

# Le guide de nos exploitations agricoles



Edition  
2010

Découvrez  
les producteurs près de chez vous



Savourez  
les produits du terroir



Visitez  
les exploitations agricoles locales



Auribeau sur Siagne · Grasse · Mouans-Sartoux  
Pégomas · La Roquette sur Siagne





# Edito

---

Fruit d'un travail partenarial important, la Charte agricole du Pôle Azur Provence, signée en novembre 2007, traduit la volonté des élus de soutenir l'activité agricole du pays grassois. L'agriculture du territoire, en plus de son rôle de production, participe à l'entretien des paysages et à la protection de la biodiversité. Elle se veut garante de notre qualité de vie et est, à ce titre, reconnue d'intérêt public.

Les élus de Pôle Azur Provence sont aujourd'hui convaincus de l'urgence de préserver nos terres agricoles fragilisées et de la nécessité de mobiliser les acteurs du monde rural pour mettre en place des actions concrètes qui prennent à la fois en compte le développement de l'économie agricole et la protection de l'environnement.

Des actions ont déjà été mises en place telles que le développement des circuits courts de commercialisation, une meilleure communication du métier d'agriculteur, une sensibilisation du public pour consommer des produits locaux, frais et de saison...

Ce guide a pour vocation de faire connaître les agriculteurs situés près de chez vous et apprécier ainsi les productions locales de notre territoire. Je vous invite à découvrir et à savourer leurs produits qui font la richesse de notre terroir.

**Jean Pierre Leleux**

Sénateur des Alpes-Maritimes

Maire de Grasse

Président de Pôle Azur Provence

Ce guide ne recense que les producteurs qui ont accepté d'y paraître





# Sommaire

---



## L'agriculture sur le territoire

Un peu d'histoire  
Aujourd'hui

p. 6  
p. 7



## Les produits locaux et de saison

De quoi s'agit-il ?

p. 8

Les légumes de saison sont-ils bons  
pour notre environnement ?

p. 9

Quels fruits et légumes pour quelles saisons ?

p. 11



## Consommer les produits locaux et de saison

Comment les trouver ?


p. 14

Quels sont les différents signes de qualité ?


p. 15




## Les exploitations agricoles de notre territoire

 Les maraîchers et arboriculteurs  
près de chez vous...

p.19

 Les horticulteurs près de chez vous...

p. 26

 Les éleveurs près de chez vous...

p. 30



## Quelques recettes faciles à réaliser de nos producteurs

p. 32



### Le territoire en quelques chiffres...

#### 5 communes

Auribeau-sur-Siagne  
Grasse  
Mouans-Sartoux  
Pégomas  
La Roquette-sur-Siagne

76 081 habitants

81 km<sup>2</sup>

1 pôle de compétitivité  
Parfums, Arômes,  
Senteurs, Saveurs

1 charte pour  
l'environnement

1 charte agricole

1 Plan Local  
Energie  
Environnement  
(PLEE)

# L'agriculture sur le territoire

## Un peu d'histoire

L'identité du Pays de Grasse s'est forgée autour de son patrimoine rural et de ses spécificités : les plantes à parfum, le mimosa, l'oléiculture...

C'est dès le 18<sup>ème</sup> siècle que le développement des cultures florales (jasmin, rose centifolia, ...) évolue jusqu'à atteindre une production et une renommée internationale. L'agriculture devient alors, la seule richesse productive avec oliviers, vignes, cultures et sylvopastoralisme.

Au 20<sup>ème</sup> siècle, l'évolution du marché due au développement des importations entraîne un déclin important de la culture florale.

En 20 ans (entre 1979 et 2000), le territoire de Pôle Azur Provence a perdu plus de 80% des exploitations agricoles et les surfaces exploitées ont diminué de deux tiers.

## Aujourd'hui

Les 5 communes du territoire recensent plus d'une **centaine** d'exploitants agricoles soit 8% du nombre d'exploitants du département.

Les agriculteurs de Pôle Azur Provence représentent 0.7% de la population active du territoire. La surface agricole utilisée est d'environ **1 000 ha** soit 11% de la superficie du territoire communautaire.

## Les productions identitaires du Pays de Grasse

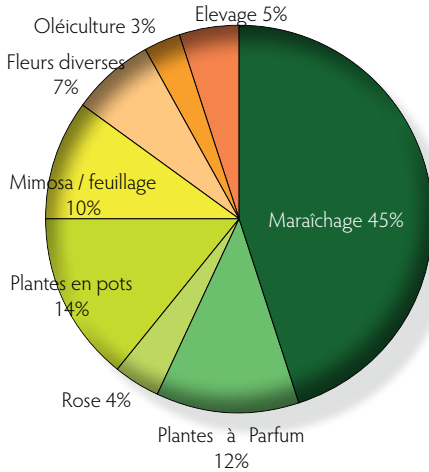
Les principales productions présentes sur le Pôle Azur Provence sont le **maraîchage** (fruits et légumes) avec 45% des exploitations du territoire et **l'horticulture** (fleurs diverses, plantes en pots,... ainsi que les productions emblématiques telles que les plantes à parfum, le mimosa et la rose en tant que fleur coupée) avec 48% des exploitations.

La culture ancestrale des plantes à parfum (rose et jasmin) présente depuis le milieu du 19<sup>ème</sup> siècle sur notre territoire confère encore aujourd'hui à Grasse le statut de Capitale Mondiale des Parfums.

Le jasmin du Pays Grassois est exclusivement utilisé par la parfumerie française et permet aux plus grands parfumeurs de justifier d'un travail de qualité.

De par ce type d'activité et la

diversité des autres productions (oléiculture, élevage, ...), l'agriculture participe très fortement à l'identité et la préservation des paysages.



### Répartition des filières

(Source : données 2005 chambre d'agriculture 06)

Cependant, le secteur agricole est particulièrement fragilisé sur notre territoire en raison de plusieurs facteurs :

- un déclin du nombre d'agriculteurs,
- un âge élevé des chefs d'exploitation (en moyenne 58 ans) qui pose le problème de transmission des exploitations car il n'y a pas ou très peu de reprise familiale,
- une forte pression de l'urbanisation qui a conduit à la raréfaction, au morcellement et la cherté des terres agricoles alors que le foncier constitue le premier outil de travail des agriculteurs.

**A travers la Charte agricole du Pôle Azur Provence, les élus s'engagent à :**

- préserver durablement les terres agricoles et le savoir-faire local,
- assurer à l'agriculture un rôle de production pour répondre à une demande forte des consommateurs en produits frais et de qualité,
- favoriser l'installation de jeunes agriculteurs,
- reconnaître l'agriculture pour ses fonctions environnementales car elle est garante d'une qualité de vie en participant à l'entretien des paysages, à la prévention des risques naturels (pare-feu, lutte contre l'érosion, zones de rétention d'eau) et à la préservation de la biodiversité.



# Les produits locaux et de saison

## De quoi s'agit-il ?

**Les produits locaux** sont tout simplement ceux qui sont cultivés à proximité de chez vous : dans votre commune, votre département des Alpes-Maritimes ou votre région Provence –Alpes – Côte d'Azur (PACA).

**Les produits de saison** sont des produits locaux qui sont naturellement bons à consommer à une période de l'année. Chaque plante cultivée pousse selon un cycle naturel qui lui est propre en fonction de ses exigences au niveau température.

Les produits de saison ont beaucoup d'avantages : plus frais, plus savoureux et plus riches en vitamines. Ils sont également économiques puisque leur prix est le plus bas au moment où ils sont produits (*cf. page 10 tableau des saisons*).

**Choisir des produits locaux, c'est reconnaître le travail de nos agriculteurs soucieux des préoccupations des consommateurs en recherche de produits frais, de qualité et de saison.**

## Et les produits hors-saison ?

Ce sont des produits issus de serres chauffées ou importés de pays étrangers dont les cycles climatiques sont décalés par rapport aux nôtres.

## Les légumes de saison sont-ils bons pour notre environnement ?

Les dernières décennies ont vu se multiplier les produits proposés aux consommateurs.

Le développement des transports (notamment par avion et camion), des techniques de production (culture hors-sol), de la conservation par le froid et des grandes distributions, a fait qu'aujourd'hui, on trouve de tout et toute l'année en provenance de tous les coins de la planète.

Cette mondialisation des échanges a abouti à faire pousser à l'autre bout de la planète des produits standards (par exemple les tomates) pour ensuite les transporter jusque chez nous. Aujourd'hui, les rayons des marchés ou supermarchés proposent en plein hiver des fraises du Chili, des tomates des Pays-Bas, des haricots verts du Sénégal ou du raisin d'Afrique du Sud... Difficile de savoir quelles sont les bonnes saisons (cf. page 10 tableau des saisons).

**Il est important de retrouver le cycle des saisons car une fraise importée par avion consomme 24 fois plus d'énergie que la même culture récoltée en mai et produite près de vous.**

**En achetant des fruits ou légumes importés de l'autre bout de la planète, on consomme surtout l'énergie nécessaire à leur production et le pétrole nécessaire à leur transport.**

Quant aux produits hors-saison cultivés sur place et provenant de serres chauffées au gaz de ville, ils consomment aussi de l'énergie et produisent des gaz à effet de serre.

**Nos choix de consommation en matière d'alimentation ont un impact important sur notre environnement et sur notre économie locale. Essayons de privilégier les produits de nos agriculteurs et tentons de réapprendre à cuisiner en fonction des saisons sans oublier que les fraises mûrissent en mai, les tomates se dégustent l'été et le raisin fait sa rentrée en septembre... !**



# Les produits locaux et de saison

Quels fruits et légumes pour quelles saisons dans les Alpes-Maritimes ?

Légumes/fruits	Printemps (mars-avril-mai)	Eté (juin-juillet-août)	Automne (septembre- octobre-novembre)	Hiver (décembre- janvier-février)
Abricot				
Ail				
Artichaut				
Asperge				
Aubergine				
Blette				
Betterave rouge				
Brocoli				
Carotte				
Céleri-branche				
Cerise				
Champignon de Paris				
Chou blanc				
Chou de Bruxelles				
Chou-fleur				
Chou rave				
Chou Romanesco				
Chou rouge				
Concombre				
Courge				
Courgettes				
Echalote				
Endive				
Epinard				






## Quels fruits et légumes pour quelles saisons dans les Alpes-Maritimes ?

<b>Légumes/fruits</b>	<b>Printemps</b> (mars-avril-mai)	<b>Eté</b> (juin-juillet-août)	<b>Automne</b> (septembre- octobre- novembre)	<b>Hiver</b> (décembre- janvier-février)
Fenouil				
Fève				
Fraise				
Framboise				
Haricot vert				
Mâche				
Mandarine				
Melon				
Navet				
Nectarine				
Oignon				
Orange				
Pêche				
Petit pois				
Poire				
Poireau				
Poivron				
Pomme				
Pomme de terre				
Potiron				
Radis				
Rhubarbe				
Salade				
Tomate				



# Les produits locaux et de saison

## 5 bonnes raisons de préférer ce qui est de «saison» et produit près de chez moi...

-  Je favorise le développement de l'économie locale de ma commune, de ma région, de mon pays et notamment d'une agriculture de qualité.
-  Je contribue à la préservation de la diversité des fruits et légumes, des savoir-faire locaux et du patrimoine agricole local.
-  Je bénéficie de produits frais, meilleurs pour ma santé et celle de ma famille.
-  Je peux échanger avec les agriculteurs locaux sur leur métier et leurs manières de produire.
-  Je participe à la lutte contre les émissions de gaz à effet de serre et à la diminution des consommations énergétiques.





# Consommer les produits locaux

## Comment les trouver ?

**Lors de vos achats en supermarché ou au marché, ayez le réflexe de vérifier la provenance des produits.** Ainsi, vous pourrez favoriser ceux qui proviennent de France, de votre région voire même de votre département.

### Découvrez les lieux de vente auprès de producteurs locaux :

- ▶ De nombreux agriculteurs proposent leurs produits en vente directe soit sur leur exploitation, soit sur les marchés locaux, soit par système de paniers.
- ▶ Les Points de Vente Collectifs sont des magasins approvisionnés et gérés par des agriculteurs qui se regroupent afin de vous proposer une large gamme de produits.
- ▶ Par l'intermédiaire des AMAP (Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne) : ce concept repose sur un partenariat entre un agriculteur et un groupe de consommateurs :
  - Les consommateurs achètent à l'avance une part de récolte à un agriculteur sur une saison déterminée.
  - L'agriculteur, s'engage en retour, à fournir des produits de qualité sous forme de panier hebdomadaire à prix fixe et constant.

### Coordonnées des AMAP sur le Pôle Azur Provence :

Auribeau-sur-Siagne - AMAP Auribel - [www.auribel.free.fr](http://www.auribel.free.fr)

Grasse - AMAP La Banaste - [labanaste@gmail.com](mailto:labanaste@gmail.com)

Grasse - AMAP Nature et saveurs dans l'assiette - [amap.grasse@gmail.com](mailto:amap.grasse@gmail.com)

Mouans-Sartoux - AMAP Les Paniers de nos campagnes - [www.amap-mouans.fr](http://www.amap-mouans.fr)

Pour connaître la liste des marchés, fêtes et foires agricoles de votre commune : [www.ca06.fr](http://www.ca06.fr) - rubrique «Valoriser nos produits»

# et de saison

## Quels sont les différents signes de qualité ?

**Les productions du territoire présentent des signes de qualité garantissant leur origine, leur qualité et provenance.**



### La marque : Nice Qualité Plus

La marque «Nice Qualité Plus» garantit que les fleurs achetées ont été produites sur la Côte d'Azur



**Les AOP (Appellation d'Origine Protégée) certifient à la fois une provenance géographique, un cahier des charges de productions mais aussi un lien au terroir**

AOP «Huile d'olives de Nice» et «Olives de table et pâte d'olives»

**Les labels indiquent que la production et/ou la transformation et/ou le service ont été réalisés conformément à un cahier des charges.**

### L'Agriculture Biologique (AB)

L'agriculture biologique est un **système de production agricole** spécifique qui **exclut l'usage des engrais et pesticides** de synthèse, **et des organismes génétiquement modifiés**. Les agriculteurs qui pratiquent ce type d'agriculture misent, par exemple, sur **l'engrais vert, le compostage, la lutte biologique, et le sarclage mécanique** pour maintenir la productivité des sols et le contrôle des maladies et des parasites.



### «Bienvenue à la Ferme»

Il s'agit de la marque déposée par l'Assemblée Permanente des Chambres d'Agriculture (APCA), afin de fédérer les **agriculteurs en activité qui souhaitent créer un accueil sur leur exploitation**. Plusieurs formules sont possibles dont : le goûter à la ferme ; la vente directe des «produits de la ferme» issus de l'exploitation ; la ferme de découverte ; la ferme auberge ; la ferme pédagogique ; l'hébergement (camping, gîtes, chambre d'hôte).

Pour toute information complémentaire : [www.bienvenue-a-la-ferme.com](http://www.bienvenue-a-la-ferme.com)



Pour toute information complémentaire concernant les signes officiels de qualité,

Contactez l'INAO : [www.inao.gov.fr](http://www.inao.gov.fr)



# Les exploitations agricoles de notre territoire

## COORDONNEES DES POINTS DE VENTE

**Le rendez-vous des producteurs (ouverture prévue en 2011)**

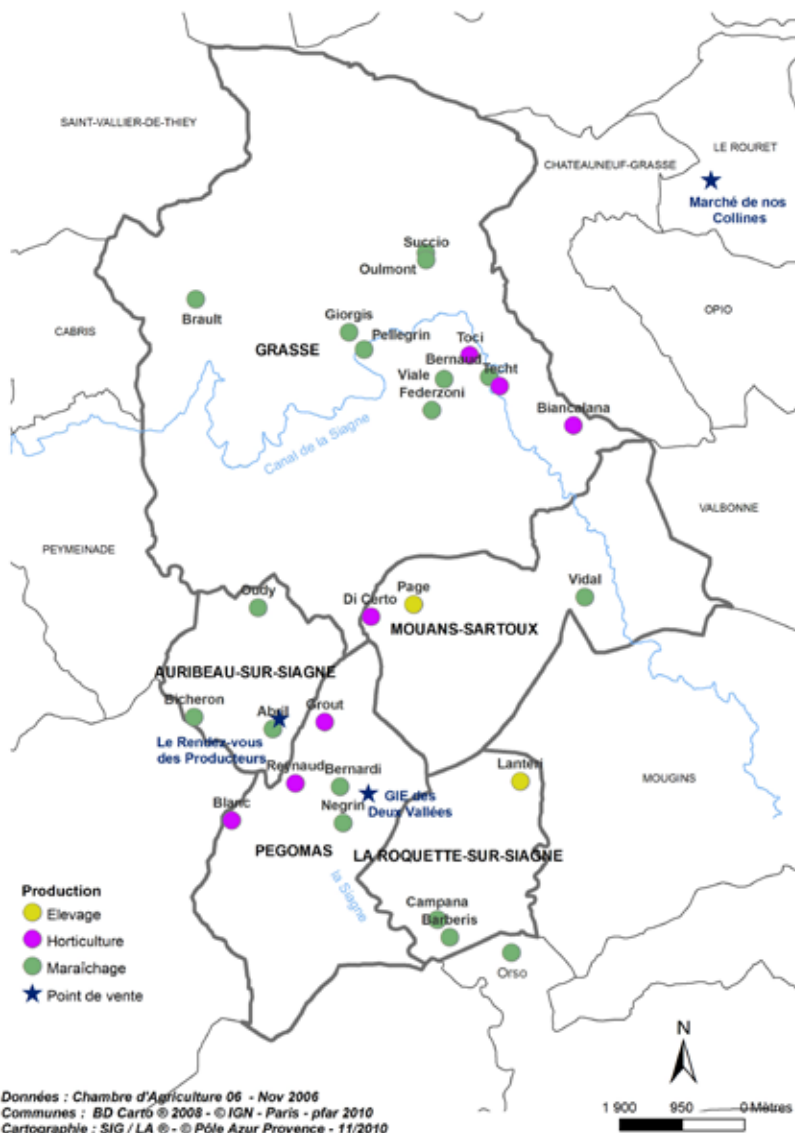
Route de Cannes  
06810 Auribeau-sur-Siagne

## GIE des deux Vallées

445, av Frédéric Mistral  
06580 PEGOMAS

## Marché de nos Collines

4 chemin Pierre de Moulin  
06650 LE ROURET









## Les maraîchers et arboriculteurs près de chez vous...

**Le maraîchage** regroupe la culture de légumes et de petits fruits (fraises, melons, etc...), de certaines fines herbes ainsi que de fleurs à usage alimentaire. La production de fruits étant, dans la plupart des cas, une production complémentaire aux légumes.

Profitant de la douceur du climat de notre territoire, le maraîchage cultivé sous serres et/ou en plein champ, vous propose des produits tout au long de l'année.

Ce type d'agriculture nécessite des moyens importants (réseaux d'irrigation, serres, etc...) mais surtout une main d'œuvre abondante, notamment lors de la récolte.

Frais ou transformés (soupe, glace, ...), les fruits et légumes sont vendus :

- soit à des grossistes, souvent sur le MIN de Nice (Marché d'Intérêt National)
- soit en circuits courts (restaurateurs, vente directe, marchés locaux, épiceries et paniers).

**Les arbres fruitiers** sont cultivés en plaine dans la vallée de la Siagne ou sur les côteaux ensoleillés.

**Les oliveraies** façonnent les paysages en terrasses du Pays de Grasse et ses environs et participent à la protection de l'espace rural, en particulier contre les incendies.

Récoltées en février, les olives sont soit salées et vendues en olives de table, soit transformées dans les moulins locaux en huile ou pâte d'olive. Notre oléiculture est régulièrement primée au concours général des produits agricoles.

## ABRIL GERARD



[annemarieabril@orange.fr](mailto:annemarieabril@orange.fr)

Exploitation maraîchère de plein champ.

### Produits

Légumes de saison.

### Lieux de vente et horaires

- Sur l'exploitation au cours de l'été.

- Au point de vente «Le Rendez-vous des producteurs» à Auribeau-sur-Siagne.

### ABRIL Gérard

278 Route de Cannes

06810 AURIBEAU-SUR-

SIAGNE

Tél 04 93 60 94 63

## BARBERIS - GAEC DE LA LEVADE



Exploitants depuis plusieurs générations, cette société entre frères produit des légumes très variés sur toute l'année dans la plaine de la Siagne.

### Produits

Légumes de saison.

### Lieu de vente et horaires

- Marché de la Bocca à Cannes : les jeudis, samedis et dimanches de 8h à 12h.

### GAEC DE LA LEVADE

BARBERIS René et Julien

1645 chemin de la Levade

06550 LA ROQUETTE-

SUR-SIAGNE

Tél 04 93 47 36 10

Fax 04 93 47 57 89

## BERNAUD ALAIN



[bernaud.alain@wanadoo.fr](mailto:bernaud.alain@wanadoo.fr)

Exploitation familiale. Les restanques, sur un coteau sud ouest en face de Grasse sont plantées de fruitiers aux espèces très variées et avoisinantes. Les fruits sont transformés directement sur place dans un laboratoire.

### Produits

Fruits, petits fruits rouges.

Confitures, gelées et sirops de fruits.

### Lieux de vente et horaires

- Au point de vente «le Marché de nos collines» au Rouret.

- Sur les foires agricoles locales.

- Sur l'exploitation (sur rendez-vous).

### BERNAUD Alain

158 route de Plascassier

06130 GRASSE

Tél/Fax 04 93 77 88 39

## BICHERON LAURENT - LE POTAGER DU GABRE



### LE POTAGER DU GABRE

BICHERON Laurent  
715 Chemin du Gabre  
06810 AURIBEAU-SUR-  
SIAGNE  
Tél 06 64 98 81 96

Ouverture à partir de février 2011, exploitation en maraîchage proposant également une activité de pêche de loisirs à Auribeau/Siagne.

#### Produits

Légumes de saison.



#### Lieux de vente et horaires

- Vente de paniers sur l'exploitation (tous les jours de 17h30 à 20h sauf week-end)
- Cueillette de légumes le mercredi, samedi et dimanche de 9h à 16h
- Pêche de loisirs de 9h à 16h le samedi et dimanche
- Visites de l'exploitation (sur rendez-vous)

## BRAULT - DOMAINE DE LA ROYRIE



[www.oleologie.fr](http://www.oleologie.fr) - [braultmonique@gmail.com](mailto:braultmonique@gmail.com)



Magnifique oliveraie datant du début du XVème siècle fondée par les moines de l'abbaye de Lérins et située sur les coteaux grassois. Le domaine de la Royrie est médaille d'or, récompensé aux concours nationaux et internationaux. Inventeurs de l'oléologie, M. et Mme BRAULT ont créé la première école de dégustation d'huile d'olive.

### DOMAINE DE LA ROYRIE

BRAULT Lionel et  
Monique  
06130 GRASSE  
Tél 06 09 86 63 27

#### Produits

Huile d'olive AOP.

Organisation d'évènements autour de la dégustation des grands crus d'huile d'olive.

#### Lieux de vente et horaires

- Visite guidée, dégustation et vente des huiles d'olive sur l'exploitation (sur rendez-vous).
- Vente en magasin « Domaine de La Royrie » - 4 place aux Aires à Grasse.



## CAMPANA BRIGITTE ET OLIVIER



[jean-paul.campana@orange.fr](mailto:jean-paul.campana@orange.fr)

Productions maraîchères dans la plaine de la vallée de la Siagne.

### Produits

Légumes de saison.



### Lieux de vente et horaires

- Marché Forville à Cannes tous les jours de 8h à 13h.
- Possibilité de visites d'exploitation.

### CAMPANA Brigitte et Olivier

226 impasse de Meayne  
06550 LA ROQUETTE-  
SUR-SIAGNE  
Tél 04 92 19 01 81

## LA FERME SAINT-JEAN - OULMONT FRANCOIS



[foulmont@club-internet.fr](mailto:foulmont@club-internet.fr)

Exploitation familiale dans la campagne vallonnée de Grasse.

### Produits

Fruits et légumes de saison en Agriculture Biologique, confitures.

### Lieux de vente et horaires

- Sur l'exploitation sur rendez-vous uniquement et possibilité de commander à l'avance.
- Vente en AMAP à Valbonne.
- Sur les marchés bio.

### LA FERME ST JEAN

OULMONT François  
74 chemin St Jean  
06130 GRASSE  
Tél 06 08 35 38 51



## GAEC FEDERZONI & FILS - NATURDIS



[philippe.federzoni@naturdis.com](mailto:philippe.federzoni@naturdis.com)

Exploitation en maraîchage biologique sur le plan de Grasse.

### Produits

Fruits et légumes et alimentation générale biologique.



### GAEC FEDERZONI & FILS

57 bd Marcel Pagnol  
06130 PLAN DE GRASSE  
Tél 04 92 42 48 48  
Fax 04 92 42 48 40

### Lieux de vente et horaires

- Sur l'exploitation du lundi au vendredi de 9h à 19h et le samedi matin de 8h à 12h.
- Dans tous les magasins biologiques des Alpes-Maritimes et du Var.

## GIE DES DEUX VALLEES - NEGRIN / BERNARDI



[franpyryt@aol.com](mailto:franpyryt@aol.com)

Tous deux agriculteurs sur les bords de la Siagne, Gérard NEGRIN (producteur de fruits et légumes) et Serge BERNARDI (principalement de la fraise et des légumes d'été) se sont réunis pour vendre leurs produits complémentaires dans le cadre d'un Groupement d'Intérêt Economique (GIE).

### GIE DES DEUX VALLEES

NEGRIN Gérard  
BERNARDI Serge  
445 av Frédéric Mistral  
06580 PEGOMAS  
Tél 04 93 60 94 80

### Produits (liste non exhaustive)

Haricots, artichauts, épinards, fenouil, radis, salades, courgettes fleurs, cresson, fines herbes. Fraises, melons, pastèques, pêches, cerises, abricots, prunes. Huile d'olive.

### Lieu de vente et horaires

- Marché paysan à Pégomas du mardi au dimanche de 8h à 12h30 et de 15h à 19h uniquement les vendredis et samedis.

## GIORGIS - MOULIN A HUILE DU ROSSIGNOL



[moulinhuiledurossignol@laposte.net](mailto:moulinhuiledurossignol@laposte.net) - [www.moulin-rossignol.com](http://www.moulin-rossignol.com)

Fabrication artisanale des produits de l'olive dans un moulin traditionnel.

### Produits

Huile d'olive et produits transformés de l'olive, vin d'orange, pistou, miel, sirop et eau de rose, jus de pomme (produits locaux et labellisés en agriculture biologique).

### Lieux de vente et horaires

- Vente sur place tous les jours de 9h à 12h et de 15h à 18h.
- Marché de Pré du Lac à Châteauneuf tous les lundis matin.
- Marché de Mouans-Sartoux tous les jeudis matin.
- Marché du Tignet tous les vendredis matin.

Accueil des scolaires, accès bus. Capacité d'accueil : 25 personnes



GIORGIS Philippe  
41 chemin des Paroires  
Route de St Mathieu  
06130 GRASSE  
Tél 06 18 84 04 15  
Fax 04 93 70 16 74

## ORSO CHARLES



### ORSO Charles

219 av Michel Jourdan  
06150 Cannes la Bocca  
Tél 04 93 47 95 75  
Fax 04 93 48 18 37

[pepiniere.orso@wanadoo.fr](mailto:pepiniere.orso@wanadoo.fr) - [www.pepiniereabadie-orso.com](http://www.pepiniereabadie-orso.com)

Dans la vallée de la Siagne, exploitation de 7 ha de vergers et 7 ha de pépinière ornementale spécialisée dans les gros sujets : oliviers, cyprès, pins parasols, plantes pour haies, palmiers, fruitiers.

### Produits

Pêches, nectarines, abricots, cerises, fraises, framboises, agrumes, tomates, huile d'olive et produits transformés.



### Lieux de vente et horaires

- Sur l'exploitation de mai à mi-septembre tous les jours de 9h à 19h30 sauf le dimanche.
- Au point de vente «Le Marché de nos collines» au Rouret tous les matins sauf lundi, mardi et vendredi de 15h à 19h.
- Au point de vente «Le Rendez-vous des producteurs» à Auribeau-sur-Siagne.

## UDY MARIE-THERESE



### UDY Marie-Thérèse

913 chemin du Haut  
Couloubrier  
06810 Auribeau / Siagne  
Tél 06 62 36 53 46

[oudy-marietherese@yahoo.fr](mailto:oudy-marietherese@yahoo.fr)

Petite exploitation située sur les collines en face du village d'Auribeau-sur-Siagne. Les légumes sont cultivés sur des anciennes terrasses et bientôt sous label de l'Agriculture Biologique.

### Produits

Légumes et petits fruits de saison.



### Lieux de vente et horaires

- Marché St Jacques à Grasse le samedi matin de 7h à 12h.
- Vente de paniers «Les fous de goût» à Auribeau-sur-Siagne.
- Au point de vente «Le Rendez-vous des producteurs» à Auribeau-sur-Siagne.

## PELLEGRIN GILLES



### PELLEGRIN Gilles

107 Route de la  
marigarde  
06 130 GRASSE  
Tél 06 15 12 12 22

[gilles-pellegrin@orange.fr](mailto:gilles-pellegrin@orange.fr)

Exploitation familiale maraîchère située en contrebas du centre-ville de Grasse

### Produits

Fruits et légumes de saison (spécialité : l'asperge violette)



### Lieux de vente et horaires

- Marché Forville à Cannes les mardis, mercredis, vendredis et samedis de 8h à 13h.
- Vente sur l'exploitation du 15 janvier au 15 septembre tous les vendredis soirs de 16h à 19h.

## SUCCIO DIDIER



### SUCCIO Didier

32 chemin de Blumenthal  
06130 GRASSE  
Tél 04 93 60 11 41

[lejardindupeyloubet@neuf.fr](mailto:lejardindupeyloubet@neuf.fr)

Exploitation familiale située dans la campagne grasseoise. Les cultures en terrasses bien exposées sont pratiquées de manière très respectueuse de l'environnement.

### Produits

Fruits et légumes.

Produits transformés : soupes, plats cuisinés et bientôt sorbets aux fruits.

### Lieu de vente et horaires

- Au point de vente «Le marché de nos collines» au Rouret.

## VIALE ANDRÉ



### VIALE André

91 Route du Plan  
06 130 GRASSE  
Tél 06 14 79 51 97

Exploitation familiale maraîchère.



### Produits

Fruits et légumes de saison (spécialité : l'asperge violette).

### Lieux de vente et horaires

- Marché Forville à Cannes les vendredis et samedis de 8h à 13h

- Vente sur l'exploitation :

Été : du 1er avril au 15 octobre tous les lundis et vendredis soirs à partir de 17h.

Hiver : du 15 novembre au 30 mars tous les jeudis à partir de 16h.

## VIDAL YANN



### VIDAL Yann

154 chemin des Gourettes  
06730 Mouans-Sartoux  
Tél 04 93 75 75 72  
06 64 31 60 98

[yann.vidal@wanadoo.fr](mailto:yann.vidal@wanadoo.fr)

Exploitation familiale en zone périurbaine de Mouans-Sartoux produisant une très large gamme de légumes toute l'année.

### Produits

Légumes de saison.

### Lieux de vente et horaires

- Vente sur l'exploitation :

Été : de 8h30 à 12h30 et de 15h30 à 19h30

Hiver : de 15h00 à 19h00.

- Au point de vente «Le marché de nos Collines» au Rouret.

- Vente en AMAP à Mouans-Sartoux.



## Les Horticulteurs près de chez vous...

Les cultures de plantes à parfum et du mimosa feuillage sont étroitement liées au renom du territoire du Pôle Azur Provence. C'est à la fin du XIXème siècle que l'horticulture a connu son véritable essor lié à l'expédition de la production locale vers Paris, grâce au chemin de fer.

### Les plantes à parfum

Au XVIIIème siècle, le pays de Grasse développe ses cultures de plantes à parfum. Le sol et le climat, associés à un savoir-faire font de cette filière un emblème du territoire avec en particulier le jasmin et la rose de mai (Centifolia et rose de Damas). La récolte est manuelle et les fleurs sont vendues aux industriels pour la création des plus grands parfums. Certains producteurs transforment leurs produits en confits, sirops de fleurs et eau de rose pour les vendre aux particuliers.

### Les fleurs coupées et plantes en pots

La rose, l'œillet, le gerbéra sont des productions qui constituent une part importante dans l'économie horticole locale. Les plantes en pots avec les cyclamens, chrysanthèmes, surfinias, potées fleuries ou encore plantes destinées aux jardins d'ornement sont cultivées sous serres et en plein air.

### Le mimosa et le feuillage eucalyptus

Importé d'Australie, le **mimosa** est cultivé depuis le début du XXème siècle. Il est devenu une production emblématique de la Côte d'Azur et fait partie du patrimoine naturel des communes de l'ouest du département. Il appartient à la famille des acacias et fleurit entre la mi octobre et mars selon les variétés. La récolte se fait manuellement, généralement à l'état vert. Il est ensuite placé en forcerie pour la floraison.

**Les cultures de feuillage** insérées entre les mimosas constituent de véritables coupe-feux grâce à l'entretien des parcelles et des pistes d'accès. Les différentes espèces d'eucalyptus, mais aussi une multitude d'essences cultivées sont utilisées par les fleuristes pour la conception de bouquets.

**La commercialisation est diversifiée avec : les grossistes, le MIN, l'exportation et les circuits courts.**

# BIANCALANA CAROLE - LE DOMAINE DE MANON



[domainedemanon@yahoo.fr](mailto:domainedemanon@yahoo.fr)

Exploitation familiale depuis trois générations, nichée sur les collines de Grasse.

## Produits

Production de fleurs à parfum (rose et jasmin) pour l'élaboration de grands parfums.

Produits transformés : confits et sirops de fleurs, eau de rose.



## LE DOMAINE DE MANON

BIANCALANA Carole  
36 chemin du Servan  
Plascassier village  
06130 GRASSE  
Tél 04 93 60 13 10  
06 12 18 02 69

## Lieux de vente et horaires

- Visites proposées (tarifs : nous consulter)
  - Rose : début mai à début juin
  - Jasmin : début août à mi-octobre
- Vente des produits transformés sur l'exploitation.

# BLANC ERIC



**BLANC Eric**  
342 impasse de la  
route d'Or  
06580 PEGOMAS  
Tél 06 11 10 06 00

Grande exploitation nichée dans les collines du massif du Tanneron. Les cultures de mimosa et feuillages façonnent les paysages depuis plusieurs générations.

## Produits

Mimosa, eucalyptus, straelitzia.

## Lieux de vente et horaires

- Grossistes et occasionnellement sur place.
- Internet.

## DI CERTO PATRICK



**DI CERTO Patrick**  
25 chemin de la Dégoutte  
06370  
MOUANS-SARTOUX  
Tél 06 03 13 52 92

[patrickdicerto@hotmail.fr](mailto:patrickdicerto@hotmail.fr)

Exploitation existant depuis plusieurs générations. Ses cultures de mimosa et de feuillages façonnent les paysages des collines du Tanneron.

### Produits

Mimosa, feuillage eucalyptus et fabrication de bouquets.

### Lieux de vente et horaires

- Visite de l'exploitation sur rendez-vous du 10 décembre jusqu'au mois de mars.
- Visite guidée et commentée pour groupe (maxi 95 personnes) tarif 5 €/personne - Pas plus d'un car à la fois.
- Colis postaux pour le mimosa et les bouquets.

## GROUT FREDERIC - EARL LES JARDINS DE CLAVARY



**EARL LES JARDINS DE CLAVARY**

GROUT Frédéric  
920 chemin de l'Avarie  
06580 PEGOMAS  
Tél 04 93 42 85 00  
06 15 08 40 43  
Fax 04 93 42 85 00

[fredericgrout@aliceadsl.fr](mailto:fredericgrout@aliceadsl.fr)

Exploitation horticole familiale en collines. Production de plantes fleuries et aromatiques pour jardins, terrasses et balcons.

### Produits

Plantes vivaces méditerranéennes, plantes fleuries et aromatiques, surfinia. Production au printemps et en été.

### Lieux de vente et horaires

- Magasins spécialisés (jardinerie, ...).
- Sur l'exploitation le mercredi et vendredi de 9 h à 18 h (téléphonez au préalable).
- Sur rendez-vous.

## REYNAUD JEAN-PAUL - LA COLLINE DES MIMOSAS



**LA COLLINE DES MIMOSAS**

REYNAUD Renée  
& Jean-Paul  
10 Impasse des Arnaud  
06580 PEGOMAS  
Tél 04 93 42 21 52  
Fax 04 93 42 21 52

[info@directmimosa.fr](mailto:info@directmimosa.fr) - [www.directmimosa.fr](http://www.directmimosa.fr)

Exploitation familiale depuis plusieurs générations dans la production de mimosa et feuillage eucalyptus pour l'ornementation. Cette dernière s'est diversifiée vers l'agritourisme et l'évènementiel. Ces cultures participent pleinement à la qualité de l'environnement.

### Produits

Mimosa, feuillage eucalyptus.

### Lieux de vente et horaires

- Vente directe de bouquets de mimosa et de bouquets composés.
- Visite de l'exploitation en saison du 15/12 au 28/02 sur rendez-vous tous les jours sauf le dimanche.
- Expédition en France et à l'étranger.



## TECHT CLAIRE et FRANCOIS



**TECHT Claire et François**  
10 chemin de Roure de la  
Gâche  
06130 GRASSE  
Tél 06 85 75 25 03

Exploitation installée en zone périurbaine de Grasse, produisant des roses en fleurs coupées. M. et Mme TECHT ont été lauréats d'Exporose à Grasse avec le prix du Président de la République en 2008.

### Produits

Roses coupées.

### Lieux de vente et horaires

- Au point de vente «Le Rendez-vous des producteurs» à Auribeau-sur-Siagne.
- Marché Forvilles à Cannes.

## TOCI YVES



**TOCI Yves**  
83, route de Plascassier  
Quartier St Joseph  
06130 GRASSE  
Tél 04 93 09 11 83  
Fax 04 93 09 05 98

[horticulteryvestoci@wanadoo.fr](mailto:horticulteryvestoci@wanadoo.fr)

Exploitation de plantes en pot fleuries sur 5.000 m<sup>2</sup> dont 2.000 m<sup>2</sup> de serres et 3 000m<sup>2</sup> en goutte à goutte.

### Produits

Plantes en pots.

### Lieux de vente et horaires

Vente UNIQUEMENT :

- Marché U de Plascassier mercredi et vendredi matin de 8h à 12h.
- Marché U de Menton Garavan le samedi de 9h à 18h non stop.





## Les éleveurs près de chez vous

Les éleveurs sont peu nombreux sur le territoire mais offrent une gamme de produits variés :

### La viande de mouton

Le saviez-vous : les moutons aident à protéger nos forêts et les espaces naturels des incendies ! L'élevage pastoral a un rôle essentiel dans la gestion de l'espace, l'entretien des paysages et l'équilibre écologique des milieux. L'existence de milieux ouverts est indispensable à de nombreuses espèces de la flore et de la faune sauvage.

La plupart du temps, les troupeaux transhument en été vers des alpages où ils seront exclusivement nourris à l'herbe des montagnes. En hiver, on peut les retrouver dans les bois et collines du Pôle Azur Provence. L'essentiel de l'élevage ovin est orienté vers la production d'agneaux de boucherie. Les agneaux sont commercialisés en septembre / octobre, âgés de 7 à 8 mois.

### Le fromage de brebis

Nourries à l'herbe et aux céréales, certaines brebis sont destinées à la production de lait. Le lait récolté est transformé en fromages fermiers aux arômes et textures variés : frais, demi frais, aromatisés, en tome ou en brousse.

### Les volailles

Parmi les produits d'élevage du territoire, on compte aussi les volailles : poulets, canards, dindes. Elles sont élevées pour la chair et également les œufs.

### Le miel

Au printemps, les abeilles ont un rôle fondamental dans la pollinisation de nombreuses fleurs. Poires, pommes, melons, courgettes et bien d'autres encore... Les abeilles font partie de notre patrimoine et de notre cycle de vie : nous devons les protéger.

Miels de lavande, romarin, thym, acacia, châtaigniers, sapins... les apiculteurs n'hésitent pas à faire transhumer leurs ruches au gré des saisons vers de nouvelles espèces pour vous faire découvrir des saveurs inattendues.

## LANTERI MARTINE ET FRANCIS



### LANTERI Martine et Francis

590 chemin de la Basticasse  
06550 LA ROQUETTE-  
SUR-SIAGNE  
Tél 04 92 19 14 60

Elevage de brebis Brigasques (race locale) sur les prés de la Roquette sur Siagne en hiver et dans les alpages du Haut Pays mentonnais à la Brigue en été.

### Produits

Fromages de brebis : tomes de la Brigue et brousses.

### Lieux de vente et horaires

- Sur l'exploitation du 15 décembre au 30 mai.
- Sur le Marché de la Bocca tous les samedis matins du 1er janvier au 30 mai.

## PAGE ALINE - LA FERME DES CANEBIERS



### LA FERME DES CANEBIERS

PAGE Aline  
640 chemin des  
Canebiers  
06370 MOUANS-  
SARTOUX  
Tél/Fax 04 92 42 03 15  
06 09 45 32 54

[lescanebiers@wanadoo.fr](mailto:lescanebiers@wanadoo.fr)

Elevage avicole traditionnel, fermier. Les volailles sont en liberté sur 5 ha de prairies arborées à 300 m d'altitude dans les collines mouansoises.

### Produits

Volailles de chair, volailles de ponte, volailles festives, graines germées.

### Lieux de vente et horaires

- Sur l'exploitation uniquement sur rendez-vous.
- Au point de vente «Le marché de nos collines» au Rouret.
- Au point de vente «Le Rendez-vous des producteurs» à Auribeau-sur-Siagne.

Paniers paysans / AMAP :

- Les paniers de la Siagne – Le Cannet
- Fous de Goût à Auribeau-sur-Siagne
- CPALE à Cannes (Thales)
- Texas Instrument à Villeneuve-Loubet
- Les producteurs de la Grande Bastide à Roquebrune-sur-Argens

# Quelques recettes faciles à réaliser de nos

## Velouté au Potiron *(de Marie-Thérèse)*

Pour 4 personnes environ :

Cuisson : 30min

à feu moyen

Ingrédients :

1 Kg de potiron ou courge

Coupé en petits morceaux

100 grammes de beurre

2 poireaux

2 Pommes de terre

1 Poivron vert

½ litre de lait

1 litre d'eau

Sel, Poivre

Faire dorer dans 100 grammes de beurre, les 2 poireaux et le poivron vert.

Ajouter les petits morceaux de courge ou potiron et remuer souvent jusqu'à ce qu'ils deviennent tendres. Couper les 2 pommes de terre et les ajouter ainsi que le lait et l'eau.

Porter à ébullition à feu moyen pendant 30 minutes en remuant souvent. Saler, poivrer à souhait.

Mixer le tout. Le velouté est prêt!

Accompagner de croutons à l'ail et de fromage râpé, voici un velouté complet qui présage d'un bon souper.

## Poulet au citron - Poulet du soleil *(d'Aline)*

Pour 4 personnes environ

Cuisson à 160°C

Chaleur tournante : 1h30

Ingrédients :

1 poulet moyen (1.5 Kg)

1 Citron

2 gousses d'ail

3 cuillerées à soupe d'huile d'olives

Sel, poivre, herbes de Provence

A l'intérieur du poulet : Placer le sel, les deux gousses d'ail écrasées à l'aide d'une spatule, le poivre et les herbes de Provence et un quartier de citron.

Frotter le poulet avec les quartiers de citron restants.

Dans un plat allant au four, placer le poulet puis, le napper avec les 3 cuillerées à soupe d'huile d'olives.

Enfourner à 160°C pendant 1h30.

Un régal assuré...

# producteurs

## Flan de chou-rave *(de Marie-Thérèse)*

Pour 6 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 40 - 60 min

Ingrédients:

- 2 Choux raves
- 3 œufs
- 300 g de fromage frais
- 1 cuillère à soupe de muscade (ou curry selon les goûts)
- 1 cuillère à café de sel
- poivre

Eplucher les choux-raves, les couper en cubes de 2 cm de côté et les faire cuire au cuit-vapeur 30 min (ou les faire bouillir 30 min et les éplucher et les couper ensuite).

Les écraser en purée, puis les mélanger aux autres ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Verser dans les ramequins ou le plat préalablement badigeonné de beurre.

Placer dans un bain-marie, au four, à une température de 200 degrés pendant 40 min pour les ramequins ou 60 min pour le plat.

Laisser reposer 5 à 10 min avant de démouler.

Peut aussi se faire avec des pâtissons ou céleris-raves.

Peut être un bon accompagnement d'une viande grillée, ou simplement avec un coulis de tomates, ou tel quel.

## Tapenade d'olives noires ou vertes *(d'Aline)*

Pour 6 personnes

Préparation : 5 mn

Ingrédients :

- 200 g OLIVES noires dénoyautées
- 5 filets d'ANCHOIS à l'huile
- 8 petites Câpres
- 1 gousse d'AIL
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive

Hâcher finement la gousse d'ail

Mettre dans le bol d'un mixeur les filets d'anchois, les câpres, la gousse d'ail hachée, les olives noires et l'huile d'olive et mixer assez fin.

Pour finir... En variante, vous pouvez ajouter un peu de basilic. Vous pouvez aussi le faire avec des olives vertes

# Quelques recettes faciles à réaliser de nos producteurs

## Poivrons farcis aux légumes *(de Marie-Thérèse)*

Pour 6 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 30 mn

Ingrédients

(pour 4 personnes) :

2 gros poivrons  
2 courgettes  
1 aubergine  
3 tomates  
3 oignons  
4 gousses d'ail  
100 g de jambon de pays  
huile d'olive  
persil plat  
gruyère râpé  
sel, poivre

Couper les poivrons en deux et les épépiner.  
Couper les courgettes en dés (sans les éplucher).  
Peler les aubergines, et les couper en dés.  
Couper les tomates en dés.

Emincer les oignons, et les faire dorer dans de l'huile d'olive ; ajouter l'ail écrasé, les tomates, aubergines et courgettes, faire cuire 20 mn à feu moyen.

Ajouter le jambon coupé en dés, le gruyère et le persil. Saler, poivrer.

Farcir les poivrons, en tassant bien.

Poser les poivrons (farce en dessous) sur du papier alu, les enduire d'huile d'olive et faire cuire sous le grill du four, 10 mn.

Remettre les poivrons à l'endroit et continuer la cuisson 15 mn.

## Beignets de fleurs de courgettes *(de Gérard)*

Préparation : 15 mn

Cuisson : 3 mn

Ingrédients :

1 bouquet de fleurs de courgettes  
300 g de farine  
2 oeufs  
2 cuillères à soupe d'huile d'olive  
persil, basilic, ail  
sel et poivre  
1/2 sachet de levure alsacienne  
liquide : lait, bière ou eau gazeuse  
huile pour friture

Laver délicatement les fleurs de courgettes, il n'est pas nécessaire d'enlever le pistil, enlever la queue et les petites branches piquantes autour de la fleur.

Réserver les fleurs sur du papier absorbant.

Mettre la farine dans un saladier, ajouter le sel, le poivre, la levure, les jaunes d'oeuf et les 2 cuillères à soupe d'huile d'olive.

Hacher le persil, l'ail et le basilic et les ajouter au mélange. Saler les blancs d'œufs et les battre en neige ferme. Les mélanger délicatement à la pâte. Ajouter le liquide pour obtenir une pâte.

Laisser reposer la pâte 1 bonne heure. Mettre l'huile à chauffer. Tremper les fleurs une à une dans la pâte et les plonger dans la friture chaude. Laisser cuire 2 à 3 mn de chaque côté.

Mettre à égoutter sur du papier absorbant.

## Partenaire

Chambre d'Agriculture des Alpes-Maritimes

### Avec la participation de :

Cécile Caillieret ; Bruno Gabelier ; Marie-Thérèse Oudy ; Aline Page.

Imprimé en novembre 2010 par Sud Graphic sur papier recyclé

### Photos

© Pôle Azur Provence, © Appam, © Claire Techt, © Giorgis, © Negrin, © Grout, © Oudy, © Reynaud JP, © Aneta Zylinska, © Annett Goebel, © Athena Pallas, © Chlorophylle, © Christian Jung, © daniel sainthorant, © Darren Hester, © Edyta Pawlowska, © Eric Gevaert, © Eric Pothier, © Ewa Brozek, © eyewave, © Fredy Sujono, © Giuseppe Porzani, © helenedevun, © JYF, © KingPhoto, © LianeM, © Mario, © martine wagner, © Marzius, © meailleuc.com, © Melisback, © Nathalie Dulex, © OutdoorPhotos, © Palindra, © Pascal Martin, © Pétrouche, © philippe simier, © Sébastien MIN, © Silvia Neumann, © The physicist, © Thierry Hoarau, © vbrownjd, © volff\_Fotolia, © yannick saint-andre, © Yves Roland, © Nathalie Bosansky, © Karin Lau, © cilin, © Naty Strawberry, ©Gaec, ©Bicheron, ©Tartocchi, ©CA06





**Communauté d'agglomération  
Pôle Azur Provence**

57, avenue Pierre Sépard

BP 91015 - 06131 Grasse Cedex

Tel : 04.97.05.22.00

Fax : 04.92.42.06.35

[www.poleazurprovence.com](http://www.poleazurprovence.com)

[contacts@poleazurprovence.com](mailto:contacts@poleazurprovence.com)