

Découverte d'exploitations agricoles 2014

Roses et arômes du Verdon

« *Roses and aromas from Verdon Canyon* »

Au cœur du Parc naturel régional du Verdon, perché sur un plateau non loin du Grand Canyon, poussent des roses de Damas et autres plantes aromatiques, cultivées ou sauvages. C'est ici, qu'Evelyne et Jacky les cueillent à la main et distillent sur place pour les transformer en huiles essentielles, eaux florales et lotions. Découvrez sur ce site sauvage le savoir-faire et les principes des « simples ».

(Les produits sont labellisés bio.)



**La Palud-sur-Verdon, Hameau des Chauvets
Evelyne et Jacky Boyer, Verdon Roses & Arômes**
verdonrosesetaromes@hotmail.fr
www.verdon-rosesetaromes.com

Visite : de 16 à 19 h

Juin à septembre : les lundis 30 juin, 14 juillet et 11 août.

Sur réservation au 04 92 72 69 50 (3 jours avant la sortie)

« Panier du Verdon » (magasin paysan à La Palud) ouvert de 9h-12h et de 16h-19h

Les brebis et fromages des champs...

« *Sheep and cheese from the meadows* »

A quelques pas de St André-les-Alpes, dans un paysage agricole à l'entrée de la Vallée de l'Issole, les Gibert ont opté pour la diversification. Ils produisent du fromage de brebis ainsi que des légumes – en bio. Sur le parcours autour de ces paisibles ruminants, Christine vous fait découvrir l'histoire des lieux, la vie à la ferme avec basse-cour, lapins et cochons, et la production d'onctueux fromages. Un vrai goûter à la ferme vous attend au retour.

**St André-les-Alpes, Le Tourniais
Famille Gibert, GAEC de la Moutonnière**
la-moutonniere@orange.fr

Visite : de 14 h à 16 h 30, les vendredis 11 et 25 juillet, 8 et 22 août

Sur réservation au 04 92 89 00 69 (HR)

Vente à la ferme : 17h30 à 19h (sauf dimanches) de mai à septembre

Marchés : St André-les-Alpes – mercredi et samedi,
Barrême – lundi, Colmars-les-Alpes – vendredi (juillet, août)

Sur les chemins bleus d'Argens

« *The Argens blue trail* »

Perché sur un plateau qui domine la vallée du Verdon, les champs de lavande et d'autres plantes aromatiques émaillent de couleurs ce paysage montagnard jusqu'à la fin de l'été. Découvrez avec Véronique ou André la tradition et le savoir-faire de la culture, de la distillation et de l'utilisation des plantes et les autres secrets de cette exploitation.



**La Mure-Argens, Village d'Argens
Véronique et André Blanc, Bleu d'Argens**

info@bleudargens.fr

www.bleudargens.fr

Visite : de 9h30 à 12h30 tous les **jeudis** de l'été, les **dimanches** 6, 13 juillet, 3, 10, 17, 31 août, **lundis** 21, 28 juillet. Groupes sur rendez-vous toute l'année
English spoken tours in July & August :
on Thursdays from 4.30 to 7.00 p.m.

Sur réservation au 06 87 22 16 45

Marchés : St André-les-Alpes le mercredi et samedi, Colmars-les-Alpes le mardi et vendredi.

Distillerie ouverte tous les après-midi d'été, hors saison sur rendez-vous.



Sur la trace des butineuses

« *Following the field bee* »

Au détour de la vallée de l'Issole, vous atteignez le village de Lambruisse. En suivant Philippe au rucher, vous découvrirez la vie des abeilles à l'intérieur d'une ruche. Grands et petits sont équipés comme de véritables apiculteurs ! De retour à la miellerie, suivez les démonstrations d'extraction du miel et la découverte des autres produits de la ruche. (Pour **groupes constitués**. Peu de marche à pied.)



**Lambruisse, Le Rucher de l'Orton
Philippe et Cécile Chailan**

rucher.orton@alsatis.net

www.miel-orton-provence.fr

Pour groupes de 10 à 15 personnes

Sur réservation au 04 92 89 03 88

Visite de la miellerie en juillet et août tous les mercredis à 10h (gratuit), en juin et septembre sur rendez-vous.

Marchés : St André-les-Alpes – samedi (mai à octobre) et mercredi (juillet, août)

Itinéraires PAYSANS

Dans le Pays Asses, Verdon, Vaïre, Var

Histoires de châtaigniers et d'arômes sauvages

« *Tales of chestnuts and wild scents* »

Non loin de la grande vallée du Var et du pays d'Annot, Castellet-les-Sausses et ses hameaux sont les lieux où poussent des châtaigniers plusieurs fois centenaires. Karine vous y amène et vous initie aux travaux nécessaires à la restauration de ce patrimoine naturel lié à la présence des grès d'Annot.



**Castellet-les-Sausses, Domaine du Fâ
Karine Mayen**

kmayen@wanadoo.fr

coldufa.net

Visite : horaires selon demande (matin ou après-midi)

Juillet et août : tous les vendredis

Sur réservation au 06 63 53 22 20

Des coccinelles et des légumes

« *About ladybugs and vegetables* »

Vallaury est l'un de nombreux petits hameaux si caractéristiques de la vaste vallée de Clumanc. Florence et Bruno produisent ici fleurs, fruits rouges et légumes bio. Combinant un savoir faire traditionnel et des techniques sophistiquées en culture sous serre et en plein champ, ils pratiquent en grand ce qui passionne les jardiniers amateurs... Promenade le long de leurs cultures et bassins, tout en discutant sur le bio et les « circuits courts ».



**Clumanc, Vallaury
Florence et Bruno Molling**

bruno.molling@sfr.fr

Pour groupes sur réservation au 04 92 34 26 68

Marchés : Barrême – lundi (avril à mi-juin)

Colmars-les-Alpes – mardi et vendredi

St André-les-Alpes – mercredi (avril à juillet),
samedi (juillet à octobre)

Groupes sur rendez-vous toute l'année