

DE FERME  
EN FERME

SAMEDI 27 | DIMANCHE 28 AVRIL

**PORTES OUVERTES | 10h-18h**  
Visites et dégustations gratuites  
Petite restauration à la ferme  
Vente de produits fermiers

defermeenferme.com

Organisé par  
**CIVAM**  
PROVINCE ALPES  
CÔTE D'AZUR

samedi 27 | dimanche 28 avril  
de 10h à 18hRencontrez les producteurs  
de nos campagnes !

Pour vous rendre sur les fermes,  
suivez les flèches  
« De ferme en ferme »,  
l'épouvantail vous accueillera !

Financement  
participatif

Pour soutenir l'événement et maintenir sa gratuité,  
nous faisons pour la 1<sup>ère</sup> fois appel à la générosité  
des visiteurs. 2 solutions pour nous aider :

- 1. pendant l'événement, chaque ferme sera doté  
d'une boîte à dons.
- 2. en ligne, du 1er avril au 31 mai sur Bluebees.

« La France, de ferme en ferme »  
fête ses 20 ans cette année !



organisée par le réseau des CIVAM  
(Centres d'Initiatives pour Valoriser  
l'Agriculture et le Milieu rural)

Pour la troisième année consécutive, le GR CIVAM PACA organise « De ferme en ferme » dans les Bouches-du-Rhône. Pendant 2 jours, des hommes et des femmes 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 portes-ouvertes pour mieux se connaître et échanger sur notre agriculture et notre alimentation.



Les conseils de l'épouvantail

Soyez prudents :

- ⚠ Les chemins et petites routes d'accès aux fermes sont parfois étroits.
- 👤 Nous rappelons que sur les fermes, les enfants restent sous la responsabilité des parents.
- 🚫 Attention : les chiens ne sont pas acceptés dans toutes les fermes, référez-vous au logo présent à côté de la description de la ferme.
- 👕 Pensez à vous équiper de vêtements et chaussures adaptés.
- 🔥 Attention : l'incendie étant un risque majeur sur les fermes, merci de redoubler de vigilance si vous fumez.

Soyons éco-responsables :

- ♻️ Pour limiter l'utilisation de vaisselle jetable lors des repas sur les fermes : vous pouvez apporter vos couverts !
- 🚲 Pour vous déplacer, choisissez un mode de transport doux (à pied ou à vélo...) ou privilégiez le covoiturage - RDV sur notre site internet : [defermeenferme.com/covoiturage](http://defermeenferme.com/covoiturage)
- ❗ Petite astuce : pensez à emporter un sac isotherme pour conserver au mieux les produits frais achetés.

Pensez à réserver !

DE FERME  
EN FERME  
aussi dans les  
ALPES-HTE  
PROVENCE!DE FERME  
EN FERME  
aussi dans les  
ALPES  
MARITIMES!

Les Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural (CIVAM) sont des associations d'agriculteurs et de ruraux engagés dans le développement d'une agriculture et alimentation durables. Le Groupement Régional fédère et anime les démarches collectives de producteurs et productrices en lien avec les acteurs des territoires.

GR CIVAM PACA  
MIN 13 - 84953 Cavaillon Cedex  
04 90 78 35 39 - [contact@civampaca.org](mailto:contact@civampaca.org)  
[civampaca.org](http://civampaca.org)

Un week-end pour découvrir...  
toute l'année pour revenir !

Pensez à conserver ce dépliant,  
la plupart des fermes vous accueillent tout au long de l'année.  
Retrouvez leurs coordonnées à l'intérieur.

- 🌐 [defermeenferme.com](http://defermeenferme.com)
- 📍 De ferme en ferme en PACA
- ☎ 04 90 78 35 39
- ✉ [fermeenferme@civampaca.org](mailto:fermeenferme@civampaca.org)
- 📱 [defermeenferme](https://www.instagram.com/defermeenferme)
- 📍 [de ferme en ferme en paca](https://www.facebook.com/defermeenferme)

RÉGION SUD

DÉPARTEMENT  
BOUCHES-DU-RHÔNE

## Autour des Alpilles

### 1 Les Jardins de Cidamos

**Mathilde & Miguel REINAGA-HERTZ**  
Route de l'aqueduc - 13990 FONTVIEILLE  
06 20 10 13 91  
jardinsdecidamos.com

**Maraichage, transformation légumes, œufs**  
Petite exploitation agricole familiale. Une grande diversité de légumes frais et transformés en agriculture biologique. Du producteur au consommateur.

En AMAP, à la ferme et en magasin(s) de producteurs

Visite de la conserverie à 10h30 et 15h  
Assiette fermière sur réservation avec des produits issus des fermes du circuit

### 2 Missiry Rebuffat - Mas St Paul

**Rita & Jean-Jacques REBUFFAT**  
100 ch. du Patis - 13990 FONTVIEILLE  
04 90 54 74 45 / 06 37 81 79 14  
masstpaulfontvieille.monsite-orange.fr

**Oléiculture, horticulture, pépinière, céréales**  
Enraciné dans la Vallée des Baux depuis plusieurs générations, nous cultivons nos vergers d'oliviers afin de produire une huile d'olive fruitée de qualité. Nous vendons également des plants d'oliviers.

A la ferme

Taille d'Oliviers. Visite du verger avec poules expérimentales. Atelier repotage pour les enfants. Atelier jardinage : plantation de plants de légumes au potager

Buffet paysan avec les produits issus des fermes du circuit -12€

### 3 Fromagerie Roumanille

**Mélanie, Jean-Marc, Elise CHAPEAU**  
196 petite route des jardins  
13210 SAINT-REMY  
06 77 39 03 40

**Fromages pur chèvre fermier au lait cru, viande, charcuterie de porcs noirs gascons**  
Venez découvrir nos délicieux fromages au lait cru et notre très bonne charcuterie sans nitrates ni conservateur ni sucre !! Nos animaux sont nourris à l'herbe, au foin et aux céréales produits sur la ferme.

A la ferme, AMAP  
Assiette fermière

### 4 Spir'Alpilles

**Patricia & Michel CAPANNI**  
Gd draille Nord, la Galine - 13210 ST-REMY  
06 21 44 80 23  
spiralpilles.com

**Spiruline**  
Depuis 2014, aux pieds des Alpilles, nous cultivons cette passion commune née de nos expériences dans le maraichage bio et la vente en micro-nutrition. Notre structure ne cesse de grandir pour satisfaire la demande.

A la ferme et en magasin(s) de producteurs

Apéro / spiruline. Dégustation spiruline fraîche (dimanche à partir de 11h)

### 5 Les sentiers de l'Abondance

**Marie FALQUET**  
1770 route du Mas de la Brune  
13810 EYGALIERES  
06 22 36 61 83  
lessentiersdelabondance.com

**Plantes aromatiques et médicinales**  
Depuis 2012, nous cultivons et transformons de nombreuses plantes aromatiques et médicinales implantées en massifs à travers 3 hectares de jardins esthétiques, pédagogiques et... productifs.

A la ferme, collectif Savoir Faire des Alpilles

Visite guidée, ateliers cosmétique, contes, philo, Qi Gong dans la nature

## à la croisée des chemins

### 6 Les champs de la Durance

**Pascal AVIGNON**  
Chemin des Caminets D71b - Pont Royal  
13370 MALLEMORT  
04 42 86 03 69 / 06 81 50 74 06  
leschampsdeladurance.fr

**Maraichage, œufs**  
Venez visiter notre ferme paysanne familiale en polyculture qui produit une grande diversité de légumes et de fruits, ainsi que l'élevage de poules pondeuses.

En AMAP, à la ferme, et en magasin(s) de producteurs

15h, atelier de plantation pour les enfants  
Assiette fermière

### 7 Christaine ALAZARD

Quartier Silvacane RD 23  
13640 LA-ROQUE-D'ANTHERON  
06 68 28 61 97 / 06 60 82 52 68

**Elevage ovin viande**  
C'est entre Pertuis et Mallemort, que j'ai choisi de m'installer pour élever mes bêtes et produire mon fourrage. Venez découvrir mon métier et passer un moment de détente au milieu de la nature et des animaux.

A la ferme

Tétée des agneaux à 11h, nourrissage des moutons à 14h

Sandwich avec les produits de la ferme, 3€

### 8 Le champ des couleurs

**Laura & Amandine ROUSSIER**  
Quartier Silvacane RD 23  
13640 LA-ROQUE-D'ANTHERON  
06 34 53 43 18 / 06 34 21 64 33  
lechampdescouleurs.com

**Plantes tinctoriales (colorants, pigments naturels)**  
Bienvenue au Champ des Couleurs et son Indigoterie provençale ! Vous découvrirez de précieuses couleurs végétales, dont l'incoutournable indigo. De la graine à la cuve, l'atelier de teinture vous ouvre ses portes tout au long du week-end.

Magasin de producteurs

De 13h à 15h, démonstration de teinture écologique, atelier découverte autour du pigment végétal

### 9 La Ferme de Cabrières

**Marjorie BLANC ROIG & Adrien ROIG**  
480 chemin de Cabrières  
13410 LAMBESC  
07 86 92 48 85 / 06 07 12 94 89  
la-ferme-de-cabrieres.fr

**Fruits rouges, transformation fruits, plantes aromatiques**

Producteur de Fruits - Créateur de Saveurs! Venez déguster nos sorbets, nos confitures et nos sirops et découvrir notre Framboiseraie Bio !

A la ferme

Visite de la Framboiseraie à 10h, 11h, 14h, 15h, 16h. Ateliers enfants 10h et 15h.

Goûter : Sorbet pur fruit 2€50

Illustrations : Déjant - Kreation  
Graphisme : Kristine Hillou - kroustine@orange.fr  
Impression : Mad Creation - 84160 Cucuron

### 10 La Chèvrerie des Perrières

**Cyril & Stéphanie VANDERSTEIN**  
Les Perrières - 13410 LAMBESC  
06 70 65 28 71

**Chèvres, fromages, oléiculture**  
Venez visiter notre ferme et rencontrer notre troupeau de chèvres laitières. Nous proposons des fromages au lait cru, frais ou affinés, moulés à la louche. Nos chèvres sortent sur parcours boisés et pâturent tous les jours. Nous produisons également de l'huile d'olive «fruité vert» avec notre verger de 160 oliviers.

A la ferme

### 11 Domaine du Grand Sonnaillet

**Françoise GALERA**  
7 chemin du Sonnaillet - 13121 AURONS  
06 72 19 29 80  
www.legrandsonnaillet.com

**Maraichage**  
Domaine en agriculture bio depuis 13 ans labellisé «sol vivant» permaculture, Ferme pédagogique proposant des ateliers pour adultes et enfants de bou-turage et repiquage, des enseignements: « Sol vivant et permaculture ».

A la ferme, en AMAP et en magasin(s) de producteurs

10h - 17h : ateliers Sols vivants. Ateliers enfants créatifs nature-agriculture. Randonnées découverte des plantes sauvages et comestibles. Balades poneys et calèche

Repas bio à 12h, samedi et dimanche, 20€, buvette santé avec produits locaux

### 12 Spiform

**Joan BENARD**  
Chemin de la Lecque - 13760 SAINT-CANNAT  
06 16 55 23 83  
www.spiform.fr

**Spiruline**  
Cultivée depuis 2012 à la ferme aquacole, venez découvrir l'aliment le plus riche de la planète ! Un concentré exceptionnel de vitalité dans un être microscopique. Une culture paysanne et écologique.

A la ferme, AMAP

Ferme en agriculture biologique  
Accueil paysan  
Racines PACA

### 13 Domaine de la Pile

**Patricia OLIVE**  
1420 route d'Aix - 13760 SAINT-CANNAT  
06 64 99 02 81

**Céréales, pains, gâteaux, pâtes**  
Agriculteurs de père en fils (et fille) depuis 1777, je suis céréalière, meunière et formatrice, labellisé en AB depuis 2008. Venez découvrir mes céréales, et leurs moissons à leurs transformations !

A la ferme, la Ruhe qui dit Oui, magasins Bio

Découvrir les céréales et étudier un sol. Atelier « Mettre la main à la pâte », fabrication de pâtes à 11h, 14h et 16h.

Crêpes sucrées à partir de 2€

### 14 La ferme de Noé

**Anita PRUNIER**  
630 chemin de Verlaque - 13530 TRET  
04 42 61 40 59 / 06 18 23 04 73  
lafermedenoe.com

**Maraichage, œufs**  
Sur ce lieu aux multiples facettes, créé en ferme sociale, nous produisons en respectant la terre et ses habitants des légumes de plein champs. Nous les mettons en valeur dans notre Auberge : petits plats maisons, du jardin à l'assiette.

En AMAP

Visites approfondies et/ou activités pour les enfants à 9h30, 11h, 14h30 et 16h. A 18h, M. Jean Guillon viendra conter quelques belles histoires provençales.

Petit déjeuner et goûter, 5€. Assiette du jardin, 10€. Repas complet, 27€

Commercialisation en circuit-court  
Animations  
Petite restauration à la ferme  
Soirée  
Ferme accessible aux personnes à mobilité réduite  
Aire de pique-nique à disposition des visiteurs  
Gîtes et chambres d'hôtes  
Chiens interdits dans cette ferme  
Chiens tenus en laisse  
Pas de toilettes disponibles sur la ferme

### 15 Chaudron des fées

**Marianne ABBA**  
Route de St Zacharie - 13530 TRET  
04 42 92 01 40 / 06 24 46 01 68

**Apiculture et plantes aromatiques, produits transformés (nougats, pains d'épices, sables, guimauves, glaces...), savons**  
Apiculture biologique depuis 22 ans. Aujourd'hui en route vers un projet d'apiculture alternative, arboricole intégrant la culture de plantes aromatiques, fruitiers, fruits rouges, céréales, safran. 2 labos de transformation sur place : un pour les gourmandises au miel, un pour la fabrication des savons fermier.

A la ferme et en magasin(s) de producteurs

10h et 16h, visite guidée de la miellerie. 14h : ouverture de la ruche pédagogique. Parcours botanique mellifère en autonomie

Buffet végétarien et sauvage, desserts au miel, glaces sans lactose au miel, boissons épicées au miel, à partir de 3€. Goûter gourmand miellé, dès 1€

19h30, soupe au chaudron avec contes sous les étoiles (20€, enfants 15€). Réservation avant le 25 avril

### 16 Le Temps des Rêveurs

**Jérôme MAILLOT**  
La Beissanette - Chemin des peupliers  
83910 POURRIERES  
06 58 70 87 66

Facebook : Le Temps des Rêveurs

**Vignes et vin, oléiculture, céréales**  
Se donner les moyens de retourner à un travail soigné où le Temps est moteur. Je prends le temps d'implanter une vigne, de l'observer, de la travailler et, j'espère de pérenniser sa vie pour être vigneron durable. Je pratique la biodynamie. Dégustez A nos étoiles! et ses petites sœurs!

A la ferme

Apéro Vigneron de 11h à 13h

Assiette fermière. Verre + assiette, 7€

Partez à la découverte d'initiatives agricoles durables, locales et respectueuses de l'environnement.

## Au pied du col de l'Ange

### 17 Safran de Cuges

**Anne JEANJEAN**  
Ch. de la Boucannière - 13780 CUGES-LES-PINS  
07 82 53 61 33  
safrandecuges.jimdo.com

**Safran et capre, plantes aromatiques, arboriculture**  
Nous cultivons le safran depuis 2011 sur le ploje de Cuges. Afin d'être en cohérence et pour respecter de la nature nous travaillons au maximum en traction animale. Nous cultivons aussi des capres 2è plante cultivée historiquement sur cette commune. Venez découvrir cette histoire!

A la ferme et en magasin(s) de producteurs

Démonstration de travail en traction animale avec la jument ou la mule, 15h  
Goûter ou apéritif safrané, 6€

### 18 L'apié dei fado

**Sylvain NAVARRO & Elodie HERNANDEZ**  
RDV Ch. de la Blanquerie à côté de Spiruline du Garlaban - 13780 CUGES-LES-PINS  
06 29 50 29 98

Facebook : L'apié dei fado  
**Apiculture, miel, pollen**  
Ancrés depuis plusieurs générations sur le territoire de la Sainte Baume, nous mettons en œuvre notre passion des abeilles pour extraire de leurs ruches un miel de qualité. Engagés dans une démarche responsable, nous proposons une gamme de miel variée provenant des transhumances.

Ouverture d'une ruche sécurisée à 10h30 et 15h30. Toute la journée : peinture sur ruche pour les enfants et explications des méthodes apicoles.

Goûter de 1 à 5€

### 19 Spiruline du Garlaban

**Vincent RIOUX**  
Ch de la Blanquerie - 13780 CUGES-LES-PINS  
06 85 74 16 44  
spirulinedugarlaban.com

**Spiruline**  
Venez découvrir comment se cultive la spiruline et pourquoi elle fait du bien à la santé.  
A la ferme et en magasin(s) de producteurs

## D'un bout à l'autre de l'Etang

### 20 Ferme Saint-Désiré

**Marine DESLANDES**  
chemin de miramas vieux - 13140 LUNARD  
06 29 33 80 75  
Facebook : fermesaintdesire

**Bovins**  
Venez découvrir l'élevage de vaches Galloway dans notre ferme et déguster nos burgers fermiers accompagnés de frites maison.

A la ferme et magasin de producteurs

Visite de la ferme et découverte des animaux libre ou accompagnée  
Repas 15€ et crêpes fermières pour le goûter à partir de 2€50

### 21 Spiruline de la côte bleue

**Martin PETITJEAN**  
Route des bassins  
13180 GIGNAC-LA-NERTHE  
06 14 56 92 70  
spirulinedelacotebleue.fr

**Spiruline**  
La spiruline, une petite algue spiralee pousse au chaud dans nos bassins sous serre à Gignac la Nerthe. Venez découvrir notre travail, comment se cultive, se consomme et se récolte cette algue aux nombreux bienfaits. Et bien sûr, la déguster!

A la ferme

### 22 Graines de Soleil

**Manon JACCARD & Pierre DIRAISON**  
895 chemin de l'Etang  
13 220 CHATEAUNEUF-LES-MARTIGUES  
04 42 09 03 15  
grainesdesoleil.net

**Maraichage, plantes aromatiques, transformation de légumes, semences et plants**  
Atelier et chantier d'insertion dont le support d'activité est le maraichage biologique nous proposons des légumes, fruits, plants et produits transformés avec la particularité d'être solidaires. Une occasion de découvrir de nos activités.

A la ferme

Animations pédagogiques à 10h et 14h (semis, plantation, compost, rucher...)

Casse-croûte