

Guide

LES PRODUCTEURS EN VENTE DIRECTE

DANS LE PARC NATUREL RÉGIONAL DES ALPILLES



 www.parc-alpilles.fr

 [pnralpilles](https://www.facebook.com/pnralpilles)



Une autre vie s'invente ici



Parc
naturel
régional
des Alpilles

Sommaire

PRÉAMBULE	1
L'AGRICULTURE DES ALPILLES	2
LABELS ET SIGLES	4
CARTE DES PRODUCTEURS	6
LA MARQUE «VALEURS PARC»	7
ANNUAIRE DES PRODUCTEURS	8
LES AMAP	23
LES MAGASINS DE PRODUCTEURS	24
GOÛT' ALPILLES	25
Un collectif d'agriculteurs pour vos buffets fermiers	
LES MARCHÉS	26
INDEX DES PRODUCTEURS	27
Liste des produits par exploitation	

POURQUOI CE GUIDE ?

Avec plus de 1000 exploitations très diversifiées, l'agriculture est un secteur particulièrement dynamique dans les Alpilles. Parmi ces producteurs, certains pratiquent la vente directe à la ferme, sur les marchés, en AMAP... Nous avons la chance sur notre territoire de pouvoir nous fournir en produits locaux de qualité et de saison, avec un large choix.

L'objectif de ce guide est de vous rapprocher des agriculteurs et agricultrices des Alpilles qui produisent près de chez vous et de vous inciter à consommer « en direct ». Il vise également à valoriser les démarches de qualité dans lesquelles sont engagés de nombreux producteurs, à travers différents labels et appellations.

Préambule

LE PARC NATUREL RÉGIONAL DES ALPILLES

Le Parc naturel régional des Alpilles a été labellisé en 2007 suite à la volonté de 16 communes de mettre en œuvre un projet de développement durable pour préserver ce territoire remarquable et fragile. Cette vision partagée est fondée sur la protection et la valorisation des patrimoines naturels, culturels et paysagers des Alpilles, en concertation avec les acteurs du territoire. Ce projet global est formalisé dans un document contractuel validé par les collectivités membres du Parc, la « Charte du Parc ».

L'agriculture occupe une place prépondérante sur ce territoire et couvre près de la moitié de sa superficie (plus de 21 000 hectares). Les activités agricoles et pastorales sont au cœur de l'action du Parc, à la croisée de nombreux domaines d'intervention : développement économique, préservation des paysages, aménagement du territoire, maintien des traditions, biodiversité, etc.

L'ambition du Parc est de contribuer au développement d'une agriculture durable, respectueuse de l'environnement et pourvoyeuse d'emplois. Dans cet objectif, le Parc des Alpilles en collaboration avec les acteurs du monde agricole, mène de nombreuses actions pour inscrire dans la durée ce secteur stratégique : valorisation du pastoralisme, promotion des pratiques agricoles alternatives, valorisation des circuits courts, maîtrise foncière, etc.

Par ailleurs, le Parc naturel régional des Alpilles s'inscrit dans le Projet Alimentaire Territorial porté par la Métropole Aix-Marseille-Provence, copiloté par le Pôle d'Équilibre Territorial et Rural du Pays d'Arles et soutenu par le Département des Bouches-du-Rhône. Le PAT a pour objectif de relocaliser l'agriculture et l'alimentation en soutenant l'installation d'agriculteurs, les circuits courts ou les produits locaux dans les cantines.



MANGER LOCAL C'EST VALORISER NOTRE TERRITOIRE

En achetant vos produits chez les producteurs, vous devenez acteurs du développement durable de notre territoire :

- En achetant directement aux producteurs, vous rémunérez au juste prix les agriculteurs, sans intermédiaire. Vous soutenez ainsi une agriculture pourvoyeuse d'emplois et participez à l'économie locale.
- Vous soutenez l'agriculture locale et participez ainsi à la préservation des paysages et du patrimoine local.
- Vous consommez des produits frais et réduisez l'impact environnemental lié au transport de vos aliments en retrouvant le goût des produits de saison.
- Vous rencontrez directement les agriculteurs : opter pour la vente directe, c'est savoir comment sont élaborés vos aliments, mais aussi découvrir des producteurs passionnés par leur métier.

Les circuits courts de proximité s'ancrent dans les liens unissant les habitants d'un territoire, et qui s'opèrent dans le respect de l'environnement. En devenant « consommateurs », vous participez à maintenir une agriculture vivante à taille humaine entretenant les paysages remarquables des Alpilles et participant à un développement harmonieux.

L'agriculture des Alpilles

A l'origine de la richesse et de la diversité des paysages des Alpilles, l'agriculture occupe une place prédominante dans l'identité du Parc. Recouvrant la moitié du territoire, cette activité est un pilier économique majeur et renferme des enjeux écologiques, patrimoniaux et identitaires.

DIFFÉRENTS TERROIRS

Le Parc des Alpilles se caractérise par des reliefs contrastés et une mosaïque de paysages riches et variés. Son relief domine les plaines du Rhône et de la Durance, les grands territoires du Comtat et de la Crau. L'agriculture est le reflet de ces paysages :

- Le massif est le siège des activités pastorales avec des troupeaux ovins et caprins. Sur ses piémonts se développent les cultures sèches emblématiques des Alpilles : vignes et oliviers ;
- Au nord, la plaine du Comtat est un terroir de productions céréalières et maraîchères, tandis qu'à l'est, le Val de Durance se caractérise par la prédominance des vergers fruitiers ;
- Au sud et à l'ouest des Alpilles, composés du marais des Baux, se retrouvent les prairies de foin de Crau, premier et seul aliment pour animaux à obtenir un label de qualité AOP mais aussi d'autres grandes cultures sèches et irriguées rizicoles.

... POUR DES
PRODUCTIONS VARIÉES



les vins

La viticulture, culture emblématique du territoire, occupe les versants nord et sud du massif des Alpilles. La filière est orientée sur la qualité avec plusieurs appellations auxquelles peuvent prétendre les vigneron. Depuis 1995, l'AOP *Les Baux-de-Provence*, qui recouvre sept communes du Parc, valorise la production viticole dans ce terroir particulier et contribue à la notoriété nationale et internationale de ces vins. Aujourd'hui, la quasi-totalité des vigneron de cette appellation sont en agriculture biologique ou en biodynamie. Sur le territoire, les viticulteurs peuvent également prétendre à l'AOP *Coteaux d'Aix-en-Provence* ainsi qu'aux IGP *Alpilles*, *Pays des Bouches-du-Rhône* ou *Méditerranée*.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



légumes

Le maraîchage est une des principales filières des Alpilles créatrice d'emplois. Les cultures se situent principalement dans les plaines irriguées du Comtat ou du Val de Durance. Si la filière reste très orientée vers une commercialisation en circuits longs, de plus en plus de maraîchers proposent de la vente en circuits courts.



céréales

Les grandes cultures (céréales et oléagineux) sont également présentes sur le territoire, principalement dans la plaine du Comtat et dans le marais des Baux. Le Parc des Alpilles compte également au sud quelques zones de production de riz, qui bénéficient de l'appellation IGP *Riz de Camargue*.





olives & huiles

L'**oléiculture**, présente depuis l'Antiquité, est encore aujourd'hui une filière phare des Alpilles, premier secteur de production des Bouches-du-Rhône, premier département producteur d'huile d'olive. Pour les produits de l'olive, les producteurs disposent d'une appellation, l'AOP *Huile d'olive de la vallée des Baux-de-Provence* qui couvre la quasi-totalité du territoire du Parc, avec deux huiles différentes : le fruité vert et le fruité noir. Deux autres produits de l'olive bénéficient d'une AOP : les *olives cassées* et les *olives noires de la vallée des Baux-de-Provence*. Dans les Alpilles, les oléiculteurs peuvent aussi valoriser leur production d'huile avec l'AOC *Huile d'olive de Provence*.



fruits

L'**arboriculture** est également bien représentée sur le territoire, avec des vergers installés principalement entre la Crau, la plaine du Comtat et le Val de Durance. Le Parc des Alpilles recense environ un quart des surfaces de vergers et oliveraies du département. Sur le versant nord des Alpilles, les cultures de pommiers et de poiriers sont prédominantes, tandis que les vergers d'abricotiers sont plus nombreux au sud du massif. D'autres cultures complètent la diversité de fruits que l'on trouve sur le territoire, bien qu'elles soient moins représentées. L'amandier, culture historique des Alpilles fait l'objet d'un plan de relance depuis 2014 porté par la Communauté de communes Vallée des Baux-Alpilles.



miels

L'**apiculture** n'est pas en reste, avec plusieurs apiculteurs qui commercialisent leur production en vente directe. Ceux-ci peuvent bénéficier de l'IGP *Miel de Provence*. Certains d'entre eux vous ouvrent leur porte à l'occasion d'ateliers pédagogiques, pour découvrir l'abeille et son rôle fondamental pour la pollinisation des espèces végétales, et la biodiversité de notre territoire.



vianades & laitages

L'**élevage et le pastoralisme**, présents depuis des millénaires et fortement ancrés dans la culture locale, sont encore aujourd'hui des activités symboliques et patrimoniales des Alpilles. La présence des troupeaux dans le massif joue un rôle primordial dans le maintien des espaces ouverts, et participe ainsi à la préservation de la biodiversité et à la lutte contre le risque incendie. Dans les Alpilles, les élevages ovins dominent, notamment au sud dans la plaine de Crau, où les producteurs bénéficient de l'IGP *Agneau de Sisteron* et de l'AOP *Foin de Crau* (première AOP pour une production non alimentaire). Les élevages caprins sont liés à la production de fromage, dont une partie peut être valorisée dans l'AOP *Brousse du Rove*. L'élevage de bovins, présent au sud du massif, concerne principalement les taureaux de combat liés à la culture locale de la tauromachie et de la course camarguaise, tandis que la viande peut être commercialisée à travers l'AOP *Taureau de Camargue*. On trouve également des élevages de volailles. La diversité des élevages locaux vous permet de trouver chez les producteurs fromages, viandes diverses, charcuteries et œufs !



plantes aromatiques

Les **plantes aromatiques et médicinales** sont indissociables de la gastronomie provençale. Les producteurs peuvent bénéficier depuis 2018 de l'IGP *Thym de Provence*. Vous trouverez également dans ces pages d'autres productions comme le safran ou la spiruline.

D'autres filières sont par ailleurs représentées, et complètent la grande diversité des productions qu'offrent les Alpilles : escargot, kiwis, agrumes, autant de produits que vous pouvez trouver sur notre territoire !



Labels et sigles

L'agriculture contribue à la réputation de notre terroir d'excellence à travers notamment ses produits sous signes de qualité. De nombreuses marques ou labels définissent des modes de production précis, et nous garantissent ainsi la qualité de nos aliments. Sur le territoire du Parc des Alpilles, 40% des exploitations présentent au moins un produit inscrit sous un SIQO, Signe officiel de la Qualité et de l'Origine (dont les plus connus AOC, AOP et IGP), tandis que le nombre d'agriculteurs bio est en augmentation (+15% entre 2012 et 2017*). Cependant, il n'est pas toujours aisé de s'y retrouver entre les différents signes de qualité existants. Pour y voir plus clair, voici ici quelques-uns des labels et marques que vous trouverez chez les producteurs.

LES LABELS VALIDÉS PAR L'ÉTAT

SIGNES OFFICIELS D'IDENTIFICATION, DE QUALITÉ ET D'ORIGINE (SIQO)



4



L'**Appellation d'origine contrôlée** (AOC) désigne des produits répondant aux critères de l'AOP et protège la dénomination sur le territoire français. Elle constitue une étape vers l'AOP, désormais signe européen.



L'**Appellation d'origine protégée** (AOP) signe un produit qui tire son authenticité et sa typicité de son origine géographique. Son cahier des charges est strict : utilisation de variétés locales, savoir-faire reconnu et transformation dans l'aire géographique. Ce signe protège le nom du produit dans toute l'Union européenne.



L'**Indication géographique protégée** (IGP) identifie un produit agricole dont les qualités sont liées à son origine géographique. Pour prétendre à l'obtention de l'IGP, une étape au moins parmi la production, la transformation ou l'élaboration de ce produit doit avoir lieu dans cette aire géographique délimitée, et respecter le cahier des charges défini par l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO). Pour la viticulture, toutes les opérations réalisées depuis la récolte du raisin jusqu'à la fin du processus d'élaboration du vin sont réalisées dans la zone géographique considérée.

+ www.nosproduitsdequalite.fr



L'**agriculture biologique** est un mode de production assurant un ensemble de pratiques respectueuses des équilibres écologiques : respect de la biodiversité, préservation des ressources naturelles, bien-être animal, sans OGM, restriction de l'utilisation des produits chimiques...

+ www.agencebio.org



Le **Label Rouge** est un signe national désignant des produits qui, par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité sensorielle supérieur. À toutes les étapes de sa production et de son élaboration, le produit doit répondre aux exigences du cahier des charges. Le label est ouvert à tous les produits, quelle que soit leur origine géographique (y compris hors UE).

+ www.labelrouge.fr

LES MARQUES PRIVÉES RECONNUES À L'ÉCHELLE NATIONALE



La mention **Nature et Progrès** est une marque de certification privée qui identifie des produits obtenus selon des modes de production et de transformation qui prennent en compte la protection de l'environnement. L'obtention de la mention repose sur le respect d'une charte et d'un cahier des charges contrôlé par un « Système Participatif de Garantie » impliquant les producteurs et consommateurs adhérents. Le cahier des charges **Nature et Progrès** interdit notamment les OGM, l'utilisation de produits phytosanitaires, encourage les fermes de petites tailles et garantit des modes de production basés sur les équilibres naturels des sols, des végétaux et des animaux.

+ www.natureetprogres.org



Demeter est la marque collective des produits issus de l'agriculture biodynamique, qui va au-delà de l'agriculture biologique et respecte les rythmes des cycles naturels en favorisant l'autonomie des fermes certifiées. Elle certifie des produits à l'échelle internationale.

+ demeter.fr



La certification **Haute Valeur Environnementale (HVE)** se compose de trois niveaux différents et s'appuie sur des exigences liées au respect de l'environnement. Elle prend en compte la performance environnementale des exploitations, et garantit le respect de la biodiversité et la réduction de l'impact des pratiques agricoles sur les ressources et l'environnement (gestion de la ressource en eau, gestion des engrais et des produits phytosanitaires).

+ hve-asso.com



LA MARQUE VALEURS PARC NATUREL RÉGIONAL

Propriété de l'État, déposée par la Fédération des PNR à l'Institut National de la Propriété Industrielle (INPI), la gestion de la marque est exclusivement déléguée aux Parcs naturels régionaux. Elle a permis la création d'un réseau national de professionnels comprenant des hébergeurs, restaurateurs, prestataires d'activités de pleine nature, sites de visite, agriculteurs et artisans qui partagent les mêmes valeurs tout en défendant au quotidien l'économie locale et la protection de leur environnement. Les professionnels bénéficiaires de la marque s'affichent comme des acteurs responsables, engagés pour la préservation de l'environnement et la qualité de vie des habitants et des visiteurs des Alpilles. *Découvrez la marque sur le territoire des Alpilles page 7.*

+ www.consommer-parc.fr

L'AGRI- TOURISME DANS LES ALPILLES



Bienvenue à la ferme est un réseau d'agriculteurs qui propose la vente directe de leurs produits à la ferme, ainsi que des activités de restauration, d'hébergement ou d'accueil touristique et de loisirs. Les producteurs du réseau s'engagent à proposer des produits fermiers de qualité, à offrir à leurs hôtes un accueil personnalisé et professionnel dans un environnement soigné, et à être ambassadeurs d'une agriculture durable et responsable.

+ www.bienvenue-a-la-ferme.com



Accueil Paysan est un réseau composé d'agriculteurs et d'acteurs ruraux, engagés en faveur d'une agriculture paysanne et d'un tourisme durable, équitable et solidaire. Les adhérents pratiquent l'accueil à la ferme à destination de touristes, mais aussi l'accueil social et pédagogique, avec l'objectif de faire découvrir dans le partage et l'échange le milieu rural, les activités de la ferme, ses métiers, ses savoir-faire.

+ www.accueil-paysan.com

Carte des producteurs



Vins



Olives & Huiles



Fruits & Légumes



Produits de la ruche



Céréales



Viande de chèvre



Plantes aromatiques



Escargots



Viande ovine



Viande bovine



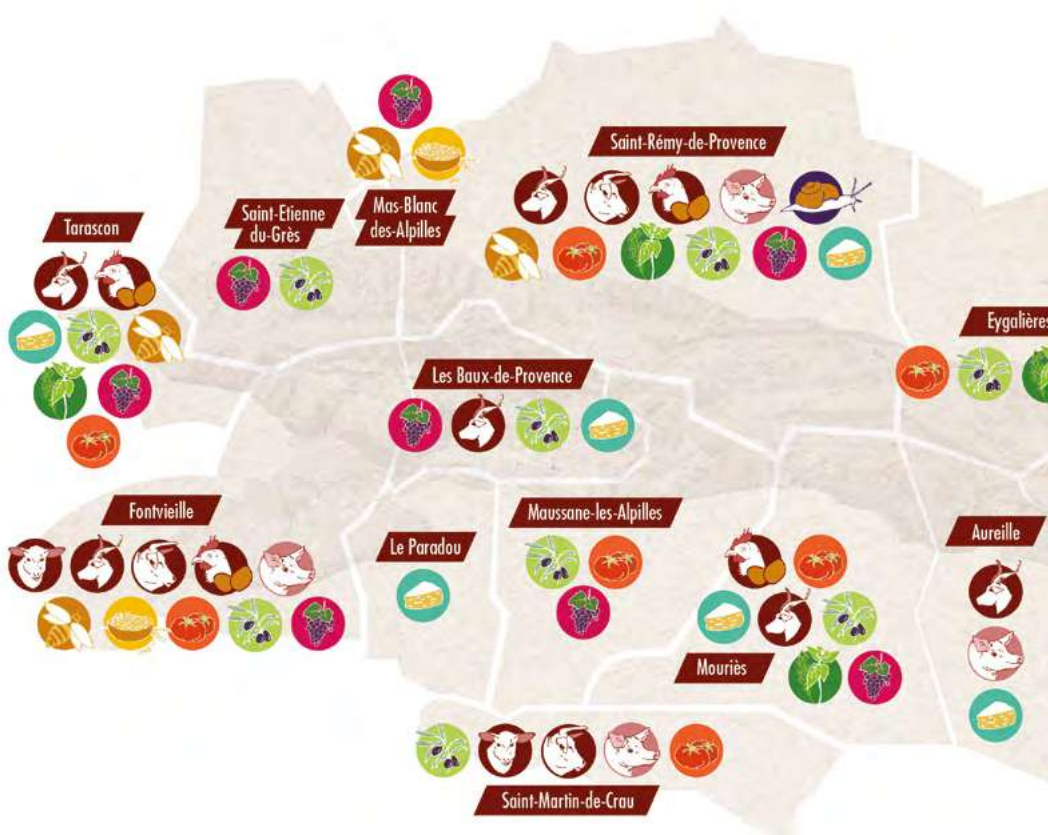
Fromages et produits laitiers



Viande de porc



Volailles & Oeufs



LA MARQUE VALEURS PARC DANS LES ALPILLES

La marque *Valeurs Parc naturel régional* valorise les agriculteurs qui partagent les valeurs communes des Parcs naturels régionaux dans leur activité agricole : ils sont engagés dans des pratiques respectueuses de l'environnement et des hommes, et s'inscrivent dans l'économie locale. En recevant la marque, les producteurs respectent des critères bien définis, ils intègrent un réseau régional et national et s'inscrivent dans une démarche de progrès. Pour les productions agricoles, la marque *Valeurs Parc* garantit notamment la saisonnalité des produits et l'usage de variétés adaptées au territoire. Elle favorise la fertilisation organique des cultures et les pratiques de préservation des sols et de la ressource en eau. Enfin, la marque encourage la réduction des produits phytosanitaires. En privilégiant ces exploitations, le consommateur participe à la vie du territoire dans lequel il vit ou qu'il visite.

Le Parc des Alpilles est aujourd'hui dans une dynamique de déploiement de la marque sur son territoire. Le nombre de marqués est en constante augmentation et le Parc travaille activement à la labellisation des produits agricoles.



Sur le territoire des Alpilles, vous pouvez bénéficier de produits marqués Valeurs Parc naturel régional :

- Les produits laitiers (fromages, autres produits alimentaires et cosmétiques) et carnés (viande, produits transformés) issus des élevages herbivores de vaches, brebis, chèvres, juments ou ânesses.
- Les fruits, légumes et plantes aromatiques et médicinales, céréales, produits transformés et cosmétiques.

Acheter des produits marqués Valeurs Parc naturel régional, c'est avoir la garantie de produits de qualité, à travers le respect rigoureux d'un cahier des charges par les producteurs marqués. Ce sont des fermes qui vous garantissent :

- Une production rattachée au territoire avec des produits agricoles issus du territoire du Parc et des produits agro-alimentaires transformés dans le Parc, et dont les composants de base en proviennent, majoritairement.
- Des pratiques respectueuses de l'environnement : des fermes engagées dans une démarche de réduction des produits phytosanitaires ou des pratiques alternatives favorables à la préservation des sols et de la biodiversité avec une attention particulière à l'utilisation de la ressource en eau et à la gestion des déchets.
- Des pratiques valorisant la qualité et la saisonnalité : animaux mis au pâturage au minimum 5 mois, cultures en terre en plein champ ou en serre non-chauffées.
- Des produits naturels : la transformation garantissant un produit le plus naturel possible sans conservateurs et colorants chimiques, sels nitriques, ou sirop de glucose.

LES EXPLOITATIONS VALEURS PARC

GAEC GILLET VIRGINIE ET SYLVAIN GILLET

Fromages de chèvre, brousse, fromage blanc, charcuterie de porc (terrines, caillettes, rillettes).
Activités d'accueil et pédagogiques sur rendez-vous.

p.9

FROMAGERIE ROUMANILLE MELANIE ET JEAN-MARC CHAPEAU

Fromages de chèvre, fromage blanc, brousse, viande et charcuterie de porc noir.
Visite de la ferme et dégustation sur rendez-vous.

p.20

Annuaire des producteurs

- 🏠 Conditions de vente (horaires, saisons...)
- ➔ Adresse du point de vente

8

LE BON REFLEXE :

**AVANT D'ALLER FAIRE VOS COURSES,
PENSEZ À PRENDRE VOS SACS
ET EMBALLAGES RÉUTILISABLES !**



Aureille



FROMAGERIE LES CABRES D'OR...ÉLIE AURELIE BAGNIS

Fromages de chèvre, faisselles, yaourts, terrines de chèvre, savons au lait de chèvre.
Visites et accueil pédagogique (sur réservation).

- 👉 En direct, de mai à décembre : sur rendez-vous
- ➔ Route des Fioles, quartier des Tresbons

06 09 05 46 52 - bagnisaurelie@laposte.net
Fb : Fromagerie les Cabres d'ORélie



GAEC GILLET VIRGINIE ET SYLVAIN GILLET

Fromages de chèvre, brousse, fromage blanc, charcuterie de porc (terrines, caillettes, rillettes).

- 👉 En direct, de mars à décembre, le samedi : 17h - 19h
- ➔ Chemin des Plantiers d'en Bas
- 👉 Marchés : Aureille, Paradou et Sénas

06 20 19 67 17 - gillet.gaec@gmail.com
Fb : La Ferme des Gaec-Gillet

Eygalières



DOMAINE D'EOLE MATTHIAS WIMMER

Vins rouges, rosés et blancs
Dégustations et explications pour particuliers et groupes (sur rendez-vous).



AOP Coteaux d'Aix-en-Provence, IGP Apilles

- 👉 Du lundi au jeudi : 10h - 12h30 / 14h30 - 18h
- Vendredi : 10h - 12h30 / 14h30 - 17h
- Samedi et dimanche : uniquement de Pâques à la Toussaint, 10h - 12h30 / 15h - 18h
- ➔ 396 Chemin des Pilons - Route de Mouriès (D24)

04 90 95 93 70 - domaine@domainedeole.com
www.domainedeole.com



DOMAINE DE LA VALLONGUE

Vins rouges, blancs et rosés, huiles d'olive, olives, tapenades, cosmétiques à base d'huile d'olive.
Visite du domaine



AOP Les Baux-de-Provence, IGP Apilles,
AOP Huile d'olive de Vallée des Baux-de-Provence,
AOC Huile d'olive de Provence

- 👉 Du lundi au samedi : 10h - 13h / 14h - 18h30
- Dimanche : uniquement d'avril à septembre
- ➔ Route de Mouriès

04 90 95 91 70 - contact@lavallongue.com
www.lavallongue.com
Fb : Domaine De La Vallongue - Insta : lavallongue



LA FERME DE POCHE GUILHEM GIZOLME

Légumes de saison et petits fruits.
Visites possibles (sur rendez-vous).



- 👉 En direct, d'avril à novembre : sur rendez-vous
- ➔ Chemin du Contrás
- 👉 Livraison à Saint-Rémy-de-Provence : sur commande

06 30 58 52 45 - lafermedepoche@gmail.com
www.lafermedepoche.wordpress.com
Fb : La Ferme de Poche



L'OLIVETTE MARION SCHWARZ

Huiles d'olive fruité vert et fruité noir

AOP Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence



- 👉 Tous les jours, sur rendez-vous : 10h - 19h
- ➔ 401 Chemin du Mas Reynaud

06 28 07 25 05 - 04 90 95 99 83
marion@lolivette.eu - www.lolivette.eu

Eygalières (suite)



LE JARDIN D'ANADOR ANNICK ET PHILIPPE DUPRÉ

Pépiniériste-horticulteur : vente de vivaces, arbustes, annuelles et plants de légumes.



Artisans du végétal

- 📅 Du lundi au samedi : 9h-12h / 14h-18h
- ➔ Quartier du Contrats, 120 vieille route d'Orgon
- 📍 Marché de Sénas

06 03 13 42 72 - philippe.dupre611@orange.fr
www.lejardindanador.fr - Fb : Le Jardin d'Anador



LES SENTIERS DE L'ABONDANCE MARIE FALQUET

Plantes aromatiques, sirops, feuilles cristallisées, délices de fruits, hydrolats et macérats huileux.

Gîte agritouristique, accueil woofing, visites d'exploitations, ateliers pédagogiques thématiques.

Réseau des Jardins solidaires méditerranéens

- 📍 Boutique Le Savoir Faire des Alpilles à Saint-Rémy-de-Provence
- 📅 De mai à septembre de 9h à 14h
- ➔ Le Mas des Boeufs, 1770 rte du mas de la Brune

04 90 90 80 11 - info@lessentiersdelabondance.com
www.lessentiersdelabondance.com
Fb : Les sentiers de l'abondance EARL



DOMAINE LA FABRESSE JEAN-PHILIPPE ET CHANTAL MONTAGARD

Huiles d'olive, tapenade
Dégustation d'huiles d'olive et visite du domaine.

AOP Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence

- 📍 En direct : sur rendez-vous
- ➔ 1470 Route de la Gare
- 📍 Magasin ouvert tous les jours
De mai à septembre : 10h30-19h
D'octobre à avril : 11h-18h
- ➔ Rue Trencat - 13520 Les Baux-de-Provence
- 📍 Marché d'Eygalières

06 20 76 07 14 - 06 03 61 49 37
chcioffi@laposte.net - lafabresse@neuf.fr
www.lafabresse.com - Fb : Domaine La Fabresse

Eyguières



DI PELINO PATRICE

Légumes



- 📍 En direct : sur rendez-vous
- ➔ Chemin des cavalières, Les Garrigues Est
- 📍 Marchés : Sénas et Eyguières

06 15 80 16 55 - dipelino.patrice@neuf.fr
Fb : Agriculture biologique Eyguières



GAEC CHIARI FAMILLE CHIARI

Viande de bœuf et veau Aubrac, viande de porc, fromages de chèvres.

Visite de la traite des chèvres de février à novembre.

- 📍 Vente de viande le vendredi : à partir de 16h
Du lundi au samedi, de mars à nov. : 17h-19h
- ➔ Chemin du Mas Espagne

06 87 55 49 74 - gaecchiari@hotmail.fr
www.famillechiari.fr - Fb : Gaec Chiari



GAEC FAUDON CAROLE ET PASCAL FAUDON

Fromages et produits laitiers de chèvre, huiles d'olive, viande d'agneau, de porc et volaille, conserves d'agneau.

Visite de la ferme le mardi après-midi pendant les vacances scolaires de printemps et d'été.

- 📍 En direct : sur rendez-vous
- ➔ Chemin des Champines
- 📍 Paniers : AMAP d'Eyguières

06 81 96 86 12 - carole.faudon@orange.fr



MANADE AGU GUILLAUME AGU

Viande bovine, huiles d'olive, foin de Crau.
Visite de la manade et restauration possible (groupes).

AOP Taureau de Camargue, AOP Foin de Crau

- 📍 En direct : sur rendez-vous
- ➔ Quartier des Roudières

06 23 32 99 44 - 06 80 43 30 02
guillaume.agu@gmail.com
manade.agu.g@orange.fr - Fb : Manade AGU

Fontvieille



MIELYS THIERRY AZZOLIN

Miels, produits de la ruche, production d'essaims
Visites du rucher, cours d'apiculture.

- 📍 En direct : sur rendez-vous
- ➔ Impasse Darrell

06 87 43 17 19 - mielys@orange.fr
Fb : Mielys Thierry Azzolin



MOULIN DES GARRIGUES DENIS FAGE

Huiles d'olive fruité vert et fruité noir
AOP Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence

- 📍 En direct : sur rendez-vous
- ➔ Chemin des Cavalières

07 81 04 80 82 - denis-fage@laposte.net
Fb : Moulin des Garrigues



REMI TRONC

Légumes diversifiés et fruits, amandes, jus de fruits, confitures, coulis et compotes.

- 📍 En direct : sur commande et rendez-vous
- ➔ Chemin des Cavalières - Les Garrigues
- 🛒 Paniers : AMAP d'Eyguières

06 08 64 80 19 - tronc.remi@orange.fr



CHÂTEAU D'ESTOUBLON VALERIE ET REMY REBOUL

Vins, huiles d'olive.
Visites du domaine et dégustations sur demande.

AOP Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence, AOP Les Baux-de-Provence, IGP Alpilles

- 📍 Hiver : 10h-13h / 14h-18h Été : 10h-19h
- ➔ Château d'Estoublon, route de Maussane

04 90 54 64 00 - contact@estoublon.com
www.estoublon.com
Fb : Château d'Estoublon - Insta : chateauestoublon



EARL MISSIRY REBUFFAT / MAS ST PAUL RITA ET JEAN-JACQUES REBUFFAT

Huiles d'olive
Gîte, table paysanne
AOP Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence, Accueil Paysan

- 📍 En direct : sur rendez-vous
- ➔ 100 Chemin du Patis

04 90 54 74 45 - 06 33 41 01 27
rita.rebuffat@laposte.net
www.masspaulfontvieille.monsite-orange.fr



LES JARDINS DE CIDAMOS MATHILDE ET MIGUEL REINAGA

Légumes diversifiés, œufs, conserves de légumes transformés à la ferme. Vente d'autres produits fermiers des Alpilles.

Visites de l'exploitation (grand public et scolaire).
Manifestation de ferme en ferme, événements ponctuels...

- 📍 Mardi et vendredi : 10h-12h / 16h-19h
Jeudi : 10h-12h
Autres disponibilités : sur rendez-vous
Fermeture du 24.12 au 01.01
- ➔ Route de l'aqueduc -13990 Fontvieille
- 🛒 Paniers : AMAP de Fontvieille et à l'école maternelle de Fontvieille

06 20 10 13 91 - jardinsdecidamos@gmail.com
www.jardinsdecidamos.com
Fb : Jardins de Cidamos, La Conserverie de Cidamos - Insta : Jardins de cidamos

Fontvieille (suite)



LES OLIVIERS DE L'AQUEDUC VALERIE ET REMY RUFFINATTO

Huiles d'olive fruité vert et fruité noir



AOP Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence

- 🏠 En direct : sur rendez-vous
- ➔ Chemin de Bédarides

🏠 Marchés, d'avril à septembre : Fontvieille, Maussane-les-Alpilles et Arles

04 90 54 74 41 - 06 24 33 25 20
ruffinatto.remy@neuf.fr



MANADE CHAUVET / EARL LES DEUX RIVES MAGALI RICHARD ET JULIEN ROUX

Viande et charcuterie bovine, de porc noir, viande d'agneau, de canard, volailles et œufs
Visite de la manade sur demande.



- 🏠 Le vendredi : 11h - 19h (livraisons possibles)
- ➔ Mas Cadenet, chemin de l'aqueduc

06 87 19 45 64 - Fb : Manade Chauvet
magalirichard@manadechauvet.fr



MOULIN MAS DE DAUDET MIREILLE ET TANNEGUY THIEULOY

Céréales et légumineuses, farines, semoules, pâtes au blé dur.

- 🏠 Du lundi au samedi midi, de mai à août :
9h - 12h / 16h - 19h
Le reste de l'année : sur rendez-vous
- ➔ Chemin de Ribet

06 10 04 77 97
moulinmasdedaudet@outlook.com
www.moulinmasdedaudet.com
Fb : MOULIN mas de DAUDET



RUCHER DE LA CALA MELOSA SOPHIE BERTON

Miels



Visites de rucher, rucher pédagogique

- 🏠 Vente à la ferme sur rendez-vous
- ➔ Vallon de la Lègue

04 90 54 66 83 - 06 07 54 56 69
cala.melosa@orange.fr
www.lapier.hautefort.com

Lamanon



SPIRALGUES THIERRY BAILLET

Spiruline

- 🏠 En direct : sur rendez-vous
- ➔ 627 chemin jas des barres

06 44 07 21 07 - bousquetier13@gmail.com



YVAN BRIEUGNE

Huiles d'olive



AOP Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence

- 🏠 En direct : sur commande
- ➔ La Baptistine
- 🏠 Livraisons possibles : Sénas, Lamanon et Eyguières

06 66 54 02 97 - yvan.brieugne@laposte.net
Fb : Yvan de l'huile



Les Baux-de-Provence



L'AFFECTIF JEAN-ANDRÉ CHARIAL

Vins rouges et rosés



AOP Les Baux-de-Provence

📍 En direct, tous les jours : 12h-20h

➔ Mas de Baumanière

04 90 54 33 07 - contact@laffectif.com
www.laffectif.com



BOUCABELLE DES BAUX NATASCHA DUVERDIER

Viande et charcuterie caprine



Fromages et brousse du Rove (sauf 2020)

Balade avec le troupeau de chèvres et visite d'exploitation.

AOC Brousse du Rove

📍 En direct : sur rendez-vous

➔ Quartier du Mas de Chevrier, Mas de Vinaigre

06 07 48 89 14 - natascha.duverdier@wanadoo.fr
boucabelledesbaux@gmail.com
Fb : Boucabelle des Baux



MAS CAYOL QUEVA LAETITIA ET CITI GILLES

Huiles d'olive fruité vert, olives mûrées et mono-variétale Grossane, olives de tables, tapenades et pulpe d'olive, savon naturel à base d'huile d'olive. Gîte à la ferme, dégustation gratuite et visite du domaine.



AOP Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence

📍 Magasin ouvert tous les jours : 11h-19h

De juin à septembre : 10h-20h

Fermé en janvier et février

➔ Place Louis Jou

📍 Marché de mai à octobre : Maussane

06 03 98 17 10 - contact@mascayol.com
www.mascayol.com
Fb : Mas Cayol Domaine Oléicole - Insta : Masdecayol



MAS DE LA DAME ANNE PONIATOWSKI ET CAROLINE MISSOFFE

Vins rouges, rosés et blancs, huile d'olive, tapenades et pâtes d'olive, olives.



AOP Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence, IGP Alpilles, AOP Les Baux-de-Provence

📍 De mi-avril à octobre : 9h-19h Hiver : 9h-18h

Fermé les dimanches de janv. et fév., 25.12 et 01.01

➔ Route départementale 5

04 90 54 32 24 - masdeladame@masdeladame.com
www.masdeladame.com - Fb / Insta : Mas de la Dame



MAS SAINTE BERTHE GENEVIEVE ROLLAND

Vins rouges, rosés et blancs, olives, huiles et tapenades

Dégustations au caveau, sentier pédestre de découverte du vignoble en libre accès.



AOP Les Baux-de-Provence, IGP Alpilles, AOP Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence

📍 D'avril à septembre : 9h-12h30 / 14h-18h30

D'octobre à mars : 9h-12h / 14h-18h

Fermé les pour Noël et Jour de l'An

➔ Route départementale 27a

04 90 54 39 01 - massteberthe@orange.fr
www.mas-sainte-berthe.com - Fb : Mas Sainte Berthe



MOULIN CASTELAS CATHERINE ET JEAN-BENOÎT HUGUES

Huiles d'olive fruité vert et noir, olives, tapenades Visite du moulin, balades dans les oliviers, dégustations



AOP Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence, AOC Huile d'olive de Provence

📍 Du lundi au vendredi 8h30/19h (18h en hiver)

Weekend : 10h-19h (18h en hiver)

➔ Quartier Frechier

04 90 54 50 86 - info@castelas.com
www.castelas.com
Fb : Moulin castelas huile d'olive - Insta : moulin castelas



Mas-Blanc -des-Alpilles

LA CHARRETTE ET LE FOURNIL JEAN-SEBASTIEN DUVAL

Pains, brioches, fougasses

🏠 En direct : sur commande

06 41 87 33 46 - jeansebastienduval@yahoo.fr
Fb : La Charrette et le Fournil



LE NECTAR DES ALPILLES NORBERT ET ENCA MAUDOIGT

Miels, gelée royale, pollen

🏠 Du lundi au samedi midi : sur rendez-vous
➔ Chemin D31, quartier du château

04 90 49 02 77 - lenectardesalpilles@gmail.com
06 26 16 38 16 - norbert.maudoigt@gmail.com
www.lenectardesalpilles.fr
Fb : LND A - Le Nectar des Alpilles



MAS CARLIN NICOLAS DUPUY

Vins rouges et rosés
Accueil Camping-car France Passion

IGP Alpilles, Vigneron indépendant

🏠 Tous les jours : 8h-20h
➔ Ch. romain d'Arles à Saint-Rémy-de-Provence

04 90 49 11 42 - contact@mascarlin.com
www.mascarlin.com

Maussane -les-Alpilles



BRUNO DUNAND

Huiles d'olive

Balades dans les oliveraies, journées pédagogiques



🏠 En direct : sur rendez-vous
➔ 144 avenue du général de Gaulle
🏠 Paniers : AMAP de Saint-Rémy-de-Provence

06 08 82 09 53 - oliviers.paysages@neuf.fr



DOMAINE PLAINES MARGUERITE LAURENT ISRAELIAN

Huiles d'olive, produits de bien-être à base d'huile d'olive
Accueil de groupes sur rendez-vous, sentier pédagogique
sur la culture des oliviers et la biodiversité des Alpilles.



AOP Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence,
Bienvenue à la ferme

🏠 Du lundi au samedi : 10h-12h / 14h-18h30
Fermeture annuelle de Noël à mi-février
➔ Chemin des Plaines Marguerite

04 90 54 50 97 - 06 15 88 16 44
domaineplainesmarguerite@orange.fr
www.domaineplainesmarguerite.com
Fb : domaine plaines marguerite



LE MAS SAINT ROMAN CHRISTINE GARCIN GOURILLON

Huiles d'olive et gîte

AOP Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence

🏠 En direct : sur rendez-vous
➔ Mas Saint Roman

06 72 70 80 24 - massaintroman@free.fr
huileolivedeprovence.blogspot.com
www.massaintroman.fr
Fb : Le Mas Saint Roman



RAYMOND GONFOND

Huiles d'olive, olives

AOP Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence

🏠 Du lundi au vendredi : 9h-18h
➔ Mas Saint Roman

06 25 16 51 37 - rgonfond@wanadoo.fr
www.olives-gonfond.com



**LE PETIT PAYSAN (MAGASIN)
EARL LES PETITS RUISSEAUX
MARC GONFOND**

Fruits d'été, légumes d'été et d'hiver, vente d'autres produits fermiers des Alpilles.

- 👉 De mars à août, tous les jours : 8h - 12h
De nov. à mars, mercredi et samedi : 9h - 12h15
- ➔ Le Petit Paysan, 5001 Présicaire, Route de Mourières

06 62 06 04 50 - contact@petit-paysan.fr
06 03 34 78 97 - lespetitsruisseaux13@gmail.com
www.petit-paysan.fr
Fb : Le petit Paysan - Insta : lepetitpaysan_maussane



**MA CLÉ DES VIGNES
BAPTISTE COSTE**

Vins rouges, rosés, blancs



IGP Alpilles, Vigneron indépendant

- 👉 En direct : sur rendez-vous
- ➔ Les Arthur, Quartier Monblan
- 👉 Samedi, de mars à mi-août : au Petit paysan

06 18 42 18 18 - macledesvignes@sfr.fr
Fb : Ma Clé des Vignes



**MOULIN JEAN-MARIE CORNILLE
COOPÉRATIVE OLÉICOLE**

Huiles d'olive, olives



Visites du moulin et dégustation les mardis et jeudis de Pâques à fin septembre pour les particuliers, sur réservation pour les groupes.



AOP Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence, AOC Huile d'olive de Provence



- 👉 Du lundi au samedi, printemps-été :
9h30 - 12h30 / 14h - 18h30
Dimanche, l'été uniquement : 14h30 - 18h
Automne-hiver : fermeture à 18h et 10h le samedi
- ➔ Rue Charloun Rieu

04 90 54 32 37 - boutique@moulin-cornille.com
www.moulin-cornille.com - Fb : Moulin Cornille

Mourières



**CHÈVRERIE DE LA CORALINE
CORALIE BOYER**

Fromages de chèvre, yaourts et brousse, viande et terrines de chèvre.

- 👉 En direct : sur rendez-vous
- ➔ Quartier des Imbernières

06 84 07 49 81 - chevriedelacoraline@gmail.com
Fb : Chèvrerie de la Coraline



**EARL MAS DE LA TAPI
ALAIN LIBERATO**

Huiles d'olive fruité vert et olives mûrées, autres produits fermiers des Alpilles.



Visites de l'olivieraie pour groupes ou particuliers tous les vendredi matin d'avril à fin septembre.



AOP Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence

- 👉 Mardi et vendredi : 9h - 12h30 / 14h30 - 18h
Mercredi, jeudi et samedi : 9h - 12h30
Horaires d'hiver, du mardi au samedi : 9h - 12h30
- ➔ 15 cours Paul Revoil

06 80 36 09 36 - contact@masdelatapi.com
www.masdelatapi.com - Fb/Insta : lemasdelatapi



**ESSENCE DE LUMIÈRE
AZIZ ZIAOLLAH**

Huiles d'olive, fruits et légumes séchés



AOP Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence



- 👉 Le samedi : 9h - 15h
- ➔ Coussoul nord

06 63 45 93 36 - ziaaziz@essence-de-lumiere.fr
www.essence-de-lumiere.fr - Fb : Essence de Lumière



**LES FLEURS DE BASILE
LUCIE FLEURY**

Produits cosmétiques : eaux florales, crèmes, huiles de soin, safran.



Nature & Progrès



- 👉 En direct : sur rendez-vous
- ➔ 1 lotissement du Mas de Bonnet
- 👉 Paniers : AMAPs de Saint-Rémy-de-Provence, Sénas, Fontvieille

06 74 12 94 38 - lesfleursdebasile@gmail.com
www.fleursdebasile.com
Fb : fleursdebasile - Insta : lucie_lesfleursdebasile





Mouriès (suite)



LES VOLAILLES DES ALPILLES JULIEN RIZZO

Poulets et pintades, chapons et dindes chaponnées (décembre), œufs fermiers, terrines de volailles.

- 📍 Du mardi au sam. : 9h-12h / Vend. : 15h-18h30
- ➔ Mas l'Aurélien, Chemin de Sabran
- 🛒 Paniers : AMAP d'Eyguières

04 90 47 62 84 - julien.rizzo@orange.fr
Facebook : lesvolaillesdesalpillles



MAS DE GOURGONNIER LUC, EVE ET FREDERIC CARTIER

Vins blancs, rosés et rouges, huiles d'olive fruité mûr



Nature & Progrès, AOP Les Baux-de-Provence, IGP Alpilles



- 📍 Du lundi au samedi 9h-12h / 14h-18h
- Dimanche et jours fériés : 10h-12h / 15h-17h30
- Fermé les dimanches de janvier à mars



➔ D78, le Destet



04 90 47 50 45 - contact@gourgonnier.com
www.gourgonnier.com - Fb : masdegourgonnier



MAS SAINT PAUL PIERRE MONTEUX, CEDRIC RIOLS, PHILIPPE MANASSERO, DENIS COLLADO, MICHEL BERNARD ET MANUEL MARTINEZ

Fruits (pêches, nectarines et abricots), huiles d'olive, nectars de fruits, confitures et compotes.



AOP Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence, HVE niveau 3



- 📍 Du lundi au samedi, de mi-mai à mi-septembre : 9h-13h30 / 15h-19h
- Le reste de l'année : sur commande
- ➔ Chemin du Coussoul, le Mas saint Paul



04 90 47 51 72 - contact@terredecau.com
www.terredecau.com - Fb : Terre de Crau / Mas saint Paul



MOULIN COOPÉRATIF DE MOURIÈS COOPÉRATIVE OLÉICOLE

Huiles d'olive, tapenades, produits provençaux



AOP Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence

- 📍 Juillet-Août, du lundi au vendredi : 9h-12h30 - 14h
- Samedi : 9h-12h30 / 15h-19h
- Dimanche : 9h30-12h30 / 15h-19h
- Visite du moulin : mardi à 10h et vendredi à 15h30
- Le reste de l'année : du lundi au samedi 9h-12h / 14h - 18h / Dimanche : 9h30-12h30 (fermé janvier-mars)

➔ 1 Chemin du Mas neuf

04 90 47 53 86 - moulincoop@wanadoo.fr
www.moulincoop.com
Fb : Moulin Coopératif de Mouriès



MOULIN DE VAUDORET EDITH ET HENRY WATON-CHABERT

Huiles d'olive traditionnelles, monovariétales et aromatisées, olives de table, tapenades, condiments.



Accueil de groupe sur rendez-vous

- 📍 Mardi, jeudi et samedi : 15h-18h ou sur rendez-vous
- ➔ Lieudit « de Vaudoret »

04 90 47 50 13 - 06 89 72 84 75
vaudoret@free.fr - www.vaudoret.com
Fb : Moulin du Mas de Vaudoret



MOULIN SAINT MICHEL LAURENT ROSSI

Huiles d'olive, olives, tapenades, visites du moulin



AOP Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence, AOC Huile d'olive de Provence, huile d'olive de France



- 📍 Du lundi au samedi : 9h-12h / 14h-18h
- Fermeture entre Noël et le jour de l'an

➔ 30 Cours Paul Revoil

04 90 47 50 40 - contact@moulin-saint-michel.com
www.moulin-saint-michel.com
Fb : Moulin Saint-Michel / Insta : moulin-saint-michel

Orgon



DOMAINE DE VALDITION

Vins blancs, rosés et rouges, huiles d'olive
Dégustations de groupe



AOP Coteaux d'Aix en Provence, IGP Alpilles, AOP
Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence



☞ D'avril à septembre : 9h30-12h30 / 14h-19h
D'octobre à mars : fermé à 18h et le dimanche



→ Route d'Eygalières

04 90 73 08 12 - valdition@valdition.com
www.valdition.com - Fb : Domaine de Valdition



DOMAINE DU VAL DE L'OULE

FABRICE BENOIT

Vins rouges, rosés, blancs



IGP Alpilles



☞ Le samedi : 10h-12h / 14h30-18h30
Le reste de la semaine : sur rendez-vous

→ Route d'Eygalières

04 90 95 19 06 - vignoblesbenoit@orange.fr
www.vignoblesbenoit.fr

Le Paradou



ATELIER FROMAGER DES CALANS

NATHALIE FEURER

Fromages de chèvres frais, demi-secs,
tommes et faisselles.

🍷 En direct, tous les jours : 17h-18h
→ Chemin des Crémades et de la Pène

🍷 Le samedi matin au Petit Paysan
à Maussane-les-Alpilles

06 98 89 83 53 - n.feurer@gmail.com

Saint-Etienne -du-Grès



DOMAINE DALMERAN

BEATRICE JOYCE

Vins rouges, rosés et blancs, huiles d'olive.

Ateliers accords mets et vins (minimum 6 personnes)



AOP Les Baux-de-Provence, IGP Alpilles



☞ Du lundi au jeudi, d'oct. à mars : 10h-12h30 / 14h-18h
Vendredi : 10h-12h30 / 13h30-17h



Du lundi au sam., d'avril à sept. : 10h-12h30 / 15h-18h30

→ 45 avenue Notre Dame du château

04 90 49 04 04 - info@dalmeran.fr
www.dalmeran.fr - Fb : dalmerandomaine



DOMAINE DU GRAND FONTANILLE

JÖRG SCHMITT

Vins rouges et rosés



IGP Alpilles, AOP Coteaux d'Aix-en-Provence



☞ Du lundi au vendredi : 10h-18h ou sur rendez-vous



→ Avenue d'Arles

04 90 49 05 15 - mail@domaine-fontanille.fr
www.domaine-fontanille.fr - Fb : GrandFontanille



Saint-Rémy -de-Provence



A.B. PIVOINE AGNES BENOIT

Pivoines herbacées plants (janvier à avril) et fleurs (mai), herbes de Provence, verveine, infusions - Ateliers à la ferme.

- 🏠 En direct : en mai de 17h-20h pour les pivoines et fleurs coupées / Sur rdv pour les plants
- ➔ Mas Benoit, D27 Petite route des Baux
- 🏠 Marché de Saint-Rémy-de-Provence

06 11 91 27 99 - abpivoine@gmail.com
Fb : Ab pivoine

Saint-Martin -de-Crau



GUILLAUME CIANCANELLI

Viande et merguez d'agneau, charcuterie de brebis, cosmétique au lait de brebis, foin de Crau. Traiteur paysan, accueil de camping-car France Passion

AOP Foin de Crau

- 🏠 En direct : sur rendez-vous
- ➔ Mas du vieux chêne, petit chemin de Chambremont

06 73 85 07 69

Fb : Exploitation Ciancanelli Guillaume



L'ACCRO AUX LEGUMES MARION BUET

Fruits et légumes



- 🏠 Mardi et jeudi, sur rendez-vous : 9h - 19h
- ➔ Mas Carrut, Route nationale 453
- 🏠 Paniers AMAP (voir page 23)
- 🏠 Marché de producteurs de Saint-Martin-de-Crau

06 80 73 23 08 - laccroauxlegumes@gmail.com
Fb : L'accro aux légumes



CHÂTEAU ROMANIN ANNE-MARIE CHARMOLÛE

Vins rouges, rosés et blancs, huiles d'olive
Visite guidée de la cave sur réservation



Demeter, Biodyvin, Vigneron indépendant,
AOP Les Baux-de-Provence, IGP Alpilles



- 🏠 Du lundi au samedi : 10h - 13h / 15h - 18h
Fermé les jours fériés
- ➔ Route de Cavaillon

04 90 92 45 87 - accueil@chateauromanin.fr
www.chateauromanin.com
Fb : ChateauRomanin



EARL GRANIER FRERES FAMILLE GRANIER

Viande bovine (Morucha, taureau espagnol),
viande de porc gascon, charcuterie, foin de Crau.

AOP Foin de Crau

- 🏠 Mercredi : 9h - 12h30 / Vendredi 17h - 19h30,
ou sur rendez-vous
- ➔ Mas de Dumas, chemin des Angelets
- 🏠 Marché de Saint-Martin-de-Crau

04 90 47 38 05 - 06 84 96 91 36
pgra103759@wanadoo.fr
www.lesdelicesdelacrau.fr - Fb : Granier Frères



DOMAINE DE LAGOY

Vins rouges, rosés et blancs

IGP Alpilles



☑ En direct : 10h-13h / 15h-18h30 / 19h (juin-sept.)

➔ 9 Boulevard Marceau

04 90 38 11 18 - contact@domaine-lagoy.com
www.domaine-lagoy.com - Fb : Domaine de Lagoy



DOMAINE DE MÉTIFIOT BENOÎT BATEMAN ET LAURENCE BATEMAN-LILAMAND

Vins et huiles d'olive

Dégustations d'huiles d'olive



AOP Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence, AOP Baux-de-Provence et IGP Alpilles, HVE niveau 3

☑ En direct : 9h - 12h / 15h - 19h

➔ Chemin des carrières

06 76 75 79 48 - 06 86 55 48 75
contact@domainemetifiot.fr



DOMAINE DU MOURRE DE VIRET EMMANUELLE DE KERGORLAY

Huiles d'olive

AOP Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence



☑ En direct : sur rendez-vous

➔ Mas de Viret, 2728 ancienne voie Aurélia

04 90 92 10 26 - 06 58 49 90 60 - 06 35 53 93 60
domainedumourreviret@wanadoo.fr
edekergorlay@hotmail.fr
www.domainedumourreviret.com
Fb : Domaine du Mourre de Viret



DOMAINE DE BARREL FABIENNE COUDERT

Poires Guyot et William's, pommes Golden Delicious



☑ En direct : sur rendez-vous

➔ Route de Molléges, BP20140

04 90 92 70 90 - domainebarrel@orange.fr



ANTOINE LANOUE

Fruits exotiques : Kiwis, kiwaïs, goyaves du Brésil



☑ En direct : sur rendez-vous

➔ Vieux chemin d'Arles, Lieu-dit Saint-Trophime

☑ AMAP de Fontvieille

06 20 24 05 29 - antoinelanoue@laposte.net



CHOUETTE DE PROVENCE JOSETTE ET JEAN-MARIE GORET

Plantes aromatiques et huiles essentielles



☑ En direct : sur rendez-vous

➔ Mas de Beuil

04 90 92 18 96 - 06 62 14 21 78
josette.goret@laposte.net



EXPLOITATION OLÉICOLE DU LYCÉE AGRICOLE « LES ALPILLES »

Huiles d'olive, savons et cosmétiques à base d'huile d'olive - Visites de l'oliveraie et dégustation.

AOP Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence, AOC Huile d'olive de Provence



☑ Du lundi au vendredi : sur rendez-vous
Fermé pendant les congés scolaires (zone B)

➔ Avenue Edouard Herriot

06 89 37 40 44 - expl.st-remy@educagri.fr
www.lpa.st-remy.educagri.fr



FABIEN DUMONT Légumes diversifiés et fruits

Producteur artisan de qualité du collège culinaire de France



☑ D'avril à octobre : 9h30 - 12h / 16h - 19h30
Fermé le mercredi et le dimanche

➔ 2172 Vieux chemin d'Arles

☑ Marché de Saint-Rémy-de-Provence d'avril à octobre

06 13 85 32 39 - fabierendumontmaraicherbio@gmail.com
www.fabierendumont.wixsite.com/dumontmaraicherbio
Fb : Dumont Maraîcher Bio St Rémy de Provence

Saint-Rémy -de-Provence (suite)



FROMAGERIE ROUMANILLE MELANIE ET JEAN-MARC CHAPEAU

Fromages de chèvre, fromage blanc, brousse, viande et charcuterie de porc noir.

Visite de la ferme et dégustation sur rendez-vous

Marque Valeurs Parc, Bienvenue à la ferme

🕒 Mardi, jeudi et samedi : 17h30 - 19h

➔ 196 Petite route des jardins

🏠 Marché de Saint-Rémy-de-Provence

06 77 39 03 40 - jmmchapeau@gmail.com
Fb : Fromagerie roumanille



LA FERME VITICOLE BASTIEN BOUTAREAUD

Vins naturels rouges, rosés, blancs.

Formations, stages, journées à thème et découverte

🕒 En direct : sur rendez-vous

➔ 1321 Chemin Monplaisir

06 33 73 49 42 - clandestinoprovence@yandex.com
www.lafermeviticole.fr

Fb : La Ferme viticole - Insta : clandestinowine



LA FROMAGERIE DES ALPILLES FLORENT ET MARIE-PAULE RUEDA

Fromages de chèvre, brousse, yaourts et faisselles, colts de chevreau, charcuterie de chèvre.

Visites d'exploitation et dégustation des produits
Gîte à la ferme

🕒 Du lundi au vendredi sauf entre 12h et 14h30
En hiver : sur rendez-vous

➔ Petite route des Baux, Les Joncades Basses

🏠 Vente au COPPAS (voir p.26)

04 90 92 07 02 - fromageriealpilles@yahoo.fr
06 27 65 78 66 - 06 67 88 97 44
Fb : [fromageriealpilles](https://www.facebook.com/fromageriealpilles)
Insta : [la_fromagerie_des_alpilles](https://www.instagram.com/la_fromagerie_des_alpilles)



L'ESCARGOT DES ALPILLES ALPHONSE DE MEIS

Escargots frais, surgelés ou en bocaux

Visite de l'élevage en avril

Bienvenue à la ferme

🕒 Mercredi et samedi, sur rendez-vous : 15h-19h

Ouvert tous les jours du 18 au 31 décembre

Fermé en Janvier et Février

➔ Route d'Avignon

06 77 79 06 14 - alphonsede meis@hotmail.fr
www.lescargotdesalpilles.fr



DOMAINE MILAN HENRI MILAN

Vins rouges, rosés et blancs

🕒 Du lundi au samedi : 10h-12h30 / 15h-18h30

➔ 941 Via Aurélia, La Galinie

04 90 92 12 52 - 06 98 91 13 19
contact@domaine-milan.com

www.domaine-milan.com - Fb : Domaine MILAN





**LE RUCHER DES ALPILLES
MIELLERIE BRUN ET FILS
REMI BRUN**

Miels des Alpilles, de Lavande et de Camargue
Visite pédagogique de la miellerie et dégustation
des produits sur rendez-vous.

🏠 Du lundi au samedi : sur rendez-vous
➔ 66, Grand Draille Nord, La Galine

04 90 92 64 07 - 04 90 92 28 88
rucherdesalpillles13210@gmail.com
www.rucherdesalpillles.free.fr
Fb : Rucher des Alpilles - Miellerie BRUN et Fils



**MAS DES FIGUES
PHILIPPE MICHELOT**

Huile d'olive et tapenade - Chambres d'hôtes

🏠 En saison, tous les jours : 9h - 18h
Hors saison : sur rendez-vous par téléphone
➔ 2643 vieux chemin d'Arles

04 75 41 55 96 - 06 08 42 77 76
info@masdesfigues.com
www.masdesfigues.com



**MANADE CAILLAN
FRANCOIS FASSI**

Viande et charcuterie de taureau
Visites d'exploitation, course camarguaise, gîte,
marché paysan à la ferme.



AOP Taureau de Camargue

🏠 Tous les jours : 9h - 19h
➔ Route de la Maussane
🏠 Vente au COPPAS (voir p.26)

06 28 78 42 55 - manadecaillan@aol.com
www.manade-caillan.fr - Fb : Manade Caillan



**MOULIN DU CALANQUET
ANNE ET GILLES BRUN**

Huiles d'olives monovariétales, tartinables et
confitures, olives, ratatouille - Visites du moulin,
dégustations, accueil de groupes, accueil de
camping-car (France Passion).



HVE niveau 3, Bienvenue à la ferme

🏠 Du lundi au samedi 9h - 12h30 / 14h - 19h
Dimanche, d'avril à oct. : 10h - 12h / 15h - 18h
➔ Moulin du Calanquet, 3206 Vieux chemin d'Arles
🏠 Épicerie du Calanquet
➔ 8 rue de la commune

04 32 60 09 50
boutique-moulin@moulinducalanquet.fr
www.moulinducalanquet.fr
Fb : Moulin du Calanquet



**SPIR'ALPILLES
PATRICIA ET MICHEL CAPANNI**

Spiruline, savon à la spiruline, chocolats à la
spiruline.

🏠 Sur rendez-vous
Fermé le mercredi et dimanche matin
➔ 346 Grand Draille Nord, La Galine

06 21 44 80 23 - 09 84 34 17 78
contact@spiralpilles.com
www.spiralpilles.com - Fb : SPIR'Alpilles



Sénas



CELLIER SAINT AUGUSTIN COOPERATIVE VITICOLE

Vins rouges, rosés et blancs



IGP Pays des Bouches-du-Rhône, IGP Alpilles,
AOP Coteaux d'Aix-en-Provence



🏠 Du lundi au samedi : 8h - 12h / 14h15 - 18h
➔ Avenue André Aune

04 90 59 22 02 - contact@celliersaintaugustin.fr
www.celliersaintaugustin.com
Fb : Cellier Saint Augustin



CONSOMMEZ BOCAL SYLVIE ALLEGRI

Transformation de fruits et légumes 100% bio en partenariat avec les maraîchers locaux avec un mode de conservation ancestral : la lactofermentation.

🏠 Au magasin : Le potager de Manon
➔ 10 boulevard Marceau à Saint-Rémy-de-Provence
🏠 Au magasin : Alpilles Bio
➔ 23 avenue Albin Gilles à Saint-Rémy-de-Provence

06 82 49 57 49
www.palpilles.fr - Fb : Consommez local



EARL DOMAINE DE ROQUES-HAUTES SYLVAIN ERHARDT



Asperges vertes

🏠 Marché de Sénas : le samedi de mars à fin mai

06 84 37 55 89 - asperges.roqueshautes@orange.fr
www.aspergesroqueshautes.fr



SARL LES MÉJEANS JEAN-NOËL ET NATHALIE GAUTHIER



Fruits et légumes

HVE niveau 2



🏠 Du lundi au vendredi, de septembre à mars :
sur rendez-vous de 17h à 18h
➔ Domaine les Mejeans, 3295 RN7 Est

🏠 Marché de Sénas : le samedi de septembre à mars

09 63 61 77 57 - 06 87 75 92 68
domainelesmejeans@orange.fr

Tarascon



CHATEAU DE PANISSE BERNARD FORON

Huiles d'olive fruité vert, « noir d'olives mûrées » et monovariétale - Visite du château, présentation des vergers et des variétés d'olives, dégustation des huiles.



AOC Huile d'olive de Provence

🏠 Du lundi au samedi 9h/18h, sur rendez-vous
➔ Mas de Panisse, Petite route d'Arles, D79e

06 71 45 38 13 - 04 90 96 20 86
bernard.foron@wanadoo.fr
www.chateaudepanisse.fr
Fb : Huile d'Olive du Château de Panisse



DOMAINE DE LANSAC ELEONORE DE SABRAN-PONTEVÉS

Vins rouges, rosés et blancs



IGP Alpilles



🏠 Du lundi au vendredi, en été : 9h - 12h30 / 14h - 19h
Samedi : 10h - 12h30 / 14h - 19h
Fermeture à 18h30 en hiver
Fermé le dimanche et les jours fériés
➔ 1700 Lieu-dit Lansac

04 90 91 38 38 - contact@domaine-lansac.com
www.vin-domaine-lansac-tarascon.fr
Fb : Domaine de Lansac - Insta : domainedelansac



LA FERME D'AUGUSTINE ET DE CHARLÈNE STEPHANIE DEVILLE LAFOREST

Fromages de chèvre et de brebis, viande et plats cuisinés de chèvre, charcuterie caprine, savons au lait de chèvre.

🏠 Samedi matin, d'avril à octobre
➔ Devant le Gamm Vert Tondo plus, route de Saint Rémy
🏠 En direct : sur rendez-vous
➔ 29+817 Route de St Rémy

06 22 89 06 94 - chevre.augustine@gmail.com
Fb : La ferme d'Augustine et Charlène



LA FERME GINOUGUIER ANNE ET OLIVIER NOUGUIER

Légumes diversifiés, volailles et œufs



🏠 Paniers : AMAP des Coquins (voir page 23)
➔ Draille de Bagnolet, Chemin du mas de Gibre

06 71 68 64 65 - earlginouguier@gmail.com
www.coquinsdebio.com - Fb : La ferme Ginouguier

Les Amap

AMAP ALPILLES À EYGUÈRES

Fruits et légumes, œufs, pain, fromage de chèvre, volaille, jus de fruits, viande de porc

🕒 Le jeudi de 18h à 19h

➔ Sous le préau du terrain de boules, rue de l'ancienne Gare

Jacques Vezilier : 06 74 17 25 78 - jacques.vezilier@orange.fr
www.amap-alpilles.org

LES JARDINS DE CIDAMOS À FONTVIEILLE

Fruits et légumes, œufs

🕒 Le vendredi de 17h à 19h

➔ Les Jardins de Cidamos, Route de l'aqueduc

Mathilde et Miguel Reinaga : 06 20 10 13 91
jardinsdecidamos@gmail.com
www.jardinsdecidamos.com - Fb : Jardins de Cidamos

L'ACCRO AUX LÉGUMES À SAINT-MARTIN-DE-CRAU

Fruits et légumes

🕒 Le mercredi et le vendredi de 16h30 à 19h

➔ Mas Carrut, Route Nationale 453

Marion Buet : 06 80 73 23 08
laccroauxlegumes@gmail.com
Fb : L'accro aux légumes

AMAP LA GRANIHO À SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE

Fruits et légumes, œufs, viande de porc, d'agneau et de bœuf, œufs, fromages de chèvre, miels, huiles d'olive, pain, jus, fleurs

🕒 Le vendredi de 18h30 à 19h30

➔ Salle Jean-Jaurès (à côté de l'office de tourisme)

Martine Del Corso : 06 26 07 84 85 - Bruno Dunand : 06 08 82 09 53
amaplagraniho@gmail.com
Fb : AMAP la Graniho Saint Rémy de Provence

AMAP DES COQUINS À TARASCON

Fruits et légumes, œufs

🕒 Le mardi de 18h à 19h

➔ Ferme Ginouguier, Chemin du mas de Gibre

Anne et Olivier Nougier : 06 71 68 64 65
amapdescoquins@gmail.com
www.coquinsdebio.com



COMMENT ÇA MARCHE ?

Les associations pour le maintien d'une agriculture paysanne (AMAP) rassemblent des consommateurs et des paysans locaux dans l'objectif de promouvoir une agriculture de proximité la plus autonome, saine et diversifiée possible.

Le consommateur, en adhérant à l'AMAP, s'engage à acheter pendant un certain temps les denrées produites sous forme de paniers, garantissant ainsi un revenu aux agriculteurs.

Ce fonctionnement permet à des consommateurs d'acheter, à un prix juste, des produits d'alimentation de qualité, en étant informés de leur origine et de la façon dont ils ont été produits.

Vous souhaitez rejoindre une AMAP, en savoir plus sur leur fonctionnement ou encore en créer une près de chez vous ?

+ www.lesamapdeprovence.org

Les magasins de producteurs



© Papif / Fotogram - Proximité

LE MAS DES AGRICULTEURS - COPPAS À SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE

Fruits et légumes, fromages de chèvre, huiles d'olive, miels, confitures, œufs et autres produits fermiers du terroir

Existant depuis 1998, le Comité d'organisation et de promotion des produits agricoles Saint-Rémois (COPPAS) est une boutique paysanne qui regroupe des producteurs de fruits et légumes et de produits transformés.

🕒 Du lundi au samedi de 8h30 à 12h30 et le vendredi de 14h30 à 17h30

➔ Avenue du maréchal Kœnig (au début de la piste cyclable)

06 26 98 72 08 - jean-luc.chaneac@orange.fr
Fb : Coppas

LE SAVOIR-FAIRE DES ALPILLES À SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE

Boutique de créateurs et de produits du terroir

Cette boutique réunit un collectif de créateurs, agriculteurs, artistes et artisans des Alpilles qui vous proposent leurs produits au cœur de Saint-Rémy-de-Provence.

🕒 Tous les jours de 10h à 19h de fin mars à fin décembre

➔ Espace Anikado, 1a boulevard Marceau

04 90 94 53 22 - savoirfairedalpilles@gmail.com
www.lesavoirfairedalpilles.fr
Fb : Le Savoir-faire des Alpilles

Les marchés



AUREILLE	👉 Jeudi matin → Place de la Fontaine	SAINT-ETIENNE-DU-GRÉS	👉 Lundi, mercredi et vendredi Été : 17h45 - 19h Hiver : 16h50 - 18h → Place du marché
EYGALIÈRES	👉 Vendredi matin → Rue de la République	SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE	👉 Mercredi et samedi matin → Place de la République
EYGUIÈRES	👉 Mardi matin → Place des frères Roches	SÉNAS	👉 D'avril à octobre : tous les matins sauf le dimanche De novembre à mars, le matin : lundi, mercredi, vendredi, samedi → Place Auguste Jaubert
FONTVIEILLE	👉 Lundi et vendredi matin → Champs de foire, allée des Pins	SAINT-MARTIN-DE-CRAU	👉 Vendredi matin → Centre-ville 👉 Marché de producteurs locaux : lundi de 16h à 19h → Halle
LAMANON	👉 Dimanche matin → Parc municipal, allée du château	TARASCON	👉 Mardi matin → Centre-ville
MAUSSANE-LES-ALPILLES	👉 Jeudi matin → Place Henri Giraud		
MOURIÈS	👉 Mercredi matin → Cours Paul Revoil		
LE PARADOU	👉 Marché de producteurs locaux le mardi matin → Avenue J. Bessat - Place Ch. Rieu		

DES PAYSANS QUI RÉVEILLENT VOS PAPILLES !



UN COLLECTIF D'AGRICULTEURS POUR VOS BUFFETS DE PRODUITS LOCAUX

Le collectif Goût'Alpilles, constitué en 2019 grâce à l'appui du Parc naturel régional des Alpilles, est composé d'agriculteurs et agricultrices des Alpilles qui vous proposent des buffets préparés avec les produits de leurs fermes.

Les buffets sont réalisés avec des produits fermiers frais et de saison ou transformés pour vous offrir le meilleur des saveurs des Alpilles sur un plateau ! Le collectif s'adapte au gré de vos envies et propose différentes formules : repas complet, buffet froid ou chaud, apéritif dinatoire...



LES PRODUITS QU'ILS PROPOSENT :

- Jus de fruits et vins locaux
- Pains
- Plateaux de fromages
- Plateaux de charcuteries
- Tapenades et tartinades de légumes
- Tartes et cakes de légumes
- Avalanche de légumes croquants
- Salades de légumes de saison et assortiments d'huile d'olive
- Plats chauds
- Desserts fermiers

Les producteurs assurent eux-mêmes le service, faisant de vos buffets un moment d'échange et de partage. Faire appel à eux pour vos évènements c'est valoriser une agriculture diversifiée et à taille humaine et participer au développement économique de notre territoire !

Mathilde Reinaga-Hertz
06 20 10 13 91 - goutalpilles@gmail.com
Fb : Goût'Alpilles



Index des producteurs



	Légumes	Fruits	Olives et huiles	Porc	Agneau et brebis	Chèvre	Bovine	Volailles et œufs	Produits laitiers	Céréales et dérivés	Produits de la ruche	Plantes aromatiques	Vins	Escargots - Spiruline	Produits de bien-être	Pépiniéristes
MAS DES FIGUES																
MOULIN DU CALANQUET																
SPIR'ALPILLES																
Sénas p.22																
CELLIER SAINT AUGUSTIN																
CONSOMMEZ BOCAL																
EARL DOMAINE DE ROQUES-HAUTES																
SARL LES MÉJEANS																
Tarascon p.22																
CHATEAU DE PANISSE																
DOMAINE DE LANSAC																
LA FERME D'AUGUSTINE ET DE CHARLÈNE																
LA FERME GINOUGUIER																





Parc
naturel
régional
des Alpilles

Une autre vie s'invente ici

Maison du Parc naturel
régional des Alpilles
2 boulevard Marceau
13210 Saint-Rémy-de-Provence

04 90 90 44 00
agriculture@parc-alpilles.fr
Facebook : pnralpilles

Guide des producteurs
en vente directe dans
le Parc des Alpilles

Édition 2020

**RETROUVEZ
LES PRODUCTEURS
EN VENTE DIRECTE
DANS LES ALPILLES SUR :**

www.parc-alpilles.fr

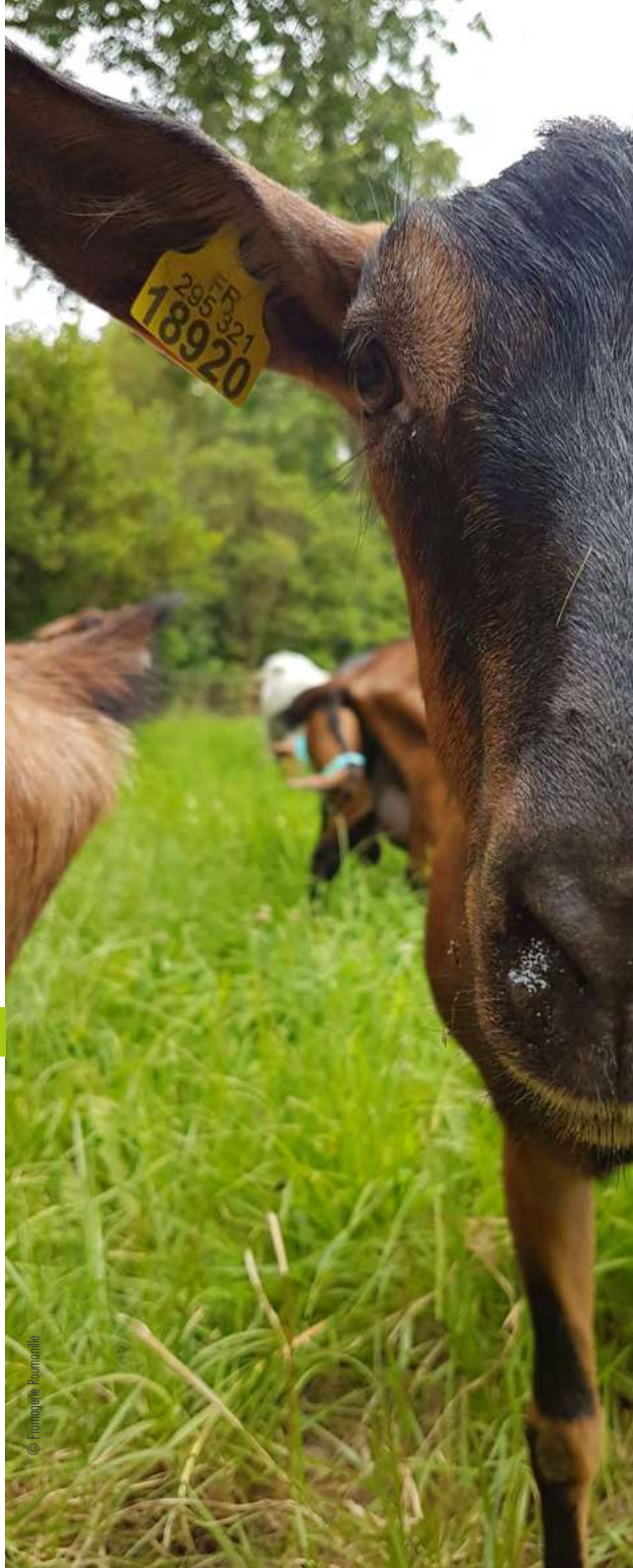


UNION EUROPÉENNE
Fonds Européen Agricole
pour le Développement Rural

L'EUROPE INVESTIT DANS LES ZONES RURALES



MÉTROPOLITAIN
AIX
MARSEILLE
PROVENCE



© Françoise Lacombe