

GUIDE DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE CORSE

GUIDA DI L'AGRICOLTURA *Biologica* CORSA

RESTAURATION A LA FERME
PRODUITS **BIO** DE LA FERME
MAGASINS
GÎTES & CAMPING



WWW.GUISSANI PAOLI.COM



GUISSANI PAOLI

Cru AOC Patrimoine

Fiche détaillée du producteur n° 1, page 23

Sommaire

Inter Bio Corse, une association au service du développement de l'agriculture bio en Corse	4
L'Agriculture Biologique en Corse	8
L'Agriculture Biologique, un signe officiel de qualité	10
Consommer bio, c'est consommer différemment ?	11
BIO DI CORSICA : La marque des produits biologiques corses	12
L'Agricultura Biologica in Corsica	14
L'Agricultura biologica, una stampa ufficiale di qualità	16
Cunsumà biò, sarà cunsumà di modu sfarente ?	17
BIO DI CORSICA : A stampa di i prudotti biologichi corsi	18

Annuaire des producteurs, transformateurs et magasins bio 20

Bastia, St Florent, Cap Corse	22
Casinca, Costa Verde	26
Costa Serena	30
Centre Corse	34
Sud Corse	36
Vallée du Taravu	42
Régions d'Ajaccio et Cargèse	44
Balagne	50

Index 52

Adresses & contacts 54



Une association au service du développement de l'agriculture biologique en Corse

Une association au service du développement

L'INTER BIO CORSE est le seul organisme de développement de l'agriculture biologique en Corse. L'association est implantée au cœur de la côte orientale sur le pôle agronomique de San Giulianu, Corsic'Agropôle dont elle est « membre fondateur ».

Elle fait partie du réseau de la Fédération Nationale des Agriculteurs Biologiques (FNAB), de l'Institut Technique de l'Agriculture Biologique (ITAB).

Sa gouvernance est assurée par deux collèges à parité, celui des producteurs (l'amont) et celui des distributeurs et transformateurs (l'aval).



Bureaux d'Inter Bio Corse au sein de Corsic'Agropôle à San Giulianu

Les missions

Organiser et **accompagner** le développement de l'agriculture biologique en Corse, notamment par la mise en œuvre d'actions communes entre ses adhérents.

Impulser, **accompagner** et **coordonner** les projets en relation avec le développement de l'agriculture biologique de l'ensemble de la filière de l'amont à l'aval.

Les actions

Connaître l'offre, la demande, les marchés, la réglementation et leur évolution

Soutenir et développer une production bio de qualité : sensibiliser des producteurs conventionnels, inciter des jeunes agriculteurs à s'installer en bio, favoriser les échanges entre agriculteurs, assurer l'accompagnement administratif et technique notamment des démarches de conversion, développer les techniques de gestion des ravageurs, de gestion sanitaire des productions biologiques, le développement de techniques agronomiques plus efficaces et innovantes.

Structurer les filières biologiques amont/aval : des commandes groupées, des commissions de travail - par filière ou thématiques - afin de faire émerger des projets structurants, l'édition d'une mercuriale des prix...



Communiquer et promouvoir les produits biologiques régionaux, conquérir de nouveaux marchés, via des actions de promotion présentes sur tous les circuits de distribution en favorisant les circuits courts et la distribution locale, accompagner et stimuler les débouchés sur le marché hexagonal et international.



Les partenaires d'Inter Bio Corse

Afin de remplir ses missions, l'association est l'interlocuteur des pouvoirs publics et passe avec ses partenaires toute convention nécessaire à l'exécution de son programme d'action.

Les ressources de l'association sont :

- les cotisations des membres,
- les prestations de services auprès des agriculteurs, pour des tiers (collectivités, organismes professionnels...)



- les prestations de formation
- les aides publiques de nos partenaires: la Collectivité Territoriale de Corse, l'Odarc, la DRAAF , France AgriMer ... et tous ceux qui ont décidé de soutenir notre action en lui donnant les moyens nécessaires.

Vous pouvez vous aussi soutenir notre action, nous aider à agir pour le développement de l'agriculture biologique en Corse en adhérant à Inter Bio Corse !



ADHÉRER à Inter Bio Corse

Si vous êtes **producteur** en agriculture biologique, **distributeur** et/ou **transformateur** (nous consulter) de produits AB, adhérez directement à notre structure.

Si vous n'êtes pas dans ces cas, mais intéressé par le développement du bio en Corse, l'adhésion "de soutien" est faite pour vous.

**ADHÉSION EN LIGNE SUR NOTRE
SITE INTERNET :**

www.interbiocorse.org



Une association au service du développement de l'agriculture biologique en Corse

ADHÉSION 2023 PRODUCTEUR

Pour adhérer à Inter Bio Corse, il vous suffit de remplir le bulletin au dos, de joindre un chèque du montant de l'adhésion et de nous les retourner par courrier à :

Inter Bio Corse - Corsic'Agropole - 20230 SAN GIULIANO.

Vous pouvez également adhérer en ligne : www.interbiocorse.org



ADHÉSION PRODUCTEURS

Nom : Prénom :

Dénomination :

Productions :

Adresse :

Tel : Mail :

SIGNATURE PRODUCTEUR

SIGNATURE PRÉSIDENT D'INTER BIO CORSE

Cocher la case correspondante aux services complémentaires souhaités.

ADHÉSION CLASSIQUE (obligatoire) <i>Vous pouvez adhérer en ligne : www.interbiocorse.org</i>		115 €
SERVICES COMPLÉMENTAIRES (facultatif)		
Filières PPAM, arboriculture diversifiée, maraichage, oléiculture TTC		
N° 1	2 visites techniques	180 € <input type="checkbox"/>
N° 2	2 visites techniques + test azote du sol (2 à 4 prélèvements/saison)	300 € <input type="checkbox"/>
N° 3	2 visites techniques + suivi distanciel annuel par un prestataire espagnol spécialisée en avocatier	702 € <input type="checkbox"/>
N° 4	3 visites techniques spécialisées pour la culture d'avocat réalisées par le technicien d'Inter Bio	270 € <input type="checkbox"/>
Filière viticulture TTC		
N° 1	2 visites techniques	180 € <input type="checkbox"/>
N° 2	4 visites techniques	342 € <input type="checkbox"/>
N° 3	6 visites techniques	498 € <input type="checkbox"/>
Filière agrumiculture TTC		
N° 1	2 visites techniques + analyse de sol	480 € <input type="checkbox"/>
N° 2	Test azote du sol : 5 à 10 prélèvements/saison	600 € <input type="checkbox"/>
Filières Élevage TTC		
N° 1	2 visites techniques	180 € <input type="checkbox"/>
N° 2	Diagnostic économique conversion AB	300 € <input type="checkbox"/>
Diagnostic de sol (seul sans suivi technique) TTC		
N° 1	Premier diagnostic de sol	240 € <input type="checkbox"/>
N° 2	Diagnostic de sol supplémentaire	120 € <input type="checkbox"/>
N° 3	Fosse pédagogique et interprétation	180 € <input type="checkbox"/>
TOTAL		115 € + =

Membre donateur : Vous n'êtes pas agriculteur certifié bio et vous souhaitez soutenir les actions d'Inter Bio Corse sans devenir adhérent.

Cette participation vous donne droit à recevoir les 2 n° de la Lettre d'Infos.

« Membre donateur »
80 €

Suivez l'actualité d'Inter Bio Corse sur www.interbiocorse.org, [f](#) [e](#) [t](#) [@](#)

L'Agriculture Biologique en CORSE

■ Actuellement on recense en Corse **596 agrobiologistes** cultivant **38 998 Ha** (*chiffres - décembre 2021*).

■ Au niveau national, la Corse se place en 2^{ème} position du classement en terme de parts de SAU bio (*source : Agence Bio 2021*):

■ Pour certaines productions, l'agriculture biologique représente une part importante des surfaces totales cultivées en Corse.



Source : Inter Bio Corse

	SAU bio / SAU Corse
Plantes aromatiques	95 %
Viticulture	31 %
Agrumes	32 %
Maraîchage	25 %
Bovins viande	15 %

Productions végétales	Surfaces bio et conversion (Ha)	Nombre de producteurs
Agrumes	542	94
Fruits secs	1 520	97
Vignes	2 069	113
Arboriculture diverse	189	86
Oleiculture	354	96
Plantes aromatiques	538	99
Maraîchage	122	112
Surfaces liées à l'élevage	26 654	211
Grandes cultures	264	20
Total productions végétales	32 252 Ha	

Productions animales	Animaux bio et conversion	Nombre d'éleveurs
Bovins viande	3 821	98
Ovins	2 286	25
Ruches	2 069	18
Caprins	1 368	14
Poules pondeuses	12 412	22
Porcins	138	9
Total productions animales		186

Les bénéfices de la Bio



Sur l'environnement le mode de production bio favorise la préservation de la ressource en eau, la fertilité des sols, la biodiversité et le maintien des paysages.

Elle contribue ainsi à la sauvegarde de notre planète pour les générations futures.

Sur la santé les pesticides ont des effets cancérigènes, mutagènes, neurotoxiques et perturbent le système hormonal. De plus, ils sont stockés par notre organisme.

Manger Bio, c'est la garantie d'un mode de production sans pesticides, sans engrais chimique de synthèse et sans OGM.

Sur la collectivité l'agriculture biologique emploie en moyenne 25% de main d'oeuvre supplémentaire à l'hectare. Elle permet aussi de réaliser des économies sur l'eau (coût de dépollution et de traitement,...).

Comment produit-on Bio ?

Respect de l'environnement

- En recherchant des espèces et des variétés adaptées aux conditions locales.
- En maintenant et en améliorant la fertilité des sols à long terme (rotation des cultures).
- En luttant de manière naturelle contre les ennemis des cultures.
- En n'utilisant pas de produit chimique de synthèse.

Bien être animal

- En privilégiant l'élevage de plein air.
- En assurant aux animaux une alimentation biologique.
- En luttant contre les maladies par les médecines alternatives (homéopathie, phytothérapie ...).

L'Agriculture biologique,

un signe officiel de qualité

Des garanties : les contrôles et la certification

■ Un cahier des charges européen régissant le mode de production de l'agriculture biologique.

■ Un contrôle réalisé par un organisme certificateur indépendant et agréé par les pouvoirs publics.

■ Un contrôle à tous les échelons de la filière : producteurs, transformateurs, distributeurs ...



■ Un producteur est contrôlé une à deux fois par an. Des analyses sont réalisées (échantillons de terre, produits,...) et la comptabilité est examinée.

Comment reconnaître un produit bio ?

Depuis le 1^{er} juillet 2010, un nouveau logo européen a fait son apparition sur les produits répondant au cahier des charges européen de l'agriculture biologique.

Le logo « AB » peut encore être utilisé sur les produits répondant aux critères de l'ancien cahier des charges français de l'agriculture biologique.

Ces logos vous garantissent :

- Le respect de la réglementation bio.
- Un aliment 100 % bio pour les produits non transformés.
- Un aliment composé à 100 % (sauf dérogation) d'ingrédients issus du mode de production biologique, pour les produits transformés.



▲ logo européen

◀ logo français

Depuis le 01/07/2010, les produits bio certifiés bio portent en plus du logo européen les mentions suivantes :

- code de l'organisme certificateur, par exemple « *FR-BIO-01* »
- indication de l'origine géographique des matières premières : si 98 % produits en France, il sera inscrit « *Agriculture France* ».

Consommer bio, c'est consommer différemment ?

Consommer bio, c'est raisonner son alimentation.

En effet, comme les produits bio ont eu le temps de grandir jusqu'à maturité sans activateur de croissance ils sont plus nutritifs et satisfont mieux l'appétit.

Consommer des produits moins raffinés comme les céréales complètes, le sucre complet apportera des nutriments supplémentaires à votre équilibre alimentaire et vous permettra même de réduire votre budget alimentation car plus l'aliment est complet, plus il est nourrissant et moins on en consomme! De même pour la viande, un steak bio de qualité ne réduira pas à la cuisson.

Consommer bio, c'est aussi consommer des fruits et légumes de saison produits localement!



Consommer local, c'est l'idéal

En consommant des produits biologiques locaux vous diminuez la consommation d'énergie et la pollution liées au transport des marchandises.

Vous participez également au développement de l'agriculture biologique sur votre territoire et vous contribuez à une plus juste rémunération des paysans.

Les produits bio sont-ils plus chers ?

Les produits biologiques sont généralement plus chers à l'achat car :

- les rendements sont moins élevés
- les besoins en main d'oeuvre sont plus importants

- le coût du contrôle et de la certification restent à la charge du producteur ...
- ... mais moins chers pour la société car l'agriculture bio n'engendre pas de coût de dépollution.

Pour la majorité des consommateurs bio, manger bio ne revient pas forcément plus cher, du fait d'habitudes d'achat plus économes et par l'utilisation de produits de saison et peu transformés.

Préférez les produits locaux en vente directe chez le producteur. Vous y trouverez des produits frais, de qualité sans le surcoût de différents intermédiaires.

La marque des produits biologiques corses



Née de la volonté des producteurs, Bio di Corsica est l'outil de la filière biologique corse, au service de la reconnaissance de la qualité biologique de leurs produits, de leurs terroirs et de leurs traditions.

Alliance de tradition et de modernité, Bio di Corsica est le gage de la qualité bio des productions corses.

BIO DI CORSICA

- ↘ Une marque qui porte les valeurs des producteurs
- ↘ Une marque au service du développement et de l'autonomie insulaire
- ↘ Une marque au service des consommateurs



Garantir

Promouvoir

Valoriser

Identifier

Fédérer

Le cahier des charges **BIO DI CORSICA**

100 % Bio

Le cahier des charges Bio di Corsica est basé sur le règlement européen CE n°834/2007 qui régit l'agriculture biologique.

Ce règlement européen pose les fondements de l'agriculture biologique :

↘ **Bien-être animal** : élevage de plein air, alimentation des animaux certifiée biologique, utilisation de médecines alternatives.

↘ **Respect de l'environnement**: espèces et variétés adaptées aux conditions locales, ne pas utiliser de produits chimiques de synthèse, améliorer la fertilité des sols, pratiquer la rotation des cultures, lutter de manière naturelle contre les ennemis des cultures.



Des denrées produites et transformées en Corse.

Développer les filières d'approvisionnement local (se fournir en intrants produits en

↘ Corse dès que ceux-ci existent au niveau insulaire) comme pour le compost, les huiles essentielles pour
↘ l'aromathérapie, l'alimentation de troupeaux en fourrages, ...

Favoriser les races et variétés locales.

Une qualité ↘ contrôlée

Afin de garantir le respect du cahier des charges Bio di Corsica, chaque producteur adhérent à la démarche sera contrôlé par un organisme certificateur indépendant.



L'Agricoltura Biologica in CORSICA

■ Oghje dì, si conta in Corsica **596 agrobiologisti** chì sfruttanu **38 998 Ha**.

■ À livellu naziunale, affacca a Corsica in 2a pusizione di e classifiche di pettu à e parte di SAU biò (urigine : Agence Bio 2021).

■ Pà certe pruduzzioni, l'agricultura biologica ghjè una pruduzione prepunderente.



Origine : Inter Bio Corse

	SAU bio / SAU Corse
Piante arumatiche	95 %
Vigne	31 %
Agrumi	32 %
Urtulera	25 %
Buini carre	15 %

Pruduzione vegetale	Aree biò è cunvirsiune (Et)	Numaru di pruduttori
Agrumi	542	94
Frutta secca	1 520	97
Vigne	2 069	113
Arboricoltura diversa	189	86
Oleiculture	354	96
Piante arumatiche	538	99
Urtulera	122	112
Aree liate à l'allevu	26 654	211
Grande culture	264	20
Tutale di e pruduzione vegetale	32 252 Ha	

Pruduzione animale	Animali biò è cunvirsiune	Numaru d'allivadori
Buini carre	3 821	89
Ovini	2 286	18
Bugni	2 069	17
Capruni	1 368	10
Ghjalline uvaghje	12 412	22
Purcini	138	9
Tutale di e pruduzione animale		186

I benefici di u Biò



Nantu à l'ambiente Favurizeghja u modu di pruduzione biologicu a priservazione di a risorse acqua, a fertilità di e tarre, a biodiversità è u mantenimentu di i paisaghji.

Cuntribuisce cusì à a salvezza di a nostra pianeta pà e generazione da vene.

Nantu à a salute I pesticidi inghjenanu effetti cancarugeni, mutageni, neurutossichi è disturbanu u sistema urmunale. Moltu più, ch'elli sò tinuti da u nostru urganisimu.

Magnà biologicu, ghjè a garanzia di un modu di pruduzione senza pesticidi, senza cuncime chimicu di isintesi è senza OGM.

Nantu à a cullettività

L'agricultura biologicu impiega una media di 25% in più di manuopara pà ogni ettara.

Parmette dinò di risparmià l'acqua (costu di dipulluzione è di trattamentu,...).

Cumu si pruduce biò ?

Rispettu di l'ambiente

- Ricirchendu spezie è varietà adatte à e cundizione lucale.
- Mantinendu è migliurendu a fertilità di e tarre à longu andà (rutazione di e culture).
- Luttendu di manera naturale contru à i nimichi di e culture.
- Senza aduprà prudottu chimicu di sintesi.

Benistà di l'animali

- Favurizendu l'allevu à l'apartu.
- Assigurendu à l'animali una alimentazione biologicu.
- Luttendu contru à e malatie cù medicine alternative (omeopatia, fittopatia...).

L'Agricoltura biologica,

una stampa ufficiale di qualità

Garanzie : i cuntrolli è a certificazione

■ Un quaternu di e carighe aurupeu chì avvia u modu di pruduzione di l'agricultura biologica.

■ Un cuntrollu rializatu da un urganisimu certificadore indipendente è ricunnisciutu da i puteri pubblici.

■ Un cuntrollu à tutti i livelli di a filiera: produttori, trasfurmadori, distributori...

■ Un produttore hè cuntrollatu da una à duie volte à l'annu. Sò rializate analisi (campioni di tarre, prudotti,...) è hè studiata a cuntabilità.

Cumu ricunnosce un prudottu biò ?

À parte si da u 1a di lugliu di u 2010, un logò novu aurupeu hà da apparisce nantu à i prudotti chì rispondenu à u quaternu di e carighe aurupeu di l'agricultura biologica.

U logò « AB » hà da pudè esse dinò adupratu nantu à i prudotti chì rispondenu à i criterii di l'anzianu quaternu di e carighe francese di l'agricultura biologica.

Issi logò vi garantiscenu :

- U rispettu di a rigulamintazione biò.
- Un alimentu 100 % biò pà i prudotti micca trasfurmati.
- Un alimentu cumpostu à 100 % (fora di e derugazione) di robbe sciute da u modu di pruduzione biologicu, pà i prudotti trasfurmati.



- ▲ Logò aurupeu
- ◀ Logò francese

À parte si da u prima di lugliu di u 2010, i prudotti biò certificati biò avaranu in più di u logò aurupeu quelle mensione chì suvetanu :

- codice di l'organismu certificadore, par asempiu « FR-BIO-01 »
- Additamentu di l'urigine geugrafica di l'ammanugliu : s'elli sò prudotti 98 % in Francia, ci sarà scrittu « Agricultura Francia ».

Cunsumà biò, sarà cunsumà di modu sfarente ?

Cunsumà biò, ghjè avè una alimentazione ragiunevule. In fatti, cum'è i prudotti biò anu u tempu d'accresce sinu à a maturità senza attivatori di crescita, sò di più nutritivi è stancianu megliu l'appittitu.

Cunsumà prudotti di menu mudificati cum'è e cereale complete, u zuccaru complettu, hà da arrigà nutrimenti in più à u vostru equilibriu alimentariu è vi hà da parmette ancu di riduce e vostre spese d'alimentazione chì più l'alimentu vene complettu più hè nutritivu è menu si cunsuma ! Dinò pà a carre, una bistecca biò di qualità ùn si hà da riduce quand'ella hà da coce.

Cunsumà biologicu, ghjè dinò cunsumà frutta è ligumi stagionali prudotti sopra à locu !



Cunsumà locale, ghjè u megliu

Cunsumendu prudotti biologichi lucali, sminuite u cunsumu d'energia è a pulluzione liata à u trasportu di e marcanzie.

Partecipate dinò à u sviluppu di l'agricultura biologica nantu à u vostru tarritoriu è cuntribuite à una paga più ghjusta di l'agricultori.

Saranu più cari i prudotti biologichi ?

Di modu generale, si compranu più cari i prudotti biologichi chì :

- e rendite sò menu impurtante
- i bisogni di manuopara sò di più maiò

- u costu di u cuntrollu è di a certificazione hè pagatu da u produttore ...
- ... ma menu caru pà a socetà chì l'agricultura biologica ùn inghjena micca costu di depulluzione.

Pà a maiò parte di i cunsumadori biò, magnà biò ùn li rivene micca d'obligu più caru, pà via d'abitudine di cumprà di compra più ecunomiche è pà via di u cunsumu di prudotti stagionali è trasformati pocu.

Sciglite i prudotti lucali in vendita diretta ind'è u produttore. Ci truvarete prudotti freschi, di qualità senza u soprappiù di i sfarenti intermediari.

A stampa di i prudotti biologichi corsi



Nata da a vuluntà di i pruduttori, Bio di Corsica hè l'arnese di a filiera biologica corsa, à prò di a ricunniscenza di a qualità biologica di i so prudotti, di i so lochi è di e so tradizione.

Unione trà tradizione è mudernità, Bio di Corsica hè a prova di a qualità biologica di e pruduzione corse.

BIO DI CORSICA

- **Una stampa chì palesa i valori di i pruduttori**
- **Una stampa à prò di u sviluppu è di l'autunumia isulana**
- **Una stampa à prò di i cunsumadori**



Guarantisce

Prumove

Valurizà

Identificà

Unisce

U quaternu di e carighe **BIO DI CORSICA**

100 % Biologicu

U quaternu di e carighe Bio di Corsica s'arremba nantu à u rigulamentu aurupeu CE n°834/2007 chì avvia l'agricultura biologica.

Mette in ballu issu rigulamentu i fundamenti di l'agricultura biologica :

↘ **Benistà di l'animali** : allevu à l'apartu, alimentazione di l'animali certificata biologica, adopru di medicine alternative.

↘ **Rispettu di l'ambiente** : spezie è varietà adatte à e cundizione lucale, ùn aduprà micca prudotti chimichi di sintesi, migliurà a fertilità di e tarre, praticà a rotazione di e culture, luttà di manera naturale contru à i nimichi di e culture.



100 % CORSU

↘ Alimenti prudotti è trasfurmati in Corsica.

↘ Sviluppà e filiere d'approvisiunamentu lucale (furnisce si sempre in intranti prudotti in Corsica quand'elli esistenu à livellu isulanu) cum'è par esempiu pà u suvaccione, l'olii essenziali pà l'arumatirapia, l'alimentazione di e bande in furagiu, ...

↘ Favurisce e razze è e varietà lucale.



Una qualità cuntrullata

Da garantisce u rispettu di u quaternu di e carighe Bio di Corsica, ogni pruduttore adirante à l'andatura hà da esse cuntrullatu da un urganisimu certificadore indipendente.

ANNUAIRE

Chaque producteur, transformateur, restaurateur ou magasin bio est référencé selon sa micro région.
Cet annuaire vous apporte pour chacun les informations suivantes :

Dénomination

Coordonnées

Productions

Pictogrammes
(Résumant les différentes activités)

29 Patrick Berghman

« L'exploitation de Patrick Berghman à San Nicolao est un lieu de production d'agrumes et de kiwis.
Fort de ses 15 années d'expérience, Patrick vous offre toute une gamme d'agrumes et de kiwis certifiés bio.
¥600 route de Vangali - BP 13
20230 San Nicolao
Tél.: 04 95 38 43 74
patrick.berghman@wanadoo.fr
www.patrick-berghman.fr

f

Clémentines de Corse ; Pomelos de Corse ; Limes de Tahiti ; Citrons et kiwis ; Noisettes.

- Vente en gros
- Export

Bungalows et chalets à la ferme

Descriptif

Réseaux sociaux

Lieux de vente

Activité agrotouristique



LÉGENDE

PRODUITS DE LA FERME



Vins et raisins de cuve



Épices et condiments



Porcins



Fruits



Plantes aromatiques et médicinales



Bovins



Légumes



Produits transformés



Ovins et caprins



Fruits secs



Miels



Volailles et oeufs



Fromages



Oliviers à huile et huiles d'olive



Boissons

AGROTOURISME



Visites



Restauration



Campings



Hébergements

MAGASINS & BOULANGERIES



Magasins



Boulangeries

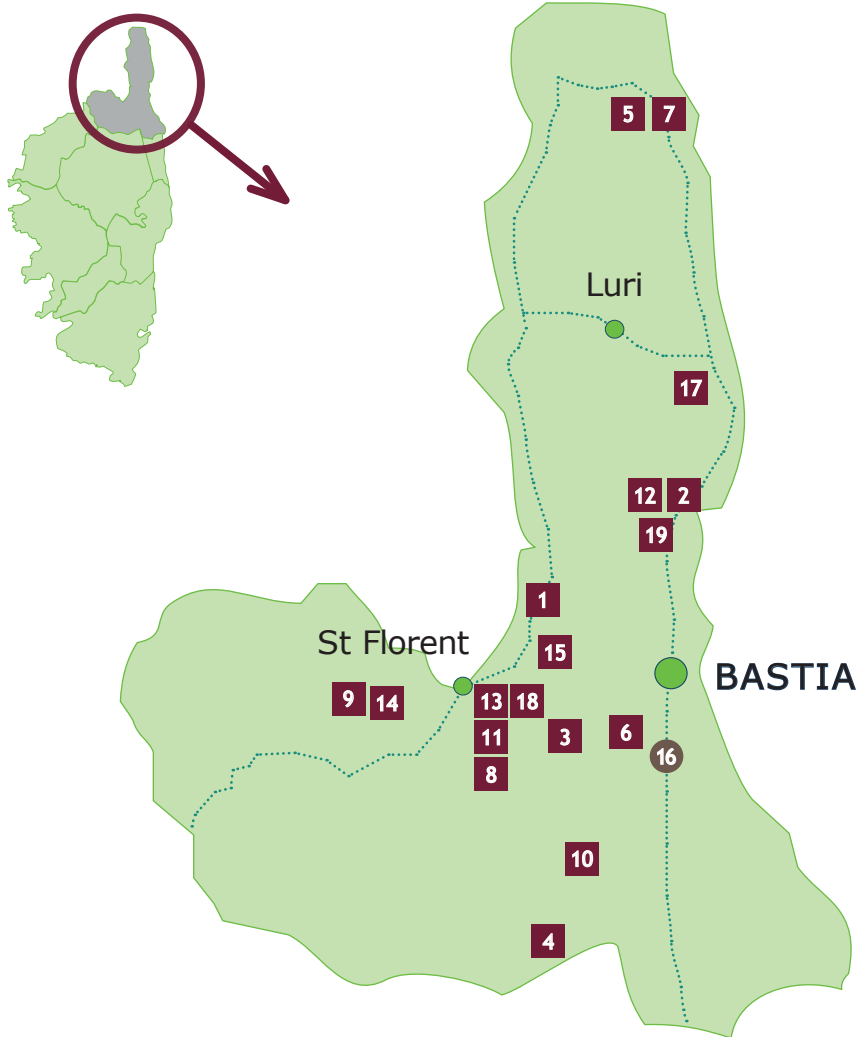
Ce guide n'est pas exhaustif, seules les personnes désireuses que l'on communique sur leur activité y sont référencées.

 Localisation des agriculteurs bio

 Localisation des magasins et boulangeries



BASTIA, St FLORENT, CAP CORSE



LÉGENDE

	Vins et raisins de cuve		Fromages		Miels		Ovins et caprins		Visites		Magasins
	Fruits		Épices et condiments		Oliviers à huile et huiles d'olive		Volailles et oeufs		Restauration		Boulangeries
	Légumes		Plantes aromatiques		Porcins		Boissons		Campings		Hébergements
	Fruits secs		Produits transformés		Bovins						

1 Domaine Guissani Paoli

« Créé en 1912, le domaine familial produit des Crus AOC patrimoine. Le vignoble est travaillé en agriculture biologique et biodynamique. »

Campu Maggiore - marine de Farinole
20253 Farinole
Tél.: 04 20 88 00 68
Mail: domaine@guissanipaoli.com
Site: www.guissanipaoli.com



Vin AOC Patrimonio (blanc)
Vin SIG Rivage de Farinole (rouge, blanc et rosé)

- Vente sur Internet
- Vente à la cave (uniquement sur rendez-vous)



2 Intimu

« Producteurs d'huiles essentielles bio et créateurs de cosmétiques naturelles et engagées (slow cosmétique). »

20233 Sisco
Tél.: 06 73 30 15 24
Mail: contact@intimu.fr
Site: www.intimu.fr



Huiles essentielles et hydrolats

- Vente par correspondance
- Marchés d'Erbalunga les lundis et jeudis matins de juin à septembre

Visite de la distillerie en juillet et août uniquement sur rdv



3 Clos Signadore

« Domaine familiale créé en 2001, avec des vignes d'Est en Ouest »

Clos Signadore Ld Morta Piana
20232 Poggio d'Oletta
Tél.: 06 15 18 29 81
Mail: contact@signadore.com
Site: signadore.com



Vins AOC Corse

- Vente à la ferme
- Foires et salons
- Vente dans divers magasins



WWW.GUISSANIPAOLI.COM



4 A Ziffra Jean-Victor Orsini

« Situé sur les hauteurs de la vallée du Golu, Jean-Victor travaille principalement autour de l'olive et de la châtaigne en privilégiant les savoirs faire traditionnels. Producteur transformateur, il vous invite à découvrir ses produits fabriqués avec l'exigence du bon goût des choses simples. »

Hameau U Quercetu
20290 Volpajola

Tél.: 06 28 42 62 89
Mail: jvorsini@aziffra.com
Site: aziffra.com

Huile d'olive
Farine de châtaigne
Châtaignes sèches
Confitures
Biscuits artisanaux
Plantes aromatiques

- Vente à la ferme sur RDV
- Foires rurales, agricoles et artisanales de Corse



5 Casa Orsi Isabelle & Claude Orsi

« Casa Orsi est une petite exploitation familiale, de production d'herbes aromatiques et infusions BIO située à Rogliano dans le Cap Corse. Dans un souci de proposer en permanence des produits de qualité, nous récoltons à la main. Notre sélection varie en fonction de nos récoltes et des saisons. »

Hameau de Vignalello
20247 Rogliano

Tél.: 06 10 66 91 38
Mail: casaoarsi62@gmail.com
Site: www.casaoarsi.fr



Herbes aromatiques
Infusions
Oignons du cap

- Foire de l'Oignon à Sisco
- Magasins : GMS et épicerie fines
- Vente en gros : hôtels, restaurants, traiteurs
- Vente par correspondance

Visite de l'exploitation sur RDV



6 L'Ortu Bio di Patrick e Marie-Laure Cesari

« Nous sommes agriculteurs sur la commune de Bastia depuis 1984 nous avons choisi de travailler en agriculture biologique depuis 2009. Nous vous proposons au fil des saisons notre production de fruits et légumes, d'œufs frais et de confitures maison. »

Casa di Pastureccia
Chemin de Pastoreccia
20600 Bastia
Tél.: 06 20 39 12 30
Mail: pcesari2b@gmail.com

Fruits
Légumes
Œufs
Confitures

- Vente à la ferme :
- Vente au marché de Bastia le samedi matin



7 Clos Nicrosi

« Le Clos Nicrosi est un domaine familial créé en 1850. Planté en cépages corses Vermentino pour les blancs, Niellucciu et Sciacarellu pour les rouge et rosé AOP Coteaux du Cap Corse. Muscat petit grains pour les AOP Muscat du Cap Corse. »

Macinaggio
20247 Rogliano
Tél.: 06 17 75 36 19
Mail: clos.nicrosi@orange.fr

Vin



- Vente à la ferme
- Foires et salons
- Magasins



8 Catherine Sancì

« Située au cœur de la Conca d'Oro entre Oletta et St Florent, venez découvrir une petite exploitation qui extrait du maquis des huiles essentielles aux parfums et vertus tant appréciés. »

Village d'Oletta - 20232 Oletta
Tél.: 06 20 32 04 88
Mail: catali1107@gmail.com

Huiles essentielles

- Vente directe
- Vente en gros



9 Clos Teddi

« Les vignes s'étendent sur 40 ha et sont constituées majoritairement de cépages insulaires endémiques, traditionnels et nobles. La certification HVE 3 a été obtenue en 2020 et l'obtention du label BIO à partir de la récolte 2022. »

Casta 20217 Saint-Florent
Tél.: 06 10 84 11 73
Mail: clos.teddi@orange.fr
Site: closteddi.fr



**Clos Teddi Tradition Rouge,
Blanc, Rosé,
Grande Cuvée Blanc**

- Vente à la ferme
- Foires et salons
- Vente en ligne
- Vente en gros ou demi-gros
- La boutique, située au centre du village de St-Florent, est ouverte du mois d'avril au mois d'octobre. Vous pourrez y déguster nos cuvées.

Pour les visites du domaine, merci de contacter Marie-Brigitte Poli.



10 T-Divina

« Jeune exploitation d'immortelle, T-Divina distille et transforme les plantes du maquis avec passion pour une qualité optimale. T-Divina est aussi une marque de cosmétiques naturels et de boissons bien-être »

LD Romano
20239 Rutali
Tél.: 06 99 46 70 58
Mail: contact@tdivinacorse.fr
Site: tdivinacorse.fr



**Huiles essentielles et hydrolats
Aromiels (miel aromatisés aux
huiles essentielles)
PPAM plantes sèches pour tisane
Sirops
Châtaignes, Noisettes, Amandes.
Cosmétiques naturels;
Boissons bien-être**

- Vente à la ferme
- Vente en gros ou en demi-gros
- Vente en magasins
- Vente au marché de Bastia le samedi matin d'avril à octobre
- Vente en ligne

Visites de l'exploitation



11 Domaine Terra d'Oro Carla et Charles Rugani

« De pères en fille, depuis cinq générations, nous cultivons des oliviers et produisons de l'huile vierge extra Corse, sur notre domaine situé dans la région du Nebbiu en Haute-Corse. Nous privilégions la qualité à la quantité. »

Lieu Dit Croce
20232 Oletta

Tél.: 06 80 18 25 16
06 83 85 27 15
Mail: domaineterradoru@gmail.com
Site: domaineterradoru.com



**Huile d'olive AOP
Eau florale et huile essentielle
d'immortelle**

- Épicerie fines: Oletta, Saint-Florent, Bastia, Bonifacio, Ajaccio, Balagne, Zonza, Porto-Vecchio



12 L'Ortu e la Manera Marc Boxberger Stéphanie Scavino

« Stéphanie et Marc cultivent leur safran et leurs légumes sur de belles parcelles ensoleillées en terrasses. Ils s'attachent à produire, sur ces petites surfaces peu mécanisables, des légumes de saison issus de variétés anciennes. Stéphanie utilise leur safran et leurs légumes pour fabriquer une gamme variée de produits originaux. »

Hameau de Barrigioni
20233 Sisco
Tél.: 06 69 10 97 66 - 06 01 20 39 69
Mail: steph.scavino@gmail.com
Site: ortu-manera.com



**Safran et Oignons de Sisco
Douceurs artisanales (confitures,
ketchup, produits du jardin...)
Légumes de saison**

- Vente directe à la boutique « A Casetta » au hameau de Barrigioni à Sisco. Ouvert toute l'année (nous contacter)
- Magasins : Utile (Marine de Sisco), D'ici et là (village de Canari), Terre du Cap Corse (Bastia)

Visite de la safranière pendant la récolte en automne, découverte des cultures en terrasse typiques du Cap Corse.



13 Cantina di Torra

Nicolas Mariotti-Bindi

« Domaine de 16 ha, les vignes sont travaillées dans le strict respect de la terre, les labours sont limités afin de permettre au sol de se régénérer l'hiver et prévenir toute forme d'érosion. Chacune d'elles est travaillée de manière à produire un vin singulier propre à son terroir. La vinification est naturelle, seul le SO2 est utilisé dans des doses limitées et affichées sur l'étiquette. »

Lieu dit Torra - Route de St Florent
20232 Oletta
Tél.: 04 95 47 89 70 - 06 12 05 24 59
Mail: nicolas.mariotti@wanadoo.fr
Site: www.cantinaditorra.com



Vins AOP CANTINA DI TORRA (blanc, rouge, rosé) ; **Hors Série** (blanc et rouge) ; **Zinzin** (blanc) ; **Suchju** (rouge) ; **Soiffards** (rouge) ; **Dolce** (blanc, vin de macération) ; **Vins Nicolas Mariotti Bindi** ; **Lumi** (blanc) ; **Mursaglia** (blanc et rouge) ; **Porcellese** (rouge) ; **Malvasia** ; **Passitu** (blanc)

- Vente à la cave : 10h - 12h et 14h - 19h ou sur RDV de 8h à 12h et de 13h à 18h
- Foire de Luri
- Magasins : épicerie Scotto (Saint-Florent), Empreinte du vin (Bastia), A Cantina di l'Orriu (Porto Vecchio), Cave du Cardinal (Ajaccio), la Cave desdes amis (St-Florent)

Sur rendez-vous, possibilité de visite de la cave et des vignes



14 Domaine Giacometti

Christian Giacometti

« Exploitation viticole de 27ha située au cœur des Agriates, lieu historique de culture en Corse, nous prenons très au sérieux notre devoir de protection de la richesse de notre site. »

Casta
20246 Santo Pietro di Tenda
Tél.: 04 95 37 00 72
Mail: contact@domainegiacometti.fr
Site: domainegiacometti.com



Cru des Agriate AOP (rouge, rosé, blanc)

Cuvée Sarah AOP (rouge, blanc)
Sempre contentu ; **Sempre azezzu**
Le vin coule dans nos veines
Batolaccio

- Vente au domaine
- Magasins : GMS
- Commande par email



15 Domaine Montemagni

« Domaine familial, implanté dans le terroir grand site de France de la Conca d'Oru. Les vignes bénéficient d'un microclimat propice à la culture biologique. La biodiversité est préservée afin d'offrir des vins équilibrés aux saveurs uniques. »

Puccinassa - 20253 Patrimonio
Tél.: 04 95 35 90 40
Mail: domainemontemagni@orange.fr
Site: domaine-montemagni.fr



Cuvée Menhir 3 couleurs, Domaine Blanc et Rosé, L, Muscat Menhir.

- Vente à la ferme
- Foires et salons
- Vente en gros ou semi-gros
- Vente par correspondance
- Marchés



16 La Roulotte

« Acteur historique de la distribution de produits biologiques en Corse, La Roulotte est présente depuis 30 ans pour vous offrir plus de 1200 références de produits bio. »

La Roulotte, c'est 3 magasins en Corse : **Furiani** (300 m²), **Ajaccio** (450 m²) et **Valle di Campoloro** (150 m²). »

Magasin de Furiani :

Lieu dit Canale - RN 193 - 20600 Furiani
Tél.: 04 95 34 47 08



17 Domaine Terra di Catoni

Christian Mons Catoni

« Domaine de 30 ha au bord de la mer produisant des vins IGP Ile de Beauté et de l'huile d'olives AOC Oliu di Corsica. »

Lieu Dit Porticciolo - 20228 Cagnano
Tél.: 06 76 99 22 33
Mail: cmsnaa@yahoo.fr



Huiles d'olive
Vins (rouge, rosé, blanc, pétillant)

- Vente à la cave : d'avril à octobre tous les jours de 10h à 19h
- Foire de Luri
- Magasins du domaine : Port de Macinaggio (d'avril à octobre), Erbalunga, Bastia

Restauration légère dans nos boutiques, dégustations gratuites, visites du domaine (sur RDV)



18 Domaine Leccia

EARL Domaine Leccia

« Le domaine Leccia est une exploitation viticole familiale située au cœur de l'appellation Patrimonio sur la commune de Poggio d'Oletta s'étendant sur 13 hectares de coteaux et de vallons. Le vignoble bénéficie du micro climat exceptionnel du golfe de Saint Florent. »

Lieu dit Morta Piana
20232 Poggio d'Oletta
Tél.: 04 95 37 11 35
Mail: domaine.leccia@gmail.com
Site: www.domaine-leccia.com



Vins AOP Patrimonio (blanc, rosé & rouge)
Muscat AOP du Cap Corse

- Vente à la propriété toute l'année :
Hiver : du lundi au vendredi de 10h à 12h et de 14h à 17h.
D'avril à octobre : du lundi au samedi de 10h à 12h et de 15h à 18h.
• Vente au caveau à Patrimonio : d'avril à octobre du lundi au samedi de 10h à 13h et de 15h à 19h (fermé en hiver).
- Foire de Luri
- Magasins et épiceries fines

Gîte oenotouristique (label «Gîtes de Corse») : studio situé au cœur du village de Patrimonio.
Location à la semaine.
Dégustation.



19 Miel Bio du Cap

« Apicultrice Bio passionnée, Marlène vous accueillera dans sa boutique au village ou sur les marchés. Dégustation des miels Bio et AOP et des créations gourmandes. Découverte des autres trésors de la ruche (pollen frais, propolis...) »

Balba
20233 Sisco
Tél.: 06 63 63 13 37
Mail: contact@mielducap.fr
Site: mielducap.fr

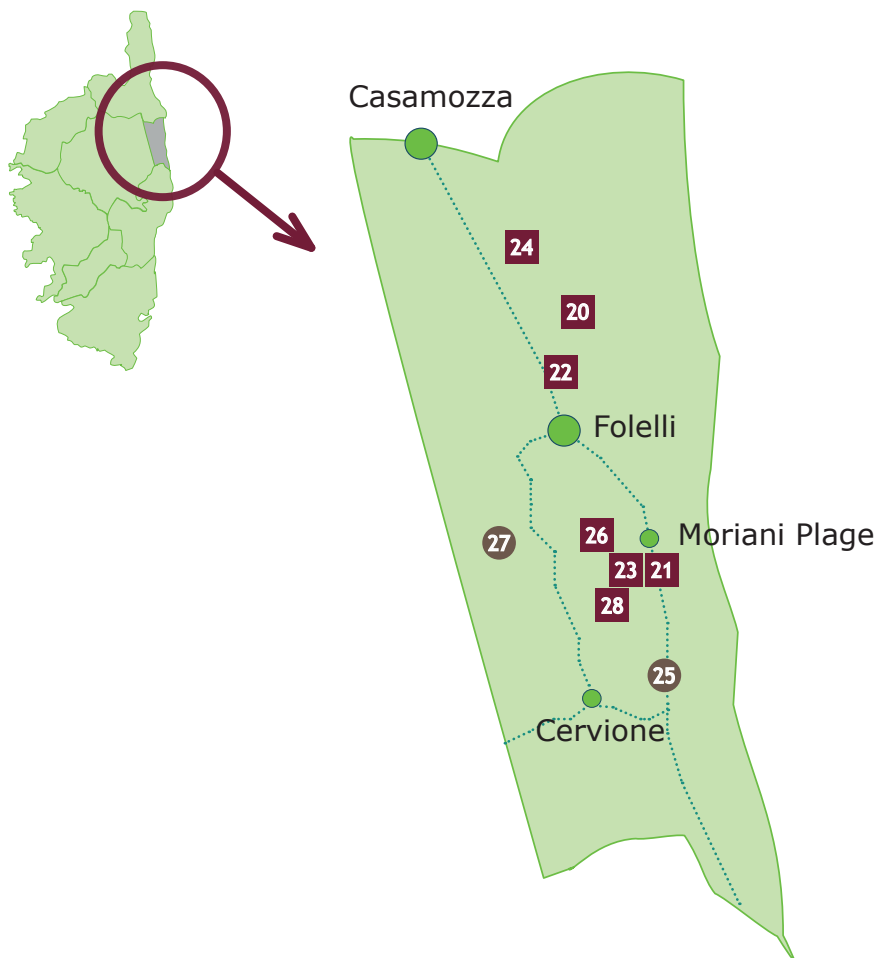


Miels, propolis, pollen et créations gourmandes (nougat, chocolat, crok noisette...)

- Vente à la ferme
- Vente au marché de Sisco (Mardi 17h-20h / juillet Aout) et Erbalunga (jeudi matin / mi juin - mi septembre), épicerie fine.



CASINCA, COSTA VERDE



LÉGENDE

 Vins et raisins de cuve	 Fromages	 Miels	 Ovins et caprins	 VISITE Visites	 Magasins
 Fruits	 Épices et condiments	 Oliviers à huile et huiles d'olive	 Volailles et oeufs	 Restauration	 Boulangeries
 Légumes	 Plantes aromatiques	 Porcins	 Boissons	 Campings	
 Fruits secs	 Produits transformés	 Bovins	 Hébergements		

20 Charles-Hugo Pini

« Située dans la plaine de Castellare di Casinca, la ferme de Campu Magnu propose une culture de plusieurs variétés anciennes de figues.

Ces espèces sont issues d'arbres centenaires qui ont vécu en Casinca. Leurs figues sont d'une qualité gustative exceptionnelle. Charles-Hugo Pini gère cette exploitation avec sérieux et modestie. »

Ferme de Campu Magnu - Folelli
20213 Castellare Di Casinca
Tél.: 06 30 73 23 41
Mail: charleshugopini@orange.fr

Variétés anciennes (natuli et biancaghji)

Figues noires et figues vertes, agrumes diversifiés

• Vente à la ferme de fin juillet à mi-septembre (figues fraîches)

**21** Alain Suavet

« Production d'agrumes et de fruits »

Acqua Calda
20221 Santa Maria Poggio
Tél.: 06 75 19 53 18
Mail: alainsuavet@wanadoo.fr

Kumquats, kiwis, avocats

• Vente à la SAS Alimeria

**22** Pratali

Jean Valère & Jacques François Geronimi

« Exploitation créée en 2012 sur des terres familiales et composée de 6 ha de maraîchage AB.

Toute l'année, nous vous proposons, dans nos deux points de vente directe (Folelli et Bastia Centre), l'ensemble de notre production dont le critère principal du choix des variétés n'est autre que le goût. »

Lieu dit Pratali - 20213 Folelli
Tél.: 06 21 72 85 25 - 06 37 54 69 76
Mail: contact@pratali.net
Site: www.pratali.corsica



Fruits et légumes de saison

- Vente à la ferme à FOLELLI : ouvert toute l'année (horaires différents suivant les saisons)
- Point de vente direct à Bastia (place du marché) : ouvert toute l'année, du mardi au dimanche
- Vente en gros et semi-gros (restaurants, épicerie, ...)

Restauration sur place ou à emporter
10 Rue Napoléon, Bastia

**LA ROULOTTE**

Naturellement différent

SUPERMARCHÉ BIO

BASTIA

RN 193
FURIANI

04 95 34 47 08

PRUNETE

Valle di
Campoloro

04 95 38 83 35

AJACCIO

Route de
Mezzavia

04 95 22 69 47

www.laroulotte-bio.fr

23 Patrick Berghman

« Patrick Berghman, producteur emblématique et historique, vous propose une gamme élargie d'agrumes et de fruits biologiques cultivés sur 40 hectares de vergers certifiés biologiques depuis 1990. »

1600 route de Vangali - BP 13

20230 San Nicolao

Tél.: 04 95 38 43 74

Mail: patrick.berghman@wanadoo.fr

Site: www.patrick-berghman.fr



**Clémentines IGP de Corse
Pomelos Star Ruby IGP, limes de
Tahiti, citrons jaunes, oranges
douces, bigarades, mandarines,
mineolas, kiwis Hayward,
noisettes**

- Vente en gros en France
- Export (grossistes et magasins spécialisés)

**24** Sybelle

« Exploitation familiale depuis 41ans, nous exploitons 32 ha de clémentines en AB. Pour mener à bien notre projet, nous élevons nos propres insectes utiles à la ferme. »

Querciole

20213 Venzolasca

Tél.: 06 27 70 09 44

Mail: christophe.avenas@gmail.com

Site: agrumes-bio-corse.fr



Clémentine

- Vente directe
- Vente en gros ou demi gros

**25** La Roulotte

« Acteur historique de la distribution de produits biologiques en Corse, La Roulotte est présente depuis 30 ans pour vous offrir plus de 1200 références de produits bio.

La Roulotte, c'est 3 magasins en Corse :
Furiani (300 m²),
Ajaccio (450 m²),
Valle di Campoloro (150 m²). »



Mail: furiani@laroulotte-bio.fr

Mail: ajaccio@laroulotte-bio.fr

Site: laroulotte-bio.fr

Magasin de Furiani :

Lieu dit Canale - RN 193 - 20600 Furiani
Tél.: 04 95 34 47 08

Magasin d'Ajaccio :

Route de Mezzavia - 20090 Ajaccio
Tél.: 04 95 22 69 47

Magasin de Prunete :

RT 10 - Lieu dit Padulone
20221 Valle di Campoloro
Tél.: 04 95 38 83 35



26 Les fruits de la montagne Corse - Jean David Sommovigo

Depuis plus de 15 ans l'exploitation familiale de Jean David SOMMOVIGO développe une gamme de produits d'épicerie fine, de cosmétiques naturels et de produits d'ambiance avec les fruits et les plantes aromatiques issu de la ferme.

1550 Route de San Nicolao - Moriani-
Plage - 20230 San Nicolao

Tél.: 04 95 38 56 98

lesfruitsdelamontagne@orange.fr

Site: www.lesfruitsdelamontagne.com



**Aromates,
Huiles et vinaigres aromatisés,
Farine de châtaigne,
Préparations salées et sucrées,
Sels et sucres aromatisés,
Thés, infusions et tisanes,
Savons et cosmétiques naturels,
Bougies et produits d'ambiance**

• Vente à la ferme : d'avril à octobre, le lundi, mardi, jeudi et vendredi de 10h à 12h et de 14h à 17h.

Autres périodes sur RDV

- Foire de Bocognano en décembre
- Magasins : La Roulotte, Biodélices, L'Eau Vive
- Boutiques de produits corses et épicerie fines
- Boutique en ligne sur : www.lesfruitsdelamontagne.com

Visite du petit verger de plantes aromatiques, du séchoir des plantes et aromates.



Les fruits de la montagne Corse®
Produits identitaires et contemporains
www.lesfruitsdelamontagne.com

27 L'Alta Spiga

« A L'Alta Spiga, boulangerie artisanale bio de village, nous pétrissons, façonnons, cuissons avec passion et tradition pains, viennoiseries et biscuits au feu de bois et au levain naturel. Saveur, valeur nutritionnelle et conservation garanties. »

Hameau de Reggeto
20230 San Giovanni Di Moriani

Tél.: 07 82 07 61 55

Mail: lalta.spiga@gmail.com

Site: www.altaspiga.fr



**Viennoiseries
Biscuits artisanaux
Pains**

• Vente au fournil de juin à septembre: lundi et mercredi de 15h à 17h

• Magasins :
La Roulotte (Furiani et valle di Campoloro)

La Vie Claire (Furiani)

Tradibio (Bastia)

A Castagniccia (Moriani)

Grandi (San Nicolao)
Utile (Prunete), Sous les Glycines (Prunelli de Fiumorbo)

Terra di Savori (Bastia)

• Marché couvert de Poggo Mezzana: de juin à septembre, dimanche entre 9h et 12h

• Drivulino



28 Essences Naturelles Corses

« Nous sommes agriculteurs, distillateurs, chimistes et formés en aromathérapie, cosmétique et parfumerie : Essences Naturelles Corses cultive, distille, extrait et transforme les plantes aromatiques et médicinales corses... »

205 route de Bordeo
Lieu dit Bordeo
20230 San Nicolao

Tél.: 04 95 38 46 04

Mail: enc@enc.fr

Sites: www.enc.fr

www.essences-naturelles-corses.fr



**Huiles essentielles
Hydrolats
Huiles de massage
Cosmétiques et parfumeries
naturelles
Tisane de verveine**

• Vente à la ferme :

octobre à mai : du lundi au vendredi de 10h à 12h et de 14h à 17h
(Fermé le WE d'octobre à mai)

Juin à septembre : du lundi au samedi de 10h à 12h30 et de 15h à 19h. Ouvert les dimanches de juillet et d'août de 10h à 12h 30 et de 15h à 18h

• Magasins bio corses :

La Roulotte (Furiani et Prunette),
La Vie Claire (Furiani),
Biodélice (Porto Vecchio),
Comptoir Saint Roch (Bastia),
Anareda (Ajaccio),
Les Silos de Nina (Borgo)

• Vente en ligne

• Nombreuses pharmacies

Visite guidée du jardin aromatique :

10h français / 10h30 allemand

Juin et septembre : Lundi, mercredi, vendredi

Juillet et août : Du lundi au vendredi

Aroma Café :

avec vue sur le jardin aromatique, déjeuner sur place, cuisine saine, possibilité plats végétariens, pâtisserie maison, boisson maison, légumes du potager (juillet à août : nous contacter pour les réservations)





ESSENCES
NATURELLES
CORSES

Distillerie

Jardins Aromatiques

Huiles Essentielles

Produits de Bien-Être



Casinca . Costa Verde

Vente à la ferme

Octobre à mai *(fermé le week-end)*

10h-12h et 14h-17h

Juin & septembre *(fermé le dimanche)*

10h-12h30 et 15h-19h

juillet & août *(7j/7)*

10h-12h30 et 15h-19h



Visite guidée

Jardin & Distillerie

10h (français) | 10h30 (allemand)

Juin & septembre

Lundi, mercredi et vendredi

Juillet & août

Du lundi au vendredi



L'aroma café

Au cœur du jardin aromatique

Boissons fraîches, cafés,
gâteaux maison et glaces bio

Juillet & août *(fermé le weekend)*

10h-15h30



Ateliers Aroma&Distillation

Juin à août

Info sur demande

Atelier aromathérapie familiale
distillation



Essences Naturelles Corses - Bordéo 20230 SAN NICOLAO

+33 4 95 38 46 04 | enc@enc.fr

www.essences-naturelles-corses.fr



COSTA SERENA



LÉGENDE

 Vins et raisins de cuve	 Fromages	 Miels	 Ovins et caprins	 VISITE Visites	 Magasins
 Fruits	 Épices et condiments	 Oliviers à huile et huiles d'olive	 Volailles et oeufs	 Restauration	 Boulangeries
 Légumes	 Plantes aromatiques	 Porcins	 Boissons	 Campings	
 Fruits secs	 Produits transformés	 Bovins	 Hébergements		

29 Ferme Sorbelle

Patrick Bill

« La ferme Sorbelle cultive des plantes aromatiques de Corse. La distillation est réalisée sur place. Les baies de myrtes récoltées sur la ferme sont ensuite transformées en une liqueur très appréciée. »

Sorbelle Antisanti BP 48
20270 Aléria
Tél.: 06 87 07 15 03
Mail: sorbelleantisanti@gmail.com
Site: www.aromes-solaire.net

Liqueur de myrte, baies de myrte
Huiles essentielles et hydrolats (myrte, romarin, immortelle, lentisque, lavande stoechas, ...)
Huile d'olive
Fruits et légumes de saison
Huile de jojoba

- Vente à la ferme sur rendez-vous
- Magasins : La Roulotte (Furiani et Prunette) | la Vie Claire (Furiani)
- Vente en gros
- Vente par correspondance

Visite auto-guidée des plantes aromatiques et médicinales de l'exploitation: sur RDV, 2€/pers. (gratuit - 12 ans)

Initiation à la distillation sur 1/2 journée, repartez avec votre flacon: sur RDV, 40€/2 pers. + 10€/pers. supplémentaires

Les + écologiques de la ferme :
- Distillation solaire
- Électricité solaire



30 Domaine Marquilliani

Anne Amalric

« C'est un endroit de charme, calme et paisible dans un vaste domaine familial où dominent amandiers et oliviers. »

20270 Aghione
Tél.: 06 25 72 65 62
Mail: marquilliane@wanadoo.fr

Amandes décortiquées bio en 200 gr, 1 kg, 25 kg
Fourrage

- Vente à la ferme : sur rendez-vous
- Foire Arte Gustu
- Marché de Bravone tous les jeudis de juin à septembre
- Magasin : Biodélice à Porto-Vecchio



31 ô Regals d'Arena

Sandrine Pencole

« Fruits frais - confits - confitures. »

Pont d'Arena
20270 Tallone
Tél.: 06 45 73 28 24
Mail: sandrine.pencole@gmail.com



Fruits de saison
Confitures
Confits

- Vente à la ferme sur rendez-vous : fruits frais selon les saisons, confits et confitures

- Marchés de juin à septembre :
jeudi matin (Bravone)
lundi soir (Talasani)
lundi soir (Peru Cassevechje)

- Magasins : Epicerie fine Le Gabriel (Prunelli-di-Fiumorbo)

- Vente par correspondance et livraisons possibles sur la Corse (de Bastia à Solenzara)



32 Ferme Mille Fiori

Pascale Chérubin

« Nous vendons nos produits directement sur l'exploitation, dans un cadre agréable, au cœur des cultures d'immortelles et serons ravis de vous y accueillir. »

Gattone
20240 Ghisonaccia
Tél.: 06 13 09 17 15
Mail: pascale.cherubin@wanadoo.fr

Huile essentielle d'immortelle, verveine séchée

- Vente à la ferme
- Vente en gros ou en demi gros



33 Domaine Amuredda

Marina & Stephan Francisci

« Le domaine Amuredda cultive des plantes aromatiques et les distille en huiles essentielles. Ces précieuses huiles et eaux florales sont ensuite transformées en produits cosmétiques sur la ferme. »

Route de Poggio
20243 Prunelli di Fiumorbo
Tél.: 06 25 61 32 49 - 06 14 96 13 97
Mail: contact@domaine-amuredda.fr
Site: www.domaine-amuredda.fr

Huiles essentielles et eaux florales
Cosmétique & savonnerie



- Vente à la ferme :
de mai à septembre de 9h à 19h, du lundi au samedi

- Juillet et août de 9h à 19h, du lundi au samedi

Sur RDV d'octobre à avril

- Vente en gros
- Vente en ligne

- Visites guidées de la distillerie :
De mai à septembre le mardi à 10h à 11h30 / Juillet et août : mardi et jeudi à 10h à 11h30

- Ateliers bien être :
De mai à septembre du lundi au vendredi de 10h00 à 11h30 (sur réservation, 20€/pers.)

- Ateliers enfants (de juillet à août 12€/enf, uniquement sur réservation):
 - Fabrication de diffuseur d'huiles essentielles : le mardi de 15h à 16h;
 - Fabrication de savon naturel : le mercredi de 15h à 16h;

- Fabrication d'un sirop et de condiments aux plantes aromatiques : le mercredi de 10h45 à 12h;

- Fabrication d'un herbière le vendredi de 10h à 11h.



34 Jacques Bariani

« A 5 minutes d'Aleria une production de fruits et légumes issue des coteaux de Frassicia utilisant toutes les techniques de la protection biologique intégrée. »

Frassicia - 20270 Aléria
Tél.: 06 34 24 67 81 - 06 14 18 61 36
Mail: bariani.jacques@orange.fr

Fruits et légumes des 4 saisons, kiwis, raisin de table, tomates, poivrons, aubergines, concombres, courgettes, etc

- Magasins : BIO Délice (Porto Vecchio), A Robba Paisana (Corte)
- Vente en paniers en plaine orientale
- Marché de producteurs à Ghisonaccia (mercredi matin)

**35** Domaine Mondange

« Frère et soeur, Andria et Laura Mondange, ont créé le Domaine Mondange en 2017. »

Saint-Antoine
20240 Ghisonaccia
Tél.: 06 17 05 34 79
Mail: mondange.laura@gmail.com
Site: domainemondange.com



Vin blanc, rouge et rosé

- Vente à la ferme
- Foires et salons
- Magasins
- Vente par correspondance

**36** Ferme Solo Bio

« "La nature est notre jardin" Les productions en permaculture d'Emilie et Yann prennent place en plein maquis et en sous-bois dans un lieu où il fait bon vivre ou arbres fruitiers, légumes et parcours volaille prennent leur place. Le secret de nos produits se niche là, en plaine orientale, sur la commune de Linguizzetta, il tient aussi à la fraîcheur des produits que nous proposons. »

LD Peragnolo
20230 Linguizzetta
Tél.: 06 86 46 89 76
Mail: yannickcarteret@yahoo.fr



Légumes de saisons, bouquets d'aromatiques, fruits, oeufs extra frais

- Vente de paniers
- Vente en magasins : La roulotte, la Vie Claire, mercatellu, domaine agricole de Valle, Ortu di Maria Catalina

**37** Fromagerie Nicolosi

« Producteur Fermier de fromages de chèvre et de Brocciu. »

Vaccaja
20270 Aleria
Tél. : 06 13 09 44 29
Mail: nicolosi.paulmarie@gmail.com



Brocciu fromage frais et affiné de chèvre

- Vente à la ferme
- Foires et salons
- Magasins

**38** Jean Yves Foignet

« Exploitation professionnelle de 300 colonies en agriculture biologique depuis l'origine de la marque AB. »

Conche - 20230 Canale di Verde
Tél.: 04 95 38 81 31
Mail: jy.foignet@orange.fr

AOP Miel de Corse - Mele di Corsica

- Vente en magasins bio, dans les GMS de Corse et magasins de produits corse
- Foire du miel, Murzo
- Vente en demi-gros

**39** EARL du Petricciu

« Élevés sur les coteaux de la Plaine Orientale, les veaux sont laissés sous la mère jusqu'à un sevrage tardif. »

Lieu dit E Campitelle
20230 Canale di verde
Tél.: 06 89 30 14 04 - 06 16 86 82 78
Mail: gaec.du.petricciu@orange.fr
Site: a-nustrale.fr



Viande bovine

- Vente à la ferme au détail
- Tournée tous les vendredis matins (canton de Moïta-Verde)
- Marchés : Bravone (en été), Bastia (samedi et dimanche)

**40** Eve Paolini

« Dans une petite ferme située en piémont du Fium'Orbu, Eve conduit son troupeau de 80 chèvres et 10 brebis et transforme leur lait en fromages et yaourts. »

U Ponte - 20240 Lugo Di Nazza
Tél.: 06 81 85 98 18
Mail: evepao2000@yahoo.fr

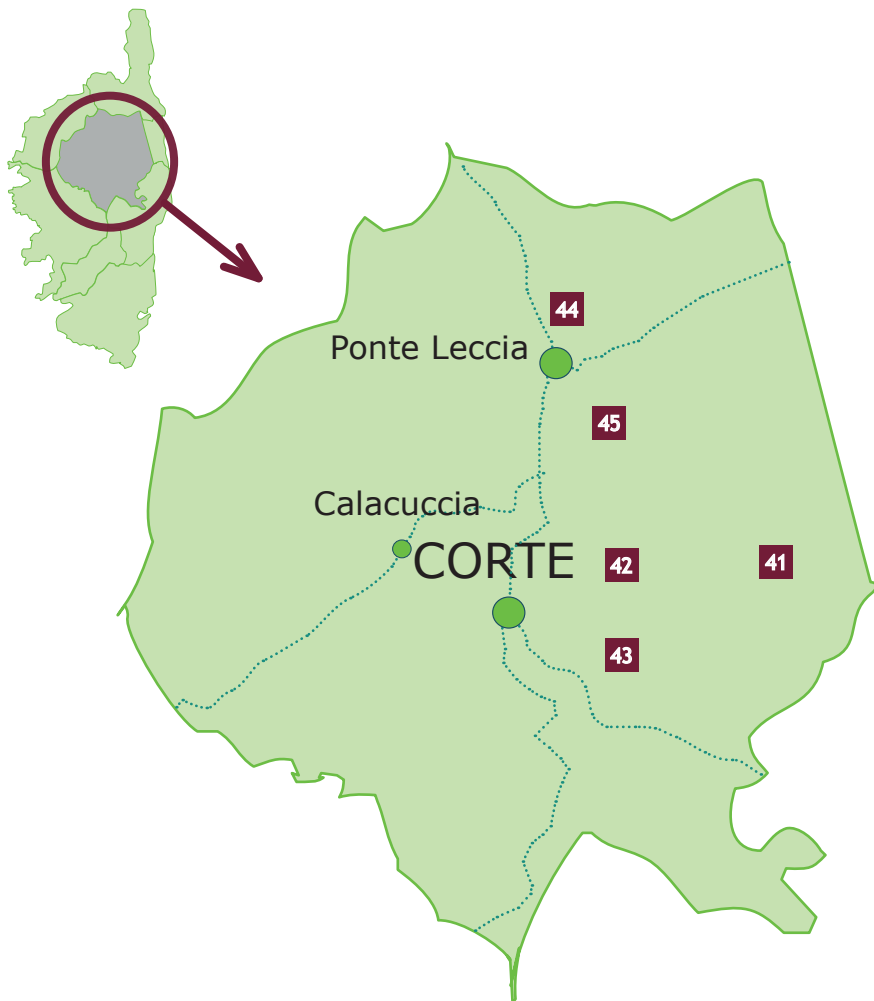
Fromages de chèvres

- Vente à la fromagerie au village sur rdv
- Magasins : La roulotte (Furiani et Prunete), Les silos de Nina (Borgo), La vie claire (Furiani), La Castagniccia (Moriani), Sous les glycines (Migliacciaru), Le panier de Morgane (Solenzara), Vrac'n bio et la boucherie (Lecci), Biodelice (Porto-Vecchio).





CENTRE CORSE



LÉGENDE



41 Hector Giudicelli

« Production de farine de châtaignes »

20229 Valle d'Orezza
Tél.: 06 72 99 56 50
Mail: giudi20@icloud.com

Farine de châtaignes AOC

- Vente à la ferme
- Magasin : La vie Claire (Furiani)

**42** Jean-Luc Giudicelli

« L'exploitation de Jean-Luc Giudicelli se compose d'une châtaigneraie en AOP de 8 ha. En complément de la production de farine de châtaignes, Jean Luc Giudicelli fabrique différentes confitures avec les fruits bio provenant du verger de l'exploitation. »

U pian di Vallu
20250 Santa Lucia di Mercurio
Tél.: 06 83 78 58 93
Mail: jljudicelli@orange.fr

Confitures**Légumes****Farine de châtaignes**

- Vente à la ferme
- Marchés

Gîte en bordure de ruisseau, dans un jardin arboré de fruitiers

**43** Ferme de Vignola
Fabienne Emile

« La ferme de Vignola, est située sur deux communes : a Riventosa et Venaco.

A Venaco, ce sont des terrains en terrasse, où poussent des oliviers centenaires, de jeunes oliviers, des pommiers, poiriers, pruniers et autres fruitiers.

Sur la commune de Riventosa, dans la vallée du Tavignanu, les parcelles en coteaux sont des terres à vignes abandonnées depuis plus de 50 ans. Un verger diversifié et une oliveraie ont été plantés en 2021 et 2022. Sous ces arbres sont cultivés des plantes aromatiques, des légumes de saison et des pommes de terre. Nous travaillons nos terres en traction animale.»

Lieu-dit Vignola
20250 Riventosa

Tél.: 06 41 23 75 41
Mail: fabiennemile@hotmail.fr

Légumes de saison
Légumes transformés
Plantes séchées pour tisane,
Fleurs fraîches pour les
restaurateurs

- Magasin : a Robba paisana (Corte), épicerie (Giolata), boutique du Salognu (Piana), U Core Paesani (Porto vecchio) et dans divers restaurants cortenais

**44** Domaine Vico Clos Venturi

« Quarante neuf hectares de schistes, basaltes, granites, galets roulés entre 260 et 360 mètres d'altitude au pied de sommets culminants à 2000 mètres. C'est ce terroir particulier et atypique des montagnes du centre Corse qui fait la spécificité des vins de nos terroirs mariant fraîcheur et tension continentale à une certaine maturité méridionale. »

Route de Calvi
20218 Ponte Leccia
Tél.: 04 95 47 61 35

Mail: domaine.vico@orange.fr

**Vins**

- Vente à la cave
- Salons professionnels
- Magasin Clos Venturi - Anne Marchetti

**45** EARL Domaine de Casaluna

« Reconstitué après 2 siècles d'abandon, le Domaine de Casaluna est une exploitation en polyculture fidèle à la tradition du Centre Corse de l'époque : vigne, abeilles, oliviers et fruitiers le tout en Agriculture Biologique. »

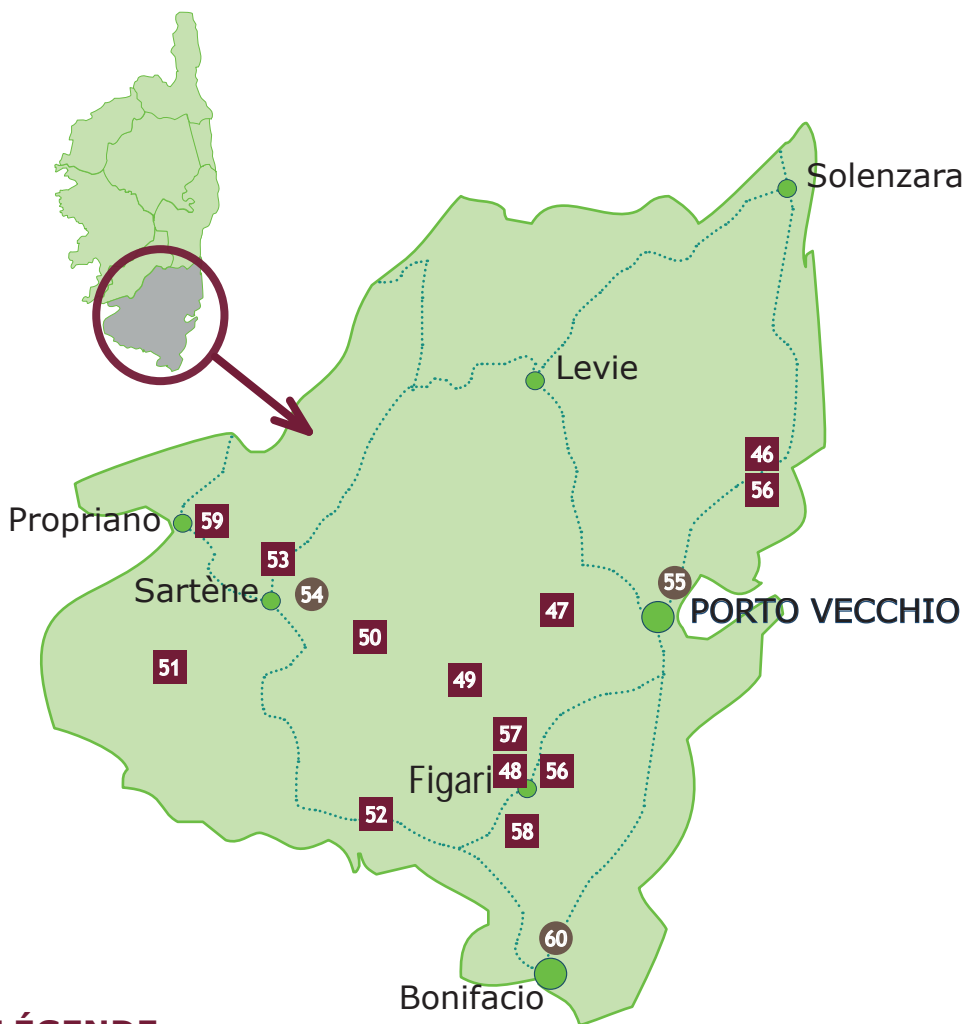
Rusumini
20218 Castineta
Tél.: 06 95 48 44 67
Mail: domainedecasaluna@gmail.com

**Vins et miel**

- Vente à la ferme
- Foires et salons



SUD CORSE



LÉGENDE

Vins et raisins de cuve	Fromages	Miels	Ovins et caprins	VISITE Visites	Magasins
Fruits	Épices et condiments	Oliviers à huile et huiles d'olive	Volailles et oeufs	Restauration	Boulangeries
Légumes	Plantes aromatiques	Porcins	Boissons	Campings	
Fruits secs	Produits transformés	Bovins	Hébergements		

46 Jardins de la Testa

SAS de Cirione

« Au Jardin de la Testa c'est plus de 50 ans d'expérience au profit du consommateur. Un sol léger particulièrement riche en oligoéléments qui confère aux fruits et légumes de saison une saveur particulière, c'est un terroir exceptionnel. »

Route de la Testa
20144 Ste Lucie de Porto Vecchio
Tél.: 04 95 71 40 83
Mail: contact@jardinsdelatesta.com
Site: jardinsdelatesta.com

Fruits et légumes Bio

- Vente à la ferme : mai à septembre, 8h30-13h et 15h30-20h, fermé le dimanche après midi
- Marché de Porto Vecchio, le dimanche matin



47 La ferme d'Alzetta

Martine & Daniel Hervet

« La ferme d'Alzetta propose toute l'année une très grande variété de fruits et légumes fraîchement cueillis et cultivés avec passion selon les principes de la biodynamie.

De même, accueil et qualité fondent les principes du camping de la ferme d'Alzetta. »

Vaccile del Monte - Muratello
20137 - Porto Vecchio
Tél.: 04 95 70 02 32 - 06 15 19 50 45
06 16 70 34 76
Mail: alzetta@orange.fr
Site: www.fermedalzetta.com



Légumes et fruits de saison

Été :

Tomates, pommes de terre, aubergines, fraises, salade, courgettes, poivrons, oignons, melons... Aromates

Hiver :

Poireaux, carottes, choux, radis, épinards, bettes...

Printemps :

Pois, fèves, fenouils, salades, roquettes...

- Magasin de producteurs U Core Paesano (Porto-Vecchio)

Camping à la ferme depuis 1992 : 25 emplacements très ombragés équipés d'une table de pique-nique (sanitaires, douches, WC, lavabos eau chaude...).

Congélateurs à disposition.

Un gîte 4 personnes avec jardin clôturé.



48 Domaine de Petra Bianca

« Au Domaine de Petra Bianca, c'est avant tout une histoire de famille. Tout commence en 1990 à Figari lorsque Joël Rossi et Jean Curallucci décident de se lancer dans la viticulture. Aujourd'hui rejoints par leurs enfants respectifs Raphaëlle et Lucien, les deux hommes ressentent une certaine responsabilité liée à une immense fierté de pouvoir travailler leur terre dans un respect de l'Homme et de l'environnement. »

Lieu dit Petra Grossa - 20114 Figari
Tél.: 04 20 01 71 39

Mail: petra.bianca@sfr.fr

Site: www.petra-bianca.com



Vins matures

Vins AOP Figari (blanc, rouge, rosé)

**VSIG Muscat petits grains
IGP Île de Beauté**

• Vente à la cave :

Horaires d'hiver : lundi au vendredi de 8 h30 à 12h30 et 14h00 à 17h00. Le samedi matin de 9h30 à 12h30.

Horaires d'été (mai-octobre) du lundi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 15h00 à 18h30. Le samedi matin de 9h30 à 12h30

- Magasins : GMS de Corse, cavistes et magasins spécialisés sur toute la Corse

Visite sur rdv



49 Domaine de Piscia

« Surplombant la plaine de Figari, au milieu d'un paysage panoramique à couper le souffle, le vignoble s'impose. Inondés de soleil, les 3 hectares de cépages Corses, vous raviront tant par la beauté que par la saveur du vin que Mattéo vous fera découvrir à la cave. Une expérience riche en émotions. »

Piscia

20114 Figari

Tél.: 06 14 88 56 30 (hébergement) - 06 02 00 97 77 (vin)

Mail: domainedepiscia@gmail.com

Site: www.domainedepiscia.com

Clos Finidori : closfinidori@gmail.com



Vins de France AOP (rouge, rosé, blanc)

Élevage bovin

- Vente à la cave

Chambres d'hôtes et ferme auberge du 1er mai au 30 septembre



50 Castellu di Baricci

Elisabeth Quilichini

« Domaine familial de 25 ha, au cœur de la vallée de l'Ortolo, nous produisons des produits de grande qualité, reflète d'un terroir exceptionnel fait de montagnes d'arènes granitiques et d'un travail de précision. Nos vins et huile d'olive sont produits avec uniquement des variétés corse. »

Castellu di Baricci haute vallée de l'Ortolo
20100 Sartène

Tél.: 09 88 99 30 62

Mail: info@castelludibaricci.com

Site: castelludibaricci.com



Vins et huile d'olive bio

- Vente à la ferme
- Foires et salons
- Vente par correspondance

Nous proposons 3 hébergements typiques. Ancien corps de ferme rénové de la fin du XIX e siècle, nous offrons des séjours inoubliables en famille ou entre amis en plein cœur de notre vignoble, à deux pas de la somptueuse plage de Roccapina et de tous les plus beaux sites du sud de la Corse.



51 Domaine Alba Conca

Oliu di Balchiria

Sophie Alfonsi

« Notre oliveraie se trouve au cœur de la vallée de Conca, dans le Sartenais. Elle est le fruit d'un long travail passionné de greffage d'oléastres sauvages, qui aboutit aujourd'hui à la production d'une huile d'olive de qualité supérieure, de variété "zinzala", labellisée AOP "oliu di Corsica" et Biologique. »

Fontana 20100 Sartène

Tél.: 06 21 20 37 34

Mail: domainealbaconca@gmail.com

Site: www.oliudibalchiria.fr



Huile d'olive vierge extra, labellisée BIO AOP "oliu di Corsica"

- Vente directe
- Vente en ligne sur le site web
- Livraison et expédition possible
- Épiceries fine
- Point de retrait sur rdv à l'adresse: Hameau de Pietrosella 29167 Alata



52 Les Oliviers de Giuseppone

« Située entre Sartène et Bonifacio, notre oliveraie familiale de 7ha produit 3 cuvées d'huile d'olive de caractère, allant du fruité mûr au fruité vert intense. Abrisant diverses variétés, nos olives ramassées sur l'arbre à différentes maturités nous permettent d'obtenir cette palette de saveurs. »

Stritta d'Arbitru
20131 Pianottoli Caldarellu
Tél.: 06 32 57 56 87
earlgiuseppone@hotmail.com
lesoliviersdegiuseppone.com



Huile d'olive vierge extra Oeuf

- Magasins bio :
Magasin de producteurs "U Core Paesanu"
Biodelice
L'Argiola (Porto-Vecchio)
SPAR (Pianottoli)
- Marchés :
Sartène le samedi
Pianottoli et Porto-Vecchio le dimanche
Lecci le mercredi
Marché de producteurs de Bonifacio le vendredi

Camping à la ferme



53 Campus AgriCorsica U Rizzanesi -Sartè

« Exploitation atypique du Lycée Agricole de Corse du Sud.
Les savoir-faire authentiques et ancestraux vous permettront de déguster un fromage local (U Casgiu sartinesu) ainsi que notre brocciu en AOP... »

Route de Lévie
20100 Sartene

Tél.: 06 11 53 11 90
Mail: expl.sartene@educagri.fr
Site: www.epl.sartene.educagri.fr



Brocciu AOP Casgiu sartinesu

- Vente à la ferme :
du lundi au vendredi
de 9h à 12h de juillet à octobre
de 13h à 16h de novembre à juin
- Foire de l'olive Ste Lucie de Tallano
- Foire du fromage Venaco
- Magasins : Annie Traiteur (Calvi), A Media (Porto Vecchio), Panier d'Annie (Porto Vecchio), Spar (Pianottoli), Spar (Sainte Lucie de Porto Vecchio), La Vie Claire (Ajaccio, Propriano, Porto Vecchio)
- Vente en gros uniquement aux professionnels insulaires



54 Fournil Nostru Pane Jean-José Mayol

« Pains exclusivement au levain naturel (donc très digestes) pétri à la main, et gâteaux traditionnels.. »

D148 - Route de Granace
20100 Sartene
Tél.: 04 20 01 00 22 ou 06 29 07 78 97
fournilnostrupane@gmail.com



Pains : Campagne, Complet, Multi-graines, Seigle, Kamut, Épeautre, Petit Épeautre, Pain de Mie, ...
Gâteaux : Canestron, Cacavellu, Brioche, Pain d'épices, Biscuits, Couronne des rois, ...

- Vente au Fournil: mardi et jeudi sur commande exclusivement. Merci de nous contacter au moins 1 jour avant.
- Magasins : La Roulotte (Mezzavia) BIOCOOP (Ajaccio et Mezzavia), Filidori (Ajaccio), Maison Ferrero (Propriano et Porticcio), Le Petit Marché (Bastelicaccia)
- Vente en gros et demi-gros: SCOPA (Ajaccio)
- Foires et salons

Animation dans les villages :
Péri, Carbini, Granace, Sainte Lucie de Tallano





JARDINS DE LA TESTA

DEPUIS 1965



Producteur de fruits & légumes bio

04 95 71 40 83

www.jardinsdelatesta.com

Route de la Testa

20144 La Testa

SAINTE LUCIE DE PORTO-VECCHIO



55 U Core Paesanu

« C'est le magasin de producteurs de la région.

Les produits sont issus du local et de l'agriculture biologique.

Les produits sont respectueux de l'environnement, des saisons et aussi des traditions. »

6130 rue Pierre Andreani
20137 Porto Vecchio
Tél.: 06 16 70 34 76
ucorepaesanu@gmail.fr



Fruits et légumes

Pains

Vins

Fromages et charcuterie

Oeufs et volailles

Plants maraîchers

Confitures

Huiles d'olives

Safran

Sorbets et yaourt

Cosmétiques

- Horaires toute l'année :
du lundi au samedi, de 9h à 12h30
- Horaires saison :
de 15h à 19h

**56** Domaine de Granajolo
Monika & Gwenaél Boucher

« Depuis la création du vignoble en 1975 par André Boucher, les vignes plantées de cépages traditionnels corse sont cultivées selon les règles de l'agriculture biologique (1ère certification en 1987). »

La Testa
20144 Ste Lucie de Porto Vecchio
Tél.: 04 95 70 37 83 - 06 07 63 86 59
Mail: info@granajolo.fr
Site: www.granajolo.fr



Vins AOC Porto Vecchio

- Vente directe à la cave
- Cavistes et magasins spécialisés
- Vente à l'export

**57** EARL Valicella

Au coeur de la plaine de Figari – extrême sud de la Corse – notre exploitation agricole, c'est :

Un troupeau de 450 brebis de race corse en agriculture biologique, traites deux fois par jour à la bergerie pendant la période de fabrication du fromage ; de décembre à juin.

Une oliveraie de 5 hectares en AOP Oliu Di Corsica et en AB.

Lieu dit Beninfatti
20114 Figari
Tél : 06 40 40 20 43
Mail: contact.valicella@gmail.com
Site: valicella.com



Tomme sartenaise de brebis

Yaourt nature de brebis

Huile d'olives AOP

- Vente à la ferme
- Vente en magasin



58 Domaine Andriella

Jean Baptiste Grimaldi

«Viticulteur, domaine de 11 ha de vigne situé sur la commune de Bonifacio, donnant des vins fruités (rouge, rosé, blanc) avec une typicité propre à son terroir.

Amateurs avisés, à goûter ! »

Rue Sorba - 20170 Levie

Tél.: 06 75 46 13 14

Mail: domaineandriella@hotmail.fr



Vins AOP Corse - Vins IGP

- Vente aux restaurants et bars à vins
- Magasins : La Roulotte (Ajaccio, Bastia), La Vie Claire (Ajaccio, Propriano, Porto Vecchio), boucherie Mannarini (Ajaccio).
- Épiceries fines d' Ajaccio, Porto-Vecchio, Bonifacio, Sartène et Propriano.



59 Marie Paule Trebor

« Vente de fruits et légumes bio »

Pont de Rena Bianca

20110 Propriano

Tél.: 06 22 71 32 97

gerardtrebor@yahoo.fr

Fruits et légumes Bio

- Vente directe à la ferme
- Magasin : L'Ortu di U Pontu (Propriano)



60 L'Ortulinu

« L'activité agricole de l'Ortulinu n'est et ne sera jamais industrielle, ce qui explique une production diversifiée non standardisée en relation avec les rythmes de la nature. »

Quartier Longone

Route de Santa Manza

20169 Bonifacio

Tél.: 06 59 17 21 46

Mail: l.ortulinu@gmail.com



Pains et produits boulangers

Fruits et légumes

Huile d'olive et confitures

Vins et épiceries

Fromages

- Vente au magasin l'Ortulinu et U Core Paesanu (Porto-Vecchio)



VALLÉE DU TARAVU



LÉGENDE

 Vins et raisins de cuve	 Fromages	 Miels	 Ovins et caprins	 VISITE Visites	 Magasins
 Fruits	 Épices et condiments	 Oliviers à huile et huiles d'olive	 Volailles et oeufs	 Restauration	 Boulangeries
 Légumes	 Plantes aromatiques	 Porcins	 Boissons	 Campings	
 Fruits secs	 Produits transformés	 Bovins	 Hébergements		

61 Domaine U Stillicionu

Sébastien Poly

« A 8 km de Porto Pollo, dans un écrin de verdure, le domaine de 7 ha est conduit dans sa totalité en biodynamie : certification Demeter et Biodyvin. La vinification est réalisée sans aucun adjuvant.

Le domaine se compose de trois parcelles sur des terroirs de granite schistes et argiles et est coplanté de sciacarellu, nielluccio et vermentino. »

Lieu dit Stillicione
20140 Serra di Ferro
Tél.: 06 67 22 86 25
domaine-u-stillicionu@orange.fr

Vins AOP Ajaccio Légumes (période estivale)

- Vente à la ferme
- Salon des vins naturels
- Magasins : La Roulotte, Cave du Cardinal à Ajaccio
- Vente aux restaurants et aux cavistes

Visite du domaine sur rendez-vous



62 Bocca

« BOCCA est une auberge fermière et une microbrasserie de montagne. Les bières sont brassées sur place à l'eau de source.

Certains produits de l'exploitation sont valorisés dans la cuisine de l'auberge. »

Noce
20148 Cozzano
Tél.: 06 81 13 21 97
Mail: contact@bocca.corsica
Site: bocca.corsica



Bières artisanales, safran

- Vente à la ferme
- Foires et salons
- Vente en gros ou demi-gros
- Vente par correspondance
- Vente dans certains magasins bio

Auberge proposant une cuisine campagnarde autour des produits corses de saison et des produits de l'exploitation.



63 EARL Vache Tigre

Jacques & Véronique Abbattucci

« Le respect des méthodes traditionnelles d'élevage bovin allié aux techniques modernes confèrent à la viande une saveur qui varie au gré des saisons. »

Ferme Fil di Rosa
20140 Serra di Ferro
Tél.: 06 08 69 94 45
contact@vachetigre.com
www.vachetigre.com



Viande conditionnée, veau à la broche, veaux Tigrés Bio

- Vente à la ferme
- Restaurant "Le Frère", pont de Calzola 20140 Casalabriva



64 Domaine Comte Abbattucci

« Au coeur de la vallée du Taravu, le domaine Comte Abbattucci s'étend sur 21 hectares de coteaux d'arènes granitiques. Le vin est certifié en bio et en biodynamie depuis plus de 20 ans. »

Vignoble
Pont de Calzola
20140 Casalabriva
Tél.: 04 95 74 04 55
contact@domaine-abbattucci.com
www.domaine-abbattucci.com

Faustine rouge, blanc et rosé

Alte Rosso blanc (100 % Barbarossa)

Monte Bianco rouge (100 % Sciacarello)

Empire blanc (100 % Barbarossa, effervescent)

Général blanc

Diplomate Blanc

Ministre Rouge

Dolce Rosso rouge (100% Aléatico) Vignes suivies à l'eau de mer

Valle di Mare rouge (100% Carcajolo Nero)

Monte Mare rouge (100% Sciacarellu)

- Salons professionnels
- Restaurant Le Frère (Casalabriva)

Vignoble en biodynamie



RÉGIONS D'AJACCIO ET CARGÈSE



LÉGENDE

Vins et raisins de cuve	Fromages	Miels	Ovins et caprins	Visites	Magasins
Fruits	Épices et condiments	Oliviers à huile et huiles d'olive	Volailles et oeufs	Restauration	Boulangeries
Légumes	Plantes aromatiques	Porcins	Boissons	Campings	
Fruits secs	Produits transformés	Bovins	Hébergements		

65 L'Urticeddu
Mattea Scarbonchi Hodnick

« Exploitation agricole familiale. Fruits et légumes frais. Transformation et vente directe sur place toute l'année. »

Route territoriale 40
Lieu-dit l'Osteria
20117 Cauro village
Tél.: 06 27 44 57 52
mattea.scarbonchi@live.fr



AOP farine de châtaigne, fruits, légumes, confitures, conserves de l'exploitation, oeufs frais

• Vente en directe toute l'année "l'Urticeddu" à Cauro village, au bord de la RT 40, au panneau Cauro à gauche en bord de route Lieu-dit Osteria

• Magasins : Biocoop (Ajaccio et Mezzavia), La Roulotte
• Livraison centre ville d'Ajaccio et Rive sud toute l'année le vendredi matin.

Foire de la région ajaccienne, les agrumes en fête, journée producteurs Cauro village



66 EARL Biolava
Paul & Ghjuvan Dumenicu Bianchi

« Une exploitation située au Golfe de Lava, à proximité d'Ajaccio, conduite en AB depuis 2003. Un troupeau de bovins élevé selon des méthodes traditionnelles et naturelles. Un veau nourri exclusivement de lait maternel, de foin et d'herbe fraîche. Une végétation exposée aux vents marins qui donne à la viande un caractère unique et une saveur incomparable. »

Scaglioli
20167 Villanova
Tél.: 06 27 09 95 74 - 06 15 51 42 98
biolava@wanadoo.fr

Viande de veau et de boeuf Figues

• Livraison de caissettes de 5 kg tous les 15 jours
• Marché des Producteurs de Pays à Ajaccio le samedi tous les 15 jours
• Foires : Bocognano | Péri

Location de chalets



VITELLU CORSU 

BIO



Biolava Bianchi

**VENTE À LA FERME
LIVRAISON À DOMICILE**

Paul & Ghjuvan-Dumè

06 27 09 95 74 / 06 15 51 42 98

biolava@wanadoo.fr

Scaglioli 20167 Villanova



67 La Roulotte

« Acteur historique de la distribution de produits biologiques en Corse, La Roulotte est présente depuis 30 ans pour vous offrir plus de 1200 références de produits bio. »

La Roulotte, c'est 3 magasins en Corse : Furiani (300 m2), Ajaccio (450 m2) et Valle di Campoloro (150 m2). »

furiani@laroulotte-bio.fr
ajaccio@laroulotte-bio.fr
laroulotte-bio.fr



Magasin de Furiani :
Lieu dit Canale - RN 193 - 20600 Furiani
Tél.: 04 95 34 47 08

Magasin d'Ajaccio :
Route de Mezzavia - 20090 Ajaccio
Tél.: 04 95 22 69 47

Magasin de Prunete :
RT 10 - Lieu dit Padulone
20221 Valle di Campoloro
Tél.: 04 95 38 83 35



68 Domaine A Peraccia

Laurent Costa

« Vin élaboré avec des cépages locaux sans aucun adjuvant œnologique. »

Lieu dit Rancichella - Plaine de Peri
20167 Peri
Tél.: 06 65 37 37 59
costa.laurent@sfr.fr



Vins (rouge, blanc, rosé) - Muscats

• Vente au domaine :

Du 15 mai au 15 septembre, du lundi au samedi de 10h à 13h et de 15h30 à 19h30

Du 16 septembre au 14 mai, les lundis, mercredis et vendredis de 9h à 12h30. Les mardis et jeudis de 14h à 18h30 et le samedi de 9h à 12h et de 15h à 18h30

• Magasins : La Roulotte, Biocoop, La Vie Claire, Casino

Visite et dégustation par groupe de 20 personnes maximum, sur RDV



69 EARL Clos Ornasca

Laetitia Tola Manenti

« Nous sommes vignerons sur une exploitation familiale de 13ha de vigne en A.B. Nous élaborons des vins de terroir à base de cépage insulaire. Tous nos vins sont issus du clos. »

20117 Eccica Suarella
Tél.: 04 95 25 09 07
Mail : closornasca@orange.fr
Site : closornasca.com



Vins AOP Ajaccio (rouge, rosé, blanc)

Vin en Cubi IGP Île de Beauté

• Vente au domaine :

mi mai à mi septembre, de 8h à 12h et de 14h à 19h | mi septembre à mi mai, de 8h à 12h et de 14h à 18h | les samedis à partir de 9h | fermé les dimanches et jours fériés - fermeture annuelle vacances scolaire de Noël

• GMS Corse du sud, caviste, restaurant

Dégustation au domaine



70 André Angeletti

« Élevage bovin bio »

Rue Marbeuf - 20130 Cargèse
Tél.: 06 75 39 29 02
aa.agri2a@gmail.com

Veau, boeuf, saucisse de veau

- Vente en paniers (livraison)
- Magasins spécialisés
- Drivulino



71 Jean André Mameli

« L'élevage ovin de M. Mameli est tourné principalement vers la production de fromages à pâte molle au lait cru de type bastelicacciù et des tommes à pâtes pressées de type sartenaise, sans oublier le fameux Brocciu. »

U Pozzalinu Mandriolu
20167 Sarrula E Carcopinu
Tél.: 06 64 80 82 62
ja.mameli@live.fr

Fromage de Brebis Brocciu AOP Agneau de lait Figues

- Vente à la ferme sur rendez-vous
- Magasins : Biocoop (Ajaccio), La Cave du Cardinal (Ajaccio)
- Foires de Peri, Bastelicaccia, Cavru, Venacu
- Marchés : Ajaccio (samedi matin), marchés de villages en été
- Terroirs d'Avellan Paris



72 Ortu di San Ghjuva

Jean-Michel Fortune

« Produits maraichers bio. »

Saint Jean de Pisciatello
Lieu Dit Finili
20117 Cauro
Tél.: 06 87 71 37 61 - 04 95 25 01 48
altaverdi@orange.fr



Légumes variés : Tomates, poivrons, aubergines, concombres, courgettes, carottes, poireaux, oignons, ail, fèves petits pois, haricots, salades, aromatiques... Fruits rouges bio, figues bio

- Vente à la ferme : de 9h à 12h et de 14h à 18h
- Vente de panier à partir de 20 € (en fonction de la production)
- Vente aux restaurants gastronomique ajaccien ou aux grossistes (en fonction de la production)

Visite de l'exploitation sur réservation, action pédagogique à la demande avec partenaire faisant du lombricompost (Jonathan Curty)



73 Laurent Locandro

« Producteur de légumes et de fruits de saison, situé entre Afa et le Mandriolu au pied du Monte Gozzi. Les produits de la ferme sont également transformés en confitures. »

Hameau de Zalla
20167 Sarrula Carcopino
Tél.: 06 29 33 97 21
laulocand@gmail.com

Légumes de saison Fruits (figues, abricots, ...)

- Vente à la ferme sur commande
- Magasins : La Vie Claire (Baleone), Trottet (Ajaccio)
- Marché : Isolella le mercredi soir



74 Domaine de Carra Jean-Charles Mattei

« Élevage issu d'une longue tradition familiale, nourri exclusivement d'herbe et de foin produits à la ferme suivant un mode de production agroécologique. Les veaux sont élevés en liberté sous le pis de la mère. »

Une viande dotée de grandes qualités nutritionnelles et gustatives. »

Domaine de Carra
20167 Mezzavia
Tél.: 06 88 62 81 71
dom.carra@orange.fr



Viande de veau et de boeuf

- Vente directe à la ferme en caissette : veau et boeuf



75 L'Orti Taveracci

Sébastien & Max Bonardi

« En contre-bas du village de Tavera, la petite exploitation familiale de moyenne montagne est tenue avec passion par les Bonardi. »

Ils sont motivés par leurs convictions écologistes et cela se retrouve dans leurs produits et dans leurs modes de culture alliant tradition techniques biologiques et agroforesterie. »

Lieu dit Pila - RN 194
20163 Tavera
Tél.: 06 20 11 99 53
sebastien.bonardi@gmail.com

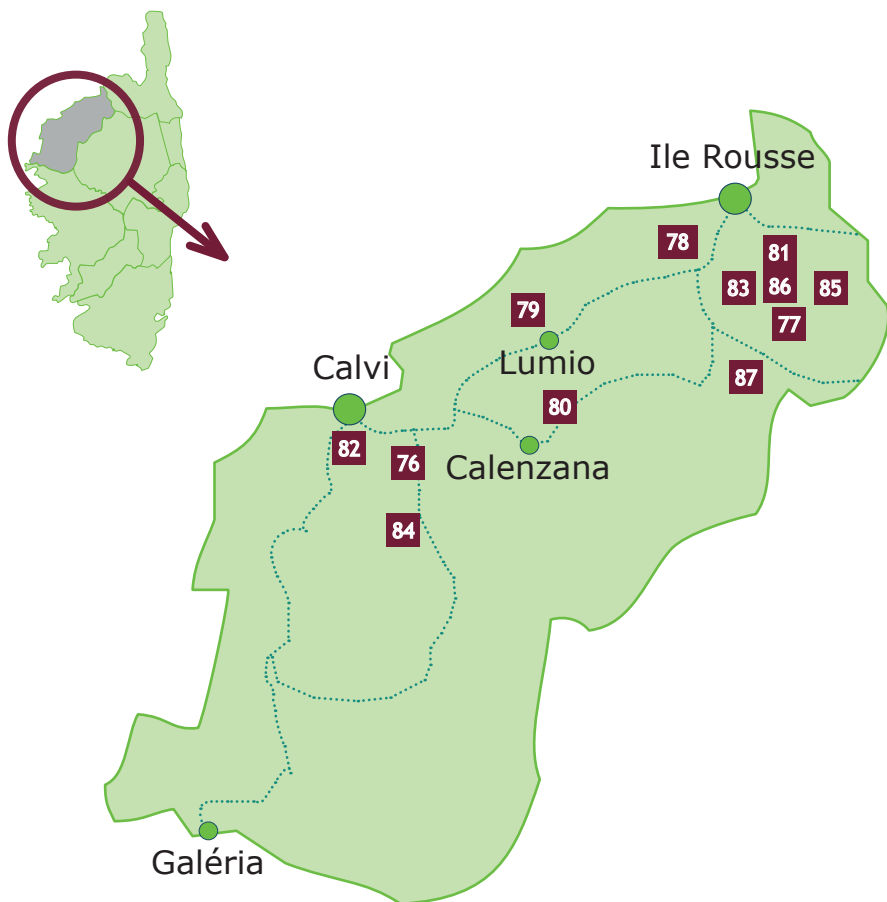
Légumes d'été Légumes d'hiver Fruits d'été

- Vente en paniers (livraison)
- Magasins spécialisés
- Drivulino





BALAGNE



LÉGENDE



76 Mardys Garden

Pascal Hinyot

« Mardys Garden distillateur et producteur d'immortelle est représenté par Margaret et Pascal qui perpétuent une technique ancestrale d'extraction douce par macération de fleurs. Situé en plein maquis, Ils vivent de façon écologique en harmonie avec la nature. »

Lieu dit Grottagniello
Route de l'aéroport
20260 Calvi

Tél.: 06 22 81 30 39
info@mardysgarden.com
sites : mardysgarden.com
immortelle.bio



Huiles essentielles
Eaux florales
Macération de fleurs bio

- Vente en pharmacie et en parapharmacie
- Vente en ligne sur le site
- Vente en magasins spécialisés



77 Julien Fauconnier

Huiles essentielles Bio

« Julien est producteur d'huiles essentielles de grande qualité depuis 2011. Il cueille les plantes à la main en stations naturelles, principalement en Balagne et réalise lui même la distillation. Des ofactions sont possibles à la boutique... »

Lieu dit Tesa - Route du Reginu
20226 Occhiatana
Tél.: 06 26 76 55 63
Mail: julien.fauconnier@gmail.com
Site: huiles-essentielles.biz



Huiles essentielles :
Immortelle, romarin, myrte, eucalyptus, cyprès, pin, genévrier nain, lavande Stoechas, pistachier lentisque, inule odorante, carotte sauvage
Macérations solaires
Hydrolats

- Vente sur place sur rendez-vous
- Foire du Giussani
- Marché de Lumio les mercredis matin
- Vente sur la boutique en ligne, paiement sécurisé et possibilité de livraison à l'international



Eau florale d'Immortelle
Huiles Essentielle Corse
Immortelle de Corse
Eau de Jouvence Immortelle

Vente en pharmacie et www.mardysgarden.com

78 Verger d'Acquaniella -

Domaine SAVELLI

« Notre verger d'agrumes BIO est une invitation au voyage avec nos citrons emblématiques de la Corse, nos citrons caviar originaire d'Australie, le yuzu provenant d'Asie et d'autres merveilles encore , au cœur des sources d'Acquaniella de notre Domaine familial face à la mer »

Gîtes ruraux
ldt Acquaniella-Route de Corbara-BP9
20220 Corbara

Tél.: 04 95 60 08 02
Mail: info@castelludibaricci.com
Site: corse-location.net



Citrons
Pomelos
Yuzus
Citrons caviar

- Vente à la ferme

Gîtes ruraux tous avec vue sur mer à 1,5km de plages de sable fin en Balagne (Haute-Corse)



79 GAEC de l'Astratella

« Face à la baie de Calvi en Balagne, le magnifique village de Lumio accueille cette petite unité de distillation à caractère familial.

Créée il y a une trentaine d'années, elle a su préserver, tout en se développant la qualité biologique et artisanale de ses huiles essentielles dont la réputation n'est plus à faire à travers le monde. »

I Salducci
20260 Lumio
Tél.: 06 87 28 32 45
www.astratella.com
info@astratella.com



Huiles essentielles
Huiles de massage
Eaux florales

- Vente à la distillerie :
Avril à octobre, 14h - 19h (sauf le dimanche)
Juillet - Août, 10h - 12h et 14h - 19h, (sauf le dimanche)
Le reste de l'année sur RDV
- Vente en ligne

Visite de la distillerie
3 gîtes ruraux en terre crue sur l'exploitation (panneaux solaires, épuration écologique,...).
Réservation par Gîtes de France



80 Domaine d'Alzipratu

« La Balagne est un territoire d'exception, qui envoie un message fort à celui qui le regarde avec attention : des paysages entre mer et montagne, des traces humaines qui ont façonné le paysage jusqu'aux sommets, un maillage de petits villages qui ramène à l'Histoire.

Produire du vin dans ce décor met en valeur notre travail. Notre vin porte l'identité et le caractère de notre terroir. Le faire découvrir et le partager est essentiel. »

Route de Zilia - 20214 Zilia
Tél.: 04 95 62 75 47
Mail: bureau@alzipratu.com
Site: domaine-alzipratu.com



Vins AOP Corse - Vins IGP

- Vente à la ferme

Visite de l'exploitation et dégustation de notre production.



81 Immortelle Sauvage

Agnès Ferreri

« Agnès est agricultrice sur la commune de Monticello sur un terrain de famille. Elle a décidé de valoriser un plante sauvage naturellement présente sur le terrain et emblématique de Balagne : l'Immortelle de Corse. Celle-ci est transformée en cosmétiques et produits culinaires. »

Trie Castelli
20220 Monticello
Tél.: 06 23 58 36 49
agnes.ferreri2b@gmail.com
immortelle-de-corse.fr



Huiles essentielles
Huile macération
Sel d'immortelle
Hydrolats
Fleurs séchées avec recettes
Sérum anti-âge
Baume lèvres
Sirop

- Marchés : Île Rousse, tous les matins de 9h à 13h30 d'avril à octobre
- Foire de Bocognano
- Salon de l'agriculture à Paris
- Magasin Leclerc (Île Rousse), Saveur Balanina (Île Rousse), Mikado (Calvi), Tra Di Bio (Bastia)
- Vente en gros : Fleurs, Recettes et Hydrolats
- Vente par correspondance



82 I Piazzili

Pierre Baptiste Donsimoni

« Créée en 2012 par Pierre-Baptiste, l'exploitation produit des fleurs fraîches d'immortelles dont la distillerie de Lumiu (située à moins de 10 km) en extrait une huile essentielle très prisée. »

Route de Pietra Maggiore
20260 Calvi
Tél.: 06 86 54 40 35
pbdonsimoni@yahoo.com

Fleurs fraîches d'immortelles

- Pharmacie de Miomo
- Vente en gros : distillerie de l'Astratella (Lumiu)



83 E lenze e l'aliva balanina

Emmanuelle Fondacci

« Légumes de saison et huile d'olive bio. »

Lieu dit Tramontajola - route du stade
20220 Santa Reparata di Balagna
Tél.: 06 08 16 64 02
manue.fondacci@gmail.com



Légumes de saison - Huile d'olive

- Vente à la ferme
- Marché de Lumiu
- Livraison de paniers

Glamping à la ferme : location de tentes écolodge pouvant accueillir jusqu'à 5 personnes

Table à la ferme "la table du potager" de juin à septembre, uniquement sur réservation (spécialités légumes)



84 Domaine A Ronca

« Marina Acquaviva s'est installée en 2006, créant le domaine A Ronca sur 20 ha à côté de Calenzana dans le nord de la Corse. Depuis 2009, le domaine A Ronca est en Bio. Le domaine met en bouteille toute sa production. La commercialisation s'articule autour de deux gammes : une gamme baptisée A Ronca, l'autre Acquaviva. »

Route de l'aéroport
20214 Calenzana
Tél.: 06 87 55 55 45
Mail: domainearonca@gmail.com
Site: domainearonca.fr



Vins rouge, rosé et blanc

- Vente à la ferme
- Foires et salons
- Vente en ligne



85 Rose Hubert

« Variété des amandes : Ferragès et Loranne. En coque, au kilo ou décortiquées en sachet de 500g, sous vide, elles sont ramassées à la gaulle, (branche de noisetier) et triées à la main. C'est un produit bio, et sans apport, excepté du fumier de mes brebis. »

Pietra Macchia
20226 Belgodère
Tél.: 06 03 29 72 44
Mail: roselyne.hubert0436@orange.fr



Amandes

- Vente à la ferme ou bien au camping Chez Rose
- Vente par correspondance sur Facebook

Deux chambres d'hôtes sous une voûte traditionnelle en pierre. Sdb, clim, télé, grand lit, serviettes, draps... Accès à la cuisine extérieure.

Tarif de 55€ à 80€/nuit suivant la chambre et la période, 2 nuits min.

Au cœur de l'olivieraie, un camping à la ferme : 10€/personne, 1/2 tarif pour les enfants) bord du Reginu ou vue sur la montagne.

Dégustation de produits : Amandes, huile d'olive de 17h à 20h.

Situé à 5km de la plage de Lozari et des commerces. Situation central : 3/4 d'heure de Corte, de St Florent, 1/2 heure de Calvi, 1/4 d'heure d'Île Rousse.



86 Amandoliccia

Emmanuel Rossignol

« Amandes de Corse. Produit naturel sans pesticide ni fertilisant chimique. »

Amandoliccia - 20220 Monticello
Tél.: 06 82 23 94 32
emmanuel.rossignol@free.fr
emmanuel.rossignol.free.fr



Amandes en coques, décortiquées Huile d'amande douce

- Vente à la ferme sur rendez-vous
- Foire de l'amandier (Aregnu)
- Magasins : La Roulotte, La Vie Claire
- Marché de l'Île Rousse



87 Earl Domaine de Pinelli
Isabelle Renucci Colonna

« L' Exploitation Agricole du Domaine de Pinelli est installée sur les communes d'Olimi Cappella et de Belgodère, le bien être animal, la passion des animaux, la qualité de nos produits et la satisfaction de notre clientèle sont notre priorité. »

Domaine de Pinelli
20259 Olmi Cappella
Tél.: 06 87 61 53 69
bergeriesdepinelli@gmail.com
www.bergeries-de-pinelli.corsica



Veaux sous la mère Bio, avec une large gamme :
sauté, rôti, escaloppes, côtes, quasis, noix, farce, filet mignon, foie, abats, osso bucco

- Vente à la ferme :
- Vente en gros ou en demi-gros
- Vente en magasins

Location de bergerie en pierre



Domaine de Pinelli

Élevage bovin BIO
Veaux sous la mère Bio
Locations de bergeries



www.bergeries-de-pinelli.corsica

20259 Olmi Capella



Index par produits



Vins et raisins de cuve

1	Domaine Guissani Paoli	p.23
3	Clos Signadore	p.23
7	Clos Nicrosi	p.24
9	Clos Teddi	p.24
13	Cantina di Torra	p.25
14	Domaine Giacometti	p.25
15	Domaine Montemagni	p.25
17	Domaine Terra di Catoni	p.25
18	Domaine Leccia	p.25
35	Domaine Mondange	p.32
44	Domaine Vico Clos Venturi	p.35
45	EARL Domaine de Casaluna	p.35
48	Domaine de Petra Bianca	p.37
49	Domaine de Piscia	p.37
50	Castellu di Baricci	p.37
56	Domaine de Granajolo	p.40
58	Domaine Andriella	p.41
60	L'Ortulinu	p.41
61	Domaine U Stiliccionu	p.43
64	Domaine Comte Abbatucci	p.43
68	Domaine A Peraccia	p.46
69	EARL Clos Ornasca	p.46
80	Domaine d'Alzipratu	p.50
84	Domaine A Ronca	p.50



Fruits

6	L'Ortu Bio di P. et M-L. Cesari	p.24
20	Charles-Hugo Pini	p.27
21	Alain Suavet	p.27
22	Pratali	p.27
23	Patrick Berghman	p.27
24	Sybelle	p.27
29	Ferme Sorbelle	p.31
31	Ô Regals d'Arena	p.31
34	Jacques Bariani	p.32
36	Ferme Solo Bio	p.32
46	Jardins de la Testa	p.37
47	La ferme d'Alzetta	p.37
59	Marie-Paule Trebor	p.41
60	L'Ortulinu	p.41
65	L'Urticeddu	p.45
66	EARL Biolava	p.45
71	Jean-André Mameli	p.46
72	Ortu di San Ghjuva	p.46
73	Laurent Locandro	p.46
75	L'Orti Taveracci	p.46
78	Verger d'Acquaniella Domaine Savelli	p.49



Légumes

5	Casa Orsi	p.23
6	L'Ortu Bio di P. et M-L. Cesari	p.24
12	L'Ortu e la Manera	p.24
22	Pratali	p.27
29	Ferme Sorbelle	p.31
34	Jacques Bariani	p.32
36	Ferme Solo Bio	p.32
42	Jean-Luc Giudicelli	p.35
43	Ferme de Vignola	p.35
46	Jardin de la Testa	p.37
47	La ferme d'Alzetta	p.37
59	Marie-Paule Trebor	p.41
60	L'Ortulinu	p.41
61	Domaine U Stiliccionu	p.43
65	L'Urticeddu	p.45
72	Ortu di San Ghjuva	p.46
73	Laurent Locandro	p.46
75	L'Orti Taveracci	p.46
83	E lenze e l'aliva balanina	p.50



Fruits secs

4	A Ziffra	p.23
10	T-Divina	p.24
23	Patrick Berghman	p.27
26	Les fruits de la montagne	p.28
30	Domaine Marquilian	p.31
41	Hector Giudicelli	p.35
42	Jean-Luc Giudicelli	p.35
85	Rose Hubert	p.50
86	Amandoliccia	p.50



Fromages

37	Fromagerie Nicolosi	p.32
40	Eve Paolini	p.32
53	Campus AgriCorsica	p.38
57	EARL Valicella	p.40
60	L'Ortulinu	p.41
71	Jean-André Mameli	p.46



Épices et condiments

12	L'Ortu e la Manera	p.24
26	Les fruits de la montagne	p.28
62	Bocca	p.43



Plantes aromatiques

2	Intimu	p.23
4	A Ziffra	p.23
5	Casa Orsi	p.23
8	Catherine Sanci	p.24
10	T-Divina	p.24
11	Domaine Terra d'Oru	p.24
26	Les fruits de la montagne	p.28
28	Essences Naturelles Corses	p.28
29	Ferme Sorbelle	p.31
32	Ferme Mille Fiori	p.31
33	Domaine Amuredda	p.31
76	Mardys Garden	p.49
77	Julien Fauconnier	p.49
79	GAEC de l'Astratella	p.49
81	Immortelle Sauvage	p.50
82	I Piazzili	p.50



Produits transformés

2	Intimu	p.23
4	A Ziffra	p.23
5	Casa Orsi	p.23
6	L'Ortu Bio di P. et M-L. Cesari	p.24
10	T-Divina	p.24
12	L'Ortu e la Manera	p.24
19	Miel bio du Cap	p.25
26	Les fruits de la montagne	p.28
28	Essences Naturelles Corses	p.28
29	Ferme Sorbelle	p.31
31	Ô regals d'Arena	p.31
32	Ferme Mille Fiori	p.31
33	Domaine Amuredda	p.31
42	Jean-Luc Giudicelli	p.35
43	Ferme Vignola	p.35
60	L'Ortulinu	p.41
65	L'Urticeddu	p.45
76	Mardys Garden	p.49
77	Julien Fauconnier	p.49
81	Immortelle Sauvage	p.50
86	Amandoliccia	p.50



Miels

10	T-Divina	p.24
19	Miel Bio du Cap	p.25
38	Jean-Yves Foignet	p.32
45	EARL Domaine de Casaluna	p.35

Oliviers à huile et huiles d'olive

4	A Ziffra	p.23
11	Domaine Terra d'Oru	p.24
17	Domaine Terra di Catoni	p.25
29	Ferme Sorbelle	p.31
50	Castellu di Baricci	p.37
51	Dom. Alba Conca Oliu di Balchiria	p.37
52	Les Oliviers de Giuseppone	p.38
60	L'Ortulinu	p.41
76	Mardys Garden	p.49
83	E lenze e l'aliva balanina	p.50

Bovins

39	EARL du Petricciu	p.32
49	Domaine de Piscia	p.37
63	EARL Vache Tigre	p.43
66	EARL Biolava	p.45
70	André Angeletti	p.46
74	Domaine de Carra	p.46
87	EARL de Pinelli	p.51

Volailles et oeufs

6	L'Ortu Bio di P. et M-L. Cesari	p.24
36	Ferme Solo Bio	p.32
52	Les Oliviers de Giuseppone	p.38
61	Domaine U Stiliccionu	p.43
65	L'Urticeddu	p.45

Boissons

5	Casa Orsi	p.23
10	T-Divina	p.24
26	Les fruits de la montagne	p.28
29	Ferme Sorbelle	p.31
62	Bocca	p.43

Ovins et caprins

40	Eve Paolini	p.32
71	Jean-André Mameli	p.46

Index par activité agrotouristique

Visites

2	Intimu	p.23
5	Casa Orsi	p.23
9	Clos Teddi	p.24
10	T-Divina	p.24
12	L'Ortu e la Manera	p.24
13	Cantina di Torra	p.25
17	Domaine Terra di Catoni	p.25
18	Domaine Leccia	p.25
26	Les fruits de la montagne	p.28
28	Essences Naturelles Corses	p.28
29	Ferme Sorbelle	p.31
33	Domaine Amuredda	p.31
61	Domaine U Stiliccionu	p.43
68	Domaine A Peraccia	p.46
72	Ortu di San Ghjuva	p.46
78	Verger d'Acquaniella Domaine Savelli	p.49
79	GAEC de l'Astratella	p.49
80	Domaine Alzipratu	p.50

Restauration

17	Terra di Catoni	p.25
22	Pratali	p.27
28	Essences Naturelles Corses	p.28
49	Domaine de Piscia	p.37
62	Bocca	p.43
83	E lenze e l'aliva balanina	p.50

Campings

47	La ferme d'Alzetta	p.37
52	Les Oliviers de Giuseppone	p.38
83	E lenze e l'aliva balanina	p.50
85	Rose Hubert	p.50

Hébergements

18	Domaine Leccia	p.25
42	Jean-Luc Giudicelli	p.35
47	La ferme d'Alzetta	p.37
49	Domaine de Piscia	p.37
50	Castellu di Baricci	p.37
66	EARL Biolava	p.45
78	Verger d'Acquaniella Domaine Savelli	p.49
79	GAEC de l'Astratella	p.49
85	Rose Hubert	p.50

Index des boulangeries bio et magasins bio

Boulangeries

27	L'Alta Spiga	p.28
54	Fournil Nostru Pane	p.38
55	U Core Paesanu	p.40
60	L'Ortulinu	p.41

Magasins

16	La Roulotte Furiani	p.25
25	La Roulotte Prunete	p.27
55	U Core Paesanu	p.40
67	La Roulotte Ajaccio	p.45

Adresses et Contacts

Paul BIANCHI | *Président*

Patrick BERGHMAN | *Vice-Président*

Emilie
CLAUDET

Coordinatrice

06 03 51 30 65 | eclaudet.biocorse@gmail.com

Secrétaire comptable

04 95 38 85 36 | secretariat.biocorse@gmail.com

Joëlle
CHAN FAN

Assistante de communication

06 70 66 71 90 | communication.biocorse@gmail.com

Charline
LANDERIEUX

**Animatrice - conseillère élevages / PPAM | Responsables aides /
déclarations de surfaces**

06 32 19 25 41 | c.landerieux.biocorse@gmail.com

Marie Anna
GIORGI

Animatrice - conseillère productions animales et PPAM (secteur 2A-2B)

06 73 70 76 06 | magiorgi.biocorse@gmail.com

Charlotte
PORCHIER

Animatrice - conseillère filières maraîchage et oléiculture (secteur 2A)

06 70 66 73 58 | maraichage.sud.biocorse@gmail.com

Thomas
MEQUIGNON

Animatrice - conseillère filières maraîchage et oléiculture (secteur 2B)

06 24 54 03 48 | maraichage2b.biocorse@gmail.com

Suzon
LAMOTTE

Animatrice - conseillère filières agrumes et viticulture (secteur 2A-2B)

06 26 04 59 68 | suzon.biocorse@gmail.com

Valentin
MARIE

Animateur - conseiller filières agrumes et viticulture (secteur 2A-2B)

06 14 26 82 88 | valentin.marie.bio@gmail.com

L'agriculture bio au niveau national

FNAB | **Fédération nationale de l'Agriculture Biologique**

→ Retrouvez les coordonnées des fédérations régionales et départementales œuvrant pour l'agriculture biologique.

40 rue de Malte - 75011 PARIS | 01 43 38 38 69 | www.fnab.org

AGENCE BIO | **Agence Française pour le Développement et la Promotion de l'Agriculture Biologique**

→ Agence française pour le développement et la promotion de l'AB. Retrouvez sur le site l'annuaire des acteurs certifiés et en conversion vers l'AB.

12 Rue Henri Rol-Tanguy - 93100 Montreuil sur Bois | 01 48 70 48 30 | www.agencebio.org

ITAB | **Institut Technique de l'Agriculture biologique**

→ Coordonne au niveau national la recherche - expérimentation en AB. De nombreuses fiches techniques disponibles sur le site.

149, rue de Bercy - 75595 PARIS Cedex 12 | 01 40 04 50 64 | www.itab.asso.fr

Les organismes de contrôle

ECOCERT | Lieu dit Lamothe - BP 47 - 32600 L'ISLE JOURDAIN | 05 62 07 34 24
www.ecocert.fr | contact@ecocert.com

Bureau Veritas | 8 cours du Triangle de l'Arche - 92 800 PUTEAUX | 01 55 24 70 00
www.bureauveritas.fr | info@fr.bureauveritas.com

Certipaq Bio | 56 rue Roger Salengro - 85000 LA ROCHE SUR YON | 02 51 05 41 32
www.certipaq.com

Qualisud | 6 rue Georges Bizet - 47200 MARMANDE | 05 53 20 35 60
www.qualisud.fr



Corsic'Agropôle - Pôle agronomique - 20230 SAN GIULIANO | 04 95 38 85 36
biocorse@gmail.com | www.interbiocorse.org |

Ce guide a été réalisé par **INTER BIO CORSE**
avec le soutien de



CULLETTIVITÀ DI **CORSICA**
COLLECTIVITÉ DE **CORSE**

Uffiziu di u Sviluppo
Agriculu è Rurale di Corsica
*Office du Développement
Agricole et Rural de Corse*



GUIDA DI
L'AGRICOLTURA
Biologica
CORSA