

Un week-end pour découvrir... toute l'année pour revenir !...

Flours, fromages de chèvre, légumes et produits de l'olive : une diversité de saveurs et de produits pour amuser tous vos sens.

Délices du Pays de Grasse

1 La Chèvrerie du bois d'Amon

Edith et Pascal SELLIER
1307 route de Grasse
06 530 SAINT-CÉZAIRE-SUR-SIAGNE
06 37 78 34 75
chevrerieboisdamon.fr
Chèvres, vaches, fromage, yaourts
Production de fromages de chèvre et de yaourts bio, de savons au lait de chèvre et d'ânesse et de crèmes glacées au lait de chèvre.
En AMAP et à la ferme
Nourrissage des animaux, balade à poneys, traite des chèvres
Assiette fermière, sandwich, crème glacée, yaourts de 4 à 10€

2 Entre Terre et Miel

Julien ANCEL
211 chemin des Tuves
06 530 SAINT-CÉZAIRE-SUR-SIAGNE
06 30 56 06 36
facebook.com/entretreetermiel
Maraîchage, confitures, moutons, poules, production de plants de légumes bio
Julien cultive des fruits et légumes de saison, des oliviers bio et élève des poules pondeuses.
Transformation et vente à la ferme, marchés et en magasin(s) de producteurs
Atelier repiquage, compostage, nichoir
Repas fermier, 15€. Sur réservation

3 Au Pays d'Audrey Mas de l'Olivine

Audrey et Thierry BORTOLINI
16 chemin des Lazes
06 530 PEYMEINADE
06 61 77 26 54
aupaysdaudrey.fr
Culture de fleurs et transformation en confiserie
Grâce à notre culture de plantes à parfum, nous vous proposons des produits élaborés sur place : eau de rose et confiserie florale (confit, bonbon, succette). Venez découvrir les fleurs qui font la renommée du Pays de Grasse !
À la ferme et boutique en ligne
Goûter, prix libre

4 Domaine de la Royrie

Monique et Lionel BRAULT
88 chemin des Hautes Ribes
06130 GRASSE
06 09 86 63 27
oleologie.com
Oliviers, arboriculture, transformation fruits, plantes aromatiques, produits gastronomiques, produits cosmétiques BIO
Olivieraie entièrement bio de 500 ans créée par les moines de l'abbaye de Lérins. Nos huiles d'olive AOP bio sont plusieurs fois médaillées d'or. Nous fabriquons des "auxiliaires du goût" (confitures, sirops, chutneys) destinés à surprendre et réveiller les papilles.
À la ferme, boutique à Grasse et vente en ligne
Découvertes des arômes des huiles d'olive, sensibilisation à la cuisine créative, séances d'oléologie. Visites guidées toutes les heures à partir de 10h
Assiette fermière, 15€. Sur réservation

Un circuit entre les flots pour découvrir des fermes entre maraîchage urbain, élevage de chèvres et agriculture d'insertion.

De la Brague au Loup et vice versa

5 La Ferme des Grenouilles

Fabrice LEROY
500 allée des Gourgues
06 270 VILLENEUVE LOUBET
06 01 06 01 41
Maraîchage
Apparavant ingénieur consultant, je suis installé en bio depuis 2010 à Villeneuve Loubet. Nous cultivons une centaine de variétés de légumes d'avril à février sur près de 2 ha. Merci de vous garer sur le parking communal du stade Claude Moroy.
En AMAP, à la ferme et en magasin(s) spécialisés bio
11h : atelier repiquage, 15h : démonstration avec le tracteur
Repas fermier le dimanche midi, 12-15€. Sur réservation

6 La Chèvrerie de Valbonne

Françoise et Emmanuel DURST
1382 route de Biot
06 560 VALBONNE
06 86 52 38 47
facebook.com/LaChevrerieDeValbonne
Chèvres, fromages
Venez découvrir notre toute nouvelle chèvrerie au cœur du domaine de Pejian. Nos 60 chèvres, nos brebis, nos oies, nos canards de Rouen et nos chiens de race Border Collie vous accueilleront.
À la ferme
Démonstrations de chien de troupeau, samedi et dimanche à 14h

7 Les Jardins de la Vallée de la Siagne

Réseau Jardin de Cocagne
1382 route de Biot
06 350 VALBONNE
06 75 08 76 64
lesjardinsdelasiagne.net
Œufs, plantes aromatiques, maraîchage, semences et plants
L'association des Jardins œuvre pour l'insertion sociale et professionnelle de personnes en difficultés par l'agriculture biologique. Membre du Réseau Cocagne, les Jardins partagent des principes de développement durable : cohésion sociale, économie solidaire et respect de l'environnement.
Paniers aux adhérents
Visites explicatives des Jardins, toutes les heures, de 10h à 17h

Chasse au trésor sur la côte d'azur, partez à la découverte des fermes du littoral !

Les fermes d'Azur

8 Les légumes de la plaine

Julien ROSTAN
Chemin de la plaine de Laval
06 150 CANNES-LA-BOCCA
06 23 17 28 88
julienrostan.com
Oliviers, maraîchage
Sur les bords de la Siagne, aux abords de la citée cannoise, je cultive par conviction et passion des fruits et légumes en agriculture biologique.
En AMAP et à la ferme
Atelier semis en godet et plantation, découverte des animaux de la ferme
Sandwich, pique-nique sur place, repas complet, de 10 à 20€
Repas musical le samedi soir, de 10 à 20€

9 Laure Magni-Orosco

Anna MAGNI, Laure et Fanny OROSCO
140 chemin de Gayté - 83 440 TANNERON
06 22 33 64 31
Maraîchage, safran, transformation de fruits, confitures
Petite ferme familiale où nous produisons fruits et légumes tout au long des saisons dans un respect total de la nature et un souci d'apporter des produits sains et goûteux. Le tout dans un espace de nature à mi chemin entre mer et montagne.
En AMAP et sur les marchés locaux
Atelier semis pour les enfants
Dégustation autour du safran et des confitures, goûter fermier

10 Campana

Brigitte CAMPANA
495 chemin de la Levade
06 550 LA-ROQUETTE-SUR-SIAGNE
06 13 83 30 49 / 04 92 19 01 81
Maraîchage
Au bord de la Siagne, dans le calme de la campagne azurienne, la famille Campana produit des légumes de saison depuis 4 générations. Venez vous ressourcer et découvrir cette ferme qui tourne depuis 100 ans !
À la ferme le jeudi soir
Goûter à 16h, 5€

Aux portes de la Vallée des Merveilles vous attendent des petits écrivains de délices. Du miel au safran en passant par les légumes de saison, butinez de surprises en surprises !

Au fil de la Vésubie

11 La Cabane à Safran

Mélanie CASSARD
294 route des Granges
06 450 VENANSON
06 84 42 12 33
lacabaneasafran.fr
Maraîchage, safran, œufs, transformation fruits, plantes aromatiques
À 1 000 m d'altitude je cultive légumes, fruits rouges, safran et j'éleve des poules pondeuses. Ma petite ferme est un havre de paix, je vous y invite pour découvrir mes productions paysannes.
Sur les marchés locaux
10h, dégustation à l'aveugle de confitures maison
16h, goûter safrané, 6€. Sur réservation

12 Alex LECLEROT

Alexandre LECLEROT
29 rue Dalloni
06450 ROQUEBILLIÈRE
06 07 98 12 13
Maraîchage, plantes aromatiques
Venez découvrir ma micro ferme Bio sur le plateau du Cougne. Je vous propose de vous mettre à la place d'un maraîcher le temps d'une journée. Au programme, semis, repiquage et plantation de légumes.
En magasin(s) de producteurs
Atelier participatif semis, repiquage et plantation
Buffet artisan local et soupe d'orties sauvages, 10€. Sur réservation

13 Les Petites Ruches

Alexandrine BRION et Thierry FLEURY
Lieu dit La Condamine
06 450 LA BOLLENE-VESUBIE
06 08 07 58 74 / 06 81 66 72 30
facebook.com/brion.apiculture
Apiculture : production de reines et d'essaims, miel et pollen
Notre ferme apicole ouvre ses portes pour vous faire découvrir le monde fascinant des abeilles et le métier d'apiculteur, éleveur de reines. Venez à la découverte des produits de la ruche et de leur méthode de récolte. Le jour de la visite, éviter les parfums, déodorants et après rasage cela perturbe les abeilles. Merci.
À la ferme et sur les marchés locaux
10h : présentation dégustation de nos différents miels et pollens. 14h : présentation de l'organisation des abeilles au sein de la colonie
Goûter "Les trésors de la ruche", 5€. Sur réservation

Les Rives du Var

14 Domaine de Vinceline

Céline et Vincent DAUBY
305-305 bis chemin de Saquier
06 200 NICE
06 62 07 10 32 / 06 60 81 85 20
Vignes et vin, oliviers
La famille Dauby vous réservera un accueil authentique et chaleureux dans leur micro Domaine de Vinceline pour découvrir leurs vins bio de Bellet et leur huile d'olive en AOP Huile d'olive de Nice.
À la ferme
Dégustation de vins et de notre huile avec visites de la cave et échanges autour du vin et de l'huile d'olive
Samedi midi : repas fermier, 25€ vins compris. Uniquement sur réservation

15 Le Potager de Saquier

Anne et Pierre MAGNANI
151 chemin de Saquier - 06 200 NICE
06 70 56 20 35
lepotagerdesaquier-nice.com
Légumes, olives, œufs, agrumes, fruits rouges
« Nous faisons la navette avec notre minibus depuis l'entrée jusqu'à notre serre aménagée pour recevoir les curieux du Bio et les restaurer » uniquement sur réservation
En AMAP, à la ferme et sur les marchés
Visites sur réservation. Samedi : arrivée de 16h à 17h pour une visite-dégustation autour du goûter. Dimanche : arrivée de 12h à 13h pour une visite dégustation autour du déjeuner puis de 16h à 17h pour une visite autour du goûter

Entre dégustations, odeurs, couleurs, caquètements, braiements et cueillettes vos cinq sens seront ravis.

Le Giro de la Tinée

16 La Ferme Da Cousta

Régis ALVAREZ
Quartier Traversa, route de Bairols
06 420 BAIROLS
06 77 04 55 80
Maraîchage, œufs, confitures
Venez découvrir le maraîchage bio de montagne en restanques avec une vue exceptionnelle sur la vallée et les sommets de la Tinée. Se garer le long de la route et suivre la piste où se trouve l'épouvantail.
En AMAP et à la ferme
Discussions autour de l'agriculture paysanne
Assiettes paysannes, 15€. Places limitées, sur réservation au 06 27 57 85 73

17 Les Senteurs du Claut

Christophe COTTEREAU, Sylviane SANGUINETTI et Véronique MARIE
Route d'Utelle
06 420 LA-TOUR-SUR-TINÉE
06 48 18 80 22 / 04 93 02 10 72
lessenteursduclaut.fr
Huiles essentielles, hydrolats, cosmétiques bios
Venez découvrir nos plantes, le métier de cueilleur, la distillation et nos produits : huiles essentielles, hydrolats, cosmétiques. Labellisé Nature&Progrès.
À la ferme et en magasin(s) de producteurs
Initiation à la cueillette puis distillation à 10h et 14h. Présence d'artisans locaux
Pique-nique, infusions, café, sirops à base d'hydrolats

18 Les Ânes de la Brasque

Sabrina DELPORTE
Grande Place
06 420 LA-TOUR-SUR-TINÉE
06 88 90 60 73
lesanesdelabrasque.com
Élevage d'ânes, savons au lait d'ânesse, apiculture, miel
Venez découvrir mon élevage d'ânes de Provence et nos savons au lait d'ânesse dans notre beau village de la Tour perché à 640 mètres d'altitude. Moments zen assurés!! Les ânes adorent les câlins!!! Et pour les plus sportifs, petites balades avec ânes autour du village.
À la ferme et en magasin(s) de producteurs
10h : démonstration et participation à la traite, 14h : moments câlins avec les ânes, 15h : balade d'une heure environ autour du village. Sur réservation

19 Sous la ville

Roger ROUX
Quartier St Sébastien
06 420 LA-TOUR-SUR-TINÉE
06 27 57 85 73
Œufs, oliviers, maraîchage
Installé depuis 2010 sur des terres en location, je ne pouvais pas cultiver mes légumes, olives et élever mes poules autrement qu'en bio. La nature me donne des leçons chaque année et je progresse ainsi à son rythme. C'est là une des raisons du bio.
Discussions sur l'agriculture : toutes les questions que vous vous posez
Assiette fermière entre 10 et 15€. Sur réservation

Entre Piémont et Provence, le Comté de Nice a développé une tradition faite d'accueil et de partage.

Sur la route du sel

20 Domaine Lessatini

Jean-Yves et Laurence LESSATINI
77 vieux chemin de Laghet
06 340 LA TRINITE
06 18 07 31 65
domaine-lessatini.com
Oliviers
Domaine familial, venez découvrir tous les secrets de l'olivier, de l'arbre à la table.
À la ferme et en magasin(s) de producteurs
11h et 15h : initiation à la taille des oliviers
Spécialités Niçoises (amuse-bouche)

Les événements Agribio à venir :



21 La Sousta

Arnaud VALENTIN
161 chemin des pins
06 390 CONTES
06 50 52 03 76
facebook.com/fermedelasousta
Maraîchage, œufs, arboriculture
La Sousta est une micro-ferme, labellisée Bio, où nous cultivons une diversité de fruits, légumes et œufs afin de satisfaire nos clients dans « l'AMAP de l'Escailons » ou au marché à la ferme chaque semaine.
En AMAP et à la ferme
Samedi : autour de la pépinière de plants. Dimanche : à la découverte des vers de terre

22 Domaine des Prés Fleuris

Jacqueline Bellino et Gilles GALLOIS
3105 route de St Pancrace
06 440 L'ESCARÈNE
06 09 07 59 12 / 04 93 79 69 25
adolive.com
Oliviers
Un moment de partage et de sérénité dans la paix et la lumière diffuse de nos oliviers du bout du monde.
À la ferme et en magasin(s) de producteurs
Samedi, 11h à 12h et 15h à 17h : taille d'oliviers. Dimanche, 12h : brissaouda offerte (dégustation d'huile et d'olives du domaine). 14h à 18h : projection de films sur l'oléiculture. Toute la journée : diverses associations locales proposeront des animations variées : poésies, contes, chants, magie, gastronomie...
Assiette fermière

23 Lou Froumaï de Cabra dal Touët

Eric FRANQUIN
892 chemin de Peire Fueck
Quartier de St-Laurent
06 440 TOUËT-DE-L'ESCARÈNE
06 26 05 00 16
Chèvres
Venez découvrir nos 50 chèvres qui pâturent en plein air sur 150 hectares et la fabrication du fromage.
À la ferme et marchés de producteurs
Nourrissage des cabris, fabrication du fromage
Direction le restaurant « le Vieux four », apéro offert

24 Les Restanques d'Aurélien

Aurélien PASSERON
3468 route de Tres
06 440 L'ESCARÈNE
06 60 36 74 70
facebook.com/agriculturbio
Arboriculture, oliviers, maraîchage
Aurélien vous accueille sur ses restanques où il cultive oliviers, grenadiers et légumes en agroforesterie.
À la ferme et en magasin(s) de producteurs
Samedi, 14h : découverte de la culture sur planches permanentes en restanque. Dimanche, 10h : taille des oliviers et 14h : visite autour de l'agroforesterie
Petit-déjeuner et goûter

- Commercialisation en circuit-court
- Animations
- Petite restauration à la ferme
- Soirée organisée sur la ferme
- Ferme accessible aux personnes à mobilité réduite
- Aire de pique-nique à disposition des visiteurs
- Chiens interdits dans cette ferme
- Chiens tenus en laisse
- Pas de toilettes disponibles sur la ferme
- Ferme en agriculture biologique
- Adhérent réseau Nature & Progrès
- Accueil paysan
- Qualité Tourisme
- Simplex (Syndicat Inter-massif pour la production et l'économie des Simplex)



Illustrations : Déjant Kreation
Graphisme : Kristine Hillou - Kroustine@orange.fr
Impression : Mad Création - 84160 Cucuron

De Ferme en Ferme



SAMEDI 28 | DIMANCHE 29 AVRIL

PORTES OUVERTES | 10h-18h
Visites et dégustations gratuites
Petite restauration à la ferme
Vente de produits fermiers

defermeenferme.com

06

CIVAM PROVENCE ALPES CÔTE D'AZUR
Les Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural (CIVAM) sont des associations d'agriculteurs et de ruraux engagés dans le développement d'une agriculture et d'une alimentation durables. Le Groupement Régional fédère et anime les démarches collectives de producteurs et productrices en lien avec les acteurs des territoires.
GR CIVAM PACA
MIN 13 - 84953 Cavailon Cedex
04 90 78 35 39 - contact@civampaca.org - civampaca.org

AGRI BIO 06
Le Groupement des Agriculteurs Biologiques des Alpes-Maritimes est une association loi 1901 fondée en 1983. Ses membres constitutifs sont des producteurs respectant le cahier des charges de l'Agriculture Biologique. Ses objectifs sont de développer l'agriculture biologique des Alpes-Maritimes et de défendre et représenter les intérêts des agriculteurs bio.
Agribio Alpes Maritimes
MIN Fleurs 6 - Box 58 - 06296 NICE Cedex 3
04 89 05 75 47 - agribio06@bio-provence.org

Un week-end pour découvrir... toute l'année pour revenir !
Pensez à conserver ce dépliant, la plupart des fermes vous accueillent tout au long de l'année. Retrouvez leurs coordonnées à l'intérieur.

- defermeenferme.com
- De ferme en ferme en PACA
- 04 90 78 35 39
- fermeenferme@civampaca.org
- defermeenferme



Venez rencontrer les acteurs de nos campagnes ! 2018

samedi 28 | dimanche 29 avril

de 10h à 18h



Pour les enfants



Découvrez les fermes en s'amusant avec le livret pédagogique conçu spécialement pour vous !
A retrouver sur toutes les fermes participantes.



Pour la quatrième année, le GR CIVAM PACA et AGRIBIO 06 organisent « De ferme en ferme » dans les Alpes-Maritimes.

Pendant deux jours, des hommes et des femmes passionnés par leur métier vous accueillent chez eux et vous invitent à découvrir leurs savoir-faire au contact du vivant et de leurs produits.

Des portes-ouvertes pour mieux se connaître et échanger sur notre agriculture et notre alimentation.

Partez à la découverte
d'initiatives agricoles
durables, locales
et respectueuses
de l'environnement.



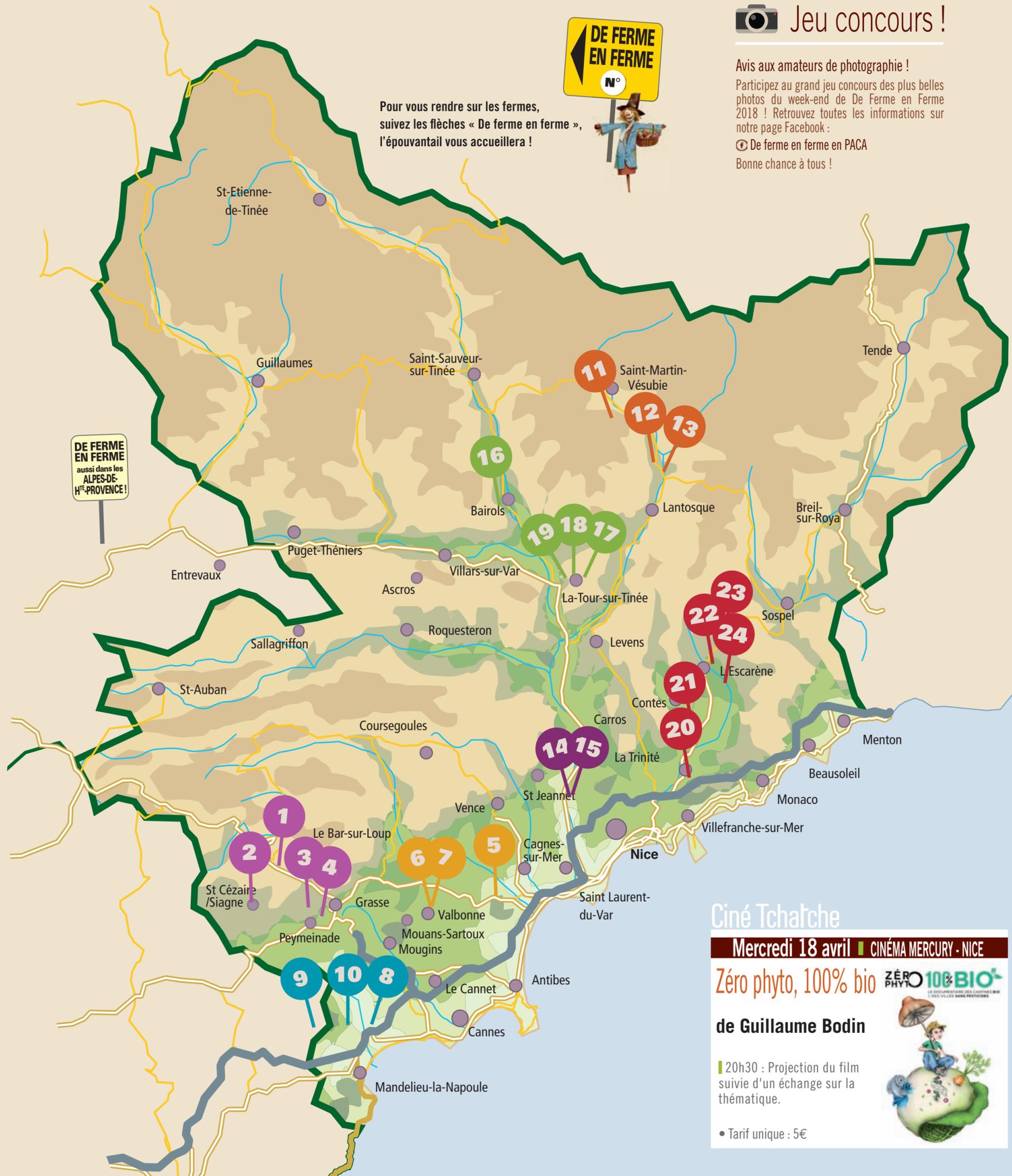
Les conseils de l'épouvantail

Soyez prudents :

- ⚠ Les chemins et petites routes d'accès aux fermes sont parfois étroits.
- 👤 Nous rappelons que sur les fermes, les enfants restent sous la responsabilité des parents.
- 🐕 Attention : les chiens ne sont pas acceptés dans toutes les fermes, référez-vous au logo présent à côté de la description de la ferme.
- 👟 Pensez à vous équiper de vêtements et chaussures adaptés.
- 🔥 Attention : l'incendie étant un risque majeur sur les fermes, merci de redoubler de vigilance si vous fumez.

Soyons éco-responsables :

- ♻️ Pour limiter l'utilisation de vaisselle jetable lors des repas sur les fermes : vous pouvez apporter vos couverts !
- 🚲 Pour vous déplacer, choisissez un mode de transport doux (à pied ou à vélo...) ou privilégiez le covoiturage - RDV sur notre site internet : defermeenferme.com/covoiturage
- ❗ Petite astuce : pensez à emporter un sac isotherme pour conserver au mieux les produits frais achetés.



📷 Jeu concours !

Avis aux amateurs de photographie !
Participez au grand jeu concours des plus belles photos du week-end de De Ferme en Ferme 2018 ! Retrouvez toutes les informations sur notre page Facebook :
📍 De ferme en ferme en PACA
Bonne chance à tous !

Ciné Tchatche

Mercredi 18 avril | CINÉMA MERCURY - NICE

Zéro phyto, 100% bio



de Guillaume Bodin

20h30 : Projection du film suivie d'un échange sur la thématique.

• Tarif unique : 5€

