

irresistible
ALPES DE HAUTE PROVENCE



BIENVENUE À LA FERME

5 CIRCUITS DÉCOUVERTE



ALPES DE HAUTE PROVENCE



2024

irresistible
ALPES DE HAUTE PROVENCE



©AD04/Thibaut Vergoz

5 circuits-découverte dans les Alpes de Haute Provence

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

Circuit n°2

A la découverte des Villages et cités de caractère du Verdon p 16

Les magasins de producteurs p 21

Foires agricoles et journées en alpage p 22,23

Circuit n°3

Trois cols mythiques :
col d'Allos, col des Champs, col de La Cayolle p 24

Circuit n°4

Au Pays de Giono p 30

Circuit n°5

Au cœur de l'UNESCO Géoparc de Haute-Provence p 38

©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



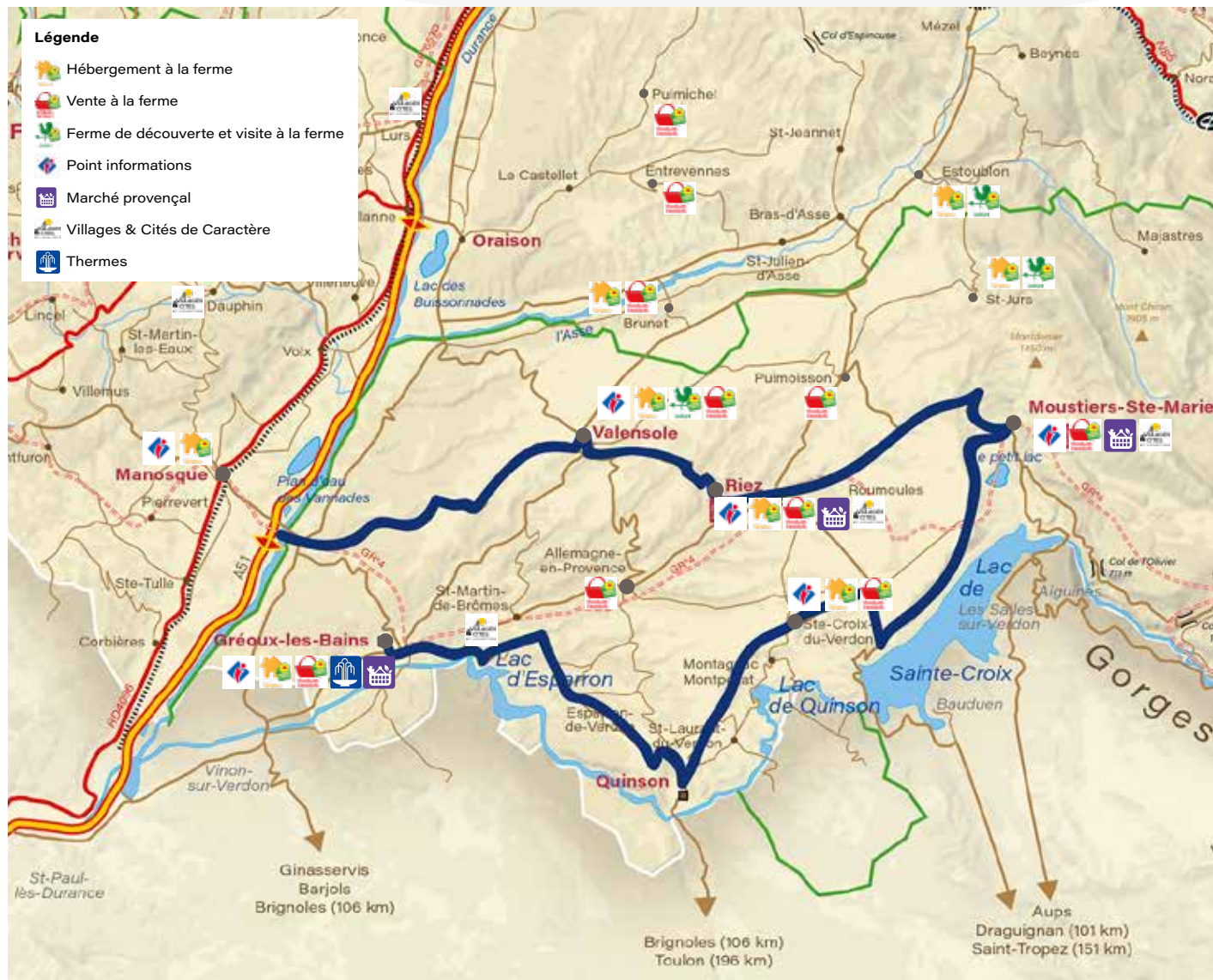
©Hervé Fabre Photography

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



©AD04/Philippe Murtas

EXPERIENCE IRRESISTIBLE...

Découvertes sensorielle & gourmande au sein d'un Domaine familial

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

Dans un écrin de sérénité entre lavandes, oliviers, amandiers et vignes, nous cultivons avec passion et en Agriculture Biologique les produits emblématiques et authentiques de notre chère Provence.

La dégustation des produits issus de nos récoltes est un moment unique et privilégié que nous aimons partager avec vous. Alors venez goûter nos huiles d'olive, nos amandes & crème d'amande, douceurs et jus de raisin, nos vins de terroir vinifiés par nos soins et respirer nos huiles essentielles de lavande, lavandin et immortelle !

Produits en vente directe au Domaine / Pause détente, gourmande et rafraîchissante en terrasse / Promenade-découverte libre du Domaine (ou guidée uniquement l'été et sur réservation) / Aire d'accueil pour camping-cars autonomes sur réservation avant 17h.



JOUR 1 - PLATEAU DE VALENSOLE > RIEZ

Lavande de Provence

Pour faire de belles photos souvenirs, profiter au maximum des paysages et des odeurs si caractéristiques de la Provence, le meilleur moment est la période de floraison qui s'étend de mi juin à fin août selon les lieux. En effet, profitez-en avant les récoltes ! Les champs sont récoltés généralement à partir de la deuxième quinzaine de juillet sur le plateau de Valensole jusqu'à fin août vers le pays de Forcalquier.

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.



©AD04/Thibaut Vergoz



©AD04/Thibaut Vergoz

Riez, un patrimoine riche



Quatre colonnes en granit monolithe surmontées d'une architrave sculptée, constituent les restes d'un temple érigé au I^{er} siècle après J-C.

Sur les ruines de thermes romains, un baptistère et une cathédrale sont élevés au cours du Vème siècle.

Au XIVème siècle, la ville est ceinturée par des remparts construits avec des matériaux locaux : galets et sable de rivière, remparts que l'on peut encore admirer et notamment les deux portes qui donnent accès au centre ancien (portes Sanson et Aiguère) ainsi que la Tour d'angle (Tour de l'horloge).

A l'intérieur de la vieille ville, la Grand'rue est imprégnée d'une ambiance médiévale avec ses ruelles étroites qui communiquent entre elles par des « andrones » (passages couverts sous les maisons), ses anciens hôtels particuliers d'époque Renaissance et notamment l'Hôtel de Mazan.

EXPERIENCE IRRESISTIBLE...

Visite d'une distillerie

Chemin du Riou - 04210 VALENSOLE

Tél : 06 69 45 52 23



Visite d'une distillerie traditionnelle pendant la récolte (Juillet) ; le reste de l'année vous êtes accueillis à la ferme pour visionner le reportage (petit film) tourné sur l'exploitation.

Fabrication de produits transformés (raviolis...)



A visiter sur le parcours



● TERRES DE BONAVENTURE

04210 VALENSOLE

Tél : 06 83 45 32 22 / 06 27 11 52 48

C'est au cœur de la Haute-Provence, sur le plateau de Valensole que Paolo Chabot cultive en Agriculture biologique de l'huile d'olive AOP bio, de la lavande fine bio, de l'immortelle bio (helichryse), des amandes bio, du miel bio et de la farine bio.

Visite gratuite de la ferme, du moulin à huile d'olive et de la distillerie.

Productions de la ferme : huiles d'olive, miels et safran, huiles essentielles de lavande, d'immortelle et de thym.



LE SAVIEZ-VOUS ?

A l'occasion de la Fête de la Transhumance à Riez près de 2 000 moutons traversent le village en musique !

Juin 2024 (3^{ème} ou 4^{ème} week-end)

Au programme : marché provençal, tonte des moutons, animations musicales, expositions, danses folkloriques...



©AD04/Philippe Leroux

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

©AD04/Loïc Lagarde

Moustiers-Sainte-Marie



Flanez à Moustiers-Sainte-Marie, tout près du Lac de Sainte-Croix et des Gorges du Verdon, Moustiers a posé ses maisons et ses ruelles animées dans l'échancrure d'un rocher. Connue et reconnue pour sa production de faïence, le village compte encore aujourd'hui une dizaine d'ateliers dédiés à sa création.

Chapelle Notre-Dame de Beauvoir

Il faudra peut-être un peu de courage pour gravir les 262 marches qui mènent à cette chapelle des XII^{ème} et XVI^{ème} siècles, mais cela en vaut la peine pour profiter d'une vue exceptionnelle sur les toitures de Moustiers. Admirez sur le chemin les stations du Chemin de croix, ornées de carreaux de faïence réalisés par Simone Garnier.



Le lac de Sainte-Croix

C'est le plus vaste des lacs du Verdon : ses immenses plages en font un véritable spot de baignade et de sports nautiques sans moteur qui attire chaque année des milliers de touristes de toutes nationalités qui naviguent en canoës, kayaks, planche à voile, catamaran ou bateaux électriques...

©AD04/Thibaut Vergoz

A visiter proche du parcours



- **BLEU D'ARGENS - 04270 MÉZEL**
PELTZER Véronique
Tél : 06 87 22 16 45

Boutique à la ferme : Ouvert tous les jours d'été de 15 à 19 h. Hors saison sur RDV
Visites & ateliers : Des ateliers et des visites d'exploitation vous attendent alors à bientôt !
En été : Tous les jeudis de 9h30 à 12 h
Hors saison : visites groupes sur demande
Entrée 12 euro
Gratuit pour les - de 12 ans
Sur rdv 06 87 22 16 45

- **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.

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

©AD04/Thibaut Vergoz

Musée de préhistoire des Gorges du Verdon

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.

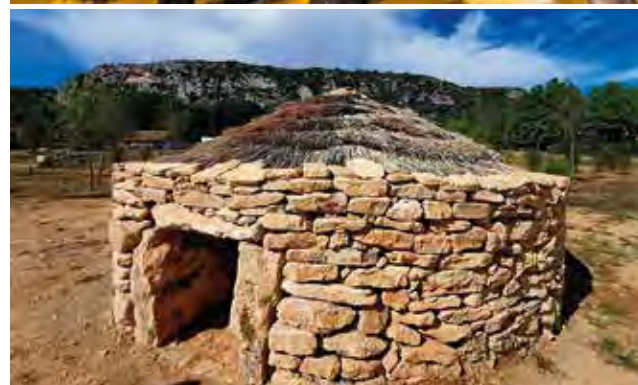
Un sentier thématique a été créé qui relie le Musée de la Préhistoire des Gorges du Verdon au site majeur de la région : la grotte de la Baume Bonne. Il permet, grâce à des lectures de paysages et à une table d'orientation, d'aborder les rapports entre l'homme et l'environnement au cours des millénaires passés jusqu'au 21ème 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.



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

2, rue du Docteur Chaupin - 04210 Valensole
Tél : 04 92 74 90 02

Bureau d'Information Touristique de Riez

Place de la Mairie - 04500 Riez - Tél : 04 92 77 99 09

Office de Tourisme de Moustiers-Sainte-Marie

Maison de Lucie, Pl de l'Eglise - 04360 Moutiers-Ste-Marie
Tél : 04 92 74 67 84 - Site web : www.moustiers.fr

Bureau d'Information Touristique de Quinson

Chapelle de la Rue Saint Esprit - 04500 Quinson
Tél : 04 92 74 01 12 - Site web : www.quinson.fr

Bureau d'Information Touristique de Gréoux-les-Bains

7, Place de l'Hôtel de Ville - 04800 Gréoux-les-Bains
Tél : 04 92 78 01 08 - Site web : www.greouxlesbains.com

©AD04/Foehn photographie

Hébergements sur le parcours



VALENSOLE



CAMPAGNE LE 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. Truffes 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.

©AD04/Foehn photographie



Hébergements proches 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.

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 / 04 92 34 44 60

GÎTE RURAL À LA FERME :
« Le Vieux Moulin » vous fera remonter le temps, les anciennes méthodes d'extractions 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.

©AD04/Teddy Verneuil

SAINT-JURS



LA FERME BIO 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.



Points de vente à la ferme sur le parcours



©AD04/Philippe Murtas



DOMAINE LES GRANDES MARGES
Alex et Françoise JAUBERT / Producteur-récoltant
04210 VALENSEOLE
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.

GAEC DU RIOU - 04210 VALENSEOLE
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.

LE RUCHER DE PARA LOU
04210 STE-CROIX DU VERDON
Tél : 06 52 48 09 40

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



EXPLOITATION ARNOUX - 04210 VALENSEOLE
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.

LE MARCHÉ DU PLATEAU - 04210 VALENSEOLE
Tél : 06 45 58 71 44

Huiles essentielles et huiles d'olive, miel de lavande de Valensole.
2 boutiques à Valensole :
24 mai au 15 août : petite cabane en bois, route de Manosque (D6) 9h-19h
1^{er} mai au 1^{er} octobre : boutique dans le centre de Valensole 9h-19h.

LA MAISON DU LAVANDIN - 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 Puimoisson et Valensole.

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.

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.

SENTEURS DES COLLINES
04800 GRÉOUX-LES-BAINS
Tél : 06 83 50 93 97

Plantes aromatiques en agriculture bio, viande bovine.

Points de vente à la ferme proches du parcours



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.



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.

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 DE TARTONNE - 04700 PUIMICHEL
Tél : 04 92 79 60 15 / 06 20 66 35 62

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

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.

PRODUCTEURS DE MIEL

Les ruchers de l'Asse

Mélodie Morin est apicultrice récoltante et vend son miel de lavande Label rouge sur le marché d'Estoublon le vendredi soir et en boutique.

Contact :

Mélodie MORIN

29, route de la Fontaine - 04270 BRAS D'ASSE

Tél : 06 45 95 57 79

melodiemorin@orange.fr



Les ruchers de la Bastide Blanche

LE MONDE DES ABEILLES. Vente directe sur la ferme. Ouvert toute l'année sur rendez vous; de juin à septembre portes ouvertes les mardis et jeudis de 10 h à 19 h 30 visite avec l'apicultrice, expo-vidéo, ruche vivante, dégustation, atelier cire pour les enfants.

ENTREE ET ANIMATION GRATUITES.

Vente sur le marché hebdomadaire de Digne-les-Bains.

Productions de la ferme : Miel de garrigue, lavande, chataîgnier, fleurs des Alpes. Pain d'épices, nougat, calissons au miel élaborés sur la ferme, mielettes, biscuits au miel.

Contact :

Gisèle EMELINE, La Bastide Blanche - 04270 ESTOUBLON

Tél : 06 30 04 45 01/ 04 92 34 44 63



Ferme Para Lou

Un havre de paix, en plein coeur du Parc naturel régional du Verdon, entre le lac de Sainte-Croix et champs de lavandes. Nous vous recevons dans nos 2 boutiques l'une sur la ferme et l'autre au coeur du village de Moustiers-Sainte-Marie.

Nous sommes Apiculteurs-Récoltants avec un atelier de transformation-miellerie sur place, nous produisons un miel de lavande ou toutes fleurs dans les règles de l'art ! Robin, apiculteur-confiseur réalise également des chocolats insert au miel, du nougat, du pain d'épice, des bonbons, des pâtes à tartiner au miel le tout fait maison par l'Apiculteur.

Sur place hébergements de charme gîtes ou chambres d'hôtes et une roulotte insolite vous accueillent pour un séjour authentique et de qualité !

Productions de la ferme : Miel de lavande et produits du miel : bonbons, nougats, chocolats insert au miel, petits cakes ou pain d'épice, le tout transformés sur place dans la miellerie, du fait maison comme on l'aime ! Vente de truffes noires stérilisées et huile d'Olives lorsque la récolte est bonne.

Contact :

Richard RIPPERT et Laëtitia RIPPERT
et Robin RIPPERT
Route de Moustiers - 04500 STE CROIX DU VERDON
Tél : 06 32 66 52 01 / 04 92 77 73 63
<https://www.fermeparalou.com>



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

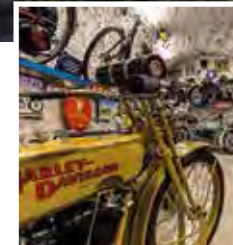


Dans cet itinéraire, nous vous proposons de partir à la découverte de trois de ces petits bijoux préservés, Entrevaux, Annot, Castellane, villages de caractère au charme authentique, perdus dans la montagne, entre lacs et champs de lavande.

©AD04/Teddy Verneuil



©AD04/Thibaut Vergoz



©AD04/Thibaut Vergoz

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...

**Musée de la Moto, 04320 Entrevaux
quelque 100 spécimens incroyables !**

Tous en parfait état de marche, ils sont présentés simplement posés sur leurs béquilles ou accrochés aux cimaises du musée comme des tableaux de maîtres anciens.

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.



©AD04/Thibaut Vergoz



©AD04/Thibaut Vergoz



©AD04/Thibaut Vergoz

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

EXPERIENCE IRRESISTIBLE...

Moment de détente en famille à la plage du Cheiron
Le Cheiron, 04120 Castellane

Au bord du lac de Castillon, espace aquatique délimité par des bouées (juillet/août) surveillé. Venez profiter des eaux fraîches du lac dans la zone de baignade aménagée et surveillée en été. Un espace idéal pour les petits mais pour les grands aussi ! Espace pique nique à proximité.





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.



©AD04/Philippe Murtas



©AD04/Philippe Murtas

EXPERIENCE IRRESISTIBLE...

Rencontre avec le Père Guy Gilbert

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.



Hébergements sur le parcours



ANGLES

VERDON YOURTE - 04170 ANGLES

Tél : 06 73 92 67 86 / 04 92 83 73 64 / 06 75 36 14 27

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 Castellon. 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

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

FERME DE LA GOURETTE - 04120 SOLEILHAS

Tél : 09 67 44 05 55 / 06 85 26 04 87

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

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

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.

Tarif : à partir de 34 € / nuit.



Plus d'informations

Verdon Tourisme

Accueil touristique d'Entrevaux

Rue de la Porte Royale - 04320 Entrevaux

Tél : 04 93 05 46 73

Site web : www.verdontourisme.com

Verdon Tourisme

Accueil touristique d'Annot

40 Place du Germe - 04240 Annot

Tél : 04 92 83 23 03

Site web : www.verdontourisme.com

Verdon Tourisme

Accueil touristique de Castellane

Rue nationale - 04120 Castellane

Tél : 04 92 83 61 14

Site web : www.verdontourisme.com

Verdon Tourisme

Accueil touristique de La Palud/Verdon

Le Château - 04120 La Palud-sur-Verdon

Tél : 04 92 83 76 89

Site web : www.verdontourisme.com

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

12 chemin du Desteil - 04200 PEIPIN

Tél : 04 92 34 47 81

f L'Étal des Paysans

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

f La belle Ferme

Vente en ligne de paniers.

Ouvert 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

f Unis Verts Paysans

Ouvert du lundi au samedi

Horaires : 9h à 12h30 et de 15h à 19h.

CÔTÉ CHAMPS DE PROVENCE

Rond-point Les Fourches

04700 LA BRILLANNE - Tél : 04 92 74 58 87

f Côté Champs de Provence

Ouvert du lundi au jeudi de 9h-13h et 15h-19h.

Vendredi et samedi 9h-19h.

A LA FERME DU VAL DURANCE

41, allée des genêts 04200 SISTERON

Tél : 04 92 37 20 90

f LA FERME magasin de producteurs

Mardi au vend 9h30-12h30 et 15h-18h30.

Samedi 9h30-17h00.

COULEURS PAYSANNES

• Les Quatre Chemins - 04210 VALENTOLE

Tél : 04 92 72 14 96

Horaires : 9h00-19h00 fermé le dimanche

• 5, Place du Terreau - 04100 MANOSQUE

Tél : 04 92 72 14 96

Ouvert du lundi au vendredi 9h00-12h30/14h30-19h00 ; samedi 8h30-13h/14h30-19h00 ; fermé le dimanche

f Couleurs Paysannes

PANIER DE NOS VALLÉES

12 rue droite

04200 SISTERON

Tél : 04 92 34 37 30

www.paniersdenosvallees.com

f Paniers de nos Vallées

Horaires : mardi, mercredi, vendredi : 9h00-

13h00/15h00-19h ; jeudi et samedi : 9h00-13h00 ;

dimanche et lundi : fermé

LA FERME AUX SAVEURS

• Col St Jean - 04140 MONTCLAR

Tél : 04 92 35 30 01 / 06 31 97 25 52

www.lafermeauxsaveurs.com

f La ferme aux saveurs

Lundi fermé, du mardi au dimanche : 9h00-13h00/14h00-18h00

• Ancien hôtel Derbez, Le village

04340 Le Lauzet-Ubaye

horaires de cette antenne : lundi, mercredi, jeudi :

fermé ; dimanche et mardi 9h00-12h30 vendredi

et samedi : 9h00-12h30/15h00-18h00

LES COPAINS DU MARCHÉ

12, grande rue - 04200 MISON

Tél : 09 63 55 17 06

<http://lescopainsdumarche.fr>

f Les Copains du Marché

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

f 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

f La Ferme du Pesquier

DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE

QUARTIER BOUTEILLE

Au fond du parking de Botanic

04100 MANOSQUE - Tél : 06 42 53 69 06

f Au Fil Des Saveurs 04

LES MAISONS DE PRODUITS DE PAYS

PAYS DE L'UBAYE

325 avenue des Mexicains - 04850 JAUSIERS

Tél : 04 92 84 63 88 - www.produitsdepays.fr

Juillet-août tous les jours de 9h00-19h00

septembre - juin : tous les jours 9h30-

12h00/14h00-18h30

PAYS DES ALPES DU VERDON

04370 BEAUVEZER

Tél : 04 92 83 58 57

Changer juste les horaires de vendredi, samedi,

dimanche : 9h30-12h30/14h00-18h45

PAYS DE HAUTE PROVENCE

Route de Salagon - 04300 MANE

Tél : 04 92 75 37 60

Mercredi au samedi 10h00-18h00 ; dimanche

10h-17h ; fermé mardi

PAYS DU VERDON

3103 Route de Riez

04500 ALLEMAGNE EN PROVENCE

Tél : 04 92 77 40 24

www.produits-artisans-verdon.fr Ouvert 7j/7.

Fermeture annuelle du 1 janvier au 14 février

inclus. Mai : 9h30-12h30/14h-19h Juin et Sep-

tembre : 9h-19h Juillet et Août : 9h30-12h/14h-

18h30

PAYS DIGNOIS

Route Nationale 85 04510 MALLEMOISSON

Tel : 04 92 34 49 56

www.maisondepaysdignois.fr

Lundi au vendredi 9h30-12h30/19h00

weekends et jours fériés 10h00-12h30/13h30-

18h45

PAYS DES GORGES DU VERDON

Boulevard St-Michel - 04120 CASTELLANE

Tél : 04 92 89 04 24

maisondepaysgorgesduverdon.fr

Été : 7j/7j 9h30-19h30

automne : lundi au samedi 10h00-13h00/15h00-

18h30

hiver jeudi, vendredi et samedi 9h00-13h00

fermeture annuelle fin décembre à début avril



©AD04/Raoul Getraud

Foires agricoles 2024

Août

Foire de Forcalquier : dimanche 11 août 2024

Foire d'Ongles : dimanche 11 août 2024

Septembre

Foire de La Javie : samedi 7 septembre 2024

Foire de Saint André-les-Alpes : samedi 21 septembre 2024

Foire de Barcelonnette : samedi 28 septembre 2024

Octobre

Foire de Seyne : samedi 12 octobre 2024

Foire aux agnelles de Thoard : samedi 19 octobre 2024



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 de juillet à fin août de 17 h à 20 h sous le 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
- **Clamensane** tous les mardis de juillet à août de 9 h à 13 h place du village.



Journées en alpages 2024 Fin juillet/début 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/>



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...

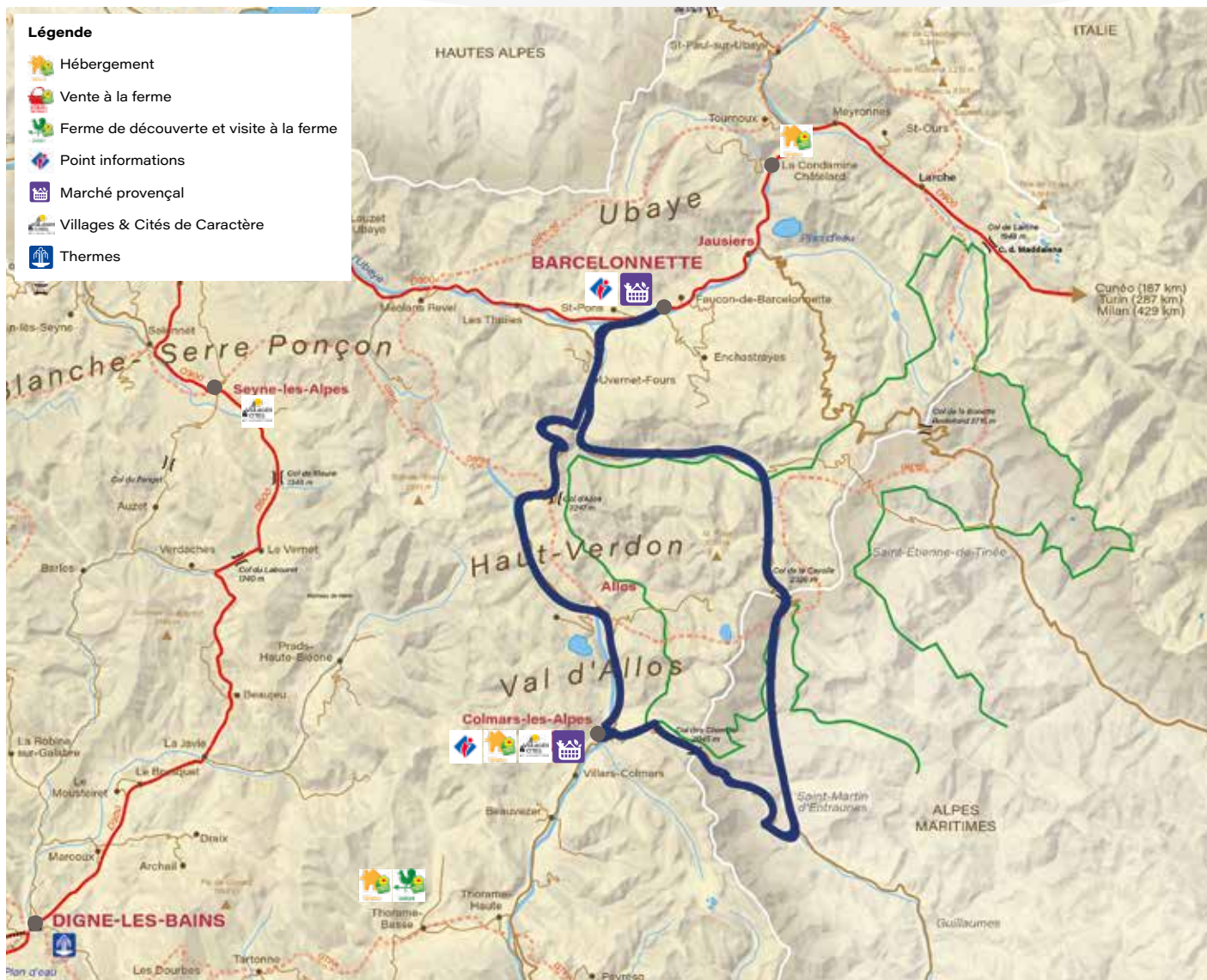


VOTRE ITINÉRAIRE

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.



©AD04/Teddy Verneuil



©AD04/UT Camille Moirenc

©AD04/UT Camille Moirenc

EXPERIENCE IRRESISTIBLE...

Les Fêtes latino, 10 jours de fête dans la capitale de l'Ubaye !

C'est un air de Mexique qui souffle sur Barcelonnette en août, l'occasion de découvrir les coutumes, la musique et la gastronomie de l'Amérique Latine au travers de spectacles, de déambulations et d'ateliers gratuits. Mélodies entraînant des mariachis, danseurs aux habits flamboyants et découverte de la culture aztèque vous attendent...

www.ubaye.com

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.

Le col d'Allos est exclusivement réservé à la pratique du cyclisme, le vendredi de 8 h à 11 h, de mi-juillet à fin août.

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.

©AD04/Teddy Verneuil



©AD04/Teddy Verneuil



©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

Maison de centre station, 04260 Allos

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

Site web : www.valdallos.com

Office de tourisme de Colmars-les-Alpes

Ancienne Auberge Fleurie, 04370 Colmars-les-Alpes

Tél : 04 92 83 41 92

Site web : www.colmarslesalpes-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...

Exposition immersive « le récit de Vauban » !

Installée dans le Fort de Savoie, cette nouvelle exposition utilise des technologies sons et lumières

comparables à celles des célèbres carrières de lumière aux Baux-de-Provence.

Au programme, 20 minutes de spectacle multimédia qui vous transporte dans letemps et l'espace à la découverte des moments forts de l'histoire de Colmars-les-Alpes.



©AD04/Foehn photographie



©AD04/Foehn photographie

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 qui enchantera les petits comme les grands.

A visiter proche du parcours



● **FERME-BRASSERIE CORDOUIL**
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.

©AD04/Teddy Verneuil



LE SAVIEZ-VOUS ?

Élevage 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/Foehn photographie

Hébergement sur le parcours

COLMARS-LES-ALPES



LES TRANSHUMANCES
04370 COLMARS-LES-ALPES
Tél : 04 92 83 44 39

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, Jean-Paul et Maïté Barbaroux ont plus d'une corde à leur arc ! Entre élevage ovin, basse-cour, potager, culture de génépi, fruits rouges et confitures ils ne s'ennuient 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 1.320 m d'altitude, face au Parc national du Mercantour, leur 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 CORDOUIL
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 Cordueil, 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 1 150 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.

©AD04/Raoul Getraud



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.



©AD04/Thibaut Vergoz



©AD04/Philippe Leroux

JOUR 1 - SIMIANE LA ROTONDE – FORCALQUIER

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

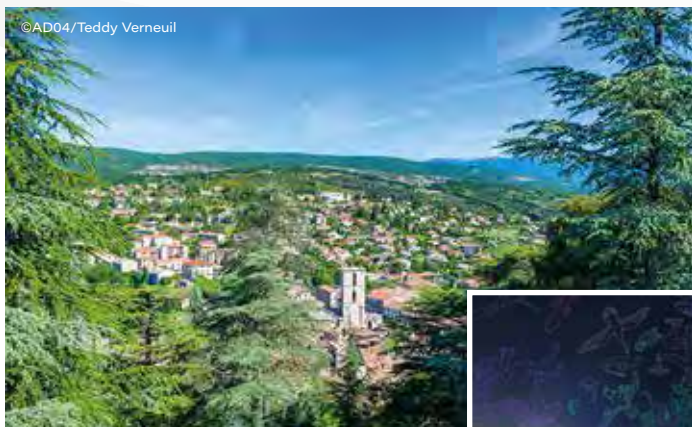
Simiane-la-Rotonde tire sa renommée de la Rotonde, donjon circulaire du château qui couronne la butte sur laquelle s'étale le village, témoin d'une riche histoire.



LE SAVIEZ-VOUS ?

Le label accueille 3 nouveaux villages en 2023 : Montfuron, St-Martin de Brômes et St-Michel l'Observatoire

JOUR 2 - FORCALQUIER > CRUIS > LURS



©AD04/Teddy Verneuil



©AD04/Centre Astronomie

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.

Saint-Michel l'Observatoire, la tête dans les étoiles



Entre la montagne de Lure et le massif du Luberon, vous pourrez vous rendre au Centre d'Astronomie qui dispose d'un impressionnant parc instrumental : une coupole et une géode, de nombreux télescopes, des jumelles astronomiques et propose un parcours du Système Solaire en réalité augmentée...

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, moutons, 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.



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 Intercommunal Forcalquier - Lure

Tél : 04 92 75 10 02

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

©AD04/Thibaut Vergoz



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.



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.

EXPERIENCE IRRESISTIBLE...



A LA FERME DE TITOU - 04300 ST-MAIME

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
Tél : 06 29 41 51 51



©AD04/Thibaut Vergoz



©AD04/Thibaut Vergoz



©AD04/Thibaut Vergoz





FORCALQUIER



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

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.



Ferme-auberge



VACHERES



LA PITCHOUNETTE - 04110 VACHÈRES
Tél : 06 63 81 99 17 / 04 92 75 68 96

Découvrez l'authenticité d'un restaurant à la ferme, dégustez les produits du terroir et les spécialités régionales issus des productions de la ferme.

La ferme auberge vous accueille pour des repas avec les produits issus de l'exploitation.

Spécialités : Volailles : poulets, pintades, oeufs, légumes et fruits, desserts maison.

Ouverture : Uniquement sur réservation. Tous les week-ends toute l'année.

Hébergement proche du parcours



VILLENEUVE LOGIKBIO

VILLENEUVE



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

LOGEMENT ATYPIQUE EXCLUSIF : 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...

Dormez en tente lodge



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.



Points de vente à la ferme sur le parcours



©AD04/Cyrille de Villele

LA REMORQUE - 04300 MANE Tél : 06 84 88 76 75

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

LE JARDIN DE FONT REYNIÈRE - 04300 MANE Tél : 04 92 75 16 65

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

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

GAEC LES CHARENTAIS - 04300 PIERRERUE Tél : 06 65 70 28 78 / 06 17 48 64 78

Viande d'agneau, huile de tournesol pressée à la ferme, graines de tournesol, grillées et salées, noix, maïs pop corn confitures, confiseries, légumes et fruits de saisons, plantes aromatiques, céréales.

Magasin à la ferme ouvert le samedi matin 9h-12h



©AD04/Cyrille de Villele

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.

CAVE LA MADELEINE - 04130 VOLX Tél : 04 92 72 13 91

Vin. Du lundi au samedi, 9h-12h et 14h-18h30.

EARL BOUTEILLE - 04130 VOLX Tél : 06 78 25 47 43

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

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.

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).

LA TERRE FERME - 04100 MANOSQUE Tél : 07 85 66 77 60

Stand en bord de route D6 entre Manosque et Pierrevert. D'avril à octobre, mercredi 16h-19h, samedi 9h-12h ; Novembre à décembre mercredi 14h30-17h30, samedi 9h-12h.

Points de vente à la ferme proches du parcours



©AD04/Thibaut Vergoz

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.



©AD04/Alain Le Breton

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 DE LA GRANGE DU BOIS 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.

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.

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

Plants, petits fruits, safran, herbes aromatiques.

PRODUCTEURS DE MIEL

GAEC de la Boutonnelle

Bienvenue dans le pays de Giono et celui des pierres sèches. Vous serez accueillis dans la ferme de la Boutonnelle, au milieu des champs de lavande dans lesquels butinent les abeilles de Michaël, qui sera heureux de vous faire découvrir l'exploitation familiale et déguster tous les produits issus de la ruche.

Vous serez enivrés par le parfum subtil de la lavande fine AOC en venant découvrir la distillation à l'ancienne de la lavande. L'accueil se fait à la ferme toute la semaine.

Productions de la ferme : Miel de lavande, Essence de lavande fine AOC, Crème de marrons, Petit épeautre, Farine de petit épeautre

Contact :

Michaël MARTIN et Luc MARTIN
Les Chênes Blancs, 04150 REDORTIERS
Tél : 04 92 73 26 02 / 06 88 90 71 53
martin.michael04@orange.fr



Miellerie Burcheri



Notre exploitation familiale est installée dans les Alpes de Haute-Provence depuis 1976

Le miel est un produit naturel ramassé par les abeilles. Le miel typique de la Provence et en particulier de la Haute-Provence est le miel de lavande.

Etant lavandiculteur nous avons des emplacements privilégiés pour nos ruches. Il y a des miels mono floraux (une seule fleur) comme le lavande, le romarin, le châtaignier, l'acacia, le tilleul et des miels multi floraux (plusieurs fleurs ou miellat ramassé sur les arbres) comme le forêt, le montagne, le garrigue...

Productions de la ferme : Miel de lavande, toutes fleurs, de montagne, d'acacia, de romarin, de châtaignier. Lentilles, pois chiches, épeautre, châtaignes. Huile essentielle et hydrolat de lavande et lavandin. Confitures. Châtaignes en pot, pois chiches en pot. Truffes. Bières à la châtaigne, au miel de lavande, à l'épeautre.

Contact :

Entre Lure et Ventoux - « Le Janorat », 04150 REDORTIERS
Tél : 04 92 77 24 97 / 06 88 26 76 79
<https://entre-lure-et-ventoux.com>





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 clucs 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 Clamensane par le col des Garcinets

- **Option 1 :** D951 en direction de Sisteron. A l'intersection avec la D454 (route de Châteaufort) : route de Clans jusqu'à Vaumeilh puis D304 jusqu'à Melve. Melve : route de Thèze jusqu'à Thèze puis D4 jusqu'à Sisteron
- **Option 2 :** rejoindre Sisteron par la D951.



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, Entrepierres, 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

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.

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

©AD04/Foehn photographie



©AD04/Loïc Lagarde

EXPERIENCE IRRESISTIBLE...

Spa thermal de Haute Provence



Nouvel 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.

A visiter sur le parcours



● LA FERME BÉRIDON – 04140 AUZET Tél : 04 92 35 05 57 / 06 60 75 56 51

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



● LA FERME DU CHÂTEAU 04000 LA ROBINE SUR GALABRE Tél : 09 63 52 9206 / 06 66 46 21 17

Venez découvrir et séjourner dans un lieu authentique, calme et ressourçant tout en partageant l'amour qu' Alessia et Jérôme Bach portent pour les animaux et la nature.

Fromages de chèvre, viande d'agneau et de chevreau, jus de poire, charcuterie et pâtés, confitures, faisselles au lait de chèvre.

Visites et animations : Visite de la ferme, partager et expliquer notre métier.

Durée de la visite : Entre 30 mn et 1 h.

Prix : 2 €

Ouverture : Toute l'année.



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.

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

A visiter sur le parcours

● 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.



EXPERIENCE IRRÉSISTIBLE...



ELEVAGE BELÂNE - 04250 BELLAFoire
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, bâtage, 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.



©AD04/Foehn photographie

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.

Hébergement proche du parcours



LA ROBINE SUR GALABRE



LA FERME DU CHÂTEAU
04000 LA ROBINE SUR GALABRE
Tél : 09 63 52 92 06 / 06 6 46 211 7

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

Capacité d'accueil : 4 personnes

Dans le hameau de Lambert, venez vous ressourcer dans l'ambiance d'une ferme traditionnelle de moyenne montagne.

D'innombrables départs de randonnées s'offrent à vous depuis le gîte.

Tarif : à partir de 45 € / nuit.

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)

©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.blancheserrepoucon-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-serrepoucon.com

Points de vente à la ferme sur le parcours



©AD04/Raoul Getraud

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.

PÉPINIÈRE MARROU – 04290 VOLONNE Tél : 06 14 80 55 31

Plants, fleurs. Du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18 h.

LA FERME DU PESQUIER – 04510 MALLEMOISSON Tél : 06 71 65 63 37

Céréales, maraîchage, arboriculture, œufs. Boutique en bord de route la départementale équipée de casiers libre-service. 7/7j 24/24h.



©AD04/Philippe Murtas

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.

GAEC FERRAND - LA FERME DE BERNARDEZ 04140 SEYNE-LES-ALPES Tél : 06 79 46 83 07

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



©AD04/Foehn photographie

GAEC DU BUISSONNET – 04140 SELONNET Tél : 06 80 08 01 51

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

Points de vente à la ferme proche du parcours



©AD04/Thibaut Vergoz

MIELLERIE STUCKY – 04250 BAYONS Tél : 06 61 45 73 53

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



©AD04/Cyrille de Villele

EARL TOURONDET – 05110 CURBANS Tél : 06 70 12 69 55

Maraîchage. Stand de vente à la ferme ouvert de juillet à octobre le lundi et le vendredi de 10h à 12h et 17h à 19h, le mercredi de 17h à 19h, le samedi de 10h à 12h.

GAEC AUX CHAMPS DES COUGOURDES 04200 VAUMEILH Tél : 06 68 29 53 47

Maraîchage. Vente sur la ferme les mercredis de 9h à 14h, samedis de 9h à 19h.

PRODUCTEURS DE MIEL



Miellerie Stucky

Apiculteur récoltant passionné à Bayons.
En tant qu'entreprise responsable et écologique, nous nous engageons à garder les abeilles dans leur habitat naturel d'une manière locale et durable.

Productions de la ferme : Miel de Fleurs, lavande, forêt, montagne et produits de la ruche

Contact :
François STUCKY - La Rochaye, 04250 BAYONS
Tél : 06 61 45 73 53
<https://www.miellerie-stucky.fr>



Miellerie Maccario

Venez vous offrir un moment de douceur à la découverte du monde fascinant des abeilles entre mer et montagne. Apiculture transhumante, production de miel de crû régional sous signe de qualité, IGP, miel de Provence, label rouge sur le miel de lavandes, le meilleur de la Provence dans un pot. Sans oublier les autres régions avec le miel de forêt, d'acacia, de montagne et de châtaignier récolté en Isère.

Proche de Sisteron notre miellerie vous offre le plaisir de découvrir une passion, l'apiculture, à travers des produits de qualité.

Productions de la ferme : Miel de lavande Label Rouge Toutes fleurs de Provence (IGP), Garrigues, Forêt, Montagne, Romarin, Châtaignier, Acacia. Guimauves, Pain d'épices, Nougat blanc et noir, et bresque en saison.

Contact :
Fabrice MACCARIO - Chemin du Pigeonnier, 04200 AUBIGNOSC
Tél : 04 92 62 55 02/ 06 50 88 24 86



GAEC Les Atypiculteurs

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.

Contact :
Benoît AILLAUD et Olivier ALIAS - 04510 MALLEMOISSON
Tél. 07 67 59 59 13
atypiculteurs@hotmail.com



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/Thibaut Vergoz, ©AD04/Adrien Noat, ©AD04/Raoul Getraud

Dos de couverture : ©AD04/Thibaut Vergoz

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



PROVENCE
ALPES
CÔTE D'AZUR



CCI ALPES
DE-HAUTE-PROVENCE

