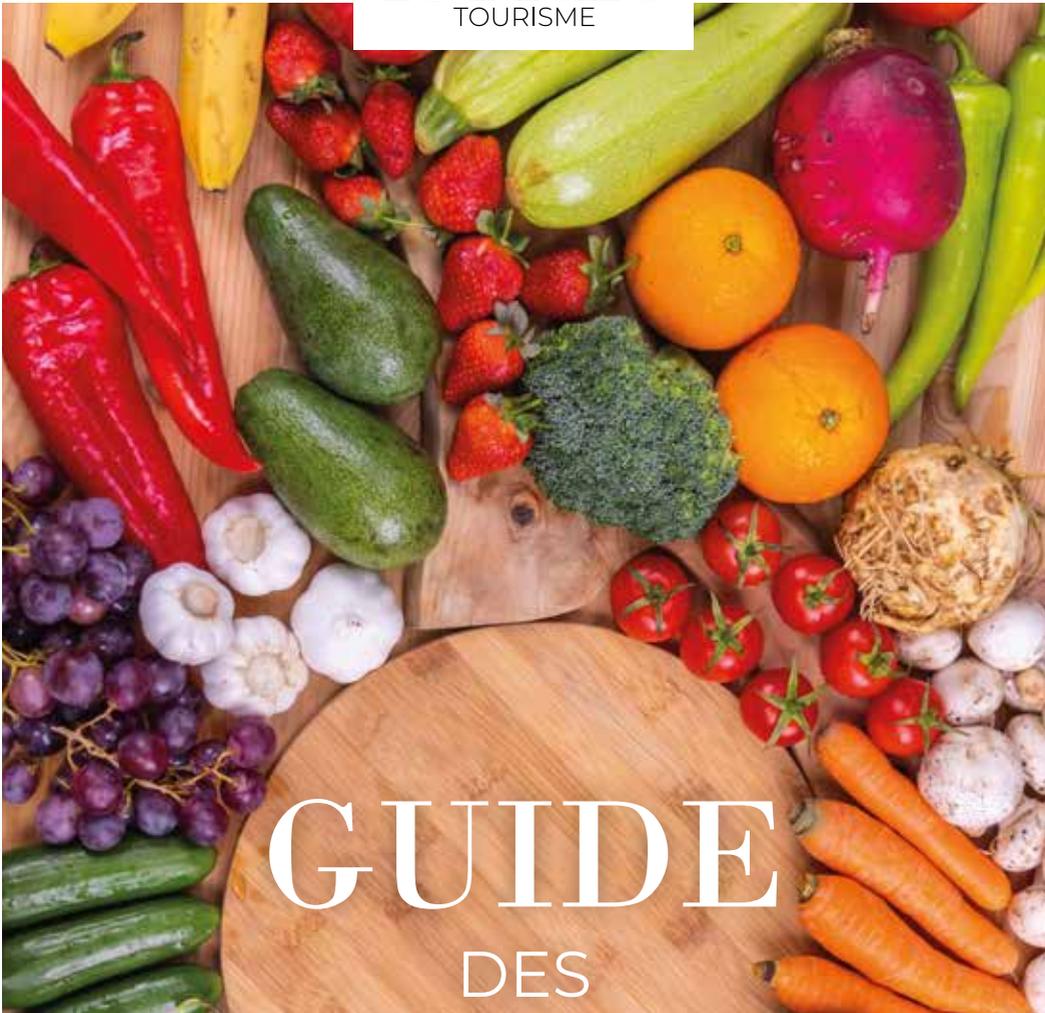


PROVENCE  
**ISTRES**  
TOURISME



**GUIDE**  
DES

**PRODUCTEURS**





**François BERNARDINI**

**Maire d'Istres, Vice-Président de la Métropole Aix-Marseille-Provence, délégué à l'aéronautique et la pétrochimie et à la sidérurgie**

Istres est une ville aux multiples facettes. Cela fait son charme, son attractivité.

Si elle est connue pour et reconnue comme haut lieu de l'aéronautique, elle a aussi un autre visage.

Celui d'une magnifique plaine agricole, où de nombreuses cultures croisent aussi des bergers et leur troupeau ainsi que d'un littoral riche avec l'étang

de Berre.

Cette variété est une chance, c'est aussi un défi pour l'avenir. C'est à la fois un défi écologique, car il est de plus en plus pressant de favoriser des circuits courts, une agriculture raisonnée. Et c'est aussi un défi sanitaire car il devient urgent de consommer une nourriture saine, de qualité.

Notre tissu agricole est important, varié, vous le découvrirez dans ces pages, il y a vraiment de quoi s'enorgueillir de notre production locale, des femmes et des hommes qui la cultivent.

Istres est vraiment la ville où le dynamisme peut se targuer d'avoir les pieds bien plantés dans la terre et la tête dans les étoiles !



**Véronique DECOMBIS**  
**Conseillère Municipale**  
**en charge du Tourisme et**  
**du Jumelage, Présidente**  
**de l'office de tourisme**

Avec l'édition de ce guide, les agriculteurs, et pêcheurs de la ville

nous ont reçu sur leurs lieux d'exploitations, implantés sur des zones aussi variées que les grandes étendues caillouteuses de la Crau, des prairies fleuries de foin AOC, jusqu'à l'étang de Berre. Tous ces professionnels sont passionnés, amoureux de leur terre, de leurs bêtes et de leurs métiers. L'éthique qu'ils défendent, sans s'être concertés, est la même. En cherchant à conserver une qualité de vie, ils souhaitent mettre en oeuvre une agriculture douce, respectueuse des sols, de l'eau et des animaux.

Ils ont à cœur de continuer à façonner les paysages qui nous entourent et dont ils sont détenteurs, les conserver et les transmettre dans les meilleures conditions possibles.

Nous avons le plaisir de vous indiquer dans les pages qui vont suivre, les lieux de vente, les possibilités de visite, les marchés ou Amap ou vous pourrez trouver tous ces bon produits.

Bonnes dégustations.



**Didier TRONC**  
**Conseiller**  
**Municipal délégué à**  
**l'Agriculture**

Je suis très heureux de la mise en place de cette brochure qui va mettre en avant

les agriculteurs et les éleveurs de notre ville avec tous les produits de qualité qu'ils ont à nous proposer.

Notre commune à la chance de bénéficier d'un terroir exceptionnel, riche en biodiversité qui donne des produits d'exception. Nous sommes dans le périmètre de 5 AOP (Appellation d'Origine Protégée) et 2 IGP (Indication Géographique Protégée) plus des agriculteurs engagés en Agriculture Biologique, le tout sur 2 sites Natura 2000 et une Réserve Naturelle

Je tiens à remercier Monsieur le Maire et toute l'équipe de l'Office de Tourisme d'Istres pour la sortie de cette brochure qui répond à une attente sociétale avec le développement des circuits courts et des produits de qualité. Je suis sûr qu'elle vous donnera entière satisfaction et qu'elle vous incitera à privilégier nos produits locaux.

# SOMMAIRE

## 4 Terres istréennes & entressennoises

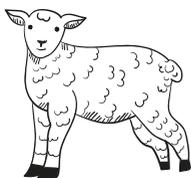


## 5 Istres Tourisme LE CLUB

## 6 Le foin de Crau



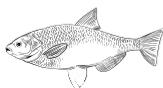
## 7 Les Labels



## 8 Carte des producteurs



## 9 Fruit & légume



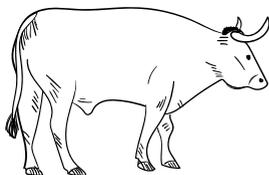
## 15 Viande, volaille & poisson

## 25 Huile d'olive, miel & fromage



## 31 Vin & bière

## 35 Initiatives locales



## 36 Les marchés

# TERRES ISTRÉENNES & ENTRESSENNOISES

La Provence est un territoire apprécié pour sa richesse, ses couleurs, ses lumières mais également son terroir. Les fruits et légumes, l'huile d'olive, les agneaux de Crau, la viande de taureau issus de cette terre ensoleillée font de la cuisine provençale une cuisine appréciée dans le monde entier.

Avec sa superficie importante, le territoire de la ville d'Istres possède une grande diversité d'environnements. Entre la plaine de la Crau, le littoral de l'étang de Berre et les collines de l'arrière pays, les terres istréennes offrent aux producteurs locaux de multiples possibilités.

## LA PLAINE DE LA CRAU

Divisé en deux, la Crau sèche et la Crau humide, le seul *biome steppique\** d'Europe occidentale est un espace naturel de premier plan. La plaine de la Crau est extrêmement fertile, permettant la production du fameux foin de Crau, le maraîchage, l'arboriculture et l'élevage.

Le nom de Coussoul est donné à la Crau sèche, désert caillouteux en apparence, mais qui regorge en fait d'une faune et d'une flore rare.

Il y pâture une race de moutons spécifique : le mérinos d'Arles dont l'un des plus grands cheptels de France (8000 brebis) est présent à Istres au sein du domaine de la Massuguière. C'est à l'école du Merle, à Salon de Provence que les jeunes continuent à apprendre le métier de Berger Transhumant.

A Istres, la Fête des Bergers permet de raviver les traditions liées au pastoralisme avec, entre autres animations, le défilé de plus de 3000 moutons dans les rues de la ville.

RENSEIGNEMENTS :  
Réserve naturelle nationale  
des Coussouls de Crau  
<http://www.cen-paca.org>

Au nord, la Crau humide bénéficie notamment de l'eau des canaux d'irrigation créés au XVIème siècle par Adam de Craponne. L'eau provenant de la Durance irrigue, fertilise le sol et en s'infiltrant, alimente la nappe phréatique de la Crau, immense réserve d'eau.

\* **biome steppique** : milieu écologique étendu & homogène



## L'ÉTANG DE BERRE

La pêche y est pratiquée depuis l'antiquité grâce à des ressources marines abondantes. De nos jours, afin d'en préserver l'écosystème, la pêche professionnelle est réglementée. Les pêcheurs basés au Port des Heures Claires proposent chaque jour des poissons frais, issus de l'étang ou de la mer.

# ISTRES TOURISME LE CLUB



L'OFFICE DE TOURISME VOUS PROPOSE DE MARS À NOVEMBRE DES VISITES ACCOMPAGNÉES PAR DES AGRICULTEURS OU DES EXPERTS ET AMOUREUX DE NOTRE TERRITOIRE.

Ces visites abordent des thématiques propres à notre terroir comme :

- Des visites directement sur les exploitations de nos producteurs et agriculteurs istréens : maraîchage bio, culture du foin de Crau, élevage de vaches Aubrac, oléiculteurs ...
- Mais aussi, des visites liées aux spécificités de notre territoire qui sont forcément liées à la culture de nos terres, avec des experts locaux : l'enjeu de l'eau dans notre région, découverte de la plaine de la Crau et de sa nappe phréatique, découverte de la faune et de la flore locale, balade accompagnée sur les rives de l'étang de Berre...



AU CŒUR DU TERROIR



INFORMATIONS  
& RÉSERVATIONS

OFFICE DE TOURISME D'ISTRES

Retrouvez toutes nos activités  
et sorties découverte :

[www.istres-tourisme.com](http://www.istres-tourisme.com)

# LE FOIN DE CRAU

Véritable spécialité de notre territoire, le foin de Crau est cultivé par près de 30 producteurs rien que sur Istres et Entressen. Le Comité du foin de Crau, créé en 1977, compte plus de 250 adhérents.

*Le foin est coupé 3 fois dans l'année, en mai pour les chevaux et bovins, fin juin pour les vaches et les brebis puis fin août pour les ovins et les caprins.*

COMITÉ DU FOIN DE CRAU :

04 90 17 06 60  
comite@foindecrau.com



## Quelques producteurs de foin de Crau à Istres et Entressen :

Chemin du Bord de Crau  
Domaine de Coromande  
Domaine de la Massuguière  
Ferme de la Gineste  
Le Grand Mas  
Mas des Aubargues  
Mas Blanc  
Mas Callaman  
Mas d'Espalle  
Mas de l'Étang  
Mas des Frênes  
Mas de Graillon  
Mas du Grand Bayanne  
Mas Guilhem  
Mas Guirand  
Mas de La Poste  
Mas Neuf  
Mas Pierrefeu  
Mas du Rigau  
Mas de Suffren  
Quartier du Grand Bayanne  
Rousserole



## FÊTE DU FOIN

DÉBUT JUIN À  
ENTRESSEN.

Agriculteurs,  
producteurs,  
associations

traditionnelles & nombreuses animations gratuites : balade à poney, mini ferme, marché et foire artisanale, démonstrations...



## LE SAVIEZ-VOUS ?

Le foin de Crau est le seul aliment à destination des animaux qui est **labellisé AOP** (Appellation d'Origine Protégée). Reconnaissable grâce à sa **ficelle rouge et blanche**, c'est un foin d'une qualité exceptionnelle qui est renommé et exporté dans le monde entier.



# LES LABELS

## Labels présents dans ce guide

La marque AB de certification identifie des produits 100% bio ou contenant au moins 95% de produits agricoles bio. Elle assure le respect du règlement sur l'agriculture biologique au niveau national.



Le logo européen "agriculture biologique". Sa présence sur l'étiquetage assure le respect du règlement sur l'agriculture biologique de l'Union européenne.



La marque IGP (Indication Géographique Protégée) identifie un produit dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique.



L'Appellation d'origine protégée (AOP) désigne un produit dont toutes les étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique, qui donne ses caractéristiques au produit au niveau européen. (AOC) Au niveau national.



Bio Cohérence est une marque française de filière portée par des producteurs, des transformateurs, des distributeurs et des consommateurs. Elle garantit des produits bio répondant à des critères exigeants.



Demeter est la marque collective des produits alimentaires, cosmétiques et textiles issus de l'agriculture biodynamique certifiée, elle regroupe plus de 7000 adhérents dans 60 pays, sur tous les continents.



ECOCERT accompagne les producteurs dans le développement de leurs pratiques durables



## JE SUIS LOCAVORE

1

### C'EST BON POUR MOI :

Je consomme des fruits, légumes, viandes ou poissons dont je connais l'origine et le mode de production. Des produits que je vais chercher directement chez le producteur sont des produits frais, qui ont été récoltés pour la plupart la veille et qui ont été cueillis à maturité.

2

### C'EST BON POUR L'ENVIRONNEMENT :

En plus de savoir que la terre est bien utilisée, il n'y a pas de transports intermédiaires donc moins de pollution de l'air et de suremballage.

3

### C'EST BON POUR L'ÉCONOMIE LOCALE :

En soutenant l'agriculture locale vous ferez des économies car il n'y a pas d'intermédiaire. Vous achetez également les produits au bon prix et permettez aux producteurs une juste rémunération.

# CARTE DES PRODUCTEURS





---

# FRUITS & LÉGUMES



## DENIS COLLADO

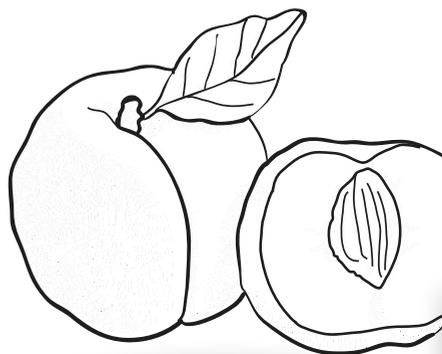
155 chemin du Mas Chauvet  
13118 Entressen  
06 03 91 09 92

[denis.colladodm@gmail.com](mailto:denis.colladodm@gmail.com)



## NOS PRODUITS

PÊCHES ET NECTARINES  
EN FRUITS FRAIS



Installé en 2007 en hors cadre familial, après 20 ans en tant que chef de culture dans une exploitation arboricole.

J'ai créé en 2007 une structure en agriculture raisonnée et certifiée à ce jour en Haute Valeur Environnementale (HVE)

En 2019 j'ai pu faire une nouvelle structure dédiée au Bio et l'exploitation est maintenant certifiée Agriculture Biologique depuis mai 2022.



## RETROUVEZ NOUS

- Vente directe : début juin à fin août, du lundi au samedi de 7h à 12h.
- Marché d'Entressen les vendredis matin & Marché de producteurs de Plan de Campagne les lundis, mercredis et vendredis après-midi durant la saison
- Vente via l'AMAP d'Entressen.
- Visites de l'exploitation possible sur RDV uniquement

# DOMAINE DES 3B



## CHIARISOLI MATTHIAS

27 Chemin du Mas d'Amphoux  
13118 Entressen  
04 90 50 53 48 / 07 82 60 89 85

[www.ledomainedes3b.fr](http://www.ledomainedes3b.fr)

 [ledomainedes3b](https://www.facebook.com/ledomainedes3b)

[domainedes3b@laposte.net](mailto:domainedes3b@laposte.net)



## NOS PRODUITS

### FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON

**Printemps** : courgettes, tomates, aubergines, haricots, poivrons, melons, pastèques, concombres, carottes, petits pois, navets, fraises, artichauts, asperges.

**Automne** : épinards, blettes, fenouil, radis, salade, courges, coing, kaki, grenade, persil, coriandre, céleri, chou, poireaux, herbes aromatiques.

Créée en 2012 dans la Crau humide, notre exploitation familiale spécialisée dans le maraîchage biologique, est entourée de prairies de foin de Crau et de chénaies centenaires.

Notre nom signifie Beau, Bon et Bio.

Nos valeurs, notre engagement correspondent à la vision d'une agriculture moderne respectueuse de la nature, des consommateurs et des agriculteurs eux-mêmes.

**Refuge LPO** : Le Domaine des 3B est un refuge LPO (ligue des protection des oiseaux) et chauves-souris.



## RETROUVEZ NOUS

- Vente directe au domaine (petit marché de producteurs et artisans locaux): samedi 9h-12h30 (avril à juillet & octobre à janvier)
- Paniers en commande sur internet (retrait samedi matin)
- Marché d'Istres : mardi matin (printemps et automne).
- Participe à l'opération «de ferme en ferme» tous les derniers week-end d'avril.
- Visites pendant les journées portes ouvertes et via Istres Tourisme le Club

# LES PANIERS DE JOSÉ



## JOSÉ CEREZO

Quartier Le Paty, D5

13800 Istres

06 19 89 83 33

[www.lespaniersdejose.fr](http://www.lespaniersdejose.fr)

 les paniers de José

[lespaniersdejose@gmail.com](mailto:lespaniersdejose@gmail.com)



## NOS PRODUITS

### FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON

Fraises, pêches, pommes,  
tomates, courgettes, haricots  
verts, salades, choux, blettes,  
poireaux, carottes...

▣ Agriculteur à Istres depuis trois générations, c'est avec beaucoup de passion et d'engagement que j'ai repris le flambeau familial en vendant ma production sur les marchés du pourtour de l'étang de Berre (Martigues, la Couronne...) depuis plus de 25 ans.

Grâce au fruit de mon travail quotidien, je vous propose des produits frais, de saison, de qualité et qui ont du goût !

Je pratique une agriculture raisonnée et raisonnable avec des prix justes. ▣

## ▣ NOUS

RETROUVEZ

- Vente sur le marché de la Couronne (Martigues) *les mercredis et samedis matin.*
- Drive : commande des paniers sur mon site *du vendredi matin au mardi soir pour les paniers du jeudi* : [lespaniersdejose.fr](http://lespaniersdejose.fr)

# LE POTAGER DE JEANNE



## KARINE RECALT

Domaine Espillier  
Route de la Cabane Noire  
13800 Istres  
07 67 59 30 90

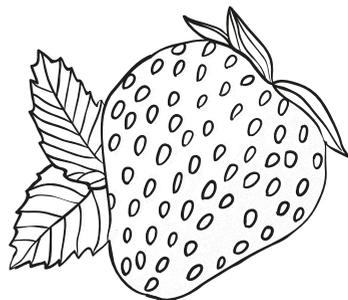
 Le Potager de Jeanne

[lepotagerdejeanne@gmail.com](mailto:lepotagerdejeanne@gmail.com)



## NOS PRODUITS

FRAISES ET COURGETTES BIO



## RETROUVEZ NOUS

- Vente directe à la ferme *tous les matins*.
- Au magasin Marcel & Fils d'Istres
- Gîte 4 étoiles sur place



---

VIANDE,  
VOLAILLE,  
POISSON

# EARL LES BARTAVELLES



## CÉDRIC DEVILLE

Mas familial d'Amphoux  
Chemin du Mas d'Amphoux  
13118 Entressen  
06 09 64 45 34

[cndeville13@aol.com](mailto:cndeville13@aol.com)

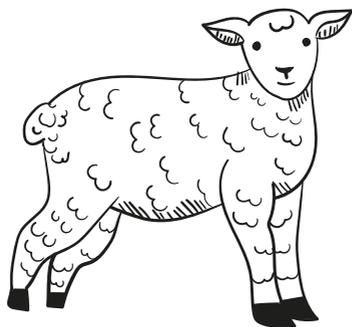


## NOS PRODUITS

### VIANDE D'AGNEAU

*Colis de 1/2 agneau  
Terrines d'agneau  
Plats cuisinés  
Merguez 100% brebis  
Saucisson d'agneau*

Création de l'exploitation en 2016, Cédric Deville est un éleveur passionné. Troupeau de 900 brebis de race Mérinos d'Arles. Conduite de façon extensive sur les pâturages des prairies de Crau et pratique de la transhumance estivale. Les agneaux sont élevés sous la mère, puis en bergerie avec du foin de Crau AOP et des céréales.



RETROUVEZ  
NOUS

- Vente directe à la ferme sur commande.

Domaine du Vieux Sulauze  
13140 MIRAMAS  
04 90 58 09 18

[www.boucheriedesulauze.fr](http://www.boucheriedesulauze.fr)

  @boucheriedesulauze

[ledomainedesulauze@gmail.com](mailto:ledomainedesulauze@gmail.com)



### NOS PRODUITS

#### VIANDE DE TAUREAU SAUVAGES BIO

Viande et conserves de taureau  
(gardiannes, terrines, confits,  
saucissons ...)

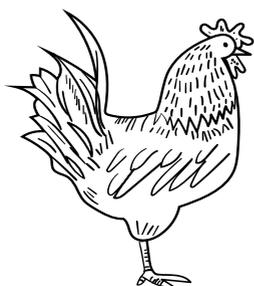
Entreprise familiale depuis 4 générations, nos taureaux sont élevés en plein air toute l'année sur les 500 hectares du Domaine de Sulauze et deux fois par mois, nous réalisons une vente à la ferme au détail. Nos taureaux sillonnent à leur guise le Domaine et s'épanouissent entre garrigues, luzernes, prairies et lacs collinaires. Ils consomment du foin de Crau AOC, également produit sur le Domaine, ainsi que de la luzerne fertilisée avec de l'engrais naturel. Notre élevage se pratique de manière traditionnelle : la conduite des troupeaux se fait à cheval et les taureaux conservent leur instinct sauvage.



## RETROUVEZ NOUS

- Vente à la ferme (sur commande 15 jours à l'avance) 1 vendredi sur 2 de 8h30 à 12h30 et 13h30 à 18h30
- Vente à la boutique de l'Office de Tourisme

# EARL LE MAS ROSE



## BENOIT PONS

Draille du Mas Rose  
13800 ISTRES  
06 11 82 44 53

 La ferme du Mas Rose

[pons-benoit@hotmail.fr](mailto:pons-benoit@hotmail.fr)



## NOS PRODUITS

VOLAILLES DE PLEIN AIR & OEUFS

*Volailles vivantes, volailles prêtes à cuire, œufs, foie de Crau AOC*

Entreprise familiale dans le foie de Crau. L'activité volaille a été créée en 2018. Les animaux sont élevés en système extensif et nourris aux céréales françaises sans OGM. L'objectif étant de respecter le bien-être de l'animal pour un produit de qualité.



## RETROUVEZ NOUS

- Vente directe à la ferme (sur RDV uniquement)
- Points de vente locaux :
  - Fromagerie Bellante (œufs)
  - Mas des pins (volailles & œufs)
  - Les paniers de José (œufs)

# FANO FRÉDÉRIC



## FRÉDÉRIC FANO

Domaine de Sulauze  
La Bamboueraie de Sulauze  
13140 MIRAMAS  
06 10 64 81 09

 Domaine de Sulauze /  
La Bamboueraie de Sulauze

[La.bamboueraie.de.sulauze@gmail.com](mailto:La.bamboueraie.de.sulauze@gmail.com)



## NOS PRODUITS

BOEUF AUBRAC BIO  
& FOIN DE CRAU BIO



Au sein d'un domaine agricole de plus de 600 ha, situé au nord de la ville, la Bamboueraie est un havre de verdure et de fraîcheur.

L'exploitation agricole comporte un élevage de vaches de Race Aubrac et la culture du foin de Crau.

Nos bêtes sont nées et élevées au domaine en plein air sur 25 hectares de prairie de foin de Crau Bio – AOC.



## RETROUVEZ NOUS

- Vente directe à la ferme sur RDV
- Chambres d'hôtes au sein du domaine et possibilité de table d'hôte

# EARL MORETTI ANDRÉA



## ANDRÉA MORETTI

Quartier du Paty  
Chemin du massacre  
13800 ISTRES  
06 14 92 69 17

 EARL Moretti Andréa  
-Vente à la ferme

[earlmorettiandrea@gmail.com](mailto:earlmorettiandrea@gmail.com)



## NOS PRODUITS

### VIANDE & FOIN DE CRAU

Viande de porcs en colis et en détails  
Viande de bœufs en colis  
Saucissons, saucisses sèche  
Chapons (fêtes de fin d'année)  
Foin de Crau AOC

Éleveurs, naisseurs et engraisseurs de porcs depuis 4 générations, Moretti Andrea a repris l'entreprise familiale depuis 2 ans.

Il continue de développer la ferme et propose sa viande issus de son élevage.

Circuit court assuré, produits transformés sur place et de qualité.

Andrea est avant tout un passionné, ses valeurs sont centrées sur la passion de son métier, ses compétences, sa réactivité et son dynamisme pour satisfaire sa clientèle.



## RETROUVEZ NOUS

- Vente directe à la ferme : uniquement sur rendez-vous et sur réservation

# LESCOT JÉRÔME



## JÉRÔME LESCOT

Mas des Pins  
Quartier Le Paty  
13800 ISTRES  
06 61 25 16 28

 Mas des Pins/Famille Lescot

[jerome.lescot@orange.fr](mailto:jerome.lescot@orange.fr)



## NOS PRODUITS

BOEUF AUBRAC  
& FOIN DE CRAU

Foin de Crau AOC/AOP  
Colis de Boeuf Aubrac  
Saucissons & terrines de bœuf,  
Tripes à la provençale.

┌ Entreprise familiale reprise en avril 2017.

Notre élevage familial de bovins de race Aubrac est situé à Istres sur la route d'Entressen.

Nos vaches pâturent dans les prairies de la Crau. Elles sont nourries d'herbes, matière première la plus naturelle et de foin de Crau récolté sur notre exploitation.

Mon exploitation, avant d'être mon métier, est ma véritable passion. ┘

## RETROUVEZ NOUS

- Vente directe à la ferme sur commande *le samedi matin de 9h à 12h . (vente programmée environ toutes les 2 semaines).*
- Marché d'Entressen *le vendredi matin*

# PIANETTI GEOFFREY



## GEOFFREY PIANETTI

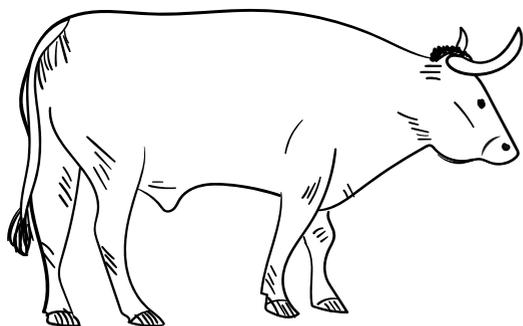
Mas Le Vallon  
13118 Entressen  
06 13 89 62 05

*jefni@hotmail.fr*



### NOS PRODUITS

BOEUF BLACK ANGUS BIO  
& FOIN DE CRAU BIO



┌ Agriculteurs depuis quatre générations  
sur l'exploitation familiale.  
Agriculture Bio depuis 20 ans et création  
de l'activité élevage depuis 8 ans. ┘



**RETROUVEZ** ┌ **NOUS**

- Vente directe à la ferme : uniquement sur commande.

# BROCHERIOU THIERRY



## THIERRY BROCHERIOU

Port des Heures Claires  
13800 ISTRES  
06 10 65 44 79

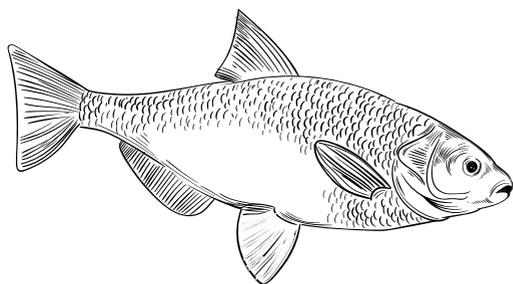
[brocheriouthierry@gmail.com](mailto:brocheriouthierry@gmail.com)



## NOS PRODUITS

### POISSONS

Muges, Loups, daurades, soles,  
soupes, plies, anguilles, crabes verts,  
cabassons, tassergal, rougets, sars,  
sardines...



Patron pêcheur depuis 1997 dans la ville d'Istres au port des Heures Claires, je suis passionné par ce métier depuis mon plus jeune âge.

## NOUS

RETROUVEZ

- Vente directe sur le quai du port des Heures Claires *tous les matins*
- Points de vente locaux : SPAR poissonnerie Magère *les vendredis, samedis et dimanches matin*
- Au restaurant Le Pointu
- Livraison possible sur Istres uniquement

# LE TCHIN



**PIERRE SANTINI**

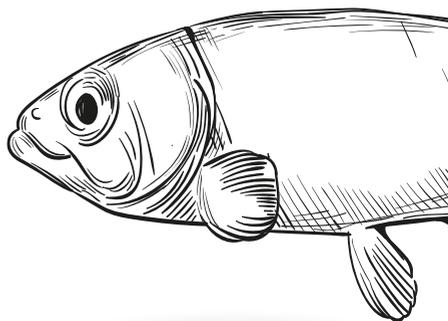
Port des Heures Claires  
13800 ISTRES  
07 83 30 38 19

[pietrusanti@laposte.net](mailto:pietrusanti@laposte.net)



**NOS PRODUITS**

POISSONS



« Vrai passionné de la mer, je suis devenu patron pêcheur professionnel depuis 2018. Mon objectif est de valoriser la pêche directe du pêcheur au consommateur. »

**RETROUVEZ** **NOUS**

- ◆ Vente directe au port des Heures Claires *du vendredi au dimanche matin de 9h à 13h*



---

HUILE D'OLIVE,  
MIEL,  
FROMAGE

# HUILE D'OLIVE GIMENEZ



**JEAN MICHEL GIMENEZ**

17 Chemin de Saint Etienne  
13800 Istres  
06 13 50 42 30

 [Domaine Gimenez Oléiculteur](#)

[huilegimenez@gmail.com](mailto:huilegimenez@gmail.com)



**NOS PRODUITS**

HUILE D'OLIVE

Notre domaine est situé entre l'étang de l'Olivier et l'étang de Berre.

Il compte aujourd'hui un peu plus de 500 arbres.

Notre huile est issue d'une agriculture raisonnée, ses notes olfactives sont un fruité vert très intense avec des sensations de fenouil et de citron. Son entrée en bouche est légèrement amère et épicée. C'est une huile équilibrée, complexe et harmonieuse.

Elle a obtenu le prix 2020 des Oléades organisées par Château Virant avec le concours des producteurs.



## NOUS

RETROUVEZ

- Vente à la boutique de l'Office de Tourisme
- Livraison possible sur Istres uniquement

# HUILE D'OLIVE LAMBERT



**ANNIE & PHILIPPE LAMBERT**

68 Chemin du Tour de l'Étang

13800 Istres

06 16 15 43 27

06 82 16 14 63

<https://gites-istres-provence.com>

[lolivette@orange.fr](mailto:lolivette@orange.fr)

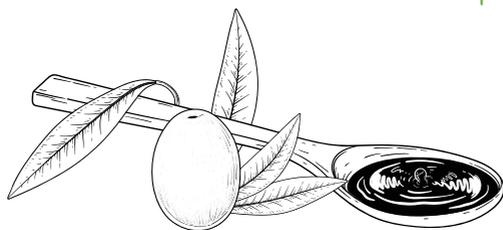


## NOS PRODUITS

### HUILE D'OLIVE

Huile d'olive vierge, obtenue directement des olives et uniquement par procédé mécanique.

■ Nous fabriquons de l'huile d'olive depuis 1989 sur notre petite propriété familiale. Notre huile est issue de l'unique production récoltée sur la propriété et obtenue par procédé mécanique. Hébergement possible sur place : gîtes ruraux et chambre d'hôte. ■



## RETROUVEZ NOUS

- ◆ Vente directe uniquement sur rendez-vous : *tous les jours*
- ◆ Deux gîtes ruraux (classés Gîte de France) et une chambre d'hôte sur place

# HUILE D'OLIVE SAINT VÉRAN LE RUCHER DE CLÉA



**LAURENCE & SAMUEL  
NAVARRO**

61 chemin du Mas Chauvet  
Mas Greco  
13118 ENTRESSEN  
06 85 76 06 34

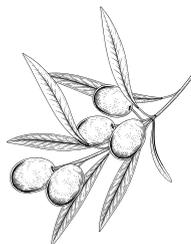
[sam.navarro@hotmail.fr](mailto:sam.navarro@hotmail.fr)



## NOS PRODUITS

HUILE D'OLIVE, MIEL  
& FOIN DE CRAU

Exploitation familiale depuis plusieurs générations, Samuel & Laurence Navarro cultivent leurs terres composées d'une oliveraie de 12 hectares en AOP Provence, de 40 hectares de prairies en AOP Foin de Crau ainsi qu'un rucher, d'une cinquantaine de ruches.



**RETROUVEZ**  
**NOUS**

- Marché d'Istres le mardi matin.
- Marché d'Entressen le vendredi matin (1 semaine sur 2).
- Points de ventes locaux : l'Entrepôt, boulangerie d'Entressen.
- Livraison possible (informations par téléphone au 06 85 76 06 34)

# MIELLERIE DE SULAUZE



L'aventure a commencé en 2019, d'une envie de vivre au plus près de notre belle nature provençale et de me sentir utile. Être apicultrice c'est pour moi une aventure humaine et environnementale qui a du sens.

J'aime suivre le développement des colonies, en prendre soin... en fonction des saisons et au grès des floraisons.

Mes ruches sont disséminées entre Lançon et Istres, les Alpilles et la Crau, sur des espaces naturels préservés. En été les ruches sont installées au milieu des champs de lavandes.

Notre miel est récolté par nos soins et extrait à la miellerie sur le domaine de Sulauze, à froid afin de préserver ses qualités.



## JULIE VICTORIA

Domaine de Sulauze.

D569

13140 Miramas

06 99 04 03 73

 mielleriedesulauze

[mielleriedesulauze@gmail.com](mailto:mielleriedesulauze@gmail.com)



## NOS PRODUITS

### MIEL

Miel de lavande, lavande fine, garrigue, toutes fleurs, miellat, fleurs de Provence, pollen frais, propolis, bonbons au miel, bougies à la cire d'abeille. IGP Miel de Provence



## NOUS

RETROUVEZ

- Vente directe à l'exploitation sur rendez-vous.
- Points de vente locaux : cave de Sulauze, boutique de l'Office de Tourisme, épicerie Bellante, potager de Miramas, l'Embuscave à Grans, potager de Grans, Feuilles et Thés à St-Chamas.
- Livraisons gratuite sur Istres, Miramas, Grans et Entressen, (minimum de commande de 80€). Expédition possible (frais à la charge du client).

# P'TIT MILOU FROMAGERIE



## JAUFFREY MILLE

10 Chemin du Mas Chauvet  
Mas du Graillon, 13118 Entressen  
06 26 34 79 62

 P'tit Milou Fromagerie

 Fromagerie P'tit Milou

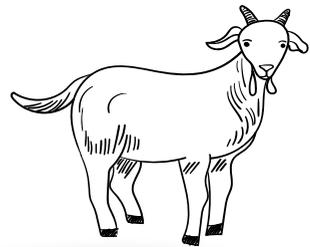
[earldugraillon@orange.fr](mailto:earldugraillon@orange.fr)



## NOS PRODUITS

### FROMAGES

Fromage de brebis et de chèvres  
(Lactiques, Tomme, Bleu), Pintchou  
"Reblochon", Brousse, Yaourts.  
Haute Valeur Environnementale



▮ Nous sommes une entreprise familiale depuis 4 générations.

Tout a commencé en 1950 avec mon arrière grand père, en 1968 mes grands parents ont repris, en 1988 mon papa s'installe et en 1992 ils fusionnent leurs deux exploitations en EARL du Graillon et depuis 2017 mon frère et moi nous sommes installés. L'exploitation regroupe 1700 brebis pour la viande, 100 ha de Foin de Crau AOC et 60 ha de terres et coussouls.

En 2020 débute l'atelier lait avec transformation fromagère avec 30 brebis Lacaune et 15 chèvres du Rove.

Aujourd'hui, nous avons 60 brebis Lacaune, 15 chèvres du Rove et 30 chèvres Alpines. ▮

## ▮ NOUS

- RETROUVEZ**
- Marché d'Entressen : *le vendredi matin.*
  - Marchés de Miramas et Plan de Campagne.
  - Points de vente locaux : fromagerie Bellante, l'Entrepôt, Au Vrac, Les Jardins de Marie, boucherie Vincent.
  - Drive sur commande au Mas des Pins / Famille Lescot à Istres.



---

# VIN & BIÈRE

# BRASSERIE DE SULAUZE



**GUILLAUME DAVID**

Chemin du Vieux Sulauze  
D569N, 13140 Miramas  
09 71 72 65 91

  [sulauzebrewery](https://www.sulauzebrewery.com)  
[www.brasserie-desulauze.com](http://www.brasserie-desulauze.com)

[bureau@brasserie-desulauze.com](mailto:bureau@brasserie-desulauze.com)



**NOS PRODUITS**

BIÈRES ARTISANALES

Label Ecocert pour 3 bières



## RETROUVEZ NOUS

- ◆ Vente directe à la brasserie *les lundis, mercredis et vendredis de 15h à 18h.*
- ◆ Points de vente locaux : boutique de l'Office de Tourisme, cave des Baumes, V&B, 9/10, Marcel & Fils.
- ◆ Vente en ligne sur [shop.easybeer.fr/brasserie-de-sulauze](http://shop.easybeer.fr/brasserie-de-sulauze)
- ◆ Restaurant le Pointu
- ◆ Livraison possible dans les environs

# DOMAINE DE SULAUZE



## GUILLAUME LEFÈVRE

Domaine de Sulauze  
Chemin du Vieux Sulauze  
D569, 13140 Miramas  
04 90 58 02 02

[www.domainedesulauze.com](http://www.domainedesulauze.com)

 [domaine.sulauze](https://www.facebook.com/domaine.sulauze)

[contact@domainedesulauze.com](mailto:contact@domainedesulauze.com)



## NOS PRODUITS

VIN & HUILE D'OLIVE

Vins blanc, rouge, rosé, pétillant et  
huile d'olive.

AOP Côteaux d'Aix en Provence

▣ Karina et Guillaume s'installent au Domaine de Sulauze en 2004. Ils mettent en œuvre l'agriculture biologique puis la biodynamie dans les vignes, les champs de blé, d'oliviers et le potager.

Actuellement le domaine compte 30 hectares de vignes et 5 hectares d'oliviers. L'ensemble est cultivé selon les principes de biodynamie et de l'agroécologie.

Nous n'utilisons ni désherbant, ni insecticide, ni traitement chimique. Nos vendanges sont réalisées manuellement. Nous suivons le calendrier lunaire pour toutes les opérations, à la vigne comme en cave. ▣



## ▣ NOUS

- RETROUVEZ**
- ◆ Vente au domaine *du lundi au vendredi de 10h à 12h.*
  - ◆ Points de vente locaux : brasserie de Sulauze, Marcel & Fils, V & B, boutique de l'Office de Tourisme.
  - ◆ Restaurant le Pointu.
  - ◆ Visite possible de l'exploitation sur rendez-vous. *5 €/personne*
  - ◆ Table d'hôtes pour petits groupes.

# MICRO BRASSERIE DE LA CRAU



## PATRICE VERT

Le Mas Rey  
Chemin du Mas de Chauvet  
13118 Entressen  
06 78 88 52 09

[www.microbrasserieidelacrau.com](http://www.microbrasserieidelacrau.com)

 microbrasserie de La Crau

[contact@microbrasserieidelacrau.com](mailto:contact@microbrasserieidelacrau.com)



## NOS PRODUITS

### BIÈRES ARTISANALES

Bieres artisanales blanches, blondes, rousses et brunes, dont certaines élaborées avec des produits locaux comme le miel et le foin de Crau AOP.

La Microbrasserie de la Crau a été créée en mars 2020.

Nos bières sont brassées de façon artisanale et traditionnelle en plein cœur de la Crau. Elles sont fabriquées en petite quantité avec des produits 100 % naturels comme le malt, le houblon, l'eau, la levure, le foin de Crau AOP et le miel local.

Elles ne sont ni filtrées ni pasteurisées.

## NOUS

RETROUVEZ

- Vente à la ferme au Mas des Pins, chez la famille Lescot : 2 samedis par mois.
- Marchés locaux : Istres le mardi, St Rémy de Pce le mercredi, Maussane le jeudi, Entressen le vendredi, Charleval le samedi et Pélissanne le dimanche.
- Points de vente locaux : boutique de l'Office de Tourisme, tabac la Bouffarde à Entressen, l'Entrepôt à Istres, le Spar de Mouriès, le Fut St Martinois à Saint Martin de Crau, le Caviste de Maussane.
- Vente en ligne sur [microbrasserieidelacrau.com](http://microbrasserieidelacrau.com)
- Livraisons : livraison (30 km) pour les commandes internet téléphone.

# INITIATIVES LOCALES

## LES AMAP

*Le système : un contrat est signé entre le producteur et le consommateur pour la saison, le paysan met les produits frais à disposition des partenaires, ce qui constitue leur panier (en général une fois par semaine)*

### AMAP CRAVENCO

**Mr GREFFIER CSAPM**  
9 rue des Coulies - ENTRESSEN  
06 17 51 74 89

[amap.entressen@gmail.com](mailto:amap.entressen@gmail.com)  
[www.cravenco.over-blog.com](http://www.cravenco.over-blog.com)  
Tous les lundis de 18h à 18h30 devant le Centre Social et d'Animation P. Miallet

### AMAP LE JARDIN D'ÉPICURE

**Mme MERLE**  
Rue Marius Laugier - ISTRES  
06 79 28 19 02 / 06 49 92 22 12  
[amaplejardindepicure@gmail.com](mailto:amaplejardindepicure@gmail.com)  
<http://amaplejardindepicure.e-monsite.com/>  
Les mercredis de 17h30 à 18h30

### GOUTEZ AU 13

Partenariat entre la ville d'Istres, la Chambre d'Agriculture, le Conseil Général et le producteur.  
**Mr ZAVATTONI - 06 79 66 24 89**  
Commander sur <https://sites.google.com/site/agrizavattoni/home> pour sélectionner votre panier puis à retirer sur place. Tous les vendredis devant la gare d'Istres de 14h à 18h30.

## LES JARDINS POTAGERS

*Si vous avez envie de faire votre propre potager et/ou que vous souhaitez échanger avec d'autres jardiniers, vous pouvez vous rapprocher des associations de jardins potagers.*

### LES JARDINS POTAGERS DES MAURETTES

1 Chemin Pierre Rabhi, Les Gargouilles - ISTRES  
Facebook : Potager Istréen des Maurettes  
Permanence sur place les samedis de 8h à 11h.

### LES JARDINIERS DE TARTUGUES

Culture potagère & partage de connaissances.  
Maison des Associations - ISTRES  
Chemin de tartugues - 06 76 96 78 61

### LES JARDINS FAMILIAUX D'ENTRESSEN

Organiser et gérer des jardins familiaux en faveur de ses membres adhérents.  
**Mme MATHIAS - 06 30 16 47 34**  
[lesjardinsfamiliauxentressen13118@gmail.com](mailto:lesjardinsfamiliauxentressen13118@gmail.com)  
24 jardins, dossier à remplir auprès de l'association

### LES JARDINS PARTAGÉS A ENTRESSEN

Projet ouvert à tous, toute l'année. Tisser des liens, favoriser l'échange, les connaissances et développer la biodiversité dans un jardin de 500m<sup>2</sup>.  
**Centre Social et d'Animation Pierre Miallet**  
04 90 50 69 49 / [animation@csapm.fr](mailto:animation@csapm.fr)  
Gratuit sur adhésion au centre social.  
Rencontres tous les 3ème samedis du mois (hors vacances scolaires).

RETROUVEZ NOS  
PRODUCTEURS EN VIDÉO :



Sur la chaîne Youtube de l'Office de Tourisme

# LES MARCHÉS



## MARCHÉS HEBDOMADAIRES

### LUNDI

CARRO (poissons)

### MARDI

ISTRES  
CORNILLON-CONFOUX  
PORT-DE-BOUC

### MERCREDI

FOS-SUR-MER  
PÉLISSANNE  
PORT-ST-LOUIS-DU-RHÔNE  
SALON-DE-PROVENCE  
ST-MITRE-LES-REMPARTS

### JEUDI

MARTIGUES  
MIRAMAS

### VENREDI

### ENTRESSEN

ISTRES (quartier Prépaou)  
GRANS

### SAMEDI

ARLES  
ST-CHAMAS  
SALON-DE-PROVENCE

### DIMANCHE

MARTIGUES  
SALON-DE-PROVENCE

## LES MARCHÉS DE PRODUCTEURS



### ISTRES

- Mas des Pins :  
environ toutes les 2  
semaines

- Domaine des 3B :  
les samedis matin (avril à  
juillet & octobre à janvier)

- Sulauze : à Noël

### MARTIGUES

Place J. Jaurès : les mardis d'avril à octobre

### PÉLISSANNE

Place Pisavis : les mercredis

### SAINT MARTIN DE CRAU

La Grande Halle : les lundis

### SALON DE PROVENCE

Place Morgan : les samedis



## BOUTIQUE LA SUITE

Retrouvez certains produits de nos producteurs  
et artisans locaux dans la boutique de l'Office de  
Tourisme d'Istres

## FESTIVITÉS

### SALON DES VINS & DE LA GASTRONOMIE

À Istres le 1<sup>er</sup> week-end de novembre, retrouvez des viticulteurs,  
éleveurs, confiseurs passionnés pour découvrir leurs produits.

### FÊTE DU FOIN

Début juin à Entressen (plus d'informations : PAGE 6)

### SALON AGRICULTURES DE PROVENCE

Début juin à Salon-de-Provence (Domaine du Merle)

RETROUVEZ TOUS  
LES PRODUCTEURS  
DU DÉPARTEMENT  
SUR LE SITE DE  
LA CHAMBRE DE  
L'AGRICULTURE :

[www.13envies.fr](http://www.13envies.fr)



**OFFICE DE TOURISME D'ISTRES**  
30 Allées Jean Jaurès - 13800 ISTRES  
T 04 42 81 76 00  
tourisme@istres.fr  
www.istres-tourisme.com



Coordonnées GPS :  
N 43° 30' 53.05" E 4° 59' 15.27"



Crédit photo : Service Communication et Promotion de la Ville d'Istres - M. Bressy & N. Martin