

Agribio Alpes-Maritimes



Agribio Alpes-Maritimes est une association, créée en 1983, qui rassemble les producteurs bio des Alpes-Maritimes. Son objectif est de développer l'agriculture biologique dans le département, par un appui aux producteurs et la promotion de leurs produits, ainsi que de représenter et défendre leurs intérêts.

Elle travaille par exemple sur l'organisation de formations professionnelles, l'accompagnement des conversions à l'agriculture biologique, l'introduction de produits bio locaux dans les cantines scolaires, etc.

Agribio Alpes-Maritimes adhère aux réseaux CIVAM (Centre d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural) et FNAB (Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique) via Bio de Provence, sa fédération régionale.

Les CIVAM ont pour mission d'accompagner les projets des agriculteurs et des ruraux, de diffuser des pratiques agricoles respectueuses de l'environnement et de dynamiser le tissu économique et social des territoires.

Contact Agribio Alpes-Maritimes :

MIN Fleurs 6 - Box 58

06 296 NICE

Tel : 04 89 05 75 47

Courriel : agribio06@bio-provence.org

Retrouvez-nous sur le web :

www.bio-provence.org

www.civampaca.org

LES PARTENAIRES QUI SOUTIENNENT CETTE ACTION :



BiO

et tellement plus !

Le guide **Alpes-Maritimes** 2011

Où trouver les produits bio



L'agriculture biologique

Un atout pour notre département

La région PACA est la plus dynamique de France en matière d'agriculture biologique. Fin 2010, les Alpes-Maritimes comptait 144 exploitations certifiées bio ou en conversion.

Grâce à sa situation géographique privilégiée, le territoire dispose d'un climat méditerranéen qui permet de trouver une grande diversité de produits bio.

Ce guide présente les 152 producteurs bio ou en conversion, des Alpes-Maritimes, recensés courant avril 2011.

Un constat alarmant

La France est le 3^{ème} consommateur mondial de pesticides et le 1^{er} consommateur européen. On trouve ainsi des résidus de pesticides partout : dans l'eau bien sûr, mais aussi dans l'air, les brouillards et l'eau de pluie!

Les pesticides sont présents dans nos aliments également : une étude réalisée en 2007¹ a révélé que 64% des fruits et 35% des légumes consommés contiennent des résidus de pesticides, et que 6% de ces produits ont une teneur supérieure à la limite maximale. Ils finissent dans nos organismes et entraîneraient une augmentation des risques de maladies de type cancer, diabète, stérilité, etc...

Les pesticides, additionnées à l'étalement urbain et à l'industrialisation, modifient la structure des sols et posent des questions de pérennité de la fonction nourricière de la terre. Dans les Alpes-Maritimes, la disparition des terres agricoles met l'agriculture dans une position critique.

L'engagement des citoyens pour une consommation de produits bio locaux est essentiel pour favoriser le maintien de notre agriculture !

(1) Par la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF)

Les bénéfices de la Bio

Sur l'environnement

Le mode de production bio favorise la préservation d'une grande biodiversité, le maintien des paysages, la protection des nappes phréatiques et la fertilité des sols. Elle contribue ainsi à la sauvegarde de notre planète pour les générations futures.

Sur la santé

Manger bio c'est la garantie d'un mode de production sans pesticides et autres engrais chimiques de synthèse, et sans OGM.

Sur la collectivité

L'agriculture biologique emploie en moyenne 25%² de main-d'oeuvre supplémentaire à l'hectare. Elle permet aussi de réaliser des économies sur l'eau (coûts de dépollution, de traitement...).

(2) Recensement Agricole 2000

Comment produit-on Bio?

La culture biologique, dans le respect de l'environnement :

- Cultiver des espèces et des variétés adaptées
- Maintenir et améliorer la fertilité des sols
- Lutter de manière naturelle contre les ennemis des cultures (ravageurs)
- Interdire l'usage des produits chimiques de synthèse

L'élevage biologique, pour le bien-être des animaux :

- Garantir l'élevage de plein-air
- Assurer aux animaux une alimentation biologique
- Lutter contre les maladies par les médecines alternatives (homéopathie, phytothérapie...)

Conversion à l'agriculture biologique ?

La conversion à l'agriculture biologique correspond à la phase de transition entre l'agriculture conventionnelle et l'appellation «Agriculture Biologique». Cette période est généralement de 2 à 3 années suivant les cultures, pendant laquelle l'agriculteur respecte les règles de l'AB sans pouvoir encore utiliser la dénomination AB pour ses produits. Il est toutefois possible de faire référence à l'agriculture biologique à partir de la deuxième année de conversion.

Ce guide présente les producteurs en mode de production biologique et ceux ayant effectué une démarche de conversion.

Les garanties d'un signe officiel de qualité

Les contrôles et la certification

- Les méthodes de production bio sont régies par une réglementation européenne
- La certification est l'unique garantie du mode de production biologique. Elle est accordée par un organisme certificateur (OC) indépendant
- Ces contrôles ont lieu une fois par an chez l'ensemble des acteurs de la filière bio. Ils sont complétés par des contrôles inopinés



Étiquetage des produits biologiques

Le nouveau logo européen est obligatoire à partir du 1^{er} juillet 2010 sur tous les produits bio pré-emballés et emballés. Le logo AB français est toujours facultatif. L'origine des ingrédients est obligatoirement notée, ainsi que le code de l'organisme certificateur du producteur (FR-BIO-N°OC). Les mentions sur les étiquettes sont notées comme suit :

logo européen + ingrédient UE (ou non UE ou UE/non UE) + FR-BIO-N°OC



Nature et Progrès (N&P)



C'est une association de consommateurs et de professionnels unis dans un même mouvement pour une agriculture biologique, écologique, équitable et durable dans la biodiversité. Les produits avalisés Nature & Progrès respectent le cahier des charges du règlement européen de l'agriculture biologique. Les critères environnementaux sont plus exigeants et l'autonomie des fermes est accentuée. Son système de garantie participatif est basé sur un contrôle citoyen de la bio en toute transparence.

www.natureetprogres.org

Demeter



Cette marque certifie les fermes en biodynamie. Elle se base sur une compréhension des lois du «vivant» par une vision qualitative / globale de la nature. Elle la considère comme étant tellement dégradée qu'elle n'est plus capable de se guérir elle-même et qu'il est nécessaire de redonner au sol sa vitalité féconde indispensable à la santé des plantes, des animaux et des hommes grâce à des procédés «thérapeutiques». La certification AB est préalablement nécessaire avant d'être certifié en biodynamie.

www.bio-dynamie.org

Bio Cohérence



La marque Bio Cohérence est une démarche qui tient compte des spécificités de la bio, et va au-delà de la réglementation européenne de ce mode production. Elle correspond à un cahier des charges privés français.

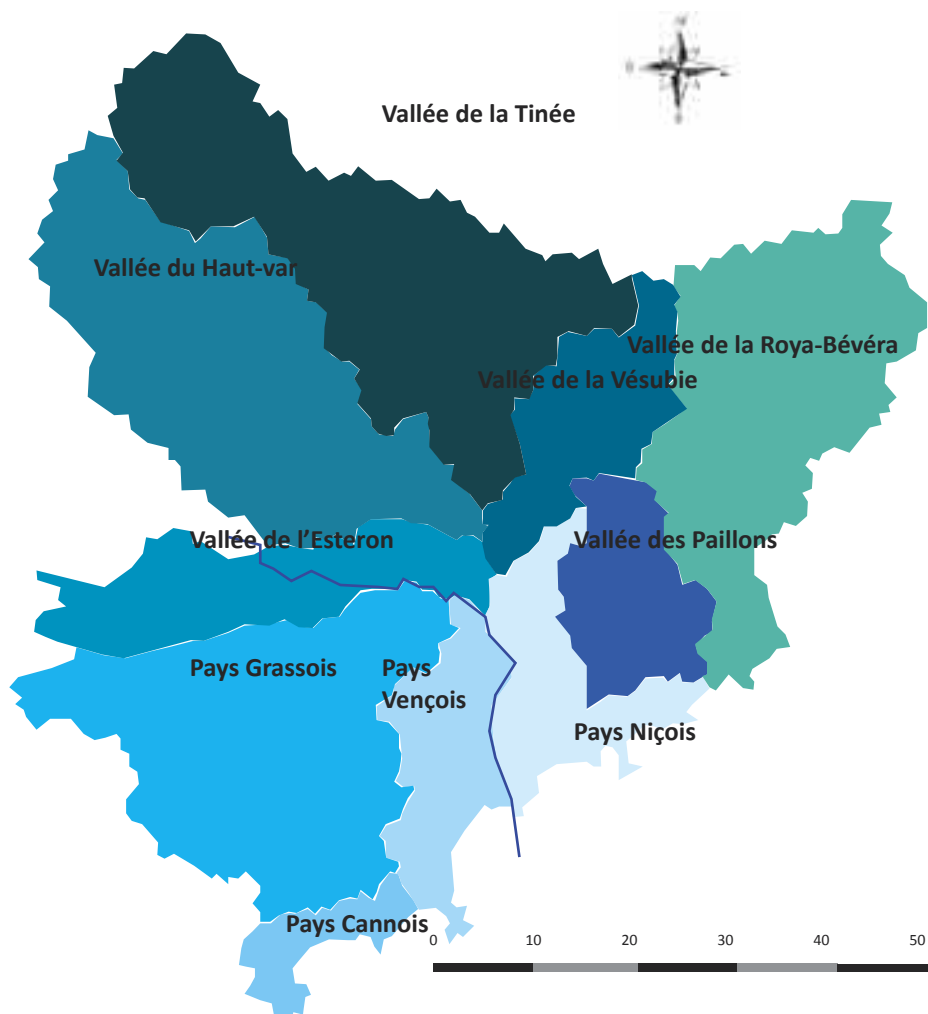
Ce dernier prends en compte autant les enjeux économiques du marché mais aussi des enjeux écologiques, éthiques, sociaux et de santé publique. Il ne s'agit pas de remettre en cause la réglementation officielle mais de répondre à des attentes fortes exprimées par les producteurs jusqu'aux consommateurs, en prenant en compte un environnement plus global.

www.biocoherence.fr



Les producteurs Bio et en conversion

Alpes-Maritimes



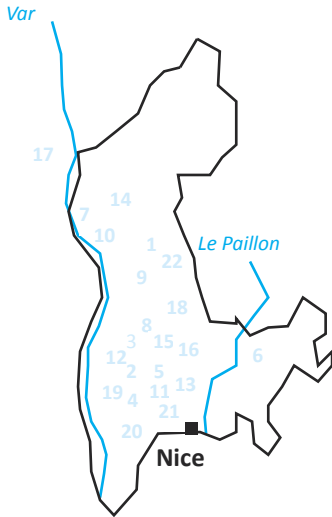
Sommaire

Pays Niçois.....p 6
Pays Vençois.....p 8
Pays Cannois.....p 10

Pays Grassois.....p 11
Vallée de l'Esteron.....p 14
Vallée du Haut-Var.....p 15
Vallée de la Tinée.....p 17

Vallée de la Vésubie.....p 18
Vallée de la Bévéra- Roya...p 19
Vallée des Paillons.....p 21

Pays Niçois



Légumes et petits fruits : 7 9 10 12 13

18 21 22

Oléiculture et produits de l'olivier : 3 4

6 8 12 17 19

Viticulture : 2 3 4 5 6 11 15 16 19

20

Arboriculture, agrumiculture : 8 12

Apiculture et produits de la ruche : 1 14

Oeufs et volailles : 21 10



1 BALAVOINE DE L'ASPRE

Jacques

Domaine de L'Aspre

06 790 ASPREMONT
04 93 08 31 37

Apiculture

2 CALVIERA Hélène

Conversion

SCEA Les coteaux de Bellet

325 Chemin de Saquier
06 200 NICE

lescoteauxdebellet@wanadoo.fr

06 11 03 68 52 / Fax : 04 93 18 10 99

www.vinsdebellet.com

Vin de Bellet (AOC Côteaux de Bellet)

Vente au domaine, restaurant



3 DAUBY Vincent

Conversion

Domaine de Vinceline

30 Rue du Château
06 440 L'ESCARENE
domaine.vinceline@gmail.com
06 60 81 85 20

Vins AOC de Bellet

Vente au domaine

4 DOMAINE DE LA SOURCE

Conversion

Famille Dalmasso

303 Chemin de Saquier - St Roman de Bellet
06 200 NICE

contact@domainedelasource.fr

06 17 77 87 98 / 04 93 29 81 60

Producteur de vins AOC de Bellet et
huile d'olive AOC de Nice

Visite, dégustation et vente au
domaine (particulier et professionnel)

5 DE CHARNACE Ghislain

Conversion

Château de Bellet

440 Chemin de Saquier
06 200 NICE

chateaubellet@aol.com

04 93 37 81 57

Vin AOC de Bellet, Olives AOC Olives
de Nice

Vente au domaine

6 DEREPAIS Henri

AB/Conversion

Champ Soleil

Quartier Sembola
06 340 LA TRINITE
champssoleil@wanadoo.fr

04 93 54 02 98 / 06 84 77 54 12

Maraîchage, oléiculture

Détaillants, marchés

7 ELIOT Laurent

Ferme de Manon

RD 6202
06 670 SAINT-MARTIN-DU-VAR
fermemanon@gmail.com
06 69 56 56 50

Maraîchage

AMAP, Marché de Saint-Laurent-du-Var, magasins bio

8 FUERI Iside

95 Chemin de la Ginestière
06 200 NICE
elianefueri@netcourrier.com
04 93 21 90 31

Oléiculture, agrumiculture

Marché de Nice, MIN

9 GIORDAN Frédéric

42 Chemin des Vallières
06 670 COLOMARS
fred.gior@live.fr / 06 26 96 73 62

Maraîchage

10 HENGY Etienne

EARL L'Hydromante

640 Chemin du col de l'olivier
06 670 SAINT-BLAISE
hengy.etienne@wanadoo.fr
04 93 29 07 77 / 07 60 19 11 22

Maraîchage, oeufs et petits fruits

Vente à la ferme, marchés (St-Laurent-du-Var, Monaco)

11 KAMERBEEK Cornelis

SCEA CHATEAU CREMAT

Conversion
442 Chemin de Crémat
06 200 NICE
chateaucremat@orange.fr
04 92 15 12 15

Vin AOC de Bellet

12 MAGNANI Anne et Pierre

Le potager de Saquier Nice

151 Chemin de Saquier
06 200 NICE
anne.magnani@orange.fr
04 93 18 11 30

Maraîchage, oléiculture, fruits rouges, agrumiculture, purée de piments et confitures

Marché de Nice Saleya (samedi et dimanche), Colomars (samedi), restaurants, AMAP

13 MEZZANOTTI Antoine

AB/Conversion

La Pastorale

149 Corniche des oliviers
06 000 NICE
marc.de.nice@hotmail.fr
04 92 09 86 52 / 06 64 35 92 41

Maraîchage

Magasins bio, grossistes bio et restaurants

14 MURONI Jean-Michel

Conversion

Lou Caire del Mel

21 Avenue du Collet
06 670 SAINT-BLAISE
j-m.muroni@sfr.fr
04 93 79 83 00 / 06 17 68 41 37

Apiculture

15 NICOLETTI Bernard

Conversion

Domaine du Toasc

213 Chemin de Crémat
06 200 NICE
contact@domainedetoasc.com
04 92 15 14 14

Vin AOC de Bellet

Vente à la ferme

16 PACIOSELLI Nathalie

Conversion

SCEA Domaine Saint-Jean

343 Chemin de Crémat
06 200 NICE
saintjeanbellet@orange.fr
06 08 28 08 74 / 04 93 96 28 40
www.saintjean-bellet.com

Vin AOC de Bellet, vin IGP Alpes-Maritimes

Vente au domaine, restaurants, cavistes

17 ROSTAN Julien

700 Route du Rougelas
06 830 GILLETTE
lougiletan@orange.fr
06 23 17 28 88

Oléiculture, huile d'olive AOP, olive AOP et pâte d'olive de Nice

Vente à la ferme, marché de Théoule-sur-Mer, AMAP Entrevaux et Nice

18 RUGGERI Jean-Louis

AB/N&P

Chemin de la Raiola-Crémât

06 200 NICE
rujelo@free.fr
04 93 37 82 33 / 06 23 74 28 20

Maraîchage

Marchés de Saleya (samedi et dimanche en hiver et mardi, vendredi, samedi en été), AMAP, magasins

19 SERGI Joseph

Clos Saint-Vincent

Collet des Fourniers
06 200 NICE
contact@clos-st-vincent.fr
04 92 15 12 69 / 06 21 08 28 33
www.clos-st-vincent.fr

Vin AOC de Bellet, huile d'olive AOC de Nice

Vente au domaine sur RDV

20 SPIZZO Jean

Conversion

SCEA Domaine Collet de Bovis Domaine du Fogolar

370 Chemin de Crémat
06 200 NICE
jeanetmichele.spizzo@sfr.fr
04 93 37 82 52 / 06 14 76 09 71

Vin AOC de Bellet

21 TARPI Jean-Pierre

41 Chemin de la revouta
06 200 SAINT ROMAN DE BELLET
j.tarpi@numericable.fr
06 03 75 55 78

Maraîchage, oeufs

Marché de Nice Libération

22 THAON Danielle

235 Route de la Manda
06 670 COLOMARS
franckrodriguez@voila.fr
06 03 38 54 61

Maraîchage, petits fruits rouges, oléiculture

Marché de Nice Saleya (samedi, dimanche et mardi, jeudi en été)

Pays Vençois

Légumes et petits fruits : 23 24 27 30 31

33 34 35 36 37 38 39

Oléiculture et produits de l'olivier : 23 24

26 28 37 39 40 42 43

Viticulture : 26

Arboriculture, agrumiculture : 39 41

Apiculture et produits de la ruche : 23

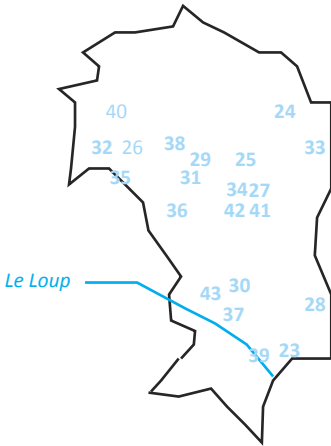
Oeufs et volailles : 29 38

Plants maraîchers : 25 33

Plantes à parfums, aromatiques et médicinales : 25

Fromages de chèvres, brebis et vaches : 32

Agritourisme, hébergement : 41



23 ANCEL Julien

109 Boulevard de la plage
06 800 CAGNES-SUR-MER
julien.ancel@neuf.fr / 06 30 56 06 36
Maraîchage, olives, cueillette sauvage et apiculture
Vente à la ferme (Saint-Cézaire, le mercredi soir), magasins bio



24 AUDIBERT René

Conversion
Riou
304 Route de Carros
06 510 LE BROC
reneeetlulu@wanadoo.fr
04 93 73 57 83/06 74 00 08 50
Maraîchage, olives

25 BERNABÉ Robert

Les plans de St Jeannet
06 640 SAINT-JEANNET
robert.bernabei@wanadoo.fr
04 92 12 13 00
Plants maraîchers et de plantes à parfum, aromatiques et médicinales
Vente à la ferme, aux professionnels, particuliers, jardinerie et coopératives

26 BERTAINA Julien

Conversion
Domaine Saint Joseph
160 Chemin des vignes
06 140 TOURRETTES-SUR-LOUP
bertaina.julien@gmail.com
06 09 28 26 59
Viticulture et olives (vin de pays des Alpes-Maritimes et AOP huile d'olive de Nice)
Vente à la ferme

27 BOIJOUT Pierre

AB/N&P
810 Chemin des Sausses
06 640 SAINT-JEANNET
boijout.pierre@wanadoo.fr
04 93 24 87 91
Maraîchage
Vente à la ferme, marchés, moyennes surfaces

28 BONNIN Michel

DOMAINE DES CYPRES
140 Boulevard de Provence
06 700 SAINT-LAURENT-DU-VAR
06 11 94 40 40 / 09 77 44 52 87
Olives, agrumes



29 CARETTE Mickael

EARL La Plume Blanche

2358 Chemin de la Sine

06 140 VENCE

michel.carette073@orange.fr

04 93 32 67 13

Oeufs

Vente à la ferme, AMAP, marchés

(Cagnes s/mer, Vence, Nice Libération),

magasins bio, salons, foires



30 CENTANNI Michelle

SARL TERRE ET FRAICHEUR

RD2, 1 Avenue de Loubet

06 270 VILLENEUVE-LOUBET

terresetfraicheur@yahoo.fr

04 93 71 88 87 / fax 04 93 71 82 72

Maraîchage

31 Culture Solidaire des Alpes-Maritimes (C'SAM)

Réseau Cocagne

2320 Chemin du Baou des Noirs

06 140 VENCE

csam06@orange.fr

06 76 80 16 44 / 04 93 58 19 90

Maraîchage

Paniers bio, dépôt à Vence, St-Jeanet et

Nice

32 GABELIER Bruno

Ferme des Courmettes

Route des Courmettes

06 140 TOURRETTES-SUR-LOUP

gabelier.bruno@orange.fr

04 93 59 39 93 / 06 14 01 21 97

www.chevredescourmettes.com

Fromages de chèvre, nature, frais, affiné, au pistou, pâte d'olive, bûche, tomme...

Vente à la ferme, fêtes et foires lo-

cales, restaurants, petits commerces,

et coopérative «Le marché de nos

collines» au Rouret

33 GALLUCCIO Ange

2167 Route de la Baronne

Les plans de Gattières

06 510 GATTIERES

angegalluccio28@gmail.com

06 64 69 87 26

Oeufs, maraîchage, plants maraîchers

Vente à la ferme, AMAP

34 GOETHALS Daniel

248 Chemin du Mas

06 640 SAINT-JEANNET

daniel.goethals@orange.fr

06 10 72 73 40

Maraîchage, framboises

Vente à la ferme

35 GUERRAULT Anne et Hervé

AB/N&P

131 Chemin de la Colle du Moulin

06 140 TOURRETTES-SUR-LOUP

anne.family@wanadoo.fr

04 93 59 39 70 / 06 10 94 70 28

Maraîchage, fraises et framboises

Vente à la ferme, marchés (Tourrettes

sur loup le samedi, Le Cannel le

mercredi), magasins bio

36 LECHATON-SALVATERO Sophie

Conversion

Aromaths

566 Chemin de la Sine

06 140 VENCE

lechaton.phiso@hotmail.fr

06 09 81 25 28

Framboises et petits fruits

37 LEROY Fabrice

281 Avenue Anthony Fabre

06 270 VILLENEUVE-LOUBET

fabriceleroy06@gmail.com

06 01 06 01 41

www.loupaniedaqui.com

Maraîchage, olives

Magasins bio, vente de paniers sur

Internet, vente au super U de

Beaulieu tous les mercredis à partir de mi-juin

38 MAGRI Jean-Jacques

1 Rue Saint-Michel

06 140 VENCE

virginie.magri@arxinter.net

04 93 58 52 99 / 06 11 89 42 66

Maraîchage

Marché de Vence tous les jours sauf

lundi de Mai à octobre

39 NYS Anne-Marie

La Buffe

10 Chemin du Pain de sucre

06 800 CAGNES-SUR-MER

04 93 20 80 86

Maraîchage, olives, agrumiculture, arboriculture

Marché de Saint-Laurent du Var (le

mardi et le vendredi matin), Le

Cannel (mercredi)

40 POUSSOU Pierre

Conversion

966 Route des Valettes sud

06 140 TOURRETTES-SUR-LOUP

04 93 24 12 81

Olives

41 SALLUSTI Isabela

Graine et ficelle

670 Chemin des Collets

06 640 SAINT-JEANNET

graine.ficelle@me.com

06 85 08 15 64

Verger, ferme pédagogique

42 TONELLI Jean

La Clémantine

n° 413 Chemin des Sausses

06 640 SAINT-JEANNET

laclemantine@yahoo.fr

04 93 24 93 25 / 06 07 01 15 10

www.laclemantine.com

Oléiculture

Vente à la ferme, au vignoble de St-

Jeannet

43 TROUVE Anne

Les hauts de vaugrenier

Conversion

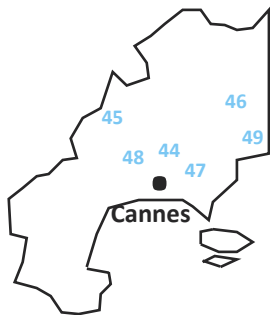
3 ALLEE DES BOIS

06 270 VILLENEUVE-LOUBET

anne.trouve@hotmail.com

Olives

Pays Cannois



Légumes et petits fruits : 44 45 47 48

Oléiculture et produits de l'olivier : 44

Arboriculture, agrumiculture : 46 49

Aquaculture : 44

44 CHARVOZ Janine

SARL Cannes Aquaculture

23 Avenue de la Croix des Gardes

06 400 CANNES

contact@cannesaquaculture.com

04 93 43 53 51 / 06 03 82 40 51

Poissons, oléiculture, maraîchage

*Grandes et moyennes surfaces,
restaurants*

45 COURTADE Any

SNC MONTE VERDI

46 Avenue Francklin Roosvelt

06 110 LE CANNET

bricecortade@yahoo.fr

Brice au 06 11 49 76 93

Maraîchage

46 CUERQ Bernard

Conversion

449 Chemin des Bas-Brusquets

06 220 VALLAURIS

arcadia@cuerq.net / 06 77 21 37 78

Agrumes



47 ORSO Charles

PEPINIERE DE L'ABADIE

Conversion

219 Avenue Michel Jourdan

06 150 CANNES LA BOCCA

pepiniere.orso@wanadoo.fr

04 93 47 95 75 / 06 12 23 95 78

**Maraîchage et petits fruits,
arboriculture**

Vente à la ferme, point de vente

collectif «Le marché de nos collines»

48 ORSO Jean-Charles

Conversion

Chemin Plaine de Laval

06 400 CANNES LA BOCCA

jeancharles.orso@wanadoo.fr

04 93 47 95 75 / 06 22 12 55 29

Maraîchage

49 ROMANINI Héléne

Agrumes Andrea

606 Chemin de la Gabelle

06 220 GOLFE-JUAN

agrumesandrea@aol.com

06 64 11 37 22

**Agrumes : clémentines, citrons,
oranges amères**

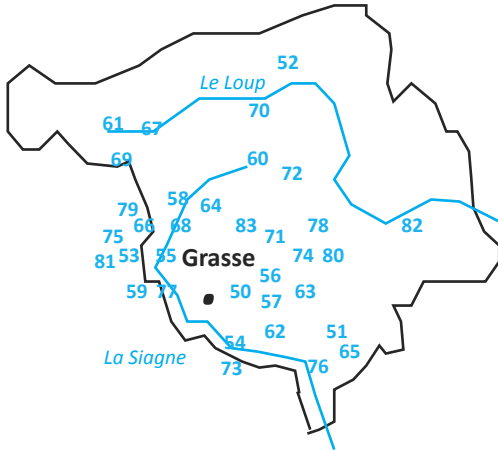
Vente à la ferme de mi-novembre à

fin janvier (du lundi au samedi de 14h

à 17h), AMAP et magasins bio



Pays de Grasse



Légumes et petits fruits : 50 54 59 62 65 72

73 74 76 77 79 82

Oléiculture et produits de l'olivier : 50 51 53

56 63 68 72 80

Arboriculture, agrumiculture : 50 56 66 68

72

Plants maraîchers : 71

Plantes à parfums, aromatiques et médicinales : 52 55 57 58 60 61 69 71 78 83

Fromages de chèvres, brebis et vaches :

75 81

Viande ovine : 64 70 81

Viande porcine: 64

Viande bovine: 67

50 A.P.R.E.H

E.S.A.T Les Restanques

Mas St-Antoine
46 bis, Avenue Henri Dunant, BP 14 211
06 131 GRASSE
mas.saint.antoine@apreh.org
04 92 42 40 00
www.apreh.org

Maraîchage, oléiculture, petits fruits rouges, agrumes, kiwis, plantes aromatiques cultivées, roses de Mai

Vente directe, grossistes bio

52 AYMAR Michel

56 Rue du Portail
06 620 GREOLIERES
michel.aymar@sfr.fr
04 93 59 96 58 / 06 29 69 57 76
Plantes à parfum, aromatiques et médicinales, huiles essentielles de lavande

Vente à la ferme

54 BICHERON Laurent

Conversion

Le potager du Gabre

715 Chemin du Gabre
06 810 AURIBEAU-SUR-SIAGNE
le_potager.du.gabre@gmail.com
06 64 98 81 96

Maraîchage

Grossiste, vente à la ferme, point de vente collectif, marché de Théoule-sur-Mer

51 ARNAUDO Sylvain

Sarl ARCOM

204 Chemin l'embut
06 370 MOUANS-SARTOUX
arcom06@wanadoo.fr
04 92 19 00 85 / 06 07 99 62 08

Huile d'olive, tapenade

Marchés, réseau Biocoop France, salons et foires bio

53 BIBIANO Jean-Pierre

Conversion

343 Chemin des Adrech
06 530 SAINT-CEZAIRE-SUR-SIAGNE
jpbibiano@free.fr
04 93 60 20 97 / 06 21 38 37 89

Oléiculture

Vente à la ferme

55 BORTOLINI Thierry

16 Chemin des Lazes
06 530 PEYMEINADE
ts3p.evelyne@gmail.com

Plantes à parfum, aromatiques et médicinales

56 BRAULT Monique et Lionel

Conversion

Domaine de la Royerie

88 Chemin des Hautes Ribes

06 130 GRASSE

lionelbrault@gmail.com

04 93 36 83 71 / 06 70 04 95 62

www.oleologie.com

Oléiculture (AOP Nice, médaille d'or au concours général 2011) et

agrumiculture (confitures, sirops, purée de fruits, chutneys, confits...)

Vente et dégustation au domaine et dans la boutique au 4 Place aux Aires à Grasse

57 CAVALIER BOUIS Michelle

Bouis Le Jardin de la Bastide

75 Chemin Saint-Marc

06 130 GRASSE

michellecavalier@free.fr

04 93 70 71 24 / 06 62 20 69 73

Plantes à parfum aromatiques et médicinales (roses, tubéreuses,

jasmin...), cueillette sauvage

Vente à la ferme, AMAP, salons et foires

58 COURRON Deborah

Conversion

Hameau de Canaux

168 Place Léon Vitry

06 530 SAINT-CEZAIRE DE THIEY

debo.grosso@laposte.net

04 93 09 11 63

Plantes à parfum, aromatiques et médicinales



59 DE LA PANOUSE Benoît

111 Chemin des Vignes

06 530 SAINT-CEZAIRE SUR SIAGNE

lapanouse01@infonie.fr

04 93 60 28 32

Maraîchage, petits fruits

Vente sur marchés, livraison possible

60 DURANTE Alain

EARL Distillerie Florihana

Les grands prés RD 12

06 460 CAUSSOLS

info@florihana.com / 04 93 09 06 09

www.florihana.com

Plantes à parfum, aromatiques et médicinales, huiles essentielles

Vente à la ferme du lundi au samedi

61 ESCRIVA Christian

SCEA Le Gattilier

La Commanderie

06 750 VALDEROURE

helichrysum@wanadoo.fr

04 93 60 39 88

Plantes à parfum, aromatiques et médicinales, huiles essentielles et végétales, cosmétiques,

Vente à la ferme (boutique l'été), visites du jardin (sur RDV pour les groupes), marchés Nice et Cannel-Rocheville, salons, foires et vente par correspondance

62 FEDERZONI Philippe

GAEC Federzoni

57 Boulevard Marcel Pagnol

06 130 PLAN DE GRASSE

naturdis@wanadoo.fr

04 92 42 48 48

Maraîchage

Magasins NaturMarché, Naturdis, restauration collective, marchés

63 FERRY Gérard

Conversion

21 Chemin Blumenthal

06 130 GRASSE

gerardferry00@yahoo.fr

04 93 70 00 78

Olives, AOC olive de Nice

Vente en magasins bio

64 FEYNEROL Isabelle

GAEC du Haut Canaux

792 Chemin des Gioanni-Hameau de Canaux

06 460 SAINT-VALLIER DE THIEY

fenrolisa@wanadoo.fr

06 67 02 60 12

Vente d'agneau et de porcs (IGP agneau de Sisteron)

65 Jardins de la Vallée de la

Siagne

2530 Route de Pegomas

06 370 MOUANS-SARTOUX

contact@lesjardinsdelasiagne.net

04 92 28 09 39 / 06 75 08 76 64

Maraîchage

Vente à la ferme, marchés (Mouans-Sartoux le mardi)



66 JULLIARD Edith

SC Edavive

424 Chemin des Santolines

06 530 LE TIGNET

edith2j@neuf.fr

Cognassiers

67 MAILLARD Stéphane

La Ferrière

97 Rue des Saouves bas

06 750 VALDEROURE

ferme.maillard@orange.fr

04 93 60 39 73

Viande bovine

AMAP, magasins bio

68 MARTIN Claude

Conversion

Campagne du Virat

38 Rue des Orangers

06 530 SPERACEDES

campagne.du.virat@wanadoo.fr

06 19 18 22 08

Olives et agrumes (huile d'olive AOP de Nice et confiture)

AMAP, vente à la ferme, salons et foires

69 MERINDOL Olivia

SCEA Terre d'Arômes

Ancienne Route Napoléon

06 750 SERANON

olivia.merindol@terre-d-arome.com

06 23 32 78 07

Plantes à parfum, aromatiques et médicinales, huiles essentielles, agritourisme

Vente à la ferme

70 MONJON Bruno

AB

GAEC de Calern

Impasse des aires
06 620 CIPIERES
04 93 59 98 23

Viande d'agneau (agneau des estives)
Vente à la ferme, «Le marché de nos collines» (Le Rouret)

71 MURCIA Philippe

AFPJR Foyer Riou

511 Chemin du camp de Tende
06 740 CHATEAUNEUF DE GRASSE
secretariat.foyerriou@afpjr.org
04 93 77 43 03

Plants maraîchers et fleurs

Vente à la ferme

72 NEGRO Laurent

SCI Domaine de Gourdon

Château de Gourdon
06 620 GOURDON
contact@chateau-gourdon.com
04 93 09 68 02

Maraîchage, arboriculture

73 OUDY Marie-Thérèse

913 Chemin du haut Couloubrier
06 810 AURIBEAU SUR SIAGNE
oudy_marietherese@yahoo.fr
07 60 67 99 64 / 04 93 70 15 82

Maraîchage et petits fruits (fraise)
Marché de Saint-Jacques de Grasse (samedi), AMAP, magasins bio

74 OULMONT François

Ferme de Saint-Jean

74 Chemin de St-Jean
06 130 GRASSE
foulmont@club-internet.fr
04 92 42 01 55 / 06 08 35 38 51

Maraîchage

Vente paniers, AMAP, magasin bio

75 POMPARAT Annie

Chèvrerie la Valmoura

1404 Chemin Valmoura
06 530 SAINT-CEZAIRE SUR SIAGNE
kouka6@hotmail.fr
04 93 60 27 42 / 06 93 60 27 42

Fromages de chèvre

76 REGIE MUNICIPALE

AGRICOLE

REBUFFEL Frédéric

HOTEL DE VILLE BP 25
06 370 MOUANS-SARTOUX
mairie@mouans-sartoux.net
04 92 92 47 00

Maraîchage

Production réservée aux cantines scolaires exclusivement

77 RINASSE Françoise et

Jean-Marie

2342 Route de Grasse
06 530 SAINT-CEZAIRE SUR SIAGNE
rinassejm@yahoo.fr / 04 93 60 28 98

Maraîchage (légumes de saisons et de plein champ)

Marché de Saint-Cézaire (samedi matin et mardi matin l'été)

78 RODRIGUEZ Sébastien

Conversion

65 Chemin de la Rourée
06 740 CHATEAUNEUF DE GRASSE
rosevignal@hotmail.fr
06 34 99 65 98

Plantes à parfum, aromatiques et médicinales

79 ROUSSEAU Corinne

448 Boulevard Santon de Pré-Bouquet
06 530 SAINT-CEZAIRE SUR SIAGNE
corousseau@gmail.com
06 99 07 50 51

Maraîchage, fraises et framboises

Vente à la ferme

80 SEGUIN Marie-Noëlle

AB/Conversion

300 Chemin Bergier
06 740 CHATEAUNEUF DE GRASSE
mn-seguin@orange.fr
04 93 42 75 72

Olives

Vente à la ferme, traiteur et trois magasins à Châteauneuf de Grasse



81 SELLIER Edith

Chèvrerie du Bois d'Amon

Ancien chemin de Cabris
06 530 SAINT-CEZAIRE SUR SIAGNE
edith_sellier@hotmail.com
04 93 40 75 04 / 06 37 78 34 75
www.chevrerieuduboisdamon.fr

Fromages de chèvres, yaourt, vente de chevreau et d'agneau en saison, terrine de chevreau, ferme pédagogique

Lieu de vente au 1307 Route de Grasse à Saint-Cézaire-sur-siagne

82 TRACHEL Jean-Louis

Route du parc
06 560 VALBONNE
jltrachel@yahoo.fr
04 92 92 80 00 / 06 18 21 39 28

Maraîchage

83 VIALE Constant

Jardin botanique conservatoire des plantes à parfum

Mas provence
123 Route de Plascassier
06 130 GRASSE
04 93 70 59 71 / 06 86 96 65 27

Plantes à parfum (tubéreuses, roses, jasmin)

Vente à la ferme, AMAP, salons et foires bio locales, parfumeries

Basse et Haute Vallée de l'Esteron

Légumes et petits fruits : 84 90

Oléiculture et produits de l'olivier :

88 89 93

Apiculture et produits de la ruche : 86 93

Fromages de chèvre, brebis et vache :

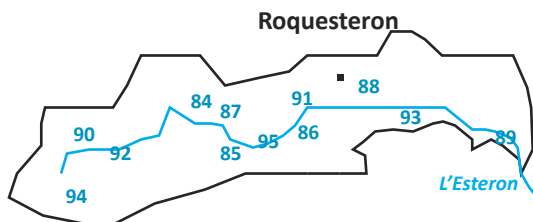
84 85 87 95

Agritourisme, hébergement : 86

Viande ovine : 86 90 92 94 95

Viande bovine : 92

Escargots : 91



84 BARBAGLI Alain et OMEROVIC Indira

La Ferme d'Aqui

151 Chemin de Saint-Jean

06 910 AMIRAT

lafermedaquai@aol.com

04 93 05 69 83

www.lafermedaquai.com

Fromages de chèvre, maraîchage

Vente à la ferme, magasins bio,

grossistes bio, AMAP, restauration collective

85 BONIFASSI Catherine

2 bis Rue Célestin Freinet

06 850 GARS

c.bonifassi@orange.fr

06 62 03 43 85

Fromages de chèvre

AMAP, marché de Gars le dimanche



86 BONNARD Florence et Jean-Claude

Les Ruchers de Sallagriffon

06 910 SALLAGRIFFON

floetjcb@wanadoo.fr

04 93 05 88 75

Apiculture, pain d'épice, préparation à base de miel et miel (IGP Miel de Provence), viande d'agneau, agritourisme (gîte rural accueil paysan)

Vente à la ferme, AMAP, salons et

foires bio locales

87 BRUEL Stéphane

Notre Dame D'Amirat

Place de Saint-Ferreol

06 910 AMIRAT

stephane.bruel@gmail.com /

06 09 91 22 11

Fromage de chèvre

88 CALEGARI Eric

3 Rue du Docteur Passeron

06 910 ROQUESTERON

ecalegari@laposte.net / 04 93 02 86 48

Olives

Conversion

89 EDLESTON Giles

GFA PRENZEKAND

2200 Route de Roquesteron

06 380 GILETTE

04 93 08 50 75

www.domainesachier.com

Olives

90 FABRE Pierre

Le Prignolet-La Sagne

06 850 BRIANCONNET

fabrebio@aol.com

04 93 60 40 20 / 06 86 99 43 32

Maraîchage, viande d'agneau

Vente à la ferme, grossistes, paniers, restauration collective

91 JACQUIN Francesca

Quartier Ve L'Erm

06 260 SAINT-ANTONIN

provence-escargots@orange.fr

04 93 03 28 59

Escargots



92 NOBLET Nathalie

Le Colombier
06 850 BRIANCONNET
nathalie-noblet@club-internet.fr
04 93 60 79 83
Viande d'agneau et bovine
Vente à la ferme, AMAP

93 PRANDI Rachel et Thierry

Ferme du Riolan
06 910 SIGALE
lafermeduriolan@free.fr
04 93 05 64 22
Apiculture, oléiculture
Vente à la ferme sur RDV, détaillants

94 RASTOUIL Jean

Pensier oriental BP2
06 850 SAINT-AUBAN
jean.rostouil@club-internet.fr
Viande d'agneau
Vente à la ferme, AMAP

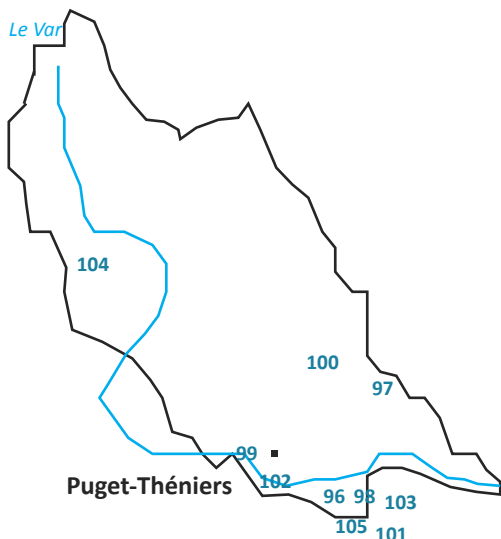
95 WIRTH Charles et

SONNTAG Véronique

Chèvrerie de la Saulée
La Saulée
06 910 COLLONGUES
charles.wirth0449@orange.fr
04 93 05 86 43 / 09 63 01 07 96
Fromages de chèvre, viande de chevreau, chevrettes et boucs sur commande
Vente à la ferme, AMAP, magasins bio, détaillants (épicerie)



Haute Vallée du Var



Légumes et petits fruits :

97 99 101 102 105

Oléiculture et produits de l'olivier : 102

Arboriculture, agrumiculture : 105

Apiculture et produits de la ruche : 104

Oeufs et volailles : 102 105

Fromages de chèvre, brebis et vache :

98 100 103

Viande ovine : 98

Céréales et pains : 96



96 ARIAS Diego

Conversion

La ferme du Collet

06 260 LA PENNE

04 93 05 84 50

arias@no-log.org

Céréales (blé, seigle...), mouture de la farine et fabrication du pain au levain

Vente à la ferme, AMAP, magasin

97 BARBERIS Gérard

Conversion

La Sarsa

06 710 MASSOINS

ge.barberis@wanadoo.fr

04 93 02 96 05 / 06 81 03 95 38

Maraîchage

Marché de Nice cours Saleya

98 GIROD Dominique

Bergerie Girod

2128 Chemin de Besseuges

06 260 LA PENNE

04 93 05 11 12 / 06 26 19 08 99

girod.domi@gmail.com

Fromage de chèvre et de brebis, viande d'agneau

Vente à la ferme, AMAP, restauration collective

et salons

99 JOURDAN Claude

AB/N&P

«Légumes plus que bio»

La Rochette

06 260 PUGET-THENIERS

claud.jourdan@alsatis.net

04 93 05 82 57

Maraîchage de montagne

Vente chez les détaillants, Bio D'Ici (Puget-Théniers), Satoriz

100 LANGLOIS Jérémy

Ferme du Suillet

Quartier du Serre

06 260 PIERLAS

(fromagerie du Cluot à Mallaussène)

jc.langlois@hotmail.fr

06 82 39 03 39

www.fromagespierlas.free.fr

Fromages de chèvre

Vente à la ferme, AMAP, magasins bio et épicerie

101 NOIR Vanessa et Aymeric

Lou Prei

Route agricole de la Barma

06 260 ASCROS

noiraymeric@yahoo.fr

06 22 48 95 69

Maraîchage de montagne et petits fruits

Livraison de paniers et PVC Bio D'Ici à Puget-Théniers

102 PAPONE Agnès et Renaud

Lavancia

Les Hauts des Blanqueries

06 260 PUGET-THENIERS

04 93 05 02 37 / 06 09 06 00 14

renaudpapone@gmail.com

Maraîchage, oléiculture et oeufs

(confitures, gelées, pâtes d'olives)

Vente à la ferme, point de vente collectif Bio D'Ici (Puget-Théniers), marchés

103 Ferme d'Ascros

Association ISATIS

ROUSSEZ Marie-Noëlle

5 Place du Général de Gaulle

06 260 ASCROS

ascros@isatis.org

04 93 21 53 54 / 06 99 21 53 54

Fromages de chèvre

Vente à la ferme, AMAP, marchés

104 RUMMERFIELD Susan

Rucher des gorges de Daluis

Maison Forestière du Plan

06 470 GUILLAUMES

werphatao@hotmail.com

04 93 05 51 98 / 06 88 21 23 24

Apiculture, lavande, eau de lavande

Vente à la ferme sur RDV, foires, maison de Pays à Puget-Théniers, coopérative agricoles à Guillaume

105 VALTIER Dorothée

La basse cour des Granges RD27

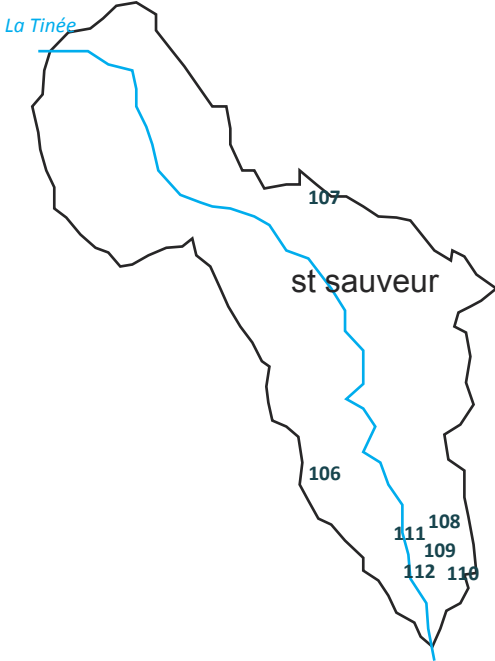
06 260 ASCROS

04 93 05 68 31 / 06 29 64 30 18

Maraîchage, volailles, arboriculture



Vallée de la Tinée



Légumes et petits fruits :

106 107 108 109 112

Oléiculture et produits de l'olivier :

112

Oeufs et volailles :

112

Plantes à parfums, aromatiques et médicinales :

108 110 111



106 ALVAREZ Régis

Conversion

Quartier Traversa

06 420 BAIROLS

06 77 04 55 80

fermealvarez@gmail.com

Maraîchage et petits fruits, oeufs, confitures, coulis, veloutés

Vente à la ferme, salons et foires

locales, vente de paniers (livraison)

108 CARTER Alan

Cidex 47 Saint-jean

06 420 LA-TOUR-SUR-TINEE

alaninsj@free.fr

04 93 59 06 08 / 06 10 42 05 25

Maraîchage, plantes à parfum, aromatiques et médicinales, semences

Vente de semence à Kokopelli, grossistes, paniers

AB/N&P

111 REINA Sylviane

N&P

Les Senteurs du Claut

Route d'Utelle

06 420 LA-TOUR-SUR-TINEE

sylviane.reina@orange.fr

04 93 02 10 72

Huiles essentielles, hydrolats biologiques, macérations solaires, baumes, savons

Vente à la ferme, marchés, salons et foires, vente par correspondances

107 BEIGNET Marie-Hélène

Ferme Lespinas

Quartier St Joseph

06 420 SAINT-DALMAS

mhbeignet@wanadoo.fr

06 07 71 71 56

www.ferme-lespinas.fr

Maraîchage et petits fruits rouges, confitures

Vente à la ferme, AMAP, marchés de Valdeblore, magasins bio, restauration collective

109 COTTEREAU Christophe

Place du Puy

06 420 LA-TOUR-SUR-TINEE

c.cottureau@gmail.com / 06.48.18.80.22

Maraîchage

110 LALANNE Elodie

Rue principale cidex 42

06 420 LA-TOUR-SUR-TINEE

elodie@soeren.fr / 06 88 39 07 20

Safran



112 ROUX Roger

Quartier Souville

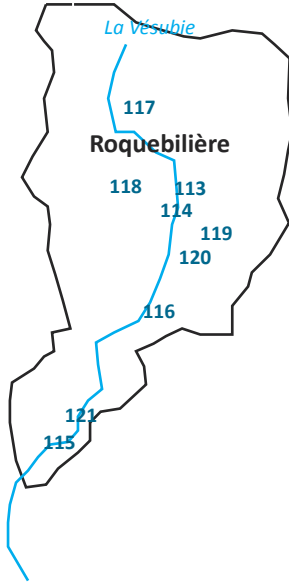
06 420 LA-TOUR-SUR-TINEE

06 27 57 85 73

Maraîchage, oléiculture, poules pondeuses

Vente à la ferme

Vallée de la Vésubie



Légumes et petits fruits :

113 114 116 117 118 119

Oléiculture et produits de l'olivier : **115 121**

Arboriculture, agrumiculture : **118 119**

Oeufs et volailles : **114 121**

Plantes à parfums, aromatiques et médicinales : **118**

Fromages de chèvre, brebis et vache : **120**

Viande ovine et porcine : **120**



113 ACTIS Alex

N&P

Le Counigou

06 450 ROQUEBILIERE

alex.actis@sfr.fr

04 93 03 47 88 / 06 09 34 29 47

Maraîchage, noix, sauce tomate et conserves de tomate

Vente à la ferme, marchés (Nice Libération, Roquebilière le mardi)

114 AUBURTIN Gilles

La Capella Berthemont les Bains

06 450 ROQUEBILIERE

hassi.na@orange.fr / 06 07 39 00 41

Maraîchage, oeufs

Marché: Roquebilière (mardi matin), Saint-Martin-de-Vésubie (samedi matin)

115 DAISSÉMIN Jean-André

Conversion

615 Chemin René Pouchol

06 670 LEVENS

andre.daissemin@orange.fr

06 06 44 99 53

Oléiculture

Vente à la ferme, marché de Levens

116 DURAND Elise

Les Ragias

06 450 BELVEDERE

elise.durand@yahoo.fr / 06 61 10 80 65

Petits fruits, fraises, cueillette sauvage, menthe, sirop, confitures et compotes

AMAP, marchés (Roquebilière mardi matin ou St-laurent-du-Var l'hiver, Saint-Martin-Vésubie de juin à octobre), vente à la ferme

117 DOS REIS FLORINDO Barbara

06 450 SAINT-MARTIN-VESUBIE

dosreisflorindo@gmail.com

06 10 64 02 91

Maraîchage

Vente directe à la ferme

118 MARRO Christophe

294 Route des Granges

06 450 VENANSON

06 64 03 96 93

Maraîchage, castanéiculture, champignons, arboriculture (pomme, poire), chêne truffier, safran
Marché de Venanson



119 RAYMONDO Philippe

Conversion

La Dorgane

06 450 LA BOLLENE VESUBIE
philippe.raymondo@wanadoo.fr
04 93 03 02 90 / 06 63 54 02 90

Arboriculture, maraîchage, petits fruits, œufs

Marchés (Roquebilière le mardi matin), foires, AMAP

120 SIC Annie et Gérard

La Dorgane

06 450 LA BOLLENE VESUBIE
sic.annie@wanadoo.fr

04 93 03 03 16

Fromages de chèvre et de brebis, viande d'agneau et de porc

Vente à la ferme, marchés (Saint-Martin Vésubie, Roquebilière)

121 SICARD Alain

Les oliviers de Saint Joseph

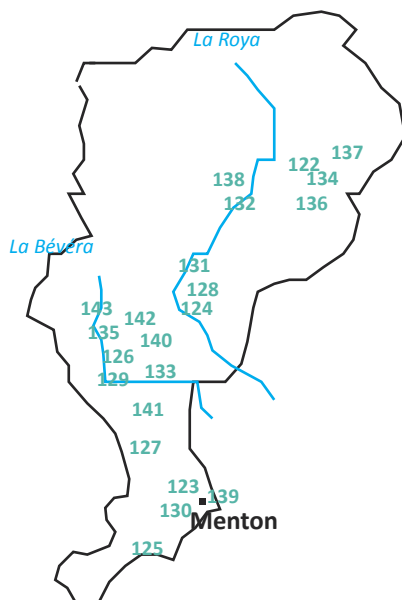
1140 Avenue du Général de Gaulle
06 670 LEVENS

sicard.alain@sfr.fr / 04 93 79 84 65

Huile d'olive AOC de Nice, olives et pâte d'olive



Vallée de la Bévéra et Roya



Légumes et petits fruits: 123 124 125 127
128 129 130 134 136 138 140 141

Apiculture et produits de la ruche :
126 128 141

Oléiculture et produits de l'olivier : 124 128
129 131 133 135 137 138 139 140 142

Viande ovine : 132

Fromages de brebis et vache : 122 135

Arboriculture, agrumiculture : 123 129 131
140 141

Plantes à parfums, aromatiques et médicinales : 124 143

Agrotourisme, hébergement : 134

122 BUREL ANDRE Bastien

Vallée de Bens

06 430 LA BRIGUE

bastien_burel_andre@hotmail.com

04 93 04 70 65

Fromage de brebis

123 DJEKHAR Karim

5 et 22 Rue de Drea

06 500 MENTON

04 93 35 99 92

menton.saveurs@wanadoo.fr

Maraîchage, agrumiculture

124 EARL Domaine de la Chapelle Saint-Jérôme

REIFFSTECK Eric

Piène Haute

06 540 BREIL-SUR-ROYA

eric@chapellestjerome.com

04 93 97 42 21 / 06 07 40 46 35

www.chapellestjerome.com

Oléiculture, plantes à parfums, aromatiques et médicinales, maraîchage

Vente chez les détaillants, salons et foires

125 FERRARI Virginio

Evolution FARM

747 Chemin des Vallières

06 190 ROQUEBRUNE-CAP-MARTIN

evolutionfarm@gmail.com

06 80 86 80 03

Maraîchage

126 GENERO GUIBERT

Bernadette et René

Rucher du Buzard

La Coletta Plantier

06 380 SOSPEL

rene.genero@wanadoo.fr

04 93 04 07 26 / 09 75 71 57 52

Gelée royale et miel de montagne
Vente à la ferme tous les jours sur RDV exclusivement, magasins bio, grossistes, foires et marchés spécialisés (fête du miel), restauration collective

127 GUIGLIONDA Philippe

Gorbiologique

190 Chemin du Doyen Rochard

06 500 GORBIO

gorbiologique@yahoo.fr

06 62 85 60 35

Maraîchage

Marchés de Menton: marché de Carei (mardi, jeudi et samedi) et le Grand Marché (samedi et dimanche), magasins

128 HERROU Cédric

Conversion

Camp saorin

06 540 BREIL SUR ROYA

Maraîchage, olives et apiculture

Marchés : Breil-sur-Roya (mardi), Tende (mercredi), Sospel (jeudi), foires et commandes



129 IMBERT Frédéric

Jardin solune

Chemin de Caraveia,

route du col Saint-Jean

06 380 SOSPEL

jardinsolune@yahoo.fr

09 61 23 80 39

Maraîchage, oléiculture, fruits rouges, cueillette sauvage, arboriculture, confitures, chutney, pistou, persillade, huile, pâte d'olive,...

130 LE JARDIN DES ANTIPODES

AB/Conversion

BOYLE Alexandra

87 Boulevard de Garavan

06 500 MENTON

antipodes87@mac.com

06 11 55 00 75

Maraîchage

Restaurants, restauration collective

131 KOEHL Thierry

Conversion

L'arbusset

06 540 BREIL SUR ROYA

koehl@orange.fr

04 93 04 41 74 / 06 03 44 03 06

Agrumes et olives

Vente à la ferme

132 LACLAU Jean-Francois

Peine Monte

06 540 SAORGE

j.laclau@free.fr / 04 93 55 70

Viande d'agneau

Vente à la ferme et grossistes bio

133 LEVY Marie-Thérèse

Résidence Ile Maurice - 787 Route de Nice

06 600 ANTIBES

levymat@gmail.com / 06 63 64 23 04

Huile d'olive AOC de Nice

Marché, magasins bio, boutique de commerce équitable à Mouans-Sartoux

134 NOBILI-AVRAM Claudine et Gérard

La Ferme de Val des Près

Val des Près

06 430 LA BRIGUE

avramdo@netcourrier.com

04 93 04 71 79 / 06 31 09 21 32

Maraîchage, pommes, agritourisme (2 gîtes)

Marchés Tende (mardi, mercredi et samedi), La Brigue (vendredi et dimanche), AMAP

135 PEGLION Sophie et René

AB/conversion

Ferme Saint-Vincent

06 380 SOSPEL

rene.peglion@orange.fr

04 93 04 10 25 / 06 74 91 54 73

Fromages de vache, huile d'olive en conversion

Vente à la ferme et sur le marché de Sospel le jeudi et le dimanche matin

136 POGUNTKE Christophe et RAMBAUD Claudie

Vallée de Bens
06 430 LA BRIGUE
claudiebens@free.fr / 04 93 62 41 52
Maraîchage

Paniers, marchés : Breil-sur-Roya (mardi), Saorge et Fontan (samedi), Sospel (jeudi) et Tende (dimanche)

137 POIRSON Robert

Conversion
04 850 JAUSIERS
(terrains à la Brigue)
poirson.planay@free.fr
04 92 35 55 17
Olives

138 SMANIOTTO Gilles

9 Place de l'église
06 540 SAORGE
djiloo@no-log.org / 06 77 03 09 37
Maraîchage, oléiculture
Vente à la ferme, paniers

139 SPATOLA Stéphane
Avenue Guillaume 1ER de Provence
06 500 MENTON
06 60 29 29 41
Oléiculture

140 SOFFIOTTI Frédéric

Conversion
SOFFIOTTI et Fils
Col de Saint-Jean
06 380 SOSPEL
frederic.soffiotti@wanadoo.fr
04 93 04 08 81
www.soffiotti.com
Oléiculture AOC Olive de Nice, maraîchage, cultures légumières et arbres fruitiers (produits transformés : huile d'olive, pâte d'olive, sauce, antipasti, confitures...)
AMAP (Castillon), vente à la ferme, foires et magasins, visites de ferme

140 TOSCAN-CHIARAMONTI Serge

2067 Route de la Condamine
06 500 CASTELLAR
sergetoscan@orange.fr
04 92 10 28 44 / 06 14 69 71 84
Maraîchage, oléiculture (pâte d'olive), apiculture, agrumiculture, framboises, cueillette sauvage
Marché de Menton (jeudi, samedi, dimanche), salons et foires locales

142 TRIPODI Jean-François

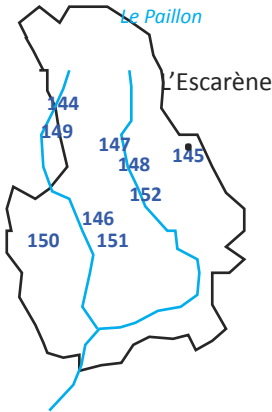
Domaine de la Ginestrea
Quartier ERC
06 380 SOSPEL
domaine-ginestrea@wanadoo.fr
04 93 04 19 39 / 06 12 56 61 76
Huile d'olive AOC de Nice et pâte d'olive
Vente à la ferme et magasins

143 TROCH Véronique

Quartier Aïgas
06 380 SOSPEL
pistil.etoile@gmail.fr / 06 78 63 98 64
Culture de safran et oliviers; vente de produits à base de safran sous la marque «le pistil de l'étoile»: miel, confiture, sirops, safran et bulbes de safran, huile d'olive



Vallée des Paillons



Légumes et petits fruits : 147 150 151

Apiculture et produits de la ruche : 144 149

Oléiculture et produits de l'olivier : 144 145
146 147 148 149 150

Arboriculture, agrumiculture : 147 148 151
152

Agritourisme, hébergement : 150





148 FAUSTIN Eric

Conversion

La Ferme du Val del Prat

3841 Chemindu Mount

06 440 LUCERAM

faustineric@free.fr / 04 93 55 83 22

Huile d'olive, pâte d'olive, olives de table, arboriculture (confitures), cueillette sauvage

Vente à la ferme, marché

149 LAPERDRIX Dominique

Conversion

Oliverie St-Sébastien

370 Route de Jouncas

06 390 COARAZE

dominique_laperdix@hotmail.com

06 21 14 85 22

Produits oléicoles en AOP «Olive de Nice», apiculture

Vente à la ferme, marchés et gîtes ruraux

150 Ferme de la Cascade

SAINT-YRIAN Corinne

1605 Route de Rémaurian

06 390 CHATEAUNEUF VILLEVEILLE

corinne.saintyrian@hotmail.fr

04 93 80 26 10 / 06 63 02 73 88

www.fermedelacascade.fr

Maraîchage, oléiculture, cueillette sauvage, coulis, légumes en conserve, chambres d'hôtes

Vente à la ferme, magasin bio, foires locales, épicerie du village, paniers

144 ASCANI Claude

2130 Route de soleil

Quartier La Pinea

06 390 COARAZE

claudolean@yahoo.fr

04 93 79 33 08

Huile d'olive, pâte d'olive, olives de table, apiculture, pain d'épices, confiture, vinaigre

Marché et AMAP

145 BELLINO Jacqueline

Adolive

Domaine des près fleuris

3105 Chemin de St Pancrace

06 440 L'ESCARNE

jbellino@neuf.fr

04 93 79 69 25 / 06 09 07 59 12

Olives, huile d'olive, pâte d'olive (AOC Nice), tapenades

Vente sur internet, à la ferme sur RDV, épiceries fines

146 CHIESA GAUTIER VIGNAL

Château de Vignal

2566, Route de Berre les Alpes

06 390 CONTES

04 93 79 00 71

Oléiculture

147 DONADEY Jean-Daniel

Conversion

Camargua

Route des Mounts

06 440 LUCERAM

donadey@olivettes.fr / 06 06 79 39 55

www.olivettes.fr

Maraîchage, oléiculture, arboriculture (confitures du vergers), apiculture et oeufs

Vente à la ferme, marchés, magasins bio et point de vente collectif



151 TEMPIER Vincent

Les Vergers du Paillon

La Bergerien Route de Pierrefeu

06 390 CONTES

vergersdupaillon@hotmail.fr

04 93 84 37 59 / 06 11 13 69 45

Maraîchage, fraises, framboises, arboriculture

Vente à la ferme

152 TIHY Gabrielle et Emile

Conversion

Ferme du Val del Prat

3841 Chemin du Mount

06 440 LUCERAM

tihyemile@orange.fr

04 93 79 54 66 / 06 69 62 05 50

Châtaigniers, crème de châtaigne, petits fruits, confiture

Vente à la ferme, marché (Monaco)

Points de vente BIO

Biocoop Riviera

104 Avenue Henri Dunant
06 100 Nice
04 97 07 19 11

Pains, fruits, produits frais, surgelés,
épicerie fine, produits sans gluten,
compléments alimentaires, cosmétiques,
éco-produits.

La Ferme Bio

460 Chemin du col de l'olivier
06 670 Saint-Blaise
04 93 08 76 34 / 04 93 08 85 14
lafermebio@wanadoo.fr

Fruits et légumes frais, pain, boucherie,
épicerie, produits frais locaux...

SATORIZ Mandelieu

85 Allée Louis Blériot
06 210 Mandelieu
04 93 90 97 76
mandelieu@satoriz.fr

Alimentaire, cosmétique, entretien, rayon
bébé, librairie.

SATORIZ Vallauris

2791 Chemin Saint Bernard
06 220 Vallauris
04 97 21 31 18
vallauris@satoriz.fr

Fruits et légumes frais, pain, viande...
(alimentaire).

Le Marchand Bio

Ouverture non-stop
du Lundi au Samedi
de 9h00 à 19h00

4 magasins dans le 06
Grasse Bd. Marcel Pagnol - La Colle sur Loup
Nice Rue de la Buffa - Nice Corniche

Les marchés biologiques

- St-Laurent-du-Var à Cap 3000, tous les mardis
et les vendredis dès 7h30

- Le Cannet-Rocheville, l'Aubarède, tous les
mercredis dès 7H30

Les foires biologiques

Biograsse, le 1^{er} week-end de septembre
Site web : www.ville-grasse.fr

Bionazur, à Nice au Jardin Albert I^{er} en juin
Site web : www.nicexpo.org



Collectif de défense des Terres Fertiles



Agir pour la préservation des terres fertiles

Le collectif de défense des terres fertiles réunit des structures et associations du monde agricole, de la protection de l'environnement, du commerce équitable et plus généralement de l'économie sociale et solidaire ainsi que des citoyens. Les collectifs se sont fédérés autour de mobilisations locales pour la préservation d'espaces agricoles menacés.

3000 hectares de terres agricoles disparaissent chaque année en PACA alors que la superficie agricole ne représente déjà plus que 22% du territoire régional contre 52% au niveau national. Sur 74 000 fermes en 1970 il n'en reste que 20 000 en 2007. Qui va nous nourrir demain?

Constatant le rythme extrêmement rapide de l'artificialisation des terres dans la région et la forte spéculation foncière qui s'exerce, les collectifs de défense des terres fertiles réclament une inversion immédiate de la situation et une protection efficace des terres agricoles pour permettre une action urgente et indispensable de développement agricole, économique et social de la région.

Le site www.terres-fertiles.fr vous donne accès à un forum vous permettant de faciliter la veille foncière à travers l'échange d'informations sur les terres en danger, les révisions de documents d'urbanisme ou encore les mobilisations locales contre des projets d'artificialisation des terres fertiles.

contact@terresfertiles06.org

Vous avez dit AMAP ?



Les Associations pour le maintien de l'Agriculture Paysanne sont encadrées par Alliance Provence en PACA. Basée sur le principe d'un partenariat entre un producteur et des consommateurs, l'AMAP rétribue le producteur au juste prix, et l'incite souvent à passer en agriculture biologique.

04 94 98 80 00

www.allianceprovence.org

allianceprovence@wanadoo.fr



Bio Consom'acteurs Provence

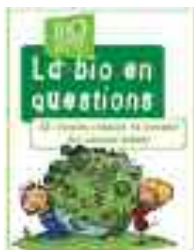
«**Agir pour une bio locale et équitable**»
www.bioconsomacteursprovence.com

L'association « **Bio Consom'acteurs** » a pour principal objectif de promouvoir une consommation responsable privilégiant les produits biologiques et écologiques ainsi qu'un commerce équitable de ces produits.

« L'association Bio Consom'acteurs a pour objet d'agir pour une agriculture biologique locale et équitable. Elle sensibilise et informe les citoyens sur l'importance de leur choix de consommation. Elle interpelle les élus sur la nécessité de mettre tous les moyens en œuvre pour favoriser le développement de cette agriculture. Elle encourage des échanges garantissant du producteur au consommateur des pratiques sociales et économiques respectueuses de l'Homme et de son environnement » (Article 2 des statuts).

Les actions de l'association

Bio Consom'acteurs s'adresse au grand public et aux consommateurs de produits biologiques dans leur grande diversité, afin de les sensibiliser aux spécificités de la bio. Elle diffuse une information détaillée et concrète sur tout ce qui concerne la bio et les thématiques qui lui sont liées. L'association a édité **3 livrets pédagogiques sur la bio** :



La Bio en Questions :
25 bonnes raisons de devenir
« bio consom'acteur »



Etude en Bio
Etre étudiant et manger bio,
c'est possible



La Bio en
restauration collective

Ainsi, elle informe et sensibilise les citoyens sur l'importance de leurs choix de consommation et l'exemplarité de l'agriculture biologique, ses atouts pour l'environnement, la santé et le goût. Elle les mobilise afin qu'ils agissent en faveur d'un développement équilibré de la bio sur tout le territoire.

Elle développe aussi des actions de plaidoyer et d'interpellation des élus.

AGIR INDIVIDUELLEMENT C'EST BIEN, AGIR AUSSI COLLECTIVEMENT C'EST MIEUX

Association régionale **Bio Consom'acteurs Provence** - B.P.13- 83510 LORGUES
Tél : 04 94 73 70 65 / 06 70 51 06 48 / 06 81 84 21 30
bioconsomacteursprovence@gmail.com / www.bioconsomacteursprovence.com

Consommer bio, local et de saison

Manger des produits bio dans les Alpes-Maritimes, c'est reprendre contact avec celles et ceux qui nous nourrissent, avec la fraîcheur des aliments et les saveurs du terroir. C'est aussi encourager la production alimentaire près de chez soi pour favoriser l'autonomie alimentaire du territoire.

Consommer local, de saison et bio permet de réduire l'impact environnemental de notre alimentation en évitant les transports, les stockages, les engrais et pesticides de synthèse. On contribue ainsi à restaurer la qualité des sols et de l'air et à maintenir les paysages.

Les produits que l'on achète sont adaptés aux spécificités régionales ; consommés à maturité, ils sont encore meilleurs !

Pourquoi consommer bio local ?

- Pour savourer des aliments sains, frais et cueillis à maturité
- Pour réduire l'impact environnemental de mon assiette (pesticides, gaz à effet de serre dûs aux transports, OGM...)
- Pour participer à la préservation des terres nourricières et à la sauvegarde de la biodiversité
- Pour encourager une économie locale et soutenir les agriculteurs locaux
- Pour contribuer au maintien du tissu rural et des paysages
- Pour développer la diversité des modes de vies et des terroirs
- Pour conserver des savoir-faire et des produits qui font l'identité de nos territoires

Les produits bio sont-ils plus chers ?

Ils sont en général plus chers à l'achat...

- Les rendements sont moins élevés
- Le besoin en main-d'oeuvre est plus important
- Les économies d'échelle sont moins conséquentes
- Les aides publiques sont majoritairement orientées vers l'agriculture conventionnelle

mais moins chers pour la société...

- Les coûts de dépollution des eaux sont quasi inexistantes
- L'agriculture biologique génère moins de coûts pour la santé publique
- L'autonomie alimentaire territoriale engendre moins d'impacts environnementaux

Finis les tomates en janvier ! Vive la saisonnalité !

- Vous consommez des produits de qualité à moindre coût
- Vous réduisez la pollution due aux transports
- Vous mangez des aliments non traités pour résister aux transports
- Vous favorisez une production en pleine terre moins consommatrice d'énergie que hors saison en serre chauffée
- Vous satisfaites vos besoins nutritionnels qui évoluent en fonction des saisons

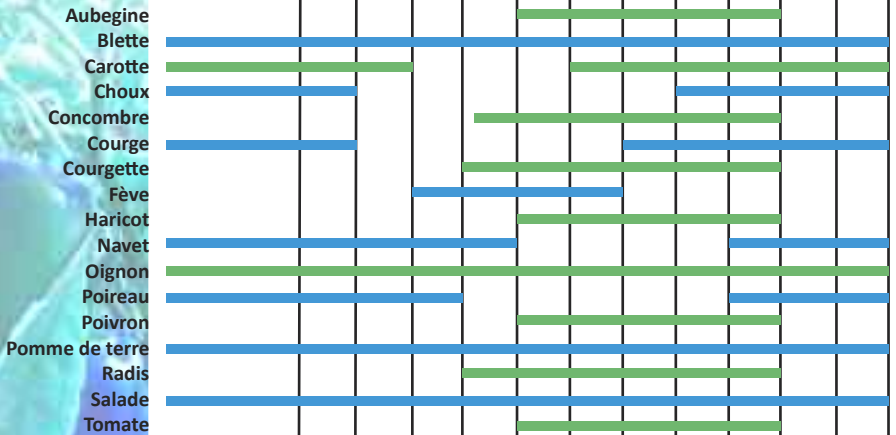
Manger bio, c'est respecter le cycle des saisons

Ces périodes de production vous sont données à titre indicatif.
Elles peuvent varier en fonction du climat.

janv fév mars avril mai juin juil août sept oct nov déc



Légumes



Fruits

