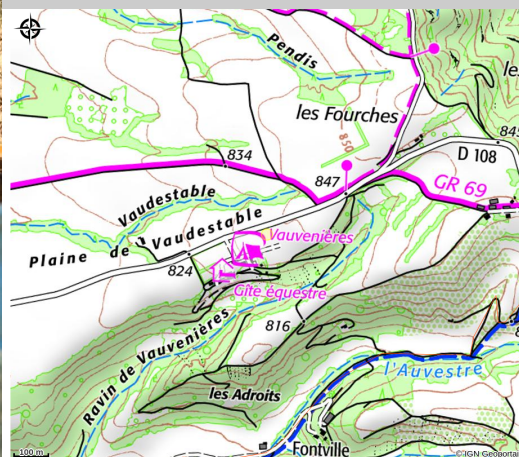


La Ferme Bio de Vauvenières

Saint-Jurs



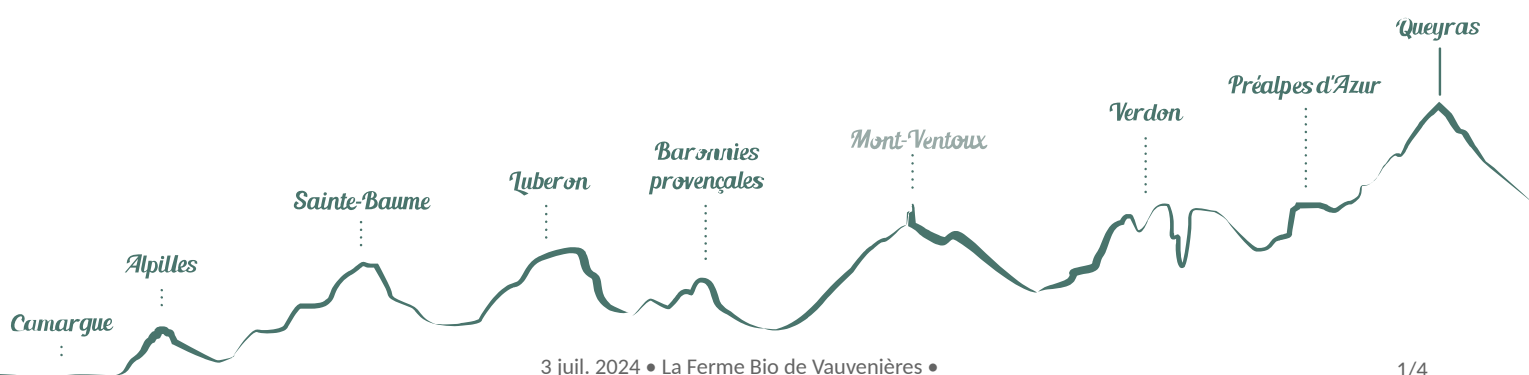
Crédit photo : La Ferme Bio de Vauvenières (La Ferme Bio de Vauvenières)

Dominant le plateau de Valensole, notre ferme offre une vue sur les champs de lavande et les montagnes avoisinantes. Nous produisons des huiles essentielles de lavande, lavandin, immortelle et romarin. Visite de la distillerie à l'ancienne en saison.

Infos pratiques

Categorie : Produit du terroir et artisanat

Type : A la ferme



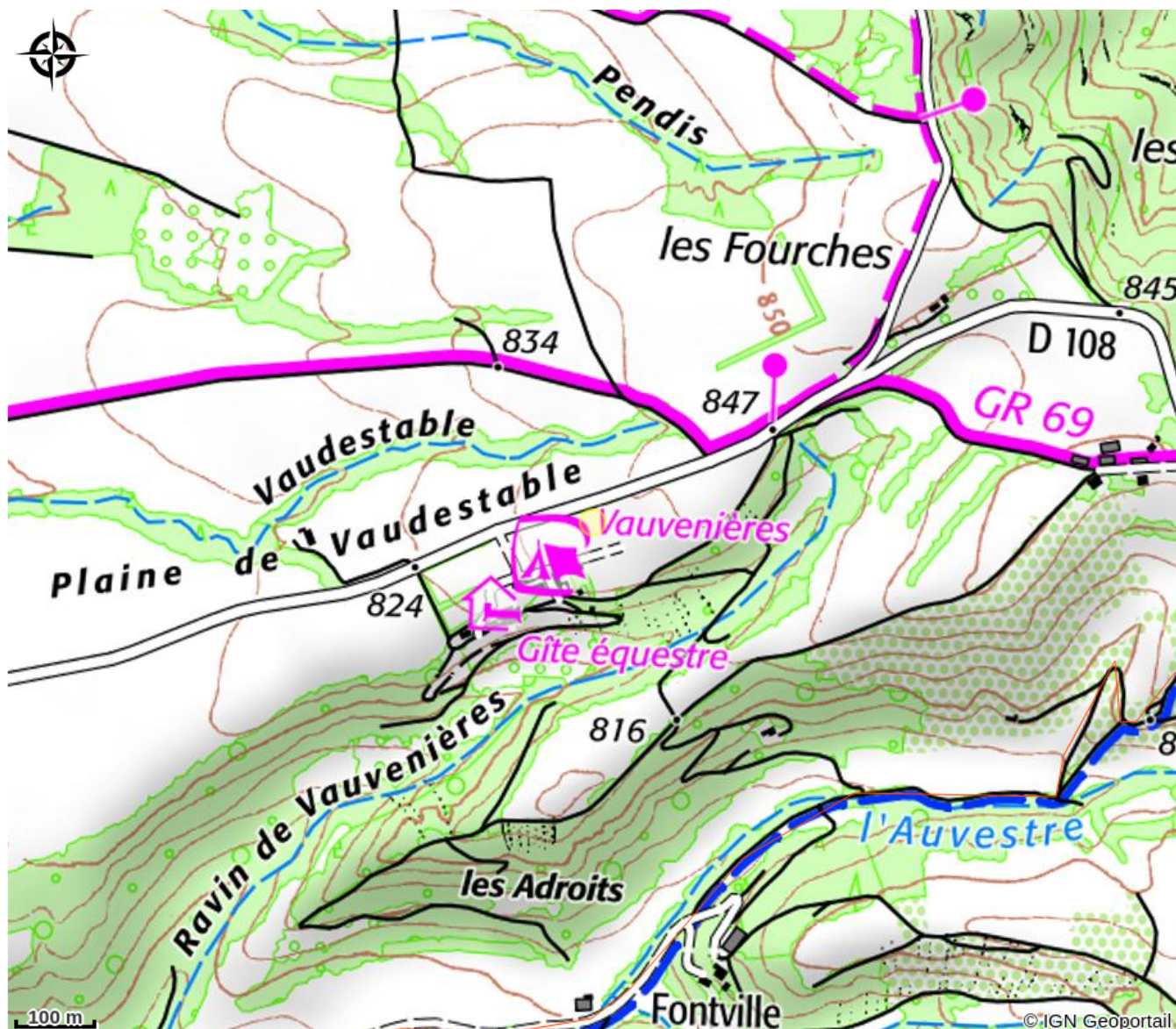
Description

Nous proposons un magasin pour retrouver tous nos produits :

Huiles essentielles, farine de notre production, pain de la ferme, et bientôt bières de la ferme.

Dans un souci de transparence et de traçabilité, nous cultivons nos plantes aromatiques et céréales sur place, garantissant ainsi la qualité et la fraîcheur de nos produits. Nous sommes dévoués à une agriculture éthique et responsable, préservant l'équilibre écologique de notre environnement. Chaque étape, de la culture à la récolte, est réalisée avec soin et dans le respect de la terre et de ses ressources.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Toute l'année, tous les jours.
Sur réservation.

Tarifs:

Accès libre.

Modes de paiement:

Chèque, Carte bancaire/crédit, Espèces

Services:

Vente à la propriété, Accès autocar, Visite à thème, Boutique, Accès Internet Wifi, Vente sur les marchés, Vente sur point de vente collectif, Accès internet Wifi gratuit

Fiche mise à jour par Office de Tourisme Provence Alpes Digne les Bains le 07/05/2024

Contact

Vauvenières

04410 Saint-Jurs

Tél. 06 50 74 37 11

ferme.de.vauvenieres@gmail.com

<https://www.ferme-de-vauvenieres.fr>