

Mas Daussan

Arles



Crédit photo : (Stéphan Charmasson)

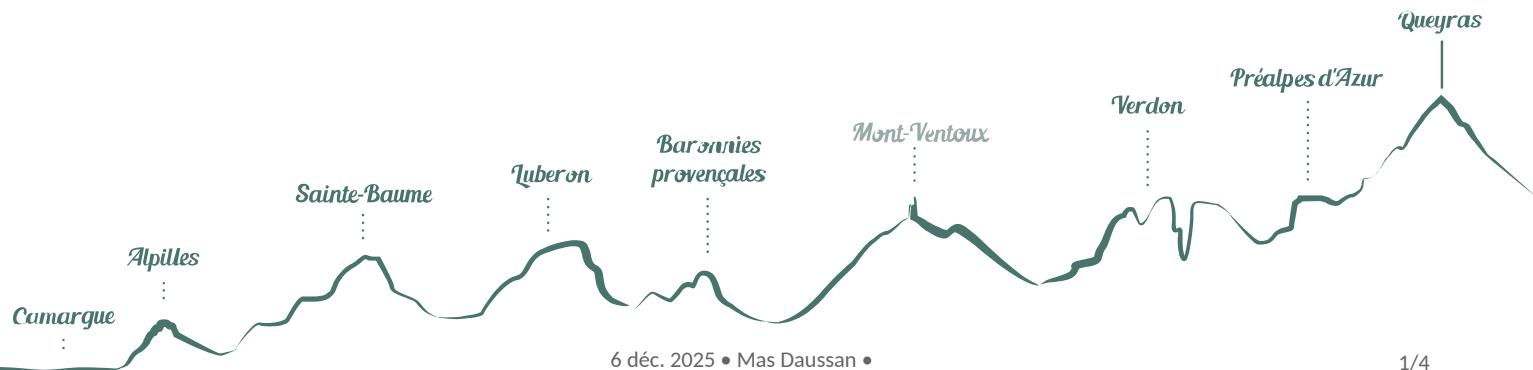


Le Mas Daussan est une exploitation agricole à l'entrée du Parc Régional de Camargue. Elle produit une vingtaine d'espèces de fruits en agriculture biologique et en biodynamie et propose également une large gamme de produits transformés.

Infos pratiques

Categorie : Produit du terroir et artisanat

Label : Autres



Description

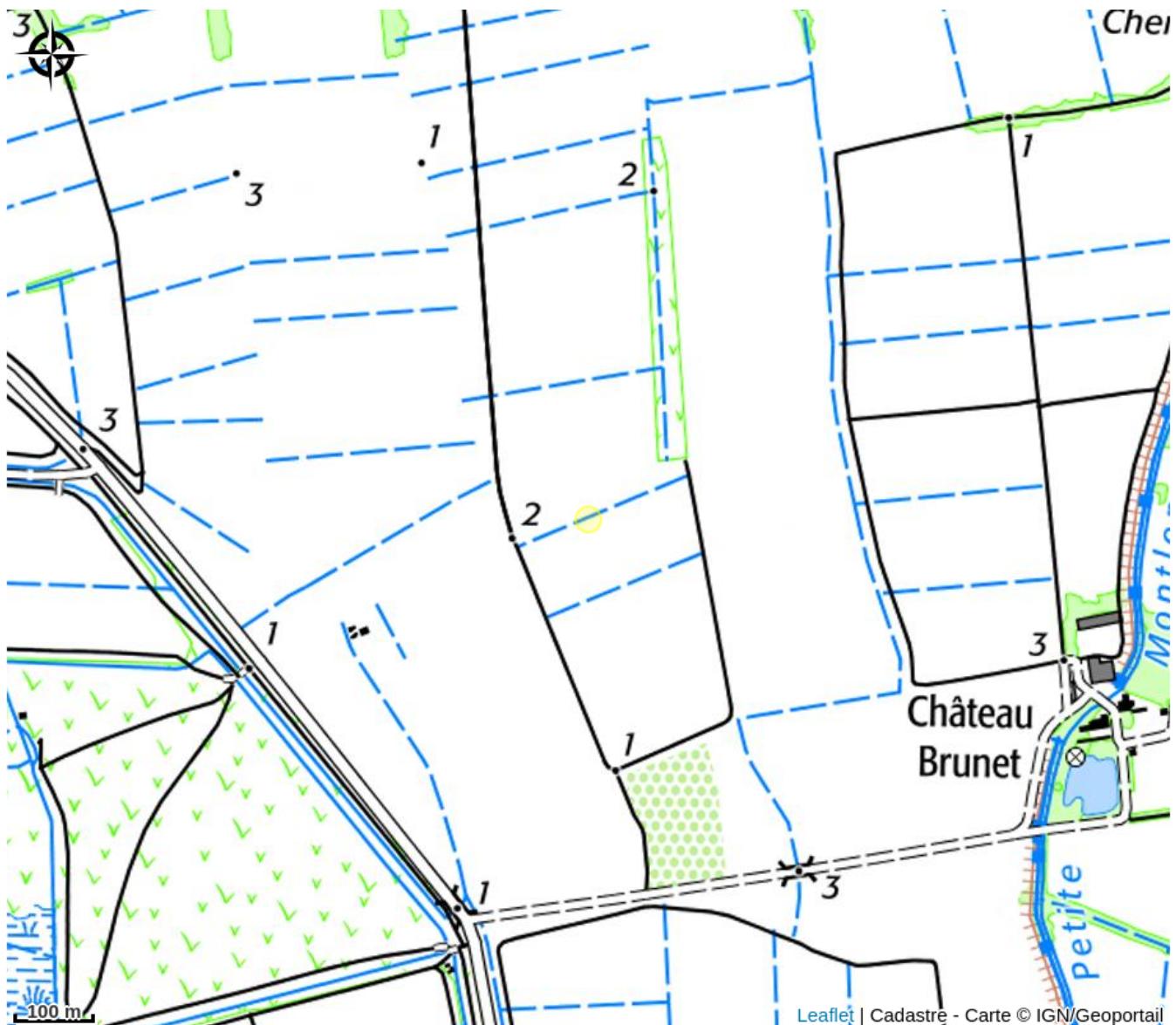
De plus en plus conscient des enjeux de santé et d'environnement, Stéphan Charmasson, son gérant, a converti son exploitation à l'agriculture biologique en 2009, puis en biodynamie en 2015 (Demeter). La biodynamie est une méthode d'agriculture biologique qui renforce la fertilité du sol et la vitalité du végétal dans le respect des rythmes naturels.

Historiquement producteur de pommes le Mas Daussan s'est diversifié il y a quelques années en plantant d'autres espèces afin de favoriser une biodiversité bénéfique: kakis, grenades, kiwis, poires, figues, nashis, amandes, figues, raisins, fruits à noyaux...

Dans un souci de valorisation de l'ensemble de sa production, le Mas Daussan a élaboré une large gamme de produits transformés, disponibles tout au long de l'année!

Le Mas Daussan commercialise ses produits en circuits courts. Il a un point de vente sur l'exploitation ouvert du lundi au vendredi de 7h à 18h.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Tarifs:

Accès libre.

Modes de paiement:

Carte bancaire/crédit, Chèque, Espèces, Virement, Paiement sans contact, Apple Pay

Services:

Animaux acceptés, Vente à la propriété, Camping-cars autorisés, Boutique, Restauration, Ravitaillement à la ferme, Vente en vrac, Boutique en ligne

Fiche mise à jour par Office de Tourisme d'Arles le 10/01/2025

Contact

Chemin du Clos de Couvet
13200 Arles
Tél. 04 90 97 07 41
stephan.charmasson@masdaussan.com
<http://www.masdaussan.com>