

De Ferme en Ferme



VISITES
ANIMATIONS
DEGUSTATIONS

SAMEDI 27 | DIMANCHE 28 AVRIL 10h à 18h

PORTES OUVERTES GRATUIT

defermeenferme.com



2024 de 10h à 18h

SAMEDI 27 | DIMANCHE 28 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 !



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 !

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.
 - 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.



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.l.e 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
- De ferme en ferme en PACA
- 04 90 78 35 39
- fermeenferme@civampaca.org
- defermeenferme
- de ferme en ferme en paca



ENTRE CITÉ MÉDIÉVALE ET HAVRE DE PAIX

Venez vous percher sur nos versants et profiter de vues imprenables tout en faisant la connaissance d'une paysanne engagée.

ESCAPADE DE LA SIAGNE AU LOUP

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

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

FROMENADE APÉRITIVE LE LONG DU VAR

Déguster les vins et laissez vous tenter par les fromages, charcuteries... Expérience culinaire garantie tout en appréciant la vue de ces belles fermes des collines du moyen pays niçois !

LE GIRO DE LA TINÉE

Un terroir, des passions et du savoir-faire : venez apprécier la vue et les doux produits...

AU FIL DE LA VÉSUBIE

Remontez le fil de l'eau et découvrez fruits, plantes aromatiques, safran entouré de légumes, miel et bien d'autres délicieux produits.

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.

VISITES

ANIMATIONS

DÉGUSTATIONS

1A La Basse Cour des Granges

Dorothée VALTIER
La Basse-cour des granges
06 260 ASCROS
06 29 64 30 18

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

La Santé passe par l'alimentation, l'alimentation est la Santé. Venez voir votre future nourriture, le bien-être animal et végétal et celui de l'être humain avec un équilibre alimentaire parfait, qui vit en Paix.

🕒 Débat sur ce que l'on mange
🍷 Repas 100% bio : 44€, - de 12 ans 20€. Boisson non alcoolisée comprise (les boissons alcoolisées en complément), réservation obligatoire



- 🕒 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
- 🍽️ Restaurant - Table d'hôtes

NOUVEAU 1^{ère} participation à *De ferme en ferme*

- 🌿 Ferme en agriculture biologique
- 🏡 Bienvenue à la ferme
- 🌱 Accueil paysan
- 🌿 Bio Cohérence
- 🇫🇷 France Passion
- 🌱 Nature et Progrès
- 🏆 Appellation Origine Contrôlée
- 🏆 Appellation Origine Protégée
- 📍 Indication Géographique Protégée

2A Les Petits Loups Maraîchers

Fred VENNINK
La Papeterie
06 620 BAR-SUR-LOUP
06 15 37 82 62
lespetitsloupsmara.wixsite.com

Légumes, plantes aromatiques

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



NOUVEAU

2B Domaine du Piechal

Annette & Erwann LE NÉGRATE
1082 chemin du Camp de Tende
06 740 CHÂTEAUNEUF-GRASSE
06 65 59 65 68 / 06 59 89 72 93
piechal.fr

Olives, huiles, pâtes d'olive, olives, tapenades et recettes originales

Depuis 2009, sur notre exploitation oléicole en AOP Nice nous cultivons l'olive avec passion. Respectant les méthodes culturales biologiques et défendant un savoir-faire unique et propre à notre beau territoire.

🕒 Samedi 15h et dimanche 10h30 : démonstration de taille, sur réservation et selon la météo. Toute la journée : visite du laboratoire de transformation et de l'oliveraie selon la météo, sur réservation.

🍷 Dégustation de nos produits toute la journée, sans réservation



De ferme en ferme

un événement national organisé par le Réseau des CIVAM

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

2C 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

Une association qui lutte contre les exclusions et la précarité en s'appuyant sur les activités de maraîchage et d'élevage et bien d'autres actions à découvrir !

🕒 11h, 15h et 16h : atelier semis, repiquage. Sur réservation ! 20 personnes maximum par atelier. En continu : visite et récolte des légumes/vente



2D Les Petites Fermes d'Azur

Franck VALLET, Jean-Luc BOSCH, Philippe ORSINI, Darryl KARMOUS, Nazim GUERROUJ, Christian CARNAVANET, Angèle COTTEAUX
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
Une ferme 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.

🕒 11h et 14h : atelier de semis pour les enfants. Dégustations en continu



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 & le Domaine de Vinceline vous invite à venir découvrir son micro domaine à Bellet, tout en profitant de la vue grandiose. La campagne dans Nice ! Ambiance chaleureuse et dégustations garanties tout au long de la journée.

🕒 Découverte des vignes et présentation des installations viticoles. Coloriages et livret de jeux pour enfants ; vide-grenier de jouets proposé par nos filles

🍷 Dégustation toute la journée



NOUVEAU

3B 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
📍 bergeriedeporte

Fromages, tomme, yaourt, flan, glaces saucisson, viande d'agneau en saison

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 salle de traite, de la bergerie. Réservation obligatoire pour la traite de 18h. Atelier «recyclaine». Dégustation toute la journée

🍷 Planches apéro à partager (fromage, charcuterie), sur réservation, à partir de 12€



4A 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, savon au lait d'ânesse

Venez découvrir mon élevage d'ânes de Provence dans notre village perché à 640 mètres d'altitude. Moments zen assurés, les ânes adorent les câlins ! Pour les plus sportifs, petites balades avec les ânes autour du village !

🕒 10h30 et 14h30 : Balade avec des ânes, pour tous les âges



4B Les Saveurs de l'Oustal

Marion FAVARO
198 route du Jonquet
06 420 CLANS
06 19 49 78 56
les-saveurs-de-loustal.e-monsite.com

Arbres fruitiers, fruits rouges Apiculture

Entre mer et montagne, venez découvrir la place de notre ferme dans son environnement naturel. Fruitiers, abeilles, et poules vous attendent pour vous faire découvrir leurs modes de vie et leurs productions : confitures, sirops, jus, huile d'olive.

🕒 10h30 et 15h : verre de bienvenue (jus de pommes et pain d'épices). 11h et 14h30 : confection d'un abri à insectes, tout public, sur réservation. 15h30 : découverte d'une ruche



UN WEEK-END POUR DÉCOUVRIR... TOUTE L'ANNÉE POUR REVENIR !

5A Philippe RAYMONDO

La Dorgane
06 450 LA BOLLÈNE-VÉSUBIE
06 63 54 02 90

Fruits, confitures, œufs, sirops

Entouré depuis 25 ans de mes fruitiers, je transforme cassis, framboises, coings et prunes en confitures et sirops. La conduite des fruitiers n'aura plus de secrets pour vous à l'issue de votre visite !

🍷 Dégustation toute la journée



5B 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 vous invite dans ma ferme à 1000 mètres d'altitude pour une balade sensorielle à la ferme, au milieu des légumes, à la rencontre des gallinacés et de cette fleur fabuleuse qui s'épanouit : le safran !



5C Virginie TOLLARDO

Route des Granges
06 450 VENANSON
06 13 71 90 30

📍 Virginie savon du mercantour

Fruits du verger, apiculture

Apicultrice de montagne non transhumante, je travaille avec des vergers de variétés anciennes, accompagnée des brebis pour l'entretien et l'amendement des terrains. Créations culinaires et cosmétiques issus de mes ruches et des plantes cultivées ou sauvages à venir découvrir.



6A 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 (en attente de production)
Poules pondeuses, arboriculture fruitière et feuillage ; nous continuons notre chemin... La ferme évolue à son rythme. Venez la (re)découvrir seul, en famille ou entre amis. Nous aurons le plaisir de vous accueillir et de répondre à vos questions.

🕒 Samedi 14h : début de la visite

🍷 Samedi 11h : restauration



6B La chèvrerie monsoise

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

Fromages de chèvres au lait cru entier Œufs

Jérémie et Aurélie vous proposent une visite dans un élevage caprin "grand pastoral", avec transformation fromagère (au lait cru entier). Conférences et immersion avec les chèvres et leurs bébés.

🕒 11h et 15h : Conférences sur le pastoralisme, les chèvres et le fromage. N'hésitez pas à nous envoyer un SMS pour dire le nombre de personnes présentes

🍷 De 12h à 13h30 : Assiette fermière (salade de chèvre chaud+ boisson), 12€. Agneau à la broche et légumes + boisson, 20€. Réservation avant le 15 avril. Tout au long de la journée : crêpes au lait de chèvre et aux œufs. Pizza au fromage de chèvre



6C La ferme des Cairns

Fanny & Loïs FAUR
Lieu dit la ferme des cairns
83 440 Seillans
07 68 42 60 72
lafermedescairns@gmail.com
lafermedescairns.fr

📍 La Ferme des cairns

Élevage de chèvres et vaches

Légumes diversifiés

Venez profiter de moments d'enchantement et de réflexion à la Ferme des Cairns. Au programme : discussions autour des modèles agricoles sociaux et solidaires ; câlins aux biquettes, rencontre de la vache Sophie, concert de folie... Et bien d'autres surprises !

🕒 Samedi 14h : ateliers découvertes sur le maraîchage. Dimanche à 11h : visite conférence «Comprendre les économies circulaires et le modèle agricole, social et solidaire ». À 14h30 : « À la découverte de la cognition animale, la chèvre : une conscience émotionnelle »



POUR LES ENFANTS

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