

## Saveurs des Truques, Alice et Thierry Baurain

Fontienne



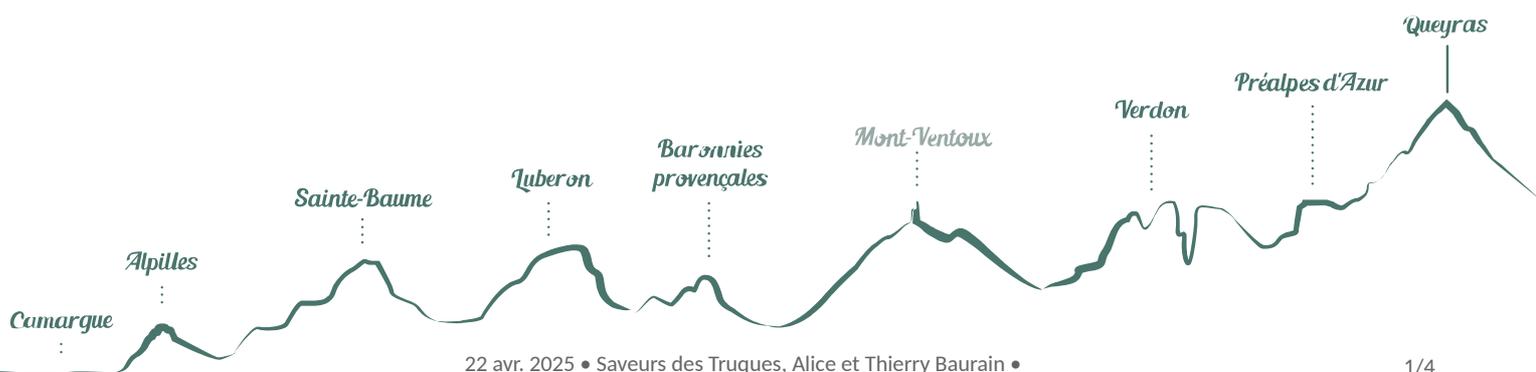
Crédit photo : petit épeautre (@baurain)

*Exploitation familiale, agriculture  
biologique.*

### Infos pratiques

Categorie : Produit du terroir et  
artisanat

Type : Alimentation locale



# Description

C'est au pays de Giono, au cœur de la Provence, autour d'une maison rurale traditionnelle du Pays de Forcalquier du XVIIIème siècle que nous sommes installés. L'exploitation agricole du lieudit « Les Truques » est l'accomplissement, le fruit d'un rêve et d'un travail familial.

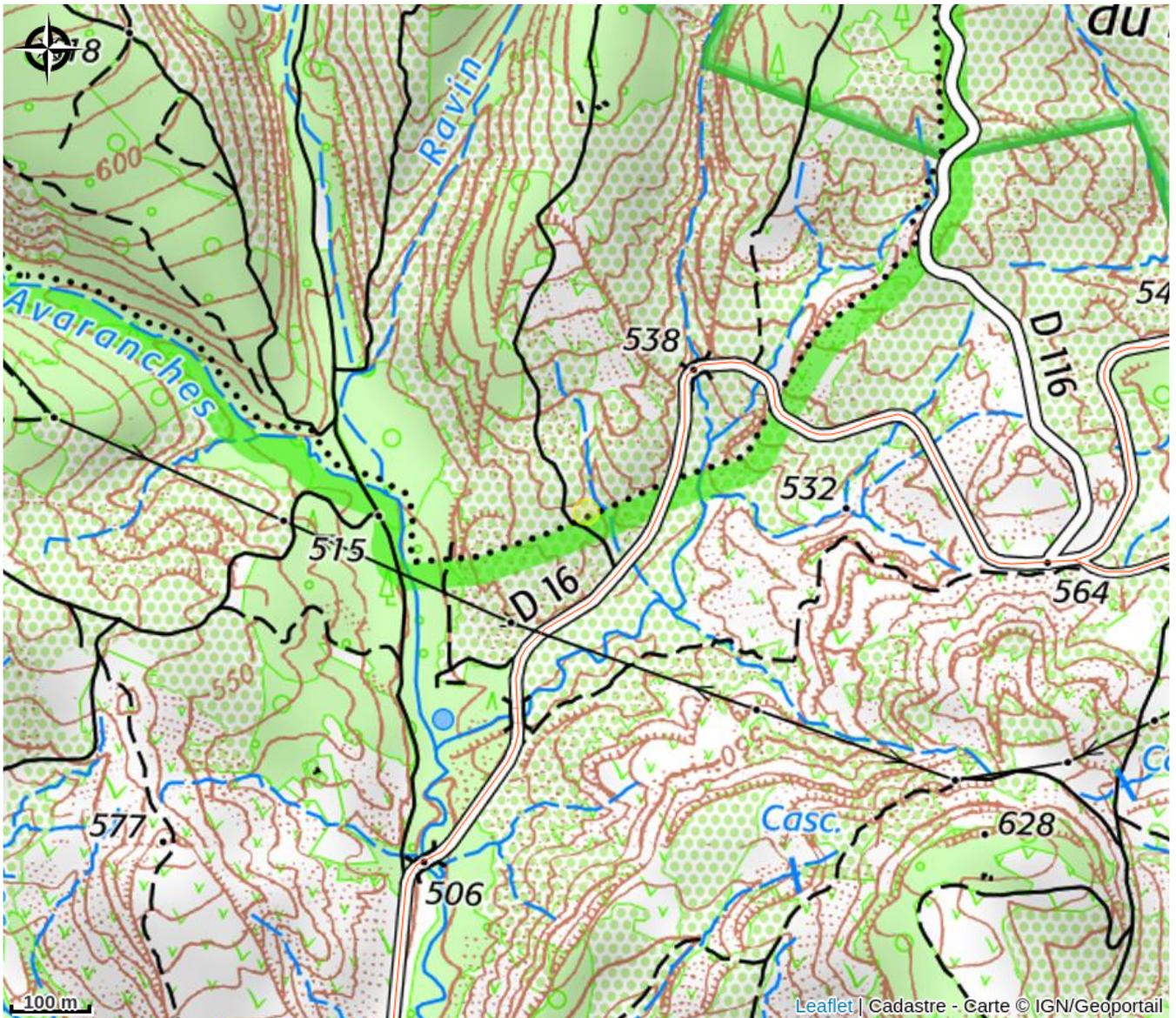
Nous exploitons aujourd'hui un domaine de 20 hectares et toutes nos cultures sont réalisées en « agriculture biologique », par respect de l'environnement et du développement durable.

Notre activité principale se décline essentiellement autour des trois productions emblématiques de la Trilogie Méditerranéenne : les céréales, l'olivier et la vigne.

Enfin, les Truques, c'est aussi des ruches, une plantation de chênes truffiers, une étendue de 100 hectares de landes et de forêts.

Céréales, arboriculture, vigne, apiculture, produits dérivés farines biscuits pâtes. Petit épeautre (graine, farine, flocons, biscuits, pâtes), huile d'olive, et miel.

# Situation géographique



# Toutes les infos pratiques

## Informations pratiques

### Ouverture:

Toute l'année.

*Fiche mise à jour par Office de tourisme communautaire Forcalquier Haute Provence le 08/08/2024*

## Contact

Route de Sigonce

04300 Forcalquier

Tél. 04 92 74 30 01 / 06 33 49 27 24

[info@saveursdestruques.com](mailto:info@saveursdestruques.com)

<http://www.saveursdestruques.com/>