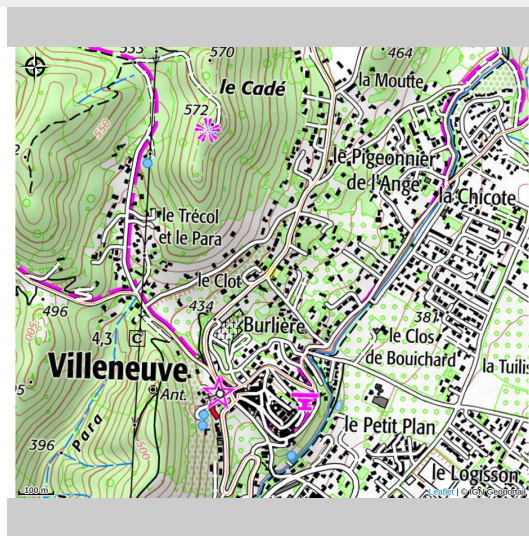


Logikbio

Villeneuve



Crédit photo : Logo (SP Logikbio)

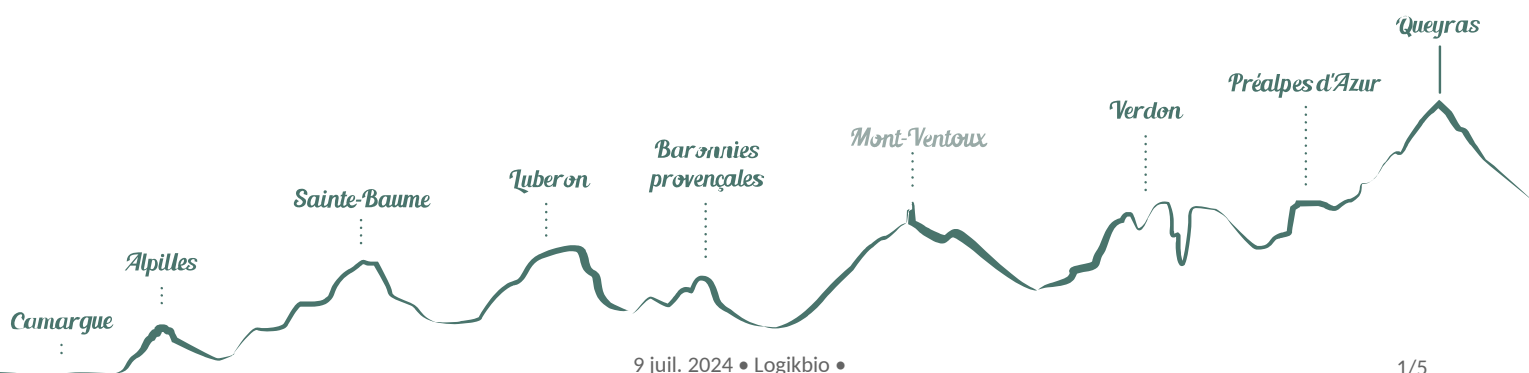
Agricultrice Bio: Productrice et transformatrice, de plantes aromatiques, fruits et épices depuis 2016.

petite pépinière de plantes de terrain secs, plants potager et aromatiques. Eco hébergements de tourisme depuis 2023.

Infos pratiques

Categorie : Produit du terroir et artisanat

Type : A la ferme



Description

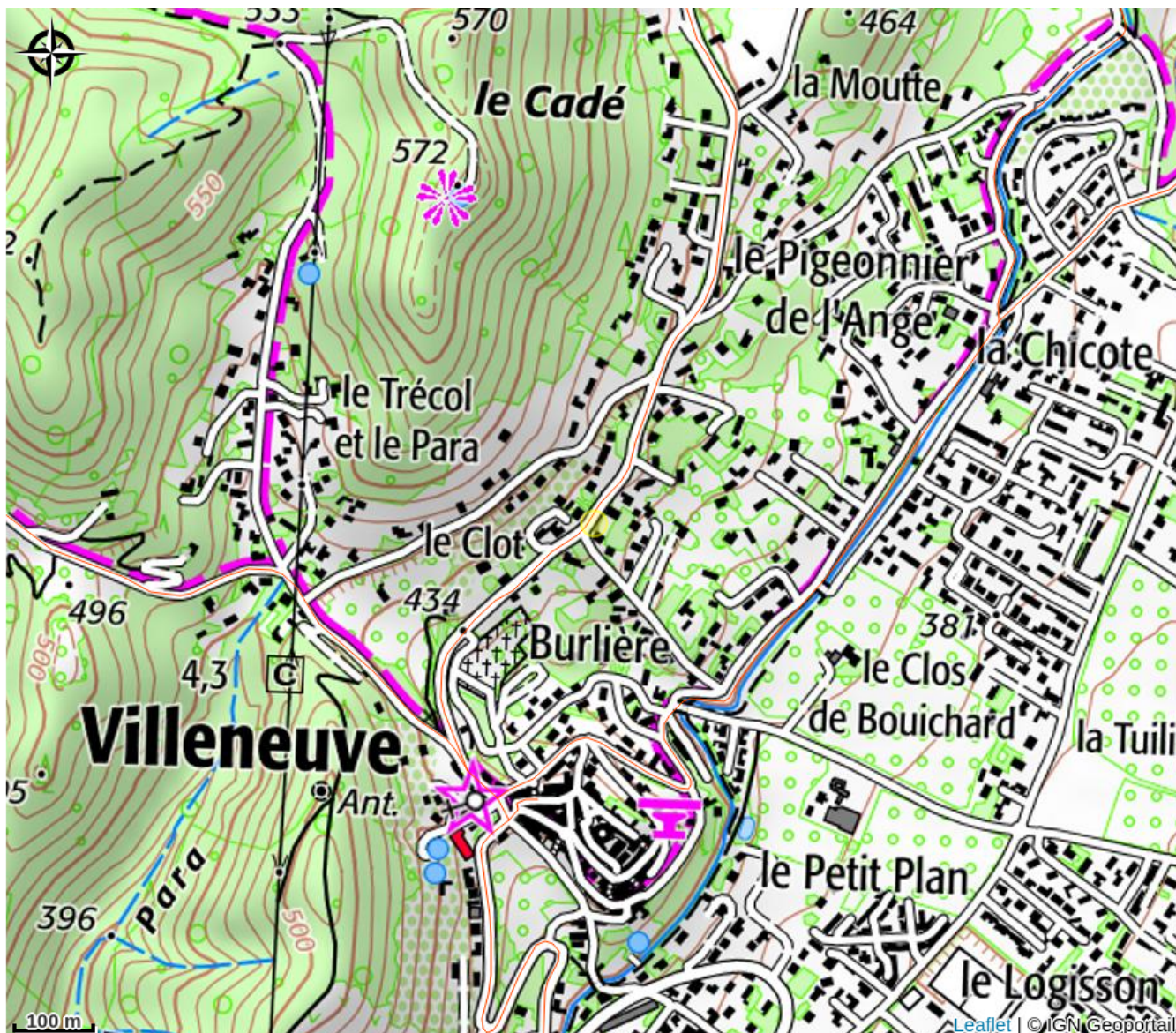
Logikbio Productrice de plantes aromatiques: sarriette, thym, romarin, mélisse, verveine, menthes, thym citron, marjolaine, hysope, géranium rosat, annuelles,), fruits (mures, framboises, prunes , raisins , baies de Goji, noix noisette, amandes,.... et épices (safran, poivres,...) en agriculture Biologique.

Egalement transformatrice de mes productions: sirops, vinaigres, sels, tisanes, condiments, eaux florale,...Je propose d'avril à novembre une petite pépinière bio, majoritairement des plantes de terrain sec, mais aussi des plants potager et aromatiques . Située au cœur de la colline de Villeneuve en harmonie avec sa flore et sa faune. Tous nos ateliers ont une empreinte minime sur l 'environnement avec une limitation des arrosages, intégration limité au sol, diversification et commercialisation en circuit très court, recyclage et limitation des emballages,...

Depuis 2023 je vous propose de venir séjourner sur mes terres, dans des hébergements écologique et chic (Tiny house, tente nomade 20m2,...)Dispositions spéciales COVID 19: Nous avons continuer à vous servir pendant toute la période de crise sanitaire, sans faillir, et en acceptant et respectant toutes les réglés imposés et aussi celle que vous nous demandiez individuellement. Labels: Agriculture Biologique et Bienvenue à la ferme. Publics • Spécial famille avec enfants • Randonneurs • Motards Dates d'ouverture. Toute l'année, tous les jours sur RDV uniquement. En nous téléphonant ou par texto auprès de Sophie: 06.24.85.62.96 et part mail: sophie@logikbio.fr. Sur les foires annuelles aux plantes : 1er mai à la foire aux plants de Mallemoisson 04, 8 mai à la foire aux plants de la bégude 04, , au environ du 15 mai de Rians 83 et à Laragne 05. Langues parlées • Anglais • Français Méthodes de paiement • Espèces • Virement et CB

Infos utiles Equipements • Aire de pique-nique • Parking Services • Livraison à domicile Alpes de Haute Provence Tourisme <http://www.tourisme-alpes-haute-provence.com/degustation/villeneuve/apidae-logikbio-5091495/?pdf=1>

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Du 01/01 au 31/12/2024, tous les jours.

Où nous trouver :

Sur les marchés hebdomadaires :

Du matin: de 8h à 12h

Le Dimanche à Villeneuve

Le vendredi à Reillanne

L'après-midi 14h30 à 19h:

Le mardi à Aiglun de 15h30 à 19h

Le mercredi à Volx Place de la Mairie

En colportage: le lundi sur Villeneuve

_ soit en livraison programmée à votre domicile (inscription au 06.24.85.62.96)

_ soit sur le parking de l'école à 8h30/11h30/13h40 et 16h50. (à notre véhicule)

Sur rendez vous

_ soit sur l'exploitation

_ soit à notre domicile

En nous téléphonant ou par texto auprès de Sophie: 06.24.85.62.96. Ou Sébastien 06.17.40.31.64, et part mail: sophie@logikbio.fr.

Sur les foires annuelles :

1er mai à la foire aux plants de Mallemoisson

8 mai à la foire aux plants de Bras d'Asse

20 mai à la foire aux plantes d'Ansouis.

Tarifs:

Plant à partir de 1.50€

Produit transformé à partir de 3€

Hébergement à partir de 85€ la nuits.

Modes de paiement:

Chèque, Carte bancaire/crédit, Espèces, Paiement en ligne, Virement

Services:

Animaux acceptés, Vente à la propriété, Camping-cars autorisés, Hébergement, Réservation obligatoire, Boutique, Circuits touristiques, Documentation Touristique, Visites gratuites, Vente sur les marchés, Vente sur point de vente collectif, Livraison à domicile, Boutique en ligne

Accès:

rd216 (ancienne route de forcalquier)

Fiche mise à jour par Office de Tourisme et des Congrès du Pays de Manosque le 31/05/2024

Contact

Chemin des oliviers
rd216
04180 Villeneuve
Tél. 06 24 85 62 96
sophie@logikbio.fr
<http://logikbio.fr/>