

Guide

LES PRODUCTEURS EN VENTE DIRECTE

DANS LE PARC NATUREL RÉGIONAL DES ALPILLES



 parc-alpilles.fr

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



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 & LES MARCHÉS	25
GOÛT' ALPILLES	27
Un collectif d'agriculteurs pour vos buffets fermiers	

POURQUOI CE GUIDE ?

Avec plus de 650 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, porté par la volonté des communes de mettre en œuvre un projet de développement durable pour préserver ce territoire remarquable et fragile. Cette vision partagée repose 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, la Charte du Parc, validé par les collectivités membres. En 2023, une nouvelle charte a été adoptée pour la période 2023-2038, réaffirmant les engagements du Parc et définissant les grandes orientations pour les quinze années à venir.

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 des Alpilles s'inscrit dans le Projet Alimentaire Territorial porté par la Métropole Aix-Marseille-Provence, co-piloté 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.



vian­des & 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 Rové*. 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, 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 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. *Source : Agence bio

LES LABELS VALIDÉS PAR L'ÉTAT

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



4



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.

+ inao.gov.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...

+ 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).

+ 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.

+ 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.*

+ destination-parcs.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.

+ 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.

+ 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



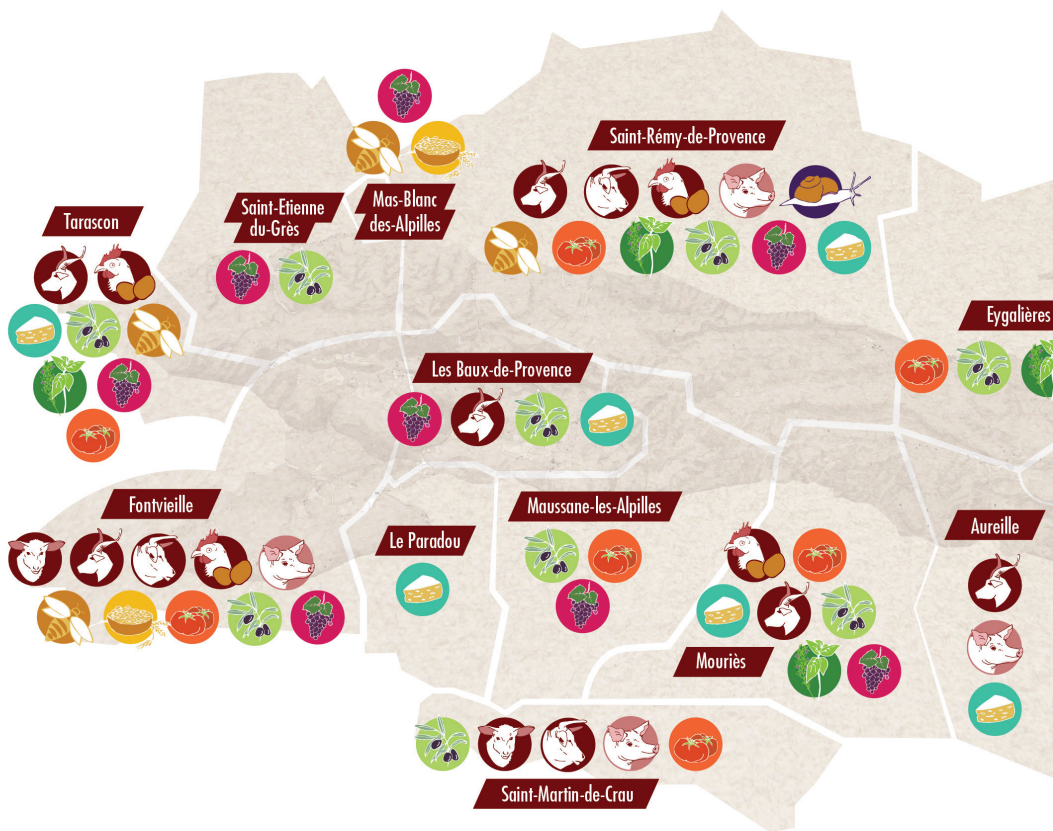
Fromages et produits laitiers



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.
- Miel et produits de la ruche.
- Vin

Acheter des produits marqués Valeurs Parc, 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 locale : Produits agricoles et transformés issus majoritairement du territoire du Parc.
- Des pratiques respectueuses de l'environnement : Réduction des phytosanitaires, pratiques favorables aux sols, à la biodiversité, à l'eau et à la réduction des déchets.
- Des pratiques valorisant la qualité et la saisonnalité : pâturage d'au moins 5 mois, cultures en plein champ ou serre non chauffée.
- Des produits naturels : Transformation sans conservateurs, colorants chimiques, sels nitriques ou sirop de glucose.

LES EXPLOITATIONS VALEURS PARC NATUREL RÉGIONAL DES ALPILLES :

Oli Dis Aupiho	P. 9
EARL SEV Gillet	P. 9
Alpilles Miels	P. 9
Domaine d'Éole	P. 9
Les Jardins de Cidamos	P. 11
Moulin Mas de Daudet	P. 11
Boucabelle les Baux	P.13
Mas de la Dame	P.13
Chèvrerie de la Coraline	P. 15
Domaine du temps perdu	P. 15
GAEC Fromagerie Roumanille	P. 20
Le Ruchr des Alpilles	P. 20
Fabien Dumont	P. 20
A.B. Pivoine	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



OLI DIS AUPIHO

Françoise et Jean-Marc Michel

Huiles essentielles et hydrolats de Thym à linalol et d'Immortelles italienne, sachets parfumés au Lavandin grosso.

- 🏠 L'échappé du Prieuré, Le vieux moulin
- ➔ Chemin du Pas de Clavel

06 21 10 61 98 - hello@olidisaupiho.fr
olidisaupiho.fr - Insta : oli_dis_aupiho



EARL SEV GILLET

Virginie Gillet et Sandra Hovaneissian

Fromage de chèvre, brousse, yaourts, fromage blanc, cabris, cochon.

- 🏠 En direct, le samedi : 16h - 19h
- ➔ Chemin des Plantiers d'en Bas
- 🏠 Marchés : Aureille et Sénas

06 20 19 67 17 - earlsevgillet@gmail.com
Fb : Earl SEV Gillet



ALPILLES MIELS

Fanny Ronné

Miel, Pollen, Propolis, Gelée Royale, Cire d'Abeille et produits transformés artisanalement.

IGP Provence - Label Rouge

- 🏠 Samedi de 9h à 12h
- ➔ Chemin des Pins de la Pie, route des Fioles

06 65 58 48 41 - contact@alpillsmiels.fr
alpillsmiels.fr



FROMAGERIE LES CABRES D'OR...ÉLIE

Aurélié Bagnis

Fromages, tomes, faisselles, brousse, huile d'olive, terrines, savonnettes au lait de nos biquettes.

- 🏠 Fermé en janvier et février, sauf pour les commandes d'huile d'olive. Marché à la ferme et découverte de la traite d'avril à décembre vendredi et samedi de 10h à 12h30 et à 18h.
- ➔ Route des Fioles, quartier des Tresbons

06 09 05 46 52 - aureliebagnis6@gmail.com
Fb : Fromagerie les Cabres D'Or élie

Eygalières



DOMAINE D'EOLE

Vins rosé, blanc, rouge, bulles rosé et blanc & huile d'olive. Dégustation et explications pour particuliers et groupes (sur rendez-vous).

AOP Cotéaux d'Aix en Provence, IGP Alpilles

- 🏠 Du lundi au vendredi : 10h - 12h30 et 14h30 - 18h (17h le vendredi). Week-end (de Pâques au 11 novembre) : 10h : 12h30 et 14h30 - 18h
- ➔ 396 Chemin des Pillons

04 90 95 93 70 - domaine@domainedeole.com
domainedeole.com
Fb : Domaine d'Éole, Eygalières - Insta : domainedeole



DOMAINE DE LA VALLONGUE

Vente de vins rouges, blancs et rosés, huiles d'olive, olives, tapenades, cosmétiques à base d'huile d'olive. Visite et dégustation du domaine.

IGP Alpilles, AOP Les Baux-de-Provence

- 🏠 Novembre à mars, lundi au samedi de 10h-13h et 14h-18h. Avril à octobre, lundi au dimanche de 10h-13h et 14h-19h

- ➔ Route de Mouriers

04 90 95 91 70 - contact@lavallongue.com
lavallongue.com
Fb : Domaine de la Vallongue - Insta : lavallongue



LE JARDIN D'ANADOR

Philippe Dupré

Vente de vivaces, arbustes, annuelles et plants de légumes.

Artisans du végétal

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

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

Eygalières (suite)



LES SENTIERS DE L'ABONDANCE

Marie Falquet

Plantes aromatiques, sirops, feuilles et fleurs cristallisés, délices de fruits, hydrolats, macérats, huiles essentielles.

Gîte agri touristique, visites des jardins, accueil pique nique, mini marché de producteurs locaux, ateliers pédagogiques et artisanaux - vannerie, cuisine végétale, yoga dans la nature.

🏠 Visite sur rendez-vous

➔ 1770 rte du mas de la Brune

06 22 36 61 83 - info@lessentiersdelabondance.com
lessentiersdelabondance.com
Fb et Insta : [lessentiersdelabondance](https://www.facebook.com/lessentiersdelabondance)



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

🏠 Au magasin :

De mai à septembre : 10h30-19h

Octobre, novembre, mars, avril : 11h-18h

Décembre, janvier et février : sur rendez-vous

➔ Place François de Hérain - 13520 Les Baux-de-Provence

🏠 Marché d'Eygalières

06 20 76 07 14 - 06 03 61 49 37
lafabresse@neuf.fr - lafabresse.com



L'OLIVETTE

Marion Schwarz

Huiles d'olive en bouteille et BiB, coffrets cadeaux, huiliers, dégustation.

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

🏠 Tous les jours : 10h-12h30 et 15-18h (vendredi 17h)

➔ 401 Chemin du Mas Reynaud

06 28 07 25 05 - marion@lolivette.eu
lolivette.eu

Eygalières



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 d'agneau, fromages de chèvres



🏠 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 - gaechiari@hotmail.fr
famillechiari.fr - Fb : Gaec Chiari



MANADE AGU

Viande bovine Camargue et Aubrac, huile d'olive, foin de Crau

Visite de la manade pour groupe (scolaires ou non)



AOP Foin de Crau

🏠 En direct : sur rendez-vous

➔ Quartier des Roudiers

06 23 32 99 44 - 06 80 43 30 02
manade.agu.g@orange.fr



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



REMI TRONC

Légumes diversifiés et fruits (abricots, pêches, prunes, cerises, pommes, poires, raisin), amandes, jus de fruits, coulis et compotes



🏠 En direct : sur commande et rendez-vous

➔ Chemin des Cavalières - Les Garrigues

🏠 Paniers : AMAP d'Eygalières

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

Fontvieille



LES JARDINS DE CIDAMOS

Mathilde et Miguel Reinaga

Fruits et légumes bio, œufs bio, conserves de légumes bio transformées à la ferme, autres produits locaux.

Accueil de camping-car (France Passion)

🏠 Mardi et vendredi : 10h-12h / 16h-19h
Mercredi et jeudi : 10h-12h
samedi (du 1^{er} avril au 30 septembre) : 10h-12h

➔ Route de l'aqueduc - 13990 Fontvieille

🏠 Paniers : Amap Fontvieille, Arles, Saint-Chamas, Nîmes

06 20 10 13 91 - jardinsdecidamos@gmail.com
jardinsdecidamos.com
Fb : Jardins de Cidamos - Insta : Jardinsdecidamos



MOULIN MAS DE DAUDET

Mireille et Tanneqy Thieuloy

Farines, semoules, boulgours, pâtes

🏠 Tous les jours sur rendez-vous
➔ Chemin Claude & Remy Thieuloy

06 10 04 77 97
moulinmasdedaudet@outlook.com
moulinmasdedaudet.com
Fb - Insta : Moulin mas de Daudet



CHÂTEAU D'ESTOUBLON

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



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



🏠 Hiver : Dimanche à jeudi : 10h - 18h. Vendredi et samedi 10h - 19h - Juillet et août : 10h - 21h



➔ Château d'Estoublon, route de Maussane

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



MAS ST PAUL - EARL MISSIRY REBUFFAT

Rita et Jean-Jacques Rebuffat

Huiles d'olive
Gîte à la ferme, table paysanne



Accueil Paysan

🏠 Ouvert tous les jours sauf le dimanche
➔ 100 Chemin du Patis

06 33 41 01 27
rita.rebuffat@laposte.net
massaintpaulfontvieille.fr



LES OLIVIERS DE L'AQUEDUC

Valérie et Rémy Ruffinato

Huiles d'olive fruité vert, olives mûrées
AOP Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence



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

🏠 Marchés : Fontvieille,
Maussane-les-Alpilles et Arles

06 24 33 25 20
ruffinato.remy@neuf.fr



EARL LES DEUX RIVES

Magali Richard et Julien Roux

Viande et charcuterie bovine, de porc noir, viande d'agneau, volailles



🏠 Marché d'Arles
➔ Mas Cadenet, chemin de l'aqueduc

06 87 19 45 64
magalirichard@earl-lesdeuxrives.fr

Fontvieille (suite)



RUCHER DE LA CALA MELOSA

Sophie Berton

Miels

Visites de rucher, rucher pédagogique



👉 Vente à la ferme sur rendez-vous

➔ Vallon de la Lèqe

04 90 54 66 83 - 06 07 54 56 69

cala.melosa@orange.fr

lapier.hautefort.com



MAS DE L'ANGE

Agnès Monnier & Patrick Monnier

Huile d'olive Fruité vert et mûrée, olives cassées au fenouil, olives noires, crèmes et pâtes d'olives vertes et noires. Confitures artisanales sans additifs

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

👉 Vente à la ferme sur rendez-vous

➔ Route de Maussane

06 80 88 02 98

contact@masdelange.fr - masdelange.fr

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.briugne@gmail.com

Fb : Yvan de l'huile



Les Baux-de-Provence



BOUCABELLE DES BAUX

Natascha Doverdièr

Fromages, Brousse du Rove, viande et charcuterie caprine, plats cuisinés en conserve.



AOP Brousse du Rove

- 👉 En direct : samedi de fin mai à octobre
- ➔ Quartier du Mas de Chevrier, Mas de Vinaigre

06 07 48 89 14 - boucabelledesbaux@gmail.com
boucabelledesbaux.fr
Fb - Insta : [boucabelledesbaux](https://www.facebook.com/boucabelledesbaux)



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 janvier, 25.12 et 01.01
- ➔ 2200 route des Alpilles

04 90 54 32 24 - masdeladame@masdeladame.com
masdeladame.com - Fb/Insta : [Mas de la Dame](https://www.facebook.com/masdeladame)



L'AFFECTIF

Jean-André Charial

Vins blancs, rouges et rosés - Champagne - Chocolats



AOP Les Baux-de-Provence

- 👉 En direct, tous les jours : 12h - 20h
- ➔ Mas de Baumanière

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



MAS CAYOL

Gilles et Laetitia Citi

Huiles d'olive : Noir (maturée), fruité vert et grossane, olives, tapenades et pâte d'olive, cosmétiques Pure olives, amandes de Provence.



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

- 👉 Magasin ouvert tous les jours : 11h - 18h
- Juillet et août : 10h - 19h
- Fermé en janvier et février (accueil sur rendez-vous)

➔ Place Louis Jou

06 03 98 17 10 - contact@mascayol.com
mascayol.com
Fb : [Mas de Cayol](https://www.facebook.com/masdeCayol)



MAS SAINTE BERTHE

Olivier Rolland

Vins rouges, rosés et blancs, produits de l'olivier. Dégustation vins et produits de l'olivier, accueil groupes sur réservation, parcours pédestre en accès libre.



AOP Les Baux-de-Provence, IGP Alpilles

- 👉 Ouvert de 9h à 12h et de 14h à 18h
- ➔ 400 chemin de Sainte-Berthe

04 90 54 39 01 - mas@sainteberthe.com
massainteberthe.com - Fb/Insta : [Mas Sainte Berthe](https://www.facebook.com/MasSainteBerthe)



MOULIN CASTELAS

Emilie, Catherine et Jean-Benoît Hugues

Huiles d'olive, aromatiques, olives, tapenades. Produits du terroir et poteries. Visite guidée du moulin. Dégustation. Promenade pédagogique en autonomie dans les oliviers



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

- 👉 Du lundi au vendredi 9h/19h (18h en hiver)
- Weekend : 10h-19h (18h en hiver)

➔ 2455 Route des Oliviers

04 90 54 50 86 - info@castelas.com
castelas.com
Fb : [Moulin castelas huile d'olive](https://www.facebook.com/moulin.castelas)
Insta : [moulin castelas](https://www.instagram.com/moulin.castelas)



Mas-Blanc -des-Alpilles

LA CHARRETTE ET LE FOURNIL

Jean-Sébastien 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

Enca, Norbert et Clélia Maudouit
Miel, gelée royale, pollen, propolis

🏠 Vente directe lundi, mardi, jeudi et vendredi de 9h-12h et 14h-18h. Fermé mercredi, samedi, dimanche et jours fériés.

➔ 325 CD 31 - Quartier du château

04 90 49 02 77 - contact@lenectardesalpilles.fr
lenectardesalpilles.fr
Fb - Insta : LND A - Le Nectar des Alpilles

MAS CARLIN

Vins rouges et rosés.
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
mascarlin.com

Maussane -les-Alpilles



BRUNO DUNAND

Huiles d'olive et amandes. Balades dans les oliveraies et amandaies, 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
domaineplainesmarguerite.com
Fb : domaine plaines marguerite



LE MAS SAINT ROMAN

Famille Garcin

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
massaintroman.fr
huileolivedeprovence.blogspot.com
Fb : Gîtes du Mas Saint Roman en Provence



DOMAINE DE L'OBEIN - OLIVES ET HUILES

RAYMOND GONFOND

Laura et Benjamin Grandjean

Olives cassées, olives Picholine, Grossanes noires, huile d'olive

🏠 Du lundi au samedi de 9h à 18h

➔ Mas Saint Roman - Chemin de Saint Roman

04 90 47 54 83 - loben-olives@outlook.com
domainedeloben.com - Insta : [domaine_de_loben](https://www.instagram.com/domaine_de_loben)



PAYSAN Marc Gonfond

Fruits et Légumes de saison (fraises, asperges, pomme de terre, carottes, radis, tomates anciennes, aubergines, courgettes, poivrons, pois gourmands, haricots verts, petits pois, coco, artichauts, poireaux, oignons, cebettes, ail, abricots, prunes, basilic, huile d'olive...)

👛 Cabane de vente directe de mars à août (le matin) / Distributeur 24h/24 et 7 jours/7
➔ 2945 chemin départemental 17

06 03 34 78 97

lepetitpaysan.maussane@gmail.com
petit-paysan.fr

Fb : Le petit Paysan - Insta : lepetitpaysan_maussane



MOULIN CORNILLE

Huile d'olive fruité noir, fruité vert, monovariétales, olives, épicerie fine et cosmétiques à base d'huile d'olive.
Dégustation et visite du moulin et de son exposition permanente : Le Grenier à olives.

AOP Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence, AOP Huile d'olive de Provence, Entreprise du Patrimoine Vivant

👛 Du lundi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 18h. Samedi de 10h à 12h30 et de 13h30 à 18h.

➔ Rue Charolun Rieu

07 83 09 92 16 - communication@moulin-cornille.com
moulin-cornille.com - Fb - Insta : Moulin Cornille



Mourières



GAEC LA CORALINE Coralie et Coline Boyer.

Fromages, produits laitiers et cosmétiques au lait de chèvre.

👛 En direct : sur rendez-vous
➔ GD17 route de Salon

06 84 07 49 81 ou 06 47 36 44 96
chevrieriesdelacoraline@gmail.com
Fb : Chèvrerie de la Coraline



DOMAINE DU TEMPS PERDU Julien Mongis

Huile d'olive, amandes, miel, savon. Visite et dégustation.

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

👛 Sur rendez-vous
➔ D24A

06 73 45 05 24 - julien@domainedutempsperdu.fr
domainedutempsperdu.fr



LA BOUTIQUE DU MAS DE LA TAPI Alain et virginie Liberato

Huile d'olive fruité vert et olive mûrifiée certifiées en Agriculture Biologique et en AOP de la Vallée des Baux-de-Provence, tapenade, olives cassées, grossanes et picholine. Riz de Camargue, vin, cosmétique à base d'huile d'olive

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

👛 Été : mardi et vendredi : 9h-12h 15h30-19h
mercredi, jeudi, samedi et dimanche : 9h-12h30
Hiver : du mardi au samedi 9h 12h30.

Visite oliveraie tous les mardis et vendredis matin de 9h30 à 12h de juin à mi-septembre

➔ 15 cours Paul Reveil

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



LES FLEURS DE BASILE Lucie Fleury

Cosmétiques naturels produits sur la ferme avec les plantes médicinales cultivées en bio et en agro-écologie

Slow Cosmétique

👛 En direct : sur rendez-vous
➔ 1 lotissement du Mas de Bonnet

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



Mouriès (suite)



LES VOLAILLES DES ALPILLES

Julien et Nadia Rizzo

Poulets et pintades prête-à-cuire toutes l'année (entier ou découpe), terrines à la volailles, pâtés, mousse, saucissons, etc. Autres produits de producteurs locaux



📅 Jeu. et vend. : 9h-12h / 15h-19h. Sam. : 9h-12h

➔ Mas l'Aurélien, Chemin de Sabran

📍 Marchés : Saint-Martin de Crau, Mouriès et Sénas

04 90 47 62 84 - volaillesdesalpillles@gmail.com

Fb : volaillesdesalpillles



ESSENCE DE LUMIÈRE

Huile d'olive, fruits et légumes séchés

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

📅 Samedi de 9h à 15h

➔ Coussoul nord

📍 Marchés : Saint-Martin de Crau, Mouriès et Sénas

06 63 45 93 36 - ziaaziz@essence-de-lumiere.fr
edl.bio/fr



MAS DE GOURGONNIER

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

Nature & Progrès, AOP Les Baux-de-Provence, IGPA pillles

📅 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@masdegourgonnier.com

gourgonnier.com - Fb : Mas de Gourgonnier

Insta : mas.de.gourgonnier



MOULIN DE VAUDORET

Edith & Henry Waton-Chabert

Huiles d'olives biologique, traditionnelles et monovariétales. Cuvées Cigale (assemblage des 4 variétés locales) Grossane, Béruguette, Picholine.

Cuvées au fenouil, basilic, citron, clémentine, romarin. Accueil de groupe sur rendez-vous

📅 Du mardi au samedi de 15h à 18h

➔ Lieu-dit « de Vaudoret »

06 58 16 84 47

vaudoret@free.fr - www.vaudoret.com



TERRE DE CRAU

Pierre Monteux, Cécric Riols, Philippe

Manassero, Denis Collado, Michel

Bernard et Manuel Martinez

Fruits (pêches, nectarine et abricots), jus et nectars de fruits, confitures et chutneys

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

Vergers Ecoresponsables, HVE, GLOBALGAP,

FSSC22000, 100% Valeurs du Sud

📅 Du lundi au samedi, de juin à mi-septembre

Le reste de l'année sur commande

➔ 1082A chemin du Mas Saint-Paul

04 90 47 51 72 - contact@terredecau.com

terredecau.com - Fb : Terre de Crau / Mas saint Paul



MOULIN SAINT MICHEL

Christine Falaschi

Huile d'olive, olives, tapenades et produits régionaux

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

AOP Huile d'olive de Provence

📅 Du lundi au samedi de 8h à 12h et de 14h à 18h. Visite libre toute l'année.

➔ 30 Cours Paul Revoil

04 90 47 50 40 - contact@moulinssaintmichel.com
moulinssaintmichel.net

Fb : Moulin Saint-Michel et Insta : moulinssaintmichel



Mouriès (suite)



MOULIN COOPÉRATIF DE MOURIÈS COOPÉRATIVE OLÉICOLE

Huiles d'olive, tapenades, produits provençaux.
Visite de groupe sur réservation.

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

🛒 Du lundi au samedi : 9h - 12h et 14h - 18h
Juillet - août, lundi au samedi : 9h - 12h et 14h - 19h
➔ 1 Chemin du Mas neuf

04 90 47 53 86 - contact@moulincoop.com
moulincoop.com
Fb : Moulin Coopératif de Mouriès - Insta : moulincoop

Orgon



DOMAINE DE VALDATION

Vins & huiles d'olives

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



🛒 Boutique gourmande ouverte du lundi
au samedi 9h30-12h30 & 14h-18h
d'octobre à mars et tous les jours de 9h30
-12h30 et 14h-18h d'avril à septembre
➔ 3900 Route d'Eygalières

04 90 73 08 12 - valdation@valdation.com
valdation.com - Fb : Domaine de Valdation



DOMAINE DU VAL DE L'OULE

Fabrice Benoit

Vins rouges, rosés, blancs



IGP Alpilles

🛒 Cave : lundi au vendredi de 9h à 12h et de
14h à 18 h.
Domaine : 10h à 12h30 et de 14h30 à 19h
➔ Domaine : Route d'Eygalières. Cave : 1817
route de la gare BP 17 - 13940 Mollégès

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

Saint-Étienne -du-Grès



DOMAINE DALMERAN

Alexandre Voyer

Vins blanc, rouge, rosé. Visite guidée et dégustation.
Pique-nique sur réservation.



AOP Les Baux-de-Provence, IGP Alpilles

🛒 Novembre à mars du lundi au mercredi 10h - 13h /
14h - 18h. Avril, mai et octobre du mardi au samedi 10h
- 13h / 14h - 18h. Juin à septembre du mardi au samedi
9h30 - 13h / 14h30 - 19h.

➔ 45 avenue Notre Dame du château

04 90 49 04 04 - info@dalmeran.fr - dalmeran.fr
Fb : Domaine Dalmeran - Insta : domainedalmeran



DOMAINE DU GRAND FONTANILLE

Nicolas Jourdan

Vins rouges et rosés



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

🛒 Du lundi au vendredi : 10h - 18h
➔ Avenue d'Aries

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



SARL Niro père et fille

Antoine Federighi

Plants maraîchers (fruits et légumes) et plantes
aromatiques



🛒 Tous les matins et mardi et jeudi après-midi et samedi
matin sur le M.I.N. de Châteaurenard (à partir du mois
d'Avril). Il est préférable de téléphoner avant de se déplacer.

➔ 1552 Av. de Tarascon

04 90 49 11 13 - 06 84 23 59 59
isabelle.niro0565@orange.fr
lherbiersavage.fr

Saint-Rémy -de-Provence



CHÂTEAU ROMANIN

Lucie Rossi

Vins, huiles d'olive et spiritueux. Visites guidées sur réservation via le site internet



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



🕒 Du lundi au samedi : 10h - 13h / 15h - 18h

➔ Route de Cavaillon



04 90 92 69 57 - accueil@chateauromanin.fr
chateauromanin.com
Fb : ChateauRomanin

Saint-Martin -de-Crau



GUILLAUME CIANCANELLI

Viande et merguez d'agneau, charcuterie de brebis, cosmétique au lait de brebis, foin de Crau. Traiteur paysan.



AOP Foin de Crau

🕒 En direct : sur rendez-vous

➔ Mas du vieux chêne, petit chemin de Chambremont

06 73 85 07 69 - guigui-13280@hotmail.fr
Fb : Exploitation Ciancanelli Guillaume



EARL GRANIER FRERES

Famille Granier

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



AOP Foin de Crau



🕒 Jeudi et vendredi : 14h-18h. Samedi : 9h-12h

➔ Mas de Dumas, chemin des Angelets

04 90 47 38 05 - 07 82 56 23 60
stephanie.autheman@gmail.com
granierfreres.fr - Fb : Granier Frères



L'ACCRO AUX LEGUMES

Marion Buet

Maraiçage bio, légumes de saison, aromatiques et fleurs



AOP Foin de Crau



➔ 2670 Départementale 453, Mas Carrut,

🕒 Paniers AMAP de la Chapelette (voir page 23)

🕒 Vente à la ferme en paniers sur rendez-vous

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



DOMAINE DE LAGOY

Vin de la propriété, huiles d'olive et autres produits régionaux



IGP Alpilles



🛒 Hors saison : du mardi au samedi de 11h à 12h30 et de 14h30 à 18h. De juin à fin août : tous les jours de 10h à 13h et de 13h30 à 19h
➔ 9 Boulevard Marceau

04 90 38 11 18 - boutique@domaine-lagoy.com
www.domaine-lagoy.com
FB : Domaine de Lagoy - Insta : domainedelagoy



DOMAINE DES TERRES BLANCHES

Fanny Bayol

Vente de vins rouges, blancs et rosés, huiles d'olive. Dégustation au domaine.



Producteur artisan de qualité du collège culinaire de France



🛒 D'octobre à novembre, du lundi au samedi de 10h à 13h et 14h à 18h. D'avril à octobre, du lundi au dimanche de 10h à 13h et 14h à 19h



➔ Route de Cavaillon RD99

04 90 95 91 66 - info@terresblanches.com
Fb : terresblancheswines - Insta : terres.blanches



DOMAINE DE MÉTIFIOT

Benoît Bateman

Vins et huiles d'olive. Dégustations

Demeter, AOP Les Baux-de-Provence, IGP Alpilles, AOP de la Vallée des Baux-de-Provence



🛒 Au caveau de 10h à 12h30 et de 14h30 à 18h30



➔ Voie communale des carrières



04 90 95 94 35

contact@domainedemetfiot.fr
domainedemetfiot.fr



TRUFFES DES ALPILLES

Yannick Roux

Truffes noires, tuber melanosporum de décembre à mars et des truffes blanches, tuber aestivum, d'avril à juillet.

🛒 Marché de Saint-Rémy-de-Provence

06 76 96 90 03 - truffesdesalpillles@gmail.com
Insta : truffes_des_alpillles



DOMAINE DU MOURRE DE VIRET

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
masdeviret@gmail.com / edekergorlay@hotmail.fr
domainedumourredviret.com



Saint-Rémy -de-Provence (suite)



GAEC FROMAGERIE ROUMANILLE

Elise Chapeau

Viande et charcuterie de porc plein air, fromages

venue à la ferme

- ➔ Sur rendez-vous à la ferme
- ➔ 196 Petite route des jardins
- ➔ Marché de Saint-Rémy-de-Provence

07 71 63 00 03 - jmmchapeau@gmail.com
fromagerieroumanille.fr
Fb - Insta : Fromagerie roumanille



LE RUCHER DES ALPILLES

Remi Brun

Miels des Alpilles, de Camargue et de lavandes, bonbons et pastilles au miel, pollen, propolis, pain d'épice, nougats, hydromel, bougies en cire...

- ➔ Sur rendez-vous
- ➔ 66, Grand Draille Nord, La Galine

04 90 92 64 07 - 04 90 92 28 88
rucherdesalpilles13210@gmail.com
Fb : Rucher des Alpilles - Miellerie BRUN et Fils



FABIEN DUMONT

Légumes diversifiés et fruits (melons, pêches, abricots et fraises)

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 - fabiendumontmaraicherbio@gmail.com
fabien-dumont-maraicher-bio.business.site/



A.B. PIVOINE

Agnes Benoit

Pivoine, amandes, ateliers sur la transformation des amandes. Nougats noir et amandes caramélisées

- ➔ En direct : en mai tous les jours, 9h-12h30 et 15h-19h. Sur rdv pour les plants de décembre à fin mars
- ➔ Mas Benoit, D27 Petite route des Baux
- ➔ Marché de Saint-Rémy-de-Provence

06 11 91 27 99 - abpivoine@gmail.com



LA FERME VITICOLE

Bastien Boutereaud

Vins naturels rouge, rosé, blanc.

Formations, stage, journées à thème et découverte jus de pomme vinaigre cidre, poire de chichouane

- ➔ En direct : sur rendez-vous
- ➔ 1321 Chemin Monplaisir

06 33 73 49 42 - bastiensummit@yayoo.fr
lafermeviticole.fr
Fb : La Ferme viticole - Insta : clandestinowine



LA FROMAGERIE DES ALPILLES

Florent Rueda

Fromage de chèvre «Saint Rémois», Tommette huile d'olive et baies, tomme des Alpilles, alpicrème, brousse, yaourt et faisselle, colis de chevreau, charcuterie de chèvre. Visite et dégustation.

- ➔ Du lundi au vendredi 8h30-12h30 à 14h30-19h. Samedi 8h30-11h.
- ➔ Petite route des Baux, Les Joncades Basses
- ➔ Manade Caillan et vente au COPPAS (p.26)

04 90 92 07 02 - 06 27 65 78 66
fromageriealpilles@yahoo.fr
Fb : fromageriealpilles
Insta : la_fromagerie_des_alpilles



L'ESCARGOT DES ALPILLES

Alphonse de Meis

Escargot vif, cuisiné et surgelée petit gris et gros gris

Bienvenue à la ferme

- ➔ Mercredi et samedi : 15h-19h
- ➔ Marchés de Noël Rognonas, Châteaurenard, Sénas, Raphèle, Saint-Rémy-de-Provence
- ➔ Route d'Avignon Rd 571 13+710

06 77 79 06 14 - alphonsedeais@hotmail.fr
lescargotdesalpilles.fr



MANADE CAILLAN

François Fassi

Viande et charcuterie de taureau



AOP Taureau de Camargue

🕒 Tous les jours : 9h - 19h

➔ Route de la Maussane-les-Alpilles

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



MAS DES FIGUES

Philippe Michelot

Huile d'olive, figues, amandes, légumes, fruits, truffes

🕒 De 9h à 17h tous les jours du 1^{er} mai au 30 septembre

➔ 2643 vieux chemin d'Arles

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



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 octobre : 10h - 12h / 15h - 18h

➔ 3206 Vieux chemin d'Arles

🕒 Épicerie du Calanquet

➔ 8 rue de la commune

04 32 60 09 50
contact@moulinducalanquet.fr
moulinducalanquet.fr
Fb et Insta : Moulin du Calanquet



DOMAINE MILAN

HENRI MILAN

Vins rouges, rosés et blancs

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

➔ 941 Via Aurélia, La Galine

04 90 92 12 52
contact@domaine-milan.com
domaine-milan.com - Fb : Domaine MILAN



SPIR'ALPILLES

Patricia et Michel Capanni

Spiruline brindilles et comprimés

🕒 Tous les jours de 10h à 20h sur rendez-vous. Fermé le dimanche matin

➔ 346 Grand Draille Nord, La Galine

06 21 44 80 23 - 09 84 34 17 78
contact@spiralpilles.com
spiralpilles.com



Sénas



CELLIER SAINT AUGUSTIN Laurent Chabert

Vins rouges, rosés et blancs et produits régionaux
IGP Alpilles,
AOP Coteaux d'Aix-en-Provence



🏠 Du lundi au samedi : 8h-12h / 14h15-18h
Juillet - août : 8h30-12h / 14h15-18h30
➔ Avenue André Aune

04 90 59 22 02 - cellier.staugustin@orange.fr
cellierstaugustin.fr
Fb : Cellier Saint Augustin

Tarascon



CHATEAU DE PANISSE Bernard Foron

Huiles d'olives fruité vert et noir d'olives mûrées, picholine. Visite du château et dégustation.
AOP 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
bernard.foron@wanadoo.fr
chateaudepanisse.fr
Fb : Huile d'Olive du Château de Panisse



DOMAINE DE LANSAC

Cuvée 4 Reines (Rouge, Rosé, Blanc), Cuvée Saint Louis (Rouge, Blanc), Cuvée Franc de Pied (Rouge, Rosé); Mal Peignée (Rouge), En Verre et Contre Tout (Rouge), Vinaigre de Vin

🏠 Du lundi au vendredi 9h-12h30 / 14h-18h30 et le samedi 10h-12h30 / 14h-18h30
➔ 1700 Lieu-dit Lansac

04 90 91 38 38 - contact@domaine-lansac.com
vin-domaine-lansac-tarascon.fr



LA FERME D'AUGUSTINE ET DE CHARLÈNE Stephanie Deville Lafortest

Fromage de chèvre. Savons au lait de chèvre

🏠 De mars à juillet, vendredi et samedi : Cabane aux fruits à Tarascon.
Mardi : AMAP Grande Bastide Cazaux à Marseille
Mercredi : marché paysan du Cours Julien à Marseille
Jeudi : AMAP Saint Victor à Marseille
Vendredi et samedi (mars à juillet) : Cabane aux fruits à Tarascon
Dimanche : marché du Vieux Port à Marseille
➔ 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 Nougquier

Légumes diversifiés (toute l'année) et oeufs fermiers

➔ Mardi sur notre ferme de 17h30 à 18h30 et le vendredi sous la halle de Vallabregues de 18h à 19h.
🏠 Paniers : AMAP des Coquins (page 23)
➔ Draille de Bagnolet, Chemin du mas de Gibre

06 71 68 64 65 - earlginouguier@gmail.com



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
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
jardinsdecidamos.com - Fb : Jardins de Cidamos

AMAP LA CHAPELETTE À SAINT-MARTIN-DE-CRAU

Légumes, œufs, fruits, miel, fromages de chèvres ou brebis selon la saison bio et local

🕒 Le vendredi de 16h30 à 18h

➔ MFR Rhône-Alpilles - 2 rue de la Garrigue

Marion Buet : 06 80 73 23 08 - amaplachapelette@mailo.com
Fb et Insta : Amap La Chapellette

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
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 ?

➔ lesamapdeprovence.org

Les marchés & magasins de producteurs



ARLES	🕒 Mercredi et samedi matin ➔ Boulevard Emile Combes - Bd des Lices	SAINT-ETIENNE-DU-GRÈS	🕒 Lundi, mercredi et vendredi à partir de 16h30 ➔ Place du marché
AUREILLE	🕒 Jeudi matin ➔ Place de la Fontaine	SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE	🕒 Mercredi et samedi matin ➔ Place de la République
EYGALIÈRES	🕒 Vendredi matin ➔ Rue de la République	SÉNAS	🕒 Jeudi et samedi matin ➔ Place Auguste Jaubert
EYGUIÈRES	🕒 Mardi et samedi matin ➔ Rue des Frères Perret, place Monier	SAINT-MARTIN-DE-CRAU	🕒 Vendredi matin ➔ Centre-ville 🕒 Marché de producteurs locaux : lundi de 16h à 19h ➔ La Grande Halle
FONTVIEILLE	🕒 Lundi et vendredi matin ➔ Champs de foire, allée des Pins	TARASCON	🕒 Mardi matin ➔ Centre-ville
LAMANON	🕒 Dimanche matin ➔ Parc municipal, allée du château		
MAUSSANE-LES-ALPILLES	🕒 Jeudi matin ➔ Place Henri Giraud		
MOURIÈS	🕒 Mercredi matin ➔ Cours Paul Revoil		
LE PARADOU	🕒 Mardi matin ➔ Avenue J. Bessat - Place Ch. Rieu		

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 Koenig (au début de la piste cyclable)

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

Goût' Alpilles

DES PAYSANS QUI RÉVEILLENT VOS PAILLES !



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 dînatoire...



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





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 & Instagram : parc-alpilles

Guide des producteurs
en vente directe dans
le Parc des Alpilles

Édition 2025

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

www.parc-alpilles.fr



UNION EUROPÉENNE
Fonds Européen Agricole
pour le Développement Rural

RÉGION
SUD
PROVENCE
ALPES
CÔTE D'AZUR



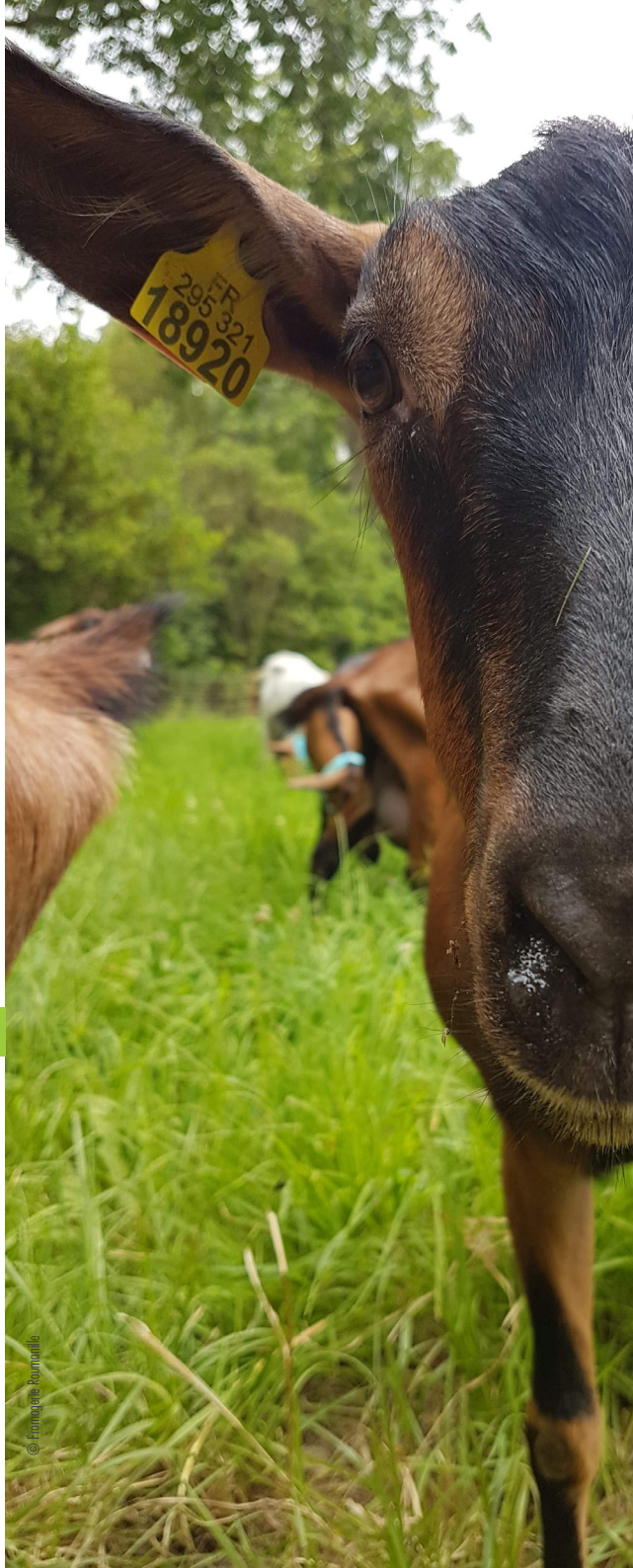
L'EUROPE INVESTIT DANS LES ZONES RURALES



DÉPARTEMENT
BOUCHES
DU RHÔNE



MÉTROPOLITAIN
AIX
MARSEILLE
PROVENCE



© Françoise Roumède