

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

Au 17^{ème} siècle la route du sel est créée et c'est dans cet ancien comté de Nice que l'agriculture apportait prospérité. Voyage au pays des paillons... entre culture et agriculture.

Les restos de la vallée vous offrent l'apéro ! RDV :
• Au vieux four, Touet l'Escarène (06 83 40 92 24)
• Café de l'union, L'Escarène (06 08 91 94 28)

Sur la route du sel

1 Lou fromai de cabra dal touet

Eric FRANQUIN
892 chemin de pierrefeu
06440 TOUET-DE-L'ESCARÈNE
06 26 05 00 16
Fromages de chèvres, œufs, confitures, jus, savons au lait de chèvre...
Venez découvrir nos 50 chèvres et leurs petits qui pâturent en plein air sur 150 ha. La ferme est en conversion bio.
A la ferme
Démonstration de la traite et de la fabrication du fromage

2 Au bio d'ici

Michaël GAUCI
Route de la Grave
06440 PEILLE
06 63 71 41 90
Légumes, produits de l'olive
Spécialisé dans les fruits et légumes anciens ou pas communs, pour que vos assiettes soient aussi belles que bonnes. Je m'inspire de la permaculture.
Livraison de paniers
Faire son potager en permaculture

3 Domaine des prés fleuris

Jacqueline BELLINO
3105, Route de Saint Pancrace
06440 L'ESCARÈNE
06 09 07 59 12
adolive.com
Olives et dérivés
Loin de la civilisation à seulement 30 minutes de Nice, à 550 m d'altitude entre mer et montagne, la chapelle Saint-Pancrace veille sur des centaines d'oliviers séculaires. Le bout du monde ? Un paradis ? Le Domaine des Prés Fleuris tout simplement.
A la ferme
Échanges sur la littérature paysanne
A 12h, Brissaouda : dégustation d'huile d'olive, olives et pâte d'olive

4 La Sousta

Arnaud VALENTIN
161 chemin des Pins, la Pointe
06390 CONTES
06 50 52 03 76
Légumes, œufs, fruits
La Sousta est une ferme paysanne où on y cultive parfois les graines, mais systématiquement les plants jusqu'à la plantation puis la récolte. Les parcelles mixent arbres fruitiers et chèvres de légumes surelevés ; l'objectif est de réduire le travail du sol en apportant toute sorte de matières organiques pour développer la vie du sol et la force des cultures.
A la ferme et en AMAP
"Comment économiser l'eau au jardin ?" samedi / "Cultiver la biodiversité" dimanche

- Ferme en agriculture biologique
- Adhérent réseau Nature & Progrès
- Accueil paysan
- Qualité Tourisme
- Simplex (Syndicat Inter-massif pour la production et l'économie des Simplex)
- 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

Préparez vous à pénétrer au cœur de la vallée de la Tinée et y découvrir les paysans qui œuvrent au fil des saisons dans leurs petits coins de paradis.

Le Giro de la Tinée

5 Les Senteurs du Claut

Christophe COTTEREAU & Véronique MARIE
Route d'Utelle
06420 LA-TOUR-SUR-TINÉE
04 93 02 10 72 / 06 48 18 80 22
Plantes aromatiques, huiles essentielles, hydrolats, cosmétiques naturels
Notre métier et passion : paysan herboriste. Nos productions sont locales 100% bios (AB, Nature et Progrès et SIMPLES) : huiles essentielles, hydrolats et cosmétiques naturels.
A la ferme et en magasins
Venez cueillir des plantes et participer à la distillation à 10h et 14h
Café et sirops à base d'hydrolat offerts

6 Les ânes de la Brasque

Sabrina DELPORTE
Grande Place
06420 LA-TOUR-SUR-TINÉE
06 88 90 60 73
Savon au lait d'ânesses, ballades
Venez découvrir mon élevage d'ânes de Provence et nos savons au lait d'ânesse dans notre beau village de la Tour perche 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.
A la ferme et en magasins
10h, traite et moment câlin avec les ânesses. 15h30 et 16h30 balade, sur réservation

7 Coline Léger

Le Raus nord - 1470 route de la Tinée
06420 CLANS
06 62 40 44 78
Légumes, produits de la châtaigne
Venez partager un moment avec nous, découvrir notre jardin où nous cultivons de bons légumes depuis quatre ans. 2 choix s'offrent à vous pour venir jusqu'à chez nous, 20 minutes de marche avec un beau dénivelé à partir de Pont de Clans ou 5 km de piste à partir de Clans.
Sur les marchés, en magasin
Dégustation de produits de la châtaigne
Assiette paysanne 12€. Sur réservation

8 Les jardins de Marie

Josselyne & Jean-Pierre ABRY
Rouvès - 06420 MARIE
06 81 28 17 39
Plantes aromatiques,
Nous produisons des huiles de plantes par macération solaire, des tisanes et des savons sur un site de 12 ha hors pollution. Ferme accessible par sentier pédestre d'1 km à partir du village de Clans.
A la ferme
14h et 17h30 dégustation des produits de l'olive et sirops aux plantes sauvages

9 Fancy Safran

Pauline BIANCHERI
7, rue Passeroni - 06450 UTELLE
06 19 04 54 39
Plantes aromatiques, safran, produits dérivés
Venez découvrir une ferme de moyenne montagne. Je cultive du safran et fabrique des spécialités. Bienvenue toute la journée pour des visites, dégustations et échanges autour du safran.
Accès : la vallée de la Tinée (par La Tour) et la vallée de la Vésubie (par St Jean La Rivière - Utelle)
Visites, dégustations à 10h15, 14h15, 16h30. Dimanche, animation musicale avec Tata Mariane
De 11h à 16h, assiette paysanne safranée en Roula Socca®, 12€, réservation conseillée. Collation safranée 3€

Un terroir, une vie de famille, une passion, appréciez la vue et les doux produits que vous proposent les 5 irréductibles paysans au cœur de l'urbanisation.

à tire d'aile de Bellet à St Jeannet

10 Domaine Vinceline

Vincent & Céline DAUBY
305 bis Chemin de Saquier
06200 NICE
06 62 07 10 32 / 06 60 81 85 20
Vin, olives, confitures
La famille Dauby vous attend pour discuter raisins, vins, olives, paysans, Bio, biodynamie, appellations, agriculture... dans leur micro domaine de Vinceline et dans une ambiance authentique et chaleureuse. L'occasion de découvrir leurs vins Bio de Bellet, leur huile d'olive en AOP et leurs confitures de figues Bio !
A la ferme
Visite de la cave, coloriage paysans pour les enfants. 10h : atelier "vins et bonbons" (7€) sur réservation
Dégustation de nos produits : vins, olive et huile d'olive et confiture de figues

11 Pierre Boijout

810 chemin des Sausses
06640 SAINT-JEANNET
07 85 62 98 86
Légumes et fruits
Je cultive depuis 40 ans des légumes bio de saison. Cultures de légumes plein champ et maraichage sous abris.
A la ferme, sur les marchés et en magasins
Visite des serres samedi à 16h
Assiette maraîchère le dimanche 10€. Sur réservation

12 Le domaine des Hautes Collines de la Côte d'azur

Julien, Mathias et Georges RASSE
800 chemin des Sausses
06640 SAINT-JEANNET
04 93 24 96 01
Vin, confitures, produits de l'olivier
Vignerons depuis 2 000 ans, la tradition se perpétue et les vignerons de génération en génération vont vous faire découvrir une façon ancienne et au goût du jour de vins naturels.
A la ferme
Dégustation du vin à 11h30 le samedi et 15h le dimanche

13 La Clémantine

Evelyne TONELLI
413 chemin des Sausses
06640 SAINT-JEANNET
06 80 86 55 65
Olives et produits dérivés
La Clémantine est un lopin de terre tout en restanques. 4 ha, 800 oliviers et des oléiculteurs passionnés permettent la réalisation d'une huile AOP Nice de qualité selon les principes de l'agriculture biologique.
Magasins du village
Dégustation des produits de la ferme à 10h

14 Vignoble Rasse

Denis RASSE
800 chemin des Sausses
06640 SAINT-JEANNET
06 70 55 70 11
Vin
Nous vous accueillons pour partager notre amour pour ce terroir où les plus anciens cépages continuent à mêler leurs subtils arômes aux cuvées nouvelles, liant résolument souvenirs et promesses.
A la ferme
Dégustation du vin à 14h le samedi et à 11h30 le dimanche
Dimanche 17h, animation musicale de clôture avec les destins animés

Remontez le fil de l'eau et découvrez pas à pas les petits fruits rouges, la spiruline puis le safran entouré de légumes pour une journée dont vos papilles se rappelleront.

Au fil de la Vésubie

15 La Cabane à Safran

Mélanie CASSARD
294 route des granges
06450 VENANSON
06 84 42 12 33
Iacabaneasafran.fr
Légumes, safran, œufs, confitures
A 1000 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.
En magasins et sur les marchés
Dégustations toute la journée. 16h, goûter safrané 6€. Sur réservation

16 Philippe Raymondo

La Dorgane
06450 LA-BOLLENE-VESUBIE
06 63 54 02 90
Fruits, confitures, œufs, sirops
Je cultive 4 000m² de petits fruits rouges que je transforme en confitures et sirops bio. J'éleve également une centaine de poules pondeuses. Merci de vous garer sur l'aire de repos de la Dorgane.
AMAP, sur les marchés et en magasins
Dégustation des produits à 10h30

Une histoire collective, des installations communales, de la réinsertion sociale, ... partez à la découverte de parcours hors du commun qui composent les fondations d'une agriculture durable.

De la Brague au Loup et vice versa

18 Les jardins de la vallée de la Siagne

Jardin de cocagne
1382 route de Biot - 06560 VALBONNE
07 67 28 11 63 / 07 68 94 34 81
Légumes, plants, œufs, plantes aromatiques
Membre du réseau des jardins de Cagne, les jardins produisent des plants, des légumes, des œufs et l'huile d'olive. Parking au lycée Simone Veil. Zone non-tourneur.
En paniers
Semi et rempotage de 11h à 12h

19 La chèvrerie de Valbonne

Françoise et Emmanuel DURST
1382 route de Biot - 06560 VALBONNE
06 86 52 38 47
Facebook.com/LaChevrerieDeValbonne
Fromages de chèvre
Venez découvrir notre chèvrerie au cœur du Domaine de Pejian. Nos chèvres, nos brebis, nos oies et nos chiens de troupeau Border Collie vous accueilleront. Parking au lycée Simone Veil. Zone non-tourneur.
A la ferme
14h, démonstration de chien de troupeau

« La France, de ferme en ferme »

organisée par le réseau des CIVAM
(Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural)

20 Les petits loups maraichers

Thierry DUMONTEL
La Papeterie - 06620 BAR-SUR-LOUP
06 62 43 87 03 / 07 68 87 91 25
lespetitsloupsmara.wixsite.com
Légumes, plantes aromatiques
Notre projet s'appuie sur les compétences d'un maraîcher qui organise la production en respectant des méthodes de cultures définies par la communauté. Chaque adhérent cotise annuellement afin de couvrir les frais de culture et le salaire du professionnel et participe (6 -7 j/ an) à la production. En retour, il reçoit un panier de légumes hebdomadaire (pour 4 personnes environ) pendant 40 semaines.
A la ferme
Partage des réussites et découvertes de l'aventure

21 La ferme des grenouilles

Fabrice LEROY
500 allée des Gourgoues
06270 VILLENEUVE-LOUBET
06 01 06 01 41 / 06 25 21 28 21
facebook.com/lafermedesgrenouilles
Légumes
Paysan maraîcher bio depuis 2009, je cultive pas loin de 100 variétés de légumes au fil des saisons. Vente à la ferme 2 jours par semaine et en AMAP. Venez nous rencontrer, nous sommes passionnés, en plus nous avons de nouveaux projets.
A la ferme
10h, jeu de piste "la maraichage et sa biodiversité". 14h30, atelier repiquage
Pique-nique partagé

Fleurs, fromages, confitures et légumes de toutes sortes : une diversité de saveurs et de productions pour amuser tous vos sens !

Délices du Pays de Grasse

22 Domaine de la Royrie

Monique & Lionel BRAULT
88 ch. des Hautes Ribes - 06130 GRASSE
06 09 86 63 27
oleologie.com
Olives et dérivés, fruits, confitures, cosmétiques
Oliveraie 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.
A la ferme, boutique à Grasse et vente en ligne
Découvertes des arômes des huiles d'olive, sensibilisation à la cuisine créative, séances d'oléologie.
Assiette fermière 15€. Sur réservation

23 Spiruline de Grasse

Valérie & Sébastien GAUDEMER
115 ch. des Hautes Ribes - 06130 GRASSE
04 93 40 42 90
azur-naturel.fr
Spiruline, agrumes, plantes aromatiques
Bienvenue chez nous ! Sur un paysage de restanques, nos serres de spiruline voisinent avec les plantes aromatiques et médicinales, à l'ombre d'oliviers centenaires. Nous serons ravis de vous accueillir et vous guider pour vous faire découvrir nos productions.
Accès : Merci de vous garer chemin des Hautes Ribes puis de descendre à pied jusque chez nous.
A la ferme
Dégustation de spiruline et de produits à base de spiruline toute la journée
Boissons à la spiruline, en-cas salés et sucrés à la spiruline à partir de 2,50€

24 Mas de l'Olivine

Audrey & Thierry BORTOLINI
16, Ch. des Lazes - 06530 PEYMEINADE
06 61 77 26 54
aupaysdaudrey.fr
Plantes à parfum et confiserie florale
Grâce à notre culture de plantes à parfum, nous vous proposons des produits élaborés sur place : eau de rose et confiserie florale (confits, bonbons, sucettes). Venez découvrir les fleurs qui font la renommée du pays de Grasse.
A la ferme et boutique en ligne
Goûter fleuri prix libre et dégustation des produits de la ferme (confiserie florale)

25 La chèvrerie du bois d'Amon

Edith & Pascal SELLIER
ancien chemin de Cabris
06530 SAINT-CEZAIRE-SUR-SIAGNE
Direction route des Grottes, Tere à droite
06 37 78 34 75
Facebook.com/La chèvrerie du Bois d'Amon
Fromages, yaourts, glaces au lait de chèvre et vache, savon, terrine, ...
La chèvrerie recèle de multiples animaux : vaches, brebis, chèvre ou chevaux qui émerveillent petits et grands et produisent de succulents fromages. Venez découvrir nos animaux et les différentes facettes de notre métier à commencer par la traite !
En AMAP et à la ferme
Soins des animaux, balade à poney, traite des chèvres
Goûter, assiette fermière, sandwich entre 4 et 8€

26 Entre Terre et Miel

Julien ANCEL
211 chemin des Tuves
06530 SAINT-CEZAIRE-SUR-SIAGNE
06 30 56 06 36
Facebook.com/entretteretmiel
Légumes, olives et dérivés, fruits et dérivés, œufs, brebis et porcs
Julien cultive des fruits et légumes au fil des saisons. Entre oliviers et poules pondeuses la boucle est bouclée. Venez découvrir le lieu où nos passions prennent vie ! Petite nouveauté cette année, vente des plants de légumes de la ferme. Un petit stand Enercoop et Nef sera là pour répondre à toutes vos questions.
A la ferme, AMAP, magasins et marchés
Atelier repiquage de plants de légumes et fabrication de nichoir, démonstration sculpture sur bois, chasse au trésor, démonstration conception bijoux nature.
Assiette fermière à 10€ et menus complets à 20€. Sur réservation
Animation musicale tout au long du week-end

C'est une escapade vers les collines du pays mentonnais par les petites routes à travers de remarquables paysages entre mer et montagne, citronniers et oliviers.

Vue Mer et Montagne

27 La maison du citron

Adrien GANNAC
2970 route de super Garavan
06540 MENTON
07 81 84 68 61
Agrumes dont le fameux citron de Menton
Laurent et Adrien Gannac forment une belle équipe. Le père pourrait vous parler du fruit pendant des heures. Une fois ses études terminées, le fils est rattrapé par ses racines et choisit de s'impliquer corps et âme dans l'entreprise familiale. Venez à la rencontre de ces deux passionnés.
Atelier culture des agrumes en pot à 10h et 15h

28 Saveur Caprine

Sabine SOLDATI & Patrick GRANDI
3103 chemin de Praghio
06540 BREIL-SUR-RÖYA
06 76 60 93 88
saveurcaprine.fr
Fromages de chèvre, ferme pédagogique
Un troupeau de chèvres, des fromages et pleins d'animaux au cœur d'une ferme bio. Rencontre avec des passionnés. Après 3km de piste, il vous faudra vous balader 10 min pour arriver jusqu'à la ferme.
A la ferme
Traite des chèvres et fabrication du fromage. Cours de Yoga farmer à 11h et 15h
Assiette végétarienne sur réservation, 13€. Soupe d'orties et tisanes gratuites

06

ALPES-MARITIMES
2019 | 5^e édition

DE FERME EN FERME



SAMEDI 27 | DIMANCHE 28 AVRIL

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

defermeenferme.com



06



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 Cavillon 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.

Agrilio Alpes Maritimes
MIN Fleurs 6 - Box 58 - 06296 NICE Cedex 3
04 89 05 75 47 - agrilio06@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
- de ferme en ferme en paca

Venez rencontrer les acteurs de nos campagnes ! 2019

samedi 27 | dimanche 28 avril

de 10h à 18h



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.

Pensez à réserver !



Pour la cinquième 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



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



Financement participatif

Pour soutenir l'événement et maintenir sa gratuité, nous faisons pour la 1^{ère} fois appel à la générosité des visiteurs. 2 solutions pour nous aider :

- 1. pendant l'événement, chaque ferme sera doté d'une boîte à dons.
- 2. en ligne, du 1er avril au 31 mai sur Bluebees.



« La France, de ferme en ferme » fête ses 20 ans cette année !

organisée par le réseau des CIVAM
(Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural)