

PROVENCE
ISTRES
TOURISME



GUIDE
DES

PRODUCTEURS





SOMMAIRE

4

Terres istréennes & entressennoises



5

Istres Tourisme Le Club

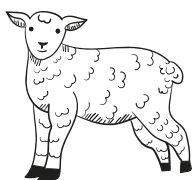
7

Le foin de Crau



8

Les Labels



9

Carte des producteurs



10

Fruits & légumes



15

Viandes, volailles & poissons

25

Huile d'olive, miel & fromage



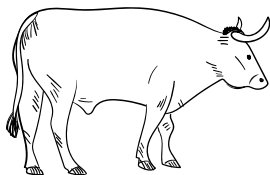
31

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>

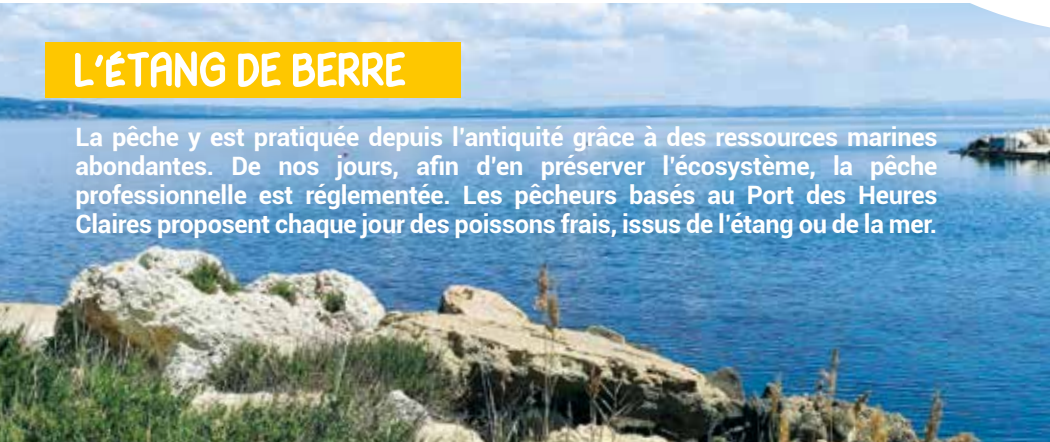
Au nord, la Crau humide bénéficie notamment de l'eau des canaux d'irrigation créés au XVIème siècle par Adam de Craponne. L'eau provenant de la Durance irrigue, fertilise le sol et en s'infiltrant, alimente la nappe phréatique de la Crau, immense réserve d'eau.

* **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 D'AVRIL À OCTOBRE 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

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 le 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'Etang
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 et
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

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.

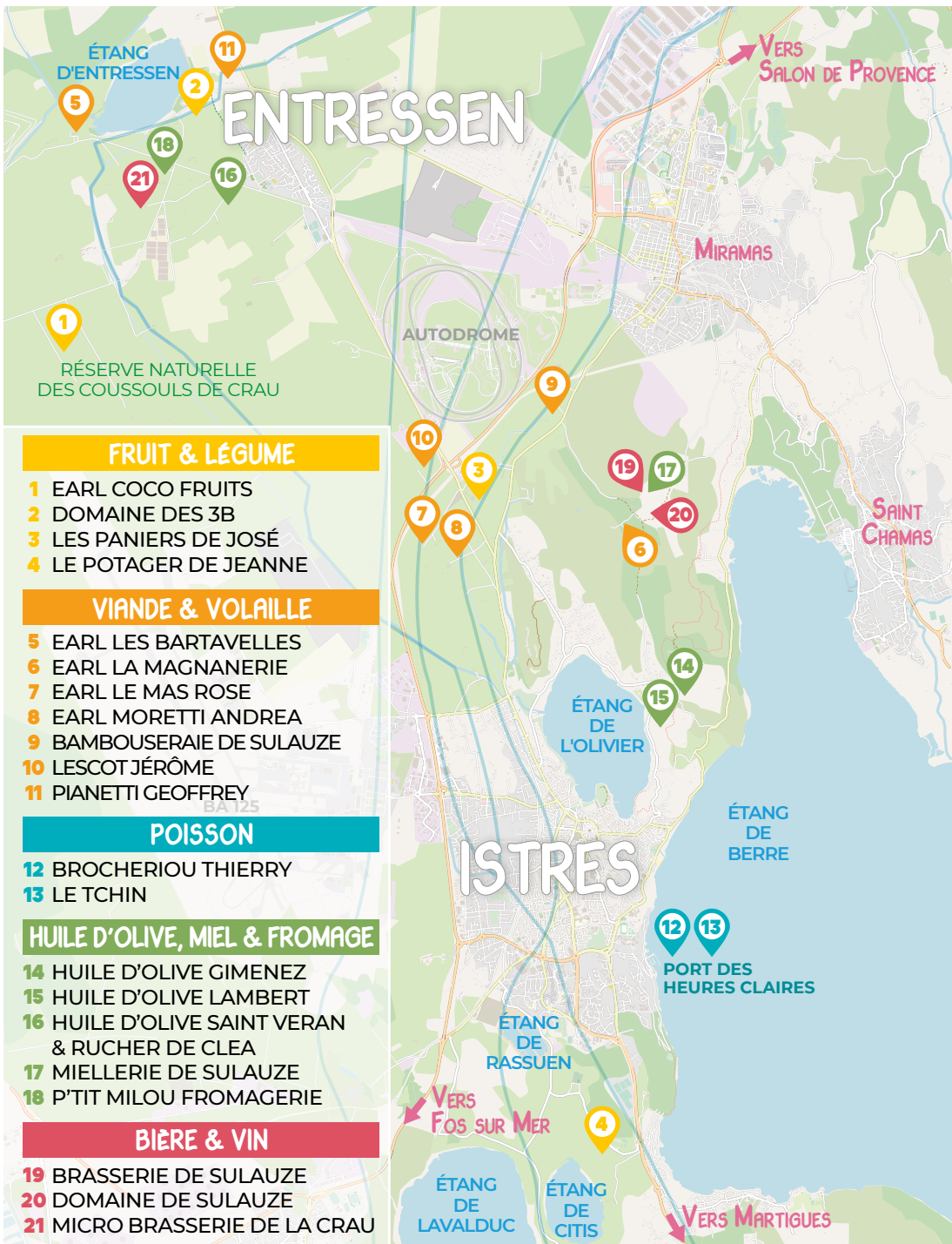
3

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.

**Labels présents dans ce guide*

CARTE DES PRODUCTEURS





FRUITS & LÉGUMES

EARL COCO FRUITS



DENIS COLLADO

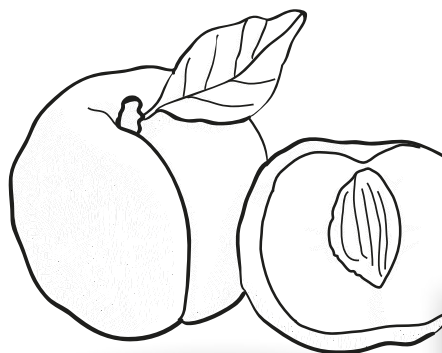
155 chemin du Mas Chauvet
13118 Entressen
06 03 91 09 92

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

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

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 chênaies 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 3 B est un refuge LPO (ligue des protection des oiseaux) et chauves-souris.



RETROUVEZ NOUS

- Vente directe au domaine : 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).
- Livraison sur Entressen uniquement pour les PMR.
- 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



JOSE CEREZO

Quartier Le Paty, D5

13800 Istres

06 19 89 83 33

www.lespaniersdejose.fr

 les paniers de José

lespaniersdejose@gmail.com



NOS PRODUITS

FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON

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

▣ Agriculteurs 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*

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

Le potager de Jeanne est situé sur le domaine familial de l'Espillier entre Istres et Saint-Mitre-les-Remparts. Le potager bénéficie d'un environnement remarquable entre champs d'oliviers et l'étang du Citis face au site archéologique de Saint Blaise.

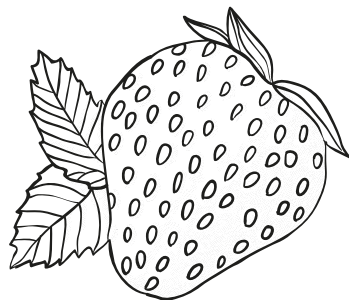
Cette propriété familiale de 8 hectares est guidée par l'authenticité et le respect de la terre.

Plus qu'un projet économique, cette aventure permet à l'ensemble de la famille de poser des principes de vie et d'appliquer au quotidien un art de vie.



NOS PRODUITS

FRAISES ET COURGETTES BIO



RETROUVEZ NOUS

- Vente directe à la ferme *tous les matins*.
- Au magasin Marcel & Fils d'Istres



VIANDE,
VOLAILLE,
POISSON

EARL LES BARTAVELLES



CEDRIC DEVILLE

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

cndeville13@aol.com



NOS PRODUITS

VIANDE D'AGNEAU

Colis de 1/2 agneau

Terrines d'agneau

Plats cuisinés

Merguez 100% brebis

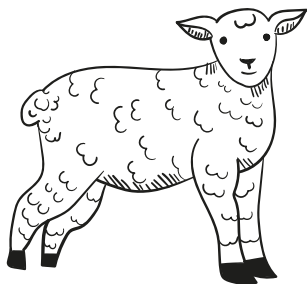
Saucisson d'agneau

Création de l'exploitation en 2016, Cédric Deville 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

RETROUVEZ

- Vente directe à la ferme sur commande.

EARL LA MAGNANERIE FANO



CHRISTOPHE FANO

Domaine du Vieux Sulauze
3140 MIRAMAS
04 90 58 09 18

www.boucheriedesulauze.fr

  @boucheriedesulauze

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.

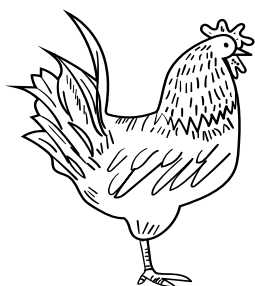
Nos taureaux sillonnent à leur guise le Domaine et s'épanouissent entre garrigues, luzernes, prairies et lacs collinaires. Ils consomment du foin de Crau AOC, également produit sur le Domaine, ainsi que de la luzerne fertilisée avec de l'engrais naturel. Notre élevage se pratique de manière traditionnelle : 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.

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



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 Bambouseraie de Sulauze
3140 MIRAMAS
06 10 64 81 09

 Domaine de Sulauze /
La Bambouseraie de Sulauze

La.bambouseraie.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 Bambouseraie est un havre de verdure et de fraîcheur.

L'exploitation agricole comporte un élevage de vaches de Race Aubrac, d'agneaux 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. ┘



┌ NOUS

RETROUVEZ

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

EARL MORETTI ANDREA



ANDRÉA MORETTI

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

 EARL MORETTI ANDREA
-Vente à la ferme

earlmoretandiandrea@gmail.com



NOS PRODUITS

VIANDE BIO
& FOIN DE CRAU BIO

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

RETROUVEZ

- 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



NOS PRODUITS

BOEUF AUBRAC BIO
& FOIN DE CRAU BIO

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

RETROUVEZ

- 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

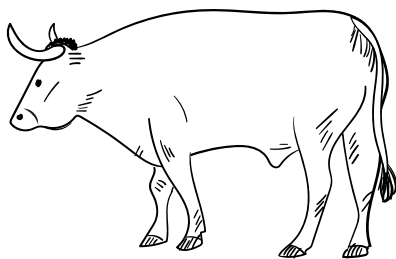
Mas Le Vallon
13118 Entressen
06 13 89 62 05

jejni@hotmail.fr



NOS PRODUITS

BOEUF BLACK ANGUS BIO
& FOIN DE CRAU BIO



?

NOUS

RETROUVEZ

- Vente directe à la ferme : uniquement sur commande.

BROCHERIOU THIERRY



THIERRY BROCHERIOU

4 Chemin de Tartugues
13800 ISTRES
06 10 65 44 79

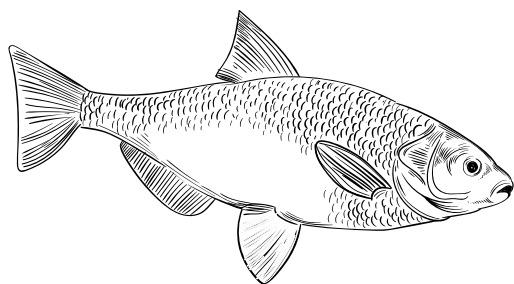
brocheriouthierry@gmail.com



NOS PRODUITS

POISSONS

Muges, Loups, daurades, soles,
souples, 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 **JOURS / HEURES ?**
- 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

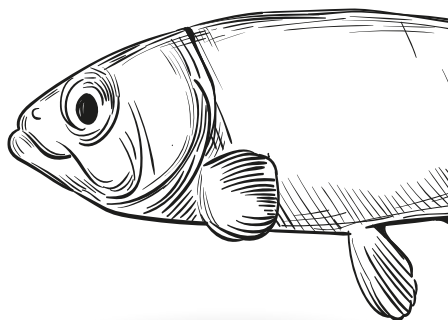
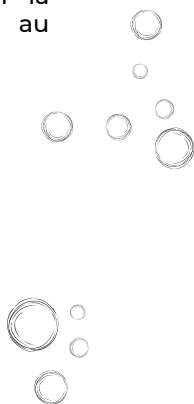
pietrusantini@laposte.net



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

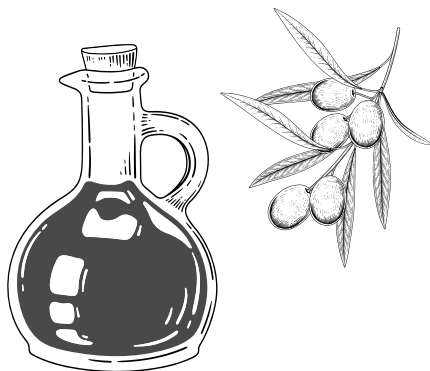
 [Domaine Gimenez Oleiculteur](#)

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

HUILE D'OLIVE LAMBERT



ANNIE & PHILIPPE LAMBERT

68 Chemin du Tour de l'Etang

13800 Istres

06 16 15 43 27

06 82 16 14 63

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

Lolivette@orange.fr

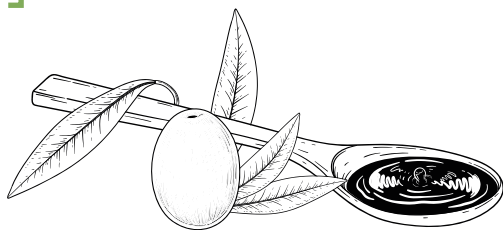


NOS PRODUITS

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. 2 gîtes ruraux et une chambre d'hôte sur place. ▣



▣ NOUS

RETROUVEZ

◆ Vente directe uniquement sur RDV : *tous les jours*

HUILE D'OLIVE SAINT VÉRAN LE RUCHER DE CLÉA



SAMUEL NAVARRO

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

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 disséminés 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



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 RDV
- Points de vente locaux : Cave de Sulauze, Epicerie 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

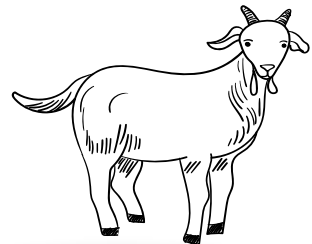
earldugraillon@orange.fr



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, la 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.instagram.com/sulauzebrewery)

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 : Office de Tourisme, Cave des Baumes, V&B, 9/10, Marcel & Fils.
- ◆ Vente en ligne sur shop.easybeer.fr/brasserie-de-sulauze
- ◆ Restaurant Le Pointu
- ◆ Livraison possible dans les environs

DOMAINE DE SULAUZE



GUILLAUME LEFEVRE

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

www.domainedesulauze.com

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

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, 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

 [microbrasserie de La Crau](https://www.facebook.com/microbrasserieidelacrau)

contact@microbrasserieidelacrau.com



NOS PRODUITS

BIÈRES ARTISANALES

Bieres artisanales blanches, blondes, rouses 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.



RETROUVEZ NOUS

- Vente à la ferme au Mas des Pins, chez la famille Lescot : 2 samedis pas 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 : 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
- 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

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

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

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 500m².

Centre Social et d'Animation Pierre Miallet

04 90 50 69 49 / 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

VENDREDI

GRANS

SAMEDI

ARLES
ST-CHAMAS
SALON-DE-PROVENCE

DIMANCHE

MARTIGUES
SALON-DE-PROVENCE



MARCHÉS DE PRODUCTEURS

ISTRES

Mas des Pins :
environ toutes les 2 semaines
Sulauze : à Noël

MARTIGUES

Place Jean Jaurès : tous les
mardis d'avril à octobre

PÉLISSANNE

Place Pisavis : les mercredis

SAINTE MARTIN DE CRAU

La Grande Halle : les lundis

SALON DE PROVENCE

Place Morgan : les samedis

FESTIVITÉS

SALON DES VINS & DE LA GASTRONOMIE

Le 1er 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

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

www.13envies.fr



OFFICE DE TOURISME D'ISTRES

30 Allées Jean Jaurès - 13800 ISTRES

T 04 42 81 76 00

ot.istres@visitprovence.com

www.istres-tourisme.com



Coordonnées GPS :

N 43° 30' 53.05" E 4° 59' 15.27"