



Depuis 2019, les entreprises du Groupe Territoire de Provence accompagnent Act for Planet, une association qui participe à la protection de la biodiversité et à la dynamique des filières agricoles. Par des actions concrètes, nous soutenons les acteurs locaux impliqués pour la protection et le développement du territoire.

LA PROTECTION DE LA BIODIVERSITÉ

Soutenir des organismes et des associations engagés pour la sauvegarde du vivant.

Participer à la création de refuges et de zones de protection pour des espèces menacées, utiles à la biodiversité du territoire.

L'AGRICULTURE RÉGÉNÉRATIVE

Soutenir des femmes et des hommes engagés pour une agriculture régénérative en renouant parfois avec des pratiques culturelles oubliées.

Participer à la dynamique des filières agricoles locales et faciliter la rencontre entre les acteurs économiques.

PARTICIPEZ & RECEVEZ UN CADEAU

3 MANUFACTURES VISITÉES

= 1 COUSSIN DE LAVANDE OFFERT

Faites tamponner votre passage à l'accueil de chaque manufacture ou musée



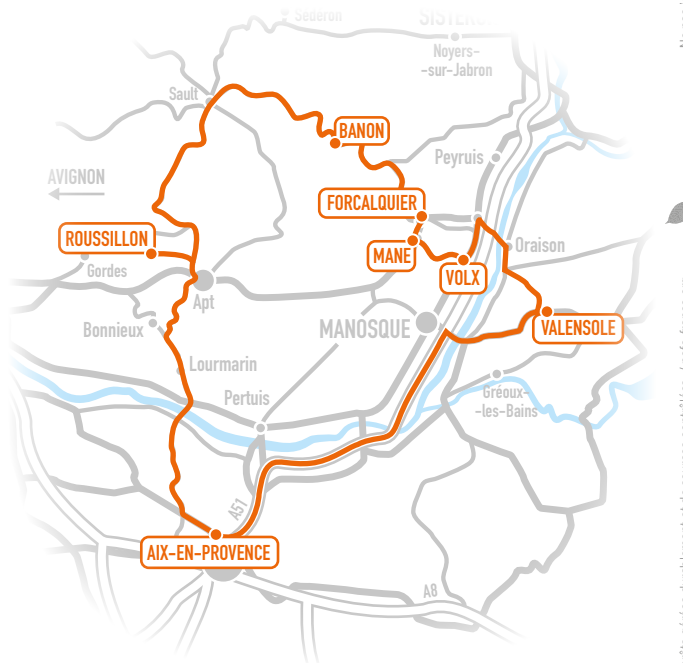
Un coussin de lavande pour soutenir le Fonds de sauvegarde Lavandes en Provence



1 COUSSIN = 1€ REVERSÉ

www.actforplanet.org

ITINÉRAIRE ENTRE NOS MANUFACTURES GOURMANDES ET ENGAGÉES EN PROVENCE



www.territoire-provence.com



Flashez ce QRcode pour découvrir l'itinéraire de nos manufactures gourmandes en Provence

GRUPE
TERRITOIRE
DE PROVENCE

Les Condamines - 04300 Mane



VERSION FRANÇAISE

TERRITOIRE DE PROVENCE



Découvrez un itinéraire inédit en Provence entre nos manufactures gourmandes et engagées



DOUCEURS DE PROVENCE



Ne pas jeter sur la voie publique. / IMPRIM'VERT® / Ce produit est issu de forêts gérées durablement et de sources contrôlées. / pefc-france.org



LA CONFISERIE DU ROY RENÉ, SON JARDIN D'AMANDIERS ET LE MUSÉE DU CALISSON D'AIX-EN-PROVENCE

**Situés à 10 minutes du centre d'Aix-en-Provence
et implantés au milieu de jeunes amandiers, s'élèvent
la Fabrique du Roy René et le Musée du Calisson.**

Dans ce lieu labélisé Bâtiment Durable Méditerranéen construit avec d'énormes blocs de pierres, le visiteur reste suspendu entre le passé et l'aujourd'hui, pour découvrir l'histoire et les savoir-faire centenaires de cette confiserie familiale renommée depuis 1920.

Flânez librement parmi les vitrines du musée dont les objets relatent le passé de cette maison et découvrez derrière les grandes baies vitrées, les artisans confiseurs s'affairer dans les ateliers pour la confection des célèbres Calissons d'Aix et des Nougats de Provence.

Entourant la fabrique, les Jardins du Roy René, conçus avec Act for Planet, rassemblent une amanderaie de 300 arbres et un verger patrimonial composé d'amandiers de 19 variétés provençales différentes.

Une grande boutique en vente directe complète la visite et propose l'ensemble de la gamme de confiseries du Roy René.

5380, ROUTE D'AVIGNON - 13089 AIX-EN-PROVENCE - TÉL. +33 (0)4 42 39 29 82

LA MAISON DE LA PISTACHE DE VALENSOLE ET SA COLLECTION VARIÉTALE DE PISTACHIERS

**Située sur le plateau de Valensole au cœur des cultures de lavandes,
d'oliviers et d'amandiers, La Maison de la Pistache invite le visiteur à
découvrir une vaste collection de variétés de pistachiers sélectionnés
par Act for Planet et issues de tous les pays producteurs de l'arbre d'Or.**

L'histoire de la culture du pistachier, vieille de plus de 3 000 ans, est racontée au travers d'un film sur grand écran.

La boutique propose une sélection de produits exceptionnels : pistaches natures de différentes origines, pistaches nues ou en coques apéritives, pâtes de pistaches pures, huiles de pistache, préparations culinaires, confiseries ...

Enfin, des glaces artisanales de différents crus et origines viennent clore l'expérience en douceur.

591, ROUTE D'ORAISON 04210 VALENSOLE - TÉL. +33 (0)4 65 69 00 52

LA PRALINERIE DE LA CONFISERIE BRÉMOND FILS D'AIX-EN-PROVENCE

**Située au centre d'Aix-en-Provence, à côté du Musée Granet, la Confiserie
Brémond Fils offre au public une grande vitrine avec vue directe sur un
atelier de production de Pralines dont l'histoire remonte à 1830.**

Installée depuis 1830, tout d'abord sur le mythique Cours Mirabeau, cette maison historique, sans doute la plus ancienne fabrique de Calissons d'Aix et de Pralines, est aussi devenue incontournable pour son offre de confiseries provençales : nougats, pâtes de fruits, chocolats fins, biscuits à base d'amandes, fruits confits et marrons glacés. Une seconde épicerie fine Brémond Fils située 23 rue Bedarrides à Aix-en-Provence, permet aussi de voir un atelier de production de biscuits artisanaux. Et offre l'ensemble de la gamme de marque : huiles d'olive de Provence et de Méditerranée, vinaigres et balsamiques, produits à base de truffes, infusions...

16 TER RUE D'ITALIE 13100 AIX-EN-PROVENCE - TÉL. : +33 (0)4 42 38 01 70
23 RUE BÉDARRIDE 13 100 AIX-EN-PROVENCE - TÉL. : +33 (0)4 42 54 03 35

L'ÉCOMUSÉE L'OLIVIER DE VOLX

**À proximité du village de Volx, dans un ancien four à chaux du début XX^e siècle,
l'Olivier se révèle aux cinq sens dans ce Musée consacré à sa culture vivante.**

L'Olivier méritait bien un écomusée. C'est à Volx dans le Luberon qu'il a été créé. Dans un ancien bâtiment où l'on transformait jadis le calcaire en chaux vive, cet arbre emblématique du pourtour méditerranéen est mis à l'honneur. Grâce à une scénographie attractive composée de vidéos et d'objets savamment choisis, on découvre son histoire, sa biologie et sa culture à travers les âges. De l'usage de l'huile dans la fabrication des savons ou comme combustible pour les lampes en passant par les pratiques culinaires, les diverses facettes de l'importance de l'olivier dans nos vies sont évoquées. Ludique et interactive, la visite de l'écomusée propose une immersion passionnante dans l'univers de cet arbre légendaire.

Une épicerie fine Brémond Fils vient compléter la visite. Les produits de la marque sont iconiques : huiles d'olive de Provence et de Méditerranée, vinaigres et balsamiques, produits à base de truffes, confiseries, biscuits, infusions...

Parce que l'amandier est l'arbre frère de l'olivier, un atelier de fabrication artisanal d'amandes apéritives est visible depuis la verrière et la boutique.

ANCIENNE ROUTE DE FORCALQUIER D13 - 04130 VOLX

L'ANCIEN MOULIN À HUILE BRÉMOND FILS DE ROUSSILLON

**Situé dans un des plus beaux villages de France, au milieu des paysages d'ocres,
ce Moulin à huile du 19^e siècle a été entièrement rénové par Brémond Fils**

En visite libre, ce moulin est le témoin de l'histoire de ces savoir-faire et de la tradition auxquels les moutiniers et oléiculteurs provençaux sont toujours fiers d'appartenir. L'épicerie fine Brémond Fils située juste au dessus permet de déguster une grande variété d'huiles et propose l'ensemble de la gamme des produits Brémond fils.

21, RUE RICHARD CASTEAU - 84220 ROUSSILLON - TÉL. +33 (0)9 67 23 24 62

LA BISCUITERIE DE FORCALQUIER

**Poussez la porte et laissez-vous guider par l'odeur !
La biscuiterie artisanale élabore ses recettes à partir
de farines issues de blés provenant d'agriculteurs de la
région qui n'utilisent ni pesticide ni insecticide.**

Les ateliers sont visibles au travers de grandes baies vitrées, permettant de voir travailler les artisans et de découvrir toutes les étapes nécessaires à la confection de ces biscuits provençaux.

Une boutique en vente directe propose une large gamme de spécialités parmi lesquelles les fameux Macarons aux amandes et aux fruits (pas de farine dans cette recette, mais des blancs d'œufs battus et des amandes), les croquants, les sablés ainsi que les fameuses Navettes de Provence.

28, AV. SAINT-PROMASSE - 04300 FORCALQUIER - TÉL. +33 (0)9 67 22 66 36

LA CARMELERIE DE MANE ET SON JARDIN À PAPILLONS

**Située en face du Prieuré de Salagon, la Carmelerie accueille le visiteur
dans un jardin de sensibilisation à la protection de papillons aménagé
en partenariat avec Act for Planet et la Ligue de Protection des Oiseaux.**

L'atelier de production, visible derrière une grande baie vitrée et accessible par une passerelle, offre aux visiteurs une plongée dans l'histoire des manufactures des années 1950. L'artisan fait passer sa cuite au chaudron dans une succession de machines anciennes qui vont tout d'abord rouler sa préparation, puis la faire passer sur une fileuse à sucre pour la façonner en un tendre caramel carré continu, découpé ensuite en petits cubes et emballés un par un dans une feuille dorée.

Dans la boutique, vous découvrez la collection de caramels fabriqués à partir d'huile d'olive de Provence, ainsi qu'une sélection des meilleurs produits des entreprises de Territoire de Provence : calissons et nougats du Roy René, huiles d'olives Brémond fils, macarons de la Biscuiterie de Forcalquier et pâtes à tartiner de la Chocolaterie de Banon. Vous pourrez aussi déguster un thé et des glaces dans la verrière ou sur la terrasse ombragée.

LES CONDAMINES 04300 MANE - TÉL. +33 (0)4 65 69 00 70

LA CHOCOLATERIE DE BANON

**C'est au pied du village de Banon, adossé au plateau du Contadour,
que se situe la chocolaterie installée dans un bâtiment éco-construit.**

Afin d'expliquer le savoir-faire artisanal et d'entrevoir toutes les étapes nécessaires à la confection des chocolats, pâtes de fruits, pâtes à tartiner ou encore fruits secs enrobés de chocolat, un sas vitré permet d'observer librement les confiseurs s'affairer sur les turbines en cuivre ou les fondoirs à chocolat.

Attenante, une boutique en vente directe propose une large gamme de produits gourmands : pâtes à tartiner, fruits enrobés de chocolat et amandes apéritives enrobées aux différents saveurs, dont le fameux fromage de chèvre de Banon !

LE PUY 04150 BANON - TEL. +33 (0)4 65 69 00 50