



Parc
naturel
régional
du Luberon
Une autre vie s'invente ici



À VOS PANIERS!

Guide des producteurs locaux en vente directe

Du Luberon à la montagne de Lure

www.parcduluberon.fr



Sommaire

Éditorial	p. 3
Une agriculture locale de qualité	p. 4
Du Luberon à la montagne de Lure	p. 6
La vente directe, liens et solidarités	p. 8
 Cinq fruits et légumes par jour... ..	p. 12
Maraîchage et arboriculture	
 Tout un fromage!	p. 18
Les fromages et les produits laitiers	
Les ESAT, au service d'une	p. 21
économie sociale et solidaire	
 La vie en plein air	p. 22
La viande, les œufs	
 Du grain à moudre	p. 26
Céréales, pains et biscuits	
 Culture millénaire	p. 30
L'huile d'olive	
 Trois couleurs	p. 34
Le vin	
Les Bistrots de Pays	p. 40
Quand les fermes ouvrent leurs portes	p. 41
 Ces choses essentielles	p. 42
Plantes aromatiques et médicinales	
 Ça butine	p. 46
Les produits de la ruche	
Et aussi	p. 49
Partenaires	p. 50

Éditorial

Du Luberon à la montagne de Lure, les paysages en mosaïque sont façonnés par l'agriculture et le pastoralisme. Tous les ingrédients de la diète méditerranéenne* sont cultivés sur notre territoire, nous permettant de consommer des produits diversifiés et de grande qualité, avec une part importante en agriculture biologique : fruits, légumes, céréales, légumineuses, herbes aromatiques, huile d'olive, produits issus de l'élevage...

Reconnu Réserve de biosphère et Géoparc mondial par l'Unesco, le Parc naturel régional du Luberon agit depuis les années 1990 sur la valorisation et le maintien de cette agriculture paysanne et met l'accent, avec ses partenaires, sur l'alimentation saine et durable à travers le Projet alimentaire territorial, labellisé par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation en 2017.

Dans un contexte sociétal et environnemental où les activités humaines mettent en péril l'avenir de la planète, nous pouvons tous jouer un rôle significatif dès aujourd'hui. L'alimentation, geste quotidien source de santé, de plaisir et de rencontre, est un puissant levier pour un changement de paradigme. Nos choix alimentaires ont un impact sur l'économie, l'énergie, la biodiversité et, bien sûr, la santé ; mais aussi sur le maintien d'un tissu agricole qui est par ailleurs en chute libre. Il est possible d'agir, chacun à son échelle, sans attendre demain.

Depuis une dizaine d'années, l'offre en points de vente de proximité n'a cessé d'augmenter, en écho à la demande des consom'acteurs. Plus récemment, la crise sanitaire a engendré une prise de conscience sur nos multiples dépendances en matière de consommation et sur les limites des circuits longs. Alors que la plupart des secteurs économiques ont été touchés de plein fouet, la vente directe a connu, elle, un essor. Elle a permis de fournir les habitants en produits de qualité, de créer du lien social en ces temps si particuliers, de découvrir pour certains les richesses présentes à côté de chez eux et les multiples intérêts de consommer local.

Afin de répondre à cette demande grandissante, le Parc du Luberon vous propose ce guide des producteurs commercialisant leurs produits en circuits courts : magasins de producteurs, marchés paysans, AMAP et vente directe à la ferme.

Entre Luberon et Lure, vous pourrez ainsi aller à leur rencontre pour découvrir des produits de qualité et de saison, garants de cette agriculture paysanne riche et variée qu'il est primordial de soutenir et de valoriser.

Dominique SANTONI
Présidente du Parc naturel régional du Luberon

(*) Le régime alimentaire méditerranéen est inscrit depuis 2011 au patrimoine culturel immatériel de l'humanité par l'Unesco.

Une agriculture locale de qualité

Avec ce guide en poche, partez à la découverte des producteurs locaux du Luberon à la montagne de Lure, de la Durance aux monts de Vaucluse !

Une agriculture vivante mais fragile

Deuxième activité économique du territoire Luberon-Lure, l'agriculture est ici d'une exceptionnelle diversité. Céréales, vignes, arboriculture, maraîchage, élevage, constituent un patrimoine vivant et autant de trésors à préserver. Ces productions agricoles bénéficient d'ailleurs de près d'une quinzaine d'AOP (appellation d'origine protégée) et IGP (indication géographique protégée): vin, raisin de table, huile d'olive, fromages, petit épeautre, agneau, huile essentielle de lavande fine, thym, miel et bientôt melon !

L'agriculture en Luberon-Lure offre également de multiples services: prévention des risques d'incendie avec le pastoralisme, lutte contre les inondations, maintien de la biodiversité. Elle façonne les paysages, qui sont aussi le support d'activités récréatives et touristiques, et contribue à la qualité d'un cadre de vie apprécié des habitants. Enfin, elle façonne l'identité culturelle du territoire: savoir-faire, marchés ou gastronomie...

Et pourtant, comme à l'échelle nationale, cette agriculture est impactée par une diminution constante de surface. Le territoire a perdu 20 % de sa surface agricole entre 1988 et 2010 et a subi une baisse de 50 % du nombre de fermes. Plusieurs facteurs se conjuguent: le départ en retraite d'agriculteurs sans reprenneurs, l'agrandissement de la taille des exploitations, l'évolution des politiques agricoles, mais aussi la difficulté d'accès au foncier agricole. Les phénomènes d'anticipation spéculative et de rétention foncière liés à la pression de l'urbanisation conduisent en effet à l'enfrichement de terres agricoles.

Le chemin de l'agroécologie

En 2019, 23 % de la SAU (surface agricole utile) du territoire est certifiée en agriculture biologique et cette proportion est en augmentation régulière. L'agroécologie répond aujourd'hui à plusieurs défis majeurs: l'adaptation au changement climatique, la raréfaction de l'eau, la nécessaire réduction des substances actives, le maintien de la biodiversité liée aux agrosystèmes. L'enjeu de l'agroécologie est double: adopter des pratiques plus respectueuses de l'environnement et garantir la viabilité économique des fermes.

Aquí l'aigo es d'or (ici l'eau est d'or)

Il n'y a pas d'agriculture... sans eau. Le 6 octobre 1987, était inaugurée une galerie de 2,8 km à travers le massif du Luberon entre Lauris et Bonnieux, permettant d'amener l'eau de la Durance vers le nord Luberon, pour irriguer aujourd'hui près de 15 000 hectares dans la vallée du Calavon-Coulon !

Dans ce territoire au substrat calcaire et au climat méditerranéen, la rareté de l'eau a incité les hommes et les femmes à rivaliser de techniques et de savoir-faire hydrauliques: aiguiers, mines d'eau, citernes, canaux gravitaires, et plus récemment réseaux d'irrigation sous pression. Dès 1171, a été creusé le plus ancien ouvrage d'irrigation tirant ses eaux de la Durance ! Il irrigue encore une plaine agricole d'environ 6 000 hectares autour de Cavaillon.

Autour de Manosque, le canal de La Brillanne a été édifié entre le XIV^e et le XV^e siècles et permet l'irrigation de 800 hectares. Au XIX^e siècle, le canal de Manosque a, de son côté, encouragé le développement de l'arboriculture en rive droite de la Durance.

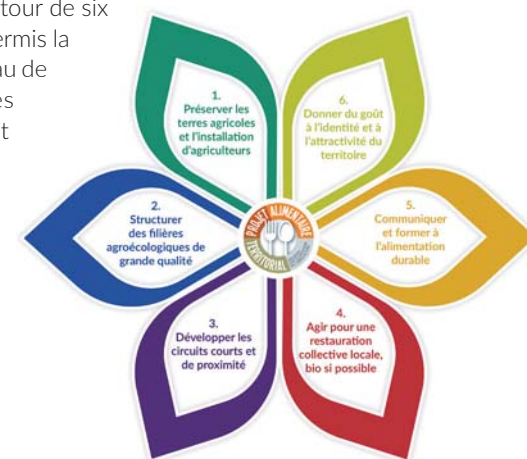
Aujourd'hui, face au contexte de réchauffement climatique, le sujet de l'eau est crucial et l'agriculture s'adapte: vers une plus grande efficacité des systèmes d'irrigation, ou encore une adaptation des modes de cultures et des variétés.

Le Projet alimentaire territorial du Luberon



Depuis les années 1990, le Parc naturel régional du Luberon fait de l'alimentation locale de qualité l'une de ses priorités. La stratégie agricole et alimentaire du Luberon a été lauréate du Programme national pour l'alimentation (PNA) en 2016 avant d'être labellisée Projet alimentaire territorial (PAT) en 2017. Elle conjugue différentes initiatives autour d'une ambition commune: offrir sur le territoire une alimentation de qualité et accessible à tous pour une plus grande autonomie alimentaire.

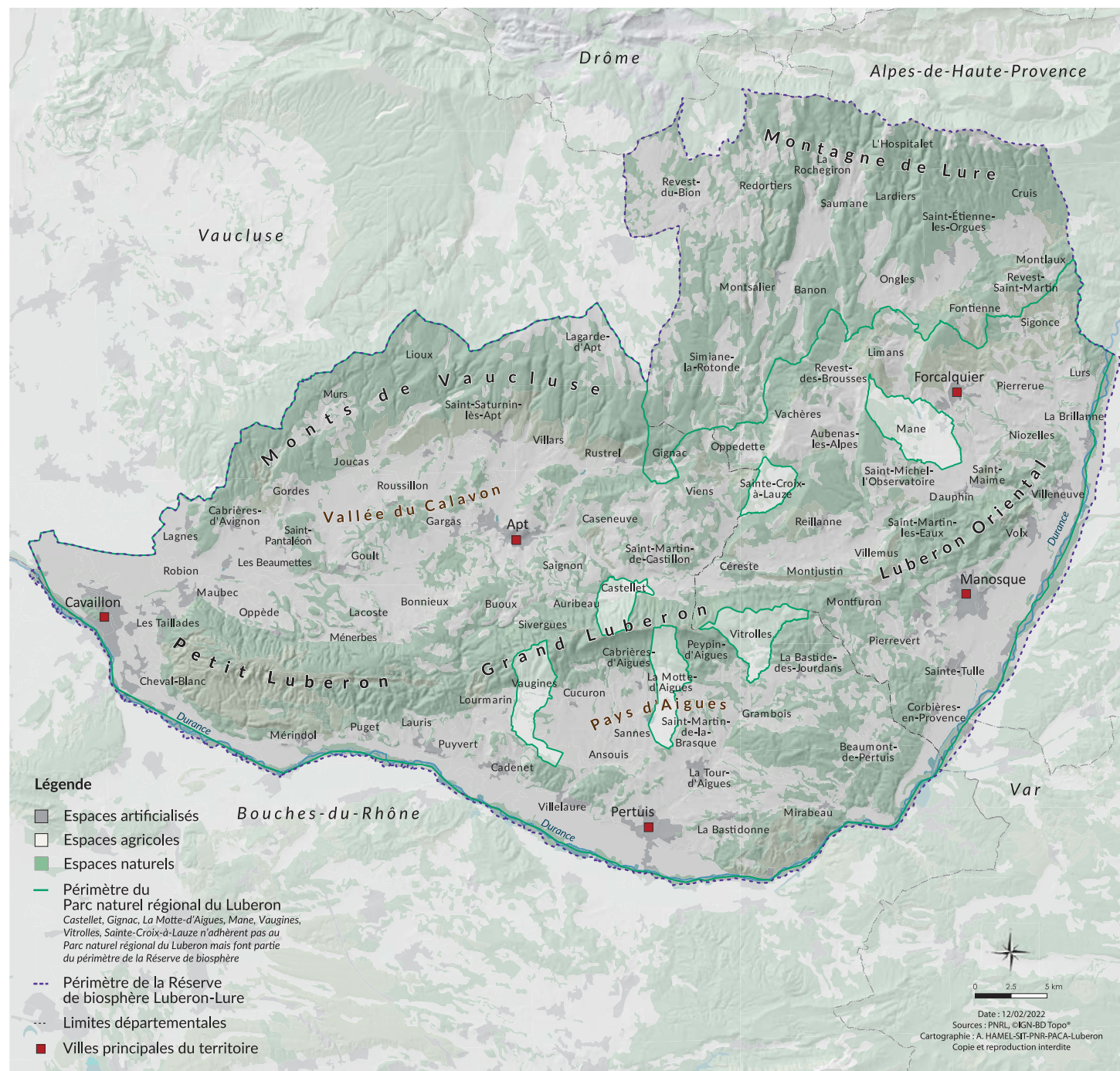
Le PAT Luberon est structuré autour de six axes stratégiques qui ont déjà permis la mise en œuvre, grâce à son réseau de partenaires, de nombreuses actions comme le développement de zones agricoles protégées, la création d'une filière paysanne de pain bio, le développement de magasins de producteurs, l'opération « De la ferme à ta cantine » ou encore la classe découverte « De la fourche à la fourchette ».



Du Luberon à la montagne de Lure

Un grand morceau de Provence

Le visage de ce grand morceau de Provence est marqué par un climat méditerranéen même si, sur les crêtes des massifs, se ressentent des influences montagnardes ! Entre montagnes et collines, il est une constante dans les paysages, ce sont ces chaînons montagneux calcaires d'orientation est-ouest. Le Luberon culmine à 1125 m au Mourre Nègre. Les monts de Vaucluse s'élèvent eux à 1256 m d'altitude. Entre les deux, la vallée du Calavon accueille le bassin d'Apt. Haute de 1826 m, la montagne de Lure constitue une limite au nord. Son versant sud, vers Banon et Saint-Étienne-les-Orgues rejoint doucement le bassin de Forcalquier. La Durance, enfin, dessine une frontière à l'est de notre territoire puis au sud, avant de remonter vers le Rhône. De nombreux milieux humides ponctuent la vallée et accueillent une riche biodiversité. « *La Durance vers Cadenet, en regardant vers l'amont, c'est un fleuve du Canada enfoui sous les bouleaux et les trembles* », écrivait Jean Giono...





La vente directe, liens et solidarités

Les marchés paysans, les magasins de producteurs, les associations pour le maintien d'une agriculture paysanne (AMAP), sont autant de réponses pour préserver et valoriser l'agriculture locale. Ces modes de vente incarnent les différentes dimensions du Projet alimentaire territorial du Luberon en faveur d'une agriculture durable et créatrice d'emplois. L'enjeu est à la fois environnemental, économique et social : le consommateur y trouve des produits sains, responsables et de saison, la vente en circuit court favorise la consolidation d'un lien social entre agriculteurs et consommateurs et garantit une plus juste rémunération des producteurs.

Marchés et marchés paysans

De Lauris à Banon, en passant par Lourmarin, Apt ou Forcalquier, l'offre de marchés est importante sur le territoire. Parmi eux, huit « Marchés paysans ». La marque « Marché paysan » est attribuée par le Parc naturel régional du Luberon à un marché de producteurs locaux proposant en direct les produits issus de la ferme (la revente est interdite). C'est à Coustellet, en 1982, qu'est créé, à l'initiative du Parc, le premier Marché paysan. Il s'agissait de répondre à une demande des consommateurs, touristes ou résidents, en quête de produits agricoles locaux de qualité. Un an plus tard, en 1983, les agriculteurs du sud Luberon sollicitaient le Parc pour créer un deuxième marché à Saint-Martin de la Brasque. Et cette belle dynamique continue d'irriguer le territoire, quarante ans plus tard !



Apt	Cours Lauze de Perret <i>Le mardi matin</i>
Maubec (Coustellet)	Place du marché <i>Le dimanche matin d'avril à Noël</i> <i>Le mercredi fin d'après-midi de fin mai à mi-septembre</i>
Lauris	Avenue de la Gare et Café villageois <i>Le jeudi fin d'après-midi</i>
Cadenet	Boulodrome <i>Le samedi matin de mi-avril à début novembre</i>
Pertuis	Place Garcin <i>Le samedi matin</i>
Forcalquier	Place du Bourguet <i>Le jeudi après-midi</i>
Saint-Martin-de-la-Brasque	Place du Village <i>Le dimanche matin, de mai à fin octobre</i>
La Bastidonne	Rue des Ferrages <i>Le samedi matin de mi-juin à fin août</i>



Les magasins de producteurs

Les premiers magasins de producteurs sont apparus sur le territoire au début des années 2000, mouvement initié par les agriculteurs qui se sont regroupés en un collectif dynamique et soutenu par le Parc naturel régional du Luberon. Les agriculteurs sont associés au sein d'un espace de vente mutualisé et proposent des produits locaux de qualité. Solidarités entre producteurs, lien social avec le consommateur, agriculture respectueuse de l'environnement, constituent des piliers pour ces points de vente.

Apt

Le Luberon paysan du pays d'Apt

661 avenue de Lançon
04 90 05 88 19
contact@luberon-paysan-apt.fr

Cadenet

La Bardane

Zone artisanale des Meillères
09 53 18 46 41
www.magasinproducteurslabardane.fr

Forcalquier

Unis Verts Paysans

5 avenue de Verdun
04 92 78 19 75

Forcalquier

Du champ à l'assiette

1 boulevard bouche
06 86 07 27 72
Du champ à l'assiette

La Brillanne

Côté Champs de Provence

Rond-point des Fourches
04 92 74 58 87

La Tour d'Aigues

Le Luberon paysan de La Tour d'Aigues

176 Boulevard Saint Roch
04 90 07 34 93
www.luberonpaysan.fr

Manosque

La Belle Ferme

Association Valveranne
240 rue Berthelot, Zone industrielle Saint Joseph
04 92 87 59 56
www.labelleferme.amapy.fr

Manosque

Couleurs paysannes

5 Place du Terreau
04 92 72 14 96
www.couleurs-paysannes.fr

Maubec (Coustellet)

Naturellement paysan

111 Chemin des Guillaumets
04 90 05 59 10
www.naturellement-paysan.net



À SAVOIR

La Communauté de communes Sud Luberon (COTELUB) a mis en place une plateforme de vente en ligne de produits locaux sur le site www.clickencotelub.fr

Installée route de Salagon à Mane, la Maison des produits de pays propose de nombreuses productions locales (miels, crèmes de marron, huiles d'olive, confitures).



Les AMAP

Solidarité, implication, prix justes, qualité, transparence sont quelques-unes des valeurs qui définissent une AMAP, regroupement de consommateurs et de producteurs. Le fonctionnement est associatif et repose sur le partenariat entre des producteurs et des consommateurs qui s'engagent à acheter voire préfinancer la production. À intervalles réguliers, la production est livrée, le plus souvent à la ferme. Les « Amapiens » sont parfois sollicités pour la distribution des paniers ou encore pour des chantiers participatifs, ce qui apporte également une dimension collective et humaine à l'aventure.

Commune	Nom	Lieu de livraison hebdomadaire	Informations
Apt	AM'Apt	Chemin des Baumes à Apt	amapt@hotmail.fr
Bonnieux	AmapaBonnieux	Mas Saint-Victor à Bonnieux	amapabonnieux@gmail.com
Cadenet	Les paniers bio de Cadenet	La ferme de ceux qui sèment à Cadenet	06 20 57 55 18 les-paniers-bio-de-cadenet@live.fr
Cavaillon	Les paniers du village	Mas de la Baronne ou centre-ville à Cavaillon	04 90 76 27 40 www.associationlevillage.fr
Cavaillon	Les petits bouts du monde	Route du Thor à Cavaillon	06 15 82 42 36 www.amapcavaillon.fr f AMAPCAVAILLON
Cheval-Blanc	Collectif des paniers chevalblanais	Les jardins de Gaia à Cheval-Blanc	06 09 15 14 47 f Association Environnement Qualité de vie Cheval Blanc
Pertuis	AMAP de la Grande Bastide - Lou Tian	Cave coopérative de Pertuis	06 58 46 81 83 f LAGRANDEBASTIDE.84530
Sainte-Tulle	Mona Lisa	Pierrevert	www.monalisapaniersproducteurs.org f MonaLisaPaniersProducteurs
Vaugines	Parole de Terre	GAEC Un de plus à Villelaure	06 49 98 19 96 www.paroledeterre.org
Villelaure	AMAP de la Grande Bastide - Mara des Bois	La Grande Bastide à Villelaure	06 58 46 81 83 f LAGRANDEBASTIDE.84530





Cinq fruits et légumes par jour...

Maraîchage et arboriculture

Côté maraîchage, de Cavaillon à Manosque ou Pertuis, les sols riches et chargés d'alluvions de la vallée de la Durance sont propices aux cultures. Fraises, melons, pastèques, courgettes, aubergines, tomates, poivrons, concombres, choux, potimarrons ou courges ne se plaisent toutefois pas qu'en vallée de la Durance: les contreforts du Luberon ou le pays de Forcalquier accueillent également plusieurs maraîchers.

L'arboriculture tient, quant à elle, une place importante dans l'agriculture du territoire, autour d'Apt, de Manosque ou de Cavaillon. Pêchers, abricotiers, amandiers, figuiers, cerisiers, pruniers, poiriers ou pommiers occupent une place importante dans les paysages. Les vergers de pommiers se sont développés et intensifiés en bord de Durance, en particulier du côté de Manosque, à la faveur d'une eau devenue plus abondante suite à la construction du Canal de Provence.

La cerise a été historiquement cultivée pour la production de fruits confits en pays d'Apt. Le confitage est une pratique de conservation des fruits ancrée en Provence dès le Moyen Âge et qui se perpétue toujours à Apt! Aujourd'hui, à côté de l'industrie, deux confiseurs d'Apt perpétuent les méthodes de fabrication artisanale.

Les vergers et jardins conservatoires de La Thomassine : une maison de la biodiversité domestique

Sur les hauteurs de Manosque, les vergers et jardins conservatoires de La Thomassine donnent à voir le riche patrimoine fruitier de la Provence. De nombreuses variétés anciennes sont cultivées dans les vergers de pommiers, cerisiers, amandiers, abricotiers, pêchers ou encore pistachiers.

En lien avec le travail de conservation qu'il mène à La Thomassine, le Parc naturel régional du Luberon a également été à l'initiative de la création de vergers villageois et de vergers paysans, mini-conservatoires de biodiversité fruitière répartis sur tout le territoire.

2298, chemin de La Thomassine à Manosque, 04 92 87 74 40
Réservation visites guidées: 06 86 49 18 81

- Vente sur place de produits du domaine (de préférence sur rendez-vous):
jus de fruits, confitures, huile d'olive
- Incontournable: la Journée des fruits et saveurs d'autrefois,
chaque année le 1^{er} dimanche de décembre





À Cavaillon, le melon

Bernard Avy (Plateau Ratatouille) fait partie des maraîchers cultivant encore du « melon de Cavaillon »... à Cavaillon. Un melon est « *capricieux* » dit-il, fortement dépendant des conditions climatiques. Bernard Avy plante des melons brodés sur des terres qui ont passé l'hiver avec du sorgho, excellent reconstituant pour le sol. Toute sa production est cultivée en protection biologique intégrée et vendue uniquement sur le lieu de son exploitation. La dénomination « Melon de Cavaillon » concerne un territoire vaste : Vaucluse, Bouches-du-Rhône, Alpes-de-Haute-Provence, Gard. Elle respecte un cahier des charges établi par le Syndicat des Maîtres Melonniers de Cavaillon qui a, par ailleurs, déposé une demande d'IGP (Indication Géographique Protégée).



Ansouis

Ferme Le Bastidon

721 Chemin des Bastidons
06 21 38 19 67

Ferme le Bastidon

Légumes de saison, melons
Sur commande



Aubenais

GAEC Luberon Lure

Le Moulin Brun
06 89 33 11 74

Légumes de saison
Sur commande



Banon

Le Jardin de la Tuilerie

Le hameau de Dauban
06 73 40 42 19

www.jardindelatuilerie.jimdo.com

Légumes de saison, fruits rouges,
pommes, poires, prunes

Le matin



Bonnieux

Earl Athenosys

Chemin de Roquemaure
06 79 66 81 18

earl.athenosys@orange.fr

Cerises, prunes, abricots, pêches,
légumes de saison, huile essentielle
de lavande et lavandin

Fin de matinée et fin d'après-midi



Cadenet

EARL Les Deux Rivières

459, chemin des Roures Ouest
06 27 50 52 18

www.earl-lesdeuxrivieres.com

Fruits et légumes de saison,

confitures, conserves

Commande et retrait à la ferme
(mercredi 14h-18h)



Cavaillon

Earl Les Gardiol

Les Vignères
06 20 46 03 57

Légumes de saison, pommes,

prunes, coings

Sur rendez-vous

Cavaillon

Plateau Ratatouille

436 chemin des Girardes
06 09 08 00 41

www.plateauratatouille.com

Melon, fruits et légumes de saison

Magasin sur l'exploitation

de mars à septembre



Cavaillon

Le Jardin de Noël

2711 bis, route des Vignères
06 22 04 17 75

Légumes de saison, melons,

pommes

Lundi et mercredi de 10h à 12h

(mars à décembre)



Cavaillon

Les Jardins du Portail Rouge

1300, route des Vignères
06 86 62 55 11

Légumes de saison, melons,

pommes,

poires, prunes

Du lundi au samedi



Cavaillon

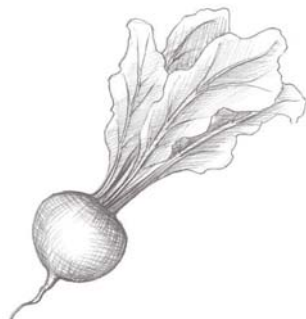
La Grande Bastide

772 draille de la Grande
Combe
06 12 80 91 28

Asperges, poires, pommes, jus de
fruit, huile d'olive

Lundi à vendredi après-midi et

samedi matin (mars à octobre)



Rien ne se perd, tout se transforme

C'est une initiative à la fois originale et pleine de bon sens qui a guidé Lionel Tribollet en créant l'entreprise « Jus Pur Lub ». Faisant le constat d'une quantité importante de fruits perdus dans les jardins ou les vergers, il a imaginé apporter une solution de transformation pour les particuliers et les agriculteurs : le « Pressoir mobile en Luberon ». Ce pressoir itinérant est capable de transformer la plupart des fruits (cerises, pommes, poires, coings, raisins, abricots). Le propriétaire ramasse ses fruits et Jus Pur Lub vient les transformer en jus pasteurisé !

Infos : www.juspurlub.fr



Cheval-Blanc

Les Jardins de Gaïa

288 chemin de la Tramontane
06 03 48 76 59

Pommes, poires, abricots, pêches,

prunes, kiwis, kakis, figues, mûres,

légumes de saison

Sur rendez-vous



Goult

Terres du Luberon

Route de Saint-Pantaléon
06 30 42 68 76

www.terre-du-luberon.fr

Terre-du-Luberon

Pommes de terre, asperges, herbes

de Provence, safran

De 11h à 12h de mars à mai



Lurs

Domaine des Anges

Notre-Dame des Anges

06 38 16 51 41

Légumes de saison

Sur rendez-vous



Mane

Mas de l'Aurore

Chemin de Pramaiche
06 82 81 91 25

Légumes de saison, fruits, céréales

Vendredi à partir de 17h ou sur

rendez-vous



Mane

Campagne CO

Chemin du Plan
06 81 73 21 40

www.campagne-co.fr

Fruits et légumes, élevage de porcs,

produits transformés

Vendredi de 17h à 19h



Manosque

Gaëc Pimoutier

Quartier Pimoutier
06 87 83 99 33

Légumes de saison, céréales, œufs

Tous les après-midi (sauf mardi et

dimanche)

Manosque

Domaine Bouteille

RD 96 entre Volx et Manosque
06 78 25 47 43

www.au-fil-des-saveurs.com

Fruits et légumes de saison

Du lundi au samedi



Manosque

La Terre Ferme

Impasse de Valgas
www.laterreferme.fr

La Terre Ferme

Légumes de saison

Mercredi 16h-19h et samedi

9h-13h

Manosque

Les Côteaux De Valveranne

82 Chemin de Valveranne
07 87 04 69 99

Les coteaux de valveranne

Pêches, abricots, pommes (et

volailles)

Sur commande





Du maraîchage sur les rives de Durance

Quand une maraîchère ou un maraîcher tient ses légumes entre les mains, ce n'est pas seulement un légume, c'est du travail, de la passion, de la patience. À la Grande Bastide, Solange Follet a repris la ferme familiale. Elle aime le côté « artisanal » de ce métier ; les récoltes et les préparations se font à la main, les tuteurs se posent à la main... comme autrefois ! Elle apprécie avoir pu reprendre une terre déjà cultivée en bio par ses parents, « *on est moins dans l'urgence environnementale et l'écosystème est propice* », même si elle ne cesse d'imaginer, d'expérimenter : ses terres sont des « *espaces de recherche* », aime-t-elle dire. En plus d'un savoir-faire, ce sont aussi beaucoup de convictions qui s'expriment à travers son métier. D'abord, le souhait de prendre soin de la terre, car le territoire est fragile. Engagée, elle alerte aussi sur la faible rémunération du maraîchage bio et l'absence de soutien des politiques agricoles européennes face à une concurrence forte venue du Benelux, de l'Espagne ou d'Italie. Enfin, le lien à l'autre est une valeur essentielle, grâce à l'AMAP où elle vend la totalité de sa production, ou encore grâce à l'accueil de « woofeurs » : « *je n'attends pas d'être à la retraite pour la transmission !* »



Pertuis

GAEC Le Rollier Bleu

413 che du four de la peste

06 65 15 38 56

Le-Rollier-Bleu

Légumes de saison, melons

Mardi soir



Pertuis

Mathias Azam

Quartier Vidalet

06 13 58 16 19

Légumes de saison, melons

Mardi et jeudi (matin et après-midi)

et samedi matin



Pierrefeu

Le Champ d'Izidore

Rue Grande

06 11 07 12 65

Légumes de saison

(œufs et fromages de vache)

Sur rendez-vous



Saint-Martin-les-Eaux

Ferme des Coupiers

Les Coupiers

06 09 95 77 07

www.lafermedescoupiers.com

Fruits et légumes de saison

Mercredi après-midi et samedi matin



Villelaure

Ferme La Chevalière

129 rue de la Chevalière

06 83 47 47 56

Légumes de saison, melons

Tous les jours de 17h à 19h

(sauf le mardi)



Villeneuve

Pont du Pâtre

Ex RN Lieu-dit pont du Pâtre

06 16 17 97 42

www.pontdupatre.fr

Fruits et légumes de saison

Sur commande



Saint-Martin-de-la-Brasque

Philippe Ayme

Chemin du Chalet

06 81 26 08 74

Légumes de saison, melons,

pastèques, cerises

Sur rendez-vous



Saint-Saturnin-lès-Apt

Patrick Augier

643 Chemin des Grès

06 22 98 13 07

Cerises, Pommes, Raisin de table,

Courge Butternut, Potimarron

Sur rendez-vous





Tout un fromage !

Les fromages et les produits laitiers

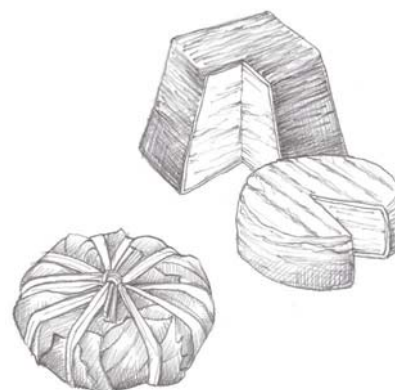
Fromages frais, crémeux, demi-sec, tommes à l'ancienne, yaourt, faisselles... La production laitière fromagère est très présente sur le territoire. Le fromage de chèvre est la principale production mais laisse aussi une belle place aux fromages de brebis et de vache.

Le climat, les sols calcaires et la végétation méditerranéenne sur les pentes du Luberon ou de la montagne de Lure favorisent une activité pastorale extensive: les petits troupeaux sont souvent menés en colline. Les éleveurs doivent se montrer polyvalents et capables de mener de front l'élevage, la fabrication des fromages, la vente sur les marchés et la culture de fourrages quand ils souhaitent être autonomes pour l'alimentation du troupeau.

Deux races principales de chèvres se rencontrent dans les élevages: la chèvre « alpine » et la chèvre « commune provençale » dont le berceau d'origine se trouve en haute Provence. Le territoire bénéficie par ailleurs de deux appellations, l'AOP Banon et la récente AOP Brousse du Rove (2020).



L'AOP Banon



Le fromage de Banon est un fromage de chèvre fabriqué selon la technique du caillé doux et moulé à la louche. Il est ensuite affiné dans des feuilles de châtaigniers liées par un brin de raphia: isolé de l'air, il peut fermenter à nouveau. Il bénéficie d'une appellation d'origine contrôlée depuis 2003. Son terroir est constitué des secteurs de moyenne montagne sèche, collines et plateaux calcaires.



Au pied de Lure, une vie de chèvre

C'est en famille que Fabien, Aurélie et Meggie, frère et sœurs, élèvent leur troupeau de chèvres (« La Cabre du Rocher » à Ongles). Installée depuis 2014, la ferme est veillée par le Rocher d'Ongles, juste au-dessus, et accueille un troupeau de chèvres (alpines pour la plupart), qui partagent leur temps entre la ferme, les prairies et les parcours dans la colline où elles savourent genêts et autres plantes de garrigue.



Banon
Fromagerie de Banon
Route de Carniol
04 92 73 25 03
Fromages de chèvre
Sur commande



Buoux
Earl Morard
Le Jas
06 12 58 70 53
Fromages de chèvre
Tous les matins

Céreste
Fromagerie de Carluç
06 09 15 27 96
Le matin sauf le jeudi



Cruis
Fromagerie des Gipières
Les Gipières
06 09 69 63 09
Fromages et yaourts de brebis
Lundi à vendredi 17h-18h



Gault
Canta Cabra
2204 chemin de la Bégude
06 29 24 74 39
Fromages de chèvre
Jeudi, vendredi et samedi matins

Goult
Le Mas Allègre
1146 Chemin des Lièvres
04 90 72 24 20
Fromages de chèvre, œufs
Sur rendez-vous

L'Hospitalet
La Ferme des Anglars
Les Anglars
06 20 49 11 82
Fromages de chèvre
Sur rendez-vous



Lauris
La Ferme du Petit Luberon
Chemin du Vallon Bernard
04 90 68 14 46
Fromages de chèvre
Lundi à samedi matin



La Tour d'Aigues
Pampilles et Barbichettes
Le Plan Plus Loin
Chemin des Huguenots
06 16 14 15 26
Gaec Pampilles et Barbichettes
Fromages et yaourts de chèvre,
Mardi au dimanche de 16h30 à 19h

Limans
Gaec Cœur de Chèvre
La Pourcine
06 99 85 17 06
Fromages et yaourts de chèvre,
AOP Banon - Tous les jours

Mirabeau
La Gastaude
Route de Beaumont
06 12 20 45 84
Gaec campagne la gastaude
Fromages de chèvres
Sur rendez-vous



Ongles
La Cabre du Rocher
Les Espeyniers
06 68 03 17 43
La Cabre du Rocher
Fromages et yaourts de chèvre,
AOP Banon - Tous les jours

Peypin-d'Aigues
Fromagerie Perez
2 Quartier Maupas
06 73 56 25 01
Fromagerie PEREZ
Fromages de chèvre, yaourts
Lundi au samedi de 16h à 19h



Pierrerue
La Ronde des Chèvres
Les Beynets
06 51 59 58 16
Sur rendez-vous
(mars à novembre)

Revest-des-Brousses
Gaec L'Alpine des Collines
Les Savels
06 21 39 53 54
L'Alpine des collines
Fromages de chèvre, AOP Banon
Lundi au samedi de 10h à 12h

Saignon
La Cabriole en Luberon
La Molière
06 74 40 48 12
Fromages de chèvres
Fin de matinée et fin de journée
de février à novembre



Saint-Martin-de-Castillon
Ferme du Plateau
Route des Marteaux
06 30 69 35 14
Fromages de brebis
Tous les matins de janvier à
septembre



Sigonce
La Ferme Taterre
Taterre
La Ferme Taterre
Fromages de chèvre
Tous les jours

Simiane-la-Rotonde
Le Petit Tourtoil
Route de Carniol
04 92 73 29 58
Fromages de chèvre
Tous les jours 10h à 13h et
18h à 20h

Les ESAT, au service d'une économie sociale et solidaire

Les établissements ou services d'aide par le travail (ESAT) sont des établissements médico-sociaux qui offrent aux personnes handicapées des activités à caractère professionnel et un soutien médico-social et éducatif. Cette insertion par l'activité professionnelle au service d'une production est un outil de valorisation personnelle et d'insertion sociale.

À La Bastidonne, au cœur d'un grand domaine

L'ESAT du Grand Réal est au cœur d'un vaste domaine agricole: viticulture en AOP Luberon, élevage caprin laitier et production fromagère, oléiculture. Une activité de maraîchage permet également d'approvisionner une auberge ouverte à l'heure du déjeuner.

ESAT Domaine du Grand Réal
Chemin des Gourguettes
La Bastidonne
www.bourguette-autisme.com
Boutique : le mardi et le jeudi de 10h à 12h
(04 90 07 55 66)
Auberge : le midi du mercredi au dimanche
(04 90 07 55 44)

À Robion, le plein de confitures

Les confitures font la renommée de cet ESAT installé à Robion. Elles sont produites dans les ateliers voisins de la boutique avec 70% de fruits de saison et locaux.

Boutique de l'ESAT La Roumanière
199 route de Cavaillon
Robion
04 90 76 41 47
www.laroumaniere.com
Boutique ouverte du mardi au samedi

À Saignon, fromages et artisanat

L'ESAT Coallia-Tourville est réputé pour ses activités artisanales liées aux ocres de Roussillon, mais il propose également une activité de chèvres sur le site de Saignon.

Chèvrerie de l'ESAT Coallia-Tourville
328 chemin des Tapets
Saignon
www.esat-tourville-coallia.org
Du lundi au vendredi (matin et après-midi)
Commandes possibles au 04 90 74 00 43

À Revest-du-Bion, menuiserie et fromages

Ici, deux activités: la menuiserie, dans un atelier qui fabrique ruches, meubles ou coffrets en bois; et la fromagerie, avec la production de différents fromages de chèvre dont l'AOP Banon.

Fromagerie de l'ESAT Domaine de la Haute-Lèbre
Route de Banon
Revest-du-Bion
04 92 77 90 10
www.esat-haute-lebre.fr
Ouvert tous les jours même le dimanche



La vie en plein air

La viande, les œufs

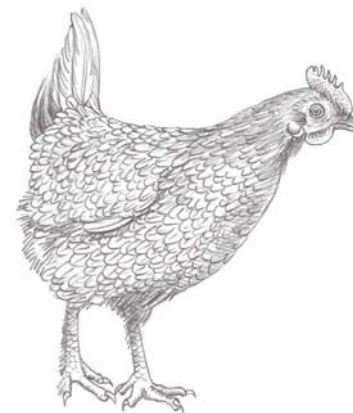
Viande d'agneau, mais aussi viande de bœuf, de porc et de volailles, plusieurs filières d'élevage sont représentées sur le territoire. C'est l'élevage de mouton qui est le plus présent, la viande d'agneau bénéficiant d'ailleurs de l'IGP « Agneau de Sisteron ». Les cheptels de brebis sont constitués de trois races principales, « Mérinos », « Préalpes » et « Mourerous ».

En plus de soigner et élever son troupeau, l'éleveur veille au grain... et au foin : luzerne, dactyle, orge ou tournesol, par exemple, sont souvent produits sur la ferme ou sur la ferme voisine. Faucher, faner, presser, engranger, sont des verbes connus des éleveurs qui constituent leurs réserves de foin pour l'hiver ! Les collines alentour permettent également aux troupeaux de pâturer en période hivernale, ce qui est aussi un outil de gestion des milieux ouverts. En été, certains troupeaux transhument et quittent la Provence pour prendre le frais, par exemple dans les Alpes voisines.

Pour le territoire, le pâturage des troupeaux offre des atouts majeurs : il diminue le risque incendie (risque aggravé par le dérèglement climatique) tout en favorisant la biodiversité...

Sauve qui poule

« Sauve qui poule » est un collectif créé à l'initiative d'éleveurs de volailles fermières du territoire produisant en bio et en plein air, et pour qui le bien-être animal est un pilier. Ces élevages sont en effet menacés dans leur fonctionnement et leurs valeurs par les mesures nationales prises pour lutter contre les épidémies de grippe aviaire : restrictions pour la vente directe à la ferme et claustration hivernale des animaux.





Un petit abattoir de proximité

Du fait de l'éloignement actuel des abattoirs d'ovins, les éleveurs de brebis ou de chèvres sont contraints à de longs trajets, coûteux et difficiles pour l'agriculteur, stressants pour les animaux. Soutenus par la Confédération paysanne, le Parc naturel régional du Luberon, le réseau Biocoop et l'INRA (Institut national de la recherche agronomique), plusieurs éleveurs ont imaginé la mise en place d'un petit abattoir de proximité contenu dans une remorque mobile. 2 à 3 aires d'accueil fixes réparties sur le territoire permettront d'accueillir l'abattoir où l'éleveur pourra lui-même accompagner son animal depuis la naissance jusqu'à sa mort. Plus d'infos : <https://www.youtube.com/watch?v=Ot7rJaU82YE>

À Pierrerie, des agneaux tout verts

Quand on parle de « conversion » pour le passage en agriculture biologique, le terme est bien choisi ! Pour Éric Jean, éleveur à Pierrerie (Les Charentais), ce passage s'est fait en même temps que l'entrée dans le troisième millénaire... en 2000. Fini le désherbage au pulvérisateur, fini les antibiotiques donnés à titre préventif. Il faut tâtonner, tester, expérimenter, mettre au point des traitements naturels ou homéopathiques qui fonctionnent. « *Je suis passé en bio pour arrêter d'avoir des béquilles* », dit l'éleveur convaincu d'ailleurs des liens forts entre santé animale et santé humaine.



Ansouis

Mickaël Cavalier

Route de Pertuis
06 59 71 47 74
Œufs, légumes, petits fruits rouges et noirs
Tous les jours de 10h à 13h



Cabrières d'Avignon

GAEC Poules and Co

601 chemin d'Oppède Le Sarret
06 41 87 14 25
www.poules-et-co.fr
Poules & Co.
Volailles et œufs
Sur commande à retirer au marché
paysan de Coustellet

Caseneuve

SARL Gaudin

Bourgade Labeau
04 90 75 20 04
Volailles, charcuteries - Sur commande



Forcalquier

Ferme du Bas Chalus

Route de Niozelles
06 86 91 62 32
www.baschalus.fr
Viande bovine, porc, cervidés
Sur commande



Forcalquier

La Parise

Avenue des Lavandes
06 33 09 91 95
Œufs
Sur commande

Gordes

Les Vaches du Luberon

Le Plan des Ratières
06 08 60 63 74
Les Vaches du Luberon
Viande bovine
Sur commande



Lagarde d'Apt

La Bergeronnette

Les Quintins
06 72 76 39 04
www.bergeronnette.fr
Viande d'agneau et laine
(brebis, alpaga, chèvre)
Sur rendez-vous

Lioux

Émilien et Émilie Bonnet

Les Cabanes
04 90 74 03 99
www.emilienetemilie.com
www.tricote-moi-un-mouton.com
Viande d'agneau, fil à tricoter,
articles de mohair
Sur rendez-vous



Montjustin

La Bastide du Bois

06 81 04 27 88
Viande de veau, cochon, agneau
Sur commande



Pierrerie

Ferme les Charentais

Lieu-dit les Charentais
06 65 70 28 78
www.fermepierrerie.fr
Ferme Les Charentais à Pierrerie
Viande d'agneau, huile de tournesol
Magasin vendredi de 17h à 19h et
samedi de 9h à 12h



Puyvert

Domaine du Couleton

26 avenue du Couleton
06 59 28 27 53
Viande d'agneau, huile d'olive
Sur rendez-vous

Reillanne

Gaëc de Montauris

06 45 78 36 07
Viande d'agneau
Sur commande

Saint-Martin-de-Castillon

Ferme Nusgo

Route des Marteaux
06 30 00 62 04
www.nusgo.com
Œufs, plantes aromatiques
Sur commande



Saint-Saturnin-lès-Apt

Denis Surgy

180, chemin des Garbis
06 74 07 38 89
Sur commande



Vachères

La Pitchounette

Route de Reillanne
06 63 81 99 17
Volailles sur commande



Villemus

Lise Dureau

07 70 10 59 47
Viande d'agneau (colis agneau
entier, demi-carcasse, mergez)
Sur commande

Villeneuve

La Tour de Franque

Lieu-dit La Tour de Franque
06 09 30 01 36
Ferme de la tour de franque
Viande de bœuf
Mercredi, vendredi, samedi de
16h à 19h



Villeneuve

Les Vergers de la Galine

Campagne Piebon
06 80 08 01 51
www.lesvergersdelagaline.com
Élevage de poules pondeuses et
agroforesterie (huile d'olive AOP
Haute-Provence et vergers)
Du mardi au samedi de 16h à 18h
Mercredi et samedi de 9h à 12h





Du grain à moudre

Céréales, pains et biscuits

La culture de céréales a toujours été présente dans la région et conserve une place de choix. Le blé dur (*Triticum durum*) est utilisé pour les pâtes ou la semoule. Le blé tendre (*Triticum aestivum*) permet quant à lui la production de farine pour le pain ou la biscuiterie.

En 1983, le Parc naturel régional du Luberon redécouvre une semence ancienne de Blé Meunier d'Apt conservée à Buoux par un agriculteur retraité. Cette variété tendre et « non barbue » est attestée dès 1874 en haute Provence, connue sous le nom de « Blé blanc d'Apt » ou de « Touzelle blanche de Pertuis ». Son atout principal est d'être, comme le Petit Épeautre, plus digeste et assimilable par l'organisme. La dynamique de filière est lancée.

Des essais sont menés dès 2008 sur ce Blé Meunier d'Apt. En 2014, des expérimentations sont élargies à cinq variétés de « blé paysan bio » : Saissette de Provence, Rouge de Bordeaux, Barbu du Roussillon, Blé Meunier d'Apt, Bladette de Provence et Florence Aurore. Soutenue par le Parc du Luberon et ses partenaires (Agribio 04 et l'Institut du végétal ARVALIS), une filière « blé paysan bio » s'est ainsi structurée sur le territoire. Les cultures de blé sont souvent conduites en rotation ou en association avec des légumineuses (pois chiche ou sainfoin par exemple), qui permettent aux sols de se recharger en matière azotée.



Le réseau Semences Paysannes

La dynamique collective locale autour de variétés anciennes en lien avec la recherche redonne un rôle central aux paysans. Le Réseau Semences Paysannes s'est constitué pour favoriser cette dynamique : diffuser et défendre les semences paysannes, ainsi que les connaissances et savoir-faire associés, redonner une autonomie aux paysans face aux productions agro-industrielles de semences.

Informations : www.semencespaysannes.org



Une marque Valeurs Parc pour le pain « Blé paysan bio »

Les boulangers du territoire Luberon-Lure peuvent bénéficier de la marque « Valeurs Parc naturel régional » lorsqu'ils s'inscrivent dans le respect d'une charte qui définit les conditions de production des blés, de mouture et de fabrication des pains. Cette charte lie les producteurs, les meuniers (la meunerie Saint-Joseph à Grans et la meunerie Pichard à Malijai) et les boulangers engagés dans la démarche. Filière courte, respect de l'environnement, mise en valeur des savoir-faire paysans et artisanaux en sont des piliers importants.



Les boulangers « Valeurs Parc »



Forcalquier Cum Panis

04 92 75 08 64
Tous les jours sauf le mercredi



Lauris Haut les Pains

04 90 77 83 87
Ancienne gare de Lauris
Lundi au samedi



Manosque et Pierrevert Boulangerie Rouger

Place du 19 Mars 1962 (Pierrevert)
27 avenue Jean Giono (Manosque)
04 92 72 01 28
Tous les jours



Robion

La Croûte céleste

203 rue Oscar Roulet
06 78 17 22 72
Lundi, mardi, vendredi, samedi 16h-20h



Saint-Martin-les-Eaux

La Mie Do Ré

Le Village
04 92 71 04 66
Mercredi, vendredi et samedi de 16h à 19h



La Tour-d'Aigues

Boulangerie Le Griffoul

89 rue du Lavoir
09 51 79 77 25
Du lundi au samedi

L'odeur du pain frais

Une odeur de pain frais vient délicatement réveiller l'odorat en approchant de la Mie Do Ré à Saint-Martin-les-Eaux. Cédric est passé de la chimie à la boulangerie et a plongé tête baissée dans cette farine qu'il pétrir aujourd'hui avec un enthousiasme qui ne faiblit pas. Ce qui l'anime, c'est le respect des méthodes traditionnelles de fabrication au levain naturel. C'est l'usage de matières premières qui donnent encore plus de sens à ce qu'il fait. Les farines sont issues de l'agriculture biologique, car premier impératif, chez Cédric, tout est bio. Ces farines sont aussi locales quand c'est possible: il faut venir le mardi pour trouver du pain panifié avec la Saissette de Provence.



Locale sur toute la chaîne

C'est la passion de la pâtisserie qui a poussé Anne-Sophie à créer sa biscuiterie en 2019, un atelier-boutique au détour d'une rue du vieux village de La Tour-d'Aigues. Ses farines proviennent du moulin des Granges à Montfuron. « C'est local, c'est bio, c'est facile et plus agréable à travailler », dit-elle. Et comme ce sont des blés anciens, les molécules de gluten sont plus digestes. Pour elle, cuisiner, c'est mettre aussi de l'émotion dans ce que l'on fait. Et avec un tel soin apporté au choix de sa matière première, la farine, elle considère que son travail est « encore plus ancré dans la terre ».



Cavaillon

La conquête du pain

Les Vignères
09 83 31 98 89
Paysan-boulangier
Sur commande

Céreste

La Rue des biscuits

Avenue de la Gare
04 92 71 00 56
www.laruedesbiscuits.fr
Biscuiterie artisanale
(farines bio du moulin Pichard)



Cruis

Patricia et Christian Arribert

Fontaine Neuve
Route de Montlaux
04 92 75 19 02
www.fontaineneuve.com
Céréales anciennes
Sur rendez-vous

Cucuron

Le Fournil partagé des Touselles

04 90 77 80 33
Pain complet, seigle, petit épeautre,
blés anciens cultivés en Provence
Lundi, mercredi et vendredi après-midi



Forcalquier

Saveurs des Truques

Campagne Les Truques,
route de Sigonce
04 92 74 30 01
www.saveursdestruques.com
Petit épeautre (graines, farine, flocons,
pâtes, biscuits), huile d'olive, jus de raisin
Sur rendez-vous

La Tour-d'Aigues

La Tour aux Biscuits

114 bis rue André Aristote
06 23 94 65 62
Biscuiterie artisanale
Jeudi au dimanche de 9h à 12h30



Mirabeau

Le Pain Mirabeau

305 route de la Tour d'Aigues
06 45 72 03 24
Mardi, jeudi, samedi
(10h-12h et 16h-18h)



Montsalier

Patrick et Marie-Pierre Martin

Le Village
04 92 73 21 22
Petit épeautre, crème de
châtaignes, jus de raisin
Sur rendez-vous



Redortiers

GAEC du Clos de Madame

Le Clos de Madame
04 92 73 37 42
Petit épeautre, blé, lentilles, pois
chiches, huiles essentielles
Sur rendez-vous

Saint-Martin-de-Castillon

Juliette Palmade

06 31 46 09 74
Paysan-boulangier
Sur commande



Vachères

Sandrine Faucou

Campagne La plaine
06 75 65 24 18
Petit épeautre, huile
essentielle de lavandin,
lentilles vertes, pois chiches
Sur rendez-vous

À VOIR AUSSI

Bonnieux
Le Musée de la boulangerie
12 rue de la République
04 90 75 88 34
De juin à octobre.



Culture millénaire

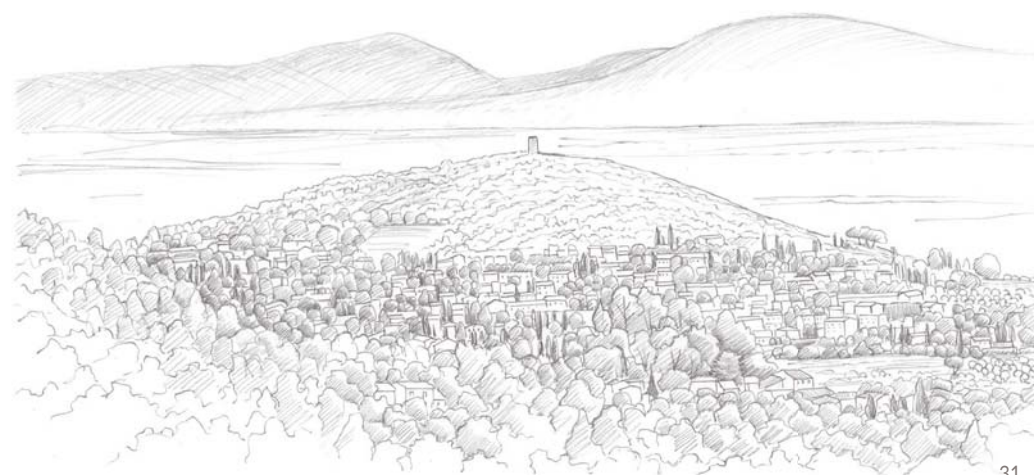
L'huile d'olive

« Le vent souffle du nord-ouest, exactement comme il soufflait il y a dix mille ans. La vie est toujours accrochée aux mêmes ressources: l'huile et le vin », écrivait Jean Giono dans *Provence*. Pour Giono, les oliveraies étaient d'abord celles de Manosque, suspendues aux pentes du Mont d'Or, ou encore celles de Lurs, appelées encore aujourd'hui « olivettes ». Du Luberon à Lure, on trouve plusieurs variétés dont la Bouteillan ou l'Estoublaise, mais principalement l'Aglandau, adaptée en particulier à l'altitude et au gel. Fruitée, avec une légère amertume, elle donne un caractère bien spécifique à l'huile d'olive. Beaucoup de vergers abandonnés au milieu du XX^e siècle ont été réinvestis à partir des années 1980. Ce sont les 2 AOP Provence et Haute-Provence qui garantissent la provenance de l'huile.

Le Mont d'Or et l'AOC huile d'olive de Haute-Provence

En 1988, puis en 1990, le Mont d'Or s'embrase et révèle, sous les broussailles, des *bancaus* plantés d'oliviers. À la demande de la commune, le Parc naturel régional du Luberon, aidé de la Safer, retrouve les propriétaires et assure le lien avec des personnes volontaires pour remettre en état et en culture ce patrimoine exceptionnel. Ainsi naît l'association « Les Oléiculteurs du Mont d'Or » devenue ensuite le « Groupement des oléiculteurs de Haute-Provence et du Luberon ». C'est d'ailleurs la qualité de l'huile d'olive issue de ces oliviers du Mont d'Or qui a favorisé la création, en décembre 1999, de l'AOC « huile d'olive de Haute-Provence ».

Site internet du groupement: www.oleiculteurs.com

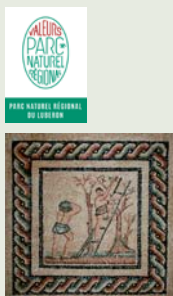




L'Écomusée de l'olivier

C'est dans cette ancienne usine à chaux de Volx qu'est née la marque de cosmétiques L'Occitane en 1980. Quelques années après le départ de la production vers Manosque, le fondateur de l'entreprise, Olivier Baussan, a créé ici un « écomusée de l'olivier ». On y découvre l'histoire de cette culture ancienne, les techniques de récolte et de fabrication, ou encore les secrets de la palette aromatique des huiles (fruités vert, mûr et noir).

Ancienne Route de Forcalquier à Volx - www.ecomusee-olivier.com



Cadenet

Bastide du Laval

199 chemin de la Royère
04 90 08 95 80
www.bastidedulaval.com
Huile d'olive, moulin, musée
Du lundi au samedi

Cucuron

Moulin Dauphin

120 rue du Moulin à huile
04 90 77 26 17
www.moulin-dauphin.com
Huile d'olive, moulin
Du lundi au samedi sauf mercredi



Cucuron

Moulin Oliversion

883 chemin de Gallon
04 90 08 90 01
www.domaineoliversion.fr
Huile d'olive AOP Provence, moulin
Mardi et du jeudi au samedi

Forcalquier

Moulin de Gouvan

6 rue Marius Debut
06 07 70 21 18
Huile d'olive AOP Provence, visite moulin du XV^e siècle
Mai à septembre



Forcalquier

Arche de Nos Haies

2006 route du Plan des Aires
06 51 123 123
09 51 123 123
Huile d'olive AOP Haute-Provence, variétés anciennes
de blé tendre panifiable, lentilles corail
Sur rendez-vous

Apt

L'Olivier d'Apt

620 Route d'Apt
06 52 44 36 23
www.ocommeolive.com
Huile d'olive AOP Provence, moulin
Du lundi au samedi

Gordes

Moulin clos des Jeannons

1729 route de Saint-Pantaléon
04 90 72 68 35
www.moulinjeannons.com
Huile d'olive AOP Provence
Du lundi au samedi



Lurs

L'huile d'olive d'Oriane

Le Pied d'Aulun
06 65 75 48 34
huile.oriane.monsite-orange.fr
Huile d'olive
Sur rendez-vous

Lurs

Olidaqui

Campagne Les Cheynets
04 92 79 96 23
www.olidaqui.com
Huile d'olive
Tous les jours



Du cerisier à l'olivier

Au domaine des Finets à Roussillon, Marie-Paule Garcin exerce avec brio plusieurs métiers à la fois... L'huile d'olive bien sûr, six hectares et 1 000 oliviers avec une production d'huile en AOP Provence. Mais on peut aussi la croiser pinceau et patine à la main. Elle recycle d'anciens pieds de cerisiers en pieds de table! On comprend alors un morceau d'histoire du domaine: les oliveraies d'aujourd'hui ont remplacé il y a une vingtaine d'années les champs de cerisiers. Autre métier, l'accueil à travers ses gîtes, et le plaisir de parler de son métier d'agricultrice, du territoire et du Parc naturel régional dont elle porte également les couleurs grâce à la marque « Valeurs Parc ».

Manosque

Le Clos de Portalès

880 chemin de Sainte Roustagne
06 37 83 41 76
Huile d'olive AOP Haute-Provence, tisanes,
fruits séchés
Sur rendez-vous

Manosque

Société coopérative agricole Moulin de l'Olivette

Place de l'Olivette
04 92 72 00 99
www.moulinolivette.fr
Huile d'olive AOP Haute-Provence, moulin
Du lundi au samedi

Oppède

Moulin Saint-Augustin

2800 route D'Apt
06 82 30 70 44
www.moulin-saintaugustin.fr
Huile d'olive, boutique, visites
Du lundi au samedi

Oppède

La Royère

375 route de la Sénancole
04 90 76 87 76
www.royere.com
Huile d'olive AOP Provence, moulin, musée
Du lundi au samedi



Robion

Domaine de Canfier

260 route de l'Isle sur la Sorgue
04 90 76 51 54
www.domainedecanfier.fr
Huile d'olive AOP Provence
Sur rendez-vous



Roussillon

Domaine des Finets

Marie-Paule Garcin
74 chemin des Finets
06 14 35 63 64
www.domainedesfinets.fr
Huile d'olive AOP Provence
Du mardi au vendredi

Rustrel

Moulin à huile du Colorado

Le petit Plan
06 30 53 89 92
www.moulin-provençal.fr
Huile d'olive, moulin
Tous les jours



Saint-Saturnin-lès-Apt

Moulin à huile Jullien

Route d'Apt
04 90 75 56 24
www.moulin-huile-jullien.com
Huile d'olive, moulin
Du mardi au vendredi



Volx

Moulin du Luberon

Route de Forcalquier
04 92 73 22 82
<https://lemoulinluluberon.site-solocal.com>
Huile d'olive AOP Haute-Provence, moulin
Du lundi au vendredi



En trois couleurs

Le vin

Le territoire accueille plusieurs appellations: Luberon, Ventoux et Pierrevert. L'AOP Luberon (1988) s'étend sur 3 400 hectares dans un climat encore bien méditerranéen mais à une altitude comprise entre 200 et 500 mètres, ce qui tempère un peu les chaleurs estivales. La production majoritaire est celle des vins rosés et des vins rouges: Syrah, Grenache, Mourvèdre, Cinsault ou Carignan. La présence forte du mouvement coopératif marque la production de ce territoire viticole. L'union de caves Marrenon, créée en 1965, assure la commercialisation d'une part importante de la production des caves coopératives (Luberon mais aussi Ventoux).

Côté Ventoux (appellation créée en 1973 sur 7 450 hectares au total), c'est la partie sud de l'AOP qui est concernée, entre les collines calcaires des Monts de Vaucluse et les ocres des collines de Roussillon, jusqu'au Calavon. Le climat est marqué par la présence du mont Ventoux et les courants d'air frais qui dévalent de son sommet. Clairette, Grenache blanc, Bourboulenc, Roussane, Viognier ou Vermentino sont les principaux cépages rencontrés, avec une importante production de vins rouges. En collaboration avec les deux parcs naturels régionaux, Luberon et Mont-Ventoux, les acteurs de l'AOP Ventoux ont fixé plusieurs objectifs ambitieux à l'horizon 2030 : la multiplication par trois des surfaces d'enherbement ou encore la réduction de 30 % des émissions de CO₂.

« La vigne est un arbuste plus docile que l'olivier. Elle ne domine jamais. On la regarde de haut. »
Jean Giono (Provence)



Domaines et caves « Valeurs Parc »

Depuis 2013, les vignerons du territoire regroupés autour de trois appellations d'origine protégée « Luberon », « Ventoux » et « Pierrevert » peuvent devenir bénéficiaires de la marque « Valeurs Parc naturel régional ». Leur engagement porte sur le respect de valeurs partagées entre le Parc naturel régional du Luberon et la filière viticole: pratiques agricoles responsables, maintien de la biodiversité, respect de l'AOP.



En versant sud du Luberon

Sur ces sols sableux au pied du Luberon, les vignerons de Château La Sable (Cucuron) expérimentent. La culture bio, l'agroécologie: « *on ira le plus loin possible dans tout ce qui peut être naturel* ». Concoctions d'osier et prêle pour réduire les quantités de cuivre et de soufre, enherbement, céréales et légumineuses entre les rangs. Autour d'eux et dans ce sud Luberon, ils ont bénéficié dès leur arrivée, en 2017, de l'appui et des compétences d'autres vignerons indépendants impliqués eux aussi dans une viticulture biologique et engagée.

Caves coopératives AOP Luberon et AOP Ventoux

Ansouis	Cave coopérative des Coteaux	www.cave-ansouis.fr
Apt	Sylla Vignobles en Pays d'Apt	www.sylla.fr
Bonnieux	Cave de Bonnieux	www.cave-bonnieux.com
Cabrières-d'Aigues	Cave Le Temps des Sages	www.letempsdessages.com 
Cucuron	Louérion Terres d'alliance	www.louerion.fr
Goult	Cave de Lumières	www.cavedelumieres.com
Grambois	Cave des Coteaux de Grambois	www.cavegrambois.com 
La Tour-d'Aigues	Terres Valdèze	www.terres-valdeze.fr 
	Marrenon	www.marrenon.com 
Maubec	Cave du Luberon	www.caveduluberon.com
Pertuis	Cave des Bons Sachants	www.cavedesbonssachants.com

Domaines de l'AOP Luberon

Ansouis	Château Turcan	www.chateau-turcan.com
	Château Saint-Estève de Neri	www.stestevedeneri.com
	Domaine des Fourques	vip@desjoyaux.fr
	Domaine des Marchands	www.domaine-des-marchands.fr
Apt	Domaine de Mayol	www.domainedemayol.com
	Château de Mille	www.chateau-de-mille.fr
	Château Isolette	www.chateau-isolette.fr



Bonnieux	Clos du Tilleul	www.closdutilleul.com
	Château Les Eydins	www.chateau-les-eydins.com
	Château la Canorgue	www.chateaulacanorgue.com
Cabrières-d'Aigues	Domaine des Vaudois	www.domainedesvaudois.com
Cucuron	Domaine Les Conques Soulières	 Domaine les Conques Soulière
	Domaine Les Vadons	www.domaine-les-vadons.fr
	Château La Sable	www.chateaulasable.com
	La Cavale	www.domaine-lacavale.com
Gordes	La Royère	www.royere.com
Goult	Mas Edem	www.mas-edem.fr
Grambois	Domaine Regarde-moi venir	www.regarde-moi-venir.fr
Lacoste	Domaine Font Leale	 Font Leale
Lauris	Domaine de Fontenille	www.domainedefontenille.com
	Domaine Mas Lauris	www.maslauris.fr 
La Tour-d'Aigues	Domaine Le Novi	www.domainelenovi.com
	Domaine Laura Aillaud	 Laura Aillaud
	Domaine Les Perpetus	www.domainelesperpetus.fr
	Château La Dorgonne	www.chateauladorgonne.com
Lourmarin	Château Fontvert	www.fontvert.com
	Domaine des Hauts Pimpants	www.leshautspimpants.fr
	Château Constantin	www.chateau-constantin.fr
Ménerbes	Domaine des Cancélades	 Domaine des Cancélades
	Domaine de la Citadelle	www.domaine-citadelle.com
	Domaine Ruffinato	www.domaine-ruffinato.fr
	Le Domaine de Marie	www.domainedemarie.com
Mirabeau	Château de Clapier	www.chateau-de-clapier.com
Oppède	Domaine des Jeanne	www.domainedesjeanne.fr
	Domaine Meillan Pages	meillan-pages@wanadoo.fr
	Domaine La Garelle	www.lagarelle.fr
Pertuis	Domaine du Collet Vert	 Domaine du Collet Vert
	Le Grand Callamand	www.chateaugrandcallamand.com
	Château Val Joanis	www.val-joanis.com



Peypin-d'Aigues	Domaine les 2 sources	Domaine Les 2 Sources
Sannes	Château La Verrerie	www.chateau-la-verrierie.com
	Les Tuiles bleues	www.lestuilesbleues.fr
	Domaine La Méage	domainelameage@hotmail.fr
	Domaine Amourdedieu	www.domaineamourdedieu.fr
	Château de Sannes	www.chateaudesannes.fr
Villelaure	Domaine des Jardinettes	www.domainedesjardinettes.com
Vitrolles-en-Luberon	Domaine La Cabrery	www.lacabrery.org

Domaines de l'AOP Ventoux		
Apt	Font Alba	www.chateaufontalba.com
Apt	Domaine du Puy Marquis	Domaine du Puy Marquis
Cabrières-d'Avignon	Domaine de La Bastidonne	www.domaine-la-bastidonne.com
Caseneuve	Domaine Allois	www.domaine-allois.com
Gargas	Domaine Daumas	Domaine Daumas
Gargas	Aureto	www.aureto.fr
Gordes	Mas de la Font Chapelle Saint-Heyriès	www.domainechapellestheyries.fr
Goult	Domaine de la Verrière	www.domainedelaverriere.fr
Goult	Domaine de l'Angèle	www.domainedelangele.fr
Murs	Domaine la Tuilière	Domaine La Tuilière
Robion	Domaine des Peyre	www.domainedespeyre.com
Robion	Domaine Marsaleix	www.domaine-marsaleix.com
Roussillon	Domaine du Coulet Rouge	Domaine Du Coulet Rouge
Roussillon	Domaine Girod	Domaine Girod
Roussillon	Domaine de Tara	www.domainedetara.com
Roussillon	Domaine de Chantegrillet	eric.guiton0666@orange.fr
Roussillon	Château Blanc-Chasson	www.chasson-chateaublanc.fr
Saint-Saturnin-lès-Apt	Château Perréal	www.perreal.com
Villars	Château Saint-Pons	www.saintpons.com



L'AOP Pierrevet (1998) s'étend sur 450 hectares. Elle est partagée entre les coteaux des deux rives de la Durance et aussi installée sur les limons de la plaine de la Durance. Le terroir de l'appellation est singulier par son altitude et l'influence alpine de son climat, qui entraîne une maturité plus tardive qu'en Luberon. Les vins rosés sont majoritaires (Grenache noir, Syrah, Cinsault, Valentino). Le mouvement coopératif est ici incarné par la Coopérative Viticole et Agricole des Coteaux de Pierrevet créée en 1925, devenue aujourd'hui Petra Veridis.

Domaines de l'AOP Pierrevet		
Manosque	Château Saint-Jean-lez-Durance	www.chateau-saint-jean.fr
Pierrevet	Domaine de Régusse	www.domaine-de-regusse.com
Pierrevet	Domaine La Blaque	www.domainelablaque.fr
Villeneuve	Lou Roucas	www.domainelouroucas.fr
Volx	Cave de la Madeleine	www.cavelamadeleine.wordpress.com
Caves coopératives		
Pierrevet	Petra Veridis	www.petra-veridis.com

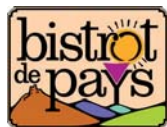
Durance et phylloxera

Alors que de Gap à Manosque, la vallée de la Durance avait perdu ses surfaces viticoles en raison du phylloxera, c'est une habile expérimentation hydraulique menée en 1880 (digues, martellières, ennoyage des vignes) qui a permis au propriétaire du Château Saint-Jean (Manosque) de cultiver la vigne sur les limons argileux de la Durance. Aujourd'hui en agriculture biologique et biodynamie, les vins du Château Saint-Jean-lez-Durance honorent la mémoire de cet aïeul audacieux.



Les Bistrots de Pays

La convivialité retrouvée



Lieux de rencontre, de lien social, d'animation locale, les Bistrots de Pays ont été imaginés dans les années 1970 comme un moyen de résistance à la fermeture des commerces et services de proximité en milieu rural. Le label « Bistrot de Pays » a été créé officiellement en 1993 à Forcalquier. Il soutient les bistrotiers indépendants dans les communes de moins de 2000 habitants.

En adhérant au label, les bistrots s'engagent à être ouverts toute l'année, à proposer des services de base lorsqu'ils ne sont pas assurés dans le village (pain, tabac, journaux), à organiser des animations festives et culturelles et à promouvoir les produits du terroir. L'animation du réseau repose sur des acteurs locaux, le Parc naturel régional du Luberon et le Parc naturel régional du Mont-Ventoux en Vaucluse, la Fédération nationale des Bistrots de Pays dans les Alpes-de-Haute-Provence.

Informations générales: www.bistrotdepays.com

Où trouver un Bistrot de Pays ?

Caseneuve
L'Authentic
Route de Saint-Martin
04 90 75 71 90

Cruis
Le Bistrot des Alpes
Route de Sisteron
04 92 74 79 41


Lurs
La Terrasse de Lurs
Rue de la Mairie
04 92 87 77 52
www.laterrassedelurs.fr


Niozelles
Le Café de Niozelles
Place du Village
04 92 73 10 17


Oppède
Bistro Les Poulivets
400 rue des Poulivets
04 90 05 88 31

Pierrerue
Cocotte
Rue de la Ferraille
09 67 42 33 00
www.restaurant-cocotte.com

Revest-des-Brousses
Le Lupin Blanc
Place du Village
04 92 73 25 41
www.lolupinblanc.fr

Vachères
Café Les Lavandes
Le village
04 92 75 62 14

Villars
Bar des Amis
Place de la Fontaine
04 90 75 01 77
www.bardesamisvillars.fr



Quand les fermes ouvrent leurs portes

La vente en circuit court et l'accueil en vente directe constituent déjà une belle opportunité de découvrir une ferme et les agriculteurs qui y travaillent. Mais peut-être ces rencontres vous donneront-elles l'envie d'aller encore plus loin ! Quelques idées...



Le réseau Bienvenue à la ferme

Créé en 1988 par des agriculteurs, le réseau « Bienvenue à la ferme » est composé à l'échelle nationale de près de 8000 adhérents. Il rassemble des agriculteurs qui ont une activité de vente directe, mais également d'accueil à la ferme : hébergement, ferme de découverte, restauration... Le réseau est animé par les Chambres d'Agriculture de chaque département.

Informations: www.bienvenue-a-la-ferme.com

Chaque année, de ferme en ferme

Portée par le réseau CIVAM (Centre d'Initiatives pour valoriser l'Agriculture et le Milieu rural), l'opération « De ferme en ferme » permet au grand public de découvrir le métier et l'engagement d'agriculteurs qui ouvrent leurs portes. Organisé le temps d'un week-end, en général au mois d'avril, « De ferme en ferme » cherche également à valoriser une alimentation de qualité et en circuits courts.

Informations: www.defermeenferme.com

Vous avez dit WWOOFing ?

Être bénévole, partager les valeurs de l'agriculture biologique et découvrir ses savoir-faire en prêtant main-forte à des agriculteurs qui offrent l'hospitalité, voilà ce qu'est le WWOOFing. En 1971, une jeune anglaise décide de passer ses week-ends dans des fermes bio. Elle publie une annonce, « Working Week-ends on Organic Farms »: le WWOOFing était né ! Devenu depuis « World Wide Opportunities on Organic Farms », le principe a essaimé à travers le monde. Plusieurs fermes du territoire Luberon-Lure accueillent des WWOOFeurs.

Plus d'informations: www.wwwoof.fr

POUR VOUS MONTRER MON NIVEAU
D'IGNORANCE AGRICOLE,
JE CROYAIS QUE GAEC* C'ÉTAIT SON
PRENOM.



Edith, institutrice et illustratrice, est partie une année en WWOOFing. Elle a raconté en dessins ses expériences (edithouss.wordpress.com, @edith_yc_)



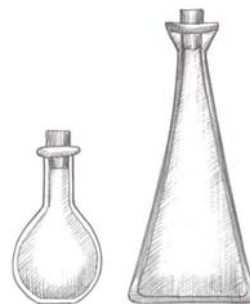
Ces choses essentielles

Plantes aromatiques et médicinales

Les effluves et les couleurs des plantes aromatiques et médicinales sont une identité forte pour notre territoire, entre Luberon et Lure. Ces plantes sont d'abord celles qui poussent à l'état sauvage. La lavande fine est présente au-dessus de 800 mètres d'altitude et son huile essentielle bénéficie d'une AOP. Thym, romarin, sarriette ou immortelle, recouvrent de leur côté les pelouses sèches des collines calcaires. D'ailleurs, la cueillette de plantes sauvages constitue une activité agricole à part entière, héritière d'une tradition ancienne et bien ancrée, des plateaux de Vaucluse à la montagne de Lure. Toute une filière agricole (production et distillerie) et industrielle (parfumerie ou cosmétique) s'est structurée autour de la culture et de la transformation des plantes nommées « plantes à parfum, aromatiques et médicinales ». Côté cultures, le lavandin est un hybride cultivé depuis les années 1930. C'est d'ailleurs lui qui compose la majorité des terres cultivées de la filière sur le territoire.

Valoriser les ressources végétales méditerranéennes

Le Parc naturel régional du Luberon, en partenariat avec chercheurs et acteurs économiques, conduit depuis 2010 des actions pilotes pour la production de principes actifs à partir de ressources végétales existant sur le territoire. Deux grands domaines de valorisation sont explorés. D'une part, les biomatériaux, comme le bois de cèdre et de cyprès, le chanvre ou la paille de lavande. Et d'autre part, les biomolécules et extraits naturels. Ont ainsi été étudiées plusieurs plantes à couleur (*Polygonum tinctorum*, *Reseda luteola*, *Rubia tinctorum*) et plusieurs plantes à parfum aromatiques et médicinales (*Inula montana*, *Helichrysum stoechas*, *Canabis sativa*), mais aussi des fleurs de verger et, en particulier, la fleur de cerisier. Le Parc du Luberon est membre du Pôle de Compétitivité Innov'Alliance, qui rassemble acteurs publics et privés actifs dans les domaines de la transition écologique et technologique de l'agriculture (www.pole-innovalliance.com).





Un jardin pas comme les autres à Saignon

Herbes aromatiques (persil, coriandre, aneth, basilic...), plantes médicinales, mais aussi légumes et fleurs, ce potager original est l'œuvre de Jean-Luc Danneyrolles, collectionneur passionné par les variétés rares, insolites ou anciennes. Son travail de conservation et de valorisation auprès du grand public est poursuivi par sa fille. Les plantes sont cultivées, récoltées et triées à la main chaque année. La production de semences suit les principes de l'agroécologie (mention Nature et Progrès).

Le Potager d'un curieux (vente de graines potagères, médicinales, florales)
www.lepotagerduncurieux.fr

À Forcalquier, l'Artemisia Museum

Au cœur du couvent des Cordeliers, l'Artemisia Museum permet de se plonger dans l'histoire de la cueillette et de la culture des plantes à parfum, aromatiques et médicinales de la montagne de Lure. On y croise ainsi les pas et l'histoire de ces herboristes qui parcouraient les pentes de Lure. Il est d'ailleurs possible d'aller soi-même sur ces chemins, grâce à l'itinéraire de randonnée « *Sur le chemin des plantes de la montagne de Lure, usages et histoires* » (itinéraire balisé sur la commune de Saint-Étienne-les-Orgues).

www.artemisia-museum.fr



Récolter le lavandin

Alors que la technique de récolte la plus répandue est celle dite du « vert broyé » (les tiges et fleurs sont broyées à l'aide d'une ensileuse puis immédiatement distillées), Benoit Curnier, à Saumane, a choisi de conserver une méthode traditionnelle: le lavandin est coupé lorsqu'il arrive à maturité (les insectes butineurs ont donc eu le temps d'en profiter!), puis assemblé en gerbes. Les gerbes sèchent ensuite en plein champ avant d'être ramassées et distillées. C'est en vente directe que Benoit écoule son huile essentielle de lavandin et de lavande fine, tout comme son miel et son bois de chauffage.

À Cucuron, lavandes et truffes font bon ménage

Virginie et Benjamin Maurizot ont expérimenté à Cucuron une association entre truffiers et lavandins, et ça fonctionne! Entre deux rangs de truffiers, ils cherchaient à mettre en place une culture adaptée au climat et peu gourmande en eau. Ils ont choisi le lavandin. Cultivé sur leurs terres, sans intrants ni pesticides, il s'est parfaitement développé et adapté, jouant même un rôle protecteur pour les truffes, les protégeant du froid en hiver ou leur offrant des sols plus humides en été!

Apt
Jean-Claude Guigou
Les Agnès
06 81 20 37 28
Boutique ouverte toute l'année

AB
Banon
Roselyne Dubois
Les Agreniers
06 89 43 92 46
Huiles essentielles et hydrolats
Sur rendez-vous

Cruis
Chemin de senteurs et de couleurs
Campagne Bayard
04 92 77 05 63
Huile essentielle de lavandin
Ouvert tous les jours

AB
Cucuron
La Provence en bouteille
705 chemin de l'Agrie
06 80 12 19 99
www.laprovencebouteille.com
Huile essentielle de lavandin,
truffes, sirops, savons, miel
Boutique ouverte l'après-midi

Forcalquier
L'Oustau-Safr-Ane
Les Escuyers
06 71 45 02 21
www.oustausafrane.com
Safran (et savons au lait
d'ânesse)
Sur rendez-vous

Lourmarin
La ferme de Gerbaud
11 chemin de Gerbaud
06 45 42 57 12
www.plantes-aromatiques-provence.com
Plantes aromatiques et huiles essentielles
Visites guidées mardi, jeudi et samedi à
17h (avril à octobre)

Redortiers
Entre Lure et Ventoux
Le Janorat
06 88 26 76 79
www.entre-lure-et-ventoux.com
Huile essentielle de lavande et lavandin,
miel, crème de marron, farines, légumes
secs
Du lundi au samedi en été
sur rendez-vous le reste de l'année

Saumane
Benoit Curnier
Le village
06 32 14 50 96
Huile essentielle de lavandin et
de lavande sauvage, miel
Sur rendez-vous

AB
Vauignes
Les aromatiques du Luberon
1100 chemin des Garrigues
06 66 07 02 82
Culture de plantes à parfum,
aromatiques et médicinales
Sur rendez-vous

AB
Viens
Le jardin d'O
Route d'Oppedette
06 19 76 27 39
www.lejardindo.fr
Infusions, herbes à cuisiner
Sur rendez-vous

AB
Villeneuve
Logikbio
44 chemin des Oliviers
06 24 85 62 96
www.logikbio.fr
Culture et transformation
de plantes aromatiques
Sur rendez-vous



Autour de la lavande

Apt
Distillerie Les Agnès
Route de Buoux
04 90 04 77 00
www.lesagnès.com
Distillerie et boutique
Juillet à octobre

Apt
Distillerie Les Coulets
1303 chemin des Coulets
07 88 45 14 92

AB
Lagarde d'Apt
L'or des lavandes
Les Grangions
04 90 75 00 16
www.lavande-aop-bio.fr

Maubec (Coustellet)
Musée de la Lavande
Château du Bois
276 route de Gordes
04 90 76 91 23
www.museedelalavande.com



Ça butine

Les produits de la ruche

« Il y a peut-être autant de manières de pratiquer l'apiculture qu'il y a d'apiculteurs », disent parfois les apiculteurs. Comme un vin dépend de son terroir, un miel dépend du milieu floral des lieux où il est récolté. Entre Luberon et montagne de Lure, il existe une spécificité bien sûr... C'est la lavande ! Le miel de lavande est récolté en période estivale, aussi bien en Luberon qu'en haute Provence. En certains endroits, la présence de lavande sauvage à proximité des cultures de lavande et lavandin, vient encore renforcer la qualité du miel.

Les fleurs de la garrigue, thym, romarin, asphodèles ou genévriers, permettent, quant à elles, la récolte d'un miel de printemps parfumé. Et pour compléter leur production, certains apiculteurs « transhument », c'est-à-dire qu'ils déplacent leurs abeilles vers les Alpes du Sud, voire même vers les Alpes du Nord.



L'abeille noire de Provence



L'abeille noire de Provence est une abeille domestique (*Apis mellifera mellifera* L.) devenue un élément du patrimoine génétique régional. Parce que cette abeille est menacée par les modifications environnementales et par la présence d'autres types d'abeilles importées pour la production, plusieurs actions conservatoires de l'abeille noire ont été menées, dont des ruches hébergées sur l'île de Porquerolles (Var), en lien avec le Conservatoire botanique national et le Parc national de Port-Cros.



L'IGP Miel de Provence

L'indication géographique protégée « Miel de Provence » peut concerner tous les miels récoltés par les apiculteurs en Provence et garantit l'origine géographique et florale provençale du miel. Ce miel est souvent un miel « toutes fleurs » contenant romarin, thym, faux-thym, cornouiller, ou encore aubépine et lavande.



Banon

Miel du Pays Bleu

Les Faysses
06 63 06 33 02
Sur rendez-vous

Bonnieux

Entre miel et terre

Rue Victor Hugo
04 90 75 95 60
Ouvert du mardi au dimanche

Cavaillon

Rucher du Petit Luberon

Chemin Donné
06 41 27 32 95
Tous les jours



Bonnieux

Miel et lavande du Luberon

Mas Saint-Victor
06 86 99 12 02
www.mielelavandeduluberon.fr
Miels, propolis, huiles essentielles
de lavande et lavandin
Accueil mercredi de 17h    19h
ou sur rendez-vous



Cucuron

La Miellerie du Grand Luberon

2117 route de Lourmarin
06 51 97 89 50
Miels, pains d'épices, sirops de
thym au miel, nougats
Accueil tous les jours et
distributeur de miel

Forcalquier

Les Ruchers de No  

1 boulevard Bouche
06 86 07 27 72
www.lesruchersdenoe.fr
Miel
Du lundi au samedi

Gordes

Le Miel Peyron

2 place Genty Pantaly
04 90 72 00 18
Tous les jours

Gordes

Miellerie les Demoiselles

10 chemin la Dragonne
06 20 08 51 54
Du lundi au samedi



Goult

Ganet apiculture

99 chemin de Ponty
06 83 05 93 22
Miel de lavande, châtaignier,
acacia, tilleul
Accueil sur rendez-vous



La Motte-d'Aigues

Marie Ciosi

351 route de Cabrières
06 81 59 44 68
Gelée royale, pollen frais, miel
de lavande et toutes fleurs
Accueil le mercredi de 17h    19h

Manosque

Ruches et collines

488 montée de la Mort d'Imbert
06 62 04 65 95
Miel de garrigue et de lavandes
Sur rendez-vous

M  rindol

Miellerie Vaudoise

321 chemin du Vallon Bernard
07 86 52 09 22
Miel, essaims
Sur rendez-vous



Redortiers

Ga  c de la Boutonnelle

Les Chênes Blancs
06 88 90 71 53
Miel de lavande, thym,
châtaignier, romarin, montagne,
essence de lavande fine, crème
de marrons, petit épeautre,
pois chiches, lentilles vertes
Accueil tous les jours



Roussillon

Le Coulet de Miel

Route des Gaillanes
06 59 50 56 19
Miel, acacia, châtaigner, fleurs
Accueil du lundi au samedi

Saint-Martin-de-Castillon

Charlotte Toussaint et

Loïc Marmet

Chemin des Marteaux
06 74 91 24 18
Miel de lavande, acacia,
châtaignier
Sur rendez-vous

Saint-Martin-de-Castillon

Rucher Mendi

06 76 84 77 35
FB: Rucher Mendi
Miel de lavande et toutes fleurs
Sur rendez-vous

Saint-Michel-l'Observatoire

Les Ruchers de Bonnechère

La Bonnechère
06 88 56 34 55
www.miel-bonnechere.com
Miel de lavande, de romarin,
de montagne, toutes fleurs
Accueil du lundi au samedi

Saint-Michel-l'Observatoire

Ferme apicole du Moul  ron

Chemin du Cimet  re
06 73 54 80 53
Miel de lavande, miel de Provence,
miel de garrigue, pains d'épice
et nougat
Accueil sur rendez-vous

Vachères

Rucher du Clocher Bleu

Le Mas des abeilles
04 92 75 63 92
www.rucherduclocherbleu.fr
Accueil sur rendez-vous

Viens

Miellerie Lo Brusc

Rue de la Porte Neuve
04 90 75 24 42
Miel
Du mardi au dimanche

Et aussi

Truffes

Manosque

La Truffe noire de Villedieu

Chemin du Thor
06 50 87 21 77
www.latruffenoiredevilledieu.jimdo.com
Truffes fraîches et produits à base de truffe
Du lundi au samedi

Ménerbes

Maison de la Truffe et du Vin

Maison Martres
Place de l'Horloge
04 90 72 38 37
Truffes et produits à base de truffe,
c  noth  que des vins du Luberon

Saint-Saturnin-l  s-Apt

Nicolas Monnier

Les Tavnanes
06 07 43 19 95
www.connaitreetcuisinerlatruffe.com
Ventes de truffes fraîches et journée
découverte

Tofu



Goult

L'Atelier Tofu

1777 chemin de la Marseillaise
Hameau de Saint-Véran
06 02 17 00 12
Tofu fabriqué à partir de soja bio cultivé
dans le Luberon
Sur rendez-vous



Revest-du -Bion

Tossolia

Le Quarri
04 92 77 00 99
www.tossolia.fr
Tofu fabriqué à partir de soja bio et local
Lundi au vendredi de 9h    17h

Escargots

La Motte d'Aigues

L'Escargot des Valanques

Chemin de la Loine
06 51 56 88 54
www.escargotdesvalanques.com
Escargots - Sur commande avec retrait à la ferme



Roussillon

Les escargots de Roussillon en Provence

566 chemin de Murs
06 13 22 83 31
www.les-escargots-de-roussillon-en-provence.business.site
Escargots et préparations culinaires à base d'escargot
Sur rendez-vous

Spiruline

Lauris

La Grenouille bleue

60 chemin de la Scipionne - Les routes
06 67 59 02 90
www.spiruline-lagrenouillebleue.fr
Spiruline et produits à base de spiruline
Lundi au vendredi de 8h30    12h30

La fête de l'agriculture paysanne

La FADEAR (Fédération Associative pour le Développement de l'Emploi Agricole et Rural) fédère des associations regroupant les acteurs du monde rural. Elle organise chaque année en Vaucluse une Fête de l'agriculture paysanne, occasion pour les paysans du territoire et les consommateurs de se retrouver pour échanger et partager un moment festif.

Informations:
www.agriculturepaysanne.org



Partenaires

Le projet de guide des producteurs locaux en Luberon-Lure a été initié en partenariat avec VIVEA (Fonds pour la formation des entrepreneurs du vivant). Ses objectifs ont été définis par un groupe de travail d'animation autour de l'agritourisme en Luberon, qui a rassemblé le Parc naturel régional du Luberon, des structures professionnelles agricoles (les réseaux Accueil Paysan, Bienvenue à la Ferme, le Groupement Régional des CIVAM en PACA, Agribio), le Syndicat des Vins du Luberon, la Fédération des Bistrots de Pays et les Offices de Tourisme Intercommunaux des bassins de vie touristiques du Parc du Luberon.



La marque AB est propriété du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. Elle permet, comme le logo bio européen (Eurofeuille), d'identifier des produits 100% bio ou contenant au moins 95% de produits agricoles bio dans le cas des produits transformés. Les conditions d'usage de cette marque sont contrôlées par l'Agence bio (Agence française pour le développement et la promotion de l'agriculture biologique).

Informations : www.agencebio.org



Les labels AOP et AOC garantissent un lien très fort entre le produit et son terroir. L'appellation d'origine protégée (AOP) garantit que le produit a été transformé et élaboré dans une zone géographique déterminée. Le label AOP est un signe européen. La déclinaison française de l'AOP est l'AOC (appellation d'origine contrôlée). Elle constitue une étape dans l'obtention du label européen AOP.



L'Indication géographique protégée (IGP) identifie un produit agricole, brut ou transformé, dont les caractéristiques sont liées à son origine géographique. L'IGP s'applique aux secteurs agricoles, agroalimentaires et viticoles.

EN SAVOIR PLUS sur les circuits courts et le Projet alimentaire territorial du Luberon

Site internet luberon.dansvotreassiette.fr

➤ Carte interactive des circuits courts, site ressource sur le PAT.

Websérie « Projet alimentaire territorial Luberon »

sur la chaîne youtube du Parc du Luberon

➤ Des portraits et des actions pour relocaliser l'alimentation en Luberon.

Site internet du Parc naturel régional du Luberon

➤ Des infos sur le PAT, l'opération « De la ferme à ta cantine », etc.
➤ Télécharger ce guide et ses mises à jour sur <https://bit.ly/3dPyW2S>

Devenez membre du groupe Facebook « Produisons et mangeons local en Luberon »

➤ Un espace d'échanges entre professionnels, particuliers et institutionnels autour d'une agriculture et d'une alimentation locales et de qualité, un révélateur de la dynamique territoriale.



Cuisinez les produits locaux avec le livre de recettes « Je mange local en Luberon »

➤ Des recettes proposées par les cuisiniers des cantines scolaires du réseau « De la ferme à ta cantine », pour manger local et de saison.



Émission « Circuit court en Vaucluse » :

les bons plans pour consommer mieux et local
Du lundi au vendredi à 7h55
100.4 Vaucluse

Rédaction : Bénédicte de la Guérivière avec l'équipe du Parc naturel régional du Luberon
Maquette et illustrations : Parole d'Image - Aline Laage
Crédits photos : Philippe Clin, Bénédicte de la Guérivière, PNRL, Fédération nationale des Bistrots de Pays
Impression : Imprimé à Apt sur papier recyclé et avec des encres végétales par l'Imprim
Février 2022

Renforcer le lien entre consommateurs et producteurs, favoriser une agriculture durable, encourager une juste rémunération des agriculteurs, rechercher une alimentation de qualité... Voilà ce qui donne sens aux circuits courts.

Du Luberon à la montagne de Lure, ce guide vous emmène sur les marchés locaux, dans les magasins de producteurs et chez de nombreux producteurs qui font le choix de vous accueillir à la ferme.

Partez à leur rencontre, osez les saveurs locales !



Parc naturel régional du Luberon

60, place Jean Jaurès • BP 122 • 84404 Apt Cedex

Tél. 04 90 04 42 00 • www.parcduluberon.fr

Facebook: @pnrluberon – Twitter: @PnrLuberon

Instagram: @parcduluberon – YouTube: Parc du Luberon

Ce guide a été réalisé grâce au soutien financier de l'État (FNADT CIMA) et de la Région Sud Provence-Alpes-Côte d'Azur dans le cadre du programme Espace valléen Luberon-Lure 2015-2020.

Avec le soutien de



FONDS NATIONAL
D'AMÉNAGEMENT
ET DE DÉVELOPPEMENT
DU TERRITOIRE
Massif des Alpes

