

irresistible
ALPES DE HAUTE PROVENCE



BIENVENUE À LA FERME

5 CIRCUITS DÉCOUVERTE



ALPES DE HAUTE PROVENCE



CHAMBRE
D'AGRICULTURE
ALPES DE HAUTE-PROVENCE

2025

irresistible
ALPES DE HAUTE PROVENCE

5 CIRCUITS-DÉCOUVERTE DANS LES ALPES DE HAUTE PROVENCE



©AD04/Teddy Verneuil

Envie de jolies routes touristiques et de points de vue à couper le souffle ? Envie de redécouvrir le bon goût des produits fermiers et les plaisirs simples de la vie à la ferme ? Envie de champs de lavande à perte de vue, de villages et cités de caractère, de cols mythiques, de sites géologiques uniques ? Vous voilà servis ! Vous êtes dans les Alpes de Haute Provence !

Nous avons concocté pour vous 5 circuits-découverte pour quelques jours de rêve. Vous pourrez faire étape dans les gîtes, campings à la ferme ou chambres d'hôtes « Bienvenue à la ferme ».

Votre parcours sera ponctué à loisir de rencontres d'agriculteurs fiers de leur métier et de leurs produits élaborés avec le plus grand soin.

Tous auront à cœur de transmettre leur passion à l'occasion de la visite de leur ferme.

Ces circuits-découverte sont proposés en version 3 jours. Libre à vous d'allonger ou de raccourcir ces itinéraires au gré de vos envies.

Bonne route !

SOMMAIRE

Circuit n°1

Des champs de lavande aux lacs émeraude du Verdon

p 6

Les éleveurs des Alpes de Haute-Provence 

p 15

Circuit n°2

A la découverte des Villages et cités de caractère du Verdon

p 16

Circuit n°3

Trois cols mythiques : col d'Allos, col des Champs, col de La Cayolle

p 22

Circuit n°4

Au Pays de Giono

p 28

Circuit n°5

Au cœur de l'UNESCO Géoparc de Haute-Provence

p 34

Les magasins de producteurs

p 40

Les maisons de produits de Pays

p 41

Foires agricoles et marchés Bienvenue à la ferme

p 42

Journées en alpage et Brin de culture

p 43

©AD04/Thibaut Vergoz





BIENVENUE À LA FERME

MANGEZ FERMIER, VIVEZ FERMIER !

Cette marque nationale déposée par les Chambres d'Agriculture regroupe près d'une centaine d'adhérents dans les Alpes de Haute-Provence : **ferme-auberge, fermes de découvertes et fermes pédagogiques, hébergement à la ferme et les produits de la ferme.**



Ferme-auberge

Les fermiers-aubergistes vous proposent des repas traditionnels à partir de recettes du terroir. La majorité des produits servis proviennent de l'exploitation.



Fermes de découverte et fermes pédagogiques

Les agriculteurs vous accueillent en famille et ou en groupe dans leur ferme pour vous faire découvrir les animaux et l'agriculture locale de façon ludique.



Hébergement à la ferme

Camping, chambre d'hôte ou encore gîte à la ferme, dormez quelques nuits dans des fermes loin du bruit de la ville au calme de la campagne



Vente à la ferme

Directement à la ferme, sur les marchés locaux, ou encore dans les magasins fermiers, les agriculteurs vous proposent des produits issus directement de leurs exploitations : légumes, pâtés, viandes, fromages, volailles, pains, jus de fruits, etc...

www.bienvenue-a-la-ferme.com/paca

© Bienvenue à la ferme



©Hervé Fabre Photography

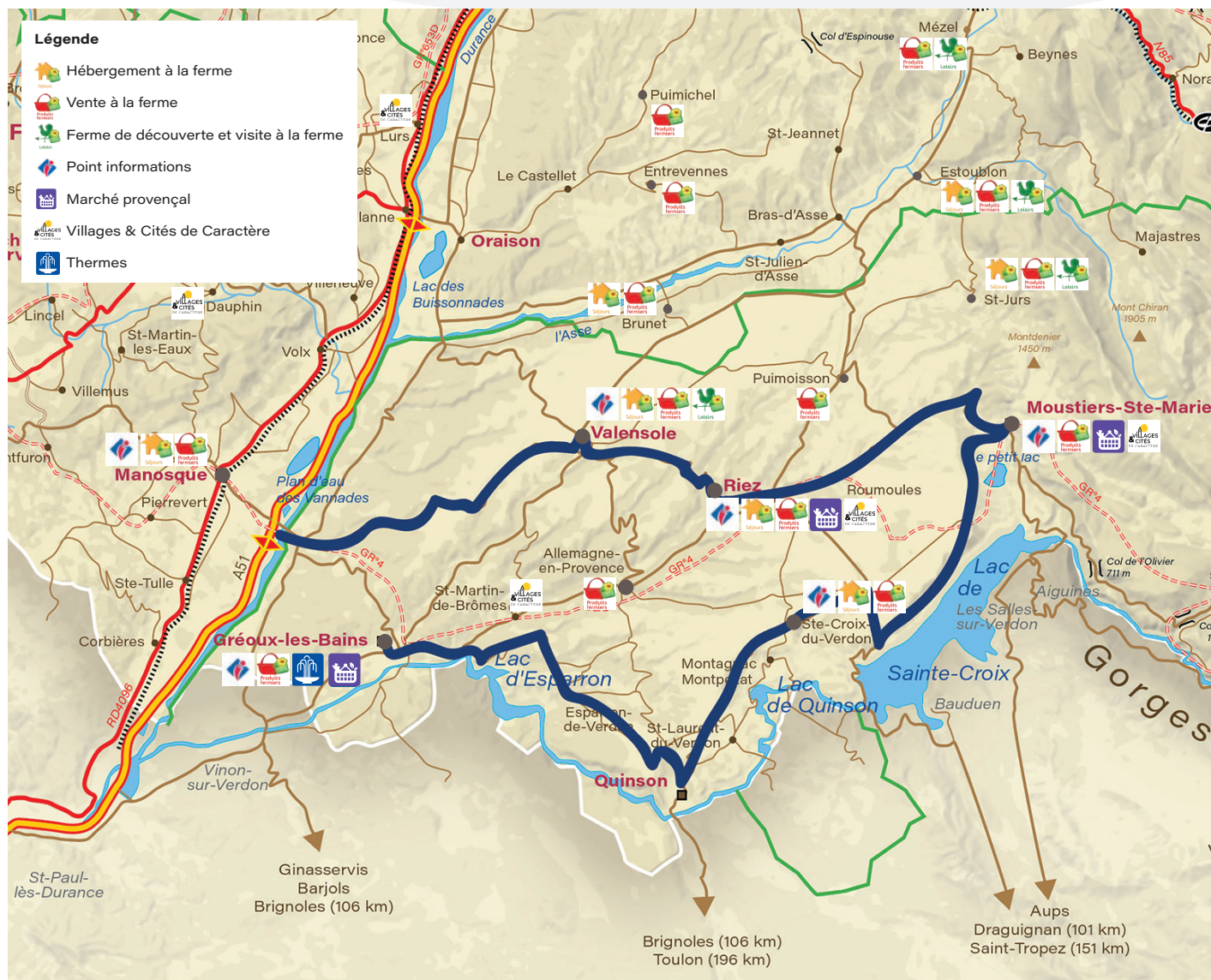


VOTRE ITINÉRAIRE

Jour 1 : Depuis Manosque (sortie N°18 A51) : D6 en direction de Valensole puis Riez.

Jour 2 : Depuis Riez : D952 jusqu'à Moustiers-Ste-Marie puis route de Sainte-Croix jusqu'à Ste-Croix-du-Verdon

Jour 3 : Depuis Ste-Croix-du-Verdon : route de Riez puis D11 jusqu'à Quinson puis D15 et D82 jusqu'à Esparron-de-Verdon et Saint-Martin-de-Brômes. Depuis Saint-Martin-de-Brômes : D952 jusqu'à Gréoux-les-Bains



Des champs de lavande aux lacs émeraude du Verdon

Des champs mauves à perte de vue, vous êtes au pays de la lavande !
La culture et la distillation de la lavande et du lavandin marquent les paysages de la Haute-Provence.

intense
VERDON



Plateau de Valensole ©AD04/Thibaut Vergoz

EXPERIENCE IRRESISTIBLE...

Ramenez un peu de la Provence chez vous !

BOUTIQUE LAVANDE BIO BERENGER
Rue Albert Richaud - 04210 VALENSOLE
Tél : 06 45 58 71 44 - www.lavande-bio.fr

Depuis quatre générations, la famille Béranger cultive la lavande sur le plateau de Valensole dans les Alpes de Haute Provence.



Située au centre du village de Valensole, la boutique vous accueille tout au long de l'année pour découvrir une gamme complète de produits dérivés de la lavande et du lavandin : huiles essentielles, cosmétiques naturels, savons, et bien plus encore.

JOUR 1 - PLATEAU DE VALENSOLE > RIEZ

Lavande de Provence

Les champs de lavande des Alpes de Haute Provence sont l'une des merveilles emblématiques de la région. Chaque été, ces vastes étendues de fleurs violettes transforment le paysage en un tableau coloré et parfumé. Parcourir ces champs, surtout autour de Valensole est une expérience envoûtante.

En plus des magnifiques panoramas, vous pourrez découvrir les distilleries locales qui produisent de l'huile essentielle de lavande, visiter des villages provençaux typiques et profiter des marchés aux senteurs et saveurs. Un véritable voyage au cœur de la Provence authentique.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le département des Alpes de Haute Provence est le 1^{er} producteur national d'essence de lavandin avec 87 tonnes d'essence et le 2^{ème} en essence de lavande avec 25 tonnes.



Eglise Sainte-Maxime à Riez ©AD04/Thibaut Vergoz



Riez ©AD04/Rogier Van Rijn



Riez ©AD04/Thibaut Vergoz

Riez, un patrimoine riche



Riez, charmante commune des Alpes de Haute Provence, est un véritable joyau historique et architectural. Fondée à l'époque romaine, elle conserve des vestiges remarquables, dont les fameuses colonnes romaines du Temple d'Apollon, témoignage de la richesse de la ville antique.

Au cœur de Riez, les ruelles pavées et les maisons anciennes transportent les visiteurs à travers les siècles, tandis que la cathédrale Notre-Dame-de-l'Assomption, édifice roman, et l'église Saint-Maxime, de style gothique, illustrent son héritage religieux.

Nichée entre lavandes et oliviers, Riez est une porte d'entrée vers la Provence authentique, imprégnée de culture et de patrimoine.

EXPERIENCE IRRESISTIBLE...

Découvrez des produits authentique, issus des terroirs des Alpes de Haute Provence

MAISON DE PAYS DU VERDON

3103 Route de Riez - 04500 ALLEMAGNE EN PROVENCE

Tél : 04 92 77 40 24 - produits-artisans-verdon.fr/boutique

Nichée entre les villages pittoresques d'Allemagne en Provence et de Riez, la Maison de produits de Pays du Verdon vous invite à découvrir l'âme authentique des Alpes de Haute-Provence.

Entourée de paysages sublimes et de sites naturels d'exception, elle regorge de trésors artisanaux, de produits du terroir, façonnés avec passion par des artisans, agriculteurs et artistes locaux. Chaque produit incarne un savoir-faire traditionnel enrichi de techniques modernes, pour une expérience qui marie l'authenticité provençale et la beauté sauvage du Verdon.



LE SAVIEZ-VOUS ?

La Fête de la Transhumance à Riez est un événement traditionnel célébrant le passage des troupeaux qui montent vers les pâturages d'été.

Chaque année, au printemps, les rues de Riez s'animent pour cette fête où moutons, chèvres, et parfois chevaux, traversent le village, accompagnés par les bergers. Cet événement, symbolisant l'attachement aux pratiques pastorales ancestrales, attire de nombreux visiteurs venus découvrir le patrimoine vivant de la région.

La journée est ponctuée de diverses animations : marché de produits locaux, démonstrations de métiers artisanaux, danses folkloriques, et dégustations. La Fête de la Transhumance est l'occasion idéale pour plonger dans les traditions provençales et apprécier le lien fort entre l'homme, l'animal, et la nature.

JOUR 2 - RIEZ > MOUSTIERS-SAINTE-MARIE > LAC DE SAINTE-CROIX

Moustiers-Sainte-Marie



Moustiers-Sainte-Marie, classé parmi les plus beaux villages de France, est un joyau niché au pied d'une falaise dans les Alpes de Haute Provence. Connu pour sa faïence artisanale, ce village pittoresque séduit par ses ruelles pavées, ses maisons fleuries et son étoile suspendue au-dessus de l'église. À proximité des Gorges du Verdon et du lac de Sainte-Croix, Moustiers offre un cadre enchanteur pour les amoureux de nature et d'histoire.

Moustiers-Sainte-Marie ©AD04/Adrien Noat

Le lac de Sainte-Croix

Le lac de Sainte-Croix, situé au cœur des Gorges du Verdon en Provence, est une véritable oasis de nature et de détente. Ce lac artificiel aux eaux turquoise est parfait pour les amateurs de baignade, de kayak ou de paddle. Entouré de paysages époustouffants, il offre également de nombreuses plages propices au farniente. C'est une destination idéale pour une escapade en pleine nature, avec des villages pittoresques à explorer et des randonnées inoubliables à proximité en plein cœur de la Provence.



Lac de Sainte-Croix du Verdon
©AD04/Teddy Verneuil

A visiter proche du parcours



● LES RUCHERS DE LA BASTIDE BLANCHE - 04270 ESTOUBLON Tél : 04 92 34 44 63

Visites et explications sur l'apiculture :
de juin à septembre profitez des « portes
ouvertes » les mardis et jeudis 10h - 19h30
(sur réservation).

Entrée et animation gratuites.

Visites avec l'apicultrice, expo-vidéo, ruche
vivante, dégustations, atelier cire pour les
enfants.

Vente à la ferme toute l'année sur rendez-vous.

● LA FERME BIO DE VAUVENIÈRES 04410 SAINT-JURS Tél : 06 50 74 37 11 / 06 43 81 97 81

Dans son activité agricole familiale de taille
modérée Yann Sauvaire prend plaisir à
partager la passion pour son travail et à
accueillir le public sur l'exploitation.

Productions de la ferme : Plantes à parfum,
aromatiques et médicinales huiles essentielles
de lavandin, lavande, héliochryse, thym, romarin,
sarriette, origan, farine de petit épeautre et
divers céréales et légumes en saison estivale.

EXPERIENCE IRRESISTIBLE...

Découvrez l'art ancestral de la faïence de Moustiers, connue dans le monde entier !

MUSÉE DE LA FAÏENCE
Rue du Seigneur de la Clue
04360 Moustiers-Sainte-Marie
Tél : 04 92 74 61 64 - musee-moustiers.fr

Mondialement reconnue pour sa finesse et sa qualité, la faïence
est au cœur du patrimoine local. À travers les 9 salles du musée,
découvrez pourquoi Moustiers était un lieu idéal pour sa
fabrication, tout en explorant l'évolution des décors, formes et
couleurs. La collection exceptionnelle vous permet d'en percevoir
tous les secrets.



JOUR 3 - LAC DE SAINTE-CROIX > QUINSON > GRÉOUX-LES-BAINS

BIENVENUE À LA FERME DANS

Le Musée de la Préhistoire des Gorges du Verdon est fortement ancré dans son territoire naturel et culturel... et doit sa légitimité à la présence d'une soixantaine de sites archéologiques fouillés à proximité de Quinson. Un sentier thématique a été créé qui relie le Musée de la Préhistoire des Gorges du Verdon au site majeur de la région : la grotte de la Baume Bonne. Il permet, grâce à des lectures de paysages et à une table d'orientation, d'aborder les rapports entre l'homme et l'environnement au cours des millénaires passés jusqu'au 21^{ème} siècle.

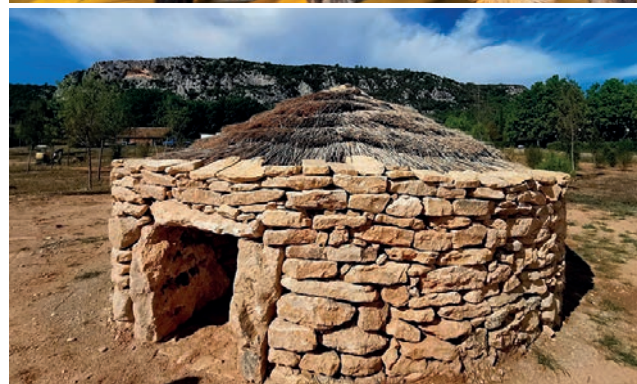
NOUVEAU : Préhistosite des gorges du Verdon

Situé entre le musée et son parking, découvrez ce nouvel espace pour une immersion dans la Préhistoire.

Le Préhistosite des gorges du Verdon présente cinq habitats préhistoriques reconstitués, un jardin néolithique et des animations.

Vous y apprendrez avec un médiateur à faire du feu sans allumette, à tailler du silex et bien d'autres choses.

Musée de Préhistoire des gorges du Verdon ©AD04/Thibaut Vergoz



Préhistosite ©Céline Joly

EXPERIENCE IRRESISTIBLE...

Moment bien-être à Gréoux-les-Bains

Offrez-vous un moment détente dans la station thermale de Gréoux-les-Bains, située au cœur du plateau de Valensole, célèbre pour ses lavandes et à proximité des lacs et des gorges du Verdon.

Le spa thermal situé au cœur des grands Thermes, avec ses 1700 m² d'espaces de soins et de détente fait partie des adresses incontournables de cette charmante station thermale.



Plus d'informations

Office de Tourisme de Valensole

8 boulevard Frédéric Mistra - 04210 Valensole

Tél : 04 92 74 90 02

Bureau d'Information Touristique de Riez

8, Place Maxime Javelly - 04500 Riez - Tél : 04 92 77 99 09

Office de Tourisme de Moustiers-Sainte-Marie

Maison de Lucie, Pl de l'Eglise - 04360 Moustiers-St-Marie

Tél : 04 92 74 67 84 - Site web : www.moustiers.fr

Office de Tourisme et des Congrès du Pays de Manosque

Chapelle de la Rue Saint Esprit - 04500 Quinson

Tél : 04 92 74 01 12 - Site web : www.durance-luberon-verdon.com

Office de Tourisme et des Congrès du Pays de Manosque

7, Place de l'Hôtel de Ville - 04800 Gréoux-les-Bains

Tél : 04 92 78 01 08 - Site web : greouxlesbains@tourisme-dlva.fr



Thermes de Gréoux-les-Bains ©AD04/Foehn photographie



VALENSOLE



EARL FAISANDERIE DU PETIT PUIITS
04210 VALENSOLE
Tél : 06 51 52 71 81 / 04 22 23 50 03

GÎTE RURAL À LA FERME : pour une étape (2 nuits), un week-end ou une semaine.
Ouverture : d'avril à octobre
Capacité : 2 à 5 personnes
Isabelle et Bernard vous accueillent dans leur gîte rural en pleine garrigue provençale, au milieu des lavandes.
Productions de la ferme : Huile d'olive bio, lavande bio. Faisans, perdrix rouges, grises, lapins d'Espagne, lièvres de Pologne.
Productions labellisées Agriculture biologiques : huile d'olive, lavande.
Tarifs : à partir de 520 € / semaine

VALENSOLE



DOMAINE LES GRANDES MARGES
Alex et Françoise JAUBERT / Producteur-récoltant
04210 VALENSOLE - Tél : 04 92 74 81 13 / 06 81 90 16 94
www.lesgrandesmarges.com

ACCUEIL DES CAMPING-CARS AUTONOMES entre lavandes, oliviers, amandiers et vignes du Domaine situé sur la Plateau.
Gratuit, sur réservation au 04 92 74 81 13 avant 17h.
Profitez de cette pause pour découvrir et savourer les produits emblématiques et authentiques de notre terroir, cultivés en Agriculture Biologique, la dégustation étant pour nous un moment privilégié unique d'échange et de partage !

RIEZ



LA MAISON ANGELVIN - 04500 RIEZ
Tél : 07 86 25 39 83

AIRE D'ACCUEIL CAMPING-CAR aménagée dans l'exploitation agricole.
Capacité d'accueil : 1 camping-car.
La Maison Angelvin, située entre Puimoisson et Valensole, produit, récolte et distille des huiles essentielles depuis maintenant 4 générations !
Aujourd'hui, « La Maison Angelvin » vous propose des produits locaux de qualité : huiles essentielles, huile d'olives, miel, amandes...
Tarif : gratuit (en accord avec la charte France Passion, les camping-caristes s'engagent à acheter des produits de la ferme.

STE CROIX DU VERDON



LA MAISON DU LAVANDIN
04500 STE-CROIX DU VERDON
Tél : 04 92 77 73 31 / 06 88 09 38 71

GÎTE RURAL À LA FERME :
Pour une semaine.
Productions de la ferme : Miel de lavande et toutes fleurs. Confitures. Petits fruits rouges, cerises, figues.
Légumes de saison (courgettes, aubergines, carottes, pommes de terre, épinards, salades, poireaux...)
Conserves de tapenade.
Macarons, sablés. Truffles mélanosporum.
Tarifs : à partir de 600 € / semaine

STE CROIX DU VERDON



LA FERME DE PARA LOU
04500 STE-CROIX DU VERDON
Tél : 06 32 66 52 01

CHAMBRES D'HÔTES ET GITES : A la sortie des Gorges du Verdon, à 700 mètres du lac de Sainte Croix du Verdon, entre champs de lavandes et chênes truffiers, Laëtitia, Richard et Robin vous accueillent pour passer un agréable séjour et vous aideront à découvrir leur magnifique région. A votre disposition un parking, une aire de jeux pour enfants, un terrain de pétanque, un terrain de volley / badminton et une piscine avec aire de repos. Depuis la piscine une vue imprenable sur le lac avec un accès pédestre à celui-ci, à 100 m de notre propriété.

Sainte Croix du Verdon ©AD04/Teddy Verneuil





MANOSQUE



EARL BOUTEILLE - 04100 MANOSQUE
Tél : 06 78 25 47 43 / 04 92 72 28 57

GÎTE RURAL À LA FERME : Pour une semaine sur un domaine arboricole d'environ 40 hectares, aux portes du Luberon, Olivier Girard sera heureux de vous accueillir dans ses 3 gîtes entourés de vergers.
Capacité d'accueil : de 2 à 10 personnes.
Le domaine produit des fruits et légumes de saisons, comme des pommes, pêches, abricots, fraises ou encore des asperges et légumes d'été surtout.
Tarifs : à partir de 480 € / semaine.

BRUNET



LE JAS RICAVY - 04210 BRUNET
Tél : 04 92 74 85 82 / 06 01 76 32 14

GÎTE RURAL À LA FERME : pour un week-end (en basse saison) ou une semaine.
Capacité d'accueil : 5 à 6 personnes
Sur un coteau ensoleillé de la vallée de l'Asse, face au petit village de Brunet, Véronique et Louis-Marie Aveline pratiquent une agriculture biologique respectueuse de la nature (blé ancien, oliviers et autres fruitiers).
Productions de la ferme : Olives, blé tendre, fruits pour la transformation de confitures.
Huile d'olive, tapenade, pulpe d'olive, olives aux herbes ou à l'ail, achards à la provençale, pistou Pain, pizza et pompes à l'huile, confitures.

ESTOUBLON



LE VIEUX MOULIN - 04270 ESTOUBLON
Tél : 06 31 64 99 24

GÎTE RURAL À LA FERME :
« Le Vieux Moulin » vous fera remonter le temps, les anciennes méthodes d'extraction de l'huile d'olive vous seront expliquées, comme les nouvelles. Présent dans la famille depuis 5 générations, la visite commentée dans ce lieu d'exception par l'oléicultrice se terminera par une dégustation d'huile d'olive AOP Bio.
2 gîtes capacité 4 personnes
« Coin de Paradis » une vue remarquable sur les gorges de Trévans, le calme, les oliviers...
« Les vieilles Pierres » un gîte cosy, dans le village départ pour de multiples randonnées.

SAINT-JURS



FERME CAMPING DE VAUVENIÈRES
04410 SAINT-JURS
Tél : 06 50 74 37 11 / 06 43 81 97 81

CAMPING À LA FERME : profitez d'un emplacement confortable à proximité de la ferme.
Ouverture : d'avril à octobre
Nombre d'emplacements : 25
Services : Possibilité de commander le pain tous les jours, petits déjeuners.
Activité agricole familiale de taille modérée, vente des produits en direct aux consommateurs. Yann Sauvaire prend plaisir à partager sa passion pour son travail et à accueillir le public sur l'exploitation : visite distillerie, vente directe huiles essentielles et produits locaux.
Tarifs : à partir de 11,10 € / nuit.

©AD04/Philippe Murtas





©AD04/Philippe Murtas

GAEC DU RIOU - 04210 VALENSOLE

Tél : 06 69 45 52 23

Viande de veau et bœuf, viande de porc plein air, légumes et fraises, huile d'olive et tournesol, raviolis, pâtes au blé de la ferme. Magasin à la ferme ouvert le vendredi après-midi 14h-17h toute l'année.

EARL ARNOUX - 04210 VALENSOLE

Tél : 04 92 74 93 45 / 06 43 71 67 25

Huile essentielle de lavande et lavandin. Huile d'olive. Miel de lavande. Plants de lavande. Ouvert du lundi au dimanche 10h-18h.

EARL FAISANDERIE DU PETIT PUIITS

04210 VALENSOLE

Tél : 04 22 23 50 03 / 06 51 52 71 81

Vente huile d'olive bio.

LAVANDE BIO BERENGER

04210 VALENSOLE

Tél : 06 45 58 71 44

Production biologique et certifiée pour nos huiles essentielles et huile d'olive. Miel de lavande.

DOMAINE LES GRANDES MARGES

Alex et Françoise JAUBERT / Producteur-récoltant

04210 VALENSOLE

Tél : 04 92 74 81 13 / 06 81 90 16 94

www.lesgrandesmarges.com

Huile d'olive AB ; vins de terroir AB vinifiés par nos soins ; amandes AB ; huiles essentielles AB de lavande, lavandin et immortelle ; douceurs et jus de raisin AB ; farine de blé tendre ; pâtes semi-complètes de blé dur, pois chiche.

Ouvert toute l'année 7/7 sauf les dimanches de septembre à mai.

LA MAISON ANGELVIN - 04500 RIEZ

Tél : 07 86 25 39 83

Vente d'amandes, huile d'olive, miel et huiles essentielles, lavandin et immortelle. Kiosque ouvert en bord de route entre Puimisson et Valensole.

GAEC SAINT-BLAISE - 04500 ROUMOULES

Tél : 06 99 26 47 83 / 06 10 30 84 81

Vente à la ferme et sur les marchés huiles essentielles de lavandin. Fleurs de lavande. Sachets de fleurs de lavandin.



©AD04/Thibaut Vergoz

EARL DE PLAY - 04500 ROUMOULES

Tél : 04 92 77 85 11 / 06 13 53 36 17

Producteur et distillateur. Vente à la ferme. Amandes de Provence. Huile essentielle de lavandin. Fleurs de lavandin. Huile d'olive.

GARC DU COLOMBIER - 04500 ROUMOULES

Tél : 04 92 77 83 71 / 06 89 33 95 99

Pommes et jus (Gala, Golden, Chanteclerc)

CAMPAGNE LE SERRE

04360 MOUSTIERS SAINTE-MARIE

Tél : 04 92 77 71 20 / 06 05 04 66 99

Huile essentielle de lavandin. Plantes, fleurs séchées et fraîches de lavandin, graines. Légumes de saison. Huile d'olive. Miel de lavande. Truffes. Confitures.

LA MAISON DU LAVANDIN

04500 STE-CROIX DU VERDON

Tél : 04 92 77 73 31 / 06 88 09 38 71

Huile essentielle, plants, fleurs, truffes, huile d'olive, confitures, tapenade, légumes de saison. Distillerie en cuivre.

LE RUCHER DE PARA LOU

04210 STE CROIX DE VERDON

Tél : 06 52 48 09 40

Miel de lavande, pâte à tartiner au miel et noisettes / amandes/chocolat, nougats, bonbons.

DOMAINE DE LA TUILIÈRE

04800 GRÉOUX-LES-BAINS

Tél : 06 07 61 35 01

Fruits et légumes.

Vente directe du lundi au samedi, 9h-19h.

GAEC SENTEURS DES COLLINES

04800 GRÉOUX-LES-BAINS

Tél : 06 83 50 93 97

Herbes de Provence en agriculture bio, viande bovine.

BOCAUX D'ICI

04800 GRÉOUX-LES-BAINS

Tél : 06 71 81 20 78

Bocaux cuisinés à la ferme, soupe, coulis, condiments.



©AD04/Thibaut Vergoz

LES JARDINS D'AURABELLE

04800 GRÉOUX-LES-BAINS

Tél : 07 84 12 84 45

Vente directe à la ferme de pain, farine de pois chiches, farine de blé, paille.

Boulangerie paysanne avec mini fournil. Laboratoire sur place.

LA FROMAGERIE DU VERDON

04800 GRÉOUX-LES-BAINS

Tél : 07 81 08 49 48

Produits caprins : fromages, glaces, faisselles, pâtés, saucisses, charcuterie.



©AD04/Thibaut Vergoz



©AD04/Thibaut Vergoz

CAMPAGNE TARTONNE – 04700 PUIMICHEL

Tél : 04 92 79 60 15 / 06 20 66 35 62

Lavandin, blé dur, sauge sclérée, oliviers.
Ouverture tous les jours

LE MIEL DE MINA – 04700 PUIMICHEL

Tél : 06 22 18 61 59

Miel, produits transformés à base de miel. Visite de la ferme, atelier sur place.

MATHIEU WEIRICH – 04700 ENTREVENNES

Tél : 06 50 91 33 65

Safran et olives. Du lundi au jeudi : 9h-13h / 15h-19h, vendredi et samedi : 9h-19h.

GAEC DUCREAU FRERES

04270 SAINT-JULIEN D'ASSE

Tél : 06 45 95 57 79

Production de légumes de saison : pommes de terre, aubergines, courgettes, tomates, poivrons, melons, pastèques, courges, haricots, radis. Plan de lavandin. Vente à la ferme et sur les marchés de Moustiers et Estoublon.

LES RUCHERS DE L'ASSE

04270 SAINT-JULIEN D'ASSE

Tél : 04 92 74 88 23 / 06 31 52 59 37

Production de miel : 300 ruches. Miellerie à La Bégude.

LE VIEUX MOULIN – 04270 ESTOUBLON

Tél : 04 92 34 44 60 / 06 31 64 99 24

Vente directe de miel à la ferme.

LES RUCHERS DE LA BASTIDE BLANCHE

04270 ESTOUBLON

Tél : 04 92 34 44 63 / 06 30 004 45 01

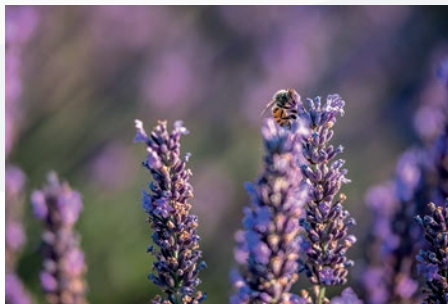
Vente à la ferme d'huile d'olive, fleurs séchées, huile essentielle de lavandin.

FLEUR BLEUE – 04210 BRUNET

Tél : 06 71 88 07 72 / 06 87 05 18 63

Lavande/lavandin.

Boutique ouverte de mai à septembre 10h-12h et 14h-18h tous les jours, fermé le lundi en mai uniquement.



©AD04/Teddy Verneuil

LE JAS RICAVY – 04210 BRUNET

Tél : 06 01 76 32 14

Tout en bio : vergers, oliviers, fruitiers, céréales. Huile d'olives de caractère, pain paysan, tapenade, pulpe d'olives, achards, pistou.

FERME DE VAUVENIERES – 04410 SAINT-JURS

Tél : 04 92 74 44 18 / 06 50 74 37 11

Vente directe à la ferme et sur les marchés. Plantes à parfum, aromatiques et médicinales (lavandin, lavande, thym, hélichrome, romarin), blé dur, pois chiches, safran ... tout en bio. Truffes. Pain et bière à la ferme.

LA MAISON DU LAVANDIN – 04410 PUIMOISSON

Tél : 06 11 13 55 10 / 06 59 58 60 66

Huile essentielle de lavandin, huile essentielle d'immortelle. Sachets fleurs, bouquets, savons... Ouverture 10h-19h d'avril à octobre.

LA FERME DU GAOU

04500 ALLEMAGNE EN PROVENCE

Tél : 06 20 89 20 77

Fromage et yaourts de brebis. Les samedis 9h-13h, d'avril à octobre.

LE JARDIN DE JACQUOT

REY ROSE – 04500 ALLEMAGNE EN PROVENCE

Tél : 06 83 65 71 15

Maraîchage, production de légumes de saison : fraises, abricots, pêches, confitures.

EARL LA SARETTE – 04700 ORAISON

Tél : 06 12 62 50 16

Huile d'olive, huile essentielle de lavandin, fruits et légumes de saison et cueillette de tomates à coulis. Pleine saison (juillet-août) : du mardi au samedi 10h-19h, le dimanche 10h-12h. Hors saison (juin-septembre) : du mardi au vendredi 10h-18h, le samedi 10h-12h.



©AD04/Thibaut Vergoz

A visiter proche du parcours



● **MATHIEU WEIRICH** **04700 ENTREVENNES** **Tél : 06 50 91 33 65**

Producteur de safran, d'huile d'olive, confitures, moutardes, vinaigres. Découverte de la culture du safran et démonstrations de taille des oliviers.

C'est le père de Mathieu qui a réhabilité les vieux oliviers qu'il exploite aujourd'hui. Des arbres plantés en coteaux, à 642 m d'altitude, à la limite de la culture de l'espèce.

Une implantation qui rend le travail difficile (tout doit être pratiquement fait à la main).

Le jeune homme qui a repris le domaine familial, s'impose le même sérieux. Son huile est ainsi un assemblage d'aglandau (90%) et des autres variétés présentes (lucques, colombole).

Pressée au Moulin Bonaventure, sa cuvée est estampillée bio. Vous la trouverez au domaine avec ses autres productions : safran, câpres, miel et bottes de foin.

Vente à la ferme sur rendez vous ou sur commande.





LES ELEVEURS DES ALPES DE HAUTE PROVENCE

Les éleveurs ovins et bovins des Alpes de Haute Provence jouent un rôle clé dans la préservation des traditions agricoles et de l’environnement montagnard. Dans cette région entre Provence et Alpes, les troupeaux de moutons et de vaches pâturent sur des terres variées, produisant des produits locaux renommés comme le fromage de Banon ou la viande de qualité.

L’élevage y est un métier difficile, adapté à un climat parfois rude et à un terrain montagneux. Les éleveurs font face à des défis liés à l’accès aux soins, à la gestion des espaces naturels protégés et aux exigences environnementales. Cependant, leur travail contribue à maintenir la biodiversité et à préserver les paysages.

L’agriculture durable, centrée sur le pâturage naturel, permet de produire des produits de qualité tout en respectant l’environnement. Les éleveurs sont également impliqués dans des démarches de certification, telles que les AOC et IGP, qui valorisent le lien entre les produits et leur terroir.

Enfin, la transmission du savoir-faire aux jeunes générations est essentielle pour assurer l’avenir de l’élevage dans cette région, alliant tradition, durabilité et qualité.

NOM	LOCALISATION	PRODUITS	CONTACT
GAEC des Claoux	04170 ANGLES	OVINS VIANDE	06 73 92 67 86
EARL Lou Pastroun	04370 COLMARS-LES-ALPES	OVINS VIANDE	07 89 57 48 21
FERME BÉRIDON	04140 AUZET	OVINS - RENNES - BISONS	04 92 35 05 57
CAUVIN CHRISTOPHE	04120 CASTELLANE	OVINS VIANDE - LAPINS - FROMAGES	06 30 17 72 33
GAEC LA TCHIOTE BÉDIGUE	04140 SELONNETY	YAOURTS ET VIANDE DE BREBIS	06 79 46 83 07
GAEC FERRAND	04140 SEYNE-LES-ALPES	VIANDE BIO BOVINE ET PORCS	06 78 69 06 85
EARL DU SARRET	04300 FORCALQUIER	VIANDE OVINE ET BOVINE	06 86 91 62 32
GAEC DU RIOU	04210 VALENSOLE	VIANDE BIO	06 69 45 52 23
SARL JTLM MON PAÏS	05160 PONTIS	VIANDE OVINE	06 73 60 09 56
GAEC LES CHARENTAIS	04300 PIERRERUE	VIANDE OVINE	06 17 48 64 78
FERME DU GAOU	04500 ALLEMAGNE-EN-PROVENCE	LAIT + VIANDE OVINE	06 10 25 83 65
EARL AGRI-YOURTE	04250 NIBLES	VIANDE OVINE + PIGEONS	06 07 30 96 65
GAEC DES SAGNES	04250 TURRIERS	VIANDE OVINE + LAPINS	06 15 19 52 52
FERME LA RIBIERE	04200 NOYERS-SUR -ABRON	OVINS LAIT + VIANDE	06 38 02 60 45
GAEC LOU PEBRE D'AÏL	04230 MALLEFOUGASSE-AUGES	VIANDE OVINE	06 79 43 23 50

VOTRE ITINÉRAIRE

Jour 1 : Depuis Entrevaux : D4202 puis N202 en direction d'Annot. A partir de « Les Scaffarels » : D908 jusqu'à Annot.

Jour 2 : Depuis Annot : D908 jusqu'à Les Scaffarels puis N202 jusqu'à St-Julien du Verdon. St-Julien du Verdon : D955 jusqu'à Castellane.

Jour 3 : Depuis Castellane : D952 en direction de La Palud sur Verdon. Avant La Palud sur Verdon : route des crêtes D26 (en boucle). Nota bene : Il est important de faire ce circuit dans ce sens (sens des aiguilles d'une montre) car une portion de la route des crêtes est en sens unique.



A la découverte des villages et cités de caractère du Verdon



Dans cet itinéraire, nous vous proposons de partir à la découverte de trois de ces petits bijoux préservés, Entrevaux, Annot, Castellane, villages de caractère au charme authentique, perdus dans la montagne, entre lacs et champs de lavande.



Entrevaux ©AD04/Teddy Verneuil



Moulin à huile

JOUR 1 - ENTREVAUX > ANNOT

Entrevaux, cité médiévale



Au cœur de ce village fortifié, les places et leurs fontaines invitent à la pause, les ruelles tortueuses à la découverte ! Les remparts, le chemin de ronde et ses expositions, témoignent des traditions et de l'histoire. Sur une place, la cathédrale et sa décoration intérieure avec son chœur bleu étoilé est saisissante.

La citadelle

Avec de bonnes chaussures, c'est parti pour gravir les 150 m de dénivelé qui séparent le village de la forteresse qui le domine, prévoir 25 minutes de marche environ. Gravissant ce chemin pavé, peu à peu un paysage splendide s'étale devant nos yeux : les toits du village en contrebas, des oliveraies, des jardins en terrasses, et au milieu coule le Var !

Les passionnés d'histoire trouvent nombre d'informations sur l'histoire militaire d'Entrevaux dans le Musée de la Poudrière, installé dans l'ancienne poudrière.

EXPERIENCE IRRESISTIBLE...

Poussez la porte des moulins à huile et à farine !

Sentier les Moulins d'Entrevaux

Face à la citadelle et aux remparts, le sentier d'interprétation et l'application des moulins d'Entrevaux vous entraînent à la découverte physique et virtuelle du patrimoine naturel et rural du village. Une expérience unique ! L'application «Les moulins d'Entrevaux» est disponible sur les plateformes GooglePlay/ iTunes. Téléchargement ou prêt gratuit de tablette au Bureau d'Information Touristique d'Entrevaux.

Niveau bleu – Facile / Distance : 1.1 km (boucle) / Durée : 1h
www.villagesdecaraactere04.fr/les-moulins-4843965

Annot, atmosphère moyenâgeuse



Vous retrouverez, en flânant dans les rues du village, l'atmosphère du Moyen-Âge avec ses échoppes, ses arcades, ses linteaux gravés, ses pavés de grès, ses portes historiques et ses maisons anciennes.

De tours en fontaines, de portes en plein cintre en fenêtre à meneaux, le grès sera votre guide. Jusqu'au XXème siècle, il a marqué de son empreinte, l'architecture de la cité.

Le site classé et exceptionnel des grès d'Annot

Depuis le centre d'Annot, le parcours sort de la ville par des petites rues pittoresques puis monte dans une belle forêt de châtaigniers au milieu d'énormes blocs de grès. Il traverse ensuite l'étroit défilé des Garambes et la grotte de la Chambre du Roi. Après un passage sur une corniche large mais vertigineuse, il franchit un joli plateau boisé puis l'arche rocheuse des Portettes avant de redescendre sur Annot.



Annot et train des Pignes ©AD04/Thibaut Vergoz



Grès d'Annot ©AD04/Thibaut Vergoz



Grès d'Annot ©AD04/Teddy Verneuil

JOUR 2 - ANNOT > LAC DE CASTILLON DU VERDON > CASTELLANE

EXPERIENCE IRRESISTIBLE...

Sachez-en plus sur le pastoralisme !

LA FERME DU CHEIRON - Le Cheiron - 04120 Castellane

Tél : 04 92 83 65 04 / 06 30 17 72 33

fermeducheiron.wixsite.com/castellane

Christophe Cauvin, exploitant agricole, vous accueille au cœur de son exploitation à proximité du lac de Castillon et à 4 km de Castellane aux portes des gorges du Verdon.

Vous pourrez visiter la ferme familiale et profiter des produits élaborés sur place (viande d'agneau, oeufs, légumes, miel...). La ferme fait partie du réseau de producteur du label « Pays Gourmand ».





Castellane, sur la rive droite du Verdon



Au carrefour des Alpes et de la Méditerranée, au cœur de la Réserve naturelle Géologique de Haute-Provence et du Parc naturel régional du Verdon, ville étape sur la Route Napoléon et porte des célèbres Gorges du Verdon, Castellane est une cité dynamique et attachante, mêlant avec habileté les richesses de son passé, sa vocation touristique et ses nombreuses activités.

Le centre ancien

Passer les vieilles portes de la cité, se laisser aller à musarder au hasard des ruelles est un véritable plaisir. Vous y découvrirez l'église Saint-Victor, construite à la fin du XII^{ème} siècle. Elle présente une architecture des plus intéressantes à la croisée du style roman et gothique. La Tour Pentagonale et la Tour de l'Horloge datent du Moyen-Âge. Elles faisaient partie des quatorze tours insérées dans les remparts de la cité.

Le Pont du Roc, longtemps seul lieu stratégique pour passer le Verdon, a été détruit de nombreuses fois. Son origine est mal connue mais elle remonterait probablement à l'époque romaine.

JOUR 3 - CASTELLANE > LES GORGES DU VERDON

Une route qui fait le tour des Gorges

Vous sillonnerez entre les Alpes de Haute-Provence et le Var.

De nombreuses haltes raviront les amateurs de point de vue et de photos sensationnelles : le Point Sublime, le Belvédère de L'Escalés, le Belvédère de Mayreste, la corniche sublime, la falaise des Cavaliers, le pont de l'Artuby, les balcons de la Mescla...

Paysages majestueux

Le plus grand canyon d'Europe, entre les communes de Castellane et de Moustiers-Sainte-Marie, offre des paysages majestueux.

La rivière Verdon a pris son temps et a creusé pendant des millénaires ce canyon que l'on peut admirer de nos jours.



Gorges du Verdon ©AD04/Foehn photographie



Gorges du Verdon ©AD04/Laurent Gayte

EXPERIENCE IRRESISTIBLE...

Parcourez la Route des Crêtes à vélo électrique !

VERDON E-BIKE

3, Rue Grande - 04120 La Palud sur Verdon
Tél : 06 88 10 91 73 - verdonebike.com

Osez l'aventure en parcourant à vélo la mythique route des Crêtes, à la découverte des gorges du Verdon, du plus grand canyon d'Europe et de paysages à couper le souffle. La route des Crêtes vous invite à une expérience inoubliable, en surplomb du légendaire Verdon, où 14 belvédères vous dévoileront une mosaïque de paysages sublimes.

Vous pourrez aussi observer les vautours, ces géants des airs, qui planent une partie de la journée au-dessus des gorges.



Hébergements sur le parcours



ANGLES



VERDON YOURTE - 04170 ANGLES
Tél : 04 92 83 73 64 / 06 73 92 67 86

CAMPING À LA FERME : profitez d'un emplacement confortable aménagé à proximité de la ferme.
Ouverture : de mai à septembre.
Nombre d'emplacements : 6

« Verdon Yourte » vous propose à la location ses 6 magnifiques yourtes importées de la Mongolie.
Lieu idéal pour les amoureux de la nature. Venez passer un séjour en famille ou entre amis pour se reposer, contempler le ciel étoilé et profiter de la tranquillité des lieux.

Avec un emplacement géographique idéal : à 5 et 6 km des plages, pas loin des visites et des activités.

Tarif : à partir de 140 € pour 2 nuits.

CASTELLANE



LA FERME DU CHEIRON - 04120 CASTELLANE
Tél : 04 92 83 65 04

CAMPING À LA FERME : profitez d'un emplacement confortable aménagé à proximité de la ferme.

Ouverture : Environ de mai à octobre.

Nombre d'emplacements : 6

Animations : Le camping, situé à proximité de la ferme vous accueille de mai à octobre, pour quelques jours ou plusieurs semaines. Situé dans un cadre naturel préservé, vous pourrez vous reposer, randonner, vous baigner dans le lac de Castillon. Idéalement situé à 500 m à pied de la zone de baignade surveillée du lac ! Le camping s'étend sur près d'1 ha. Il vous donnera l'impression de camper directement en pleine nature mais avec tout le confort nécessaire pour passer un bon séjour.

Tarif : à partir de 10 € / nuit.

LA PALUD-SUR-VERDON



CAMPING BIO VERDON
04120 LA PALUD-SUR-VERDON
Tél : 06 84 05 78 96

CAMPING À LA FERME : profitez d'un emplacement confortable aménagé à proximité de la ferme.

Ouverture : de mi-mars à début novembre

Nombre d'emplacements : 10

Jean-Marc Roman, maraîcher à la Palud-sur-Verdon, vous recevra avec plaisir dans son camping à la ferme entouré de nature. Il a aménagé au fil des ans deux espaces de camping accueillant aussi bien les familles, les couples que les personnes seules. A vous de choisir entre la colline, terrassée par ses soins, et idéale pour les petites tentes de deux à trois personnes, ou le « champ » plus spacieux, et à l'ombre d'une belle haie. Chaque aire possède des sanitaires (eau chaude, douche en dur et wc) et une cuisine semi-équipée (évier, frigo...).

Tarif : à partir de 10 € / nuit.

Hébergement proche du parcours



BARRÈME



LA VALBONNETTE - 04330 BARRÈME
Tél : 06 81 37 59 49

GÎTE DU BOUT DU MONDE : situé en pleine nature à 840 m d'altitude, entre gorges du Verdon et Parc national du Mercantour, la Valbonnette et son élevage d'Ânes de Provence vous accueille.

Sur place vous pourrez pratiquer la randonnée, des balades parmi les ânes, et profiter de la piscine naturelle. Sur le lieu d'exploitation trois gîtes restaurés en pierres d'une capacité de 6 à 9 personnes vous sont proposés. Légumes, œufs, miel issus de la ferme vous seront proposés sur place.

SOLEILHAS



GITE D'ÉTAPE DES BAYLES - 04120 SOLEILHAS
Tél : 09 67 44 05 55 / 06 85 26 04 87

GÎTE D'ÉTAPE : pour une étape, un week-end ou une semaine.

À 1150 m d'altitude et à 15 km du lac de Castillon dans un espace préservé propice aux rando et au VTT.

Le gîte est en gestion libre, sa capacité est de 15 lits (4 chambres).

Tarif : à partir de 34 € / nuit.



Plus d'informations

Office de Tourisme Intercommunal Verdon Tourisme

Porte Royale du Pont Levis - 04320 Entrevaux

Tél : 04 93 05 46 73

Site web : www.verdontourisme.com

Office de Tourisme Intercommunal Verdon Tourisme

40 Place du Germe - 04240 Annot

Tél : 04 92 83 23 03

Site web : www.verdontourisme.com

Castellane Tourisme

2 Boulevard Saint Michel - 04120 Castellane

Tél : 04 92 72 59 12

Site web : www.castellane-verdon.com

Office de Tourisme Intercommunal Verdon Tourisme

Le Château - 04120 La Palud-sur-Verdon

Tél : 04 92 83 76 89

Site web : www.verdontourisme.com

A visiter sur le parcours



● LA BERGERIE DE FAUCON 04120 ROUGON - Tél : 04 92 83 67 49

Bienvenue dans cette ferme extraordinaire (chèvres, daims, lamas, alpagas, zébus, wallaby, chameaux...).

Laissez-vous guider par les jeunes de l'association du Père Guy Gilbert.

Le père Guy est en principe présent à la Bergerie de Faucon chaque après-midi entre le 7 juillet et le 15 août pour échanger avec les visiteurs.



Points de vente à la ferme sur le parcours



©AD04/Thibaut Vergoz

LA FERME DU CHEIRON - 04120 CASTELLANE

Tél : 04 92 83 65 04 / 06 30 17 72 33

Elevage ovin et chèvres. Pommes de terre, miel.

Viande d'agneau en caissette ou sous-vide sur commande.



©AD04/Adrien Noat

CAMPING BIO VERDON

04120 LA PALUD-SUR-VERDON

Tél : 06 84 05 78 96

Fruits et légumes bio sur place.

LA BERGERIE DE FAUCON

04120 ROUGON

Tél : 04 92 83 67 49

Vente selon saison : jus de pommes/poires, miel, œufs.

Points de vente à la ferme proche du parcours



©AD04/Raoul Getraud

GAEC DES CLAOUS - 04170 ANGLES

Tél : 04 92 83 73 64 / 06 73 92 67 86

Elevage ovin viande.



©AD04/Thibaut Vergoz

GAEC FERME DE LA GOURETTE

04120 SOLEILHAS

Tél : 06 85 26 04 87 / 09 67 47 05 55

Productions de la ferme : Production sur place de fromages de chèvre fermiers, de février à novembre, frais, aromatisés, affinés ou secs, ainsi que de la tomme de chèvre.

VOTRE ITINÉRAIRE

Jour 1 : Depuis Barcelonnette : D902 puis D908 jusqu'au Col d'Allos, la Foux d'Allos et Allos.

Jour 2 : Depuis Allos : D908 jusqu'à Colmars-les-Alpes puis D2 jusqu'au Col des Champs.

Jour 3 : Col des Champs : D78 jusqu'à St-Martin d'Entraunes, puis D2202 jusqu'à Entraunes et Col de La Cayolle.
Col de La Cayolle : D902 jusqu'à Barcelonnette.



Trois cols mythiques : col d'Allos, col des Champs, col de La Cayolle

Ici, en plein cœur des Alpes de Haute Provence, on trouve des cols à foison, des routes sinueuses, des gorges, des sous-bois, des routes en balcon conduisant à de superbes panoramas... Ici, chaque virage débouche sur un véritable décor de carte postale. Vous êtes sur la Route des Grandes Alpes : rien que le nom évoque le voyage, l'évasion, l'aventure !

La Route des Grandes Alpes fait certainement partie des plus belles itinérances de France pour les conducteurs de quatre ou deux roues. Depuis les bords du lac Léman jusqu'aux rivages de la mer Méditerranée, cette route touristique hors normes vous propose de parcourir l'intégralité des Alpes françaises.



EXPERIENCE IRRESISTIBLE...

À vos pagaies ! Entre rapides, tourbillons et remous, testez le rafting en Ubaye !

Savez-vous que la vallée de l'Ubaye est un haut lieu des sports de pleine nature ? Si vous n'avez encore jamais tenté l'aventure en eaux vives, voilà l'activité idéale pour découvrir les loisirs nautiques de rivière, en toute sécurité. C'est parti pour une plongée au cœur de la nature de la vallée de l'Ubaye qui ravira les amateurs de sensations fortes et d'adrénaline, mais aussi les amoureux de la nature et des magnifiques paysages. www.ubaye.com/rafting.html



JOUR 1 - BARCELONNETTE > COL D'ALLOS

Barcelonnette et le Mexique

Le château des Magnans ou le moulin Abries à Jausiers, les fortifications de la vallée de l'Ubaye, les musées de la vallée...

Une vallée aux mille facettes : un lieu encore secret pour certains mais qui s'ouvre à qui voudra bien se laisser emporter. Une vallée de culture qui met en valeur son patrimoine ! Une vallée de traditions qui aime sa gastronomie locale et ses gestes d'autrefois ! Une vallée d'aventure qui propose un terrain de jeu irrésistible !

JOUR 2 - COL D'ALLOS > COL DES CHAMPS

Le col d'Allos

Culminant à 2247 mètres d'altitude, il relie la vallée de l'Ubaye au nord à celle du Verdon au sud. Il se situe sur la célèbre Route des Grandes Alpes.

Le col d'Allos est également un point de départ pour la randonnée. Vous empruntez un sentier pour atteindre le col de Rochegrand par exemple, mais aussi le Parc National du Mercantour, le lac d'Allos (plus grand lac naturel d'altitude d'Europe culminant à 2228 mètres au-dessus de la mer), le Mont Pelat, le massif de l'Estrop ou encore le Cimet et la grande Séolane. Vous profiterez d'un paysage de montagne exceptionnel.

Au départ de Barcelonnette. Il vous faudra compter plus de 17 kilomètres et un dénivelé de 1 108 mètres avec une pente moyenne à 6,33 % pour un maximum de 11 %. En chemin, vous aurez peut-être l'occasion de croiser des marmottes, moutons ou vaches qui paissent dans les champs. Une fois au sommet, vous obtenez un panorama incroyable.

Au sommet, vous pouvez faire une halte au refuge du col d'Allos qui vous accueille dans un cadre chaleureux.

Attention les dates d'ouverture et de fermeture varient en fonction de l'état de la route.

Ce col est totalement fermé pendant la saison d'hiver.

Lac d'Allos

Promenade familiale par excellence, ce sentier d'interprétation permet d'accéder au plus grand lac naturel à cette altitude en Europe le lac d'Allos. Cette merveille des Alpes de Haute-Provence est nichée au sein d'un cirque de montagnes grandioses, il est l'un des plus beaux paysages du Parc national du Mercantour.

Lac d'Allos ©AD04/Teddy Verneuil



Col d'Allos ©AD04/Teddy Verneuil



Col d'Allos ©AD04/Raoul Getraud

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le col d'Allos fait partie des cols les plus connus et les plus appréciés des cyclistes. Il a d'ailleurs été franchi à 34 reprises par les coureurs du Tour de France depuis 1911.



Plus d'informations

Office de tourisme du Val d'Allos

Place de la coopérative, 04260 Allos

Tél : 04 92 83 02 81 - Email : info@valdallos.com

Site web : www.valdallos.com

Office de Tourisme Intercommunal Verdon Tourisme

Ancienne Auberge Fleurie, 04370 Colmars-les-Alpes

Tél : 04 92 83 41 92

Site web : www.verdontourisme.com

Colmars-les-Alpes, cité Vauban



Une des plus belles cités fortifiées de France sur les rives du Verdon Colmars-les-Alpes, cité médiévale puis fortifiée par l'illustre Vauban, est à la croisée des patrimoines naturels et historiques.

Commune du Parc national du Mercantour, ancienne ville frontière, la ville surprend par la richesse de ses édifices militaires et religieux parfaitement conservés.

Dans un écrin de verdure très alpestre, l'air y est aussi vivifiant que les nombreux événements qui s'y tiennent.

EXPERIENCE IRRESISTIBLE...

Passez la petite porte d'entrée pour une grande visite !

Maison-musée et chemin de ronde

Place Neuve - 04370 Colmars

Tél : 04 92 83 41 92

www.haut-verdon-maison-musee.com

D'abord la maison bourgeoise avec ses reconstitutions de moments de vie d'autrefois et de touchants témoignages de vie des anciens.

Prolongez la visite sur le chemin de ronde qui permet l'accès à la quasi-totalité des remparts et aux tours bastionnées. Enfin, découvrez le jardin de Jean Saurin, maître apothicaire en 1647 à Colmars, et son échoppe d'alchimiste. A la belle saison, vous pourrez observer les plantes utilisées et connaître leurs propriétés thérapeutiques à l'époque de Louis XIV !

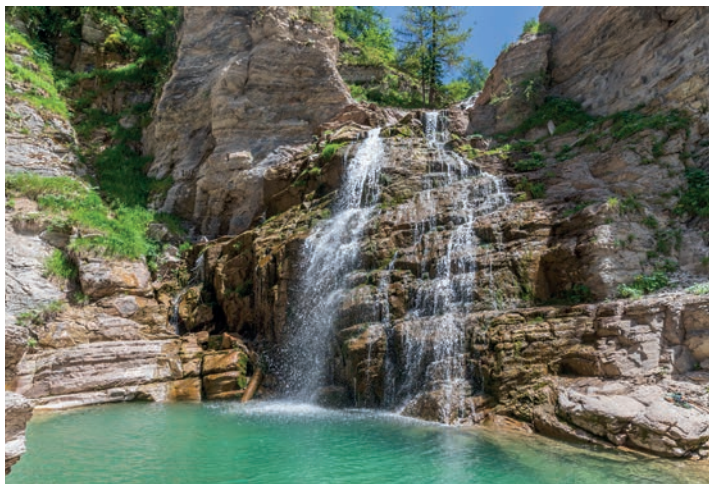


Colmars-les-Alpes ©AD04/Adrien Noat



Musée ©AD04/Adrien Noat

Cascade de la Lance ©AD04/Adrien Noat



La cascade de la Lance

A deux pas de la célèbre cité fortifiée de Colmars-les-Alpes, se cache la cascade de la Lance. Lieu magique et incontournable, il vous suffira seulement de quelques minutes pour atteindre cet oasis de fraîcheur.

Alors laissez-vous séduire par ce décor naturel grandiose et enchanteur, 20 mètres de chute d'eau surgissant du ciel !

A visiter proche du parcours



● **FERME-BRASSERIE CORDOEIL**
04170 THORAME BASSE
Tél : 04 92 83 42 23 / 06 68 85 42 23

Si vous voulez goûter les produits du terroir, vous serez accueillis à la table d'hôtes de Geneviève et Jacques Pougnet. Ils partageront avec vous un repas simple mais copieux dans une ambiance conviviale.

Les plats sont composés à partir des produits de la ferme, entre autres des spécialités à la bière.



JOUR 3 - COL DES CHAMPS > COL DE LA CAYOLLE > BARCELONNETTE

Col des Champs

Le Col des Champs est situé à 2 045 m d'altitude, à la limite des départements des Alpes de Haute-Provence et des Alpes-Maritimes, mais le col routier culmine à 2 087 m. Sauvage et magnifique, il fait la liaison entre les Vallées du Var (à l'Est) et du Verdon (à l'Ouest).

Le vaste plateau dénudé du col des Champs (2 045 m), si bien nommé, axe de communication ancestral entre haut Var et haut Verdon, offre des pâtures de choix aux nombreux troupeaux de bovins et ovins qui y passent la saison d'estive, de juin à octobre.

Attention les dates d'ouverture et de fermeture varient en fonction de l'état de la route. En général de mi-mai à fin octobre / mi-novembre (selon météo). Renseignez-vous avant de prendre la route.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Jusqu'en 1860 le Col des Champs est à la frontière entre la France et la Savoie.

Col de la Cayolle

La nature est reine dans la Vallée de l'Ubaye. Partez à l'aventure sur l'un des plus beaux cols de France : le Col de la Cayolle. Du haut de ses 2 326 m, son ascension est classée parmi les 30 plus belles d'Europe par le magazine « Le Cycle ».

Une route authentique, « à l'ancienne » qui longe le flanc de la montagne jusqu'au sommet du col sur un total de 29 km, en passant par le Parc national du Mercantour.

Émerveillement garanti lors de cette excursion 100% nature à travers les routes sinueuses, les forêts, les cascades ou encore les hameaux.

Attention les dates d'ouverture et de fermeture varient en fonction de l'état de la route. En général de mi-mai à fin octobre / mi-novembre (selon météo). Renseignez-vous avant de prendre la route.

Col des Champs ©AD04/Adrien Noat



Col de la Cayolle ©AD04/Laurent Gayte



LE SAVIEZ-VOUS ?

Elevage et pastoralisme représentent un poids économique important pour les Alpes de Haute Provence !

Avec un cheptel composé de près de 184 000 ovins et 13 200 bovins et un pastoralisme fortement ancré dans les pratiques des éleveurs alpins.

Chaque année, l'arrivée de l'été signe le retour des troupeaux et des bergers en zones d'alpages.

©AD04/Teddy Verneuil



Hébergement sur le parcours

COLMARS-LES-ALPES



LES TRANSHUMANCES

04370 COLMARS-LES-ALPES

Tél : 06 58 48 98 65 / 07 89 57 48 21

CHAMBRE ET TABLE D'HÔTES : Hébergement sur l'exploitation.

GÎTE RURAL À LA FERME : pour une semaine

Ouverture : toute l'année (sauf octobre)

Aux Transhumances, Yohan Surle a plus d'une corde à son arc ! Entre élevage ovin, basse-cour, potager, culture de génépi, fruits rouges et confitures il ne s'ennuit pas. Le jardin potager et le verger sont garantis sans traitements chimiques. La récolte de fruits et légumes sert en premier lieu à alimenter la table d'hôtes. En pleine nature, à 1320 m d'altitude, face au Parc national du Mercantour, sa ferme surplombe la Cité Vauban de Colmars-les-Alpes et offre un panorama remarquable sur le Verdon et les massifs environnants.

Tarif : à partir de 510 € / semaine en gîte.

à partir de 99 € / en chambre d'hôtes

(base 2 personnes, petit déjeuner compris)

Hébergements proches du parcours



THORAME-BASSE



FERME-BRASSERIE CORDOEIL

04170 THORAME BASSE

Tél : 04 92 83 42 23 / 06 68 85 42 23

CHAMBRE ET TABLE D'HÔTES : hébergement sur l'exploitation

GÎTE RURAL À LA FERME : pour une étape, un week-end ou une semaine.

Ouverture : toute l'année.

A la Ferme-Brasserie Cordoeil, Boris et Georges Pougnet transforment l'orge et le houblon en bière naturelle non filtrée. Le tout en qualité « Agriculture Biologique ».

En pleine montagne, à 1150 m d'altitude, dans le Haut Verdon, leur exploitation familiale a produit des ovins jusqu'à la fin des années 80 avant de se diversifier avec la lavande, le génépi, et la bière.

En leur compagnie vous découvrirez la ferme et le village.

Tarif : à partir de 353 € / semaine en gîte.

à partir de 55 € / nuit en chambre d'hôte.

Colmars-les-Alpes ©AD04/Adrien Noë



VOTRE ITINÉRAIRE

Jour 1 : Depuis Simiane-la-Rotonde : D51 jusqu'à Banon puis D5 jusqu'à Saint-Michel l'Observatoire. Rejoindre la N4100 en direction de Forcalquier

Jour 2 : Depuis Forcalquier : D12 jusqu'à Saint-Etienne les Orgues puis D951 jusqu'à Cruis. Cruis : D16 jusqu'à Sigonce puis D116 (direction La Brillanne) pour rejoindre la D12 (direction Peyruis). Accès à Lurs par la D462.

Jour 3 : Depuis Lurs : D462 pour rejoindre la D12 jusqu'à Forcalquier. Forcalquier : D4100 jusqu'à Mane. Mane : D13 puis D316 jusqu'à Dauphin. Dauphin : D5 pour rejoindre la D4100 (direction Céreste). Accès à Montfuron par la D907 puis D455.



Au Pays de Giono

Pour ce circuit nous vous proposons une immersion dans le Pays de Giono, l'un des plus grands écrivains du XXe siècle. Votre itinéraire sera ponctué de visites de Villages & Cités de Caractère, ces villages pittoresques classés et souvent perchés, au coeur des paysages emblématiques de ce « Haut-Pays » décrit par l'écrivain. Douze villages dans les Alpes de Haute Provence ont le label « Villages et cités de caractère », ils sont tous dotés d'un patrimoine architectural remarquable et comptent moins de 2 000 habitants. Pour être homologuées, les communes doivent fournir des efforts constants en matière d'accueil (restauration servant des spécialités locales, hébergements, bureau d'informations touristiques) d'animations et de loisirs (productions artisanales, spectacles culturels, lieux d'expositions, visites commentées...) et d'environnement (mise en valeur des espaces publics, restauration des façades...). Ce parcours relie par la route six de ces villages en offrant des points de vue superbes sur les paysages les plus marquants des Alpes de Haute Provence.



Simiane-la-Rotonde ©AD04/Adrien Noat

JOUR 1 - SIMIANE LA ROTONDE – FORCALQUIER

Simiane-la-Rotonde et son donjon du XII^{ème} s

Simiane-la-Rotonde tire sa renommée de la Rotonde, donjon circulaire du château qui couronne la butte sur laquelle s'étale le village, témoin d'une riche histoire.



EXPERIENCE IRRESISTIBLE...

Ayez la tête dans les étoiles !

CENTRE D'ASTRONOMIE

748 route du Centre Astro, plateau du Moulin à Vent

04870 Saint-Michel l'Observatoire

Tél : 04 92 76 69 69 - www.centre-astro.com

Le Centre Astro vous emmène dans une expérience immersive aux confins de l'Univers le temps d'un voyage vers l'infiniment grand grâce à son Planétarium hybride 8K projetant plus de 40 millions d'étoiles et à son parc d'instruments d'observation pour admirer en direct les merveilles de notre ciel.



JOUR 2 - FORCALQUIER > CRUIS > LURS



Rochers des Mourres
©AD04/Leblogcashpistache



Cathédrale de Forcalquier ©AD04/Thibaut Vergoz

Forcalquier

Forcalquier est riche d'un passé de cité comtale. Les rues du centre historique invitent à la flânerie. De ruelles en places, de fontaine gothique en belles demeures, de cathédrale en chapelle, le patrimoine se laisse découvrir dans une ambiance de village provençal.

Savez-vous que le cinéma est situé dans la chapelle d'un ancien couvent des Visitandines ? Si vous aimez les marchés, vous ne serez pas déçus le lundi matin à Forcalquier ! Il se dit que c'est le plus grand marché de la région. Il s'étale dans toutes les rues de la ville dans une ambiance incroyable.

Cruis, sur le versant Sud de la Montagne de Lure



À 700 mètres d'altitude entre champs de lavande et garrigues, sapinières et hêtres, sur le versant Sud de la Montagne de Lure se trouve le village de Cruis distingué par ses deux fleurs, attribuées par le Concours National des Villes et Villages fleuris..

A visiter sur le parcours



● FERME DU BAS CHALUS

04300 FORCALQUIER

Tél : 06 86 91 68 49 / 06 86 91 62 32

Venez découvrir (en groupe) l'exploitation agricole de Cathy Goletto et son environnement humain, animal et naturel. Visite des élevages bovins viande, élevage de cerfs, daims, mouflons, zébus, volailles et volailles d'ornement, chèvres, ânes, porcs.

Durée de la visite : 1 h 30

Groupe uniquement ; réservation obligatoire.

Tarif : 60 €

Ouverture : Toute l'année.

● SAVEURS DES TRUQUES

ROUTE DE SIGONCE - 04300 FORCALQUIER

Tél : 06 46 14 39 44

Venez découvrir le petit épeautre, 1ère céréale cultivée et consommée par l'homme.

La famille Baurin vous accueille sur rendez-vous pour une visite de l'exploitation. Elle cultive un domaine de 23 hectares avec des cultures « agriculture biologique » autour de la Trilogie Méditerranéenne : petit épeautre, l'ancêtre de tous les blés, olive aglandau (AOC), une des variétés reines en Pays de Haute Provence et les vignes Merlot et Cabernet Sauvignon, pour réaliser des vins de cépages.



Plus d'informations

Office de Tourisme Intercommunal

Haute Provence Pays de Banon

Tél : 04 92 72 19 40

Site web : hauteprovencepaysdebanon-tourisme.fr

Office de tourisme communautaire

Forcalquier Haute Provence

Tél : 04 92 75 10 02

Site web : www.haute-provence-tourisme.com

Lurs, balcon sur la Durance



Perché en balcon au-dessus de la vallée de la Durance, le village jaillit d'une cascade d'oliviers, une des cinq plus belles oliveraies de Provence. Lurs s'étire en éperon entre le château au nord et le séminaire au sud.

Une longue histoire

Les historiens s'accordent à attribuer à Charlemagne la fondation de Lurs. Au début du IX^{ème} siècle, l'empereur plaça les lieux sous la tutelle des évêques de Sisteron, lesquels y construisirent leurs résidences d'été. Ce bâtiment rectangulaire, massif, résulte de plusieurs campagnes de construction. Sur sa gauche, des pans de murs en moellons de calcaire et la base d'une tour datent du Moyen-Âge. De là, part la promenade des évêques, allée bordée de quinze oratoires, qui mène à la chapelle Notre-Dame de Vie.



A visiter sur le parcours



- **A LA FERME DE TITOU - 04300 ST-MAIME**
Tél : 06 29 41 51 51

Bienvenue à la Ferme de Titou. Sandrine Dos Santos vous accueille pour une visite libre de la ferme sur un parcours pédagogique : vous caresserez et brosserez des ânes miniatures et de petite taille. Accueil de groupes adultes et/ou enfants toute l'année sur réservation 1/2 journée ou journée. Possibilité de pique-niquer sur place (pique-nique tiré du sac). Durée de la visite : Minimum 1h30. Prix : 8 € Ouverture : Tous les jours pendant les vacances scolaires ainsi que les fins de semaine et jours fériés des vacances d'hiver aux vacances de la Toussaint.



JOUR 3 - LURS > MANE > DAUPHIN > MONTFURON

Mane et ses ruelles en calades



Au regard de la préhistoire Mane est un site jalonné de vestiges, d'aqueducs et nécropoles. Au surplus, la plupart des toponymistes estiment que la localité a tiré son nom de celui de la déesse romaine Mana Genita.

Dauphin, , un des plus beaux villages perchés de la Haute-Provence



Un des plus beaux villages perchés de la Haute-Provence, avec son architecture de pierre sur fond de collines boisées. La plaine qui s'étend à ses pieds, traversée par le Largue et la Laye, est riche d'histoire.

Montfuron, à l'est du Luberon



Avec son moulin à vent construit sous Louis XIV, fièrement dressé sur sa butte, Montfuron est un magnifique village perché offrant un panorama unique à couper le souffle. Pour les amoureux de Géologie, le village abrite toutes sortes de fossiles, notamment des fossiles marins. Autre particularité, son église à clocher carré bâti en pierres sèches.

Mane ©AD04/Thibaut Vergoz



Dauphin ©AD04/Thibaut Vergoz



Moulin de Montfuron ©AD04/Thibaut Vergoz



Hébergements sur le parcours



FORCALQUIER



FERME DU BAS CHALUS - 04300 FORCALQUIER
Tél : 06 86 91 62 32 / 06 86 91 68 49

CAMPING À LA FERME : profitez d'un emplacement confortable aménagé à proximité de la ferme.

Ouverture : De Pâques à la Toussaint.

Nombre d'emplacements : 12

CHAMBRE ET TABLE D'HÔTES : Hébergement sur l'exploitation. Réservation obligatoire.

Ouverture : toute l'année.

GÎTE RURAL À LA FERME : pour une étape, un week-end ou une semaine.

A la Ferme du Bas Chalus, Cathy Goletto est aux commandes d'une exploitation agricole en polyculture et élevage bio de bovins, zébus, cervidés, moutons, volailles, moutons et porcs. Vous êtes au cœur de la Haute-Provence, à Forcalquier, dans un cadre naturel et apaisant. Tarif : à partir de 8 € / nuit en Camping, 62 € / nuit en chambre d'hôtes, 172 € / nuit en Gîte.

AUBENAS-LES-ALPES



LE MOULIN BRUN - 04110 AUBENAS LES ALPES
Tél : 06 89 33 11 74 - info@lureluberon.com

GÎTE RURAL À LA FERME : pour une étape, un week-end ou une semaine.

Chambre d'hôtes : hébergement sur l'exploitation

3 chambres

Capacité : 2 à 24 couchages

Ouverture : toute l'année

Entre la montagne de Lure et le Parc naturel régional du Luberon, Florian Pascal vous accueille dans ses gîtes et chambres d'hôtes, au milieu d'un cadre rural par excellence.

Exploitation en agriculture biologique avec une polyculture traditionnelle, vous découvrirez selon les saisons les cultures maraîchères (melons, pommes de terre), les plantes à parfum et la distillerie à 200 m, et les autres grandes cultures.

Tarif : à partir de 250 € pour 2 nuits en gîte.

à partir de 50 € par nuit en chambre d'hôtes.

©AD04/Cyrille de Villele



Hébergements proche du parcours



MANOSQUE



DOMAINE BOUTEILLE - 04100 MANOSQUE
Tél : 06 78 25 47 43 / 04 92 72 28 57

GÎTE RURAL À LA FERME : Pour une semaine sur un domaine arboricole d'environ 40 hectares, aux portes du Luberon, Olivier Girard sera heureux de vous accueillir dans ses 3 gîtes entourés de vergers.

Capacité d'accueil : de 2 à 10 personnes.

Le domaine produit des fruits et légumes de saisons, comme des pommes, pêches, abricots, fraises ou encore des asperges et légumes d'été surtout.

Tarifs : à partir de 480 € / semaine.



LOU PÈBRE D'AIL
04230 MALLEFOUGASSE AUGES
Tél : 06 20 53 07 57 / 04 92 77 04 17

CAMPING À LA FERME : Profitez d'un emplacement confortable aménagé à proximité de la ferme.

Ouverture : du 1^{er} Mai au 15 octobre.

Nombre d'emplacements : 25

Services : Snack

Caravane/Chalet/Mobil home : nous proposons 7 caravanes en location d'une capacité de 2 à 4 pers. ainsi que des tentes lodges d'une capacité de 4 à 6 pers.

Tarif : à partir de 35 € / nuit en caravane, 70 € / nuit en tente lodge, 15 € / jour en camping.

EXPERIENCE IRRESISTIBLE...

LOGEMENT ATYPIQUE EXCLUSIF



LOGIKBIO - 04180 VILLENEUVE
Tél : 06 24 85 62 96

Profitez d'une Tiny house et d'une tente nomade de 20m² au cœur de l'exploitation ! Ouverture de Pâques au 15 octobre. Une seule famille, jusqu'à 6 personnes, sera accueillie dans des aménagements confortables et écologiques en harmonie avec la nature environnante. Services en supplément : petite restauration (petit déjeuner, pique-nique, apéritif,) matériel bébé,

Tarif : à partir de 85 € / nuit



EXPERIENCE IRRESISTIBLE...

Venez flâner, comprendre et explorer un monument, un musée, des jardins

SALAGON, MUSÉE ET JARDINS

Le Prieuré – 04300 Mane

Tél : 04 92 75 70 50

www.musee-de-salagon.com/accueil

Venez flâner, comprendre et explorer un monument, un musée, des jardins.

Véritable trésor du patrimoine en Haute Provence avec son prieuré médiéval et ses vestiges d'archéologie, Salagon abrite aussi un musée consacré au patrimoine de la haute Provence, comprenant des expositions permanentes et temporaires.

Salagon, ce sont aussi des jardins ethnobotaniques remarquables de 6 ha avec 1700 plantes cultivées, un écrin de verdure, à découvrir comme un livre à ciel ouvert.



Points de vente à la ferme sur le parcours



©AD04/Cyrille de Villele

LE MOULIN RICHARD – 04300 MANE

Tél : 06 84 88 76 75

Maraîchage. De mi-juin à octobre du lundi au samedi 9h-19h.

GAEC DE FONT REYNIÈRE – 04300 MANE

Tél : 04 92 75 16 65

Maraîchage. De mai à septembre, du lundi au samedi 9h-19h.

LES BREBIS DE LA POUVELIÈRE – 04300 MANE

Tél : 06 69 32 89 07

Fromages et produits laitiers de brebis.

GAEC LURE-LUBERON

04110 AUBENAS LES ALPES

Tél : 06 89 33 11 74

Paniers bio sur commande. Maraîchage bio : pommes de terre, courges, melons et légumes de saison, plantes à parfum, sainfoin, tournesol céréales.



©AD04/Cyrille de Villele

SAVEURS DES TRUQUES – 04300 FORCALQUIER

Tél : 06 62 00 16 62

Trilogie méditerranéenne : Olive, vigne et petit épeautre (décortiqué et transformé sur l'exploitation : farine, flocons, galettes, crackers...). Visite possible sur RDV.

FERME LE BAS CHALUS – 04300 FORCALQUIER

Tél : 06 86 91 62 32 / 06 86 91 68 49

Viande fraîche (bœuf, veau, cervidés, mouflon, zébu). Viande cuisinée, conserves (civet, daube). Charcuterie (terrines, rillettes, saucisson, jambon).

GAEC LES CHARENTAIS – 04300 PIERRERUE

Tél : 06 65 70 28 78 / 06 17 48 64 78

Viande d'agneau, merguez de brebis, huile de tournesol pressée à la ferme, graines de tournesol grillées et salées, noix, maïs pop corn, pois chiches, confitures, confiseries, aromatiques, paille, fourrage, céréales. Magasin à la ferme ouvert le samedi matin de 9h à 12h.

LA RONDE DE CHÈVRES – 04300 PIERRERUE

Tél : 06 51 59 58 16

Fabrication et vente de fromage de chèvre. Vente sur les marchés d'Aiglun et Pierrerue.

Points de vente à la ferme proches du parcours



LES VERGERS DE LA GALINE – 04180 VILLENEUVE

Tél : 06 80 08 01 51

Élevage de poules pures races et hybrides, production de fruits, d'huile d'olive, de miel, de noix. RDV conseillé. Ouverture le vendredi 15h-17h45.

LOGIKBIO – 04180 VILLENEUVE - Tél : 06 24 85 62 96

Plants, petits fruits, safran, herbes aromatiques.

GAEC PIMOUTIER – 04100 MANOSQUE

Tél : 06 87 83 99 33

Maraîchage. Toute l'année de 14h30 à 18h30, fermé le mardi et le dimanche.

CHÂTEAU SAINT JEAN LEZ DURANCE

04100 MANOSQUE - Tél : 04 92 72 50 20

Viticulture. Toute l'année 9h à 12h et de 14h30 à 18h, fermé le dimanche.

EARL BOUTEILLE – 04100 MANOSQUE

Tél : 06 78 25 47 43

Maraîchage arboriculture. Du lundi au samedi de 9h à 18h30.

BERGERIE DES BÉLUGUES – 04100 MANOSQUE

Tél : 06 59 86 82 06

Fromages de brebis, desserts lactés (flan, glace, yaourts...). Du mardi au samedi 16h-19h.

LES SERRES DE QUINTRANDS – 04100 MANOSQUE

Tél : 06 63 85 10 08

Plants, fleurs. Ouvert 6j/7 9h-12h et 14h-18h (printemps-automne).

EARL BOUSQUET – 04100 MANOSQUE

Tél : 06 79 69 81 09

Vente à la propriété viticole, arboricole et maraîchère. Vins de oayx, pommes et jus, pommes de terre.

LA SOLEILLERIE – 04100 MANOSQUE

Tél : 06 39 83 41 76

Huile d'olive, fruits et plantes aromatiques. Fruits séchés, tisanes chutneys et confitures.

EARL LA CABRE DU ROCHER – 04230 ONGLES

Tél : 06 68 03 17 43

Fromages de chèvre, glaces, yaourts. Ouvert toute l'année du lundi au samedi 8h30-12h et 15h-18h, dimanche 8h30-12h.

GAEC DE LA BOUTONNELLE – 04150 REDORTIERS

Tél : 04 92 73 26 02 / 06 88 90 71 53

Miel, huile essentielle de lavande, crème de marrons, petit épeautre (grains et farine), pois chiches, lentilles vertes. Vente à la ferme tous les jours 9h-19h.

GAEC ENTRE LURE ET VENTOUX

04150 REDORTIERS

Tél : 04 92 77 24 97 / 06 82 06 26 64

Miel, crème de marron, épeautre et farines, lentilles, pois chiches. Vente à la ferme tous les jours, (rdv souhaité en hors saison).

FROMAGERIE DE LA HAUTE LÈBRE

04150 REVEST DU BION - Tél : 04 92 73 31 67

Fromage de chèvre. Vente à la ferme 7j/7, 9h-12h et 14h-16h30.

LOU PÈBRE D'AIL

04230 MALLEFOUGASSE AUGES

Tél : 06 20 53 07 57 / 04 92 77 04 17

Élevage ovin viande, œufs, essence de lavandin. Miel et huile d'olive de producteurs locaux.

VOTRE ITINÉRAIRE

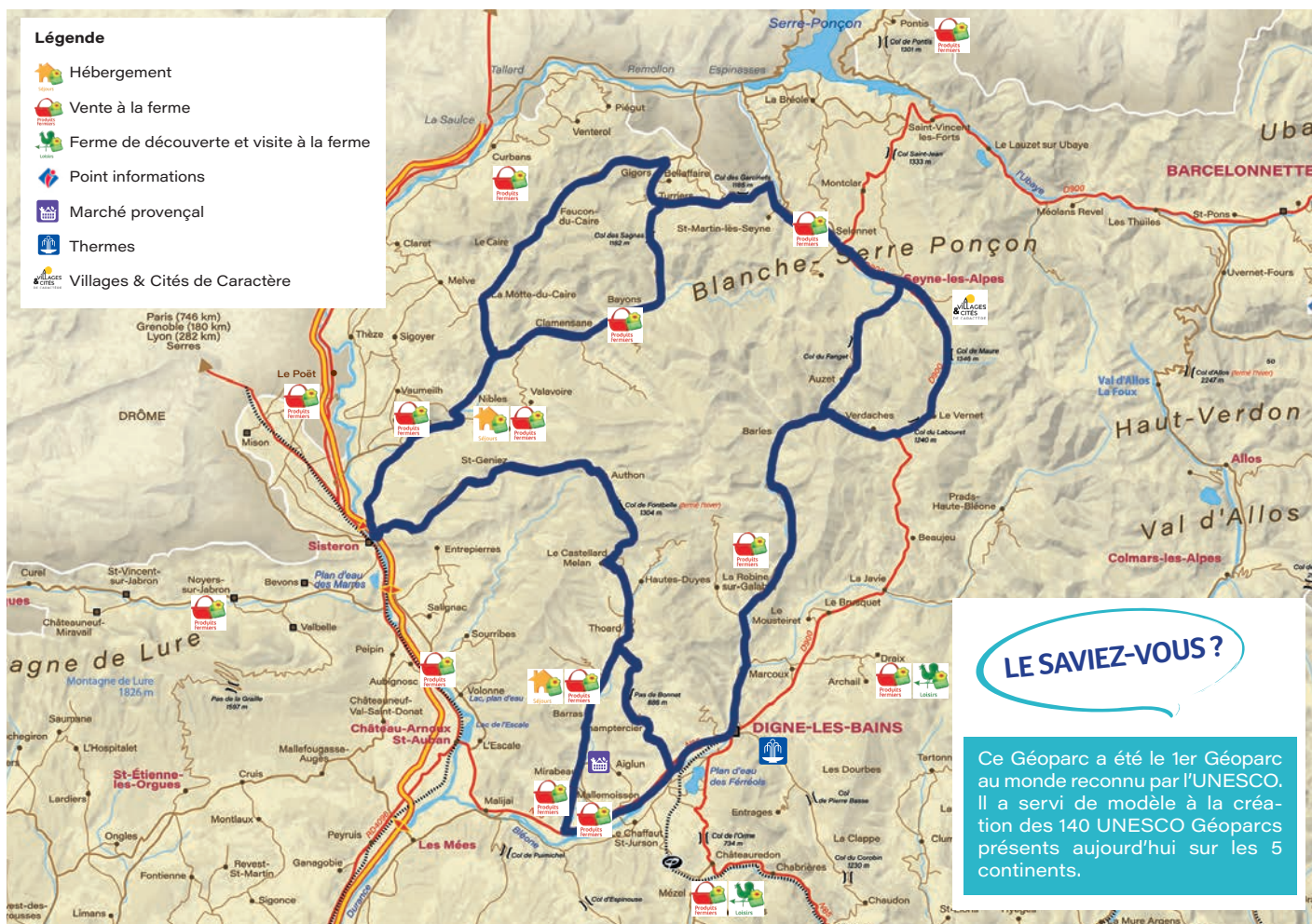
Jour 1 : Depuis Sisteron : D3 jusqu'à Champtercier par le col de Fontbelle (fermé l'hiver) et le col du Pas de Bonnet. Rejoindre Digne-les-Bains par la N85.

Jour 2 : Depuis Digne-les-Bains : D900a jusqu'à Barles (par les cluses de Barles).
Après Barles :

- **Option 1 :** D7 jusqu'à Seyne les Alpes par Auzet et le col du Fanget puis D900 jusqu'à Selonnet
- **Option 2 :** D900a jusqu'à Verdaches puis D900 jusqu'à Selonnet

Jour 3 : Depuis Selonnet : D1 jusqu'à Turriers par le col des Garcinets

- **Option 1 :** D951a, D1 et D951 en Direction de Sisteron par Bayons et Clamensane
- **Option 2 :** D951a et D951 en Direction de Sisteron par Bellafaires, Gigors et La Motte du Caire



Au cœur de l'UNESCO Géoparc de Haute- Provence

L'UNESCO Géoparc de Haute-Provence est un territoire unique et authentique situé au cœur des Alpes de Haute Provence. Il rassemble 58 communes du département et couvre un espace de 1 989 km².

Autour de son patrimoine géologique exceptionnel s'articulent de nombreux sites valorisant les patrimoines naturel, culturel et immatériel. Il associe des partenaires de qualité : restaurateurs, hébergeurs, artisans, producteurs, professionnels des activités de pleine nature, musées et offices de tourisme... Autant de passionnés qui font vivre ce territoire. Ils vous attendent pour vous faire partager ces richesses !



JOUR 1 - SISTERON > DIGNE-LES-BAINS

Sur la route du temps

Citadelle de Sisteron

« C'est la plus puissante forteresse de mon royaume » disait Henri IV de la Citadelle de Sisteron. Depuis les romains, je suis un lieu stratégique, éperon rocheux surplombant la vallée, un passage obligé et étroit entre la Provence et le Dauphiné. J'en ai vu des flots dans la Durance et nombre de voyageurs ou d'habitants sous ma protection.

A toutes les époques les hommes ont imaginé des plans, construit, fortifié mes murs. Je me souviens encore du bois des palissades du château-fort du Moyen-Âge, mais celles-là, vous ne les verrez pas ».

Route du temps

Cette route invite à un voyage dans le temps ; le temps de l'Homme et le temps de la Terre. Des sites secrets, étranges voire mystérieux ponctuent son itinéraire et font de cette route un véritable « parcours initiatique » au cœur de paysages somptueux.

www.geoparchauteprovence.com/preparez-votre-visite/en-solo-ou-en-famille

A visiter proche du parcours



● **SPIRULINE SOLAIRE**
04200 ENTREPIERRES
Tél : 06 58 77 04 57

A 900 m d'altitude, dans les Alpes de Haute Provence, le soleil, l'air pur et l'eau de montagne favorisent la production d'une spiruline de haute qualité.

Séchée à basse température, la spiruline produite par Nicolas Malmanche conserve toutes ses qualités nutritionnelles, elle est garantie sans OGM ni pesticide. Soucieux de préserver et de réduire son impact sur l'environnement, la ferme fonctionne intégralement à l'énergie solaire. Lors de visites en saison estivale découvrez le fonctionnement de la ferme et cette microalgue riche de bienfaits !

Productions de la ferme : Spiruline et produits dérivés (smoothie, tartinades...).

Capacité d'accueil : 15 pers. Durée visite : 1h environ.

Accueil groupes, réservation obligatoire. Visite gratuite.

Restauration : Possibilité de pique-niquer sur place, mise à disposition d'un four solaire et d'une gazinière.

Possibilité de réserver un repas à midi le mardi, mercredi et jeudi avec des produits des agriculteurs de Mézien, Entrepierrres, Saint Geniez et Authon.

15€ par personne.

Ouverture : De mai à fin août, les lundis, mardis, mercredis, jeudis et vendredis 9h-12h.

En mai et juin, la ferme sera fermée le lundi matin.



JOUR 2 - DIGNE-LES-BAINS – SELONNET

©AD04/Martin Champon

Sur la route des empreintes d'art dans la mémoire de la terre

La route des empreintes d'art dans la mémoire de la terre : cette route permet d'explorer la partie nord du GEOPARC, au cœur de son territoire, à travers l'exceptionnelle vallée du Bès, à la rencontre des œuvres d'art que des artistes contemporains de renom ont laissé dans ces paysages qui content la Mémoire de la Terre depuis 300 millions d'années.

Le Musée Promenade de Digne-les-Bains

Le Musée Promenade est un véritable écrin culturel qui offre aux visiteurs un voyage au cœur de l'histoire et de la nature de la région. Situé dans un cadre magnifique, au bord de la rivière Bléone, ce musée allie à la fois art, histoire et patrimoine local dans un cadre moderne et lumineux.

Le Musée Promenade tire son nom de son environnement, puisqu'il se trouve à proximité d'un agréable parc où il fait bon se promener avant ou après la visite. C'est un lieu où les arts se mêlent harmonieusement à la beauté naturelle des lieux, offrant ainsi une expérience immersive et enrichissante pour tous les visiteurs.

www.geoparchauteprovence.com/preparez-votre-visite/en-solo-ou-en-famille



A visiter sur le parcours



● LA FERME BÉRIDON – 04140 AUZET Tél : 04 92 35 05 57

Marie-Josée Béridon vous accueille pour la visite de sa ferme de découverte et d'un parc extraordinaire : des rennes, des bisons, des poneys, des chèvres, des lamas, des cerfs, des daims, une basse cour. Découvrez aussi la cabane des lutins et la cabane du père Noël. Sur place : magasin de souvenirs.

La Ferme est située dans un petit coin de paradis en montagne. Productions de la ferme : Elevage de bovins viande et ovins viande. Elevage de rennes et de lamas. Bisons d'Amérique.

Durée de la visite : 1 heure. Prix : adulte 7 € / enfant : 4,20 € (Possibilité prix de groupe à partir de 10 pers de plus de 10 ans). Ouverture : Toute l'année 10h-18h.



A visiter proche du parcours



● BLEU D'ARGENS - 04270 MÉZEL POLTZER Véronique Tél : 06 87 22 16 45

Boutique à la ferme : Huiles essentielles & cosmétiques naturels. Ouvert tous les jours sauf dimanche l'été de 15 à 19 h. Hors saison sur RDV.

Visites & ateliers : Véronique vous dévoile les secrets de la lavande fine et de ses autres plantes, visite d'exploitation, distillation et atelier de couronnes pour les enfants selon la saison sur RDV.



EXPERIENCE IRRESISTIBLE...

Spa thermal de Haute Provence



Espace Aqualudique

Niché dans le vallon des eaux chaudes, entre rivières et montagnes, le Spa Thermal de Haute Provence vous accueille toute l'année et vous fait découvrir les bienfaits d'une eau thermale naturellement chaude à 33°C.

525 m² d'espace aqualudique : vous êtes immergés dans une bulle de bien-être : Salle d'Activités Sportives, Spa, et Espace Aqualudique. Sauna / Hammam. Piscine intérieure & extérieure

Bassins : bénéficiez des bienfaits de l'eau thermale naturellement chaude grâce à nos bains : frigidarium, caldarium et tepidarium.

SPA de Digne-les-Bains ©AD04/Foehn photographie



JOUR 3 - SELONNET - TURRIERS - SISTERON

Sur la route d'histoires, de mots et de pierre

Dans le pays des « rochers qui parlent » (rochers qui diffusent des contes en français et en anglais) cette route propose la découverte de paysages exceptionnels, de monuments et des activités humaines intimement liées à cette terre. Autant de poses récréatives où le temps suspend son vol.

Les rochers qui parlent ©Office tourisme La Motte du Caire



EXPERIENCE IRRESISTIBLE...

Elevage Bel'Âne

04250 BELLAFAIRE

Tél : 06 38 54 63 93



Envie de balades avec les ânes ?

Marie-Claude Arnaud partagera avec tous, et surtout avec les enfants, sa passion des ânes miniatures. Visites libres de la ferme de découverte (son élevage d'ânes miniatures, sa ferme lombricale, son parcours pédagogique et ludique).

Du 1^{er} juillet au 31 août 10h-18h du lundi au samedi.

Randonnées de 1h, 2h, ½ journée, journée ou plusieurs jours avec des mini ânes.

Sur réservation.

Visites et animations : Approche et découverte sensorielle autour des ânes miniatures.

Animations pédagogiques et ludiques : initiation au pansage de l'âne (brossage, soins), parage des sabots, explication sur la reproduction, gestation, mise-bas, bûlage, attelage. Quelques histoires sur les ânes.

Prix : 6 €/pers. pour la visite libre de la ferme. A partir de 30 € pour la location d'un âne.

Ouverture : 1^{er} juillet au 31 août pour les visites libres.

Sur réservation pour les locations et les accueils de groupes.

Village de Turriers ©AD04



Hébergement sur le parcours

NIBLES



EARL AGRI-YOURTE – 04250 NIBLES
Tél : 06 07 30 96 65

CAMPING À LA FERME : profitez d'un emplacement confortable aménagé à proximité de la ferme.
Une agriculture saine et naturelle, c'est ce que Lucie Mangematin vous propose avec ses produits bio.
Maraîchage avec des variétés de tomates anciennes, élevage de brebis, Lucie fait dans la diversité et l'originalité !

L'EARL Agri-Yourte cultive de nombreuses variétés de tomates, des légumes anciens (panais, concombres ronds jaunes...), élevage de brebis en plein air, nourries à l'herbe verte et au foin en hiver, lapins nourris avec du regain et de l'orge. Tout ceci sans engrais chimiques, ni pesticides. Un amour de la terre et des animaux qui se retrouve dans la saveur de leurs produits !

Une agriculture comme on l'aime !

Venez passer un séjour insolite en dormant sous une yourte à la ferme. Cuisine à disposition et douche comme à la maison.

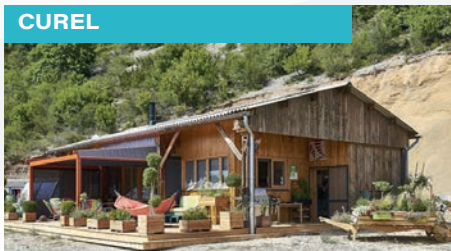
Nombre d'emplacements : 6

Prix : à partir de 15 € / nuit

Prix : à partir de 45 € / nuit en yourte pour 2 personnes

Ouverture : 15 mai au 10 Octobre.

CUREL



LA BELLA VISTA
04200 CUREL
Tél : 06 95 36 68 07

ECOGÎTE À LA FERME : Haut en couleurs, niché au cœur d'une nature encore sauvage et préservée, cet écogîte avec bain nordique biologique chauffé vous accueille toute l'année au fil des saisons.

Grâce à une installation solaire, le gîte est entièrement indépendant d'un point de vue énergétique.

Isabelle et Henri, éleveurs de brebis et bergers à cheval, vous feront partager en toute authenticité et convivialité leur métier passion.

Capacité de 4 personnes (2 chambres)



Village de Curel ©AD04/Thibaut Vergoz

©AD04/Thibaut Vergoz



Plus d'informations

Office de Tourisme Sisteron Buëch

1, Place de la République, 04200 Sisteron

Tél : 04 92 61 36 50

Site web : www.sisteron-buech.fr

Office de Tourisme Provence Alpes Digne les Bains

Place du Tampinet, 04000 Digne-les-Bains

Tél : 04 92 36 62 62

Site web : www.dignelesbains-tourisme.com

Office de Tourisme Blanche Serre Ponçon

Place d'Armes, 04140 Seyne-les-Alpes

Tél : 04 92 35 11 00

Site web : www.blancheserrepncon-tourisme.com

Office Tourisme Intercommunal Hautes Terres de Provence

Maison du Tourisme, 04250 Le Caire

Tél : 04 92 35 11 00

Site web : www.sisteron-a-serreponcon.com

Points de vente à la ferme sur le parcours



©AD04/Thibaut Vergoz

MIELLERIE MACCARIO - 04200 AUBIGNOSC **Tél : 04 92 62 55 02**

Miel. Tous les jours de 10h à 13h30 et de 15h30 à 19h (si présents à la miellerie), sinon prise de RDV par téléphone.

LES TILLEULS - 04200 PEIPIN **Tél : 04 92 62 47 37 / 06 81 25 53 97**

Elevage de volailles fermières et de lapins. Oeufs, poulets, canards, oies, pintades, chapons, dindes. Fromages de chèvre. Huile d'olive, confitures

GAEC Les Atypiculteurs - 04510 MALLEMOISSON **Tél. 07 67 59 59 13**

Petite exploitation atypique très diversifiée
Productions de l'exploitation : l'huile d'olive, du miel, des produits d'épicerie (jus de fruits, tisanes, sirops, confitures, plantes aromatiques...) sur les marchés et sur commande.



©AD04/Philippe Murtas

GAEC FERRAND - LA FERME DE BERNARDEZ **04140 SEYNE-LES-ALPES - Tél : 06 78 69 06 85**

Elevage bovin et porcin : viande et charcuterie
Notre exploitation se situe à quelques kilomètres du village de Seyne au coeur de la Vallée de la Blanche au pied des montagnes. Vous pouvez nous retrouver directement à la ferme au hameau de Saint-Antoine

GAEC DU BUISSONNET - 04140 SELONNET **Tél : 06 86 58 10 75**

Vaches laitières (lait, yaourts, desserts lactés).
Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h, le samedi de 9h à 12h et le dimanche de 9h à 12h.

LA TCHIOTE BÉDIGUE - 04140 SELONNET **Tél : 06 79 46 83 07**

Brebis laitières (yaourts et fromages).
Du lundi au vendredi de 9h30 à 11h, le samedi de 10h à 11h30 et de 15h00 à 17h00 et le dimanche de 10h à 11h30.



©AD04/Adrien Noat

LA FERME DES SAGNES - 04250 TURRIERS **Tél : 06 15 19 52 52**

Vente de viande agneaux et chevreaux de qualité, élevés dans le respect d'un cahier des charges.
Visite et découverte de la ferme des Sagnes toute l'année. Tarif : 5 euros
Sur réservation
Visite dégustation produits de la ferme.
Petite rando nature autour de la ferme en fonction de la saison, plantes sauvages, faune etc.
10 euros/personne de mai à octobre.

EARL AGRI-YOURTE - 04250 NIBLES **Tél : 06 07 30 96 65**

Agriculture biologique : agneaux, oeufs, légumes divers de saison : tomates (diverses variétés), melons, panais, plantes aromatiques.

Points de vente à la ferme proche du parcours



GAEC DE LA RIBIÈRE - 04200 NOYERS/JABRON **Tél : 06 38 02 60 45**

Les sœurs Pecquenard élèvent sur leur exploitation familiale des brebis, des vaches et des cochons.
Vente de fromages, divers produits laitiers et viande.

GAEC VIRE-VENT DE PROVENCE - 04190 LES MÉES **Tél : 06 79 82 41 97**

Culture de variété ancienne de blé de petit épeautre et de pois chiches bio. Vente de bocaux, transformés sur place, dans les magasins de producteurs et maisons de produits de pays.

FERME DU TERRASSON - 04380 BARRAS **Tél : 06 23 38 79 26**

Fromages de chèvres et glaces de lait de chèvre.
Vente sur les marchés et au distributeur automatique de Mallemoisson.

LA CHARCUTERIE DU CHATEAU **04510 MIRABEAU** **Tél : 06 22 95 54 81**

Elevage de porcs en plein air. Vente de charcuterie et viande de porc (saucissons, fromage de tête, pâtés, jambon, chipolatas, merguez, côtes de porc)

LA ROBINE DES CANARDS **04000 LA ROBINE SUR GALABRE** **Tél : 06 98 32 22 10**

Canards gras. Vente au magasin de la ferme sur RDV.

LES CHAMPS DE PRELAURON **04000 LA ROBINE SUR GALABRE** **Tél : 06 26 94 03 95**

Culture en agriculture biologique. Vente de plants maraîchers et horticoles.
Production de fruits rouges (fraises, cassis, groseille).
Jus de poires.

GAEC L'ETOILE DU BERGER **04420 DRAIX** **Tél : 06 62 87 48 93**

Poire Sarteau, confiture bio, jus de poire Sarteau bio, huile essentielle de lavandin, paniers garnis.

SCEA JTLM MON PAÏS - 05160 PONTIS **Tél : 06 12 59 00 75**

Vente de produits de la ferme : maraîchage bio (paniers légumes), porcs et volailles de plein air.

MIELLERIE STUCKY - 04250 BAYONS **Tél : 06 61 45 73 53**

Miel. Ouvert tous les jours (si présence du producteur).

EARL DOMAINE DU PIN - 05110 CURBANS **Tél : 06 75 15 65 93**

Production de pommes et poires en agriculture bio.
Jus de pommes et de poires.

GAEC AUX CHAMPS DES COUGOURDES **04200 VAUMEILH** **Tél Maraîchage : 06 38 51 69 34** **Tél Grandes cultures : 06 68 29 53 47**

Maraîchage : Vente à la ferme seulement sur pré-commande. Vente sur les marchés de Lagrange le jeudi matin et de Serres le samedi matin
Grandes cultures : Vente de graines de couvert, fourrage et autres.

NAL BERNARD - 05300 LE POET **Tél : 04 92 65 70 71 / 06 82 65 78 76**

Vergers conduits en agriculture raisonnée.
Vente de jus de fruits, pétillants, cidres, compotes, confitures, miel toutes fleurs. Pommes de terre, courges, oignons. Fourrages et céréales AB.

LES MAGASINS DE PRODUCTEURS

Les agriculteurs vendent en direct

Les producteurs locaux vendent leurs produits en direct dans les magasins. Ils sont présents à tour de rôle, afin de répondre à vos questions. Il n'y a pas d'intermédiaire entre le producteur et le consommateur. Ces magasins proposent une gamme très complète de produits : fruits, légumes, viande, volailles, charcuterie, fromages, pain, vin, miel, confitures...

L'ÉTAL DES PAYSANS

2 chemin du Desteil - 04200 PEIPIN

Tél : 04 92 34 47 81

Horaires : 9h-12h/14h45-18h45 fermé le dimanche

LA BELLE FERME

240, rue Berthelot, ZI Saint Joseph - 04100 MANOSQUE

Tél : 04 92 87 59 56

🌐 www.labelleferme.net

Vente en ligne de paniers.

Horaires : lundi-jeudi : 9h-13h et 15h-19h. Vendredi et samedi 9h-19h non stop. Fermé le dimanche

LE PANIER DU VERDON

Rue grande - 04120 LA PALUD-SUR-VERDON

Tél : 04 92 72 69 50

Ouvert de Pâques à la Toussaint 7j/7.

Ouvert du lundi au vendredi : Horaires : 9h-12h30/15h30-19h.

Samedi : 15h30-18h30. Dimanche : 9h-12h30

UNIS VERTS PAYSANS

5, place de Verdun - 04300 FORCALQUIER

Tél : 04 92 78 19 75

🌐 unis-verts-paysans.com

Ouvert du lundi au samedi. Horaires : 9h-12h30 et 15h-19h.

CÔTÉ CHAMPS DE PROVENCE

Rond-point Les Fourches - 04700 LA BRILLANNE

Tél : 04 92 74 58 87

📍 **Côté Champs de Provence**

Horaires : lundi au jeudi de 9h-13h et 15h-19h. Vendredi et samedi 9h-19h.

A LA FERME DU VAL DURANCE

560, allée des platanes - 04200 MISON

Tél : 04 92 37 20 90

📍 **A la ferme du Val Durance**

Horaires : mardi au vendredi : 9h30-12h30 et 15h-18h30. Samedi 9h30-17h.

COULEURS PAYSANNES

Tél : 04 92 72 14 96

• Les Quatre Chemins - 04210 VALENTOLE

Horaires : 9h-19h fermé le dimanche

• 5, place du Terreau - 04100 MANOSQUE

Horaires : du lundi au mercredi 9h-12h30/14h30-19h ;

jeudi-vendredi 9h-19h ; samedi 8h30-19h

🌐 couleurs-paysannes.fr

PANIERES DE NOS VALLÉES

12 rue droite - 04200 SISTERON

Tél : 04 92 34 37 30

🌐 paniersdenosvallees.com

Horaires : mardi, mercredi, vendredi : 9h-13h/15h-19h ;

jeudi et samedi : 9h-13h ; dimanche et lundi : fermé

LA FERME AUX SAVEURS

• Col St Jean - 04140 MONTCLAR

Tél : 04 92 35 30 01 / 06 31 97 25 52

🌐 la-ferme-aux-saveurs.fr

Horaires : mardi au dimanche : 9h-13h/14h-18h. Lundi fermé

• Ancien hôtel Derbez, Le village

04340 Le Lauzet-Ubaye

Horaires de cette antenne : lundi, mercredi, jeudi : fermé ; dimanche et mardi 9h-12h30 vendredi et samedi : 9h00-12h30/15h00-18h00

LES COPAINS DU MARCHÉ

12, grande rue - 04200 MISON

Tél : 09 63 55 17 06

🌐 lescopainsdumarche.fr

Ouvert 6J/7J mardi au samedi 8h30-19h, dimanche 9h-12h

LE COMPTOIR PAYSAN

Place Pierre Martel - 04150 BANON

Tél : 06 73 81 90 63

📍 **Le comptoir Paysan Banon**

Lun, mar, jeu, ven : 9h-12h30 / 15h30-19h Mercredi et Dimanche : 9h-12h30

DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE LA FERME DU PESQUIER

3, rue Louis Liautaud - 04510 MALLEMOISSON

Tél : 06 71 65 63 37

📍 **La Ferme du Pesquier**

DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE QUARTIER BOUTEILLE

Au fond du parking de Botanic - 04100 MANOSQUE

Tél : 06 42 53 69 06

🌐 au-fil-des-saveurs.com

LES MAISONS DE PRODUITS DE PAYS

PAYS DE L'UBAYE



325 route des Mexicains - 04850 JAUSIERS
Tél : 04 92 84 63 88
www.produitsdepays.fr

Située à Jausiers, dans la Vallée de l'Ubaye, au cœur des Alpes du Sud, la Maison de Pays de l'Ubaye vous accueille tous les jours de l'année, de 9h30 à 12h et de 14h à 18h30.

PAYS DES ALPES DU VERDON



04370 BEAUVEZER - Tél : 04 92 83 58 57

Venez découvrir la gamme variée des produits artisanaux authentiques et goûtez les saveurs des vallées Verdon – Var – Vaire.
 Bières, vins. Biscuiterie, confiseries. Charcuteries. Confitures, sirops. Fromages. Fruits, légumes. Infusions et plantes aromatiques. Jus de fruits et huiles. Miels.
 Artisanat : Laine feutrée-tricot. Bijoux. Bougies et cire. Cosmétiques. Imagerie et édition. Poterie et céramique. Travail du bois. Vêtements
 Ouvert tous les jours du 01/05 au 30/09
 Non stop en juillet et août 9h/19h
 Du 01/10 au 30/04 les vendredis, samedis et dimanches

PAYS DE HAUTE PROVENCE



Route de Salagon - 04300 MANE
Tél : 04 92 75 37 60

Située à la sortie de Mane en direction de Saint Michel l'Observatoire, la boutique propose des produits d'une quarantaine de producteurs, artisans et artistes de Haute-Provence, ces produits sont le fruit de leur passion et de leur travail. Vous y trouverez du miel, du savon, de l'huile, des santons... toute la Provence!
 Ouvert toute l'année 7 j/7 de 10h à 18h

PAYS DU VERDON



3103 Route de Riez
04500 ALLEMAGNE EN PROVENCE
Tél : 04 92 77 40 24
www.produits-artisans-verdon.fr

Entre Allemagne en Provence et Riez, la Maison de produits de Pays du Verdon est au cœur d'un territoire riche en sites et en activités, proche du Verdon et de ses lacs, mais aussi de Gréoux-les-Bains ou du musée archéologique de Quinson. Elle propose des produits authentiques issus des terroirs des Alpes de Haute Provence. Ouvert 7j/7. Fermeture annuelle du 1/01 au 14/02 inclus.
 Mai : 9h30-12h30/14h-19h
 Juin et Septembre : 9h-19h
 Juillet et Août : 9h30-12h/14h-18h30
 Les autres mois 9h30-12h et 14h-18h30

PAYS DIGNOIS



Route Nationale 85 04510 MALLEMOISSON
Tel : 04 92 34 49 56
www.maisondepaysdignois.fr

« La Maison de Produits du Pays Dignois » est une entreprise artisanale située à Mallemoisson proposant une large variété de produits originaux, authentiques et de qualité qui font la richesse du Pays Dignois.
 Ouvert du lundi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 19h
 Weekends et jours fériés 10h-12h30/13h30-18h45

PAYS DES GORGES DU VERDON



Boulevard St-Michel - 04120 CASTELLANE
Tél : 04 92 89 04 24
maisondepaysgorgesduverdon.fr

La Maison de produits de pays des Gorges du Verdon est située à l'entrée de Castellane, dans les Alpes de Haute Provence. Plus de 70 producteurs agricoles, artisans et artistes passionnés et engagés vous y attendent. Ils vous accueillent dans une ancienne bergerie de 200 m2 entièrement restaurée et vous feront découvrir et apprécier leurs produits et leurs créations.
 Été : 7j/7j de 9h30 à 19h30
 Octobre à décembre : du mardi au samedi de 10h à 13h et de 15h à 18h



Foires agricoles 2025

Août

Foire de Forcalquier : dimanche 11 août

Foire d'Ongles : dimanche 11 août

Septembre

Foire de La Javie : samedi 6 septembre

Foire de Saint André-les-Alpes : samedi 20 septembre

Foire de Barcelonnette : samedi 27 septembre

Octobre

Foire de Seyne : samedi 11 octobre

Foire aux agnelles de Thoard : samedi 19 octobre



Marchés Bienvenue à la ferme

Les paysans vous invitent tout l'été à venir découvrir leurs productions lors de marchés conviviaux en plein air :

- **Moustiers Sainte-Marie** tous les dimanches du 30 juin au 1^{er} septembre 2024 en face du parking en bas du village.
- **Gréoux-les-Bains** tous les lundis de juin à fin octobre de 17 h à 20 h puis de 16 h 30 à 18 h 30 à partir de mi-septembre, chemin Gaspard de Besse
- **Aiglun** tous les mardis de 15h30 à 19h



Journées en alpages 2025 de mi juillet à fin août



« Les bergers et les éleveurs vous invitent, accompagnés de leur troupeau, dans leur résidence d'été.

Vous découvrirez ainsi la vie dans les alpages, le travail quotidien du berger, le paysage façonné par le pastoralisme depuis des siècles.

La journée en alpage est le rendez-vous idéal pour partager un moment de convivialité avec les éleveurs et le berger et tout apprendre sur la qualité de la viande de montagne. »

Renseignements sur : <https://paca.chambres-agriculture.fr/>



©AD04/Raoul Getraud



Brin de Culture

Tous les ans découvrez le festival Brin de Culture qui fait rimer « Culture et agriculture » du 1er octobre au 1er novembre. Les fermes ouvrent leurs portes et vous proposent d'assister à des animations culturelles : spectacles, concerts, expositions, conférences, visites...



Venir dans les Alpes de Haute Provence

Situation géographique

746 km de Paris
282 km de Lyon
279 km de Turin
180 km de Grenoble
112 km de Marseille
150 km de Nice



Ce document est réalisé et édité par l'Agence de Développement des Alpes de Haute Provence.
Un grand merci à tous les prestataires auprès de qui nous avons emprunté les textes et les photos.
Crédit photos couverture : ©AD04/Adrien Noat, ©AD04/Adrien Noat, ©AD04/Raoul Getraud
Dos de couverture : ©AD04/Adrien Noat
Le présent document n'a qu'une valeur indicative et informative.
Impression : ODIM Impression - Volx (04)



Contact :
www.bienvenue-a-la-ferme.com/paca
bienvenue-a-la-ferme@ahp.chambagri.fr
 Tél. 04 92 30 57 67

www.alpes-haute-provence.com

Avec le soutien de

