

BIENVENUE À LA FERME PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

présente



festival

BRIN DE *Culture*

PROGRAMME

VISITES

DÉGUSTATIONS

CONFÉRENCES

EXPOSITIONS

CONCERTS

THÉÂTRE

ANIMATIONS ENFANTS...



AUTOMNE
à la ferme

11 OCT. - 11 NOV. 2019

22 FERMES OUVRENT LEURS PORTES EN RÉGION SUD

Venez
NOUS VOIR

Retrouvez le programme détaillé
de l'ensemble des événements sur :
bienvenue-a-la-ferme.com/paca



Programme

Code couleur :

• ALPES-DE-HAUTE-PROVENCE

• HAUTES-ALPES

• ALPES- MARITIMES

• BOUCHES DU RHONE

• VAR

• VAUCLUSE

Calendrier « en un coup d'œil »

Dates	Horaires	Fermes	N°	Animations	Commune - Département	Plus d'infos page...
12/10/2019	9h30 - 12h30	COULEURS PAYSANNES	(1)	Journée des points de vente collectifs - Démonstration cours de cuisine avec le chef Dominique HUOT	Valensole – Alpes de Haute Provence	Page 4
	10h00 - 12h30 et 14h00 - 18h30	MIELLERIE SAINTE VICTOIRE	(2)	Exposition: Un Trestsois chez Guillaume de Prusse	Fuveau – Bouches du Rhone	Page 14
	18h30 - 20h00	LE POTAGER DES SALLES	(3)	Concert de Jazz, composition et arrangements originaux	Draguignan - Var	Page 15
13/10/2019	10h00 - 12h00 et 14h00 - 17h00	LES ECURIES D'EDORAS	(4)	Découverte de nos animaux à l'époque, stand photo (professionnel), spectacle équestre	Tourves - Var	Page 15
	12h00 à 18h30	FERME DE CANTEPERDRIX	(5)	Création de l'argile à l'émaillage	Cuers – Var	Page 16
	14h00 - 17h30	LA MAISON DES BETES A LAINE	(6)	Teinture et connaissance des plantes tinctoriales présentes dans les Hautes-Alpes	Cervièrès – Hautes Alpes	Page 9
16/10/2019	10h00-12h00 et 13h00 - 15h00	LOGIKBIO	(7)	découverte de la flore et de la diversité des insectes avec Bernard PELLETIER	Villeneuve – Alpes de Haute Provence	Page 5
17/10/2019	16h00 - 20h00	EN DIRECT DE NOS FERMES	(8)	Les « distributeurs en mode guinguette »	Avignon - Vaucluse	Page 19
19/10/2019	10h30 - 12h30 et 14h30 - 16h30	COULEURS PAYSANNES	(9)	Cours de cuisine locale avec le chef Dominique HUOT	Valensole – Alpes de Haute Provence	Page 4
	10h00 - 12h30 et 14h00 - 18h30	MIELLERIE SAINTE VICTOIRE	(2)	Exposition: Un Trestsois chez Guillaume de Prusse	Fuveau – Bouches du Rhone	Page 14
	10h00 - 12h30 14h00 - 18h30		(10)	Du pois-chiche aux panisses		

Programme

Calendrier (suite)

19/10/2019	à partir de 16h30	MATHIEU WEIRICH	(11)	Du trio de jazz à l'agroforesterie : des associations gagnantes ?	Entrevennes – Alpes de Haute Provence	Page 6
	17h00 - 18h30	LA FONT DES PERES	(12)	Prémices des fêtes de fin d'année	Le Beausset - Var	Page 17
	19h00 - 21h00	LE POTAGER DES SALLES	(13)	Conférence et dégustation de truffes	Draguignan - Var	Page 15
20/10/2019	7h30 - 19h00	FERME PEDAGOGIQUE SAINT PIERRE	(14)	A la recherche du calme et de la sérénité au milieu des animaux	Bargème - Var	Page 17
	9h00 - 22h00	HERBIER DU DEVOLUY	(15)	Des plantes sauvages, de la musique et du cirque	Dévoluy – Hautes Alpes	Page 10
	9h30 - 14h30	MATHIEU WEIRICH	(16)	Du safran dans les oliviers	Entrevennes – Alpes de Haute Provence	Page 6
	12h00 - 18h30	FERME DE CANTEPERDRIX	(17)	Le dessin et l'osier en fête	Cuers – Var	Page 16
23/10/2019	10h00 - 12h00	LOGIKBIO	(18)	Sagesse du corps avec le QI GONG	Villeneuve – Alpes de Haute Provence	Page 5
	14h00 - 17h00	CHATEAU NESTUBY	(19)	Chasse aux trésors : A la découverte des secrets cachés dans les vignes de Nestuby	Cotignac –Var	Page18
24/10/2019	14h00 - 17h00	CHATEAU NESTUBY	(20)	Chasse aux trésors : A la découverte des secrets cachés dans les vignes de Nestuby	Cotignac –Var	Page 18
26/10/2019	9h30 - 11h30	FERME PEDAGOGIQUE SAINT PIERRE	(21)	Balade à pied en famille avec les ânes, les brebis et le lama	Bargème - Var	Page 17
	10h00 - 12h30 et 14h00 - 18h30	MIELLERIE SAINTE VICTOIRE	(2)	Exposition: Un Trestsois chez Guillaume de Prusse	Fuveau – Bouches du Rhone	Page 14
	10h30 - 17h00	CHEVRERIE DU BOIS D'AMON	(22)	Eco débroussaillage avec l'Ane Tond	Saint-Cézaire-sur-Siagne – Alpes Maritimes	Page 11
26/10/2019	11 h 30 - 14 h 30	COULEURS PAYSANNES	(23)	Concert et apéro avec couleurs paysannes	Valensole – Alpes de Haute Provence	Page 5

Programme

Calendrier (suite)

26/10/2019	14h00 - 19h00	LA FERME DU TERRASSON	(24)	Chèvre de vie, chèvre de papier	Barras – Alpes de Haute Provence	Page 7
27/10/2019	10h30-18h00	CHEVRERIE DU BOIS D'AMON	(25)	Bien être à la ferme	Saint-Cézaire-sur-Siagne – Alpes Maritimes	Page 11
	11h00 - 12h30	DOMAINE DE LA SOURCE	(26)	Exposition photos: évasion autour du globe, visite et dégustation	Nice – Alpes Maritimes	Page 12
	14h00 - 17h00	LA MAISON DES BETES A LAINE	(27)	Conférence: Se vêtir au XVIII ème siècle en Briançonnais	Cervièrès – Hautes Alpes	Page 9
	14h00 - 18h00	PETITE NATURE	(28)	Que la nature est magique !	Digne-les-Bains – Alpes de Haute Provence	Page 7
31/10/2019	18h00 - 20h00	CHATEAU MENTONE	(29)	Jazz'apéro spécial halloween	Saint-Antonin-du-Var – Var	Page 18
01/11/2019	10h00 - 22h00	LA BASSE COUR DES GRANGES	(30)	L'histoire de nos trouvailles dans les Champs - La vie du village et agricole	Ascros – Alpes Maritimes	Page 12
02/11/2019	10h00 - 12h30 et 14h00 - 18h30	MIELLERIE SAINTE VICTOIRE	(2)	Exposition: Un Trestsois chez Guillaume de Prusse	Fuveau – Bouches du Rhone	Page 14
	14h00 - 19h00	LA FERME DU TERRASSON	(31)	Terres et chèvres : Santons à l'effigie de chèvres et d'ânes	Barras – Alpes de Haute Provence	Page 7
03/11/2019	10h00 - 22h00	LA BASSE COUR DES GRANGES	(32)	L'histoire de nos trouvailles dans les Champs - La vie du village et agricole	Ascros – Alpes Maritimes	Page 12
09/11/2019	10h00 - 16h30	LA MAISON DU CITRON	(33)	Les agrumes de Menton: De la culture à la confiture	Menton – Alpes Maritimes	Page 13
	10h00 - 12h30 et 14h00 - 18h30	MIELLERIE SAINTE VICTOIRE	(2)	Exposition: Un Trestsois chez Guillaume de Prusse	Fuveau – Bouches du Rhone	Page 14
	17h00 - 18h30	LA FONT DES PERES	(34)	Prémices des fêtes de fin d'année	Le Beausset - Var	Page 17
	19h00 - 23h00	GAEC VIREVENT DE PROVENCE	(35)	Apéro-concert rock n'poichichade	Les Mées – Alpes de Haute Provence	Page 8
10/11/2019	12h00 - 18h30	FERME AUBERGE LA MAGUETTE	(36)	De l'assiette à l'accordéon	Sault - Vaucluse	Page 19

Programme

FERMES PARTICIPANTES

Alpes de Haute Provence

COULEURS PAYSANNES

(1) - Journée des points de vente collectifs - Démonstration cours de cuisine avec le chef Dominique HUOT

Valensole – samedi 12 octobre
9 h 30 - 12 h 30

Le Samedi 12 octobre, c'est la journée des magasins de producteurs Provence-Alpes Côte d'Azur. Un rassemblement créé en 2016 qui regroupe plus d'une quinzaine de magasins dont Couleurs Paysannes. Pour l'occasion, nous vous avons concocté une démonstration de cuisine avec le chef Dom'. De 9h 30 à 12h30, ce cuisinier normand d'origine et provençal de cœur, concoctera pour vous de savoureux délices d'automne, 100 % locaux et de saison ! Et la bonne nouvelle c'est qu'après, c'est à vous de déguster ! Miam !

Réservation au :
04 92 72 14 96

(9) - Cours de cuisine locale avec le chef Dominique HUOT

Valensole – samedi 19 octobre
10h30 - 12h30 et de 14h30 - 16h30

Le samedi 19 octobre, et si vous appreniez à cuisiner comme un chef ? C'est le défi que relève, cette année encore, le chef Dom'. Pédagogue, passionné et dynamique, notre top chef vous propose deux ateliers (un pour le plat, un pour le dessert) dans notre magasin Couleurs Paysannes Valensole.

Au menu du premier, de 9h30 à 12h 30, cuisinez, à ses côtés, un filet de daurade au beurre safrané, accompagné de sa fondue de poireaux et de sa farandole de légumes d'automne. De quoi sublimer les beaux produits de nos pêcheurs de La Seyne sur mer (83) pour la daurade royale ou des producteurs de safran à Riez (04) sans oublier nos maraîchers de Brunet, Valensole, Pertuis ou Gréoux (04).

Puis, l'après-midi de 15h à 17h, place à un dessert très « bonne poire ». Une poire amandine fourrée à la crème d'amande et nappée de caramel à la crème fraîche entière. Un dessert 100 % aux couleurs de nos arboriculteurs fruitiers et d'amandes de Provence, mais aussi de nos éleveurs de vaches laitières.

Deux ateliers cuisine, c'est deux fois plus d'occasions d'apprendre les astuces, les gestes techniques (lever un filet, faire un caramel ou un fourrage, etc.) et les assaisonnements d'un professionnel pour épater ensuite vos convives à la maison.

Tarif : 10 € par personne

(10 personnes par atelier maximum)

Réservation recommandée au : 04 92 72 14 96

Programme

COULEURS PAYSANNES

(23) - Concert et apéro avec Couleurs Paysannes

Valensole - Samedi 26 octobre
De 11 h 30 à 14 h 30

Parce que « la musique adoucit les mœurs », nous concluons ces rendez-vous Brin de culture par un concert-apéro de 11h30 à 14h30, le samedi 26 octobre, dans la prairie et la verrière de la Toque Paysanne. Nous invitons le soleil pour l'occasion à nous rejoindre en votre compagnie !

Animation gratuite

Adresse : Les Quatre Chemins 04210 VALENSOLE

LOGIKBIO

(7) - Découverte de la flore et de la diversité des insectes avec Bernard PELLETIER

Villeneuve – mercredi 16 octobre
10h00 -12h00 et 13h00 - 15h00

Ballade d'environ 1h sur un petit sentier botanique à la découverte de sa riche biodiversité, décrypté par Bernard PELLETIER : géologue, entomologiste et botaniste, concepteur du sentier de la Roche amère de VILLENEUVE puis débriefing autour d'un rafraîchissement.
(Accessible à tous avec des chaussures adéquates)

ANNULATION EN CAS MAUVAIS TEMPS

Animation en participation libre, encas maison vendus sur place

Réservations au 06 24 85 62 96

(18) - Sagesse du corps avec le QI GONG

Villeneuve - Mercredi 23 octobre
10h00-12h00

Animation découverte du qi gong à travers différents ateliers et exercices physiques doux, mêlant travail respiratoire, équilibre, massages, danse et méditations. Réalisé par Marion Helene enseignante diplômée de body mind, qi gong, taï ji chan, massages tuina et wuotai et danse contemporaine
Accessible à tous, tenue flexible et chaude recommandée...

ANNULATION EN CAS MAUVAIS TEMPS

Animation en participation libre

Réservations au 06 24 85 62 96

Adresse : Ancienne route de Forcalquier, Haleau la Grange. Rastigas 04180 VILLENEUVE

Programme

MATHIEU WEIRICH

(11) Du trio de jazz à l'agroforesterie : des associations gagnantes ?

Entrevennes – Samedi 19 octobre

À partir de 16h30

Rendez-vous à la salle polyvalente :

- 16h30 : accueil, présentation, retour d'expériences après un été caniculaire : observations et constats.
- 17h30 : L'olivier, un arbre bien adapté. Conférence d'Alex SICILIANO technicien oléicole du Groupement des Oléiculteurs de Haute Provence et du Luberon
- 19h00 : Apéro/concert gratuit. Apéritif, dégustations, concert de jazz Thomas Weirich trio "D'hommage à Django" Ce trio guitare, contrebasse, accordéon agrémentés de la voix flutée du mélodica réinterprète les compositions de Django Reinhardt ainsi que les morceaux qu'il a popularisés. Le trio entreprend une relecture moderne de certaines de ses compositions tout en restant fidèle à la tradition du Jazz. **Des solos virtuoses aux valse endiablées, ce trio impose sa couleur !**

Restauration possible au bistrot d'Entrevennes

Animation gratuite

Adresse : Salle polyvalente d'Entrevennes 04700 ENTREVENNES

(16) Du safran dans les oliviers

Entrevennes – Dimanche 20 octobre

De 9 h 30 à 14 h 30

Rendez-vous sur le boulodrome qui est dans le village en face du bistrot.

- 9h30: Mathieu Weirich vous fera découvrir un exemple agroforestier : du safran dans les oliviers et vous parlera de la culture et la récolte. Eric Rapetti (chef du bistrot d'Entrevennes) et Mathieu Weirich vous présenteront comment cuisiner et transformer le safran.
- 12h00: Le safran en cuisine: repas au bistrot d'Entrevennes. Au menu: Bourride, fromage de pays / salade, crème brûlée au safran, vin, café.

Restauration : 20 € par personne

Réservations avant le 15 octobre au : 06 50 91 33 65

Adresse : Bistrot d'Entrevennes 04700 ENTREVENNES

Programme

LA FERME DU TERRASSON

(24) Chèvre de vie, chèvre de papier

Barras – Samedi 26 octobre
14h00 - 19h00

Atelier de papier mâché avec Valérie Deshays réalisé avec des éléments ramassés au préalable sur place.
Repartez avec votre création !

Vous pourrez également visiter la ferme, découvrir le travail de fromager et caresser les animaux: chèvres, ânes, cochons....

Tarif: 2€ par personne

(31) Terres et chèvres - Santons à l'effigie de chèvres et d'ânes

Barras – Samedi 2 novembre
14h00 - 19h00

Atelier de modelage argile avec Patrick Volpes, maître artisan santonnier, sculpteur d'argile et animateur pédagogique.

Tout est fourni, les créations seront faites avec des éléments naturels ramassés au préalable.

Vous repartez avec votre création ! Visite de la ferme.

Tarif: 2€ par personne

Adresse : [Le Plan 04380 BARRAS](#)

PETITE NATURE

(28) Que la nature est magique !

Digne les Bains – Dimanche 27 octobre
14h00 - 18h00

Le Professeur Nimbus invite petits et grands à découvrir son spectacle de magie qui sera suivi d'un goûter fermier de produits locaux.

Profitez-en pour découvrir les stands de producteurs présents sur la ferme à l'occasion de cette journée !

Tarif : 2 € par personne

Réservations au 06 37 24 58 91

Adresse : [Plan de Gaubert 04000 DIGNE LES BAINS](#)



Programme

GAEC VIRE VENT DE PROVENCE

[\(35\) Apéro-concert rock n'poichichade](#)

Les Mées – samedi 9 novembre
19h00 - 23h00

6 amis musiciens, le groupe "WHY NOTE" vous feront danser au son des guitares, basse, clavier, batterie et voix sur des reprises rock des années 60 à nos jours. Apéro dinatoire en fin de concert

Tarif : 15€ par personne incluant concert et apéritif

Réservation au : 06 79 82 41 97

[Adresse : La Marie-Laure 04190 LES MEES](#)

Programme

Hautes Alpes

LA MAISON DES BÊTES A LAINE

(6) - Teinture et connaissance des plantes tinctoriales présentes dans les Hautes-Alpes.

Cervières – dimanche 13 octobre
14h00 - 17h30

Démonstration de teinture végétale : les participants auront la possibilité de procéder à la teinture d'échantillons à l'indigo de Pastel.

Des bains de teinture au bouillon permettront de teindre des échantillons de laine, soie, coton, chanvre avec quelques plantes tinctoriales historiques et/ou locales telles la Garance, le Réséda des teinturiers, le Fustet, le Nerprun...

Ce temps d'animation sera aussi un moment d'échanges au sujet des pratiques de la teinture et de la connaissance des plantes tinctoriales présentes dans les Hautes-Alpes avec Sylvie Carbonnet "Fibres naturelles & teintures végétales" Atelier-boutique de l'ancien hôtel de ville 05600 Mont-Dauphin
<https://teinturevegetale.wordpress.com/>

Animation gratuite

(27) - Conférence: Se vêtir au XVIII ème siècle en Briançonnais

Cervières - dimanche 27 octobre
14h00 - 17h00

Elsa GIRAUD, historienne et guide conférencière de l'atelier d'Histoire vous présente à l'aide d'archives, inventaires et grâce au patrimoine conservé, le textile: sa fabrication, les matières utilisées... ainsi que les vêtements et différents linges fabriqués et utilisés en Briançonnais au XVIIIème siècle

Les thèmes abordés:

- Présentation des matières premières locales d'antan: Les chenevières, les "bêtes à laine", la tonte, le lavage: laine, chanvre et lin.
- Les fabriques de draps et bas de laine listées en Queyras et dans tout le Briançonnais à la fin du XVIIIe siècle
- Les matières premières importées : un projet de moulin à soie à Val-des-Prés en 1682, les indiennes
- La teinture autrefois: Une archive citant un achat de colorant
- Les peigneurs de chanvre, les tisserands, les tailleurs d'habits
- Quelques modèles de vêtements anciens de Cervières: vêtements du musée, chasubles, drap, couverture de laine, couverture d'étope, coiffes
- Les vêtements et le linge de lit dans les inventaires de biens après décès

Animation gratuite

Adresse : 80 Le chef-lieu 05100 CERVIERES

Programme

HERBIER DU DEVOLUY

(15) - Des plantes sauvages, de la musique et du cirque

Dévoluy - Dimanche 20 octobre
9h00 - 22h00

L'herbier du Dévoluy vous propose pour sa première participation au festival un programme riche et diversifié : Balade herboriste, exposition de poèmes et photos « intimités végétales », démonstrations et initiations au cirque et concert de musique par Raphael Costa et son percussionniste Benjamin Ruschi... La journée s'annonce pleine de surprises et de découvertes.

Le programme détaillé :

- De 10h00 à 12h00 : balade herboriste gratuite sur réservation au 06 82 33 47 65
- De 10h00 à 17h00 : Animation / initiation aux Arts du Cirque avec Noma
- A 18h00 : Concert de Raphael Costa et Benjamin Ruschi :

Célébrant son premier album, Raphael Costa présente le spectacle **Diamante Hortelã** dans un duo avec le percussionniste Benjamim Ruschi.

L'auteur-compositeur-interprète brésilien Raphael Costa a publié en août 2018, sur des plateformes de streaming et sur son site (raphaelcosta.art.br), son premier album, **Diamante Hortelã**. L'album est la base du répertoire proposé pour le spectacle du même nom qui est en tournée au Brésil et qui arrive en Europe en octobre 2019.

Raphael présente en duo avec le percussionniste brésilien basé en France, Benjamim Ruschi, ses propres chansons qui suivent leurs rythmes et les paroles de contes qui peuplent l'imaginaire du peuple du Nord-est brésilien. Parmi ces chansons, il y a aussi "La Loi", qui a été écrite en français après la période où l'artiste vivait à Paris et traite de l'immigration sur le continent européen.

Diamante Hortelã a été produit par Raphael Costa et Marcelo Jeneci et comprend la légendaire chanteuse brésilienne Elba Ramalho, voix qui a inspiré la création de la chanson "Juninamente" et qui, selon le compositeur, représente une idée de son influence directe sur sa manière de composer.

- Toute la journée : exposition de poèmes et photos « intimités végétales » ; par Véronique Barbero

Petite restauration sur place et sur réservation à partir de 8 euros au 06 32 16 66 36 ou 06 82 33 47 65

Réservations au : 06 82 33 47 65

Adresse : Le villard de l'Enclus 05250 DEVOLUY

Programme

Alpes-Maritimes

CHEVRERIE DU BOIS D'AMON

(22) - Eco débroussaillage avec l'Ane Tond

Saint Cezaire sur Siagne - Samedi 26 octobre
10h30-17h00

Conférence sur l'éco débroussaillage avec Christophe Leullieux de l'âne tond.
A l'occasion de cette journée visitez la ferme, assistez au nourrissage des animaux et à la traite des chèvres
Restauration et balade en poneys possible sur place

Tarifs :

Balade en poneys : 5 €

Restauration :

- sandwich de terrine, rillettes ou fromage : 5 €
- Assiette gourmande : 8 €
- Glaces 2.5 €
- assiette de fromages : 4 €

(24) - Bien être à la ferme

Saint Cezaire sur Siagne – Dimanche 27 octobre
10h30-18h00

Tout au long de la journée Corinne et Sylvie, du salon de beauté O' temps Jadis vous plongeront dans une ambiance détente et cooconing à la ferme !

Au programme : Conférences et explications sur le lait d'ânesse tout au long de la journée : de la fabrication aux bienfaits et à son utilisation, ce lait aux vertus connues depuis des millénaires n'aura plus de secret pour vous !

Atelier de bien être plantaire : Accordez-vous 20 minutes pour vous régénérer, grâce au soin combiné de réflexologie Pura detox et Lahochi. Les pieds en immersion dans un bain salin, ce soin éliminera toxines et métaux lourds de votre organisme et ré-oxygénera vos cellules.

A l'occasion de cette journée visitez la ferme, assistez au nourrissage des animaux, à la traite des chèvres et à la tonte des moutons

Tarifs :

Soin Pura Détox Lahochi : 25€

Balade en poneys : 5 €

Restauration :

- sandwich de terrine, rillettes ou fromage : 5 €
- Assiette gourmande : 8 €
- Glaces 2.5 €
- assiette de fromages : 4 €

Adresse :

1307 Chemin Départemental 13 Route de Grasse, 06530 SAINT-CEZAIRE-SUR-SIAGNE

Programme

DOMAINE DE LA SOURCE

(26) - Exposition photos: évasion autour du globe, visite et dégustation

Nice – 27 octobre
11h00 à 12h30

Programme:

Voyagez autour du monde le temps d'une exposition photo sur le thème des paysages, du voyage et de la voile. Visitez également les vignobles Niçois, les caves ou l'histoire de Bellet, du domaine ainsi que des explications techniques sur le vin et la vinification vous seront transmises. Dégustation, du blanc, rosé et rouge avec découverte, olfactive et gustative.

Accompagné d'apéritifs en accord avec les vins dégustés : pissaladière avec le blanc, socca au feu de bois avec le rosé, et coca pour le rouge.

Dégustation des huiles d'olives du domaine ainsi que de confitures.

Tarif : 40 € par personne

Réservations au : 06.17.77.87.98

Adresse : 303 Chemin de Saquier 06200 NICE

LA BASSE COUR DES GRANGES

(30) (32) - L'histoire de nos trouvailles dans les Champs - La vie du village et agricole

Ascros - vendredi 1er novembre et dimanche 3 novembre
10h00 - 22h00

Redécouvrez le temps d'une exposition l'histoire de notre village et de nos agricultures. Un parcours autour de la photographie avec les conseils avisés d'Henri Dilmi photographe à Ascros avec plus de 200 photos et une exposition de fossiles (plus de 100 fossiles qui retracent notre vie à travers les temps)

10h00 : accueil à la Ferme

11h00 : visite de la ferme et rencontre avec nos cochons préhistoriques

12h00 : déjeuner à la ferme - assiettes viandes ou végétarienne, dessert maison et boisson en plus

14h00 : atelier et conseil photos découverte du village et de l'histoire d'Ascros

16h00 : visite de la ferme et rencontre avec nos cochons préhistoriques

19h00 : soupe de courges géantes du festival brin de culture

Un moment convivial à partager pour petits et grands

Restauration payante :

- Assiette végétarienne 10 euros
- Assiette charcuterie ou viande 15 euros
- Soupe 5 euros
- Boissons et dessert : tarif indiqué sur place

Réservations au : 06 29 64 30 18

Adresse : La basse cour des granges 06260 ASCROS



Programme

LA MAISON DU CITRON

(33) - Les agrumes de Menton: de la culture à la confiture

Menton - samedi 9 novembre
10h00 - 16h30

Conseils pour planter vos agrumes en terre et pour l'entretien (taille, fertilisation, arrosage..). Cette session conseils sera suivie d'un atelier Confiture Citron de Menton IGP: Préparation d'une marmite de confiture au Citron de Menton IGP

Sessions culture: 10h00 - 11h00 - 14h00 - 15h00

Ateliers confiture: 11h30 - 12h30 - 15h30 - 16h30

Animations gratuites

Adresse :

2970 route de super garavan 06500 MENTON

Programme

Bouches du Rhône

MIELLERIE SAINTE VICTOIRE

(2) - Exposition: Un Trestsois chez Guillaume de Prusse

Fuveau - Les samedis 12,19, 26 octobre et 2,9 novembre
Horaires: 10h00 - 12h30 14h00 - 18h30

Exposition historique de photos avec panneaux explicatifs sur un personnage local : Urbain Dubois, cuisinier de Guillaume de Prusse au 19^e siècle mais également sur la cuisine au stadium papal au 14^e siècle.
Expo prêtée par le SERHVA (Société d'étude et de recherche de la haute vallée de l'arc).

Exposition gratuite

(10) - Du pois-chiche aux panisses

Fuveau - samedi 19 octobre
10h00 - 12h30 et 14h00 - 18h30

Atelier de cuisine, fabrication et explications de la recette des panisses

Animation gratuite

Réservations au 06 09 87 18 39

Adresse :
279 CD 6 - 13710 FUYEAU

Programme

Var

LE POTAGER DES SALLES

(3) - Concert de Jazz, composition et arrangements originaux

Draguignan - samedi 12 octobre
De 18h30 à 20h

Accueil avec dégustation des produits de la ferme suivi d'un concert de jazz du "Christophe Rhodius Band" dans l'ancienne salle des cuves du domaine

Tarif : 10 € par personne

Réservations au : 06 52 68 87 05

(13) - Conférence et dégustation de truffes

Draguignan - samedi 19 octobre
19h - 21h

Conférence sur le thème de la truffe avec l'équipe de l'entreprise "Domaine d'Argens" suivi d'une dégustation de produits de l'entreprise

Tarif : 5€ par personne

Adresse :
1350 Avenue de Montferrat 83300 DRAGUIGNAN

LES ECURIES D'EDORAS

(4) - Découverte de nos animaux à l'époque, stand photo (professionnel), spectacle équestre

Tourves - dimanche 13 octobre
10h00 - 12h00 et 14h00 - 17h00

Le temps d'une journée, les écuries d'Edoras vous proposent de faire un voyage dans le passé et de découvrir la vie à la ferme au moyen âge. Tous les animaux de la ferme seront présents dans leur enclos pour pouvoir les approcher, les caresser ou les nourrir. Les daims, les wallabies, Les chèvres, les poules et canards d'ornement mais aussi les oies et le cygne, le couple de paon, les poneys et ânes, les cochons roses et cochons vietnamiens. L'écurie et les poneys, leur mode de vie, leur travail à l'époque, tour en calèches et balade à poney avec histoire contée. L'enclos des chèvres où les enfants peuvent rentrer les câliner. Découvrez ce que nous partageons avec les animaux avant l'arrivée de la technologie et des machines. Spectacle dressage équestre.

Tarifs :

Entrée, exposition photos, visite de la ferme et spectacle équestre gratuit

Photo à partir de 5€ - Tour de calèche : 5€ - Tour de poney : 10 €

Adresse : Quartier le Cauron 83170 TOURVES

Programme

FERME DE CANTEPERDRIX

(5) - Création de l'argile à l'émaillage

Cuers – dimanche 13 octobre
12h00 - 18h30

De 12h00 à 14h00 : Restauration et découverte de la ferme

14h00 - 17h00 : Atelier de poterie - initiation au tour de potier, travail manuel de l'argile, cours sur la coloration avec émaillage, décoration des créations. Repartez avec votre poterie !

17h30 apéritif de clôture et fin des activités à 18h00

Tarif :

Atelier poterie: 18€ par personne

Restauration: assiette fermière bio 7€

Sur réservation uniquement: 06 25 39 18 52

(17) - Le dessin et l'osier en fête

Cuers - dimanche 20 octobre
12h00 - 18h30

De 12h00 à 14h30 visite de la ferme et restauration

À partir de 14h30 (toutes les 45 minutes) jusqu'à 17h30 : atelier de dessin ou atelier de vannerie, créations à emporter. Groupes de 5 personnes.

17h30-18h30 apéritif de clôture

Animations gratuites

Restauration payante: assiette fermière bio 7€

Adresse :

Camp Redon Les Marseillais 83390 CUERS

Programme

LA FONT DES PERES

(12) (34) - Prémices des fêtes de fin d'année

Le Beausset - Samedi 19 octobre et samedi 9 novembre
17h00 - 18h30

Atelier culinaire: Réalisation d'un foie gras maison en prévision des fêtes de fin d'année

Durée : 45 minutes

Remise des tabliers à chacun des participants, présentation de l'établissement, début de la démonstration par Sandrine, chef de la ferme auberge, sur la réalisation d'un foie gras maison.

A la fin de l'atelier, chaque participant repartira avec la recette du jour, imprimée par nos soins.

Suite à cette initiation culinaire, une dégustation des vins du domaine sera proposée par Mr Chauvin, propriétaire du lieu, avec comme accompagnement de la terrine de foie de volaille faite maison.

Atelier de 10 personnes maximum

Tarif : 15 € par personne

Sur réservation uniquement: 04 94 15 21 21

Adresse :

1306 Chemin de Pontillaou 83330 LE BEAUSSET

FERME PEDAGOGIQUE SAINT PIERRE

(14)- A la recherche du calme et de la sérénité au milieu des animaux

Bargème - dimanche 20 octobre
7h30 - 19H00

Re connectez-vous à la Nature : Plusieurs séances seront proposées au cour de la journée: 7 h 30 méditation au lever du soleil, suivi du petit déjeuner sorti du sac, 9H marche et méditation au Château de Bargème ou au sommet du Brouis, pique-nique à la ferme (chacun emmène le sien), visite libre et offerte (d'habitude 7 euros par personne) de la ferme bio et de ses animaux puis 18 h Séance de découverte du HATHA YOGA

Animation gratuite

Sur réservation uniquement 04 94 84 21 55

(21) - Balade à pied en famille avec les ânes, les brebis et le lama

samedi 26 octobre
9h30 - 11h30

Vivre au rythme de la nature et au pas de l'âne

Animation gratuite

Réservation conseillée: 04 94 84 21 55

Adresse : Lieu-dit Ferme Saint Pierre 83840 BARGEME

Programme

CHATEAU NESTUBY

Chasse aux trésors : A la découverte des secrets cachés dans les vignes de Nestuby

Cotignac - 23 et 24 octobre
14h00 - 17h00

Aventuriers, Aventurières

Venez nous aider à résoudre les énigmes laissées par les ancêtres du Château Nestuby ! De nombreux défis physiques et intellectuels vous attendent où il faudra vous montrer brave, courageux et malin pour déjouer les épreuves. Le temps d'un après-midi récréatif, découvrez de manière ludique les secrets de la vigne.

Animation pour les enfants de 7 à 12 ans

Un goûter convivial est proposé pour les petits comme les grands.

Animation reportée en cas de pluie

Tarif : 8€ par enfant, gratuit pour un accompagnant adulte

Réservation au 04 94 04 60 02 ou à contact@nestuby.com

Adresse :
4540 Route de Montfort 83570 COTIGNAC

CHATEAU MENTONE

(39) - Jazz'apéro spécial Halloween

Saint Antonin du Var - jeudi 31 octobre
18h00 - 20h00

Apéritif musical sur le rythme jazzy dans l'ancien chai du domaine viticole avec le groupe de musique saxman Anne Cara. Soirée spéciale Halloween

Tarif : 50 € / 4 pers (table de 4 avec 1 assiette de tapas et une bouteille de vin)

Réservations au 04 94 04 42 00 ou par mail : info@chateamentone.com

Adresse : 401 Chemin de Mentone 83510 SAINT ANTONIN DU VAR

Programme

Vaucluse

EN DIRECT DE NOS FERMES

(8) - Les distributeurs en mode guinguette

Avignon - jeudi 17 octobre
16h00 - 20h00

Afterwork comprenant un marché de producteurs, un espace dégustation avec buvette bar snacking, le tout assaisonné à la sauce guinguette (Boris Vian, Fréhel, Brel, Aznavour), agrémentées de quelques saveurs flamenco (négresses Vertes) relevées ici ou là d'une pointe de jazz manouche (Sanseverino, Django Reinhardt). Par le groupe musical **Manu and Co** qui vous feront fredonner en renouant avec les plus anciennes traditions de la chanson de rue.

Animation gratuite

Restauration payante sur place (1 à 20 €)

Adresse : Parking salle de fêtes de Montfavet, Rue Félicien Florent, 84140 Avignon

FERME AUBERGE LA MAGUETTE

(36) - De l'assiette à l'accordéon

Sault – 10 novembre
12h00 – 18h30

Venez partager avec nous une belle journée à l'occasion des 10 ans de la ferme auberge !
Quoi de plus naturel que de mêler la gastronomie, la culture (des mets !) et la musique pour fêter ce cap si important aux yeux de Magali et sa famille !

Restauration : 15 € par personne

Réservations au 04 90 64 02 60 et au 06 62 30 42 39

Adresse :
Route de Javon, Saint Jean de Sault 84390 SAULT

Vos contacts :



Chambre Régionale d'Agriculture Provence Alpes Côte d'Azur

Caroline Reynier

c.reynier@paca.chambagri.fr

04 42 17 15 09

Relations presse

Claudine Ayme

contact@claudine-ayme.fr

06 09 84 64 62

Programme V2 - Mis à jour le 10/10/2019

<https://www.bienvenue-a-la-ferme.com/paca/>

Suivez nous sur :



@bienvenuealafermePACA



@BienvenuealafermePACA



bienvenuealafermePACA