

# Domaine du Temps Perdu

- [Produits locaux](#)
- [Fruits et légumes](#)
- [Produits locaux](#)
- [Plants, épices et plantes aromatiques](#)



## Coup de coeur

Le domaine du temps perdu est une exploitation exemplaire de par ses pratiques agricoles particulièrement respectueuses de l'environnement et rassemblant une grande diversité de production en Agriculture Biologique : Oliviers, amandiers, hélichryse, légumes, ruches ... Recherchant une autonomie en eau par la présence d'une retenue collinaire et un système d'oyas, le Domaine du Temps Perdu met en place un modèle innovant agronomique viable à vocation démonstrative et ouverte à tous les publics. De par ces pratiques agroécologiques développées, le Domaine du Temps Perdu porte haut la Marque Valeurs Parc

Le domaine du temps perdu est une exploitation en polyculture sur 20 ha en agroforesterie : associations oliviers et hélichryse et amandiers et légumes. Sont aussi cultivées des fruitiers et chênes truffiers.

Afin de s'adapter au changement climatique affectant la pluviométrie, le domaine du temps perdu a réhabilité une retenue collinaire permettant de s'orienter vers une autonomie en eau. Un système d'Oyas, pots en terre cuite microporeux permet également d'irriguer les arbres et potager avec une économie d'eau par cette technique ancestrale

L'agriculture au sein du domaine est menée sans intrant ni produit chimique. La fertilisation est assurée par le broyat produit sur place, complété par le compostage des déchets vers des communes d'Aureille et de Mouriès ; un projet de pâturage dans les forêts alentour par des troupeaux de moutons est en réflexion, mais pas encore mis en place. Le terrain a été travaillé uniquement lors de son défrichage ; aucun labour n'est réalisé. Les bandes entre les fruitiers sont entièrement enherbées, et ont été semées avec un mélange de plantes mellifères. Les seuls traitements réalisés sur les fruitiers sont un passage d'argile, et des décoctions de plantes (prêle, consoude, ortie). La récolte des fruits et légumes, amandes et olives est manuelle, et les fruits sont transformés au fur et à mesure de leur récolte en Agriculture Biologique.

La commercialisation des produits du domaine est assez atypique. Il est possible de parrainer un olivier et bénéficier annuellement de 3L d'huile d'olive du domaine, ou également acheter des paniers composés des autres produits du domaine.

Vous pouvez retrouver amandes, huiles essentielles, fruits et légumes ou encore huile d'olives en vente directe sur le Domaine mais également en commande sur internet.

Outre la gestion écologique du domaine, l'équipe est très investie dans la réduction des impacts environnementaux : contenants en verre bouteille d'huile rechargeable et recharge (en roseau et canne à sucre) compostable, pots sérigraphiés pour éviter les étiquettes en encore pratique de consignes.

## Caractéristiques

Ouvert toute l'année sur rendez-vous à au Domaine du Temps perdu,

Départementale 24 A , 13 890 Mouriès, 06 73 45 05 24



Visite de l'entreprise possible

oui

Nous suivre

<https://domainedutempsperdu.fr/>

<https://www.facebook.com/domainedutempsperdu/>

## Contact

MONGIS Julien

## Adresse

Domaine du temps perdu

Départementale 24 A

13 890

Mouriès

[06 73 45 05 24](tel:0673450524)

[julien@domainedutempsperdu.fr](mailto:julien@domainedutempsperdu.fr)

Parc

Le Parc naturel régional des Alpilles s'étend sur un territoire sculpté par la nature et façonné par les hommes. Ses paysages doivent autant aux forces profondes de la terre qu'au travail de ceux qui, au fil des siècles, ont défriché les bois, fait surgir les villages, planté la vigne et l'olivier, creusé la montagne et labouré la terre.



Nous écrire

Nom

Prénom

Courriel

Courriel

Confirmar correo electrónico

Téléphone

Message

Courriel marqué

CAPTCHA



¿Cuál es el código de la imagen?  Introduzca los caracteres mostrados en la imagen.  
Esta pregunta es para comprobar si usted es un visitante humano y prevenir envíos de spam automatizado.

Enviar