



• AGRIBIO 04 •

• AGRIBIO 05 •



Où trouver des produits Bio ?

2022/2023



ALPES DE HAUTE-PROVENCE
et HAUTES-ALPES



La bio en question



L'agriculture bio, qu'est-ce que c'est ?

L'agriculture biologique est un mode de production agricole spécifique qui veille à la fois au respect de l'environnement et de la santé humaine et animale, via un cahier des charges aux normes élevées. En agriculture conventionnelle, le recours à des substances d'origine chimique (pesticides, fongicides, etc.) pour lutter contre les parasites et « doper » la production, est souvent privilégié. Or, ces substances sont reconnues responsables de bon nombre de maladies et de cancers (dûs notamment aux perturbateurs endocriniens présents dans l'eau et l'air), et nuisent gravement à la biodiversité naturelle, pourtant indispensable au maintien durable de la production alimentaire et de l'équilibre des écosystèmes.

Produire en bio, c'est :

- ✿ **Prévenir plutôt que guérir**, en cultivant des espèces et des variétés diversifiées et adaptées aux conditions locales, qui nécessitent donc moins d'apports et moins de traitements.
- ✿ **Maintenir et améliorer la fertilité des sols**, par la rotation des cultures et l'apport d'engrais organiques (type compost), au lieu d'engrais chimiques solubles qui fragilisent les plantes.
- ✿ **Privilégier l'élevage en plein air**, assurer aux animaux une alimentation bio, et les soigner par des méthodes alternatives (homéopathie, phytothérapie, ostéopathie, etc.) plutôt que par des antibiotiques.
- ✿ **Lutter de façon naturelle contre les maladies**, ravageurs et autres ennemis des cultures, en appliquant des produits naturels d'origine minérale ou végétale (cuivre, soufre, argile, purins et décoctions à base de plantes, etc.), ou en introduisant des prédateurs contre les parasites, etc.
- ✿ **Ne pas utiliser de produits chimiques de synthèse**, qui laissent dans les plantes et le sol des résidus chimiques nocifs pour notre santé et l'environnement.

Les garanties de la bio

Comment reconnaître un produit bio ?

Grâce au logo européen (eurofeuille) qui est obligatoire sur les produits emballés, en général accompagné du logo français, facultatif.

Pour y voir plus clair :

Logo bio européen
Obligatoire sur les produits alimentaires pré-emballés dans l'Union européenne

Origine de la matière première agricole

- Nom du pays lorsqu'au moins 98% des ingrédients en sont originaires
- UE : Union européenne
- NON-UE : hors Union européenne

Code de l'organisme certificateur
qui a contrôlé ce produit

Logo AB
Facultatif

CERTIFIÉ PAR FR-BIO-XX
AGRICULTURE BIENONNUE

CERTIFIÉ
AB
AGRICULTURE
BIOLOGIQUE

Le logo agriculture biologique vous garantit :

- Le respect du cahier des charges de l'agriculture biologique de la réglementation européenne.
- Un aliment 100% bio s'il n'est pas transformé.
- Un aliment composé de plus de 95% d'ingrédients bio pour les produits transformés.

La certification et les contrôles

La certification est délivrée par des **organismes certificateurs indépendants**, agréés par les pouvoirs publics, pour une durée d'un an. Elle garantit le respect du cahier des charges de la réglementation européenne en vigueur. Les organismes certificateurs se rendent au moins une fois par an chez l'ensemble des opérateurs de la filière pour réaliser un **contrôle obligatoire**, qui peut être complété par d'autres **visites inopinées** à n'importe quel moment de l'année.

La conversion à la bio

La conversion, c'est la période de transition entre l'agriculture conventionnelle et l'agriculture biologique. Quand un agriculteur choisit de passer en bio, il doit respecter le cahier des charges de la bio sans toutefois pouvoir utiliser l'appellation « Agriculture Biologique » pendant les deux ou trois années que dure la conversion. Cette période correspond au temps nécessaire à la faune et à la flore pour réinvestir le milieu et reconstituer l'équilibre naturel du sol et des cultures.





Les autres labels



Bio Cohérence : aux côtés du label bio européen, le label Bio Cohérence signale que le producteur s'implique dans une démarche plus aboutie et plus globale que le cahier des charges de l'agriculture biologique. Il intègre une dynamique de progrès tout en étant dans une dimension écologique, éthique, sociale et de santé publique. **Producteurs 04 : 16, 17, 35 / 05 : 3, 52**



Demeter : Demeter est à ce jour la seule marque internationale à certifier l'agriculture biodynamique. Cette pratique agricole, encore peu connue des consommateurs français, intègre le cahier des charges européen de la bio et va plus loin en considérant les lois du vivant dans leur totalité sur l'exploitation agricole. Le but est de recréer ou de favoriser l'écosystème déjà en place.



Nature&Progrès : cette association de consommateurs et de professionnels s'engage pour une agriculture à la fois biologique, écologique, équitable et durable. Son système de garantie participatif est fondé sur un contrôle citoyen, en toute transparence. **Producteurs 04 : 12, 42 / 05 : 56**



La **FNAB**, dans une démarche de progrès constant, a développé son label bio mieux-disant. Son objectif est de répondre aux enjeux sociaux du monde agricole (renouvellement des générations, etc.) et de restauration de la biodiversité. La Certification AB est un préalable à cette labellisation.



Le syndicat des **SIMPLES** regroupe des producteurs-cueilleurs de plantes médicinales aromatiques, alimentaires, cosmétiques et tinctoriales. Ils suivent un cahier des charges strict en ce qui concerne la protection de l'environnement, la préservation des ressources floristiques, la qualité de la production et le respect du consommateur. **Producteurs 04 : 14 / 05 : 27**

L'alimentation : une priorité !

Si beaucoup estiment que l'alimentation joue un rôle important dans leur bien-être quotidien, la réalité des chiffres en France est pourtant tout autre : en 50 ans, la part du budget familial consacrée à l'alimentation a été divisée par deux ! Il est manifeste que notre nourriture devient de moins en

moins une priorité dans notre vie de tous les jours. Préparer ses propres plats, aller chercher ses pommes et son lait à la ferme, éduquer les enfants à manger de tout, cuisiner au rythme des saisons, etc., tout cela prend du temps. En consacrer un peu à ces activités essentielles peut vite devenir un plaisir à part entière ! Et comme disait Hippocrate, le père de la médecine moderne, « que ton aliment soit ta première médecine ».



Je mange bio, donc je suis...

Bien dans ma peau

Certains produits phytosanitaires utilisés en agriculture conventionnelle sont connus pour avoir des effets cancérigènes, mutagènes, neurotoxiques et ont la faculté de perturber le système hormonal. Ainsi, certains pesticides présents dans notre alimentation, mais aussi dans l'air, l'eau, les pluies et les sols, ont été reconnus comme étant à l'origine de certains cancers (notamment chez les personnes les plus exposées : les agriculteurs), de la maladie de Parkinson et de malformations neurologiques*.

*Etude Inserm - 2013.

Bien dans ma nature

Le mode de production biologique préserve les ressources en eau, la fertilité des sols, la biodiversité, le maintien des paysages et veille à utiliser nos ressources de façon pérenne. Il contribue ainsi à la sauvegarde de notre planète pour les générations futures.



Bien dans mon département

En moyenne, pour une même superficie, les exploitations en bio emploient 30% de main d'œuvre de plus que les fermes conventionnelles*. En consommant bio, vous participez au développement de l'agriculture biologique sur votre territoire, tout en assurant l'essor d'une agriculture et d'un emploi local.

*Source : RGA 2020



La bio, une autre façon de consommer

En achetant des produits bio, vous pourrez consommer toutes les parties de vos fruits et légumes ! En effet, la peau, qui n'a pas été exposée aux pesticides, est parfaitement comestible, de même que les fanes, les tiges, et les feuilles.

Ainsi, vous éviterez de perdre environ 9% du poids des fruits et légumes et bénéficierez de leur apport total en vitamine C. Les restes de verdure feront un très bon compost.

Chère bio...

Si les produits bio sont souvent plus chers à l'achat, il n'en reste pas moins que leurs qualités gustatives et nutritionnelles sont la plupart du temps largement supérieures. Et ce n'est pas leur seul avantage. En plus de générer davantage d'emplois en milieu rural (plus qu'une ferme conventionnelle) et de revitaliser nos campagnes, l'agriculture biologique n'engendre que peu de coûts pour la collectivité, en particulier au niveau des ressources en eau, dont les montants pour la dépollution sont parfois exorbitants. La ville de Munich, par exemple, a décidé d'encourager l'installation d'agriculteurs bio en amont de sa zone de captage, et a ainsi divisé par 27 le coût de dépollution de l'eau due aux résidus agricoles !

Le prix d'un produit bio peut aussi s'expliquer par des rendements plus faibles à court terme, par des coûts d'intrants plus élevés et par un travail plus important sur les exploitations, qui fait davantage appel à l'humain qu'à la chimie ou aux machines. Toutefois, en préservant leur milieu naturel, en œuvrant aux côtés de la biodiversité et non pas contre elle, les exploitations en bio sont à la longue plus durables et entretiennent la fertilité des sols.



Quelques conseils pour manger bio et moins cher :

- ✿ Diminuez votre consommation de viande, en la remplaçant par une association de légumineuses (soja, pois chiches, haricots secs, fèves, lentilles, etc.) et de céréales (seigle, blé, petit épeautre, orge, amarante, quinoa, avoine, riz, boulghour, sarrasin, etc.).
- ✿ Recherchez les aliments les plus complets : plus nourrissants et aux apports nutritifs plus importants.
- ✿ Apprenez à cuisiner toutes les parties de vos fruits et légumes, les feuilles, les racines, les fanes, etc.
- ✿ Ne consommez que des légumes frais et de saison.
- ✿ Achetez en vrac, et réutilisez vos sacs et cabas.

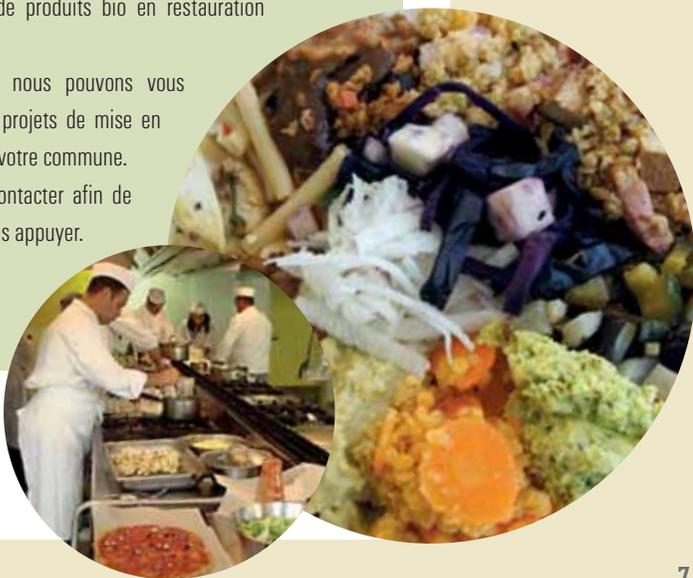


La Bio en restauration collective

Parce que vous êtes de plus en plus nombreux à solliciter une alimentation bio plus accessible, y compris dans les restaurants scolaires et publics, nous mettons à votre disposition nos compétences en matière d'introduction de produits bio en restauration hors domicile.

Élus, parents d'élèves, nous pouvons vous accompagner dans vos projets de mise en place de repas bio dans votre commune. N'hésitez pas à nous contacter afin de voir si nous pouvons vous appuyer.

Contact : voir p. 56



Manger des produits de saison, toute l'année



Dans n'importe quel supermarché, on trouve désormais fraises, tomates, oranges ou concombres toute l'année, or, ces produits ont une saisonnalité bien précise. Si ces produits sont omniprésents, c'est qu'ils sont en réalité massivement cultivés sous serres chauffées, à grand renfort d'apports chimiques, avant d'être importés en France sur de très longues distances, alors qu'ils peuvent être produits localement et naturellement en pleine saison. Notre terroir regorge de variétés endémiques, parfois oubliées, de produits locaux originaux, tandis que la standardisation de notre mode d'alimentation nous fait oublier le rythme des saisons et les saveurs de notre région. Retrouvez dans ce guide les productions emblématiques de votre département, ainsi qu'un saisonnier (ci-après p.9), pour vous aider à consommer frais, local et de saison.



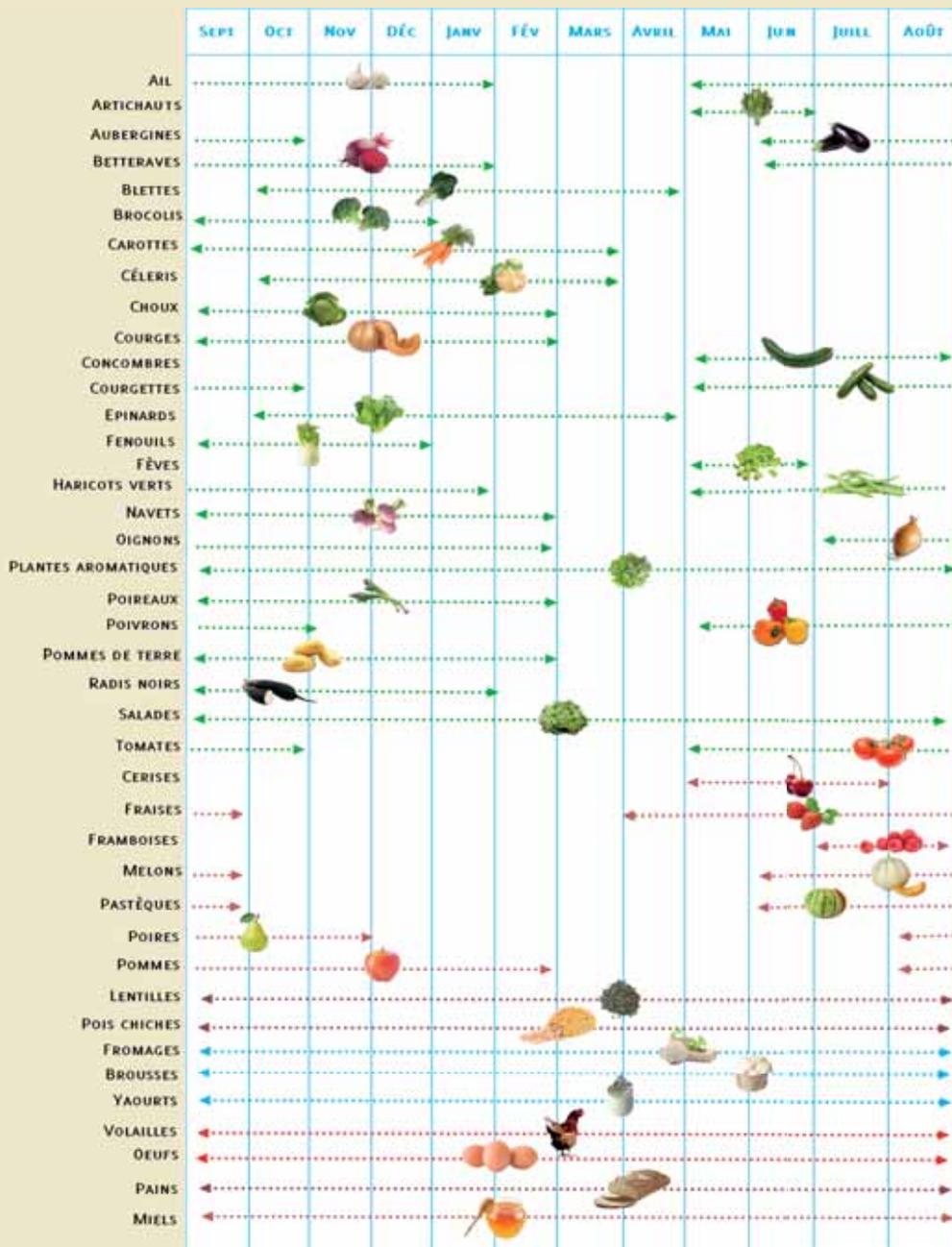
Ce n'est pas parce que vos légumes ou vos céréales proviennent du champ d'à côté qu'ils sont forcément meilleurs au goût et cultivés selon de bonnes pratiques environnementales :

en effet, tous pays confondus, la France est le 4^e plus gros consommateur de pesticides dans le monde. En 2015 l'EFSA (Agence européenne de sécurité des aliments) publiait un rapport selon lequel plus de 97% des aliments contrôlés contiendraient des résidus de pesticides. Un raisin non bio peut ainsi contenir jusqu'à 15 pesticides différents, tandis qu'une pomme origine France peut très bien avoir été traitée plus de 27 fois ! A l'inverse, si un produit biologique est garanti dépourvu de toutes traces de produits chimiques et sans OGM, il peut très bien, par exemple, avoir été importé d'un pays situé à plusieurs milliers de kilomètres, ce qui annule tous les bienfaits écologiques et sociaux de l'agriculture bio. C'est pourquoi, nous participons à la campagne nationale « Manger Bio et local, c'est l'idéal » afin d'informer les consommateurs et les élus sur la question de la bio.

www.bioetlocalcestlideal.org

Manger Bio et varié, c'est bon toute l'année !

Le saisonnier des produits Bio en Provence-Alpes-Côte d'Azur

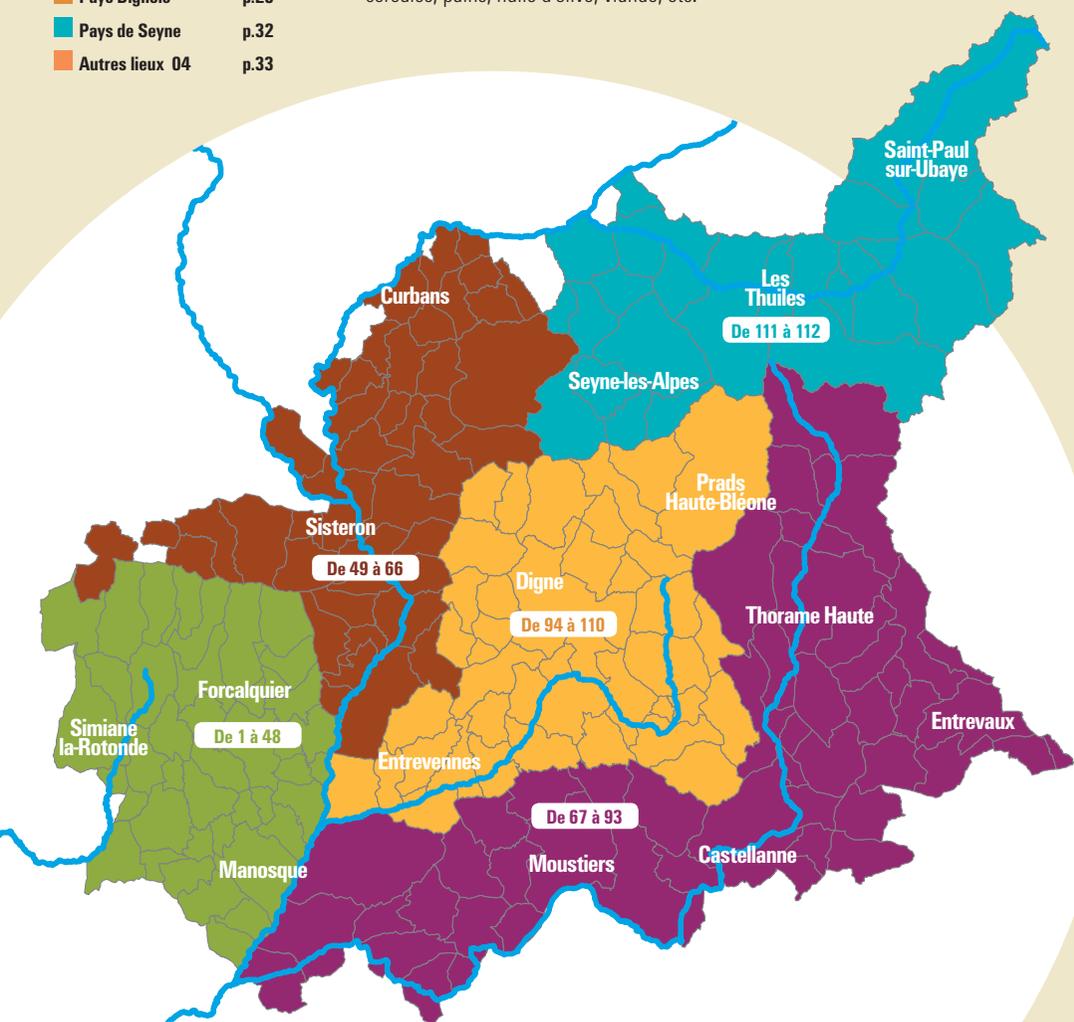


Les producteurs.rices des Alpes de Haute-Provence



Le département des Alpes de Haute-Provence compte 580 fermes engagées en mode de production biologique. Cela représente plus de 31.7 % des surfaces agricoles du département, ce qui en fait l'un des plus « bio » de France. Ce guide des producteurs biologiques des Alpes de Haute-Provence vous permettra de découvrir la diversité des productions qui vous est offerte par les paysans bio du département. Fromage, fruits, légumes, plantes aromatiques, et médicinales, céréales, pains, huile d'olive, viande, etc.

 Pays de Forcalquier	p.12
 Pays du Sisteronnais	p.20
 Pays du Verdon	p.23
 Pays Dignois	p.28
 Pays de Seyne	p.32
 Autres lieux 04	p.33



Les chiffres clés / Alpes de Haute-Provence au 31.12.2021



580

fermes engagées
en bio



+ 3,6%

+20 fermes en 1 an
+170 fermes en 5 ans



75%

des communes
ont au moins
une ferme bio



45 007

hectares bio dont
8 723 en conversion
* classement national



+ 6,4%

+ 2 893 Ha en 1 an
+ 16 514 Ha en 5 ans



31,7%

de la Surface Agricole
Utilisée du département
hors estives collectives

Légende du répertoire

■ Pays de Forcalquier

■ Pays du Sisteronnais

■ Pays du Verdon

■ Pays Dignoïs

■ Pays de Seyne

Facebook

Instagram

LinkedIn

Twitter

Youtube

Tumblr

bienvenue-a-la-ferme.com/paca

Index des producteurs par production / Alpes de Haute-Provence



Légumes

3, 8, 9, 13, 15, 21, 23, 27, 28, 29, 35, 38, 39, 40, 42, 43, 47, 48, 56, 60, 66, 68, 72, 77, 79, 80, 81, 87, 95, 102, 105, 106, 107



Fruits

9, 15, 23, 27, 28, 35, 40, 44, 46, 56, 62, 77, 79, 81, 87, 95



Petits fruits rouges

15, 23, 27, 28, 32, 39, 40, 68, 87



Fruits à coques / Châtaignes

10, 26, 44, 70, 72, 74



Œufs / volailles

5, 22, 35, 50, 79, 82



Céréales

1, 2, 4, 5, 6, 9, 13, 17, 26, 34, 43, 45, 53, 56, 59, 69, 70, 79, 81, 85, 89, 91, 96, 99



Produits laitiers / Fromages

18, 20, 33, 41, 55, 65, 73, 79



Vins et bières

4, 11, 46, 54, 71, 77, 79, 85



Produits de la ruche

24, 25, 57, 64, 67, 70, 79, 86, 88, 94, 108, 111



Plantes à parfums, aromatiques et médicinales

6, 12, 14, 17, 26, 31, 32, 34, 40, 44, 45, 50, 51, 61, 62, 64, 70, 74, 77, 81, 86, 90, 91, 92, 99, 103, 109, 110



Huile d'olive et de tournesol

1, 4, 22, 26, 30, 44, 46, 49, 60, 62, 63, 70, 71, 74, 76, 78, 79, 88, 89, 90, 91, 101, 107, 109, 110



Jus de fruits

4, 55, 62, 74, 79, 95, 107



Produits transformés

4, 5, 7, 9, 10, 12, 22, 24, 25, 26, 30, 34, 36, 40, 44, 46, 50, 52, 56, 57, 67, 72, 75, 77, 83, 84, 92, 101, 110, 111, 112



Légumineuses

7, 9, 30, 45, 56, 79, 89, 90, 91, 92, 96



Pains

7, 52, 59, 79, 101



Farines

2, 4, 7, 9, 30, 34, 59, 81, 89



Viandes

2, 3, 18, 19, 21, 22, 26, 33, 36, 37, 51, 58, 61, 63, 65, 82, 83, 84, 89, 93, 97, 98, 99, 100, 104, 112



Fourrages

1, 5, 16, 17, 26, 39, 69, 85, 89, 96, 99



Produits cosmétiques/ménagers

31



Pépinière/plants/bulbes/semences

27, 32, 106, 110



Accueil pédagogique / animations

4, 12, 24, 41, 42, 62, 66, 67, 69, 70, 71, 73, 74, 81, 88, 96, 99, 108, 109, 112



Hébergements

2, 12, 17, 19, 35, 37, 38, 43, 45, 49, 51, 52, 66, 68, 72, 81, 85, 89, 101, 107, 108, 109



3) ARRIBERT ROMAIN

La Ferme de la Pierre Fertile

Route de Montlaux - 04230 CRUIS

06 33 48 85 77

romain.vieuxoutils@orange.fr

Viande de bœuf et de broutard (race : Villard-de-Lans), pommes de terre

- À la ferme sur RDV.
- Restaurant : Bistrot de Pays de Montlaux.

4) FAMILLE BAURAIN

Saveurs des Truques

Route de Sigonce - 04300 FORCALQUIER

06 49 12 68 79

info@saveursdestruques.com

www.saveursdestruques.com



Petit épeautre : graines (IGP), farine (IGP), flocons, pâtes, crackers, biscuits, galettes, gressins, couscous, bières, verrines. Huile d'olive, jus de raisin

- À la ferme sur RDV.
- Points de vente collectifs : Couleurs Paysannes (Valensole, Manosque et Venelles), Côté Champs de Provence (La Brillanne), Bio-coop (Forcalquier et Manosque), Mes Basses Alpes (Forcalquier), Petit Paysan (Aix en Provence), Proxi Valettes Alimentation (Reillanne).
- Restaurants : La Bonne Etape (Château Arnoux), Les Terrasses de Lurs, Esperluette et Aïgo Blanco (Forcalquier).
- Par correspondance.
- Visite « Itinéraires Paysan ».

5) BAYLE MICHÈLE

Domaine de Prabelon

04700 LURS

04 92 78 60 61 - 06 69 44 05 28

michele.bayle@hotmail.fr



Œufs et poules, céréales, pailles et confitures

- Marchés : Forcalquier (jeudi après-midi), Saint Auban (dimanche).
- Points de vente collectifs : Unis Verts Paysans (Forcalquier), Côté Champs de Provence (La Brillanne).



6) BLANC LAURENT

Le Pastelier

04150 SAUMANE

07 60 72 49 78

blanc17@hotmail.fr

Huile essentielle de sauge sclarée, petit épeautre

- À la ferme sur RDV.

7) BOISSIERE CLAIRE ET BLICHTIBAUT

GAEC des Petits Grains

La Grande Bastide, Ferme de Lou Keroron - 04300 FORCALQUIER

06 33 21 90 63

claireboissiere@no-log.org

Pains, farines, pois chiches et polenta

- Marché : Volx (mercredi après-midi).
- Point de vente collectif : Unis Verts Paysans (Forcalquier) du jeudi au samedi pour le pain.
- Paniers : « Les Pénitents » aux Mées.



8) COMTAT IRIS

Le Jardin des Charrons

488 route de Banon, Lieu-dit Les Granges - 04230 ONGLES

06 34 96 87 83

iriscomtat@free.fr

Légumes

- À la ferme sur RDV.
- Marchés : Manosque (samedi), Montlaux (lundi soir).
- Point de vente collectif : Le Comptoir Paysan (Banon).

9) DAUMAS GÉRARD

Mas de l'Aurore

Chemin de Pramaiche - 04300 MANE

06 82 81 91 25

gerard-daumas@wanadoo.fr



Légumes, fruits, céréales, lentilles, pois chiches. Farines de blé tendre, de blé dur, de pois chiche et de petit épeautre. Coulis de tomates

- Marchés : Forcalquier (lundi), Riez (samedi, mercredi de mi-mai à fin septembre).
- Restaurant : La Campagne Saint Lazare (Forcalquier) pour le petit épeautre et les pois chiches.
- Fabrication de Bois Raméal Fragmenté.

10) DESCHAMPS DOMINIQUE

Les Aupillières

04150 MONTSALIER

04 92 73 27 10

lesaupillieres@nordnet.fr

Châtaignes fraîches et crème de châtaigne

- À la ferme sur RDV.
- Magasins : Le Comptoir Paysan (Banon), La Brindille Melchior (Banon), Epicierie à Revest des Brousses.
- Fête de la Châtaigne : le dernier dimanche d'octobre au Revest-du-Bion.

11) DOMAINE DE LA BLAQUE

Delsuc Gilles et Laurence

Route de la Bastide - 04860 PIERREVERT

04 92 72 39 71

domaine.lablaque@wanadoo.fr

www.domainelablaque.fr



Vins (AOP Pierrevert et IGP Méditerranée)

- À la ferme.
- Point de vente collectif : Couleurs Paysannes (Manosque, Valensole et Venelles).
- Magasins : Maison de Pays (Jausiers et Mane).

12) LE DOMAINE DE L'ESSENCIEL

Ravasio Francesco et Chantal

2345 chemin des Charbonniers - 04300 FORCALQUIER

09 72 92 24 96

contact@ledomainedelessenciel.fr

https://ledomainedelessenciel.fr



Huiles essentielles, eaux florales (hydrolats), macérats huileux, gemmothérapie, baumes, sauce tomate, confitures

- À la ferme.
- Marchés : Forcalquier (lundi).
- Points de vente collectifs : Unis Verts Paysans et Mes Basses Alpes (Forcalquier).
- Foires : Fête des Jardins (Forcalquier), Salagon, Foire à l'herboristerie (Saint Etienne-les-Orgues).
- Vente en ligne : <https://ledomainedelessenciel.fr/boutique/>
- Gîte et 2 chambres d'hôtes.
- Visite de ferme, ateliers : création de cosmétiques, distillation, permaculture, etc.



13) DUBOIS ARNAUD ET LAURENCE

Terre des Anjés

Campagne Saint Suffren, rue du Haut Four - 04300 FORCALQUIER

06 60 80 79 83

arnaud.dubois.perso@gmail.com



Légumes de plein champs (asperges vertes, pommes de terre, oignons, carotte, betterave, courges, poireaux, choux, etc.). Céréales (petit épeautre, blé tendre, etc.)

- Marchés : en avril et mai, uniquement pour les asperges, à Forcalquier (lundi et jeudi après-midi), La Brillanne (vendredi).
- Magasins : Biocoop Jojoba et Halle Paysanne (Forcalquier).

14) DUBOIS ROSELYNE

Les Agreniers, 1927 route des 4 Chemins - 04150 BANON

06 89 43 92 46

he.roselynedubois@gmail.com



Huiles essentielles et hydrolats

- À la ferme sur RDV.
- Points de vente collectifs : La Belle Ferme (Manosque), Comptoir Paysan (Banon).
- Magasin : Biocoop Jojoba et La Place aux Herbes (Forcalquier).
- Vente par correspondance.



15) EARL DE LA BOUILLOTTE

Girard Helga et Philippe

Chemin de Pissais - 04700 LA BRILLANNE

LaBouillotte04

Légumes dont tomates. Fraises, melons

- À la ferme : dates indiquées tout au long de l'année sur Facebook.

16) EARL DE LA NORIA

Melve Rémy

Les Plans Plus Hauts - 04220 SAINTE-TULLE

06 70 70 89 60

earldelanoria@gmail.com



Fourrage

- À la ferme.



17) EARL LA MARGOTTE

Masucco Hugues

Campagne La Margotte - 04300 FORCALQUIER

06 82 59 75 21

gaecmargotte@gmail.com



Blé tendre, huile essentielle de sauge sclérée, fourrage

- À la ferme sur RDV.
- Gîte et restaurant.

18) LA FERME DES GIPIÈRES

Schaal Florentin et Céline

Les Gipières - 04230 CRUIS

06 09 69 63 09

florentin.schaal@wanadoo.fr



Fromages lactiques, tommes pressées, yaourts, agneaux de lait

- À la ferme : tous les soirs de 17h30 à 18h30, sauf le dimanche.
- Marchés : Forcalquier (lundi), Saint Etienne-les-Orgues (mercredi), Montlaur (lundi soir).
- Points de vente collectifs : Unis Verts Paysans (Forcalquier), Côté Champs de Provence (La Brillanne), Paniers de nos Vallées (Sisteron), Le Comptoir Paysan (Banon).
- Magasins : Biocoops (Forcalquier, Sisteron, Digne-les-Bains), Épicerie Mechio (Banon), Épicerie de Mane, Boulangerie de Cruis.
- Foires : Banon, Ongles.

19) FERME DU BAS CHALUS

Famille Goletto

EARL du Sarret - 04300 FORCALQUIER

06 86 91 62 32

baschalus@orange.fr

baschalus.fr



Viande bovine, ovine et porcine

- À la ferme.
- Sur commande : la « Ruche qui dit oui ».
- Livraison : départements 13, 83 et 06.
- Gîtes ruraux, chambres d'hôtes, camping à la ferme.

20) GAEC AGRÉÉ LA FERMETATERRE

Meynet Elisabeth et Aurore

Taterre - 04300 SIGONCE

04 92 79 94 21 - 06 78 96 78 51

auroremeynet@hotmail.fr

Fromages de chèvre

- À la ferme tous les jours.
- Marchés : Forcalquier (lundi), La Brillanne (vendredi après-midi), Oraison (samedi), Sigonce (dimanche).
- Point de vente collectif : Mes Basses Alpes (Forcalquier).
- Magasin : Biocoop Jojoba (Forcalquier).

21) GAEC DES MÉTISSÉS AU JARDIN

Nycz Valenzuela et Bouzidi Islemme

Chemin des Eyrauds - 04130 VOLX

07 69 54 24 10

ojardinvalentin@gmail.com

Légumes de saison. Colis d'agneau (sur commande).

- Magasins : Biocoop Le Blé en Herbe (Manosque), Marcel et Fils (Manosque), La Vie Claire (Digne-les-Bains).
- Paniers : AMAP du Pays Dignois (mardi), pl. de la Mairie à Volx (vendredi).



22) GAEC DES MOURRES

Joubert Claire et Damien

La Parise - 04300 FORCALQUIER

06 33 09 91 95

claire.fassinio@orange.fr



Œufs, colis de viande de bœuf et de veau, poules en vif ou prêtes à cuire, confitures, huile d'olive, sauce tomate

- À la ferme sur RDV.
- Marché : Reillanne (dimanche).
- Point de vente collectif : La Belle Ferme (Manosque).
- Magasins : Biocoop Jojoba et La Halle Paysanne (Forcalquier), La Vie Claire et La Nature et Vous (Manosque), Boucherie Beaumeyer (Saint Auban), Ô'CAFoutche (Reillanne).
- Restaurants : L'Eglefin et Ma Nine (Forcalquier), Le Café du Cours et Le Café de la Place (Reillanne), Le Restaurant des Jardins de l'Abbaye de Valsaintes (Simiane-la-Rotonde).

23) GAEC LA BELLETERRE

Courselle Isabelle et Scheurer Bojan

Chemin de Pierrotard - 04700 LA BRILLANNE

07 81 20 76 48. 07 82 36 67 16

icourselle@yahoo.fr



Légumes variés, melons, fraises, pastèques

- Marché : Samedi (Sisteron).
- Point de vente collectif : Côté Champs de Provence (La Brillanne).
- Paniers : à réserver par mail à labelletterre@yahoo.fr. Distribution : la Brillanne (au champ - lundi), Forcalquier (mardi), Manosque (mercredi).

24) GAEC LA MAISON DU MIEL

Clermont Juliana et Chaud Jérémy

Les Ybourgues - 04300 LIMANS

06 15 55 61 03

lamaisondumiel05@gmail.com

www.lamaisondumiel-psv.fr

Miels : toutes fleurs de montagne, lavande, acacia, garrigues. Bonbons au miel, pains d'épices nature et aux écorces d'oranges confites, nougats noirs et blancs, pollen frais, propolis brute et en teinture mère. Savons saponifiés à froid, shampoings solides, baumes. Bougies. Encaustique

- Au siège de l'exploitation sur RDV.
- Boutique : Maison du Miel (Route du camping, 05290 Puy-Saint-Vincent) : ouverte pendant les vacances d'été, de Noël et d'hiver (zones A, B, C).
- Magasins : L'Abondance (Forcalquier) et La Ferme Pédagogique du Collet des Comtes (Marseille).
- Vente en ligne.
- Goûter à la ferme et animations/ateliers sur inscription (à la Maison du Miel).

25) GAEC LE JAS DES ABEILLES

Payan Jean-Luc et BERGAGLIO Sylvie

Chemin de la Buissière - 04110 REILLANNE

06 23 42 01 07

lejasdesabeilles@orange.fr



Miels, gelée royale Label GRF (Gelée Royale Française®), propolis, pollen frais, bonbons au miel

- A la miellerie sur RDV.
- Marché : Reillanne (dimanche).
- Points de vente collectifs : La Belle Ferme (Manosque) et Couleurs Paysannes (Valensole, Manosque), Unis Verts Paysans (Forcalquier).
- Magasins : Biocoop Le Blé en Herbe (Manosque), Biocoop Jojoba (Forcalquier), ÔCafouche (Reillanne) et Epicerie Manaraine (Mane).

26) GAEC LES CHARENTAIS

Jean Eric et Florian

Lieu dit Charentes - 04300 PIERRERUE

06 65 70 28 78 (Eric) - 06 17 48 64 78 (Florian)

fermepierrerie@gmail.com

www.fermepierrerie.fr



Viande d'agneau, graines de tournesol, huile de tournesol, céréales, paille et fourrage, noix, confitures, confiseries, plantes aromatiques

- À la ferme le vendredi soir de 17h à 19h (sauf en janvier et février) et le samedi matin de 9h à 12h.
- Point de vente collectif : Unis Verts Paysans (Forcalquier).

27) GUDOWSKI SANDRA

Campagne Rome - Les Daurelles

04700 LURS

06 89 26 53 54

jeanningudowski@hotmail.fr

Légumes de saison toute l'année, melons, fraises, plants de légumes et pomme de terre

- Marchés : Forcalquier (jeudi après-midi), Château-Arnoux (jeudi après-midi), Reillanne (dimanche).
- Point de vente collectif : La Belle Ferme (Manosque).
- Magasins : Biocoop Le Blé en Herbe (Manosque), Biocoop Jojoba (Forcalquier).
- Foire de Forcalquier (Produits de Provence).



28) HASSANI KURBAN

Quartier Saint Sufren - 04300 FORCALQUIER

06 47 30 42 23

korbanhassani@gmail.com

Légumes et petits fruits

- À la ferme sur RDV.
- Magasin : Biocoop Jojoba (Forcalquier).

29) HEUDE SOPHIE

159 chemin des Barruelles - 04200 LES OMERGUES

06 80 34 41 63

heude.sophie@gmail.com

Légumes

- À la ferme : sur commande.
- Marchés : Montfroc (jeudi soir), Saint-Vincent-sur-Jabron (vendredi), Noyers-sur-Jabron (mercredi soir).



30 ▶ L'HUILE D'OLIVE D'ORIANE SCIUTTI Bruno

Le Pied d'Aulun - 04700 LURS
06 33 83 62 34 - 06 65 75 48 34
huile.oriane@orange.fr
www.huile.oriane.monsite-orange.fr

Huile d'olive et de tournesol, tapenade. Pois chiches et farine de pois chiche

- À la ferme sur RDV.
- Marché : Lurs (jeudi après-midi, tous les 15 jours en été).
- Points de vente collectifs : Mes Basses Alpes (Forcalquier) et La Maison de Pays de Mane.
- Boulangerie de Lurs.

31 ▶ JACQUET OLIVIA

117 chemin des Agachouns - 04100 MANOSQUE
06 19 69 04 24
sunnjon.sunnjon@gmail.com
www.sunnjon.fr



Hydrolats, huiles essentielles, huiles de massage, baumes, crèmes, savons, tisanes

- À la ferme sur RDV.
- Marché : Forcalquier (lundi).
- Magasins : Atelier Kalayaan (Manosque), Ô'Caoutche (Reillanne).
- Expédition sur commande par mail.

32 ▶ LES JARDINS SEREINS

Chomat Justine et Hutchings Aurélien

Chemin de Fontereyne - 04180 VILLENEUVE
06 82 30 79 24
jardins.sereins@gmail.com
https://les-jardins-sereins.fr



Plantes en pot (légumes, aromatiques, fruits rouges, fleurs), plants en racines nues de fruits rouges, production de petits fruits rouges (mûres géantes, framboises, cassis, groseilles, casseilles), citronnelle et Aloe vera

- À la ferme : les mercredis (de mars à juillet) et sur RDV toute l'année.
- Marchés : Digne-les-Bains (mercredi), Forcalquier (jeudi après-midi), Pertuis (vendredi), Sisteron (samedi), foire ou Reillanne (dimanche).
- Points de vente collectifs : Côté Champs de Provence (La Brillanne), Unis Verts Paysans (Forcalquier).
- Magasins : La Vie Claire (Manosque).

33 ▶ LE LAYOANN

04300 FORCALQUIER

Fromages et yaourt de brebis. Viande d'agneau

- Marchés : marchés de producteurs bio de Château-Arnoux (jeudi après-midi) et La Brillanne (vendredi après-midi).
- Point de vente collectif : La Belle Ferme (Manosque).
- Magasins : L'Abondance (Forcalquier) et Biocoop Le Blé en Herbe (Manosque).

34 ▶ MARTIN PATRICK ET MARIE-PIERRE

41 rue Fernand Esmieu - 04150 MONTSALIER
04 92 73 21 22
patrick.martin0270@orange.fr

Petit épeautre, farine de petit épeautre, crème de châtaigne, huile essentielle et sachets de fleurs de lavandin

- À la ferme : tous les jours sur RDV.
- Marché : Banon (mardi et samedi).
- Points de vente collectifs : Le Comptoir Paysan (Banon) et Luberon Paysan (Apt et La Tour d'Aigues - 84).
- Magasin : Maison de Produits de Pays (Mane).

35 ▶ MAUPETITYANNICK

Jardin de la Tuilerie Dauban - 04150 BANON
04 92 73 32 75 - 06 80 59 81 69
maupetitballet@orange.fr
jardindelatuileriejimdfree.com



Œufs, légumes, fruits

- À la ferme : tous les jours sauf le dimanche.
- Marché : Banon (mardi et samedi).
- Gîtes et chambres d'hôtes.



36 ▶ MENEAUD CAROLE ET SYLVAIN
GEAC Meneaud

Le Crépon - 04700 LURS
04 92 77 14 30
sylvain.meneaud@free.fr
www.porcbio.fr

Viande et charcuterie de porcs noirs élevés exclusivement en extérieur et issus de nos reproducteurs : rôti, saucisson, pâté en croûte, andouillette, etc.

- Marchés : Forcalquier (jeudi après-midi), La Brillanne (vendredi après-midi), Manosque (samedi, Place de l'Hôtel de Ville).

37 ▶ MEZZASALMA NICOLAS

Ferme Aco d'Astier - 04230 MONTLAUX
06 95 02 88 14
mezzanico@yahoo.fr

Viande en colis de jeune bovin et d'agneau

- Magasin : Biocoop Le Blé en Herbe (Manosque).
- Sur commande.
- 2 Gîtes « Accueil Paysan » : www.gitesmontagnedelure.com

38 ▶ PASCAL FLORIAN, MARION ET MICKAËL
GAEC Lure Luberon

Le Moulin Brun - 04110 AUBENAS-LES-ALPES
06 89 33 11 74
info@lureluberon.com

Légumes de saison

- Points de vente collectifs : Unis Verts Paysans (Forcalquier), La Belle Ferme (Manosque), Le Comptoir Paysan (Banan).
- Accueil à la ferme : grands gîtes avec grande salle commune. Séjour thématique ou week-end festif, etc.

39 ▶ PAYAN MÉDINE

04300 PIERRERUE
06 76 31 56 94
cm.loumastral@hotmail.fr


Légumes variés (asperges, mâche, tomates, etc.), petits fruits rouges. Bois, paille (petite botte)

- À la ferme : paniers le mercredi soir.
- Points de vente collectifs : Unis Verts Paysans (Forcalquier) et La Belle Ferme (Manosque).

40 ▶ SCEA PONT DU PÂTRE
Fardeau Jean-François

Ancienne RN 96, Lieu-dit Pont du Pâtre - 04180 VILLENEUVE
06 16 17 97 42
jf.fardeau@pontdupatre.fr

Légumes variés, plantes aromatiques, fruits, raisins, fruits rouges. Produits transformés : jus de raisin, de pomme, coulis de tomate, caviar d'aubergine, confiture de cassis, gelée de groseille

- À la ferme : paniers sur commande.
- Marché : Manosque (mercredi).
- Magasins : Biocoop Le Blé en Herbe (Manosque), Marcel et fils (Manosque et Marseille), BioCo (Aix-les-Milles), Ma Terre (Aix-en-Provence), Petit Paysan (Aix-les-Milles).
- Restaurants : Campagne Saint Lazare et boulangerie La Source pour le snacking (Forcalquier).

41 ▶ PRUNET LORRAINE
Claux et Souyons

04300 FORCALQUIER
06 71 13 09 65
lorraine.prunet@lilo.org

Fromages de chèvre

- Marché : Sainte-Tulle (mercredi).
- Point de vente collectif : La Belle Ferme (Manosque).
- Wwoofing.

42 ▶ LE P'TIT CHAMP
Kerमारrec Lizanjela et Blot Helory

Chemin de Tatée - 04300 SAINT MAIME
06 86 25 38 33 - 06 62 64 27 05
lizanjela.kerma@orange.fr



Légumes variés de saison, mesclun, haricots cocos/mogettes, aromates, gingembre et curcuma, etc.

- Marché : Saint Maime (vendredi soir).
- Paniers sur commande : à la ferme, Saint Maime (vendredi), Mane (mardi), Volx (mardi).
- Accueil social et pédagogique à la ferme : scolaire, établissements spécialisés sociaux et médico-sociaux, entreprises, etc. (Réseau RACINES et CIVAM PACA notamment).





43 ▶ SALICIS ROBERT ET BENJAMIN

Ferme des Coupiers

837 route de dauphin, Les Coupiers
04300 SAINT-MARTIN-LES-EAUX
06 09 95 77 07 - 06 88 76 02 86
salicis@fermedescoupiers.com

Légumes et céréales

- À la ferme sur RDV.
- Marchés : Pierrevert (dimanche), Manosque (samedi)
- 2 Gîtes.



44 ▶ SARGES NATHALIE

Les Restanques de Lincel - 147 rue du Barri - Lincel village
04870 SAINT-MICHEL L'OBSERVATOIRE
06 58 67 07 14 - 06 60 69 14 44
nasarges@yahoo.fr - sargesp@gmail.com



Huile d'olive. Safran en pistils et produits dérivés (vinaigre, moutarde, gelées, fruits pochés et confitures au safran). Amandes, fruits (abricots, coings, figues, pêches, poires, pommes), herbes de Provence

- À la ferme sur RDV.
- Points de vente collectifs : Le Comptoir Paysan (Banon) et Unis Verts Paysans (Forcalquier).
- Magasins : Biocoop Le Blé en Herbe et La Vie Claire (Manosque), Paradis bio (Pertuis).
- Foires : Forcalquier (août et Noël) et Valensole (Noël).
- Chez Camille Guertin à Mane via cagette.net.
- Restaurants : Sens et Saveurs et Les Incontournables (Manosque), La Pastorale (Reillanne).



45 ▶ SCEA DOMAINE DE SAINT QUENTIN

1719 route d'Apt - 04110 OPEDETTE
06 20 84 77 77
manager@domainedesaintquentin.fr
www.domainedesaintquentin.fr

Huiles essentielles (lavande, lavandin, immortelle, thym), petit épeautre, pois chiches

- Livraison et/ou enlèvement au Domaine : sur RDV par mail.
- Gîtes.

46 ▶ LA SOLEILLERIE

Bidaud Cécile

880 chemin de Sainte Roustagne - 04100 MANOSQUE
06 37 83 41 76
soleillerie.manosque@gmail.com
www.soleillerie.com



Huile d'olive AOP Haute Provence, huile d'olive maturée, vins aux fleurs, tisanes, confitures, sirops, fruits séchés

- À la ferme : tous les jours sur RDV.
- Marchés : marchés de producteurs (Gréoux-les-Bains, lundi après-midi de mai à octobre).
- Points de vente collectifs : La Belle Ferme (Manosque) et Mes Basses Alpes (Forcalquier).
- Foires : Foire bio (Montfroc), Foire bio Genepi (Embrun), Salon bio des Alpes (Chorges), Journée des Fruits et Saveurs d'autrefois (La Thomassine, Manosque), Fête des Jardins (Forcalquier), Rendez-vous aux Jardins (Salagon, Mane).
- Restaurant : Les Incontournables (Manosque).

47 ▶ LA TERRE FERME

Vadeau Barbara

Impasse de Valgas - 04100 MANOSQUE
laterreferme04@gmail.com
www.laterreferme.fr



Légumes diversifiés

- À la ferme : le samedi de 9h à 12h d'avril à décembre. Le mercredi : d'avril à octobre de 16h à 19h et de novembre à décembre de 14h30 à 17h30.

48 ▶ TOM ET MILLETTE

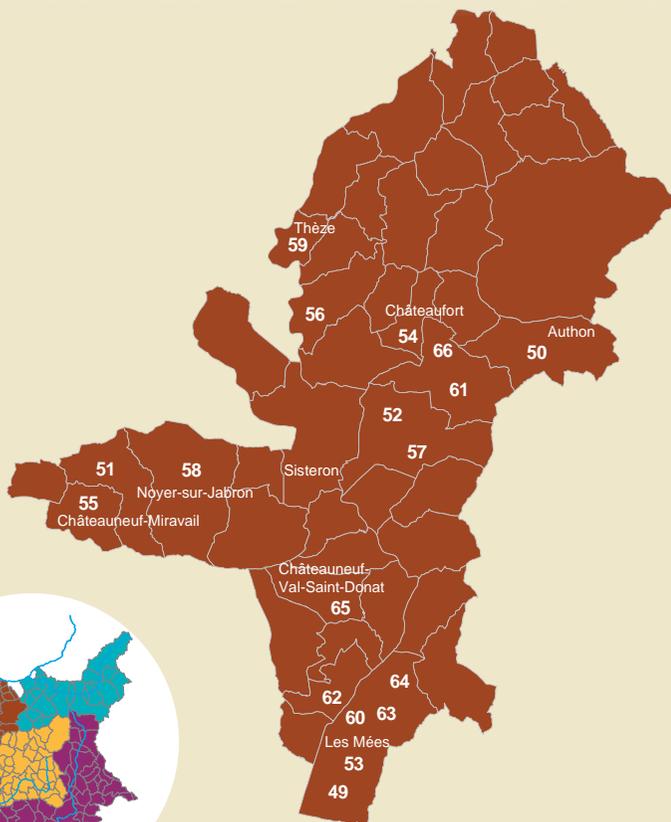
Descarpentries Thomas et Guenot Camille

04700 LURS
06 74 45 52 64

Légumes variés

- Marchés : Forcalquier (lundi, face au poissonnier), Lurs (jeudi après-midi de juin à septembre).
- Paniers à la carte par SMS à la boulangerie de Lurs.
- Restaurant : Bistrot de Pays « La terrasse de Lurs ».

Pays du Sisteronnais



49 ► BROCHIER FRANÇOISE

Domaine La Grande Bastide

La Grande Bastide - 04190 LES MÉES
domainelagrandebastide@gmail.com

Huile d'olive (AOP et à l'ancienne)

- À la ferme.
- Gîtes et appartement 4 étoiles pour 6 personnes.



50 ► BROGI ANNE

Un Brin de Folie

Lieu-dit Lèbre, La Yourte Verte - 04200 AUTHON
06 95 96 61 08
anne.brogil@gmail.com
<http://unbrindefolie.net>

Tisanes, aromates, sirops, pestos, confitures, poulet

- À la ferme sur RDV.
- Marchés : Ciel mon marché (jeudi soir) dans les villages participants, Saint Geniez (vendredi soir), Mézian (dimanche) stand du GAEC du Sabot.
- Magasins : My Bio Shop (Peipin), Le Lopin de Robin (Aix-en-Provence), À la ferme du Val Durance (Sisteron), Office de Tourisme (Sisteron), Epeautre (Sisteron), Coin Paysan (La Javie), Epicerie des Champs (Saint Auban), Les Délices de Nini (Entreveaux).
- Foires : Foires de printemps (Digne-les-Bains, Espinasse, Montbrun-les-Bains, Salignac, La Brillanne, Moriez, Pertuis). Foires d'été (Saint Etienne-les-Orgues, Entrepierre, L'Escale, Digne-les-Bains, Ongles, St Geniez, etc.). Foires d'automne (La Javie, Saint André les Alpes, Seyne les Alpes, Montfroc, Orpierre, Oraison, Thoard, Draix). Marchés de Noël (Authon, La Motte du Caire).



51 ► CAMPAGNE SOUS LES ROCHES

Esmieu Corinne

Campagne sous les Roches - 04200 SAINT-VINCENT-SUR-JABRON

06 61 06 37 05

campagnesouslesroches@yahoo.com

sceasouslesroches@yahoo.fr

www.souslesroches.fr

Huile essentielle de lavande fine, thym et lavande sauvage en cueillette, viande de chevreau

- À la ferme sur RDV.
- 3 gîtes ruraux classés 4 épis Gîte de France. Élevage d'ânes de petite taille et chevaux de loisir.

52 ► DUEZ SANDRINE ET GROS MARION

GAEC Entre Terre et Pain

Ferme la Grande Bastide - 04200 ENTREPIERRES

07 81 25 98 71

gaec.etp@gmail.com

Pains, brioche, fougasse, biscuits, pizza

- Marché : Château-Arnoux (jeudi après-midi), La Brillanne (vendredi après-midi).
- Points de vente collectifs : l'Étal des Paysans (Peipin), Unis Verts Paysans (Forcalquier).
- Magasins : Biocoop (Sisteron).
- Gîte à la ferme.

53 ► EARL FLORENT BIO

Signoret Florent

Les Pourcelles - 04190 LES MÉES

04 92 34 00 15 - 06 86 96 42 44

mcfsignoret@scealesgrandespieces.com

https://www.scealesgrandespieces.com/

Soja entier ou floconné, blé, maïs entier ou floconné, orge entier ou floconné (variable selon les saisons)

- À la ferme sur RDV.

54 ► FERME BRASSERIE DU FOREST

Coudray Guillaume

04250 CHATEAUFORT

06 50 02 37 21

guillaume.coudray@gadz.org

Bières paysannes brassées au feu de bois

- À la ferme.
- Marchés : l'été à Vaumeilh - Sigoyer - Thèze - Valernes (marché tournant du jeudi soir).
- Points de vente collectifs : Unis Verts Paysans (Forcalquier), À la ferme du Val Durance (Sisteron).
- Magasins : L'Épeautre (Sisteron).
- Location tireuse et fûts.

55 ► FERME DE LA VALLÉE JOYEUSE

Hakkenberg-Joyant Audrey et Gérard

Le Collet - 04200 CHATEAUNEUF-MIRAVAIL

07 78 79 76 82

audreyjoyant@gmail.com

Fromages de chèvre, yaourts et jus de poire

- Marché : Saint Vincent-sur-Jabron.
- Point de vente collectif : Paniers de nos Vallées.
- Foire bio de Montfroc.

56 ► GAEC AUX CHAMPS DES COUGOURDES

Amat Sibylle et Mestrot Mathurin

419 route de Laubere - 04200 VAUMEILH

06 38 51 69 34

gaec.auxchampsdescougourdes@gmail.com



Légumes de saison et de conservation, pommes diversées, pois chiche, lentilles, petit épeautre, graines de sainfoin, graines de luzerne et diverses plantes de couvert. Produits transformés : jus de pomme, caviar d'aubergine et confitures

- À la ferme.
- Marché : Laragne (jeudi), Serres (samedi).
- Magasins : Panier Sympa (05 - Garde Colombe).
- Livraison de commande.
- Restaurants : Auberge de la tour (St Pierre d'Argençon), Le Canap (Sisteron), Le Dromon (St Geniez).

57 ► GAEC DES 3 ABEILLES

Moutte Gaëlle et Preuss Alexandre

648 chemin de Roman - 04200 ENTREPIERRES

07 83 80 39 87

lesruchersga@gmail.com

Miels de lavande, montagne et châtaignier. Nougats et croustimiels. CONVERSION EN AB (année 1 = 2022)

- À la ferme sur RDV.
- Paniers : AMAP à la Saulce et Martigues (13).
- Foires d'été : Saveur des Alpes du Sud (tournée dans les Alpes de Haute-Provence et Hautes-Alpes), nous contacter.

58 ► GAEC DU PRÉ DES POIRIERS

Martin Arlette

2273 route de Saint-Martin, Le Pré des Poiriers

04200 NOYERS-SUR-JABRON

06 68 58 33 99

biosudestviandes@orange.fr

Viande d'agneau, chevreau, veau, génisse grasse, bœuf

- À la ferme sur RDV et sur commande.
- Drive fermier : Casiers « Les Saveurs du Jabron » (Noyers-sur-Jabron).

59 ▶ **GAEC DU PRÉ LACOUR**

Maurel Sylvain et Camille et Audibert Charly

Chemin du Pré Lacour - 04200 THÈZE

06 52 28 25 07

lefournilduprelacour@gmail.com

Lefournilduprelacour.fr



Pains (levain naturel), blé, farine de meule

- Points de vente collectifs : La Ferme du Val Durance (ZA de Sisteron), Le Panier de nos Vallées (centre ville de Sisteron).

60 ▶ **GAEC LE CHAMP DES ANES**

Carpentier Bruno, Spatola Pauline,
Bertin Clément et Fayollat Luca

Quartier Saint Michel - 04190 LES MÉES

06 95 75 18 59

bertin.clem@free.fr

Légumes frais et huile d'olive AOC

- Marchés : Forcalquier (lundi), Chateau-Arnoux (jeudi après-midi) et Saint Auban (dimanche).
- Magasins : Épicerie des champs (Château-Arnoux).
- Magasin itinérant « La Belle Verte » (Sisteron).
- Paniers : paniers sur SMS à Oraison (mardi soir) et à Peyruis (mardi soir), AMAP aux Méés (vendredi soir).
- Restaurants : Le Stendhal (Château-Arnoux), La Bonne Étape (Château-Arnoux), La Marmite du pêcheur (Les Méés).

61 ▶ **GANDON NICOLAS**

SARL des Eglantines

Plats de Naux - 04200 SAINT GENIEZ

06 31 88 15 44

nicolas_gandon@hotmail.fr

Viande de bœuf et veau (colis sous vide). Huile essentielle de sauge sclérée

- Paniers : AMAP.
- Livraison en PACA.

62 ▶ **KER HEOL - LA MAISON DU SOLEIL**

Hamon Isabelle

Rue du Bevon - 04310 PEYRUIS

04 92 68 01 89 - 06 40 51 48 64

contact@kerheol.fr

www.kerheol.fr



Huile d'olive, nectar d'abricot, pâte de coing, fruits (abricots, prunes, prunes sauvages, coings, poires), thym et romarin

- À la ferme.
- Livraison possible.
- Visite de la ferme sur demande.

63 ▶ **LIKAJ DEAN ET ZEHUN**

Quartier Saint Michel - 04190 LES MÉES

04 92 32 41 45 - 06 20 98 92 09

dean.likaj@gmail.com



Viande de bœuf, de veau (en colis sous vide), huile d'olive AOC Provence et Haute-Provence

- À la ferme sur RDV.
- Sur commande et livraison.

64 ▶ **MIEL DES PÉNITENTS**

Chauvet Lionel

Chemin de la Marseillaise - 04190 LES MÉES

06 20 78 18 68

mieldespenitents@gmail.com

www.mieldespenitents.fr



Miel de lavande, lavande crémeux, fleurs, garrigues. Propolis. Miel en rayon

- A la boutique sur RDV.
- Magasins : Chez Marcel et Fils (Sisteron et Manosque), Biocoop (Digne-les-Bains, Laragne et Sisteron), La Vie Claire (Peipin), Inter-marché (Les Méés).
- Vente par correspondance.

65 ▶ **RICHAUD NICOLAS ET CATHERINE**

GAEC de la Toma de Lura

Route de Lure - Bergerie de Peigrier

04200 CHATEAUNEUF-VAL-SAINT-DONNAT

04 92 62 51 86

nicolas.richaud0126@orange.fr

Fromage de chèvre et viande de chevreau

- À la ferme tous les matins.
- Marchés : Sisteron (samedi), Saint Auban (dimanche), Oraison (mardi).
- Point de vente collectif : Côté Champs de Provence (La Brillanne).

66 ▶ **SCOP ZESTE**

Llorens Lucie, Chardon Yves, Breikers Shantih

Lieu dit les Rayes - 04200 SAINT GENIEZ

07 83 68 67 30

agri@ecoledesvivants.org

www.ecoledesvivants.org

Légumes. CONVERSION EN AB (année 1 = 2023)

- À la ferme.
- Marchés : Saint Geniez (vendredi soir).
- 4 gîtes et 5 chambres d'hôte. Demi-pension possible avec les produits cultivés sur place.
- Stages et ateliers : programme sur le site internet. Hébergement et restauration sur place.



69 ▶ ATGER CATHERINE EARL Domaine d'Aurabelle

Les Jardins d'Aurabelle - 04800 GRÉOUX-LES-BAINS
06 03 45 63 25
atger.catherine@gmail.com
<https://www.camping-lesjardinsaurabelle.com>



Petit épeautre et Sainfoin

- À la ferme sur RDV.
- Espaces test pour maraîchers.

70 ▶ CHABOT PAOLO ET GUILLAUME GAEC Bonaventure

Bauquière - La Petite Colle, route d'Oraison - 04210 VALENSOLE
06 27 11 52 48
moulin.bonaventure@hotmail.fr
<http://provence-huile-olive.fr>



Huile d'olive, huiles essentielles (lavande, hélichrome, thym), céréales, miel, amandes, safran

- À la ferme.
- Points de vente collectifs : La Belle Ferme (Manosque), Maison de Pays d'Allemagne-en-Provence.
- Vente en ligne.
- Moulin à huile d'olive : visite et dégustation.

71 ▶ CHÂTEAU ROUSSET SCEV Château Rousset

1267 Route D4
04800 GRÉOUX-LES-BAINS
04 92 72 62 49
info@chateaurousset.com
www.chateaurousset.com

Huile d'olive et vins

- Au domaine : du lundi au vendredi de 9h à 18h et le samedi de 9h30 à 18h.
- Vente en ligne : expédition possible.
- Tourisme œnologique à partir de l'été 2023.
- Séminaires et événementiel à partir de juin 2023.

72 ▶ LE CLOTERRIOU

Regis Marjorie et Raphaël

Le Coulet - 04240 BRAUX
06 41 13 37 20
leclotterriu@hotmail.fr
www.leclotterriu.com



Légumes et châtaigne. Marron au naturel, crème de châtaigne. Boisson artisanale : thym/citron, fleurs de châtaigner, gingembre/miel de châtaigner

- À la ferme sur RDV.
- Marchés : Annot (mardi), La Pâli (06 - samedi).
- Magasins : Chez Nini (Entrevaux), Le Pitchoun (Nice).
- Chambre d'hôte.

73 ▶ LA DANSE DES SONNAILLES

Gervais Pauline et Bukowski Adrien

Route de La Palud - 04360 MOUSTIERS-SAINTE-MARIE
ladansedessonnailles@gmail.com



Fromages de chèvre : lactiques naturels ou aromatisés, tomates, brosses

- À la ferme : samedi, dimanche et jours fériés de 9h à 12h.
- Marché : Moustiers-Sainte-Marie (vendredi).
- Activités pédagogiques avec le Parc Naturel Régional du Verdon.

74 ▶ DOMAINE LES GRANDES MARGES

Jaubert Françoise et Alex

Domaine des Grandes Marges - 04210 VALENSOLE
04 92 74 81 13 - 06 81 90 16 94
contact@lesgrandesmarges.com
www.lesgrandesmarges.com



Huile d'olive, amandes, huiles essentielles (lavande, lavandin et immortelle), confitures et jus de raisin

- À la ferme : tous les jours de juin à août de 9h à 19h et de septembre à mai, du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h.
- Expédition possible : commande par mail ou téléphone.
- Visites des vergers et dégustations.





75 ▶ DU CHAFFAUT AGNÈS

Bocaux d'ici

Ancienne Ecole de Rousset - 04800 GRÉOUX-LES-BAINS
06 71 81 20 78
contact@bocaux-dici.fr
www.bocaux-dici.fr



Produits cuisinés en conserve : soupes, coulis et sauces tomate, chutneys, pickles, confits de légumes, tartinades de légumes

- Points de vente collectifs : Couleurs Paysannes (Valensole, Manosque et Venelles).

76 ▶ EARL DOMAINE LA PLANE

Ravel Emmanuelle

Campagne Repentance - 04500 SAINTE CROIX-DU-VERDON
06 86 96 20 25
e.ravel9@orange.fr

Huile d'olive

- À la ferme sur RDV.
- Par correspondance.

77 ▶ EXPLOITATION AGRICOLE FAMILLE RICHAUD GAEC Richaud and co

750 chemin d'Aurabelle - 04800 GRÉOUX-LES-BAINS
06 69 77 96 53 - 06 33 84 64 24
nico.richaud@orange.fr



Chips, bières, fruits et légumes de saison, confitures, sirops, huile essentielle et fleurs de lavandin, pâtes artisanales

- À la ferme : jours et horaires d'ouverture à jour sur Google.
- Marchés de Noël.
- Sur commande.
- Service de livraison à domicile selon secteur.

78 ▶ FABRE ALEX

Bastide de Peyrouvier

04500 ROUMOULES
06 60 36 56 08
alexfabre04@gmail.com

Huile d'olive AOP

- À la ferme sur RDV.

79 ▶ LA FERME DE PÈBRE

Joubert Guillaume

306 Route de Manosque - 83560 VINON-SUR-VERDON
06 43 70 53 36 - 06 84 09 83 80
lafermedepebre@yahoo.com
guillaumejoubert@aol.com
www.lafermedepebre.com



Légumes et fruits, pains, miels, vins, huile d'olive, œufs, fromages de chèvre, jus de fruits, farines, lentilles, pois chiches, petit épeautre

- À la ferme : mardi et vendredi de 9h à 19h, mercredi, jeudi et samedi de 9h à 13h.
- Marché : Vinon-sur-Verdon (dimanche).
- Paniers : deux fois par semaine sans engagement.

80 ▶ LA FERME DE PIGETTE

Saille Thomas

Domaine de Pigette - 04800 GREOUX-LES-BAINS
06 42 64 08 01
tho.saille@gmail.com



Légumes

- À la ferme sur RDV.
- Point de vente en bord de route : au bord de la D8 sortie de Gréoux-les-Bains en direction du camping « Le Verseau » les lundis, mercredis et samedis après-midis, de début juin à fin octobre.

81 ▶ FERME DE VAUVENIÈRES

Sauvaire Yann et Claire

04110 SAINT JURs
06 43 81 97 81 - 06 50 74 37 11
ferme.de.vauvenieres@gmail.com
www.ferme-de-vauvenieres.com



Huiles essentielles de lavandin, lavande, romarin, immortelle. Verveine, petit épeautre, seigle, fruits et légumes de saison, farine de blé et petit épeautre, pain et bière

- À la ferme.
- Point de vente collectif : Couleurs Paysannes.
- Accueil à la ferme, visite, camping, gîte.



82 ▶ LA FERME DU MOULIN

Moniot Cyril

Chemin des Fonds de Rouge Bas - 04410 PUIMOISSON

06 08 50 26 93

lafermedumoulin@outlook.fr

www.alafermedumoulin.fr



Viande de poulet, pintade, poularde, chapon. Œufs

- Marchés : Riez (samedi), Puimoisson (lundi après-midi).
- Magasin : Biocoop Le Grenier (Tallard et Gap).
- AMAP : La Saulce (mardi).

83 ▶ GAEC FERME DE LA PALUD

Domenge Jérôme

Hameau de La Palud - 04120 CASTELLANE

06 14 24 67 96

fermedelapalud@gmail.com



Viande d'agneau, saucisses et merguez 100% brebis, saucissons 100% brebis

- À la ferme ou sur commande : en caissette ou demi-caissette.
- Magasin : Maison de Pays de Castellane.

84 ▶ GAEC PIERRE DE LUNE

Gouleau Cécile et Pradier Xavier

148 montée Saint Pierre - Le Moustier

04170 THORAME-BASSE

06 89 28 65 23

gaecpierredelune@gmail.com

Viande d'agneau en caissette (demi ou entier), viande d'agneau au détail, merguez et saucisses de brebis

- Magasin : Maison de produits de Pays (Beauvezer).
- Livraison sur commande.

85 ▶ GAEC POGNET

BRASSERIE CORDOUIL

Pougnat Boris et Georges

257 Grand Rue de Cordoail - 04170 THORAME-BASSE

04 92 83 42 23

gaec@thorame-basse.com

www.cordoail.com



Bières. Fourrage, orge, blé tendre

- À la ferme : de 16h à 18h tous les jours sauf dimanche et jours fériés.
- Points de vente collectifs : Maisons de Pays (Beauvezer et Castellane), Couleurs Paysannes (Valensole et Venelles), Unis Verts Paysans (Forcalquier), Côté Champs de Provence (La Brillanne).
- Chambres d'hôtes, appartements.

86 ▶ GAEC SAM ET JU

Bettex Samuel et Combe Judith

Ferme de la Javie - 04800 GRÉOUX-LES-BAINS

06 20 73 93 86

contact@mieldesametju.fr

Miel de lavande, lavande fine, acacia, châtaignier, forêt, montagne, garrigue, bruyère et romarin. Propolis

- À la ferme sur RDV.
- Magasins : Biocoop Le Blé en Herbe (Manosque), L'Herbe Folle (Rians).

87 ▶ GASSIER NICOLAS ET MICHEL

Le Potager des Iscles

Chemin de la Paludette - 04800 GRÉOUX-LES-BAINS

06 87 86 78 50

nicolas.gassier@gmail.com

lepotagerdesiscles.fr



Légumes de saison (tomates, courgettes, aubergines, melons, pastèques, pomme de terre, haricots, fraises)

- Point de vente situé au croisement du Chemin des Vannes et de la RD 952 à la sortie de Gréoux-les-Bains.
- Distributeurs automatiques 24/24h et 7/7 j en CB (cabanons en pierre).

88 ▶ PAYAN OLIVIER

Les Ruchers du Soleil

Chemin du Riou - 04210 VALENSOLE

04 92 74 99 42 - 06 33 58 14 09

payan.olivier@wanadoo.fr

lesruchersdusoleil.fr

Miel, produits de la ruche, huile d'olive

- À la ferme : mercredi de 9h à 16h et samedi de 9h à 12h.
- Magasins : La Vie Claire (Manosque et Peipin), Biocoop Le Blé en Herbe (Manosque).
- Expédition.
- Visite de la miellerie sur RDV, dégustation.





89 ► RICHAUD JOELLE ET MARC La Ruchette

Domaine de Pigette - 04800 GREDOUX LES BAINS
04 92 74 24 28 - 06 87 79 09 11
joelle.richaud04@orange.fr

Grains et farines : millet, maïs, seigle, petit épeautre, pois chiche. Farine de blé dur. Soja en grain. Fourrages, viande d'agneau, huile de tournesol

- À la ferme sur RDV (par téléphone).
- Magasin : Moulin de Gréoux-les-Bains, Hugo Bio (Villecroze).
- Gîtes à la ferme.

90 ► SAUVAT PIERRE SCEA Cadevi

Le Bars - 04210 VALENSOLE
06 10 68 79 60
lagasauvat@gmail.com

Plantes sèches : thym, sarriette, origan, romarin, verveine odorante, mélisse, menthe douce, menthe bergamote, menthe poivrée, sauge officinale, hysope, calendula. Huiles essentielles et hydrolats de verveine, menthe poivrée, mélisse, romarin de Provence, romarin à verbénone, thym à linalol et lavandin. Huile d'olive. Pois chiche et lentille

- Marchés (été) : Riez (jeudi soir) et Gréoux-les-Bains (vendredi soir).
- Point de vente collectif : Côté Champs de Provence (La Brillanne).
- Magasin : Biomonde (Oraison).
- Commande : livraison à domicile via Colissimo ou en point relais via Mondial Relay.

91 ► SCEA LES OLIVIERI DE NOTRE DAME Auric Geneviève et Bouvin Laurent

Campagne Monaco - Chemin de Saint Claude
04210 VALENSOLE
04 92 74 95 75
lesoliviersdenotredame@sfr.fr

Huile d'olive, huiles essentielles (lavande et lavandin), céréales (dont blé tendre, orge et seigle), graine de luzerne

- À la ferme sur RDV.
- Magasins : Biocoop Jojoba (Forcalquier), Biocoop Le Blé en Herbe (Manosque), Biocoops Le Grenier (Gap), Biocoop La Juncha (Saint-Jean-Saint-Nicolas).
- Paniers/AMAP : dans le 04, le 05 et le 83.

92 ► SENTEURS DES COLLINES Foultier Damien

Domaine de Pigette
04800 GRÉDOUX-LES-BAINS
06 83 50 93 97
senteurs-des-collines@orange.fr
www.senteurs-des-collines.fr
f



Plantes aromatiques séchées : herbes de Provence, thym, origan, sarriette, romarin, laurier, bouquets garnis. Tisanes. Fleur de sel aromatisée aux herbes de Provence. Pois chiches. Compositions cadeaux

- À la ferme : du lundi au samedi de 9h à 18h.
- Marchés de producteurs de Moustiers-Sainte-Marie (tous les dimanches de 16h à 20h en juillet et août + les mardis toute la journée) et de Gréoux-les-Bains (tous les lundis de 17h à 20h de juin à septembre + les mercredis toute la journée).
- Points de vente collectifs : Producteurs de Provence (Gréoux-les-Bains), La Belle Ferme (Manosque), Côté Champs de Provence (La Brillanne), Maison de Pays Dignois.
- Commande : livraison à domicile via Colissimo ou en point relais via Mondial Relay.

93 ► LES ZAMZEUREUSES Garavagno Stéphane

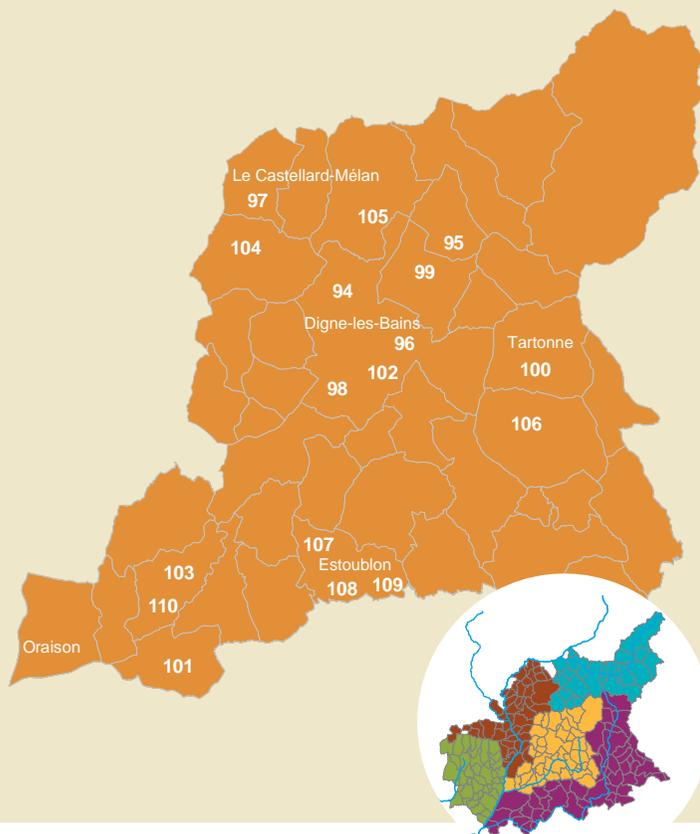
La Colle Saint Michel - 04170 THORAME-HAUTE
06 87 20 20 76
stephane.garavagno@wanadoo.fr

Viande d'agneau, entier ou par demi, découpée

- Sur commande.



Pays Dignois



94 ▶ LES ÂMES FORTES

Bonnet Richard

Courbons - 04000 DIGNE-LES-BAINS

06 84 78 37 94

bonnetrichard04@gmail.com

Miel. Partenaire UNESCO Géoparc des Alpes de Haute-Provence

- À la ferme sur RDV.
- Foire : Foire de l'Amande (Oraison).
- Point de vente collectif : Étal des 3 Vallées (Digne-les-Bains).
- Magasin : La Vie Claire (Digne-les-Bains et Embrun), Biocoop Jojoba (Forcalquier), Naturalia (Manosque), My Bioshop (Peipin).

95 ▶ BECKER YANNICK

Haras de Lauzière

04420 LE BRUSQUET

06 23 93 07 26

haras.de.lauziere@free.fr

Légumes de saison, pommes, jus de pommes et poires

- Marché : Digne-les-Bains (mercredi et samedi en saison).
- Magasins : L'Étal des Trois Vallées (Digne-les-Bains), Biocoop (Digne-les-Bains), Le Coin Paysan (La Javie).

Élevage de chevaux islandais.

96 ▶ BOUDOUARD FABIEN

Les Hostelleries de Gaubert

04000 DIGNE-LES-BAINS

06 80 18 40 45

0680184045@orange.fr

Foin, pois chiches, blés de variété ancienne, orge brassicole

- À la ferme sur RDV.
- Broyage pastoral.

97 ▶ BREISSAND MARIE

Veirisnarde

04380 LE CASTELLARD MELAN

06 89 10 87 60

safana01@hotmail.fr



Viande de veau et de bœuf

- Sur commande.

98 ▶ ESTUBLIER STÉPHANE

12 bis chemin du Rouveyret - 04000 DIGNE-LES-BAINS

06 37 14 16 89

lafermeduroveyret@hotmail.fr

Colis de viande de veau et jeune bovin

- À la ferme sur RDV.
- Livraison groupée sur commande.

99 ▶ GAEC DU MAGALON

Girard Philippe et Jean-Claude

1602 route de Barcelonnette - Les Plaines - 04420 MARCOUX

06 88 29 23 97 - 06 88 29 23 71

magalon.bio@orange.fr



Fourrage, céréales, viande de bœuf (race Aubrac, génisse, etc.), plantes à parfum (huiles essentielles et herbes sèches)

- À la ferme sur RDV.
- Prestation de service : distillation.

100 ▶ GAEC DU PIC - TERROIR D'ANTAN

Roman Franck et Girard Aline

Le Petit Défends - 04330 TARTONNE

06 77 23 53 15

gaeclepici@gmail.com



Agneau, saucisses et merguez de brebis

- À la ferme sur RDV.
- Livraison à domicile sur RDV.



101 ▶ GAEC JAS DE RICAVY

Aveline Veronique et Louis-Marie

04210 BRUNET

06 01 76 32 14

jasricavy@gmail.com



Pain au levain, pizza, fougasse, pompe à l'huile, biscuits au petit épeautre, tapenade, pulpe d'olive, achards, ail des ours, huile d'olive

- À la ferme sur RDV.
- Marché : Aiglun (mardi après-midi).
- Points de vente collectifs : Couleurs Paysannes (Valensole et Manosque).
- Gîte, location longue durée.

102 ▶ GARNON SYLVAIN

Le Champs de Silve

107 route de Nice - 04000 DIGNE-LES-BAINS

06 81 84 14 10

sylvain.garnon@orange.fr

Légumes

- Marchés : Digne-les-Bains (mercredi et samedi).



103 ▶ GONZALVEZ MARIE-FRANCE

04700 ENTREVENNES
mf.gonzalvez@gmail.com

Huile essentielle de Lavandin

- À la ferme sur RDV.
- Sur demande par mail.

104 ▶ GUIRONNETYANN

Le Colombier - 04380 THOARD
06 61 56 76 09
yannton.guironnet@laposte.net

Viande de bœuf en colis

- Sur commande et livraison.

105 ▶ LES JARDINS DU GALABRE

Maïaud David

Saint Pierre - 04000 LA ROBINE-SUR-GALABRE
06 66 90 83 25
lesjardinsdugalabre@gmail.com

Légumes

- Paniers de légumes et œufs.
- Restaurant : Les Mets du Galabre (La Robine-sur-Galabre).

106 ▶ MOLLING FLORENCE ET BRUNO

Hameau de Valaury
04330 CLUMANC
04 92 34 26 68
bruno.molling@sfr.fr

Légumes variés. Plants de légumes et de fleurs. Vivaces

- Marchés : Barrême (lundi d'avril à juin), Colmars-les-Alpes (mardi et vendredi d'avril à novembre), Saint André-les-Alpes (mercredi et samedi d'avril à novembre).
- Magasins : Biocoop (Digne-les-Bains), Max Fruit (Saint-André-les-Alpes).

107 ▶ PAÏSANEJA

Trabuc Guillaume

210 chemin des Treilles - 04270 ESTOUBLON
06 21 46 41 10
guillaume.trabuc@orange.fr



Huile d'olive. Olives en saumure. Jus de coing et poire/coing. Légumes en été

- À la ferme : de juin à septembre le mardi et le vendredi après-midi.
- Marchés : Digne-les-Bains (en hiver : samedi - en été : samedi et mercredi).
- Gîte pour 2 personnes.



108 ▶ LES RUCHERS DE LA BASTIDE BLANCHE

Emeline Gisèle

1278 route de Mézèl, La Bastide Blanche
04270 ESTOUBLON
06 30 04 45 01
miel.emeline@hotmail.fr



Miel : lavande, garrigue, fleurs des Alpes, châtaignier. UNESCO Géoparc de Haute Provence. Labellisé GEO-FOOD

- À la ferme sur RDV.
- Marchés : Digne-les-Bains (samedi), « Saveurs des Alpes du Sud » de Gréoux-les-Bains et « Bienvenue à la ferme » de Moustiers-Sainte-Marie.
- Magasin : Biocopp (Digne-les-Bains).
- Visite de la ferme, portes ouvertes sur RDV, etc., gratuit.
- Location estivale d'une maison sur la ferme.
- Porte ouverte de juin à octobre, le jeudi à la ferme, sur RDV.



109 ▶ LE VIEUX MOULIN

Girard Marie-France

Route des Gorges de Trévans - 04270 ESTOUBLON
04 92 34 44 60 - 06 31 64 99 24
m.girard68@laposte.net
www.bienvenue-a-la-ferme.com/paca



Huile d'olive AOP de Haute Provence et huile essentielle de lavandin. UNESCO Géoparc de Haute Provence. Labellisé GEOFOOD

- Sur place : Vieux Moulin d'Estoublon.
- 2 gîtes (2 et 4 personnes).
- Visite du vieux moulin à huile familial du village : tous les jours sauf le dimanche en juillet/août de 16h à 19h, les mardis et jeudis d'avril à octobre de 16h à 18h.

110 ▶ WEIRICH MATHIEU

5 Chemin du Valla - 04700 ENTREVENNES
06 50 91 33 65
mathieu.weirich@gmail.com



Safran, bulbes de safran. Huile d'olive. Produits transformés au safran : moutarde, vinaigre, sirop, préparation pour riz au lait. Vinaigres aromatisés : estragon, fleurs de sureau, grenade, etc. Moutardes aromatisées : estragon, thym citron, sauge, romarin, sarriette, lavande, ail des ours, classique (en fonction de la disponibilité)

- À la ferme sur RDV.
- Points de vente collectifs : Côté Champs de Provence (La Brillanne), Maison de Pays des Omergues, l'Épicerie des Champs (Château Arnoux-Saint Auban), Boutique des Grandes Marges (Chez Alex et Françoise JAUBERT à Valensole), Etal des Paysans (Peipin).
- Paniers : Sanary-sur-Mer (83).
- Foires et marchés de Noël.

• MOULIN •
PICHARD



Meunier en Haute Provence

Farine
Bio



blé
paysan



Stéphane PICHARD
s.pichard@moulin-pichard.fr

Chemin du moulin
04350 Malga
04 92 34 01 04



Pays de Seyne



111
Seyne-les-Alpes
112



111 ▶ ADAM ANTONIN

Les Aubres - 04140 SEYNE-LES-ALPES
04 92 35 29 24
antonin.adam@gmail.com

Miels (lavande, romarin, montagne, garrigues, toutes fleurs) et cire (bougie, pains de cire)

- À la ferme : du lundi au samedi de 10h à 17h.
- Marché : Seyne-les-Alpes (mardi et vendredi).
- Point de vente collectif : La Ferme aux Saveurs (Montclar et Le Lautaret).



112 ▶ GAEC FERRAND

Ferrand Jean-Luc, Benjamin et Romain

Saint Antoine - 04140 SEYNE-LES-ALPES
06 78 69 06 85
gaecferrand@gmail.com
lafermedebernardet.fr



Viande de bœuf, veau et porc. Plats cuisinés : daube à la provençale, alouettes à la provençale, gardiane de bœuf. Charcuterie

- À la ferme le week-end et vacances scolaires.
- Marché : Aubagne (1^{er} samedi du mois).
- Paniers : AMAP Cavaillon.
- Livraison tous les mois dans différents points de rencontre dans la région PACA.
- Visite de la ferme sur demande.

D'autres lieux...

dans les Alpes de Haute-Provence



Biocoop Jojoba

Village Vert - 5 place de Verdun
04300 FORCALQUIER
04 92 75 36 35
magasin.jojoba@orange.fr



Épicerie, fruits et légumes, produits frais, éco-produits, revues, livres

- Le lundi de 9h à 19h sans interruption, du mardi au vendredi de 9h à 13h et de 15h à 19h, et le samedi de 9h à 13h.
- Visites producteurs, animations diverses : commerciales, associations, écologiques.

Le Comptoir de l'Alchimiste

8 ZA de Pitaugier - 04300 MANE
06 89 12 04 16
contact@lecomptoirdelalchimiste.com
www.lecomptoirdelalchimiste.com



Eau de vie, spiritueux de plantes, liqueur de fruits ou de plantes

- Lundi, mardi, jeudi et vendredi de 11h à 17h sans interruption. Les autres jours sur RDV.
- Commande en ligne et livraison gratuite possible autour de l'atelier.
- Présents sur certaines foires estivales « Saveurs des Alpes du Sud » et la Fête de l'amande (Oraison).
- Visite de l'atelier de production à 14h et 16h les jours d'ouverture.
- Distillation à façon pour particulier ou professionnel.

Lo Pichotome

Village Vert - 5 place de Verdun
04300 FORCALQUIER
06 61 87 01 19
pichotome@hotmail.fr



Pizzas, pain, pannetones. Soupes, salades, desserts, bières et vins

- Du lundi au samedi : de 9h à 15h. Jeudi et vendredi : de 15h à 22h.
- Événements : Pizza Sound System, Pizza à 4 mains, formation pizzeria et boulangerie. Retrouvez le programme de ces événements sur Instagram et Facebook.



Une cuisine vivante,
végétale et créative
élaborée avec des
produits bio, locaux,
agrémentée de
cueillettes sauvages.



06 80 40 73 58
info@stlazare.net

Facebook Instagram
lacampagnestlazare
www.stlazare.net/fr

Ancienne route de Dauphin
04300 Forcalquier

Les Marchés des Alpes de Haute-Provence



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jedi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Aiglun		Après-midi (bio)					
Allos				Matin			
Annot		Matin					
Banon		Matin				Matin	
Barcelonnette			Matin			Matin	
Barême	Matin						
Castellane			Matin			Matin	
Céreste				Matin			
Chateau-Arnoux-St-Auban							Matin
Clamensane		Matin (été)					
Colmars-les-Alpes		Matin			Matin		
Corbières					Matin		
Cruis						Matin	
Digne-les-Bains			Matin			Matin	
Entrevaux					Matin		
Esparron-de-Verdon		Matin					
Forcalquier	Matin			Après-midi (Bio)			
Gréoux-les-Bains		Matin (locaux)		Matin			
Jausiers							Matin (été)
La Brillanne					Après-midi (Bio)		
La-Motte-du-Caire				Matin			
La-Palud-sur-Verdon							Matin
Le Vernet						Matin	
Les Mées					Matin		
Malijai				Matin			
Mane							Matin
Manosque			Matin			Matin	
Montclar							Matin (été)
Montlaux	Après-midi						
Moustiers-Sainte-Marie					Matin		
Oraison		Matin					
Peyruis					Matin		
Piervert							Matin
Quinson	Matin (été)						
Reillanne				Matin			Matin
Revest-du-Bion					Matin		
Riez			Matin	Soir (été)		Matin	
Saint-André-les-Alpes			Matin			Matin	
Saint-Étienne-les-Orgues			Matin				
Saint-Maime					Après-midi		
Saint-Vincent-sur-Jabron					Matin (Avril-Nov)		
Sainte-Croix-du-Verdon		Matin (été)					
Sainte-Tulle			Matin				
Salignac				Soir			
Saumane				Après-midi			
Seyne-les-Alpes		Matin			Matin		
Simiane-la-Rotonde				Matin			
Sisteron			Matin			Matin	
Thoard							Matin (été)
Turriers					Matin (été)		
Valensole			Matin (mensuel)			Matin	
Villeneuve							Matin
Volonne					Matin		
Volx		Matin					

Agribio 04

Soutenez le bio
dans votre département !



AGRIBIO 04
GROUPEMENT DES PRODUCTEURS BIO
DES ALPES DE HAUTE-PROVENCE

Bulletin d'adhésion

Groupement des producteurs bio
des Alpes de Haute-Provence

Pourquoi adhérer ?

- * soutenir le développement de l'agriculture bio sur le département des Alpes de Haute-Provence
- * recevoir *Les nouvelles bio des Alpes de Haute-Provence* et les newsletters

NOM :

PRENOM :

Adresse :

.....

CP : Commune :

Tel :

Courriel :

J'adhère au collège « Consommateur » 30€ (ou plus)

Bulletin à renvoyer accompagné du règlement par :

* CB en adhérant via la plateforme en ligne www.helloasso.com/associations/agribio-04

* chèque libellé à Agribio 04, Village Vert, 5 place de Verdun, 04300 Forcalquier

* virement bancaire FR76 1910 6000 0103 3960 1000 047, BIC : AGRIFRPP891 par mail à agribio04@bio-provence.org

Je souhaite renouveler automatiquement mon adhésion tous les ans jusqu'à renoncement

Je ne souhaite pas recevoir d'informations par mail relatives à Agribio 04 (RGPD)



Les producteurs.rices des Hautes-Alpes



Le département des Hautes-Alpes compte 473 exploitations certifiées bio. Cela représente près de 42.7 % de sa surface agricole utile (quand la moyenne nationale est de 10.31 %), soit 34 883 hectares. Manger des produits bio haut-alpins permet de redécouvrir les saveurs du terroir et la fraîcheur des aliments produits avec soin par les producteurs locaux, tout en encourageant la production alimentaire au plus près de chez vous.

Laissez-vous surprendre par les spécialités et les variétés locales !

 Pays du Buëch	p.38
 Pays de Gap	p.43
 Pays de Serre Ponçon	p.48
 Pays du Briançonnais	p.50
 Autres lieux 05	p.51



Les chiffres clés / Hautes-Alpes au 31.12.2021



473

fermes engagées
en bio



+ 10%

+ 43 fermes en 1 an
+ 182 fermes en 5 ans



75%

des communes
ont au moins
une ferme bio



34 883

hectares bio dont
6 849 en conversion



+ 10,4%

+ 3 282 Ha en 1 an
+ 16 965 Ha en 5 ans



42,7%

de la Surface Agricole
Utilisée du département
hors estives collectives

* Calculé national



Légende du répertoire

■ Pays de Gap ■ Pays de Serre Ponçon ■ Pays du Briançonnais et au-delà ■ Pays du Buëch

Facebook Instagram LinkedIn Twitter Youtube Tumblr bienvenue-a-la-ferme.com/paca

Index des producteurs par production / Hautes-Alpes



Légumes

3, 4, 8, 9, 10, 17, 21, 22, 24, 25, 26, 37, 45, 49, 50, 51,
52, 55, 56, 58, 61, 62, 64, 67, 69, 70, 73, 75



Fruits

2, 4, 7, 8, 10, 12, 19, 21, 22, 23, 25, 37, 39, 41, 50, 64,
69, 70, 73, 80



Petits fruits rouges

4, 7, 10, 21, 46, 55, 59, 63, 64, 70



Fruits à coques 3, 7, 19, 31, 44



Œufs et/ou volailles

9, 10, 26, 45, 58, 62, 69, 76



Céréales

1, 2, 3, 11, 16, 24, 30, 34, 37, 38, 46, 48, 52, 60



Produits laitiers - Fromages

11, 12, 14, 28, 30, 33, 36, 54, 57, 72



Vins et bières 32, 40, 42, 57



Produits de la ruche 8, 77, 78



Huile d'olive et de tournesol 2



Jus de fruits

2, 3, 7, 10, 12, 21, 39, 41, 46, 69, 73



Plantes à parfums, aromatiques et médicinales

8, 9, 18, 25, 27, 29, 35, 39, 44, 80



Produits transformés

3, 6, 9, 12, 13, 20, 24, 27, 31, 32, 35, 46, 47, 52, 55, 57,
59, 63, 68, 70, 71, 77, 78, 79, 80



Légumineuses 24, 46, 53



Pains 34, 47, 55



Farines 30, 47, 52, 53, 60, 69



Viandes

4, 6, 11, 12, 15, 16, 18, 19, 20, 24, 27, 28, 30, 38, 43, 47,
48, 51, 52, 53, 57, 60, 62, 65, 68, 74, 75



Fourrage

5, 11, 16, 34, 38, 48, 52



Produits cosmétiques/ménagers 29



Pépinière/plants/bulbes/semences

9, 25, 27, 31, 45, 61, 64, 66, 76



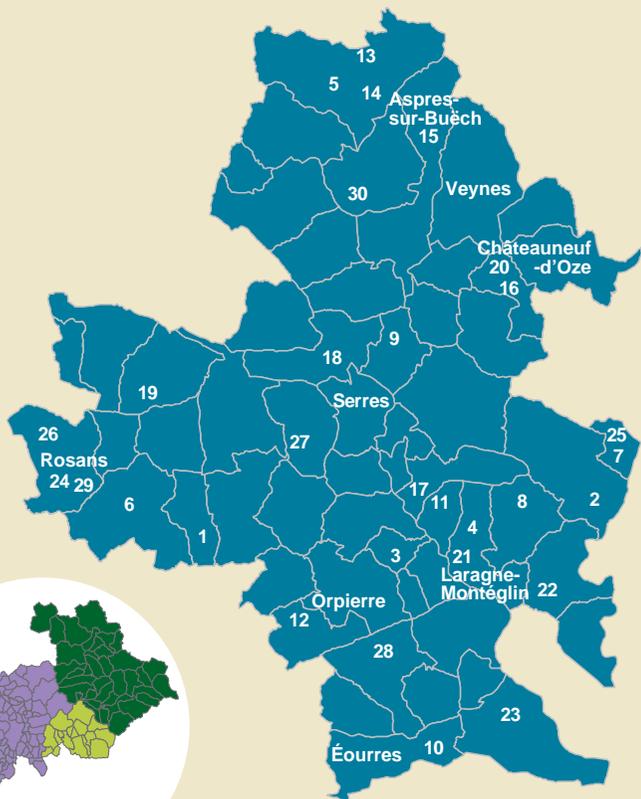
Accueil pédagogique/animations

11, 16, 19, 29, 35, 36, 42, 44, 52, 57, 65, 69, 72, 77



Hébergements

15, 32, 36, 44, 46, 64, 68, 69



1 ▸ BAFFERT CHANEL

GAEC La Ferme du Grand Bois

Les Granges - 05150 SORBIERS
06 84 11 98 95 - 06 07 91 21 52
fermedugrandbois05@gmail.com

Petit épeautre de Haute Provence IGP

- À la ferme.
- Sur commande.



2 ▸ BEYNET GÉRARD

Domaine de Saint-Martin Production

150 Saint-Martin d'En Haut - 05300 VENTAVON
06 71 68 12 32
gerard.beynet@gmail.com

Pur jus de pomme Fuji médaille de bronze au concours général agricole 2022, pur jus de poire William's, jus de fruits, tournesol, huile de tournesol, soja en sachet (bientôt huile et farine)

- À la ferme sur RDV.
- Marchés : Laragne-Montéglin (jeudi), Saint Bonnet-en-Champsaur (jeudi) et Saint-Jean-Saint-Nicolas - Pont du Fossé (vendredi). Marchés des producteurs de Pays, lieux et dates : www.marches-producteurs.com (15 jours pendant les vacances de Noël, un mois pendant les vacances de février et un mois et demi en été).

3 ▶ **BLANC CATHERINE ET ROBERT**

151 impasse des Merisiers - 05300 LAGRAND
04 84 13 27 60 - 06 01 76 14 92
blanc.jusderaisin@free.fr



Jus de raisin ou poire, purée de poire, petit épeautre, lentilles, noix, cerneaux de noix, butternuts

- À la ferme.
- Magasins : Biocoop et Sainbioz (Gap, Tallard, Sisteron, Embrun, Guillestre, l'Argentière, Lagne-Montéglin, Briançon, Grenoble), Satoriz (Crolles - 38), Satoriz (Voiron - 38).



4 ▶ **BOUHOUB IDRIS**

Chemin des Illes - 05300 LARAGNE-MONTEGLIN
07 78 84 46 74
idrissbouhoubouh@yahoo.fr

Colis de viande de veau et bœuf. Petits fruits (fraises, framboises, kiwis, cassis, groseilles), fruits (kakis, grenades, figes), légumes de saison dont patate douce

- À la ferme : mercredi, vendredi et samedi sur RDV.
- Paniers et colis de viande chez Roland RACINE à Pertuis.
- Point de vente collectif : Mon Paysan Alpin (Veynes).

5 ▶ **CASTALDI VÉRONIQUE ET ERIC** Domaine du Rose

Lieu-dit Le Rose - 05140 SAINT-JULIEN-EN-BEAUCHÈNE
06 12 21 94 68 (Eric) - 06 09 20 28 81 (Véronique)
domaine.du.rose@gmail.com

Foin de montagne

- À la ferme.

6 ▶ **DESMERO MARIANNE ET JEAN-CHARLES** GAEC Des L'Authentiques

Le Colombier - 05150 SAINT-ANDRE-DE-ROSANS
06 81 18 90 53 - 04 92 66 63 77
desmero@free.fr

Viande de bœuf et de veau, plats cuisinés, conserves, charcuterie

- À la ferme sur RDV.
- Points de vente collectifs : Côté Champs de Provence (La Brillanne - 04), La Ronde Paysanne (Tulette - 84) et De Nos Terres à l'Assiette (Vaison-la-Romaine).

7 ▶ **EARL FRUITS BIO HAUTES ALPES** Rolland Robert et Camille

11 Le Forest - 05110 MONETIER-ALLEMONT
06 73 49 95 77
rolland.rob05@gmail.com

Cerises, baies de goji, jus de fruits, pommes, coings et amandes

- À la ferme sur RDV.
- Magasins : À la ferme (Sisteron), Couleurs Paysannes (Valensole et Venelles) et Biocoop Le Grenier (Gap).
- Marchés : Gap (vendredi après-midi), Château-Arnoux-Saint-Auban (jeudi après-midi).

8 ▶ **FERME DE BARRACAN** Marchal Christian

Barracan
05300 LAZER
06 40 14 19 39
fermedebarracan@laposte.net
www.fermedebarracan.fr

Légumes et fruits variés, plantes aromatiques, miel

- À la ferme : le lundi toute la journée, les autres jours sur RDV.
- Panier : AMAP « Court Circuit » (Bûch Méouge).

9 ▶ **LA FERME DE SARRIETTE ET ROQUETTE** Ait-Touati Anne et Gordon Maïa, Genas Samuel

La Catalane - 05700 LA BATIE-MONTSALEON
06 89 85 05 25 (Maïa)
sarriette.roquette@mailo.com
www.paysans-epiciers.fr

Légumes de saison, plantes, épices et aromates, condiments, confitures, semences et œufs

- À la ferme : sur commande.
- Marchés : Serres (samedi), Veynes (jeudi), Lagne-Montéglin (jeudi d'avril à juin).
- Foires au plants (Mens - 38 et Espinasses).
- Boutique en ligne.



10 ▶ LA FERME DES DAMIAS

Lepine Nicolas

Les Damias - 05300 EOURRES

04 92 65 20 50

nico@lesdamias.com

www.lesdamias.com

Légumes diversifiés, petits fruits rouges, jus de pomme et poire, œufs

- À la ferme sur RDV.
- Magasin : Biocoop (Eourres).
- Marché : au Hameau des Damias en juillet et août (jeudi de 13h à 15h).

11 ▶ FERME DU COQ À L'ÂNE 05

Omer Patricia et Olivier

175 chemin des Clots Lagrand - 05300 GARDE-COLOMBE

06 79 79 30 04

patou.olivier@gmail.com

www.fermeducoqalane05.blogspot.fr



Fromages de chèvre, viande bovine Galloway, céréales, foin

- À la ferme : mardi et samedi de 9h à 11h, d'avril à août.
- Magasins : Paniers Sympas (Grande-Colombe), Epicerie Bio (Laragne-Montéglin), Biocoop (Laragne-Montéglin et Sisteron).
- Marché : Laragne-Montéglin (jeudi).
- Sur commande pour la viande.
- Visites guidées de deux heures : en été le vendredi à partir de 10h et toute l'année sur RDV pour les groupes.
- Location d'ânes.

12 ▶ FERME LA BOUISSE

Delabrosse Thierry

Les Clots - 05700 SAINTE COLOMBE

07 89 79 85 08

thierry.delabrosse@riseup.net

Fromages de chèvre, poires et jus de poire, viande d'agneau, charcuterie de chevreau, saucisses de brebis

- À la ferme.

13 ▶ FERMENT ALICE

Les Oches - 05140 SAINT-JULIEN-EN-BEAUCHÈNE

06 37 04 95 64

alice.ferment@gmail.com

Textile (laine Mohair)

- Magasin : Créations du Bochaine.

14 ▶ GAEC LA FERME DE BAUMUGNES

Thiard Agnès et Vialet Baptiste

4 chemin de la Chapelle - 05140 SAINT-JULIEN-EN-BEAUCHÈNE

06 19 99 06 27

fermedebaumugnes@yahoo.fr



Fromages au lait cru de vache, yaourt, fromage blanc, lait cru, beurre, et affinés (gruyère, raclette, tomme)

- À la ferme : mercredi, vendredi et samedi de 16h à 19h.
- Magasins : Mon Paysan Alpin (Veynes), Boulangerie (La Faurie), Proxi (Lus-la-Croix-Haute), Créations du Bochaine (Saint-Julien-en-Beauchène), Epicerie du Buëch (Aspremont).
- Panier : AMAP « Agrisol Buëch » (Veynes).



15 ▶ GAEC LA FERME DU CHEVALET

Fourquin Elodie et Boulaygue Pierre-Jean

106 B, route du Chevalet - 05140 ASPRES-SUR-BUECH

06 08 16 52 05 (Elodie) - 06 43 05 98 84 (Pierre-Jean)

contact@lafermeduchevalet.com

www.lafermeduchevalet.com



Viande de porc et d'agneau, charcuterie

- À la ferme : vendredi de 17h à 19h.
- Marchés : Veynes (jeudi) et Serres (samedi).
- Gîte pour 16 personnes.

16 ▶ GAEC LES CHAUMAS

Garcin Sandra et Guillaume

Les Forestiers - 05400 SAINT AUBAN-D'OZE

04 92 57 26 32 - 06 21 98 64 96

sandra.garcin65@gmail.com

Viande de bœuf (veau, génisses, vaches, broutards de race Limousine), céréales, fourrage

- À la ferme.



17 ▶ GAEC LES JARDINS DE JOUVENT

Raso Thomas et Quinquet Patrick

875 chemin de Champ Jouvent - 05300 GARDE-COLOMBE

06 77 24 36 43

lesjardinsdejouvent@riseup.net

Légumes diversifiés de saison

- À la ferme : paniers sur réservation le jeudi soir.
- Magasins : Panier Sympa (Lagrand), Biomonde (Laragne), Biocoop Le Grenier (Gap), Sainbioz (Gap).
- Marché de producteurs de Court Circuit Buëch Méouge à Chateau-neuf-de-Chabre (1 fois par mois, sur réservation).
- Foires : Lagrand, Montfroc, Orpierre.

18 ▶ GALLAND DAVID

Les Massots - 05700 SIGOTTIER

06 82 12 28 74

david.galland130@gmail.com

Agneau en caissette, plantes à parfum aromatiques et médicinales culinaires (thym, origan, etc.)

- À la ferme sur commande.
- Magasin : Aromates de Provence (Trets, 13).
- Livraison : Région Sud-PACA sauf Alpes-Maritimes.

19 ▶ GIROUSSE MONIQUE ET CLAUDE

La Grange - 05150 MONTMORIN-VALDOULE

04 92 66 01 78

Noix, abricots de table et à confiture, agneaux vivants

- À la ferme sur RDV.
- Marché : Gap (samedi en novembre et décembre).
- Points de vente collectifs : Unis Verts Paysans (Forcalquier), La Belle Ferme (Manosque), l'Étal des Paysans (Peipin).



20 ▶ GAEC DE SERRE PIERRAT

Illy Alexandre et Karine

Le Village - 05400 SAINT AUBAN-D'ŌZE

04 92 58 10 20 - 06 67 12 27 67 - 06 67 29 32 53

gaec.de.serre.pierrat@gmail.com

Viande d'agneau (colis 1/2 agneau sous vide). Saucisses et merguez (sac sous vide d'1 kg)

- Sur commande uniquement : livraison dans les Hautes-Alpes, Marseille, Aix-en-Provence, Toulon, Six-Fours-les-Plages, Nîmes, Vedène, Nyons, Lyon, Atignat (01).

21 ▶ LES JARDINS DU BUËCH

Association chantier d'insertion

BP 03 - Rue Docteur Provansal

05300 LARAGNE-MONTEGLIN

04 92 65 37 84

contact@lesjardinsdubuech.com

www.lesjardinsdubuech.com



Légumes diversifiés, petits fruits rouges, jus de pomme, pommes et poires

- Magasins : Panier de nos Vallées (Sisteron), La Ferme (Sisteron), Paniers Gapençais Sud et Nord (Gap), les 3 Biocoop Le Grenier (Tokoro, Carnot et Daudet à Gap), Biocoop (Tallard), Les Copains du Marché (Mison), L'Épicerie des Champs (Saint-Auban).
- Marchés : Aiglun (mardi après-midi) et Laragne-Montéglin (jeudi).
- Livraison près de chez vous (04 et 05), voir sur le site internet.

22 ▶ LAVENNE TRISTAN

Trait Nature

Le Forest - 05300 UPAIX

06 89 78 89 94

lavenne.tristan@gmail.com

Fruits et légumes

- À la ferme sur RDV.

23 ▶ LIAUTAUD MARIE-PIERRE

EARL Les Iscles

Domaine Les Iscles Ribiers - 05300 RIBIERS

04 92 63 20 10 - 06 75 04 22 69

lesiscles@orange.fr



Pommes

- À la ferme sur RDV.

24 ▶ MONNIER BORIS ET FERNANDEZ AURÉLIE

Ferme de L'Arborel

Rue des Grands Prés - 05150 ROSANS

07 83 38 39 01 (Boris) - 07 82 33 09 52 (Aurélien)

ferme-arborel@tutanota.com

Légumes, petits fruits, petit épeautre, pois chiches et produits transformés (sauce tomate, houmous, confiture, gelée, tartina de betterave, gazpacho), œufs et agneaux

- Marchés : Rosans (dimanche), l'Épine (mardi l'été à 18h).
- Points de vente collectifs : Les Paysans du Coing (Rosans) et Le local (Rémozat - 26).

25 ▶ **PELLOUX AUDE**

La Ferme de Romane

9 place de l'Église - Lieu-dit Romane

05110 MONETIER-ALLEMONT

07 86 29 92 18

panierderomane@gmail.com - a.pelloux@laposte.net

Légumes, fruits et plantes aromatiques, plants

- À la ferme : sur commande par mail.
- Marché : marché des producteurs de Pays d'Orpierre (seulement en été, dates : www.marches-producteurs.com).



26 ▶ **LE POTAGER DE BOUDAT**

Boudat Mathieu

Les Rosières, « Le Cabanon » - 05150 ROSANS

06 61 71 36 15

mathieu.boudat@gmail.com

Œufs et légumes frais

- Marchés : L'Épine (mardi soir en juillet/août), Nyons (jeudi), Rémuzat (samedi).
- Points de vente collectifs : Paysans du Coing (Rosans) et Le Local (Rémuzat).

27 ▶ **RAY D'AIGUEBELLE**

Segretain Simon et Comparat Mathias

Petit Terrus - 05700 MONTCLUS

06 64 12 88 46 (Simon) - 06 79 75 51 64 (Mathias)

absegretain05@wanadoo.fr

simoncourreil@gmail.com



Viande d'agneau, plantes à parfum aromatiques et médicinales, laine d'alpaga, semences potagères

- À la ferme : viande d'agneau sur RDV en août et septembre, plantes aromatiques et médicinales et semences potagères sur RDV toute l'année.
- Magasins : laine d'Alpaga à Créations du Bochaine (Saint-Julien-Beauchêne).

28 ▶ **REDIGER JEAN-FRANÇOIS ET MANON**

GAEC des Mésanges Bleues

5 impasse des Bourssetons - 05300 BARRET-SUR-MEOUGE

06 08 21 47 92

jflswiss@hotmail.fr

Fromages de chèvre : lactiques et tommes. Fromage blanc, yaourts, glaces au lait de chèvre. Viande de chevreau et d'agneau

- À la ferme : jeudi soir de 17h à 19h.
- Magasins : La Baratte (Barret sur Méouge) et Biocoop (Sisteron et Digne).
- Marchés : Laragne-Montéglin (jeudi) et Digne (samedi).

29 ▶ **LA RIVIÈRE DES ARÔMES**

Roussot Jean-François et Jejouic Dominique

La Basse Rivière - 05150 ROSANS

06 70 04 81 49

larivieredesaromes@orange.fr

www.riviere-des-aromes.fr

Huiles essentielles, hydrolats, huiles de massage, sirops floraux

- À la ferme : les jeudis de 17h à 19h en juillet et août.
- Magasins : Biocoop (Gap), Sainbioz (Gap), Herboristerie le Bio Logis (Gap), Les Paysans du Coing (Rosans), Le Hangar (Serres).
- Foires bio : Méaudre (38), l'Albenc (38), Monfroc (26), Embrun, Salon Primevère (Lyon), Journées des Plantes (Albertas - 13), La Roche-sur-Foron (74), Correns (83), Barjac (30).
- Point de vente collectif : Maison de Pays (Saint-Julien-en-Beauchêne).
- Accueil et démonstration de distillation : tous les jeudis à 17h en juillet et août, ou sur RDV.

30 ▶ **SAS VARRY - LA FERME D'ANNA ET SIMON**

Varry Simon et Martin Anna

Les Granges - 05140 LA FAURIE

06 59 05 25 23 (Anna) - 06 72 07 77 34 (Simon)

simonvarry@gmail.com

www.gaecvarry.com

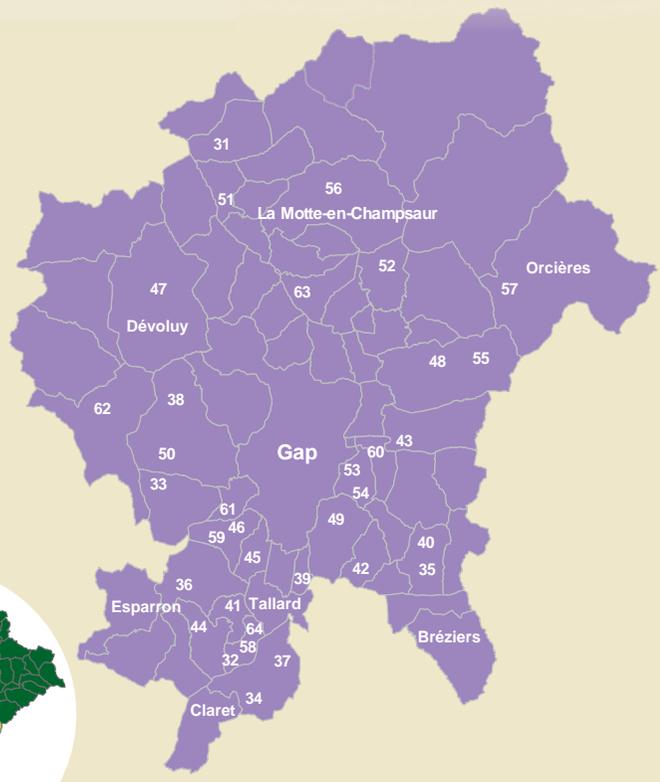


Fromages de chèvre, farine de blé, petit épeautre, viande de porc, viande bovine

- Magasins : Les Sabots de Venus (La Faurie) et la boulangerie de La Faurie.
- Marchés : Veynes (jeudi), Mens - 38 (samedi), Gap (samedi), Lus-la-Croix-Haute (dimanche).
- Livraison possible entre La Faurie et Gap sur commande auprès d'Anna.



Pays de Gap



31 BENEVENT VIRGINIE

94 chemin du Laus - 05800 SAINT FIRMIN
06 67 18 33 73
vibnvt@gmail.com

Plants de légumes, d'aromatiques, de fleurs comestibles et de petits fruits rouges. Sève de bouleau brute fraîche. Noix, prunes, pâtes de fruits

- À la ferme sur RDV.
- Épicerie : Le Panier du Valgo (Saint Firmin).



32 BILOQC PHILIPPE

Domaine Saint-André

Les Gandières - 05110 LA SAULCE
04 92 54 73 12 - 06 64 31 54 35
philippebilocq@hotmail.fr



Vin IGP Hautes-Alpes rouge, blanc et rosé, cidre, jus, nectar, pétillant, compotées, gelées et confitures

- À la ferme.
- Magasins : Biocoop et Sainbioz (Gap).
- Marchés : Gap (vendredi après-midi) et Meylan - 38 (premier mercredi du mois).
- Paniers : AMAP sur les départements des Alpes de Haute-Provence, Hautes-Alpes, Bouches-du-Rhône, Isère et Var.
- Points de vente collectifs : La Ferme (Sisteron), Création du Bochaine (Saint-Julien-en-Beauchêne), La Main Embrunaise (Embrun), Maison de Pays du Valgaudemar (Saint Firmin), Couleurs Paysannes (Valensole et Venelles).
- Gîtes.

33 ▶ **BOU FLORIANE ET GARNIER OLIVIER** GAEC Capri Rêve

La Davine - 05400 MANTEYER
06 10 33 66 53 - 06 10 28 97 56
garnierolivier4110@neuf.fr

Fromages de chevre, yaourts et fromage blanc

- À la ferme : mardi, jeudi, vendredi et samedi de 17h à 19h.
- Magasins : Epicerie de La Roche-des-Arnauds (Devoluy).
- Marchés : Gap (mercredi) et marchés estivaux au Devoluy.

34 ▶ **BRIZARD GUYHEM ET PERRIN GÉRARD** GAEC Le Grain Paysan

15 chemin de la Fontaine Loine, Rousset - 05110 CURBANS
06 15 43 19 80
legrainpaysan@gmail.com

Pain de variétés paysannes, son de blé, foin, paille, graines de fourrage

- À la ferme : lundi, mercredi et vendredi de 10h à 14h.
- Magasins : Biocoop, Sainbioz, Leclerc, Intermarché (Chorges et Tallard), Proxi (La Saulce).
- Marché : Gap (samedi, rue Carnot).
- Paniers : AMAP

35 ▶ **CAPRINI PAULINE ET LAURIN JEAN-PAUL** EARL Les Sens de Théus

1255 chemin des Sens - 05190 THEUS
06 44 88 14 41 (Pauline)
contact@lessensdetheus.fr
www.lessensdetheus.fr

Tisanes, compléments alimentaires (gemmothérapie, alcoolature), cosmétique biologique, huiles essentielles et eaux florales

- À la ferme sur RDV.
- Magasins : Biocoop (Gap, Briançon), La Juncha (St-Jean-St-Nicolas).
- Foire Bio (Embrun, Montfroc - 26).
- Visite et atelier.

36 ▶ **LA CHÈVRERIE DE CÉÛSE** Chabert Nicolas et Stéphanie

La Chèvrerie de Céüse, 3514 route des Guérins - 05130 SIGOYER
06 18 33 92 85
lachevreriecedeuse@gmail.com
www.lachevreriecedeuse.fr

Fromages et yaourts de chèvre

- À la ferme : 7 jours sur 7.
- 3 gîtes, 23 places.
- Visites pédagogiques.



37 ▶ **CLAVEL NICOLAS** EARL Le Tourondet

625 route du Château - 05110 CURBANS
06 70 12 69 55
massey04@hotmail.fr

Fruits et légumes, céréales

- À la ferme.
- Magasins : Biocoop (Gap et Briançon).
- Marché : Briançon (mercredi et dimanche).

38 ▶ **COPEL BERNARD** La Ferme des 3 Montagnes

986 chemin du Mas - 05400 LA ROCHE-DES-ARNAUDS
04 92 54 96 15
coppel.bernard@orange.fr

Viande d'agneau, céréales, fourrage, petits fruits

- À la ferme sur RDV.

39 ▶ **DEVOLUY ALEXANDRE**

Le Moulin, 350 avenue Marcel Lesbros - 05130 LETTRET
06 87 04 88 88
alexandre.devoluy@gmail.com - jusdevoluy@gmail.com
www.fruiticimes.fr

Jus de fruit, pommes. Immortelle : huile essentielle, hydrolat

- À la ferme sur RDV.

40 ▶ **DOMAINE DU PETIT AOÛT** De Agostini Yann

Z.A. Les Graves - 170 route du Vallauria - 05190 THEUS
06 88 70 84 22
domaine@petit-aout.fr

Vins IGP Hautes-Alpes

- À la ferme sur RDV.

41 ▶ **DOMAINE LES GRANDS CHÊNES** Ayache Serge

828 route des Andrieux - 05130 FOUILLOUSE
04 92 54 00 41 - 06 31 05 69 14
ayache.serge.pro@gmail.com

Pommes, poires et jus de fruits

- À la ferme sur réservation.
- Magasins : Biocoop (Gap et Tallard).



42 ▶ ESTACHY BERNARD

Domaine des Treilloux

224 chemin des Vignes, Saint-Martin - 05130 VALSERRES
06 83 57 90 21

Vin rouge, blanc, et rosé en bouteille

- Cave coopérative des Hautes Vignes, 05130 Valserre.

43 ▶ FAURE PIERRE-LAURENT

Saulque - 05230 LA BATTIE-NEUVE
06 86 25 38 33
pierre@agneauxdemontagne.com

Viande d'agneau

- Envoi de colis sur demande.

44 ▶ FERME DE PRÉMIENS

Articlaux Benoit

Plan de Lardier - 05110 LARDIER-ET-VALENCA
06 08 76 75 92
contact@fermedepremiens.fr
www.fermedepremiens.fr 

Plantes à parfums aromatiques et médicinales, noix, huile de noix

- À la ferme.

45 ▶ LA FERME DES ALPES

Van Vooren Pierre

Quartier Chaillol - 05000 NEFFES
06 78 11 33 52
lafermedesalpes@hotmail.com



30 variétés de légumes de saison et œufs extra frais.

Vente de plants au printemps

- À la ferme sur RDV.
- Panier hebdomadaire à domicile.

46 ▶ LA FERME DES BLACHES

Meysonnier Bernard

Les Blaches - 05000 PELLEAUTIER
06 51 03 61 66 - 04 92 57 87 63
bernard.agnes.05@orange.fr



Fruits rouges, confitures, compotes, jus et nectars, vinaigre, lentilles, pois chiches, petit épeautre

- À la ferme sur RDV ou commande.
- Magasins : Biocoop Le Grenier (Gap), Biocoop La Juncha (St-Jean-Saint-Nicolas), Biocoop L'Épine Vinette (Briançon), Sainbio'z (Gap), La Gousse d'Ail (L'Argentière-la-Bessée), Le Panier Bio (Briançon).
- Marché : Gap (samedi).
- Gîtes pour 2 et 6 personnes.

47 ▶ LA FERME DES GARCINS

Maniscalco Leslie et Chaix Eric

Les Garcins, 4 rue de Chauvet - 05250 LE DEVOLUY
06 79 80 32 02
leslie@lafermedesgarcins.fr
www.lafermedesgarcins.fr

Pain à l'ancienne cuit au feu de bois, farine de meule (blé, seigle, petit épeautre), biscuits et autres spécialités. Élevage bovin Highland Cattle, miel de montagne

- À la ferme : le vendredi (et mardi aux vacances d'été, de Toussaint et de Noël) de 9h à 13h et de 15h à 19h.



48 ▶ LA FERME DES SONNAILLES

Pellissier Luc

Les Faix - 05260 ANCELLE
06 07 96 74 53 - 06 84 01 34 59
lafermedessonailles@gmail.com
www.lafermedessonailles.fr

Viande d'agneau, céréales, fourrage

- À la ferme : tous les matins de 10h à 12h.
- Magasin : Biocoop La Juncha (Saint-Jean-Saint-Nicolas).

49 ▶ FERME DU CHÂTEAU

Estachy Gilbert

Les Tancs - 05130 JARJAYES
04 92 54 32 67 - 06 88 51 02 52
estachy_gilbert@hotmail.fr

Légumes diversifiés

- Marché : L'Argentière-la-Bessée (vendredi).

50 ▶ FROTEY CYRIL

Les Jardins de La Roche

5 place de la Mairie - 05400 LA ROCHE-DES-ARNAUDS
06 07 52 48 19
cyl_frot@yahoo.fr



Légumes et petits fruits

- À la ferme : en paniers pré-commandés.
- Magasins : Biocoop Le Grenier (Gap) et La Juncha (Saint-Jean-Saint-Nicolas), Sainbioz (Gap).
- Panier : AMAP, 5 place de la Mairie à La Roche-des-Arnauds (lundi et jeudi soir).

51 ▶ GAEC CHAROLAIS DALLAS

Galland Damien et Gwenved

Les 4 Chemins, Chauffayer - 05800 Aubessagne
04 92 55 25 36 - 06 81 53 12 14 (Damien) - 06 67 05 63 50 (Gwenved)
gaeccharolaisdallas@gmail.com
www.charolaisdallas.fr



Viande de bœuf, pommes de terre, légumes

- À la ferme sur RDV ou 24h/24 grâce au distributeur présent sur la ferme.

52 ▶ GAEC DU CAÏRE

Martin Florence et Jean-Michel

Chaillollet - 05260 SAINT-MICHEL-DE-CHAILLOL
04 92 21 40 52 - 06 88 75 92 68 - 06 19 02 23 14
gaec-du-caire@orange.fr
www.gaec-du-caire.fr



Viande d'agneau, saucisses, merguez, céréales, fourrage, lentilles, petit épeautre et farine de blé

- À la ferme.
- Marché : station de Chaillol (mercredi pendant les vacances de février et d'été).
- Casier automatique (Chabotte).
- Ferme pédagogique.

53 ▶ GAEC SAINT ROCH

Orciere Damien et Karoubi Laurence

503 chemin de la Ferme - 05000 RAMBAUD
06 82 37 08 07 (Laurence)
gaecstroch05@free.fr



Viande de veau et de bœuf. Pois chiche, quinoa, lin brun, farine de sarrasin, farine de pois chiche, huile de cameline, miscanthus

- À la ferme sur commande.
- Magasin : Sainbioz (Gap), boucherie l'Étal Champsaaurin.
- Paniers : AMAP.
- Livraison.



54 ▶ GAGLIARDO CHRISTEL

La Ferme de Christel

Les Gays - 05000 RAMBAUD
06 73 39 73 07
lafermedechristel@gmail.com
www.lafermedechristel.fr



Lait, yaourts, fromages de brebis, desserts lactés

- À la ferme sur RDV.
- Magasins : Fromagerie du Champsaur (Saint-Bonnet-en-Champsaur) et Coopérative de l'Ubaye (La Bréole-04).
- Marché : Gap (mercredi et samedi).



55 ▶ JAUSSAUD SOPHIE, PHILIPPE STÉPHANE ET GIEU BERTILLE EARL Légumontagne

Les Faix - 05260 ANCELLE
04 92 57 73 25 - 06 76 34 92 38 - 06 03 07 94 88
legumontagne@gmail.com
www.legumontagne.fr

Légumes diversifiés, pommes de terre, framboises, pains, tartes et tourtes aux pommes de terre

- À la ferme : mercredi de 17h à 19h.
- Magasins : Biocoop La Juncha (Saint-Jean-Saint-Nicolas), ponctuellement les 3 Biocoop de Gap.
- Marchés : Saint-Jean-Saint-Nicolas à Pont-du-Fossé (vendredi) et Ancelle (dimanche).

56 ▶ JOUBERT ERIC ET KARINE GAEC Mont' potager

25 route de Molines
05500 LA MOTTE-EN-CHAMPSAUR
06 14 39 57 47
montpotager@gmail.com



Légumes frais

- À la ferme : mercredi de 17h à 19h (de juin à novembre) sur réservation.
- Magasins : Biocoop La Juncha (Saint-Jean-Saint-Nicolas), Vival (Aubessagne), Panier du Valgo (Saint Firmin).
- Marché : Saint-Bonnet-en-Champsaur (lundi de mi-avril à novembre).



**57 ▶ KAQUET JULIEN, GOND CHLOÉ
ET CELESTE GILDAS**
GAEC La Ferme des Cabrioles

Hameau Les Marches - 05170 ORCIERES
06 60 95 60 58 - 06 45 37 10 23 (Chloé) - 06 14 11 34 25
contact@fermedescabrioles.com - gildasceleste@gmail.com
www.fermedescabrioles.com



Fromages de chèvre, bières, charcuterie, confiture de lait

- À la ferme : de 9h à 12h et de 15h à 19h.
- Magasins : Biocoop La Juncha (Saint-Jean-Saint-Nicolas), Biocoop Le Grenier (Gap), Echange Paysans (Gap).
- Marché : Saint-Jean-Saint-Nicolas - Pont-du-Fossé (vendredi).
- Paniers : AMAP du Champsaur.
- Sur commande.
- Accueil pédagogique, visites de la ferme.

58 ▶ LES LÉGUMES À GOGO
Gaudin Patrick

280 chemin du Rio Chabal - 05110 LA SAULCE
06 58 67 84 69
paniersbioetlocal@gmail.com
www.leslegumesagogo.fr



Légumes et œufs

- À la ferme sur RDV (par téléphone), vendredi de 17h à 20h30.
- Marchés : La Batie Neuve (de février à décembre le samedi).
- Livraison : mercredi à la Batie Neuve de 19h30 à 20h30 (avenue de la Gare) et jeudi à Gap de 18h à 20h30.

59 ▶ LES MUR'MÛRES D'ISABELLE
Santaella Isabelle

520 chemin d'Isabelle - 05000 PELLEAUTIER
06 58 10 74 64
isabelle.santaella@gmail.com

Petits fruits rouges, confitures allégées en sucre, sirops

- À la ferme sur RDV.
- Magasins : Biocoop (Gap) et épicerie (Saint Firmin).
- Marchés : marché de producteurs chez Gilbert Leouffre, La Côte de Neffes (mercredi après-midi), Au Jardin de Manon à Sigoyer (mardi soir).

60 ▶ OLLIVIER VINCENT
La Ferme Ollivier

275 route de Gap, Le Village - 05000 LA BATIE-VIEILLE
06 43 01 03 18
vincent.ollivier05@gmail.com



**Céréales, farine de blé, seigle, petit épeautre, sarrasin,
viande bovine**

- À la ferme.

**61 ▶ PANITSKAS MARIA, DRION
JEAN-BERNARD ET LOÏC**
Maraîchage bio Le Forest

146 Le Forest - 05000 LA FREISSINOUSE
04 92 57 81 44 - 07 69 05 56 91
jeanber.drion@orange.fr



Légumes et plants maraîchers

- À la ferme : le vendredi de 18h à 19h30.
- Marché : Gap (samedi).
- Paniers : AMAP à Gap (mardi soir) et La Freissinouse (mardi soir).
- Foires aux plants : Espinasses, Barcillonette et Tallard.

62 ▶ SARRAZIN JOËL ET BEAUME CLÉMENT
GAEC de la Petite Grange

Chemin de la Plaine - 05400 MONTMAUR
06 47 58 20 62 - 06 03 76 77 31
petitegrange05@gmail.com
ferme de la petite grange 05



**Légumes de saison, viande de veau et génisse, œufs de
poule**

- À la ferme : marché à la ferme du 15 mai au 20 décembre, les mardis de 17h à 19h.
- Panier : AMAP à Veynes (de novembre à mars).
- Buffet de la gare à Veynes les samedis.

63 ▶ SPINA ANTOINE
Ecrins de Fruits

8 route de Pelisse, Pisançon - 05500 ST-BONNET-EN-CHAMPSAUR
06 88 39 88 98
antoinespina.ecrinsdefruits.05@gmail.com



**Fruits rouges (fraises, framboises, mûres, cassis, gro-
seilles), pesto d'ail des ours aux noix**

- À la ferme sur RDV.
- Magasin : Biocoop La Juncha (Saint-Jean-Saint-Nicolas).
- Marché : Saint-Bonnet-en-Champsaur (lundi et jeudi, en été, en période de production).

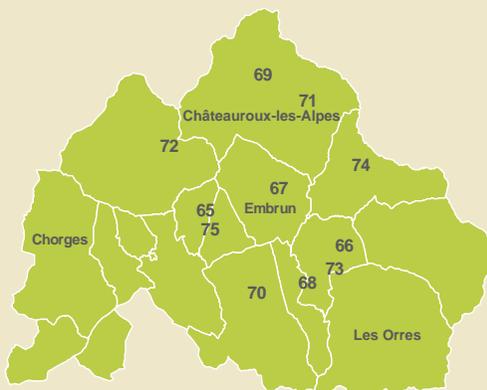
64 ▶ TURREL SANDRINE

Chemin des Pommiers - 05110 LA SAULCE
06 22 70 47 46
sandrine.turrel@orange.fr

**Légumes de saison, plants potagers, fraises, melons,
pastèques**

- Magasins : Biocoop (Gap et Briançon).
- Marché : Gap (mercredi, vendredi après-midi, samedi).
- Panier : AMAP « Le Cabanon » à La Saulce (mardi soir).

Pays de Serre Ponçon



65 ► ALLEC RÉMI ET JULIA GAEC du Mont Guillaume

235 rue de la Baume, Le Nouveau Village
05200 PUY-SAINT-EUSEBE
06 16 39 40 37 - 06 20 34 03 41
gaecdumontguillaume@gmail.com

Colis de veau et de vache

- À la ferme sur réservation.

66 ► CIZERON ESTELLE Verts Tiges - Pépinière d'altitude

Les Fachins - 05200 SAINT SAUVEUR
06 44 05 65 47
pepiniere.verts.tiges@gmail.com



Plants maraichers, aromatiques, médicinaux et ornementaux. Demandes particulières sur devis

- À la ferme sur RDV.
- Marchés : Embrun (samedi de fin avril à mi-juin) et Briançon (fin mai).
- Foire aux plants du 05.

67 ► COUTHOUIS JÉRÉMIE, DETRIE ANTOINE ET LAROCHE GAËLLE GAEC Les Jardins de L'Estang

Lieu dit l'Estang - 05200 EMBRUN
06 19 33 20 85
lestang.maraichage@gmail.com

Légumes diversifiés

- Magasin : Biocoop (Embrun).
- Paniers : AMAP Durance-Ecrins et AMALP des Hautes Valées.
- Au Pont Neuf, 05200 Saint-Sauveur : vendredi de 17h à 19h.

68 ► FERME DE CHAMP NOBLE Roux Audrey

108 chemin des Clots - 05200 BARATIER
06 63 15 06 63 - 04 92 43 14 41
gaecdechampnoble@gmail.com



Viande d'agneau, laine et produits en laine, peau d'agneau

- À la ferme : jeudi et vendredi de 18h à 19h.
- Marché : marché de producteurs de Pays de Baratier (seulement en été, dates : www.marches-producteurs.com).
- Paniers : AMAP « Durance Écrins » et « Panier Caturige ».
- Gîte.



69 ► FERME LA CIVADILLE

Bertrand Alaric et Marc

Les Bérards - 05380 CHATEAUROUX-LES-ALPES

04 92 43 22 12

la.civadille@gmail.com

Farines, pommes, pommes de terre, potimarron, jus de fruit variés, œufs

- À la ferme : mercredi et samedi matin, mardi et vendredi de 17h à 19h.
- Magasins : Biocoop (Embrun et Briançon), Biodélice (Guillestre).
- Marché : Pont-Neuf (mardi après-midi).
- Paniers : AMAP Guillestre, Hautes Vallées, Durance-Écrins.
- Camping à la ferme 10 emplacements, accueil Paysan.
- Agritourisme.



70 ► FERME LA VICTORINE

Mortier Brigitte

Le Drouvet - 05200 CROTS

06 85 87 16 99

brimortier@yahoo.fr

www.fermelavictorine.sitew.fr

Framboises, fraises, cassis, groseilles, légumes de saison, confitures

- À la ferme sur RDV par téléphone.
- Magasins : Biocoop (Embrun) et La Vie Claire (Embrun).
- Marchés : Crots (dimanche en juillet et août).
- Vente à côté de la boulangerie de Crots les dimanches en juin, septembre et octobre.

71 ► FLEUR ALPINE

Francois Emilie

Chameyer - 05380 CHATEAUROUX-LES-ALPES

06 52 59 81 98 - 06 84 72 81 53

fleuralpine@wanadoo.fr - emilie@fleuralpine.com

www.fleuralpine.com

Sachets et sirops de génépi

- Magasin : Maison de Pays (Embrun).
- Vente par correspondance pour les sachets de Génépi.

72 ► GOURLAIN PIERRE ET MARINE

GAEC Ferme du Bayle

Pra Prunier - 05160 REALLON

04 92 44 31 66

fermedubayle@gmail.com

Fromages de chèvres

- À la ferme : d'avril à novembre, appeler pour connaître les horaires.
- Magasins : Biocoop (Embrun et Briançon).
- Panier : AMAP « Durance Ecrins » (Embrun le mercredi soir) et Le Panier Paysan (Chorges le vendredi soir).

73 ► PASQUIER JULIE

Les Esparons, route de la Madeleine - 05200 SAINT SAUVEUR

07 86 62 18 25

juliepasquier00@gmail.com

Légumes, fruits et jus

- À la ferme : mardi de 16h à 19h et sur commande tous les jours.
- Restaurant : La Grande Ferme (Saint André-d'Embrun pendant la période estivale).

74 ► ROCHE OLIVIER

Hameau de Siguret - 05200 SAINT ANDRE-D'EMBRUN

04 92 43 63 57 - 06 81 82 52 65

olivier.roche21@wanadoo.fr

Viande bovine

- À la ferme sur RDV.

75 ► TAVAN GILBERT ET JOSETTE

1729 route d'Embrun, Les Mourelons

05200 PUY-SAINT-EUSEBE

04 92 43 24 94 - 06 71 20 85 25

gilbert.tavan05@orange.fr

Pommes de terre et viande d'agneau

- À la ferme.



Pays du Briançonnais et au-delà



76 ▶ LA FERME COT COT COTTAZ Cottaz Elisa

1 Bis rue des Meilans - 05120 L'ARGENTIERE-LA-BESSEE
06 52 36 42 20
elisa.cottaz@gmail.com

Œufs et plants maraichers au printemps

- À la ferme.
- Magasins : Biocoop (Briançon) et La Gousse d'Ail (L'Argentière-la-Bessée).
- Marché : L'Argentière-la-Bessée (vendredi).

77 ▶ GAEC LA MAISON DU MIEL Clermont Juliana et Chaud JérémY

Route du Camping - 05290 PUY-SAINT-VINCENT
06 15 55 61 03
lamaisondumiel05@gmail.com
www.lamaisondumiel-psv.fr

Miels : toutes fleurs de montagne, lavande, acacia, garigues. Bonbons, pains d'épices nature et aux écorces d'oranges confites, nougats noirs et blancs, pollen frais, propolis brute et en teinture mère. Savons saponifiés à froid, shampoings solides, baumes. Bougies. Encaustique

- Boutique : Maison du Miel (Route du camping à Puy-Saint-Vincent) : ouverte pendant les vacances d'été, de Noël et d'hiver (zones A, B, C).
- Vente en ligne.
- Goûter à la ferme et animations/ateliers sur inscription (à la Maison du miel).

78 ▶ GARAMBOIS FLORENCE La Miellerie du Lauzet

457 rue Gallice Bey, Le Lauzet - 05220 MONÉTIER-LES-BAINS
06 46 88 64 40
fgarambois@hotmail.com

Miel, pollen et produits de la ruche, pâtisseries et confiseries au miel

- À la ferme : appeler avant.

79 ▶ GUDE STÉFANIE Les Cueillettes du Lauzet

La Miellerie, 457 rue Gallice Bey - Le Lauzet
05220 MONETIER-LES-BAINS
07 50 96 18 73
stefgude@gmail.com

Confitures, gelées, tisanes, sirops et pâtisseries

- À la ferme (téléphoner pour plus d'informations).

80 ▶ SCEA AgriBIOEnvironnement Chapurlat Bertrand et Toulliou Hélène

20 chemin de Rulland - 05100 VAL-DES-PRÈS
06 08 77 43 32
lesjardinsdelaclaree@orange.fr

Tisanes, petits fruits, plantes à parfum aromatiques et médicinales

- À la ferme (fin de journée).

D'autres lieux... dans les Hautes-Alpes



Biocoop L'ÉPINE VINETTE

Espace Sud, 230, rue des Couteliers
05100 Briançon
0492515322
info@biocoop-epinevinette.com
www.biocoop-epinevinette.com



Épicerie, fruits et légumes, service à la coupe de pain, fromage, charcuterie, grand choix de produits en vrac, produits frais, cosmétiques et compléments alimentaires, etc.

Service traiteur « L'Épine Fourchette » : plats bio et de saison cuisinés sur place, à déguster en magasin le midi ou à emporter. Service Click&Collect et livraison en vélo électrique.

- Du lundi au samedi de 9h30 à 19h. Fermé dimanches et jours fériés.
- Animations, dégustations.

Biocoops « LE GRENIER »

• Grenier Tokoro : 26 boulevard d'Orient - 05000 Gap
• Grenier Daudet : 3 rue A. Daudet - 05000 Gap
04 92 52 34 66
communication@biocooplegrenier.fr
www.biocooplegrenier.fr



Fruits et légumes, pains, produits laitiers et autres produits frais, œufs, viandes, produits traiteur, produits de la mer, épicerie sèche, boissons, compléments alimentaires, cosmétiques, produits pour bébé, produits pour la maison, livres, etc.

- Ouvert du lundi au samedi de 9h à 19h.
- Ateliers militants (écologie, cuisine, etc.), animation en magasin (dégustation de produits locaux).

Biocoop LA GRAINE DE LIN

50 route d'Entraigues - 05200 Baratier
04 92 51 97 22
lagrainedelin@gmail.com
http://lagrainedelin.biocoop.net



Fruits et légumes, épicerie, pains, fromages, rayon frais avec jambon à la coupe, vrac épicerie, liquide (huiles et vinaigres), hygiène (dentifrices, shampoings, gel douche, etc.), écoproduits, cosmétiques et compléments alimentaires.

- Du lundi au samedi de 9h à 19h.

D'autres lieux... dans les Hautes-Alpes



Biocoop La Juncha

Lieu-dit La Garenne
05260 Saint-Jean-Saint-Nicolas
04 92 23 25 06
contact@biocoop-lajuncha.fr
www.biocoop-lajuncha.fr



Épicerie, fruits et légumes de saison, pains frais, fromages, produits en vrac, charcuterie, produits frais

- Du mardi au samedi de 9h à 13h et de 14h30 à 19h (et le lundi pendant les vacances d'été).
- Coin café, lecture et coin enfant.

MON PAYSAN ALPIN

518 avenue Commandant Dumont
05400 VEYNES
07 78 84 46 74
idrissbouhbouh@yahoo.fr
www.monpaysanalpin.fr



Produits paysans et locaux, provenant d'un périmètre de 120 km autour du point de vente : fruits et légumes, fromages à la coupe et produits laitiers, viande au détail et en colis, épicerie (pâtes, tartinades, soupes, biscuits, huiles, etc.), légumineuses, vrac, plantes aromatiques, pains paysan, produits cosmétiques et de bien-être

- Point de vente collectif créé en 2012 regroupant 80 producteurs dont 62 labellisés en AB.
- Du mardi au samedi de 9h à 12h30 et de 15h30 à 19h.

SAINBIOZ

87 avenue d'Embrun
05000 Gap
04 92 46 18 90
sainbiozgap@gmail.com



Fruits et légumes, pain, épicerie, vrac, produits frais, fromage à la coupe, drogue-rie, cosmétique, compléments alimentaires, produits locaux, etc.

- Du lundi au samedi de 9h à 19h.
- Restaurant : cuisine de produits locaux et du magasin, ouvert lundi, mardi, jeudi et vendredi de 12h à 14h.
- Ateliers cuisines : programme Facebook.

Les Marchés des Hautes-Alpes



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Aiglon		Après-Midi					
Ancelle							Matin
Baratier	De 16h à 21h en été						
Briançon			Matin				Matin
Ceillac				Matin			
Châteauroux-les-Alpes		Matin (été)					
Chorges							Matin (été)
Crots							Matin (juillet/août)
Embrun			Matin			Matin	
Eyguians							Matin (été)
Gap			Matin		Après-Midi (Bio)	Matin	
Guillestre	Matin						
Hameau des Damias (Éourres)				Après-Midi			
Jarjayes		De 18h à 20h en été					
L'Argentière-la-Bessée					Matin		
La Saulce							Matin (Avril à Septembre)
La Bâtie Neuve						Matin	
La Grave				Matin			
La Joue-du-Loup		Matin (été)					
Laragne-Montéglin				Matin			
L'Epine		Soir (été)					
Le Môtier-les-Bains					Matin		
Molines-en-Queyras		Matin					
Monétier-Allémont					Matin		
Neffes			Après-midi				
Orcières				Matin (été)			
Orpierre			Après-midi (été)				Matin
Puy-St-Vincent		Matin (été)					
Rosans							Matin
St-Bonnet-en-Champsaur	Matin			Matin (été)			
St-Chaffrey				Matin (été) Journée (Hiver)			
St-Etienne-en-Devoluy					Matin (été)		
St Firmin		Matin					
St-Jean-St-Nicolas					Matin		
St-Michel-de-Chaillo			Matin				
St-Véran							De 10h à 14h en été
Savines-le-Lac		Matin			Matin		
Superdevoluy	Matin (été)						
Serres						Matin	
Tallard		Matin			Matin		
Villeneuve		Matin (été) Journée (Hiver)					
Vallouise				Matin			
Vars		Matin					
Veynes				Matin			

Les marchés de producteurs
de Pays des Hautes-Alpes

A suivre sur :

 MPPdesHautesAlpes

Plus d'infos sur :

www.marches-producteurs.com





Agribio 05

Soutenez le bio dans votre département !



Adhésion à Agribio 05

Pourquoi adhérer ?

- * soutenir le développement de l'agriculture bio sur le département des Hautes-Alpes
- * recevoir *Les nouvelles bio des Hautes-Alpes* et les newsletters

NOM :

PRENOM :

Adresse :

.....

CP : Commune :

Tel :

Courriel :

J'adhère au collège « Consommateur » 30€ (ou plus)

Bulletin à renvoyer accompagné du règlement par :

* de préférence : soit par mail et par virement à agribio05@bio-provence.org

Crédit Agricole IBAN : FR76 1130 6000 6262 4762 7005 012 BIC : AGRIFRPP813. Virement fait le :

* soit par la poste à Agribio 05, La Locomotive, 1 rue Elisée, 05000 GAP et joindre un chèque à l'ordre d'Agribio 05.

Chèque n° :

Je ne souhaite pas recevoir d'informations par mail relatives à Agribio 05



Index du guide

Alpes de Haute-Provence et Hautes-Alpes



ALPES DE HAUTE-PROVENCE

- 67 Abeille Rayonnante
111 ADAM Antonin
94 Âmes Fortes (Les)
68 Arbre de Vie
1 Arche de nos Haies
2 ARRIBERT Patricia et Christian
3 ARRIBERT Romain
69 ATGER Catherine
4 BAURAIN (Famille)
5 BAYLE Michèle
95 BECKER Yannick
6 BLANC Laurent
7 BOISSIERE Claire et BLIC Thib.
96 BOUDOARD Fabien
97 BREISSAND Marie
49 BROCHIER Française
50 BROGI Anne
51 Campagne Sous les Roches
70 CHABOT Paolo et Guillaume
71 Château Rousset
72 Clotierriou (Le)
8 COMTAT Iris
73 Danse des Sonnaillies (La)
9 DAUMAS Gérard
10 DESCHAMPS Dominique
12 Domaine de l'EssenCiel (Le)
11 Domaine de la Blaque
74 Domaine les Grandes Marges
75 DU CHAFFAUT Agnès
13 DUBOIS Arnaud et Laurence
14 DUBOIS Roselyne
52 DUEZ Sandrine et GROS Marion
51 EARL de La Bouillotte
16 EARL de la Noria
76 EARL Domaine La Plane
53 EARL Florent Bio
17 EARL La Margotte
98 ESTUBLIER Stéphane
77 Exploit. Agricole Famille RICHAUD
78 FABRE Alex
54 Ferme Brasserie du Forest
55 Ferme de la Vallée Joyeuse
79 Ferme de Pèbre (la)
80 Ferme de Pigette (La)
81 Ferme de Vauvenières
18 Ferme des Gipières (La)
19 Ferme du Bas Chalus
- 82 Ferme du Moulin (La)
20 GAEC agréé La Ferme Taterre
56 GAEC Aux Champs des Cougourdes
57 GAEC des 3 Abeilles
21 GAEC Des Métisses au Jardin
22 GAEC Des Mourres
99 GAEC du MAGALON
100 GAEC du Pic - Terroir d'Antan
58 GAEC du Pré des Poiriers
59 GAEC du Pré Lacour
83 GAEC Ferme de La Palud
112 GAEC FERRAND
101 GAEC Jas de Ricavy
23 GAEC La Belle Terre
24 GAEC La Maison du Miel
60 GAEC Le Champ des Anes
25 GAEC Le Jas des Abeilles
26 GAEC Les Charentais
84 GAEC Pierre de Lune
85 GAEC PUGNET - Brasserie Cordoel
86 GAEC Sam et Ju
61 GANDON Nicolas
102 GARNON Sylvain
87 GASSIER Nicolas et Michel
103 GONZALVEZ Marie-France
27 GUDOWSKI Sandra
104 GUIRONNET Yann
28 HASSANI Kurban
29 HEUDE Sophie
30 Huile d'Olive d'Oriane (L')
31 JACQUET Olivia
105 Jardins du Galabre (Les)
32 Jardins Sereins (Les)
62 KER HEOL - La Maison du Soleil
33 LE LAY Yoann
63 LIKAJ Dean et Zehun
34 MARTIN Patrick et M.-Pierre
35 MAUPETIT Yannick
36 MENEAUD Carole et Sylvain
37 MEZZASALMA Nicolas
64 Miel des Pénitents
106 MOLLING Florence et Bruno
42 P'tit Champ (Le)
107 PAÏSANEJA
38 PASCAL Florian, Marion et Mickaël
39 PAYAN Méline
88 PAYAN Olivier
40 Pont du Pâtre (SCEA)
41 PRUNET Lorraine
89 RICHAUD Joelle et Marc
65 RICHAUD Nicolas et Catherine

- 108 Ruchers de la Bastide Blanche
43 SALICIS Robert et Benjamin
44 SARGES Nathalie
90 SAUVAT Pierre
45 SCEA Domaine de St Quentin
91 SCEA Les Oliviers de N. Dame
66 SCOP ZESTE
92 Senteurs des Collines
46 Soleillerie (La)
47 Terre Ferme (La)
48 Tom et Millette
109 Vieux Moulin (Le)
110 WEIRICH Mathieu
93 Zamzeureuses (Les)
- 47 Ferme des Garcins (La)
48 Ferme des Sonnaillies (La)
49 Ferme du Château
11 Ferme du Coq à l'Âne 05
12 Ferme La Bouisse
69 Ferme La Civadille
70 Ferme La Victorine
13 FERMENT Alice
71 Fleur Alpine
50 FROTEY Cyril
51 GAEC Charolais Dallas
52 GAEC du Caire
14 GAEC La Ferme de Baumugnes
15 GAEC La Ferme du Chevalet
77 GAEC La Maison du Miel
16 GAEC Les Chaumas
17 GAEC Les Jardins de Jouvant
53 GAEC Saint Roch
54 GAGLIARDO Christel
18 GALLAND David
78 GARAMBOIS Florence
19 GIROUSSE Monique et Claude
72 GOURLAIN Pierre et Marine
79 GUDE Stéphanie
20 ILLY Alexandre et Karine
21 Jardins du Buëch (Les)
55 JAUSSAUD Sophie, PHILIPPE Stéphane et GIEU Bertille
56 JOUBERT Eric et Karine
57 KAQUET Julien, GOND Chloé et CELESTE Gildas
22 LAVENNE Brigitte
58 Légumes à Gogo (Les)
23 LIAUTAUD Marie-Pierre
24 MONNIER Boris et FERNANDEZ Aurélie
59 Mur' mûres d'Isabelle (Les)
60 OLLIVIER Vincent
61 PANITSKAS Maria, DRION Jean-Bernard et Loïc
73 PASQUIER Julie
25 PELLOUX Aude
26 Potager de Boudat (Le)
27 Ray d'Aiguebelle
28 REDIGER Jean-François
29 Rivière des Arômes (La)
74 ROCHE Olivier
62 SARRAZIN Joël
30 SAS VARRY
80 SCEA AgriBIOEnvironnement
63 SPINA Antoine
75 TAVAN Gilbert et Josette
64 TURREL Sandrine

HAUTES -ALPES

- 65 ALLEC Rémi et Julia
1 BAFFERT Frédéric
31 BENEVENT Virginie
2 BEYNET Gérard
32 BILOCO Philippe
3 BLANC Catherine et Robert
33 BOU Floriane et GARNIER Olivier
4 BOUHOUBOU Idriss
34 BRIZARD Guyhem et PERRIN Gérard
35 CAPRINI Pauline et LAURIN Jean-Paul
5 CASTALDI Véronique et Eric
36 Chèverrie de Céüse (La)
66 CIZERON Estelle
37 CLAVEL Nicolas
38 COPPEL Bernard
67 COUTHOUIS Jérémie, DETRIE Antoine et LAROCHE Gaëlle
6 DESMERO Marianne et Jean-Charles
39 DEVOLUY Alexandre
40 Domaine du Petit Août
41 Domaine Les Grands Chênes
7 EARL Fruits Bio Hautes Alpes
42 ESTACHY Bernard
43 FAURE Pierre-Laurent
76 Ferme Cot Cot Cottaz (La)
8 Ferme de Barracan
68 Ferme de Champ Noble (La)
44 Ferme de Prémiers
9 Ferme de Sarriette et Roquette
45 Ferme des Alpes (La)
46 Ferme des Blaches (La)
10 Ferme des Damias (La)



• AGRIBIO 04 •



• AGRIBIO 05 •



Agribio 04/05 et le réseau bio

En France, on compte près de 3 millions d'hectares de terres cultivées en bio 2 776 553 ha par quelques 57 000 producteurs. Ce nombre ne cesse de s'accroître, car vous êtes de plus en plus à plébisciter les produits bio de votre région et à reconnaître leurs qualités.

Notre réseau FNAB (Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique) s'emploie depuis plus de 40 ans à défendre, représenter, encourager et accompagner agriculteurs et collectivités vers une agriculture plus durable, plus soucieuse de préserver l'équilibre entre nature et agriculture. Il met également en place des actions de sensibilisation et d'information auprès des consommateurs pour mettre en lumière les bienfaits de la bio.

Les associations Agribio 04 et Agribio 05 représentent respectivement les agriculteurs biologiques des Alpes de Haute-Provence et des Hautes-Alpes. Leur objectif est de promouvoir, défendre et développer l'agriculture biologique sur ces territoires. Pour mener à bien cet objectif, les équipes d'Agribio mettent en œuvre des actions d'accompagnement technique des agriculteurs en bio ou souhaitant le devenir, des actions de développement des marchés et des actions de promotion de l'agriculture biologique.



Réseau BIO de
Provence - Alpes - Côte d'Azur



Agribio Alpes de Haute-Provence

04 92 72 53 95

agribio04@bio-provence.org



Agribio Hautes-Alpes

06 10 26 68 95

agribio05@bio-provence.org



Agribio Alpes-Maritimes

06 29 57 12 66

agribio06@bio-provence.org



Agribio Bouches-du-Rhône

04 42 23 86 18 - 07 68 95 96 95

agribio13@bio-provence.org



Agribio Var

04 94 73 24 83

agribiovar@bio-provence.org



Agribio Vaucluse

04 32 50 24 56

agribio84@bio-provence.org



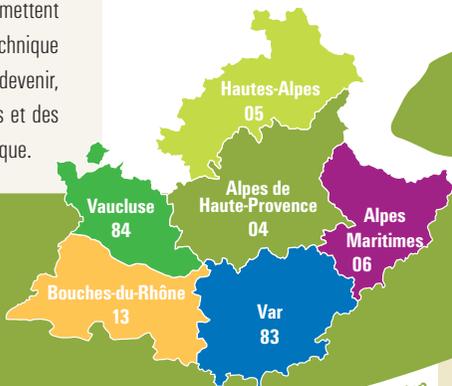
Bio de Provence-Alpes-Côte d'Azur

04 90 84 03 34

contact@bio-provence.org

Retrouvez les guides

des autres départements en contactant
l'Agribio correspondant ou sur
www.bio-provence.org



Agribio 04 Alpes de Haute-Provence

Village Vert, 5 place de Verdun

04300 FORCALQUIER

04 92 72 53 95

agribio04@bio-provence.org

Agribio 05 Hautes-Alpes

LA LOCOMOTIVE

1 rue Elisée - 05000 GAP

06 10 26 68 95

agribio05@bio-provence.org

Les partenaires qui soutiennent cette action

