

# VENEZ RENCONTRER LES ACTEURS DE NOS CAMPAGNES !

## samedi 26 dimanche 27 AVRIL 2025 de 10h à 18h

PARTEZ À LA DÉCOUVERTE  
D'INITIATIVES AGRICOLES  
DURABLES, LOCALES  
ET RESPECTUEUSES DE  
L'ENVIRONNEMENT

Pour la 11<sup>ème</sup> année consécutive sur les Alpes de Haute-Provence et pour la 2<sup>ème</sup> fois sur les Hautes-Alpes, le GR CIVAM PACA organise en partenariat avec Agribio 04 et Agribio 05 «De ferme en ferme». Pendant 2 jours, des femmes et des hommes passionnés par leur métier vous accueillent chez eux et vous invitent à découvrir leurs savoir-faire au contact du vivant et de leurs produits. Des journées portes ouvertes pour mieux se connaître et échanger sur notre agriculture et notre alimentation.



### CIRCUIT 1 ENTRE DURANCE ET VERDON

Prenez de l'altitude pour venir arpenter les productions traditionnelles du plateau et de ses alentours, ainsi que toute la diversité !

#### 1A SCEA Cadevi

**Pierre SAUVAT**  
Le Bras rue du Château  
04210 VALENSE  
06 10 68 79 60 / 06 18 93 33 67  
Céréales, plantes aromatiques et médicinales, légumineuses, oliviers, couverts végétaux  
Virginie, Manon et Pierre vous accueillent pour une visite de leurs parcelles en agroforesterie ou céréales, légumineuses, plantes aromatiques, médicinales et oliviers cohabitant. Découvrez aussi l'atelier de transformation et le chemin des plantes jusqu'à vos assiettes et tisanes.

Atelier de création de tisane

#### 1B Le JAS de RICAVY

**Louis-Marie AVELINE**  
Chemin du Jas de Ricavy  
04210 BRUNET  
06 01 76 32 14  
Olives, blé, petit épeautre, pois chiche, luzerne, trèfle  
Venez découvrir notre atelier bioclimatique avec un fournil, un espace dédié à la transformation des olives et une grande salle pour des animations musicales et des produits maison comme l'huile d'olive, la tapenade ou la farine. Explorez la ferme écologique et ses aménagements uniques.

Animation musicale d'inspiration française diverse et chants lyriques

Panier repas (part de tarte ou pizza, crackers, biscuits, entrée, boisson, café) 15 €/pers.

#### 1C Mathieu WEIRICH

5 chemin du Valla  
04700 ENTREVENNES  
06 50 91 33 65  
Safran, olives, moutardes, noix, poivre du Sichuan, baies de Goji  
Découvrez une ferme familiale où se mêlent safran, olives, agrumes et forêt-jardin. Amoureux des variétés fruitières, je les multiplie par greffe sur porte-greffes sauvages et privilégie des outils manuels pour des pratiques respectueuses de la nature.

## ALPES DE HAUTE-PROVENCE

### CIRCUIT 2 ENTRE LURE ET DURANCE

Venez découvrir le Pays de Forcalquier et sa diversité de paysages modelés par l'agriculture.

#### 2A La Soleillerie

**Cécile BIDAUD**  
880 chemin de Sainte Roustagne  
04100 MANOSQUE  
06 37 83 41 76  
soleillerie.com  
Huile d'olive, fruits, plantes aromatiques  
Écologie passionnée, je mets la biodiversité à l'honneur sur mes terres avec des aromatiques entre les amandiers, des haies fruitières et un bassin pour attirer la vie au cœur des champs. Venez découvrir mes pratiques et leur impact sur la nature !

Visite du séchoir et du four solaire, dégustation d'huiles d'olive, sirops...

#### 2B Le Jardin des Iscles

**Anthony GRAMOSO**  
Les Iscles - Ancienne route de Dauphin  
04300 FORCALQUIER  
06 20 14 89 75  
jardindesiscles  
anthony\_le\_jardin\_des\_iscles  
Légumes, semences potagères, pépinière, confitures, sauces  
Le Jardin des Iscles est une micro-ferme agroécologique où je cultive une grande variété de légumes dans le respect de la nature. Venez me rencontrer pour découvrir ma façon de jardiner et de produire des légumes savoureux.

#### 2C La ferme sous les Mourres

**Lorraine PRUNET**  
Claux et Souyons  
04300 FORCALQUIER  
La ferme est accessible uniquement à pied, à 12 minutes du parking des Mourres.  
06 71 13 09 65  
Chèvres, fromages  
Sous le site des Mourres notre ferme construite de nos mains et autonome en énergie vous attend ! Les chèvres pâturent les collines alentours pour produire du lait que nous transformons en fromages.

Samedi midi : Repas avec les produits de la ferme, sur réservation Annulé en cas de pluie.

#### 2D Les Charentais

**Eric & Florian JEAN**  
1750 route de Forcalquier  
04300 PIERRERUE  
06 65 70 28 78 / 06 17 48 64 78  
fermepierrerie.fr  
Agneaux, tournesol, céréales, fourrage  
Dans notre ferme, en bio depuis 25 ans, nous élevons des agneaux et cultivons du tournesol pour la production d'huile et l'alimentation animale. Nous sommes autonomes grâce à nos cultures de céréales et de fourrages. Retrouvez aussi nos autres produits (noix, maïs pop-corn, huile d'olive, œufs...) dans notre magasin à la ferme.

#### 2E GAEC des Mourres

**Claire & Damien JOUBERT**  
La Parise - 04300 FORCALQUIER  
06 33 09 91 95  
Poules pondeuses, vaches à viande, huile d'olive, confitures  
Venez découvrir la ferme du GAEC des Mourres. Claire et Damien vous présenteront leurs projets agroécologiques, leurs poulaillers mobiles et leurs magnifiques vaches. Profitez-en pour déguster leur huile d'olive et leurs délicieuses confitures.

Goûter sur place ou à emporter

### CIRCUIT 3 THOARD-BARRAS

Dans la vallée des Duyes, découvrez des fermes à taille humaine et des productions de qualité dans un cadre authentique !

#### 3A GAEC Danaüs

**Philippa DANAÛS**  
Lieu dit Beauvezet  
04510 MIRABEAU  
06 95 28 00 53  
Grandes cultures, huile d'olive, fourrages, céréales, légumineuses, chevaux, vaches  
Petite ferme familiale au cœur des Alpes de Haute-Provence, entre Mallemoisson et Maljajai. Nous produisons le fourrage et les céréales pour nourrir nos animaux et transformons sur place céréales et légumineuses en savoureuses pâtes.

#### 3B Karkam Safran de Provence

**Guilène CHERON**  
Hameau les Beaudun  
04380 BARRAS  
06 14 31 19 44  
Safran, plantes aromatiques, transformation de fruits, huile d'olive  
Petite ferme diversifiée au sommet de la vallée de Thoard, un véritable paradis sensoriel. Découvrez le safran, les plantes aromatiques et médicinales, ainsi que nos vergers et oliviers, le tout au cœur de la Provence.

Midi : assiette gourmande (risotto, salade, fromage) sur réservation. Goûter (en continu) : gâteau et boisson (tisane ou jus de pomme)

#### 3C Spiruline des Sources

**Vincent CARLIER**  
1611 Hameau des Colombiers  
04380 THOARD  
Poursuivre 1,5km sur le chemin des Colombiers  
06 60 08 97 11  
spiruline-des-sources.com  
Spiruline des Sources  
Spiruline, engrais naturel  
Ferme familiale où nous cultivons de la spiruline dans une eau de source d'exception, en utilisant des méthodes naturelles et un savoir-faire artisanal pour garantir une qualité nutritionnelle optimale. Découvrez la culture et les secrets de cette algue bleue.

Tout sur la spiruline fraîche et sèche, nature ou intégrée dans des préparations. Expérience au microscope, prise de pH et de la salinité pour comprendre comment évolue la spiruline dans son milieu

### CIRCUIT 4 AU GRÉ DES VALLÉES

Découvrez l'agriculture alpine, ses vallées et ensembles géographiques complexes. Un panorama atypique qui vaut le détour.

#### 4A La Robine des canards

**Clément & Jessica DENIER**  
155 rue de la Calade  
04000 LA ROBINE-SUR-GALABRE  
06 98 32 22 10  
LaRobinedesCanards  
Canards gras, magrets, aiguillettes, confits, foie gras, pâté, rillettes  
Jessica et Clément vous accueillent sur leur ferme familiale, nichée dans les terres noires de La Robine, pour vous partager leur savoir-faire dans l'élevage des canards gras.

#### 4B Ferme du Gravas

**Christian ISOARD**  
2498 route du Col du Fanget  
04140 AUZET  
06 60 26 74 86  
Vaches, fourrage  
Venez découvrir notre ferme et nos vaches Limousines. Les animaux naissent et sont élevés sur place, nourris de lait maternel, d'herbe fraîche l'été grâce aux alpages d'Auzet et de céréales l'hiver.

#### 4C La ferme des montclarines

**Madeleine DERBEZ**  
130 route de Villette  
04140 MONTCLAR  
06 78 12 79 44  
Lafermedesmontclarines  
Vaches, fromages, viande de veau et de porc, jus de fruits, fleurs séchées  
Venez découvrir l'univers des vaches laitières et leur environnement ! De la traite au fromage frais, une belle histoire à partager avec une agricultrice passionnée.

#### 4D Ferme Tacuna

**Clément MAURAN**  
2800 route de la Bonette  
04850 JAUSIERS  
06 70 34 10 54  
Légumes  
Christelle et Clément vous accueillent dans leur ferme pour partager leur quotidien de maraichers en montagne, avec des produits frais à leur table paysanne. Venez échanger sur le maraichage à 1500 m d'altitude et découvrir leur projet d'élevage de chevaux, en famille.

Buffet du midi, 12€/p., sur réservation

### POUR LES ENFANTS



Découvrez les fermes en t'amusant avec le livret pédagogique conçu spécialement pour toi !

A retrouver sur les fermes participantes

### Météo...

En cas de mauvais temps, pensez à consulter le site [defermeenferme.com](http://defermeenferme.com) pour vérifier le programme d'animation et la liste des fermes ouvertes.



## De ferme en ferme

un événement national organisé par le réseau des CIVAM

Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural

### Le circuit court...

Toutes les fermes participantes vous proposent leurs productions en vente directe : à la ferme, sur les marchés mais aussi en magasins de producteurs ou en AMAP. Renseignez-vous lors du week-end pour savoir où retrouver leurs produits toute l'année !