

De Ferme en Ferme



VISITES
ANIMATIONS
DÉGUSTATIONS

SAMEDI 29 | DIMANCHE 30 AVRIL 10h - 18h

PORTES OUVERTES | GRATUIT

defermeenferme.com



UN WEEK-END POUR DÉCOUVRIR...

Pour la 9^e 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.



TOUTE L'ANNÉE
POUR REVENIR !

« La France, de ferme en ferme »

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

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

De Ferme en Ferme

VISITES
ANIMATIONS
DÉGUSTATIONS

ENTRE CITÉ MÉDIÉVALE ET HAVRE DE PAIX

Venez vous percher sur nos versants et profiter de vues imprenables tout en faisant la connaissance de paysannes engagées, attachées à préserver le lien entre la terre, l'animal, la plante et l'arbre.

1A La Basse-Cour des Granges

Dorothee VALTIER
La Basse-Cour des Granges
06 260 ASCROS
06 29 64 30 18
labassecourdesgranges@live.fr

Porcs et volailles de races anciennes, légumes, petits fruits, arbres fruitiers

Venez visiter et goûter les bons produits de ma ferme, où le végétal et l'animal prennent le temps de pousser et de vivre avant d'être consommés, et où les variétés anciennes sont cultivées et élevées avec Passion et surtout Patience par une Paysanne, acharnée de conserver le vrai, l'ancien pour retrouver un vrai goût d'antan. Venez découvrir le cochon préhistorique.

Atelier greffe d'arbre fruitier sur réservation. Visites approfondies de la ferme de 2h, sur réservation, à partir de 15h30.

Repas midi (entre 12h et 15h) et soir sur réservation.

1B La Ferma d'Aqui

Lilou OMEROVIC
Chemin St Jean
06 910 AMIRAT
07 77 04 97 33

Fromage de chèvre, aromates

Imaginant l'avenir agricole sur la ferme de ma famille, j'ouvre les portes : la découverte des possibilités sur un lieu agricole avec animaux, les différentes zones d'activités et de partage possibles.

DE LA SIAGNE AU LOUP ET VICE VERSA

Découvrez des lieux agricoles originaux, alliant production, formation et actions d'éducatives solidaires, portant des valeurs de réinsertion sociale et reconstruction du lien entre la terre et les consommateurs.

2A Les Petits Loups Maraîchers

Fred VENNINK
La Papeterie - 06 620 BAR-SUR-LOUP
06 15 37 82 62
lespetitsloupsmaraichers.fr

Légumes, plantes aromatiques

Les Petits Loups Maraîchers est une association qui a pour but de faire connaître le maraîchage dans tous ses aspects, de la préparation à la récolte, et ceci dans une vision écologique. Nous produisons des paniers de légumes de saison pour nos membres uniquement, et proposons de l'aide aux personnes intéressées à développer le même système.

2C Les Petites Fermes d'Azur

Christian CARNAVALET, Magalie LELOIRE, Virgile FENEUX, Simoné VRATOGNA, Quentin ROUSSEAU, Antoine POTTIE et Nicolas MAIN
Chemin de la Plaine de Laval
06 150 CANNES
06 67 53 66 94 - 07 63 48 64 64

Les Petites Fermes d'Azur
Maraîchage, verger fruitier

Une ferme en maraîchage traditionnel sur petite surface qui propose 70 variétés de légumes. L'originalité est leur mélange dans les planches de cultures afin de créer des mini-écosystèmes performants pour leur croissance et leur protection phytosanitaire. Organisation en marais de 1000 m² chacun.

2B Jardins Valeurs Solidaires

Jardin de Cocagne
2530 Route de Pégomas
06 370 MOUANS-SARTOUX
07 68 94 34 81
associationjvs.com

Légumes, plants, œufs, plantes aromatiques

Les raisons d'être de l'association sont de lutter contre les exclusions et la précarité en mobilisant les conditions d'un retour à l'emploi durable, chez des femmes et des hommes en difficultés sociales et professionnelles, dans le cadre d'une activité de travail valorisante ; de proposer un accompagnement social et professionnel au travers d'activités de maraîchage et d'élevage certifiés biologiques ; de promouvoir l'alimentation durable par la vente à nos adhérents et sur les marchés des produits frais, de saison et biologiques ; de promouvoir la gestion durable des espaces naturels notamment par la réalisation de prestations de débroussaillage, d'entretiens d'arbres fruitiers et de valorisation des déchets verts ; enfin, sensibiliser et éduquer aux pratiques agricoles respectueuses de l'environnement et à leurs adaptations nécessaires face au changement climatique.

Le circuit court...

Toutes les fermes participantes vous proposent leurs productions en vente directe : à la ferme, sur les marchés mais aussi en magasins de producteurs ou en AMAP. Renseignez-vous lors du week-end pour savoir où retrouver leurs produits toute l'année !



Ne pas jeter sur la voie publique

A TIRE D'AILE DE BELLET À ST JEANNET

Un terroir, des passions et du savoir-faire : venez apprécier la vue et les doux produits que vous proposent quatre irréductibles paysans depuis leurs bulles de nature au cœur de l'urbanisation.

3A Domaine de Vinceline

Vincent & Céline DAUBY
305 bis Chemin de Saquier
06 200 NICE
06 62 07 10 32 - 06 60 81 85 20
domaine.vinceline@gmail.com

Vignes, oliviers, confitures

La famille Dauby vous attend pour partager un moment convivial dans leur micro domaine de Vinceline, dans une ambiance authentique et chaleureuse, au milieu des vignes et avec une vue imprenable et magnifique du Cap d'Antibes au Mercantour. L'occasion de (re)découvrir leurs vins Bio de Bellet et leurs olives en AOP !

Visite de cave et de ses installations; Coloriages paysans pour les enfants. Échanges sur nos cultures, la bio, la biodiversité et nos AOP. Dégustation de nos vins, produits oléicoles et vins d'apéritif à l'orange amère.

Dégustation de vin à 11h30 le samedi et à 15h30 le dimanche

3C Vignoble des Hautes Collines de la Côte d'Azur

Mathias & Georges RASSE
Le Vignoble 800 chemin des Sausses
06 640 SAINT-JEANNET
04 93 24 96 01 - 06 08 96 24 60
vignoblestjeannet.fr

Vigne et vin, huile d'olive

Sur ce vignoble transmis de génération en génération, Mathias vous accueillera pour vous faire partager sa passion de la vigne et ses démarches agroécologiques.

Dégustation de vin à 11h30 le samedi et à 15h30 le dimanche

3B Vignoble Rasse

Denis RASSE
800 chemin des Sausses
06 640 SAINT-JEANNET
06 70 55 70 11
vignoblerasse.fr

Vignes et vins

La transparence comme garantie d'un développement durable. Notre philosophie est de respecter la nature et son équilibre, de préserver l'environnement. Notre action consiste à s'adapter au cycle naturel de la terre, de la flore et de la faune. L'équilibre c'est l'accord subtil entre l'homme et la nature en vue d'un objectif : le vin. Valoriser celui qui produit, combler celui qui consomme et tenir compte des générations futures.

Dégustation de vin à 14h30 le samedi et à 11h30 le dimanche.

3D Le Marché Bio

Mariano ZARATE SOSA
810 chemin des Sausses
06 640 SAINT-JEANNET
07 68 04 81 77

Légumes et fruits

Fruits et légumes de saison, cultivés avec amour en agriculture depuis plus de 40 ans. L'exploitation en terrasse est située au pied des baous. Mariano vous accueille pour vous faire découvrir les techniques de maraîchage dans le respect de la terre et de la biodiversité.

Atelier rempotage de plants pour les enfants, le samedi à 16h ; le dimanche à 10h et 14h

"PEILLE", PROMENADE EN BORD DE MER

Faites le grand écart en explorant un repère maraîcher aux variétés anciennes, un jardin aromatique secret et en (re)découvrant l'emblématique Citron de Menton. Des instants bio et plein de partage assurés !

4A Au bio d'ici

Michaël GAUCI
1906 route des Clues
06 440 LA GRAVE DE PEILLE
06 63 71 41 90

Au bio d'ici
Maraîchage, oléiculture

Je cultive des légumes anciens sur buttes vivantes ! Ça leur donne un goût incroyable... Venez voir comment faire pour reproduire ça chez vous et faire un potager ultra-productif avec peu d'eau.

Atelier semis sur toute la journée

4C Le Jardin des Sauvages

Murielle IRIS
13bis avenue de la gare
06 320 CAP D'AIL
07 60 70 63 98

lessauvages_plantes
lessauvages

Eau de fleur d'oranger, huile essentielle de lavande sauvage, hydrolat de lavande sauvage

Les Sauvages cueillent à la main des plantes locales aromatiques, médicinales et à parfum. Notre jardin atelier où nous transformons les plantes et où nous proposons nos ateliers de formation se situe sur une restanque face à la mer Méditerranée. Un lieu accessible, calme, hors du temps, situé étonnamment au milieu des villas belle époque de Cap d'ail. Nos eaux de fleur d'oranger, d'immortelle et de lavande vraie, nos huiles essentielles proviennent de cueillettes locales dans les vallées des Alpes-Maritimes et sur le littoral méditerranéen de Nice à Menton, et dans notre jardin à Cap d'ail. Notre but aujourd'hui est de rendre accessible aux habitants du littoral ces plantes qu'on trouve si loin en montagne ou dans des vergers oubliés et de proposer d'acquies un savoir pour les transformer et les utiliser dans trois domaines : médicinal, cosmétique, alimentaire.

Samedi, à 10h : atelier de démonstration de distillation en fonction des récoltes possibles. Atelier découverte "Comment utiliser les huiles essentielles et hydrolats" toute la journée

4B Domaine GANNAC

Laurent & Adrien GANNAC
2970 route de Super Garavan
06 500 MENTON
06 59 14 29 19 - 07 49 58 76 43
maisongannac.com

Citron de Menton IGP, arbres, agrumes (oranges, clémentines, mandarines), gamme d'épicerie fine

Dans ce jardin-pépinière suspendu au-dessus de la mer, Laurent Gannac mêle et accumule avec passion agrumes et plantes exotiques de toutes sortes. Son fils, Adrien, est un alchimiste de l'agrumes. Il a imaginé une gamme de produits d'épicerie fine, du célèbre limoncello aux traditionnelles confitures.

Samedi : cours de culture pour adultes de 10h à 11h, visite guidée suivie d'une dégustation à l'aveugle à 14h (à partir de 5 ans). Dimanche : visite guidée suivie d'une dégustation à l'aveugle à 10h (à partir de 5 ans)

VENEZ
RENCONTRER
LES ACTEURS DE
NOS CAMPAGNES !



AU FIL DE LA VÉSUBIE
voir côté carte !

LES DÉLICES
DU PAYS DE GRASSE
voir côté carte !

VENEZ RENCONTRER LES ACTEURS DE NOS CAMPAGNES ! 2023

samedi 29 | dimanche 30 avril

de 10h à 18h

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 !

Les conseils de l'épouvantail

Soyez prudents :

- 🕒 Les chemins et routes d'accès aux fermes sont parfois étroits.
- 👤 Nous rappelons que sur les fermes, les enfants restent sous la responsabilité des parents.
- 🐕 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.
- 🔥 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 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.
- ❗ Petite astuce : pensez à emporter un sac isotherme pour conserver au mieux les produits frais achetés.

📞 Pensez à réserver si vous souhaitez déjeuner sur une des fermes ouvertes.



POUR LES ENFANTS

Découvrez les fermes en t'amusant avec le livret pédagogique conçu spécialement pour toi ! A retrouver sur toutes les fermes participantes.



La France, de ferme en ferme

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

AU FIL DE LA VÉSUBIE

Remontez le fil de l'eau et découvrez pas à pas, fruits, plantes aromatiques, safran entouré de légumes, miel et bien d'autres délicieux produits, pour une journée dont vos papilles se rappelleront.

5A Philippe Raymondo

La Dorgane - 06 450 LA BOLLENE-VESUBIE
06 63 54 02 90

Fruits, confitures, œufs, sirops, plantes aromatiques et fleurs comestibles

Entouré depuis 25 ans de mes fruitiers, je transforme cassis, framboises, coings et prunes en confitures et sirops bio. N'hésitez pas à venir découvrir la conduite d'arbres et d'arbustes fruitiers ou approfondir vos connaissances dans ce domaine, je me ferai un plaisir de répondre à vos interrogations. Venez voir mes poules pondeuses, curiosité et œufs frais garantis !

🕒 10h, Accueil dégustation café tartines. 15h, "Le rendez-vous des jardiniers amateurs", rencontre avec des maraîchers locaux



5B Ferme de la Dorgane

Julie ROGERI & Valentin SIC
La Dorgane - 06 450 LA BOLLENE-VESUBIE
06 26 88 27 77

Brebis, chèvres, fromage, yaourt

Ma sœur et moi venons de reprendre la ferme familiale et c'est avec plaisir que nous vous accueillons pour nous présenter et vous proposer nos produits. Vous découvrirez notre ferme qui surplombe le bas de la vallée de la Vésubie. Avec un peu de chance vous pourrez voir les petits chevreux et agneaux !

🕒 11h : Démonstration de la fabrication du fromage et visite de la bergerie. 16h : Visite de la bergerie. Dégustation de fromages



5C Virginie Tollardo

Route des Granges - 06 450 VENANSON
06 13 71 90 30
savondumercantour@gmail.com

Fruit du verger, apiculture, plantes aromatiques et fleurs comestibles

Le cœur de ma ferme est l'abeille ! Apicultrice de montagne non transhumante, je travaille uniquement avec l'environnement autour de mes ruches, des vergers de variétés anciennes qui fournissent nectar et pollen aux abeilles et pour de la production fruitière. Les brebis Thones et Martod entretiennent les terrains de façon douce tout en les amendant. J'élabore des créations culinaires et cosmétiques grâce aux produits de mes ruches et des plantes cultivées ou sauvages.

🕒 14h : Atelier des saveurs et des senteurs à l'aveugle



5D La Cabane à Safran

Mélanie CASSARD
Lieu dit les Vignes - 06 450 VENANSON
06 84 42 12 33
lacabaneasafran.fr

Safran, légumes, œufs, confitures

Je produis des légumes, des œufs et du safran dans ma ferme Bio à 1000m d'altitude. Depuis 10 ans je profite d'une exposition et d'un ensoleillement parfait pour la culture de cette épice. Je vous invite à une balade sensorielle à la ferme, à une rencontre avec mes adorables gallinacées et à découvrir le safran, cette fleur fabuleuse.

🕒 Dégustation tout le long de la journée



5E Au Verger Saint Joseph

Sarah De CAQUERAY
Avenue Charles de Caqueray
06 450 SAINT-MARTIN-VESUBIE
06 23 42 73 29

Fruits rouges, confitures, jus, sirop

La culture des fruits c'est une histoire de famille. Venez visiter nos arbres fruitiers et découvrir la transformation et la valorisation de nos fruits et plantes sauvages en produits gourmands. J'ai plaisir à créer des confitures au fil des saisons et de mes inspirations. Au programme : partage et convivialité. Je vous propose un atelier du jardin à l'assiette de façon à guider votre imagination de la cueillette à la confection de confitures.

🕒 10h et 14h30 : Atelier "Du Jardin à l'Assiette" : confection de confitures



LES DÉLICES DES PAYS DE GRASSE ET DE FAYENCE

Partez dans une aventure entre Pays de Grasse et de Fayence. Vous y découvrirez les différents stades de vie d'une ferme et les réflexions à l'origine des différents systèmes en passant dans des fermes débordantes d'imagination et d'énergie. Vous y décelerez des fils conducteurs communs : le bien-être des animaux, le respect de la nature et de ses cycles.

6A Ferme de la Fubi

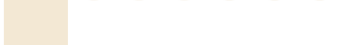
Manuel & Corinne ALVAREZ
Chemin de la Fubi
06 460 SAINT-VALLIER-DE-THIEY
06 44 95 92 39 - 06 06 44 75 02
alvarezcorinne@sir.fr

Œufs, fruits (en attente de production)

Ferme en AB, arboriculture fruitière sur sol vivant, élevage de poules pondeuses, production de légumes et production de thés.

🕒 Présentation de la diversité de l'agriculture de Saint Vallier. Sculpture sur bois.

🕒 Food truck de pâtes italiennes aux œufs de la ferme



6B Entre Terre et Miel

Julien ANCEL
212 chemin des Tuves
06 530 ST-CÉZAIRE-SUR-SIAGNE
06 30 56 06 36

Œufs, fruits et miel

Légumes, olives et dérivés, fruits et dérivés, œufs, brebis et porcs

Julien propose au fil des saisons une grande diversité de produits bio pour tous les goûts : fruits et légumes frais et transformés, olives et safran, œufs et plants bio. Entre les oliviers, les brebis et les poules pondeuses, la boucle est bouclée. Venez découvrir le lieu où nos passions prennent vie !

🕒 Démonstration de sculpture à la tronçonneuse. Rencontre avec les animaux de la ferme (pour les enfants). Atelier de fabrication de nichoir. Ambiance musicale.

🕒 Assiette fermière et dessert, sur réservation



6C La Chèvrerie Monsoise

Jérémy & Aurélie FANTINO
2510 chemin des gauds
83 440 MONS
06 58 10 65 85 - 06 24 00 58 74

Œufs, fromage

Nous proposons une visite dans un élevage caprin en grand pastoral, avec transformation fromagère. Immersion avec les chèvres et leurs bébés dans la bergerie et dans le parc, câlins garantis. Possibilités de donner les biberons aux chevreux selon le nombre qu'il y aura à biberonner.

🕒 Deux conférences seront proposées en journée : 11h et 15h (samedi et dimanche) pour partager et répondre aux questions sur le métier. Visite libre sur la ferme pour voir les autres animaux.

🕒 Assiette fermière samedi et dimanche de 12h à 13h30, 12€ (réservation). Agneau à la broche et verre de vin, 20€, le dimanche midi, réservation avant le 20 Avril). Crêpes au lait de chèvre. Réservation : evenement-lachevreriemonsoise@gmail.com



6D La Ferme des Cairns

Fanny & Loïs FAUR
Domaine de Notre Dame de l'Ormeau
83 440 SEILLANS
06 82 42 60 72 - 07 68 76 07 67

Œufs, fromage

Polyculture élevage caprin/bovin, maraîchage

Bonjour à tous ! Dans le cadre de l'événement "De Ferme en Ferme", nous vous proposons de venir découvrir notre métier, notre façon de faire les choses et de vous sensibiliser à la pratique de l'agriculture durable et écologique. Vous voulez faire des câlins à des bébés chèvres, voir la vache milka, voir comment des tomates magiques poussent, il faut venir ! En plus pour les chanceux on fera une rando biquette !

🕒 Rando biquette, visite du maraîchage et explication pédagogique sur la culture maraîchère.

