

# De Ferme en Ferme



VISITES  
ANIMATIONS  
DEGUSTATIONS

SAMEDI 26 | DIMANCHE 27 AVRIL

PORTES OUVERTES | GRATUIT 10h à 18h

Thématique nationale AUTOUR DE L'EAU  
[defermeenferme.com](http://defermeenferme.com)



2025 de 10h à 18h

SAMEDI 26 | DIMANCHE 27 AVRIL

VENEZ RENCONTRER LES ACTEURS DE NOS CAMPAGNES !

**De ferme en ferme**  
un événement national organisé par le réseau des CIVAM  
Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural

VENEZ RENCONTRER LES ACTEURS DE NOS CAMPAGNES !



Pour vous rendre sur les fermes, suivez les flèches DE FERME EN FERME, l'épouvantail vous accueillera !

PARTEZ À LA DÉCOUVERTE D'INITIATIVES AGRICOLES DURABLES, LOCALES ET RESPECTUEUSES DE L'ENVIRONNEMENT

**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 !



## Les conseils de l'épouvantail

- Soyez prudents :**
  - Les chemins et routes d'accès aux fermes sont parfois étroits.
  - 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.



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



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  
E.c.o.Le Paul Eluard, 10-12 rue des Arbousiers - 06510 CARROS  
06 29 57 12 66 - 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](http://defermeenferme.com)
- De ferme en ferme en PACA
- 04 90 78 35 39
- [fermeenferme@civampaca.org](mailto:fermeenferme@civampaca.org)
- defermeenferme
- de ferme en ferme en paca



## LA VÉSU'FRUITS

Découvrez l'agriculture de montagne au cœur de la Vésubie.

NOUVEAU

### 1A Des Abeilles et des Fruits

**Elise DURAND**  
Les Raggias - 06 450 BELVÈDÈRE  
06 61 10 80 65  
🐝 des abeilles et des fruits  
🍓 Fruits rouges, légumes

Dans mon atelier de transformation sont concoctées des douceurs à base de fruits et de miel ainsi que de délicieuses soupes. Côté desserts, goûtez mes sorbets, glaces ou bûches glacées ! Tout est fait avec des fruits et légumes bio de montagne, produits sur la ferme ou récoltés en cueillette sauvage.

🕒 Dégustation de confitures. Démonstration de fabrication de nougat : samedi 10h30, dimanche 14h30. Max. 6 pers.

🕒 A partir de 12h30 : Repas végétarien avec les produits de la ferme (entrée + plat + glace/sorbet), sur réservation

### ESCALE DANS UN HAVRE DE PAIX

Venez prendre un grand bol d'air dans les montagnes maralpines.

### 2A La Basse Cour des Granges

**Dorothee VALTIER**  
La Basse-cour des granges  
06 260 ASCROS  
En raison de l'isolement de la ferme, merci d'appeler avant de vous y rendre  
06 29 64 30 18

🐷 Porcs et volailles de races anciennes, légumes, fruits, petits fruits

Découvrez une ferme en polyculture avec son élevage de monogastriques et son troupeau de chevaux Pottok. Des petits porcelets seront au rendez-vous ! Possibilité de prolonger le plaisir en logeant dans notre gîte.

🕒 15h : visite approfondie de la ferme. 17h : atelier de fabrication de pierre à lécher pour les animaux

🕒 Midi : repas bio avec les produits de la ferme, sur réservation. 17h : Goûter

## LES DÉLICES DES PAYS DE GRASSE ET DE FAYENCE

Partez à l'aventure dans les pays de Grasse et de Fayence afin de découvrir les différents stades de la vie d'une ferme.

### 3A Ferme de la Fubi

**Manuel & Corinne ALVAREZ**  
1021 chemin de la Fubi  
06 460 SAINT-VALLIER-DE-THIEY  
06 44 95 92 39 / 06 06 44 75 02  
alvarez.manuel@bbox.fr  
🐓 Ferme de la Fubi

🥚 Œufs, fruitiers

Exploitation avicole en production d'œufs, arboriculture fruitière, plants de légumes et petit maraîchage, notre tunnel bioclimatique est désormais monté. Venez nous découvrir.

🕒 Stand sur l'apiculture

🍷 Burger fermier, sur réservation

🐝 🍷 🚫

### 3B La Chèvrerie Monsoise

**Jérémie & Aurélie FANTINO**  
2510 chemin des gauds  
83 440 MONS  
06 58 10 65 85  
📧 la\_chevrerie\_monsoise

🐐 Chèvres, fromages, légumes

Nous vous proposons une visite dans un élevage caprin «grand pastoral». Immersion pour les petits et grands avec les chèvres et leurs bébés dans la bergerie et dans le parc, câlins garantis. Au plaisir de vous accueillir.

🕒 11h et 15h : Conférences. Ambiance musicale tout le week-end

🕒 Crêpes maison sucrées au lait de chèvre. Pizzas maison (au fromage et autres choix, 10 à 15€). A partir de 12h, assiettes de fromages, salade de saison et pain (12€)

🐝 🍷

PARTEZ À LA DÉCOUVERTE D'INITIATIVES AGRICOLES DURABLES, LOCALES ET RESPECTUEUSES DE L'ENVIRONNEMENT

### 3C La Ferme des Cairns

**Fanny & Loïs FAUR**  
Lieu-dit La Ferme des Cairns  
83 440 SEILLANS  
07 68 42 60 72  
lafermedescairns.fr

🐄 🐓 🐐 🌿 La Ferme des Cairns

Chèvres, vaches, légumes diversifiés  
Cette année à la ferme, venez découvrir toutes les techniques secrètes de maraîchage et d'élevage. Venez partager un moment convivial avec nous !

🕒 Animations diverses et ambiance musicale. Détail à consulter sur le site internet de l'évènement

🍷 Repas et collation de 4 à 15€

🐝 🍷 🚫

### 3D Entre Terre et Miel

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

🐝 🐓 Entre terre et miel

Légumes, élevage de brebis, poules

Nous proposons tout au long de l'année une grande diversité de produits bio : fruits et légumes de saison, safran, œufs, volailles de chair, produits de l'olive et transformations maison : sirops, confitures, condiments aux tomates, veloutés, caviar d'aubergine et poivronnade ainsi que des plants maraîchers.

🕒 Stands partenaires locaux, concert, jeu de piste pour enfants, démonstration de sculpture à la tronçonneuse

🕒 Sur réservation : Grignotines de la ferme, assiette fermière, tarte citron meringuée/crème brûlée au safran - 25€. Snack frites/saucisses & boissons locales

🐝 🍷 🚫

Illustration : Boris Transinne  
Graphisme : Kristine Hillou  
Impression : Imprimerie De Rudder

## A TIRE D'AILES LE LONG DU VAR

Vins, produits de l'olivier, fromages, charcuterie et spiruline, une belle palette de saveurs à découvrir. Expérience gustative garantie !

### 4A Domaine de Vinceline

**Vincent & Céline DAUBY**  
305 bis chemin de Saquier  
06 200 NICE  
06 62 07 10 32 / 06 60 81 85 20

🍷 Vignes et vins, huile d'olive, olives et pâte d'olive

Venez (re)découvrir notre micro-domaine de moins d'un hectare de vignes et d'oliviers, avec dégustation de nos nouveaux millésimes et de notre huile d'olive nouvelle. L'occasion d'admirer la vue montagne et mer et de vous intéresser à nos installations pour faire du vin (presseur, cuves, fûts). Un moment de partage, de découverte et de détente au milieu des vignes, un verre à la main !

🕒 Dégustation de nos produits toute la journée. Coloriages pour les enfants

🍷 🚫 🐝

🕒 Animations

🍷 Petite restauration à la ferme

♿ Accessible aux personnes à mobilité réduite

🍷 Aire de pique-nique à disposition

🐕 Chiens interdits dans cette ferme

🐕 Chiens tenus en laisse

🍷 Pas de toilettes disponibles sur la ferme

🚫 Interdit de fumer

NOUVEAU 1<sup>ère</sup> participation à *De ferme en ferme*

🍷 Ferme en agriculture biologique

🍷 Nature et Progrès

🍷 Appellation Origine Protégée

🍷 Indication Géographique Protégée

🍷 Bienvenue à la ferme

🍷 France Passion

VEenez RENCONTRER LES ACTEURS DE NOS CAMPAGNES !

### 4B GAEC Bergerie de Porte Rouge

**Delphine JAUMOLLE, Charles CREMERS-LAURENT, Vincent DE SOUSA**  
3100 route de la roquette  
06 670 LEVENS  
06 85 43 80 68  
bergerie.porterouge@gmail.com  
bergerieporterouge

Brebis, fromages, tommes, yaourts, flans, viande d'agneau, saucisses et merguez, saucissons et savons au lait de brebis

Nous avons à cœur d'élever nos brebis dans le respect de la tradition pastorale. Nous transformons nos produits laitiers à la ferme, entourés par les collines et la jolie vue sur le Mercantour et le Mont Arpasse.

🕒 Visite de la bergerie. Explications autour de la fromagerie. Dégustation de nos produits. Traite à 18h, sur réservation, places limitées !

🕒 L'Assiette du Berger, 13€ (sélection de nos fromages, saucisson, pain), disponible toute la journée, réservation conseillée. Goûter : flans, yaourts à boire

♿ 🐝 🚫

### 4C Spiruline du Comté de Nice

**Lucile RAMPI**  
2985 route de la Roquette  
06 670 LEVENS  
06 19 57 07 66  
spiruline-comte-nice.fr

Spiruline  
La ferme a ouvert ses portes récemment pour produire une spiruline artisanale et locale qui vous apportera le soleil et l'énergie de cet environnement Maralpin d'exception. Venez découvrir cette micro-algue aux propriétés étonnantes.

🕒 Visite avec dégustation : 1er départ à 10h, puis toutes les heures. 11h30 : Atelier pour les enfants sur les pigments de la spiruline

🕒 Smoothies à la spiruline

🐝 🚫

### 4D Vignoble Rasse

**Denis RASSE**  
800 chemin des Sausses  
06 640 SAINT-JEANNET  
06 70 55 70 11

🍷 Vignes et vin

Un petit vignoble accroché à ses Baous, une production en agriculture de régénération. Depuis des vins généreux, simples et expressifs (fruit et fraîcheur) aux plus originaux, comme ses vins élevés au soleil, durant 12 mois. Une expérience unique et passionnante.

🕒 14h : un moment enchanteur mêlant culture, histoire et passion autour d'une dégustation de 7 vins produits sur le vignoble

♿ 🐝 🍷

### 4E La Clémantine

**Evelyne SCHICK-TONELLI**  
413 chemin des Sausses  
06 640 SAINT-JEANNET  
06 80 86 55 65

🍷 La Clémantine

Olives et produits dérivés

Le Clémantine est un lopin de terre tout en restanques. 4ha, 800 oliviers et des oléiculteurs passionnés permettent la réalisation d'une huile AOP Nice de qualité selon les principes de l'agriculteur biologique.

🕒 15h30 : Visite de l'olivieraie, démonstration de taille d'olivier, présentation des ruches et du travail de l'apicultrice partenaire. Atelier coloriage/collage pour les enfants (thème de l'olivier)

🐝 🍷

### Météo...

En cas de mauvais temps, pensez à consulter le site [defermeenferme.com](http://defermeenferme.com) pour vérifier le programme d'animation et la liste des fermes ouvertes.

## ESCAPADE DE LA SIAGNE AU LOUP

Découvrez des lieux agricoles originaux, alliant production, formation et actions d'éducation solidaires.

### 5A Les Petits Loups Maraîchers

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

Légumes, plantes aromatiques

Venez nous rencontrer et découvrir comment nous produisons à manger pour 40 à 50 familles.

♿ 🍷 🚫

### 5B Jardins Valeurs Solidaires

**Jardin de Cocagne**  
2530 route de Pégomas  
06 370 MOUANS-SARTOUX  
04 92 28 09 39  
associationjvs.com

Légumes, plants, œufs, plantes aromatiques

Venez visiter nos parcelles maraîchères bio et nos serres de plants maraîchers, découvrir notre station de vermicompostage, nos mares à biodiversité, notre jardin forêt et participez à des visites guidées sur la thématique de l'agroécologie, des sols et de la biodiversité.

🕒 De 10h à 11h30 : découverte du lombricompostage et des organismes décomposeurs (pour petits et grands)

🐝 🚫

## De ferme en ferme

un événement national organisé par le réseau des CIVAM

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

### 5C Les Petites Fermes d'Azur

**Christian CARNAVALET, Franck VALLET, Didier, Sonia, Sébastien, Alexandra, Enzo, Sylvie**  
Chemin de la Plaine de Laval  
06 150 CANNES  
06 67 53 66 94 / 06 88 70 57 84  
moreau-daverne.fr

🐝 Les Petites Fermes d'Azur  
Légumes diversifiés, verger fruitiers

Le top de l'agroécologie et en plus, une méthode traditionnelle de maraîchage, vieille de 200 ans connue dans le monde entier ! Une production tirée aux cordeaux et des techniques surprenantes. Une pépinière de jeunes plants toujours au top et des légumes à goûter directement issus des «marais».

🕒 14h : Atelier de repiquage ou de semis

♿ 🚫



### POUR LES ENFANTS

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

