De ferme en ferme
Alpes Maritimes

DOSSIER DE PRESSE

25 & 26 AVRIL 2026

CIVAM PROVENCE-ALPES CÔTE-D'AZUR

AGRIBIO 06
Les Paysans Biologiques des Alpes-Maritimes

Présentation de l'événement

« De ferme en ferme » : le rendez-vous incontournable entre producteurs et consommateurs.

Chaque année, le dernier week-end d'avril, plus de 600 fermes partout en France ouvrent leurs portes au grand public à l'initiative du réseau des **CIVAM**. Véritable moment de rencontre et de partage, l'événement met en lumière les pratiques agricoles durables et la passion des agriculteurs. Pendant **deux jours**, les visiteurs découvrent les métiers de la ferme à travers des visites guidées, des dégustations gratuites et des temps d'échange privilégiés avec les producteurs.

Les agriculteurs volontaires enrichissent l'expérience avec des animations originales autour de leurs productions : **reconnaissance de graines, ateliers de semis et plantations, participation à la traite, tonte de brebis, fabrication artisanale de savons ou de navettes, observation des insectes pollinisateurs…**

Pour prolonger la découverte, certains producteurs proposent une petite restauration paysanne mettant en valeur les produits de leur ferme : assiettes gourmandes, repas végétariens, sandwichs, crêpes ou encore sorbets.

Qui participe ?

L'opération s'adresse aux agriculteurs en activité, inscrits à la MSA. En participant à l'événement, ils adhérent au réseau CIVAM. Ces producteurs travaillent **hors circuits industriels**, dans des ateliers à taille humaine, et s'inscrivent dans une démarche de **sensibilisation et d'évaluation de leurs pratiques durables.**

L'événement est régit par un **cahier des charges national** qui contribue à une organisation collective efficiente, visant à soutenir les producteurs dans la mise en valeur des fermes, des pratiques et des produits auprès du grand public.

Pour les accompagner, les équipes du CIVAM offrent **un soutien personnalisé plusieurs mois avant l'événement,** garantissant une expérience réussie et valorisante pour chaque ferme ouverte.

Historique

1993 — Lancement de l'initiative en Drôme

2000 — L'opération devient nationale

2012 — L'événement commence en région SUD

2024 — Lancement de l'événement dans le 05

Lancé en **1993** dans la Drôme à l'initiative d'une trentaine d'agriculteurs du réseau CIVAM, l'événement n'a cessé de grandir. Après le Vaucluse en **2012**, les Alpes-Maritimes et les Alpes-de-Haute-Provence en **2015**, puis les Bouches-du-Rhône en **2017**, il a franchi une nouvelle étape en 2024 dans les Hautes-Alpes, avec Agribio 05, où la première édition a rencontré un franc succès.

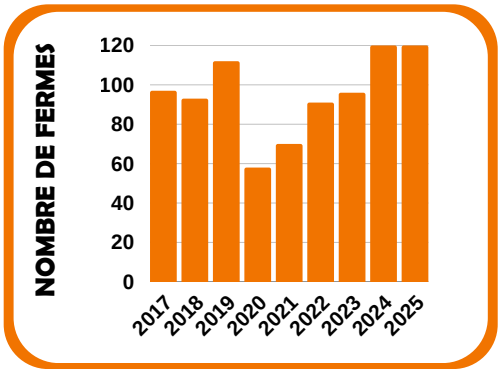
En quelques chiffres

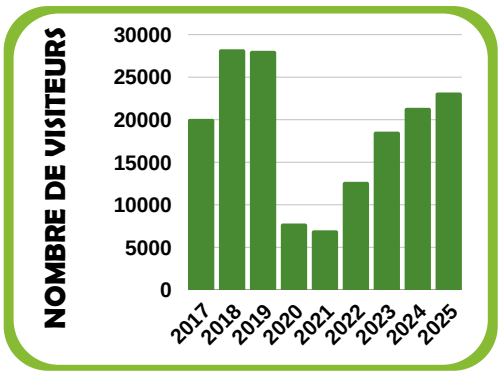
A l'échelle nationale, l'édition 2025 a rassemblé plus de 300 000 visiteurs sur les 700 fermes ouvertes.

En **2024**, l'événement a franchi une nouvelle étape avec un première édition réussie dans les Hautes-Alpes, reconduite et étoffée en 2025.

Au total, plus de **24 000 visiteurs** ont été accueillis sur les **120 fermes ouvertes de la région**, un résultat remarquable malgré une météo parfois capricieuse selon les secteurs.

Cette édition a confirmé **l'intérêt du public local,** avec une forte présence de familles. Les fermes d'élevage et celles proposant de la petite restauration ont enregistré les plus fortes affluences, preuve de l'attrait pour des expériences conviviales et gourmandes.





Domaine de Vinceline

Nous travaillons ici

Producteur à Nice, non loin du château de Bellet, Vincent travaille **l'oléiculture et la viticulture en Bio**. C'est toute une **famille soudée qui participe au développement de la ferme**. Et c'est sur ces lieux qu'elle vous y accueille pour vous faire partager ses produits et admirer ses vignes entre mer et montagnes.

Nos productions

On y découvre leur **huile d'olive AOP Olive de Nice, leur olives, leur pâte d'olive, leurs vins biologiques AOP Bellet et leur vin d'apéritif à base d'oranges amères**. Quelques abricotiers et figuiers viennent compléter le paysage et permettent parfois la confection de belles et bonnes confitures biologiques.

Ce qu'il faut savoir à propos de notre ferme

Partis de peu, sur des terres sans eau ni électricité, **le Domaine de Vinceline s'est créé par étape**. De la vie dans une caravane à l'aménagement de bâtiments privés et professionnels. C'est avec courage et entre-aide que le Domaine s'accomplit. Venez déguster l'ensemble de nos produits (selon disponibilité) qui prennent vie à nos côtés chaque année et par la même occasion vous pourrez découvrir nos installations qui permettent la fabrication de nos vins.

GAEC Bergerie de Porte Rouge

Du lait de brebis en moyen pays niçois

En **2011**, la Bergerie communale de Porte Rouge a vu le jour, sur une **initiative de la commune de Levens avec le soutien du Département et de la Région**. Le GAEC de la Bergerie de Porte Rouge est situé **sur les collines de Levens**, entouré de nombreux oliviers centenaires et face au majestueux Mont Arpasse. Sur l'exploitation y travaillent **3 associés**, Delphine, Charles et Vincent..

Ce que vous devez savoir à propos de notre ferme

C'est dans la tradition pastorale que sont élevées nos brebis. Nous, les bergers de Porte rouge, gardons une grande partie de l'année notre troupeau sur les hauteurs du Mont Arpasse et Mont Férion. Grâce à la **richesse des variétés de plantes sauvages consommées** par nos **brebis Lacaune**, le lait transformé par nos soins au sein de notre ferme développe toutes ses délicates saveurs et confèrent à nos produits fermiers une **qualité** et une **authenticité unique**. Depuis début 2022, la Bergerie de Porte rouge est certifiée **"Exploitation à haute valeur environnementale niveau 3".** Pour ses pratiques agro-écologiques vertueuses, son engagement pour le bien-être animal et pour la bonne gestion de la ressource en eau.

Nos produits 100% fermiers et locaux

Fromages, tommes, yaourts & flans.
Viande d'agneau, saucisson, merguez en saison.

Où trouver nos produits ?

- En **vente directe** à la ferme et au Spar de Levens
- Divers **magasins de producteurs :** Le panier de la Manda, La Campagne Orso
- Au **marché de Levens** le dimanche matin
- Au **marché** du cours Saleya à **Nice** le samedi matin
- En **magasin** : Super U Beaulieu et Placassier, Carrefour Nice le Ray,

@ bergerie.porterouge@gmail.com

Bergerie de Porte Rouge

bergeriedeporte

06 85 43 80 68

La Bergerie de Porte Rouge
3100 route de la Roquette
06670 Levens

Affiche réalisée par Agribio06 dans le cadre des portes ouvertes DE FERME EN FERME organisées chaque année le dernier weekend d'avril.
Plus d'infos sur www/defermeenferme.com

Spiruline du Comté de Nice

Nous travaillons ici

Après plus de deux ans de travaux d'installation, majoritairement en auto-construction, la ferme **Spiruline du Comté de Nice** a ouvert ses portes à Levens à l'automne 2023, grâce à l'implication de toute la famille et le recours aux amis. Avec à ce jour, **deux bassins en culture**, nous vous offrons la possibilité de trouver une **spiruline artisanale et locale** qui vous apportera le soleil et l'énergie de cet environnement maralpin d'exception.

L'installation de la ferme s'inscrit dans une volonté de **développer une production de spiruline paysanne** à la fois **performante et respectueuse de l'environnement** avec une installation alliant efficacité, respect des normes et **intégration harmonieuse au cœur des oliviers**.

Connaissez-vous la spiuline ?

Cette **micro-algue** aux propriétés étonnantes vous apportera **tonus et vitalité.** Reconnue depuis 1974 par l'ONU comme "meilleur aliment pour le futur", la spiruline vous apporte un **taux record de protéines**, des **vitamines** (A, E, B, K,...), des **minéraux**, (aliment le plus riche en fer,...), des **acides gras essentiels**, des **antioxydants** et d'**incroyables pigments** comme la phycocyanine dont les sportifs connaissent bien les bénéfices.

Nos produits

Cultivée sans aucun pesticide, herbicide ni fongicide, notre spiruline est de plus **séchée à basse température** pour préserver toutes ses propriétés.

Nous proposons des sachets de **spiruline en paillettes** mais également du **savon artisanal à la spiruline et lait de brebis** (en collaboration avec la bergerie voisine de Porte Rouge) ainsi qu'un **chocolat noir à la spiruline** issu d'une autre collaboration locale (chocolaterie Paul et Stark à Utelle).

Où trouver nos produits

- **Vente directe** à la ferme (appeler avant)
- **En ligne** sur notre site internet : www.spiruline-comte-nice.fr
- **En magasin** : Le Goût de Nice (Nice) Office de Tourisme de nice, les Hauts de Levens, l'Atelier Saint Pierre, Spar sur Levens

Spiruline du Comté de Nice
2985 route de la Roquette, 06670 Levens
Lucile RAMPI : 06 19 57 07 66
contact@spiruline-comte-nice.fr

Ferme pépite

Nous travaillons ici

À Courmes, au Pra de Mondin, dans le Parc naturel régional des Préalpes d'Azur, notre Ferme Pépite déploie ses **11 hectares entre eau, prairies, champs et bois**.

Nous y cultivons bien plus que des légumes, **nous cultivons un lien vivant entre la terre et l'assiette**.

Nos pratiques et valeurs

Nous cultivons en **agriculture biologique** dans le respect de l'écosystème et des savoir-faire paysans.

- Respect du sol et de la biodiversité
- Protection d'un paysage remarquable
- Production diversifiée et à taille humaine
- Ferme autonome en énergie
- Transmettre des pratiques d'agriculture régénérative

Nous croyons qu'il est possible de **produire localement, durablement et de manière responsable, en harmonie avec le paysage**.

Nos productions

À la ferme, nous proposons :

- Légumes de saison
- Fruits et petits fruits biologiques
- Œufs (prochainement)
- Ateliers et formations
- Événements à la ferme et déjeuners fermiers

Notre production est directement valorisée au Restaurant Pépite, ou partagée sur place lors de nos **événements** et **temps d'accueil**.

Où trouver nos produits

- Directement dans l'assiette du Restaurant Pépite à Mandelieu
- À la ferme, lors d'événements et temps d'accueil
- À la SCIC des ferrages de Chateauneuf de Grasse

Site internet : https://www.pepite-restaurant.com/la-ferme
Instagram : @pepite_la_ferme

Ferme de la Fubi

Nous travaillons ici

Depuis notre installation à Saint-Vallier-de-Thiey en mai 2021, **notre ferme s'est construite autour de valeurs fortes de respect du vivant et de proximité**. Spécialisés dans l'élevage biologique, nous disposons aujourd'hui de **sept poulaillers plein air où nos poules évoluent en toute liberté**.

Soucieux de privilégier des circuits de distribution locaux et efficaces, **nous avons choisi de ne plus fréquenter les marchés pour nous concentrer sur un réseau de partenaires de confiance** : vous pouvez ainsi retrouver nos produits en AMAP, chez les primeurs locaux, à la Coop La Meute à Grasse, ainsi que dans les magasins Spar de Saint-Vallier-de-Thiey, Peymeinade et Roquefort-les-Pins.

Aujourd'hui, notre ferme franchit une nouvelle étape grâce à **l'arrivée de notre tunnel bioclimatique** : nous sommes fiers de diversifier notre activité en produisant désormais des **plants de légumes destinés aux particuliers**, pour vous accompagner dans la réussite de vos propres potagers.

Nos animaux

Nous avons **400 poules réparties en 7 poulaillers** : 3 en plein air et 4 en biologique. Nous vendons les œufs en "extra-frais", à venir chercher à la ferme. Ils sont enrichis en oméga-3, 6 et vitamines. »

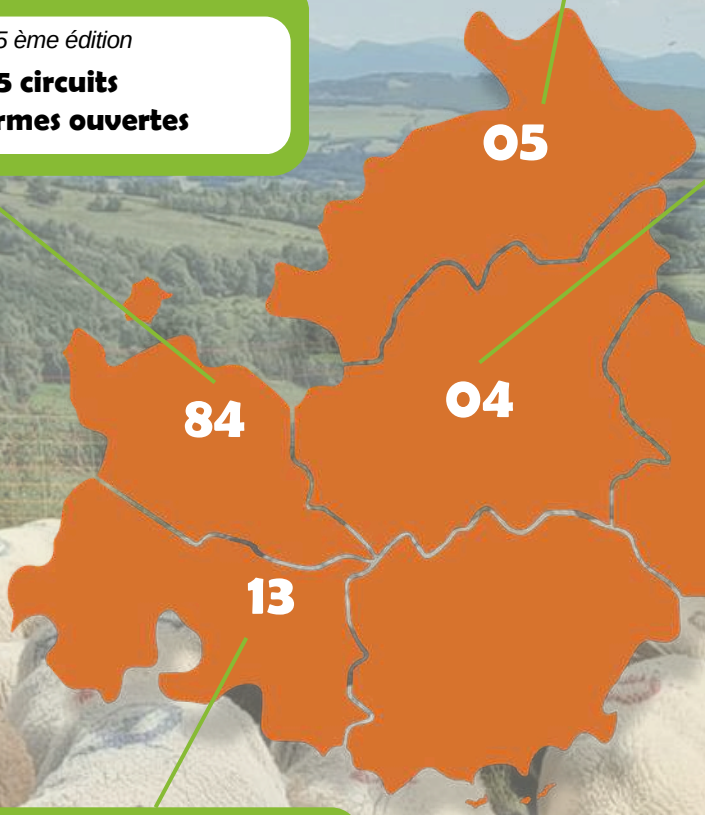
Ce que vous devez savoir à propos de notre ferme

- **Un projet d'agroforesterie** : L'arboriculture fruitière s'effectue en sol vivant. L'apport d'engrais est fourni par la litière des poulaillers.
- **Tunnel bioclimatique** : Désormais opérationnelle en 2026, la production de plants maraîchers est en cours pour les particuliers.
- **Autres évolutions** : Nous sommes en train de construire une zone de tunnels pour de futures plantations.

Où trouver nos produits

- St Vallier de thiey : Potager de thiey, Bergerie, Spar, AMAP
- Grasse : Coop la meute, AMAP CAPG
- Mougins : Botanic
- Peymeinade : Le comptoir de nos campagnes
- Roquefort les pins : Seb le primeur
- Cannes : La maison Charlotte Busset
- Nous ne faisons plus les marchés.

L'édition 2026 en chiffres



Hautes-Alpes

3éme édition

3 circuits
18 fermes ouvertes

Vaucluse

15 ème édition

5 circuits
34 fermes ouvertes

Alpes de Haute-Provence

12 ème édition

3 circuits
12 fermes ouvertes

Alpes-Maritimes

12 ème édition

3 circuits
5 fermes ouvertes

Bouches-du-Rhône

10 ème édition

5 circuits
29 fermes ouvertes

98 fermes ouvertes

sur 5 départements

30 000 visiteurs attendus

Au-delà des visites, un programme diversifié

En complément des visites guidées proposées sur l'ensemble des fermes ouvertes tout au long du week-end, de nombreux producteurs mettent également en place des animations pour mettre en lumière de manière ludique et pédagogique toute la richesse et la diversité de leur métier. Certains font fait appel à des associations ou acteurs locaux pour enrichir leurs propositions d'animations et valoriser les partenariats locaux existants.
Sur plusieurs fermes, de la petite restauration est proposée. Les ingrédients, issus en priorité des produits de la ferme et du circuit, contribuent à la découverte des productions locales.
Quelques soirées sont prévues sur des fermes ouvertes, à l'initiative des producteurs désireux de poursuivre les échanges avec les visiteurs dans un cadre festif et convivial.

Petit aperçu de la diversité du programme prévu pour cette édition 2026 :

ANIMATIONS

Découverte des pigments de la spiruline
La spiruline du Comté de Nice, Levens

Dégustation toute la journée
Domaine de Vinceline, Nice Saquier

Traite sur réservation
GAEC Bergerie Porte Rouge, Levens

RESTAURATION PAYSANNES

Assiette fermière
Ferme de la Fubi, Saint-Vallier-De-Thiey

Fromage, charcuterie, flan, yaourts
GAEC Bergerie Porte Rouge, Levens

Snacking local
Ferme Pépite, Courmes

MOMENTS FESTIFS

Film sur la paysannerie en soirée
Ferme Pépite, Courmes

Concerts
Ferme de la Fubi, Saint-Vallier-De-Thiey

Un évènement porté par les CIVAM

Porté au niveau national par le Réseau CIVAM, l'événement est coordonné en région PACA par le Groupement Régional des CIVAM en PACA et organisé en partenariat avec les membres régionaux : Agribio 04, Agribio 05 et Agribio 06.

Le réseau CIVAM (Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural) accompagne dans la région PACA les démarches collectives visant à accueillir le public sur les fermes, progresser vers une agriculture durable et favoriser l'accès de tous à une alimentation de qualité.

Les CIVAM sont des groupes d'agriculteurs et de ruraux travaillant collectivement à la transition agro-écologique. Présent sur l'ensemble du territoire, le réseau regroupe 13 000 adhérents, dont 10 000 paysans, et bénéficie de l'appui de 250 animateurs.

Accueillir du public à la ferme

Le réseau CIVAM PACA accompagne les agriculteurs dans l'éducation à l'environnement et au développement durable. Chaque année, plus de 15 000 visiteurs découvrent les 130 fermes du réseau grâce à RACINES PACA et De ferme en ferme.

Progresser vers une agriculture durable

Le réseau des CIVAM en PACA accompagne collectivement les paysans vers des systèmes de production durables, intégrés à leur territoire et générateurs de revenus. À travers diagnostics, échanges avec pairs et experts, formations et expérimentations, ils améliorent leurs pratiques. Les principales thématiques du réseau incluent agroforesterie, fertilité des sols, gestion de l'eau, couverts végétaux, agriculture biologique de conservation et autonomie fourragère des élevages.

Développer un accès à tous à une alimentation de qualité

À l'échelle nationale, le réseau CIVAM analyse les situations de précarité et questionne le système alimentaire. En PACA, il œuvre pour renforcer le lien entre agriculture et publics fragiles, favoriser des circuits de distribution accessibles et développer les coopérations territoriales.

Le comité d'organisation "De ferme en ferme" PACA

Un comité régional se réunit plusieurs fois par an pour organiser l'événement en PACA. Il regroupe un.e paysan.ne référent.e par département ainsi que les animateurs et animatrices des associations co-organisatrices. Ce comité valide les candidatures, coordonne les actions de communication et assure le bon déroulement de l'événement.

L'animation de l'événement est assurée par le Groupement Régional pour les départements du Vaucluse et des Bouches-du-Rhône, et par les associations locales pour les autres départements :

Agribio 04 (Alpes-de-Haute-Provence), Agribio 05 (Hautes-Alpes) et Agribio 06 (Alpes-Maritimes).

CONTACTS

CIVAM PROVENCE-ALPES CÔTE-D'AZUR

De ferme en ferme en région PACA

COORDINATION REGIONALE

GR CIVAM PACA

04 90 78 35 39

fermeenferme@civampaca.org

www.defermeenferme.com

AGRIBIO06

06 29 57 12 66

agribio06@bio-provence.org

PARTENAIRES 2026

L'événement a été organisé sur la région avec le soutien de nos partenaires que nous souhaitons encore une fois remercier ici :