

# Deux fermes de Cuges ouvrent leurs portes



Sylvain Navarro et sa compagne feront découvrir tous les secrets de leur métier d'apiculteur.

/ PHOTO ILLUSTRATION M.G.

Mais qu'est-ce qui peut bien se passer dans une ferme? Pour trouver des éléments de réponse, le mieux est encore d'aller voir. Ce sera possible ce week-end grâce à l'événement De Ferme en ferme organisé par le groupement régional des Centres d'initiative pour valoriser l'agriculture et le milieu rural (Civam), association d'éducation populaire qui œuvre pour une agriculture durable.

De Ferme en ferme ouvre ses portes tous les derniers week-ends du mois d'avril, l'occasion pour le grand public de rencontrer et découvrir le monde agricole, de favoriser les circuits courts entre producteurs et consommateurs ainsi que de se sensibiliser à l'agriculture durable. En France, l'événement regroupe pas moins de 600 fermes participantes réparties dans vingt-cinq départements.

Dans les Bouches-du-Rhône, la 2<sup>e</sup> édition de cet événement réunie quinze fermes dans

quatre circuits. Localement, deux exploitants ouvrent leurs portes au public, à Cuges-les-Pins.

Au pied du col de l'Ange la ferme d'Anne Jeanjean est spécialisée dans l'élaboration, la transformation et l'utilisation du safran. À 11 h 30, on pourra y déguster un apéritif safrané (5 €) et, pour les plus gourmands, un goûter sera proposé à 16 h 30 (2 €).

À L'Apié dei fado, Sylvain Navarro et sa compagne feront découvrir tous les secrets de leur métier d'apiculteur. Deux séances d'ouverture de ruche et présentation de la vie d'une colonie seront proposées à 10 h 30 et 15 h. Et les enfants pourront réaliser leur propre ruche. Un goûter est organisé à 16 h 30 (1,50 €).

**Clément VIGNES**

Safran de Cuges, chemin de la Boucanière à Cuges-les-Pins.

☎ 07 82 53 61 33. L'Apié dei fado, chemin de la blanquerie à Cuges-les-Pins

☎ 06 29 50 29 98. De 10 h à 18 h.