

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 Cavaillon Cedex
04 90 78 35 39 - contact@civampaca.org - civampaca.org

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](https://twitter.com/defermeenferme)



Pour vous rendre sur les fermes,
suivez les flèches « De ferme
en ferme », l'épouvantail
vous accueillera !

DE FERME
EN FERME
aussi dans les
ALPES-DE-
HAUTE-PROVENCE !

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.



Rencontrez les producteurs de nos vallées !
samedi 29 | dimanche 30 avril
de 10h à 18h

Ciné Tchatche

VENDREDI 14 AVRIL | CINÉMA À LA GAUDES

Des abeilles
et des Hommes

Film à 19h30, suivi d'une dégustation
de miel.



samedi 29 | dimanche 30 avril

De ferme en ferme

portes ouvertes



PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR
ALPES-MARITIMES

GRATUIT

rencontres | animations | dégustations

Organisé par

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

Un sentier de randonnée relie les deux fermes, balade vivifiante assurée !

LE PANORAMA D'ALTITUDE D'ASCROS

1 L'Oursin Bleu

Mary-Lise TANNER

Rte de Champ de Rousset - 06260 ASCROS
06 65 11 09 94 / 06 85 48 32 97
oursinbleu.eu

Maraîchage, fruits, œufs

Un grand jardin dans un écrin de nature privilégié. Venez observer un environnement simple et serein et apprendre à reconnaître certains légumes.

A la ferme

2 La basse-cour des granges

Dorothée VALTIER

La basse-cour des granges - 06260 ASCROS
06 29 64 30 18
labassecourdesgranges.com

Élevage avicole, œufs, élevage porcin

Au pied du village d'Ascros se cultivent des fruits et légumes, découvrez une production de porcs authentiques et de volailles rustiques.

Le matin venez nourrir les animaux. L'après-midi : tournée des œufs

Assiette fermière à 15€ - Repas complet, sur réservation - stand dessert/goûter

Commercialisation en circuit-court

Animations

Petite restauration à la ferme

Concert à la ferme

Chiens interdits dans cette ferme

Aire de pique-nique à disposition des visiteurs

Ferme accessible aux personnes à mobilité réduite

Pas de toilettes disponibles sur la ferme

Ferme en Agriculture Biologique

DÉLICES DU PAYS DE GRASSE

3 La chèvrerie du bois d'Amon

Edith & Pascal SELLIER

1307 route de Grasse
06530 SAINT-CEZAIRE-SUR-SIAGNE
06 37 78 34 75 - chevrerieuboisdamon.fr

Élevage caprin, ovin, fromages, yaourts

Production de fromages de chèvres et de yaourts bios, 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, sur réservation

4 Entre terre et miel

Julien ANCEL

211 Chemin des Tuves
06530 SAINT-CEZAIRE-SUR-SIAGNE
06 30 56 06 36
facebook.com/entreterreetmiel

Maraîchage, confitures, élevage porcin, élevage avicole

Julien cultive des fruits et légumes de saison, des oliviers bio et élève porcs et poules pondeuses.

Transforme et vend à la ferme, marchés et magasin(s) de producteurs

Atelier repiquage, atelier compostage, nichoirs et dégustation

Repas fermier - 15€, sur réservation

5 Au Pays d'Audrey - Mas de l'Olivine

Audrey & Thierry BORTOLINI

16 Chemin des Lazes
06530 PEYMEINADE
06 61 77 26 54 - aupaysdaudrey.fr

Flours et transformation en confiserie

Grâce à notre culture de plantes à parfum et d'oliviers, nous vous proposons des produits élaborés sur place : eau de rose et confiserie florale (confit, bonbon, sirop, sucette). Venez découvrir les fleurs qui ont fait la renommée du Pays de Grasse !

A la ferme

Goûter sur réservation

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

LES FERMES D'AZUR

6 Les légumes de la plaine

Julien ROSTAN

Chemin de la plaine de Laval
06150 CANNES-LA-BOCCA
06 23 17 28 88 - julienrostan.com

Oléiculture, 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

Dégustation d'olives et d'huiles - Exposition sur les techniques de lutte intégrée

7 Les Roses d'Antibes

Gilbert CONSTANS

145 ch. de la Constance - 06600 ANTIBES
04 93 33 98 98 / 06 64 28 98 98
lepanierduproducteur.com

Horticulture, pépinière, maraîchage

Dégustez nos légumes de saisons. Savourez la différence. Leur calibrage parfait mais le goût est bien présent. Découvrez aussi nos Roses d'Antibes.

A la ferme

10h et 15h : découvertes de l'univers des roses d'Antibes et des légumes

Assiette de saison

8 La ferme des Grenouilles

Fabrice LEROY

500 allée des Gourgues
06270 VILLENEUVE LOUBET
06 01 06 01 41

Maraîchage

Installé à Villeneuve Loubet depuis 2010, je cultive une centaine de variété de légumes en plein champ et sous abris tunnel. Se garer au parking communal.

En AMAP, à la ferme et en magasin(s) spécialisés bio

11h : atelier repiquage suivi d'un pique-nique tiré du sac sur la Butte

Découverte de jeunes maraîchers en rive droite et dégustation de vins de Bellet en rive gauche.

LES RIVES DU VAR

9 GAEC La Cavagne

Raphaël BALESTRA

& Nicolas LASSAUQUES
2723 route de Gattières - 06510 CARROS
07 68 79 62 66 - lacavagne.fr

Œufs, maraîchage

Venez découvrir nos parcelles que nous louons à la commune, défrichées et cultivées avec soins en bio où picorent nos poules rousses depuis 1 an.

A la ferme

10h : semis, 16h : repiquage

10 Domaine de Vinceline

Céline & Vincent DAUBY

305-305 bis Chemin de Saquier
06200 NICE
06 62 07 10 32 / 06 60 81 85 20

Vignes et vin, oléiculture

La famille Dauby vous réservera un accueil authentique et chaleureux dans leur micro Domaine de Vinceline pour découvrir leurs vins bio de BELLET.

A la ferme

Dégustation de vins et visites de la cave

« La France, de ferme en ferme » organisée par la Fédération Nationale des CIVAM

(Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural)



Pour la troisième année, le CIVAM PACA et AGRIBIO 06

organisent « De ferme en ferme » dans les Alpes-Maritimes.

Pendant 2 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.

11 Les jardins de Marie

Josselyne ABRY

Rouvès - 06420 MARIE
06 81 28 17 39

Oléiculture, plantes aromatiques, maraîchage

Nous produisons des huiles de plantes par macération solaire, des tisanes, des savons, sur un site de 12 hectares, hors pollution. Ferme accessible par sentier pédestre d'un km.

Visite botanique de 14h à 16h - Boisson aux plantes offerte. 14h : atelier de peinture indigo sur réservation au 07 60 70 63 98

12 La ferme Da Cousta

Régis ALVAREZ

Quartier Traversa, route de Bairols
06420 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.

En AMAP et à la ferme

Semis en godet des graines du moment, démonstration de préparation du sol

9h à 11h : petit déj bio 7€ (confitures maison, miel, café, tisane et chocolat). 11h30 à 13h30 : pique-nique fermier 12€ (avec les légumes du moment), sur réservation

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

13 Sous Ville

Roger ROUX

Quartier Saint-Sébastien Sous ville
06420 LA TOUR-SUR-TINÉE
06 27 57 85 73

Maraîchage, œufs, oléiculture,

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 leçons du bio.

Repas complet sur réservation

14 Les senteurs du Claut

Christophe COTTEREAU

& Sylviane REINA
Rte d'Utelle - 06420 LA TOUR-SUR-TINÉE
06 30 90 61 20 / 06 48 18 80 22
lessenteursduclaut.fr

Plantes aromatiques, cosmétiques, hydrolats

Découvrez nos plantes, le métier de cueilleur, la distillation et nos produits : huiles essentielles, hydrolats, cosmétiques. Labellisé Nature&Progrès/SIMPLES.

A la ferme et en magasin(s) de producteurs

Cueillette et distillation à 10h et 14h. Présence d'autres producteurs & artisans

Café, infusion, sirops à base d'hydrolats

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

LES PAYSANS SOLIDAIRES DES PAILLONS À LA ROYA

15 Domaine Lessatini

Jean-Yves & Laurence LESSATINI

77 vieux ch. de Laghet - 06340 LA TRINITÉ
06 18 07 31 65 / 06 88 37 24 07
domaine-lessatini.com

Oléiculture

Domaine familial, venez découvrir tous les secrets de l'olivier, de l'arbre à la table.

A la ferme et en magasin(s) de producteurs

11h et 15h : initiation à la taille des oliviers

Spécialités Niçoises (amuse bouche), gratuit

16 La Sousta

Arnaud VALENTIN

161 chemin des pins - 06390 CONTES
06 50 52 03 76
facebook.com/fermedelasousta

Maraîchage, œufs, arboriculture,

Sousta, en niçois, c'est l'abri ! J'y cultive des fruits et légumes, sur un terrain situé en impasse. Mais c'est le début d'une route de découvertes !

En AMAP et à la ferme

Lâcher de coccinelles samedi à 10h. Atelier semis et repiquage dimanche à 10h

17 Domaine des Prés Fleuris

Jacqueline BELLINO et Gilles GALLOIS

3105 rte de St-Pancrace - 06440 L'ESCARENE
04 93 79 69 25 / 06 09 07 59 12
adolive.com

Oléiculture

Venez vous ressourcer en musique et convivialité sous nos oliviers du bout du monde.

A la ferme

Sam. : démonstration taille des oliviers. Dim. : contes pour enfants - Littérature des écrivains paysans - Randonnée sur réservation

Dim. : Jazz et chanson sous les oliviers

Brissaouda offerte à 12h (dégustation d'huile d'olive et olives). Pique-nique, 10€ (pain bagnat, ganses, tartines de fromage de chèvre), sur réservation

18 Lou Froumaï de Cabra dal Touët

Eric FRANQUIN

892 ch. de Peire Fueck - quartier St-Laurent
06440 TOUET-DE-L'ESCARENE
06 26 05 00 16

Élevage caprin

Venez découvrir nos 50 chèvres qui pâturent en plein air sur 150 hectares et la fabrication du fromage.

A la ferme et marchés de producteurs

Nourrissage des cabris, fabrication du fromage

Direction le « Vieux four », apéro offert

19 Saveur Caprine

Sabine SOLDATI

3103 chemin de Praghiau
06540 BREIL-SUR-ROYA
06 76 60 93 88 / 06 86 78 23 72

Élevage caprin, fromages, yaourts

Aux portes du parc du Mercantour, une ferme découverte qui sert d'arche de Noé. Saveur Caprine vous propose une vue à 360° sur la vallée de la Roya.

A la ferme

11h : traite et démonstration / fabrication de fromages lactiques - 14h30 : spectacle de marionnette

12h30 : panini chèvres 6€, pique-nique 12€, sur réservation

20 Les Ruchers de Boseil

Julie GOBBI

Route de Lubaïra, Col de Boseil
06430 LA BRIGUE
06 85 19 25 37

Apiculture

Venez découvrir l'apiculture de montagne : ruchers sédentaires, récolte de miels variés suivant les floraisons. Fabrication de confiseries et autres spécialités.

En magasin(s) de producteurs

10h : visite du musée de l'abeille, 14h30 : visite rucher sur réservation, 15h : atelier nougat

12h, repas fermier au musée du miel de Tende avec les producteurs, sur réservation. 16h : goûter à la ferme avec les produits de la ruche à 5€