

## L'EXPLOITATION AGRICOLE

L'exploitation agricole joue un rôle charnière sur le Campus Nature Provence et contribue au processus de formation des étudiants, des élèves, des apprentis et des stagiaires. C'est le lieu d'articulation entre les sphères professionnelles et pédagogiques.

Les 3 missions de l'exploitation sont

**la production** : produire, transformer et commercialiser

**la pédagogie** : éduquer, former, accompagner

**l'expérimentation** : expérimenter, innover

L'exploitation agricole met en oeuvre différents modes de production : conventionnelle, agriculture biologique. Elle apporte une ouverture d'esprit et transmet aux jeunes les résultats de ses innovations afin de contribuer à l'évolution des pratiques.

Les expérimentations réalisées sur l'exploitation sont menées en partenariat avec la profession et les organismes de recherche. Elles sont le support d'actions pédagogiques. Les résultats sont diffusés auprès de la profession et des organismes de développement.

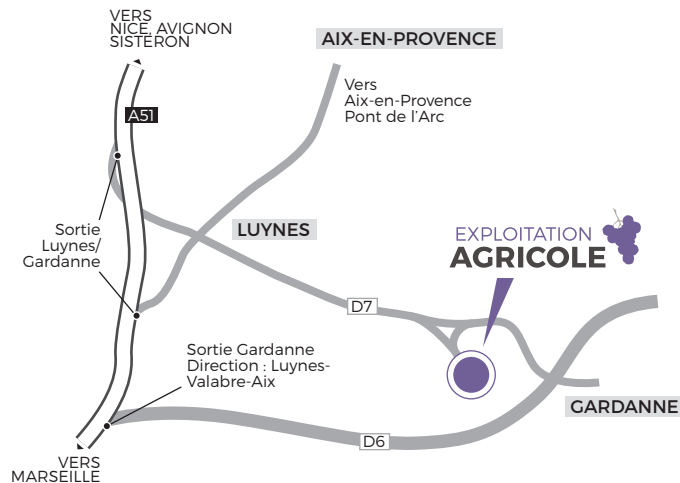
## LES PLUS DE L'EXPLOITATION

### • Cave viticole

L'exploitation possède 10 ha de vignes ce qui permet chaque année aux jeunes de suivre l'intégralité de l'itinéraire de production : des vendanges, jusqu'à la vente de vin en passant par la taille, l'entretien et le désherbage des vignes, le travail du sol, la vinification, la mise en bouteille.

### • Une plateforme expérimentale en agro-écologie

agroforesterie, désherbage mécanique, blé dur bio, matière organique des sols, économie d'eau d'irrigation...



## EXPLOITATION AGRICOLE

Chemin du Moulin du fort - 13548 Gardanne cedex

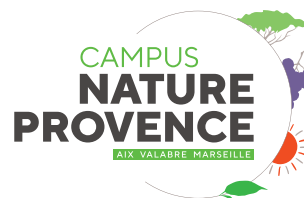
Tél. : 04 42 65 43 28

expl.aix-valabre@educagri.fr

[www.campusnatureprovence.com](http://www.campusnatureprovence.com)



Venez Likez, partagez, abonnez-vous à notre page !  
<https://www.facebook.com/exploitationvalabre>



# EXPLOITATION AGRICOLE



PRODUCTIONS VÉGÉTALES

EXPÉRIMENTATION **AIX-VALABRE**



Production, Pédagogie, Expérimentation





## LA CAVE DE L'EXPLOITATION

**10 ha de vignes conduite en agriculture biologique, 30 tonnes de raisin récoltés, un responsable de cave, l'appui d'un cabinet d'oenologie, des élèves, stagiaires, apprentis qui participent aux vendanges, à la taille et à l'entretien toute l'année.** C'est grâce à cet appareil de production que l'exploitation agricole propose différents vins. Le vignoble est constitué d'une grande diversité de cépages: Grenache, Cinsault, Syrah, Caladoc, Marsellan et Sauvignon Blanc.

Les AOP Côtes de Provence rouge et rosé qui sont obtenus par un assemblage de Grenache et de Syrah.

Les vins de Pays des Bouches-du-Rhône rouge, rosé et blanc proviennent de divers assemblages de Grenache, Cinsault, Syrah, Caladoc, Marsellan et Sauvignon Blanc.

La cave pratique une vinification biologique pour tous ses vins : les raisins sont vendangés à la main, les levures sont naturelles.



## LE VERGER

0,5 ha de terre, le verger actuel évolue vers un verger mixte pommes poires, composé de variétés adaptées à la culture en agriculture biologique. L'objectif à terme est d'obtenir une production de jus certifiée bio.

Le jus est pressé, pasteurisé et mis en bouteille dans la région.

**Jus de pomme clair / jus de pomme trouble (non filtré)**

**Jus de fruit (pomme/abricot - pomme/coing - pomme/poire).**

**C'est un produit garanti sans additif, ni conservateur.**

## Où trouvez nos produits ?

**A l'Exploitation dans l'enceinte du Campus (à côté du Stade)**

Chemin du Moulin du Fort  
13548 Gardanne cedex

### VENTE :

**lundi/mardi/jeudi de 12h30 à 16h00**

**mercredi de 12h à 16h00**

**vendredi soir de 16h à 17h30**

**et le samedi de 9h00 à 12h00**

## LES AUTRES PRODUITS

Les céréales et pois chiche sont cultivés sur le domaine de l'établissement selon les pratiques de l'agriculture raisonnée. L'exploitation est certifiée HVE (Haute Valeur Environnementale). La transformation des produits est réalisée par un agriculteur du département.

**Pâtes à la semoule de blé dur semi-complète,**

**Semoule de blé dur,**

**Farine de blé tendre,**

**Pois chiche,**

**Farine de pois chiche,**

Huile d'Olive certifiée AB extraite à froid, vierge extra, 100% naturelle, provenant du lycée agricole de Saint-Rémy de Provence

**L'exploitation agricole a obtenu la certification HVE de niveau 3 le 12/11/19**

L'exploitation satisfait aux exigences de la Haute Valeur Environnementale sur les 4 critères :

- Biodiversité
- Stratégie phytosanitaire
- Gestion de la fertilisation
- Gestion de la ressource en eau

