

# De Ferme en Ferme®

Chaque année, venez visiter les fermes des CIVAM pour rencontrer et comprendre ceux qui font de la terre une passion (visites guidées gratuites).

**Le Gard de Ferme en Ferme est coordonné par la Fédération Départementale des CIVAM® du Gard**

- Missions :**
- Accompagner des projets collectifs et individuels en faveur de "Campagnes Vivantes".
  - Promouvoir une agriculture durable et une alimentation bio de proximité.

\*Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural

## 66 fermes ouvrent leurs portes près de chez vous !

Composez le parcours de votre choix. A l'entrée de la ferme, l'épouvantail vous indique que vous êtes arrivés ! L'accès aux fermes est balisé par des **flèches jaunes** «De ferme en ferme» où sont mentionnés les numéros des fermes.

Les agriculteurs vous accueillent **10h et 18h le samedi et le dimanche**. Cependant **certaines fermes ont des horaires spécifiques** : consultez chaque encart.

**Arbres et biodiversité...**

C'est la thématique de l'édition 2024 ! Repérez les fermes qui pratiquent l'agroforesterie ou qui vous proposeront une visite spéciale autour de la thématique !

**Bureau d'études spécialisé en agroforesterie.** Agroof sera présent sur 5 fermes le samedi 27 Avril. Repérez-les avec ce picto :

**Légende**

- Chiens acceptés s'ils sont tenus en laisse
- Chiens interdits
- Possibilité de pique-nique sur place
- Petite restauration à la ferme réalisée par l'exploitant(e)
- Hébergement : gîtes, chambres d'hôtes, hébergement insolite...
- Ferme facilement accessible aux personnes handicapées
- Fermes labellisées en Agriculture Biologique
- Fermes adhérentes à Nature et Progrès

**RACINES Gard Lozère**  
Accueil éducatif et social à la ferme  
Publics accueillis : scolaires, péri-scolaires, familles...

**Gîtes de France**  
location vacances, gîtes, chambres d'hôtes.

**Bienvenue à la ferme**  
produits fermiers, restauration, hébergement, loisirs...

**Militant du Goût**  
produits de tradition garquoise, labellisés, savoir-faire...

**Sud de France**  
marque régionale, promotion agricole et agroalimentaire

**Réseau Des Boutiques Paysannes**

**Les conseils de l'épouvantail**

- **Pensez à vous équiper de vêtements et chaussures adaptés à l'environnement des fermes** (tennis, chaussures de randonnée voire bottes) et au temps (chapeau, bouteille d'eau, vêtement de pluie...).
- **Attention : l'incendie** étant un risque majeur sur les fermes, il est interdit de fumer dans les lieux publics.

• **L'abus d'alcool est dangereux pour la santé** : à consommer avec modération. Celui qui prend le volant est celui qui ne boit pas !

- **Les enfants sont les bienvenus** mais nous rappelons qu'ils restent sous la responsabilité des parents durant toute la visite et les animations réalisées sur les fermes !

• **Soyons éco-responsables**  
Quelques conseils :  
> Pour limiter l'utilisation de vaisselle jetable lors des repas sur les fermes : vous pouvez apporter vos couverts !  
> Pensez à pratiquer le co-voiturage.

**Mobilité douce**

"De Ferme en Ferme" en vélo ou en randonnée pédestre ?

Contactez les Offices du Tourisme ou consultez le site internet [tourismegard.com](http://tourismegard.com) pour vous procurer les cartes-guides !

**Le Gard s'engage pour une alimentation de qualité**

Le Département du Gard œuvre depuis de nombreuses années pour une agriculture saine et de qualité. Nous travaillons à faire profiter les Gardoises et les Gardois de cette réussite dans leur alimentation au quotidien.

- **Garantir l'accès à une alimentation sûre de qualité** pour l'ensemble des Gardoises et des Gardois.
- **Soutenir l'agriculture, l'artisanat, les savoir-faire et valoriser les produits locaux.**
- **Eduquer les jeunes et sensibiliser les adultes à la consommation responsable.**

► **Préserver les ressources et lutter contre le gaspillage.**

## Pays Alésien Vallée des Gardons

**A2 Jean-Michel Gallifet** **Mialet**  
**Légumes**

Au cœur des Cévennes, je vous accueille pour vous présenter mes cultures maraichères et les animaux de la ferme. Une partie du travail est fait en traction animale et manuellement, le tout dans le respect de l'environnement.

548 chemin de la Rouquette chez Mme Verdelhan Jacqueline 30140 MIALET - 06 58 27 27 03 jm.gallifet@yahoo.fr

**A5 GAEC Mas de la Courme** **St-Bénézet**  
**Vanessa & Mathieu RIO**

**Fromage de chèvre fermier, charcuterie & viande de porc plein air - Ecurie de propriétaire et poney-club**

Producteur de Pélarodon AOP, le Mas de la Courme transforme le lait de ses 130 chèvres alpines. Découvrez l'élevage de porcs plein air label Baron des Cévennes (vente de charcuterie et de viande). En 2024, l'exploitation accueille une nouvelle activité équestre.

► **Dégustation de fromages et de charcuterie.**  
► **Animations :** Traite du soir à 18h. Baptêmes poneys de 15h à 18h.

30550 ST-BÉNÉZET - 06 81 84 53 25 www.mas-courme.com mathieu.rio@orange.fr Facebook Pélarodon fermier - St Bénézet

**A7 Les Terres d'Arcadie** **St-Etienne de L'Olme**  
**Cécile Defèche, Yoachim Gruzelle, Stéphan Deffernez**

**Herbes de Provence, thym, romarin, sarriette, origan, feuille de vigne rouge, jus de raisin.**

Venez découvrir les cultures de notre entreprise, en bio et biodynamie, destinées à l'herboristerie. Notre beau site agricole est également aménagé en vue de protéger la biodiversité. Enfin, à travers nos essais, nous parlerons d'agroforesterie, et de fabrication et utilisation de compost.

► **Animations - Focus sur l'agroforesterie avec Agroof** (bureau d'étude en agroforesterie) : samedi. Focus sur la biodiversité et les oiseaux avec le Co-Gard (centre ornithologique) : dimanche.  
**Atelier d'observation & dessin de plantes** : samedi et dimanche à 14h30 et 16h30.

Lieu dit Côte de Pastourel 30360 SAINT-ETIENNE-DE-L'OLME 07 83 23 44 62 / 06 09 73 53 24 / 06 30 97 15 60 c.defeche@arcadie.fr https://www.arcadie.fr/ferme-arcadie/

**A9 Spiruline arc-en-ciel** **St-Christol Lez-Alès**  
**E.ROUSSELOU & F.LÉPINAY**

**Spiruline**

Sur un site en pleine nature, nous produisons de la spiruline Bio. Depuis 2013, notre démarche pour l'accueil et la pédagogie nous ont permis d'obtenir le label écotourisme engagé - grand parking, parcours de visite, panneaux explicatifs.

► **Animations - Toutes les 1/2 h** : historique, microscope, conseil, dégustation et arbres remarquables.  
**Nouveau** : samedi et dimanche à 11h - 2 visites spéciales, "Faites votre propre récolte de spiruline" (40 mn environ).

Chemin des Brusques Boujac 30380 ST-CHRISTOL-LEZ-ALES 06 95 00 27 38 / 06 95 94 60 75 contact@spirulinearcenciel.fr www.spirulinearcenciel.fr

**A12 Mas del Fray** **Les-Salles-du-Gardon**  
**Audrey BURBAN & Nicolas VILLAIN**

**Viande fraîche de porc & charcuteries**

Venez découvrir notre élevage de porcs en plein air toute l'année, dans les bois de chênes verts et de châtaigniers avec une vue incroyable sur Alès, le Mont Bouquet et le Mont Ventoux !

► **Visites** - Visites libres le samedi matin et visites guidées dans les parcs des cochons à partir de samedi 15h30.  
► **Animations** - Nourrissage des cochons à 16h30. Dégustations de viande et charcuterie «100 % fait maison»  
► **Restauration** : assiettes de charcuterie ou saucisses-frites 10 € - pélarodons de la Ferme de Bellis et buvette

Le Camp del Fray 30110 LES SALLES DU GARDON - 06 64 88 77 87 06 46 47 63 12 lemasdelfray@ilo.org www.lemasdelfray.fr

**A13 Mas Dervenn** **Martignargues**  
**Simon le BERRE**

**Vin (rouge, blanc, rosé), jus de raisin, oeufs**

Découvrez ce domaine viticole bio à taille humaine où tous les travaux sont réalisés manuellement dans le respect de la nature... mais également les brebis et leurs agneaux, les poules, le chien de berger.

► **Animations** - A 11h le samedi et le dimanche : Démonstration de la taille douce. A 15h le samedi et le dimanche : travail au vignoble et démonstration avec notre cheval Sentus.

Chemin du Devès - Le Devois de Martignargues - 06 49 35 01 69 30360 MARTIGNARGUES Site web : masdervenn.fr

## Piémont Cévenol

**B1 Ferme collective du Berquet** **Monoblet**  
**Légumes, pain, produits de la châtaigne...**

La ferme collective du Berquet c'est 15 personnes (dont 3 enfants) qui créent ensemble un lieu où l'on produit des légumes, de la châtaigne, du pain... le tout en traction animale. C'est aussi un lieu culturel avec une salle de concert et qui accueille des artistes en résidence. Venez découvrir notre mode de vie alternatif cherchant l'autonomie aux portes des Cévennes !

► **Restauration** : Frites bio maison (3 €)  
► **Focus sur l'agroforesterie avec Agroof** (bureau d'étude en agroforesterie) : samedi de 14h à 17h, visite à thème.

Le Berquet D39 30170 MONOBLET - 04 66 25 61 65 bargerie@riseup.net

**B2 Asinerie des Garrigues** **Sauve**  
**Nadège MARCHAND**

**Lait d'ânesse, cosmétiques et savons**

Au pied des Cévennes, venez passer un bon moment en compagnie de nos ânes. Grâce à eux, nous développons des produits cosmétiques et des savons à base de lait frais et bio aux multiples vertus.

► **Animations** : initiation à la traite (11h45 - 16h). Découverte du lait d'ânesse aux nombreuses qualités.  
► **Restauration** : Crêpes sucrées (3 €) et salées (5 €) au lait d'ânesse.

Route de Villesèque - 30610 SAUVE - 06 11 38 36 28 contact@asineriedesgarrigues.com www.asineriedesgarrigues.com

**B3 Ganaderia Barcelo** **Quissac**  
**Michel & Jacqueline BARCELO**

**Viande bovine - Chambres d'hôtes**

► **Animations - Focus sur l'agroforesterie avec Agroof** (bureau d'étude en agroforesterie) : samedi. Focus sur la biodiversité et les oiseaux avec le Co-Gard (centre ornithologique) : dimanche.  
**Atelier d'observation & dessin de plantes** : samedi et dimanche à 14h30 et 16h30.

Lieu dit Côte de Pastourel 30360 SAINT-ETIENNE-DE-L'OLME 07 83 23 44 62 / 06 09 73 53 24 / 06 30 97 15 60 c.defeche@arcadie.fr https://www.arcadie.fr/ferme-arcadie/

**B4 Élevage Porcueno** **Quissac**  
**Caroline BARCELO**

**Viande de porc, charcuterie**

Ouverture du site de 10h à 18h. Au Mas du Sire à Quissac, l'agriculture se vit en famille ! Venez à la rencontre de Michel et Jacqueline, les parents, éleveurs de Toros, Caroline, la cadette, éleveuse de porcs plein air en filière Baron des Cévennes et Marie, l'aînée, artiste équestre.

► **Visites** : Balade à pied dans les cochons et en tracteur dans les toros toutes les 30 min de 10h à 17h.  
► **Animation** : Spectacle équestre à 11h et 16h.  
► **Restauration** : Planche Tapas 8 € - Assiette Fermière (toros ou cochon) à 12 € - Dessert, café, bar, buvette...

Mas du SIRE 30260 QUISSAC - 06 50 46 08 82 contact@masdusire.com www.masdusire.com

**B5 Domaine de Campagnani** **Liouc**  
**Jérôme & Jérémy BLANC**

**Viande bovine**

Au pied du massif du Coutach venez découvrir notre élevage de vaches de la race Aubrac élevées en plein air. Nous vous accueillons sur notre ferme pour vous faire découvrir notre élevage, notre travail, notre boucherie en direct à la ferme et déguster nos produits.

► **Visites** : Balade en tracteur de notre élevage à 10h, 12h, 14h et 16h.  
► **Restauration** : Tapas : Merguez ou saucisse (boeuf, porc) -12,5 €- Assiette Fermière : Merguez ou saucisse (boeuf, porc) + frites -15 €-  
Domaine de Campagnani 30260 LIOUC - 06 14 06 10 16 jbaubrac@hotmail.fr

**B6 GAEC Bagne-Loup** **Brouzet-les-Quissac**  
**Dimitri LIORIT & Vincent d'HAUTEVILLE**

**Fromages de brebis, yaourts, oeufs**

Nous élevons des brebis Lacauque pour le lait que nous transformons chaque jour en délicieux yaourts et fromages. Venez découvrir le quotidien de nos bêtes élevées en Bio entre vignes et garrigues, sans oublier nos poules élevées sous les chênes verts !

► **Visites toutes les heures entre 10h et 17h**  
► **Animations** : Traite des brebis à 10h30. Sortie des brebis au pâturage à 11h30. Buvette avec bières locales et boissons fermières.

Bagne-Loup 30260 BROUZET LES QUISSAC - 06 78 33 76 92 dbagneloup@gmail.com

## Sommièrois Vaunage

**C1 Au jardin de Bizac** **Calvisson**  
**Emmanuel RAOUL**

**Tisanes, sirops, liqueurs, huiles essentielles, hydrolats et bâtonnets de fumigation**

Au Jardin de Bizac, plus d'une trentaine d'aromatiques, de médicinales et des fruitiers (grenadiers, cassisiers, argousiers) sont cultivés en bio et **agroforesterie**. Récoltées à la main et séchées avec soin, ces plantes sont transformées sur place.

► **Animation** : Visite du jardin de médicinales et du séchoir à 10h30 et 14h30 suivies de la visite de parcelle agroforestière à 11h45 et 16h. Dégustations. Buvette (infusions, thés, sirops et cocktails à base de nos liqueurs).

5 rue de la liberté, Hameau de Bizac 30420 CALVISSON - 06 88 58 61 29 aujardindebizac@gmail.com www.aujardindebizac.com

**C2 Font de la Rouquette** **Calvisson**  
**Au Pas de l'Âne**  
**Claude, Sylvie, Boris BECHARD**

**Vins - Balades avec ânes**

Découvrez notre vignoble labellisé Terra Vitis et dégustez nos vins. Nous proposons toute l'année, des balades à dos d'âne, au cœur du vignoble et de la garrigue. Découverte de l'âne et son rôle sur l'exploitation.

► **Présentation du réseau des ambassadeurs «Eco Passeurs du Pays»** (tourisme responsable sur le territoire Vidourle-Camargue).  
257 route d'Aigues Vives 30420 CALVISSON 06 14 86 09 70 bechard.sylvie@yahoo.fr http://www.aupasdelane-30.fr

**C3 Ferme du Puech Cabrier** **Uchaud**  
**Camille et Alexandre FLOUTIER**

**Fromages de chèvre, viande de porc, huile d'olive, pâtes, bière, vin**

Visite guidées à 10h et 15h et visites libres le reste du temps. Découvrez les enclos des animaux jusqu'au moulin à meule de pierre grâce auquel nous produisons différentes farines. À découvrir également nos vins et bières.

► **Animation** : Ateliers et jeux pour petits et grands.  
► **Restauration** : Grillades. Frites maison. Assiette de fromages. Crêpe au lait de chèvre. Menu pour les enfants... avec espace abrité.

Route de Boissières Lieu dit Puech Cabrier 30620 UCHAUD 06 18 26 61 14 gaec-floutierfreres@live.fr lafermedepuechcabrier.fr

**C4 Les Ruchers de Puech Cabrier** **Uchaud**  
**Sébastien et Katia FLOUTIER**

**Miels bio et gourmandises (miels IGP Provence & IGP Cévennes...), bonbons, nougat**

Apiculteur trshuntam 700 ruches au gré des floraisons, de l'Occitanie jusqu'au Jura.

► **Visites et ateliers** : autour de l'apiculture pour toute la famille.

Route de Boissières Lieu dit Puech Cabrier 30620 UCHAUD 06 71 54 24 14 / 06 20 79 03 46 floutier.sebastien@orange.fr

**C5 Domaine Roc de Gachonne** **Calvisson**  
**Marie et Pascal PERCHE**

**Vins Bio, huile d'olive**

Découvrez notre domaine viticole familial en culture biologique (12 ha). Avec nos enfants nous produisons avec passion des vins Bio en appellation IGP Pays d'Oc et AOP Languedoc ainsi que de l'huile d'olive.

► **Animation** : Balade vigneronne à 10h30, 14h30 et 16h30. Dégustation d'huile d'olive pendant la balade.

901 Route de Saint-Côme 30420 CALVISSON 06 74 45 79 70 pascalperche@orange.fr www.domainerocdegachonne.fr

**C6 Les Ruchers de Puech Cabrier** **Uchaud**  
**Sébastien et Katia FLOUTIER**

**Miels bio et gourmandises (miels IGP Provence & IGP Cévennes...), bonbons, nougat**

Apiculteur trshuntam 700 ruches au gré des floraisons, de l'Occitanie jusqu'au Jura.

► **Visites et ateliers** : autour de l'apiculture pour toute la famille.

Route de Boissières Lieu dit Puech Cabrier 30620 UCHAUD 06 71 54 24 14 / 06 20 79 03 46 floutier.sebastien@orange.fr

**C7 Saveurs de Bourgarel** **Gallician**  
**Élena BOULAY & Pierre GALAND**

**Maraichers Conservers - Ferme Auberge**

Paysans-restaurant, nous plantons chaque année depuis 2017 de nombreuses espèces d'arbres (fruitiers, truffiers, agrumes...). Les rangées sont intercalées avec des vignes et des zones de maraichage. Tout est transformé à l'assiette et en conserve. Visites des jardins : 10h-15h-16h-17h.

► **Restauration** - de 12h30 à 14h30 (en extérieur) : Plat / Dessert 25 € - réservation conseillée. Buvette : 9h30-18h.

Mas Bourgarel, Route de la Laune 30600 GALLICIAN 06 37 66 49 81 ou 06 87 92 42 16 saveursdebourgarel@laposte.net

**C8 Domaine Renouard Scamandre** **Vauvert**  
**Nadine RENOUARD**

**Vins bio**

Sur 17 ha, en vendange manuelle, notre domaine produit des vins bio de qualité et de garde. Dès 2007, nous nous sommes orientés vers la préservation de la biodiversité, avec l'implantation de ruches, d'arbres fruitiers sans traitement et d'oliviers. Et, nous avons fait le choix d'une philosophie avant-gardiste et respectueuse de l'environnement avec une pratique peu connue à l'époque : l'agroforesterie. Visites guidées de la cave de 10h à 17h avec explications sur l'élaboration du vin.

► **Samedi de 14h à 17h** : Infos sur l'agroforesterie avec Agroof  
Chemin des Coquillons 30600 VAUVERT - 06 29 22 36 34 contact.scamandre@gmail.com www.scamandre.com

**C9 Trésor de Camargue** **Aimargues**  
**André CALBA**

**Fabrique de "paillassons" en roseaux de Camargue**

Découvrez notre atelier de "paillassons" en roseaux de Camargue (sagne), servant à couvrir des pergolas ou utilisés comme brise-vent et brise-vue. Notre profession (les sagneurs) participe à l'entretien des marais, au maintien des paysages et à une économie de tradition.

► **Animation** : Démonstration de la fabrication de "paillassons" à partir d'une machine (modèle unique de 1969) reproduisant le travail manuel.

8 bis rue du Couvent 30470 AIMARGUES 07 82 07 88 80 ou 04 66 88 54 72 andrecaba@hotmail.fr

**D2 Tillandsia PROD** **Le Caillar**  
**Daniel THOMIN & Pierre KERRAND**

**Pépinière de plantes épiphytes**

Pépinière atypique, spécialisée dans la production de Tillandsia (plantes épiphytes ornementales poussant dans les arbres). A suspendre dans votre jardin ou à cultiver à l'intérieur, comme les orchidées ! Summum des floraisons au printemps.

Nous avons sélectionné les espèces les plus rustiques, afin de les cultiver au jardin toute l'année.

► **Animation** : Visite guidée de la pépinière toutes les heures  
► Venez découvrir nos hybrides "fait maison" encore plus rustiques au froid, supportant la chaleur estivale et aux fleurs plus grandes.

28 Chemin du Caillar 30470 LE CAILLAR - 04 66 88 66 76 06 62 34 86 11 thomindaniel@gmail.com www.tillandsiaprod.com

## Domaine du Petit Saint Jean

**D3 Nicolas BECK & Loïc TENDRON** **St-Laurent-d'Aigouze**  
**Vins, agroforesterie, élevage ovin**

Nos pratiques de productions relèvent de l'agroécologie (implantation de cépages méditerranéens et de haies, travail limité du sol, pâturage ovin...) et de l'agroforesterie afin de développer les synergies entre la biodiversité et nos systèmes de production. Dégustation de nos vins à 11h et à 17h.

► **Animations** : Samedi à 10h et 15h - Visite guidée des espaces naturels du domaine avec Christian, guide nature et passionné de la Camargue. Durée : 2h. Chaussures adéquates !  
**Dimanche de 10h à 12 h** : Visite des dispositifs agroforestiers

RD58 des Saintes Maries de la Mer 30220 ST LAURENT D'AIGOUZE 06 79 19 90 35 beck@tourduvalat.org

**D4 Ferme de la Sestière** **St-Laurent-d'Aigouze**  
**Alain HUGON**

**Viande d'agneau - Production foin, luzerne paille...**

Notre troupeau de moutons de race Romanov est élevé en pleine nature, et bénéficie de pâtures variées dans les marais et les terres cultivées. Nous sommes en autosuffisance pour l'alimentation du cheptel. Nous sommes très attentifs au bien-être de nos animaux et favorisons le circuit court.

► **Visites** : de l'élevage avec explications techniques et visite libre pour les autres animaux de la ferme  
► **Restauration** : Assiette fermière (13 €) : grillade d'agneau et son accompagnement. Réserver de préférence !

Chemin de Vacresse 30220 ST LAURENT D'AIGOUZE 06 75 49 53 27 nans-hugon@wanadoo.fr

**D5 Elevage BURGOS - GAEC** **St-Laurent-d'Aigouze**  
**Alain et Florence BURGOS**

**Viande de boeuf et de porc sous vide, produits transformés**

Depuis 15 ans, nous sommes éleveurs de vaches de race aubrac et nous développons un élevage de porcs fermiers. Jeunes agriculteurs passionnés par notre métier, nous faisons tous nos efforts sur notre élevage traditionnel et respectueux des rythmes et du bien-être de l'animal.

► **Animation** : Visites de l'élevage bovin en tracteur, participation au nourrissage des animaux

Les Courrèges - Le Clos de Guys 30220 ST LAURENT D'AIGOUZE 06 13 50 22 90 alainburgos@hotmail.fr

**D6 Fraunié Plants & Terratitude** **Le Caillar**  
**J.S. FRAUNIE & Amandine TOULZA**

**Plants potagers, aromatiques et fleurs comestibles**

La Pépinière familiale engagée pour une agriculture durable et pour la pédagogie ! Visites et ateliers de 10h00 à 18h00. Découverte des fleurs comestibles, des plantes aromatiques, d'espèces rares et originales. Adoptez vos premières mini-pousses !

► **Ateliers pour les enfants à partir de 3 ans** : goodies offerts. Nouvelle animation pédagogique : chasse aux énigmes sur le thème du vivant !

1033 Chemin du Grand Plantier 30740 LE CAILLAR - 04 66 51 06 43 ou 07 85 92 10 77 frauniplants.js@orange.fr https://fraunie-plants.fr/

**D7 Saveurs de Bourgarel** **Gallician**  
**Élena BOULAY & Pierre GALAND**

**Maraichers Conservers - Ferme Auberge**

Paysans-restaurant, nous plantons chaque année depuis 2017 de nombreuses espèces d'arbres (fruitiers, truffiers, agrumes...). Les rangées sont intercalées avec des vignes et des zones de maraichage. Tout est transformé à l'assiette et en conserve. Visites des jardins : 10h-15h-16h-17h.

► **Restauration** - de 12h30 à 14h30 (en extérieur) : Plat / Dessert 25 € - réservation conseillée. Buvette : 9h30-18h.

Mas Bourgarel, Route de la Laune 30600 GALLICIAN 06 37 66 49 81 ou 06 87 92 42 16 saveursdebourgarel@laposte.net

**D8 Domaine Renouard Scamandre** **Vauvert**  
**Nadine RENOUARD**

**Vins bio**

Sur 17 ha, en vendange manuelle, notre domaine produit des vins bio de qualité et de garde. Dès 2007, nous nous sommes orientés vers la préservation de la biodiversité, avec l'implantation de ruches, d'arbres fruitiers sans traitement et d'oliviers. Et, nous avons fait le choix d'une philosophie avant-gardiste et respectueuse de l'environnement avec une pratique peu connue à l'époque : l'agroforesterie. Visites guidées de la cave de 10h à 17h avec explications sur l'élaboration du vin.

► **Samedi de 14h à 17h** : Infos sur l'agroforesterie avec Agroof  
Chemin des Coquillons 30600 VAUVERT - 06 29 22 36 34 contact.scamandre@gmail.com www.scamandre.com

**D9 Trésor de Camargue** **Aimargues**  
**André CALBA**

**Fabrique de "paillassons" en roseaux de Camargue**

Découvrez notre atelier de "paillassons" en roseaux de Camargue (sagne), servant à couvrir des pergolas ou utilisés comme brise-vent et brise-vue. Notre profession (les sagneurs) participe à l'entretien des marais, au maintien des paysages et à une économie de tradition.

► **Animation** : Démonstration de la fabrication de "paillassons" à partir d'une machine (modèle unique de 1969) reproduisant le travail manuel.

8 bis rue du Couvent 30470 AIMARGUES 07 82 07 88 80 ou 04 66 88 54 72 andrecaba@hotmail.fr

## Pays de Nîmes

**E1 Les délices du Scamandre** **Vauvert**  
**Anne-Marie & Olivier RIBOULET**

**Viande de taureau et Agneau - Pois chiches bio - Riz IGP Camargue bio - Farines...**

Au bord de l'étang du Scamandre, venez découvrir un élevage de taureau, famille de 2 générations, en agriculture Bio et IGP Riz de Camargue.

► **Animation** : Découverte de l'élevage de taureau en tirasse ou à pied (selon la météo et la situation sanitaire). Découverte de la faune et la flore locale.  
► **Restauration** : sans réservation en extérieur ou intérieur, à partir de 5 €. Divers plats salés et sucrés à base de taureau, agneau, pois chiche, riz. Voir le [www.defermeenferme.com](http://www.defermeenferme.com)

Accueil : Route des Iscles, D179, Mas de madame, Tour des cigognes 30800 ST-GILLES 06 61 72 19 31 lesdelicesduscamandre@gmail.com https://www.lesdelicesduscamandre.fr

**E2 Asinerie Cap Ânes** **Générac**  
**Valérie LAPENDRE**

**Lait d'ânesse, balades à dos d'ânes**

Venez découvrir mon élevage d'ânes. Je récolte le lait de mes ânesses dans le respect animal en le sublimant en produits cosmétiques grâce à un laboratoire artisanal garçois. Je propose aussi des balades à dos d'ânes pour les enfants toute l'année.

Avenue de Camargue Lieu dit Moulin à vent 30510 JIMDROEE.COM 06 21 69 48 17 asineriecapane@gmail.com cap-ane.jimdofree.com

**E3 Julien BELIN** **Bouillargues**  
**Miels**

Apiculteur professionnel, je travaille avec 450 ruches. Je propose 8 à 12 variétés de miels différents et transmets mes ruches essentiellement sur les départements du Gard, de la Lozère et de l'Ardèche. Retrouvez-moi sur les marchés locaux et à la miellerie !

► **Animation** : • Découverte d'une ruche (en fonction de la météo) de 10h00 à 12h00 et de 13h30 à 16h30  
• Visite de la miellerie (matériel) et dégustation des miels

Route de Rodilhac 30230 BOUILLARGUES - 06 88 16 67 77 belinjulien@hotmail.fr

**E4 Les Escargots de la Vaunage** **Clarensac**  
**Adrien JOURDAN**

Nos escargots sont élevés selon un mode d'élevage respectueux de l'animal et de l'environnement. Nous endossons 3 casquettes sur notre exploitation, nous élevons les escargots, nous les transformons et nous les vendons en direct sur les marchés ou sur notre point de vente. Venez découvrir notre élevage atypique !

► **Visites toutes les heures de 10h à 17h**  
► **Restauration** : Assiette fermière à partir de 8,50 €

520 Chemin de Calvisson, lieu dit Peyroles 30870 CLARENSAC 06 58 25 91 71 lesescargotsdelavaunage@orange.fr

**E5 Microferme de la Vaunage** **Clarensac**  
**Mathieu FERNEZ & Gérard CLÉMENT**

**Maraichage en permaculture**

Venez visiter notre microferme, lieu d'initiation et d'échanges autour de l'agroécologie et l'agroforesterie. Venez découvrir nos pratiques agricoles respectueuses de l'environnement et notre jardin favorisant la biodiversité. Visites guidées et animations pour les enfants toutes les heures de 10h00 à 16h00.

► **Animations** : • Découverte du potager, de la pouponnière, de la mare, du poulailler et de la zone pédagogique dédiée à l'accueil des classes. • Buvette - Vente de plants de plantes et d'arbres

Se garer sur le parking situé à côté de l'École élémentaire Marie Pape Carpentier 1 Rue Charles Couton 30870 CLARENSAC 06 14 60 87 00 contact@soignonslaterre.org soignonslaterre.org

**E6 Sous la Canopouse** **Saint-Dionisy**  
**Mathilde BERTIER**

**Légumes Bio diversifiés toutes saisons - Fruitiers**

La Ferme des Redonnes Carole NONAT  
**Légumes et oeufs Bio**

Découvrez ces deux fermes installées sur le site de la Société coopérative à intérêt collectif -SCIC- BioRhony qui a été créée pour soutenir l'installation de jeunes agricultrices-teurs en bio et pour une production alimentaire locale et durable.

► **Visites thématiques** : 10 h, 12h et 15h : Maraichage & Agroforesterie. 11h, 14h et 16h : Vie du sol et pâturage des poules 17h - Présentation de la SCIC BioRhony : quelle alimentation bio pour demain ?  
► **Buvette** : avec boissons fermières et locales (Le samedi jusqu'à 19h)

Chemin des Redonnes 30980 SAINT-DIONISY

Sous la Canopouse : 07 81 66 71 85 mathilde\_bert@hotmail.com La Ferme des Redonnes : 07 71 08 63 56 carole.nonat@ntymail.com

## De Ferme en Ferme®

66 fermes ouvertes !

10h - 18h de jeux concours : gagnez des assiettes fermières et des produits de nos fermes !

Petite restauration à la ferme et votre glaucière !

Vente de produits fermiers : Animations & Démonstrations

Visites guidées & Dégustations gratuites

Arbres & Biodiversité

**Le Gard de Ferme en Ferme**

**27 & 28 AVRIL 2024**

**Arbres et Biodiversité**

C'est la thématique de cette année !

**Le Gard de Ferme en Ferme**

**27 & 28 AVRIL 2024**

**Arbres et Biodiversité**

C'est la thématique de cette année !

**Le Gard de Ferme en Ferme**

**27 & 28 AVRIL 2024**

**Arbres et Biodiversité**

C'est la thématique de cette année !

</

**E9 Terres de Jeanne** **Saint-Dionisy**  
**Catherine et Antoine Caillault**  
**Line Granade**  
**Vins bio**  
 Catherine, Antoine et Line, néo-vignerons depuis 2020 ont réveillé des vignes endormies dans la vallée de Robiac à St-Mamet du Gard. Leur cave, projet architectural bioclimatique à St Dionisy est le lieu inédit pour réaliser des cuvées bio, fraîches, fruitées, et gourmandes !  
**- Animation :** Dégustation. Jeux autour du vin pour les grands et ateliers ludiques pour les petits sur l'agrofosterie.  
**- Focus sur l'agrofosterie avec Agroof** (bureau d'étude en agrofosterie) : samedi de 10h à 12h30.  
 7 chemin des moulins 30980 SAINT-DIONISY - 06 62 39 68 04  
 contact@terresdejeanne.com www.terresdejeanne.com

**E10 La Juberie** **Julie SEGUIN** **Nîmes**  
**Plants potagers, aromates, fleurs comestibles-compagnes-mellifères-médicinales**  
 Venez découvrir ma microferme permaculturelle lors d'une balade au travers de mon jardin pédagogique, poétique et productif puis nous finirons par la pépinière permacole et un petit jeu autour de la graine (escape graine).  
**- Visites toutes les heures sauf entre 12h et 14h.**  
 1459 Chemin du pont des Iles 30000 NIMES 06 50 72 03 78  
 julie.seguin30@gmail.com www.lajuberie.fr

**E11 Fleurs du Mazet** **Marguerittes**  
**Catherine GACHET**  
**Safran, fleurs comestibles, sirops, condiments, tisanes...**  
 Venez partager notre passion des plantes lors d'une balade gourmande dans notre jardin. Vous découvrirez des plantes étonnantes que nous cultivons avec respect afin de préserver tout leur force de vie (agriculture naturelle/permaculture).  
**Visites en continu sauf de 13h à 14h.**  
**- Dégustation :** de sirops, confits et condiments  
 Route de Pouly 30320 MARGUERITTES - 06 09 96 00 17  
 fleursdumazet@hotmail.com

**Terre d'Argence**  
**F1 La Zébuline** **Jonquières St-Vincent**  
**Catherine PETITPIERRE**  
**Brindilles et comprimés de spiruline**  
 Visites à 10h, 11h, 12h, 14h, 15h, 16h  
 Connaissez-vous la spiruline ? Cette micro-algue aux nombreuses vertus est cultivée par Catherine, dans sa ferme de La Zébuline. Venez lui rendre visite et découvrir un univers passionnant, du bassin à l'assiette ! La ferme se veut résiliente. Totalement autonome en énergie grâce à l'installation récente de panneaux photovoltaïques, les bassins ne sont chauffés et éclairés que par le soleil. La Zébuline est accessible en vélo, la voie Domitienne passant à côté.  
**- Animation :** Observation au microscope. Vous pourrez déguster et acheter votre sachet !  
 400 chemin de Pauvre-Ménage - 06 87 91 15 54  
 30300 JONQUIERES-ST-VINCENT contact@lazebuline.com  
 https://lazebuline.com

**F2 Chèvrerie de Nourriguier** **Beaucaire**  
**Jennifer FOUQUE & Yann VAUTIER**  
**Fromages de chèvre, œufs, viandes, terrines, savon**  
 Nous sommes une petite exploitation familiale très soucieuse du bien-être de nos animaux (chèvres, brebis, volailles, lapins et porcs) que nous élevons en plein air. A partir du lait et de la viande nous proposons des produits laitiers et de la viande sous vide et transformée.  
**- Restauration :** Sandwichs (grillade, pâté, chèvre chaud salade), Hamburger de porc/cabris/frites. Crêpes au lait de chèvre. Oeuf/frites.  
**- Vente de :** volailles, lapins, porc (tarifs sur demande ou sur notre site internet). Réservation conseillée. Prendre une glacière !  
 1710 chemin du Mas de Pilet 30300 BEAUCAIRE - 06 61 07 99 46  
 et 06 18 18 84 56 fouque-jennifer@hotmail.fr

**F3 La Basse Cour de la Plaine** **Beaucaire**  
**Audrey CIMINO**  
**Oeufs, volailles et lapins prêts à cuire, pâtés, charcuterie, plats cuisinés, cosmétiques**  
 J'ai voulu une ferme traditionnelle et naturelle où les animaux sont peu nombreux et élevés en plein air : poules pondeuses, poulets de chair, pintades, lapins, agneaux, chapons pour Noël. J'ai à cœur de vous faire découvrir des produits authentiques tels que je les ai découverts enfant dans la ferme familiale. Le respect des animaux et de la nature qui m'entoure est primordial.  
**- Visites - 10h, 11h - 15h et 16h30** (nourrissage des lapins)  
**- Restauration :** Du salé au sucré, du classique à l'original... Venez vous régaler ! Buvette : Boissons locales à l'ombre du figuier.  
**- Magasin à la ferme :** Prévoir votre glacière !  
 2663 Chemin de Beauvoir 30300 BEAUCAIRE - 06 10 84 78 84  
 labassecourdelapaine@gmail.com  
 https://www.labassecourdelapaine.fr/

**F5 Un Mas en Provence** **Bellegarde**  
**Gaël BRIEZ**  
**Huiles essentielles et hydrolats bio**  
 Venez découvrir nos cultures bio de plantes à parfum (lavande, immortelle, verveine...), notre distillerie et notre savoir-faire autour des huiles essentielles produites localement, unique au bord de la Camargue.  
**Horaires visites commentées :** 10h, 11h, 14h, 15h, 16h, 17h  
**- Animation :** Découverte sensorielle des plantes et des bienfaits des huiles essentielles.  
 Le Mas Neuf - Avenue du Felibrige 30127 BELLEGARDE  
 04 66 01 09 00 contact@mas-provence.fr www.mas-provence.fr

**Pays d'Uzès**  
**G1 L'or d'Occitanie** **Arpaillargues**  
**Domaine de Catresse - Guilhem ACCABAT**  
**Huile d'olive, olives vertes Picholine**  
**Chambres d'hôtes et Gîtes ruraux**  
 Venez découvrir notre oliveraie conduite en Agriculture Biologique face au Duché d'Uzès ! Nous vous expliquerons notre travail et toute la richesse de cet arbre.  
**- Animation :** Démonstration de taille d'oliviers à 10h30 et 15h40. Matériel de récolte et entretien verger  
 Impasse du Mas de Rey 30700 ARPAILLARGUES - 06 13 90 69 32  
 contact@or-occitanie.fr www.or-occitanie.fr

**G2 Écurie Font Clarette** **Arpaillargues**  
**Emmanuel PEDENEAU**  
**Cartagène - Chevaux à l'attelage**  
 Producteur de cartagène artisanale, j'interviens avec le cheval pour les travaux dans la vigne. La vendange est faite à la main, le raisin est foulé puis pressé pour obtenir un jus (mout de raisin) qui, mélange à de l'alcool, devient de la cartagène. Je débourse des chevaux à l'attelage, découvrez mes chevaux cob normand et percheron !  
**- Animations :** Démonstration du travail de la vigne avec le cheval à 11h00 et 15h00. Dégustation de cartagène.  
**Les Culottés** - Service en continu, sur place ou à emporter - Galettes et crêpes composées avec des produits fermiers. Goûtez la crêpe à la cartagène d'Emmanuel Pedéneau ! Réservation possible au 06 20 49 75 25  
 Chemin de Font Clarette 30700 ARPAILLARGUES - 06 24 07 42 62  
 emmanuel.pedeneau@orange.fr ecuriefontclarette.com

**G3 La Ferme des 3 Cristo** **Collorgues**  
**Gil & Annie CRISTOFOLI**  
**Fromages de chèvre et farine de petit épeautre**  
 Bienvenue à la ferme des 3 Cristo, éleveur caprin depuis 1991. Chez nous, on s'occupe de tout, de la production de la nourriture des chèvres jusqu'à la vente de nos fromages. En prime, notre ferme produit des céréales biologiques notamment du petit épeautre, un blé ancien peu riche en gluten que nous transformons sur place en farine.  
**- Animation -** Traitée des chèvres à 10h00 et à 17h00. Allaitement des cabris à 13h00 et à 17h45  
**- Restauration :** Assiette fermière (10 €).  
 1 Route de Saint Chaptes 30190 COLLORGUES - 06 24 14 21 01  
 gil.cristofoli@gmail.com

**G4 Les Ruchers de l'Uzège** **Sanilhac Sagriès**  
**Famille ARNOUX**  
**Miel et produits de la ruche**  
 Apiculteurs professionnels, nous travaillons en famille. Nous vous accueillons sur l'exploitation pour vous faire découvrir le monde des abeilles, visiter la miellerie et déguster nos différents miels.  
**- Animation -** à 11h00 et 15h00 : découverte du monde des abeilles avec balade au rucher et ouverture d'une ruche avec recherche de la reine  
**- Restauration :** Café gourmand (servi toute la journée) une crêpe au miel offerte  
 Rue des Oliviers 30700 SANILHAC SAGRIES - 06 78 28 51 91  
 lesruchersdeluzege@gmail.com

**G6 Spiruline du Pont du Gard** **Vers-Pont-du-Gard**  
**Thomas MAUVEZIN**  
**Spiruline en paillettes, en poudre et en comprimés. Savons à la spiruline.**  
 Tout proche du célèbre aqueduc, je cultive de la spiruline depuis 2010. Je serai ravi de vous faire découvrir cette culture écologique et innovante. Observation de la spiruline au microscope, description des différentes étapes de récolte et dégustation sont au programme.  
 Visites commentées à : 10h - 11h - 14h - 15h - 16h - 17h  
 Chemin des Prés 30210 VERS PONT DU GARD - 06 81 59 21 29  
 thomas.mauvezin@gmail.com https://spirulineudpontdugard.fr  
 La ferme est située le long de la voie verte. Parking possible proche du cimetière ou le long de la voie verte.

**Côtes du Rhône Grand Avignon**  
**H1 La Ferme à Foison** **Pujaut**  
**Alexia HUTEAU**  
**Légumes de saison et tisanes**  
 Micro-ferme d'un hectare avec verger maraîcher, forêt Miyawaki, plantes médicinales et un petit élevage de poules pondeuses. Alexia expérimente différentes pratiques : la permaculture, l'agrofosterie, l'agriculture synchrone et le maraîchage sur sol vivant.  
 Visites à 10h, 11h, 14h30, 15h30.  
**- Restauration :** Focaccia et pompe à huile réalisées sur place avec de la farine locale et bio. Buvette. Tisanerie.  
 1806 chemin des Falaises 30131 PUJAUT - 06 99 79 50 38  
 alexialabe@yahoo.fr www.ferme-a-foison.com

**A voir aussi... côté "De Ferme en Ferme en Vaucluse" :**  
**Ferme 5A Circuit "Escale en Pays des Papes"**  
**Surikat and co - Légumes et oeufs - Ferme agricole rurale**  
**Samedi soir spectacle "Art de la rue"**  
**H2 Mas de Carles** **Villeneuve-les-Avignon**  
**Maraîchage, élevage caprin et transformation fromagère, élevage de poulets de chair, arboriculture, confitures, oléiculture**  
 L'association Le Mas de Carles est un lieu à vivre. Découvrez nos activités agricoles : élevage de chèvres, de poulets de chair, maraîchage, arboriculture, l'oléiculture, l'atelier de transformation... le tout labellisé bio.  
**Atelier découverte proposé aux enfants.**  
**- Animations :** • Traitée des chèvres à 16h.  
**- Restauration :** places limitées. Menu à 15 € (entrée - plat - dessert - boisson non alcoolisée).  
 Route de Pujaut 30400 VILLENEUVE LES AVIGNON - 06 38 50 79 18  
 ferme@masdecarles.org www.masdecarles.org

**H3 Domaine des Romarins** **Domazan**  
**Xavier et Benoît FABRE**  
**Vins bio et jus de raisin**  
 Quatrième génération sur le domaine viticole familial, nous vous ferons découvrir notre terroir, le métier de vigneron au Domaine des Romarins et notre cave ornée de fresques.  
**- Animations :** • Visite commentée de la cave et présentation du processus de vinification. • Balade guidée dans les vignes (1 h) à 10h et 16h.  
 113 Route d'Estérgues 30390 DOMAZAN - 04 66 57 43 80  
 contact@domainedesromarins.fr www.domainedesromarins.fr

**Gard Rhodanien Val de Cèze**

**I1 Les Ruches Amielh** **Tresques**  
**Catherine AMIELH CROS**  
**Miels, pollen, pain d'épices, nougat, caramiel, guimauves**  
 Découvrez le métier d'apiculteur, la vie des abeilles et leur rôle dans la biodiversité.  
**- Animation :** Dégustation de miels et observation des abeilles à travers une ruche vitrée. Buvette.  
**- Restauration :** Crêpes salées et sucrées (de 3€ à 4,50 €)  
 332 Chemin de Bernon 30330 TRESQUES - 06 21 81 18 08  
 lesruchesamielh@gmail.com

**I2 Domaine Algal** **St-André-d'Olerargues**  
**Benoît LEGRAIN**  
**Spiruline et produits transformés**  
 Producteurs de spiruline depuis 2004, venez découvrir nos bassins de production, le processus de récolte, la filtration, le pressage et le séchage. Dégustez la spiruline en brindilles et des produits uniques comme le miel et le chocolat à la spiruline ainsi que notre gamme cosmétique spiruline.  
**- Restauration :** Salade printanière aux brindilles de spiruline, crêpes sucrées et salées, potage épinard spiruline et boissons.  
 765 Chemin du Vaquier 30330 ST-ANDRÉ-D'OLÉRARGUES 04 66 82 62 75  
 domainealgal@gmail.com www.spirulinealferme.com

**I3 Manade du Joncas** **St-André-d'Olerargues**  
**Christelle BROUILLET**  
**Viande et charcuterie de taureau et porc fermier**  
 En pleine nature, nous élevons des taureaux de Camargue et des cochons en totale liberté. Nos produits sont réalisés de manière artisanale comme autrefois !  
**- Animations :** Démonstration du tri de bétail : 11h et 16h. Animations dans les arènes 11h30 et 16h30  
**- Restauration :** Lieu abrité. Grande salle de réception. Assiette tapas (7 €) Assiette fermière (10 €) - Buvette  
 Le Joncas 30330 ST-ANDRÉ-D'OLÉRARGUES - 06 76 59 76 88  
 manadedujoncas@gmail.com www.manadedujoncas.com

**I13 Domaine Chanoine Rambert** **St-André-d'Olerargues**  
**Guislaine et Bernard SOUFFLET**  
**Vins**  
 Le Domaine Chanoine Rambert s'étend sur 15 ha de vignes cultivées dans le respect de la terre et de la nature. Nous élaborons avec passion, des vins en Côtes du Rhône (rouge, blanc, rosé).  
**- Visites :** à de la cave et sentier botanique sur place.  
 1653 Route de Donnat - Lieu dit La Bégude - RD143  
 30330 ST-ANDRÉ-D'OLÉRARGUES 06 41 67 91 06  
 soufflet.guislaine@laposte.net domaine-chanoine-rambert.com

**I5 Manjolive** **Sabran (Donnat)**  
**Céline et Sébastien DALONIS**  
**Chanvre CBD, safran et spiruline**  
 Nous cultivons des produits santé, bien-être et plaisir issus des trésors de la nature.  
 La spiruline, un superaliment aux multiples bienfaits. Le safran, seule épice issue d'une fleur. Le fleur de chanvre, plante médicinale aux nombreux principes actifs, dont le fameux CBD. Découvrez leur histoire, leur culture et leurs bienfaits, avec nos conseils d'utilisation, idées recettes et dégustation !  
 DONNAT Route de la Roque sur Cèze 30200 SABRAN  
 04 66 89 00 89 contact@manjolive.fr www.manjolive.fr  
 Attention, ne pas monter au village de Sabran !

**I6 Ferme du Gubernat** **St-Laurent-de-Carnols**  
**Anne, Frank & Justin VIALLE**  
**Production de canard gras et ses dérivés (produits frais et conserves)**  
 Dans un écrin de verdure et dans un laboratoire agréé aux normes européennes, nous gagnons nos canards "mulards" uniquement avec du maïs grain entier ce qui nous permet de présenter une production saine et savoureuse. Visite de l'atelier et du laboratoire.  
**- Restauration :** - Burger de canard et ses pommes de terre (13 €) - Assiette foie gras mi cuit/ chutney/ pain grillé (13 €) - Assiette saucisse de canard ou confit/ pommes de terre (11 €)  
 Route de Salazac 30200 St Laurent de Carnols 04 66 82 70 90  
 contact@fermedugubernat.fr

**I7 Domaine de Chapelier** **St-Julien-de-Peyrolas**  
**Famille GUIGUE**  
**Vins bio, AOC Côtes du Rhône, jus de raisin**  
 Venez découvrir nos vins biologiques et notre métier au cœur de notre domaine familial de 19 hectares. Nous sommes vignerons bio depuis 45 ans !  
**- Animations :** Visite de la cave de vinification, dégustation des vins.  
**- Balades dans les vignes :** 10h30, 14h et 16h00.  
 32 Chemin de Moze 30760 ST-JULIEN-DE-PEYROLAS  
 06 73 65 26 94 lechapelier@orange.fr www.domainelechapelier.fr

**I8 Domaine de l'Amandier** **St-Christol-de-Rodières**  
**Karine GAILLARD**  
**Vins bio**  
 Venez découvrir les nouveaux millésimes au domaine en dégustant quelques produits du terroir. Pour cette occasion, nous ouvrons "de la Terre au Verre" sur Aiguèze, ancien moulin à huile du 16<sup>ème</sup> siècle où vous pourrez déguster également nos vins.  
 24 Chemin de l'amandier 30760 ST-CHRISTOL-DE-RODIÈRES  
 06 75 01 55 24 04 66 82 17 29 amandierkarine@gmail.com

**I9 Domaine de la Famée** **Goudargues**  
**Alexandre et Audrey POTTIER**  
**Viande de porc, charcuterie, volailles et huile d'olive**  
 Exploitation familiale d'élevage en plein air de porcs fermiers "Barons des Cévennes", et volailles avec leur poulailler mobile ainsi que l'oliveraie et son moulin à huile. Inspiré de l'agrofosterie et de la permaculture.  
**- Visites :** Balade à pied pour rencontrer les animaux à 10h, 11h, 14h, 15h, 16h.  
 Route de Frigoulet 30630 GOUDARGUES 06 37 51 30 98  
 contact@lafamee.fr

**I10 Chèvrerie de Carassoule** **Issirac**  
**Lucie NICOLAS & Loïc PLAÇAIS**  
**Fromages de chèvre**  
 Nous sommes éleveurs fromagers en bio. Notre troupeau de 45 chèvres alpines et poitevines parcourt sur 50 hectares de garrigue communale. Nous fabriquons une gamme diverse de fromages de chèvre fermiers (faisselles, tomes de différents affinages, pâte pressée...) vendus en vente directe.  
**- Visites guidées de la ferme :** découverte de la chèvre, de son alimentation, du travail avec le troupeau, du cycle du lait, de la traite (à 9h), de la transformation fromagère et de la saponification à froid.  
 30760 ISSIRAC - 06 67 47 59 22  
 chevrerie.carassoule@netcourrier.com  
 https://chevreriedecarassoule.com/

**I12 Le rucher de Noé** **Aiguèze**  
**Yann FRICAUD**  
**Miel et produits de la ruche**  
 Installé sur la commune d'Aiguèze, à la sortie des Gorges de l'Arèche, nous vous accueillons à la miellerie pour vous faire partager la vie de l'abeille et son rôle dans l'équilibre des écosystèmes. Nous pratiquons une apiculture biologique dans le respect et le bien être des abeilles.  
**- Ateliers :** Dégustation des produits de la ruche, expo. Atelier pour les enfants. Atelier construction nichoirs à oiseaux.  
**- Restauration :** Assiette paysanne au profit de la biodiversité et des jachères fleuries !  
 La Placette 30760 AIGUEZE - 04 66 82 34 56  
 yann\_fricaud@yahoo.fr Facebook Le Rucher de Noé

**J1 Mas de Bruguerolle** **St-Ambroix**  
**Xavier FAHY**  
**Fruitiers, moutons, abeilles, volailles**  
 Découvrez l'exploitation de Xavier menée en agrofosterie (associant arbres, cultures et élevage) dans ce mas du 18<sup>ème</sup> siècle, en bord de rivière. Avoir aussi : la noria (ancienne roue à eau), le parc avec des arbres pour certains bien-être, le jardin à la française, et les haies d'arbres mellifères bien utiles pour les abeilles ! Miel et confitures en souvenir de cette visite...  
**- Visites :** départ à 10h, 11h, 14h, 15h, 16h, 17h  
**- Atelier "Tout sert à tout!"** - Samedi et dimanche de 14h à 17h : confection d'objets à partir de matériaux naturels trouvés sur le Mas. En partenariat avec le Centre Social et Culturel Vallée de la Cèze. Pas de réservation, Participation libre.  
**- Se restaurer :** 1 part de tarte aux fruits (figues, framboises, mûres, noix) et 1 boisson chaude ou froide pour 5 €.  
 870 Route de Barjac 30500 ST AMBROIX - 06 31 52 29 06  
 masdebruguerolle@gmail.com www.masdebruguerolle.com

**J2 Ferme de Bruguerolle** **St-Ambroix**  
**David MACQ**  
**Thé, houblon, maraîchage**  
 Premier théiculteur Gardois, David Macq cultive plus de 3 000 pieds de Camellia Sinensis, il vous présente sa démarche, son souci du savoir-faire local et le thé français apprécié des connaisseurs, comme le souligne François-Xavier Delmas, fondateur du Palais des Thé. La récolte 2024 devrait commencer fin mars jusqu'en septembre.  
**- Ateliers** (gratuits, sans réservation) avec notre professionnel du thé diplômé de Chine :  
 • Samedi à 11h00 - atelier «thé et infusion»  
 • Dimanche à 11h00 - atelier «thé : les différentes couleurs»  
**- Repas fermier (10 €)** : de 12h à 14h.  
 Sur réservation uniquement (au plus tard le 22/04).  
 871 Route de Barjac 30500 ST AMBROIX Ancien terrain de la Goutte d'Eau  
 06 08 35 32 01 lafermedebruguerolle@gmail.com

**J5 Terres en vie** **St-Ambroix**  
**Magali OUTTIER**  
**Semences paysannes, plants, légumes, fruits**  
 Dans 2 lieux privilégiés en bord de Cèze, dont un entrepôt par des brebis, je produis des plants et plus de 80 variétés de semences paysannes potagères, aromatiques, médicinales et fleurs dont de nombreuses variétés locales, distribuées en local et pour Germination. Découvrez mes parcelles en agrofosterie et verger maraîcher conduites dans le respect des écosystèmes et de la biodiversité (comment ombrager son jardin et sa serre, irrigation...)  
**- Animations :** Animations, jeux, expo autour des jardins sous couverts et adaptation au changement climatique par le Centre de Pomologie d'Alsé  
 Mas de Playsee Chemin du pré de Maudé 30500 ST AMBROIX  
 06 35 36 62 18 terresenvie@laposte.net

**J6 BeesArt** **St-Victor-de-Malcap**  
**Guillaume DEROEUX**  
**Miel - Créations en cire d'abeilles**  
 Venez découvrir l'univers créatif de G.Deroeux, «ArtPicateur», céropasticien. Beesart n'est pas uniquement un univers artistique, il vise à sensibiliser son prochain à la disparition des abeilles et l'impact de l'homme sur l'environnement. Le spectateur sera plongé dans un microcosme lumineux aux douces odeurs mielleuses.  
**- Visites en petits groupes :** La configuration de mon lieu d'accueil m'oblige à accueillir des groupes de 8 personnes maximum. Visites toutes les heures à partir de 10h.  
 1125 Chemin des Pétites 30500 ST VICTOR DE MALCAP  
 06 49 61 89 08 guillaume.deroeux@beesart.fr www.beesart.fr

**J8 Secret d'Abeilles** **Potelières**  
**Denis COHENNEC**  
**Miel, Pollen, Gelée royale Bio**  
 Vivez une immersion au cœur de la ferme apicole Bio de Denis. Cette année, zoom sur le rôle clef de l'abeille dans la biodiversité et sur une de ses ressources : l'arbre. Découvrez son savoir-faire d'apiculteur (ruches, matériel, transhumances, récolte, gelée royale, propolis, pollen). Une dégustation sera proposée en fin de visite ! Sur place : boutique bio avec miels, pain d'épices, petits gâteaux au miel.  
**Nouveau :** Confection de la ruche (bombons, caramels et sucettes).  
 1328 Route de Saint-Germain 30500 POTELIERES 06 60 68 35 35  
 denis.cohennecc@yahoo.fr www.secretdabeilles.fr

**Le Gard De Ferme en Ferme**  
**27 & 28 avril 2024**  
 12<sup>ème</sup> édition  
 "De Ferme en Ferme" c'est aussi l'Hérault  
 Pour trouver les fermes, suivez les flèches jaunes !  
 Soyez prudents : les chemins et petites routes d'accès aux fermes sont parfois étroits, surtout en Cévennes !  
 Munissez-vous d'un GPS ou de cartes routières ! Les points mentionnés sur cette carte sont donnés à titre indicatif.

**J9 GAEC JEUNE Frères** **St-Sauveur-de-Cruzières**  
**Julie ZAMORA & Thierry JEUNE**  
**Huile d'olive**  
 Indépendants de l'arbre à la bouteille, découvrez notre oliveraie, notre moulin et dégustez différentes huiles. Visites toutes les heures de 10h à 12h et de 14h à 17h. Découvrez également sur place notre domaine familial viti-viticole. Buvette.  
**- Animations :** Samedi à 10h démonstration taille d'un olivier  
 Pour les enfants : jeux et coloriages autour de l'olivier  
 1111 Route de Bessas 07460 ST SAUVEUR DE CRUZIÈRES  
 06 99 56 71 83 jeune.julie@yahoo.fr

**J10 Domaine des BRAGALOUS** **St-Sauveur-de-Cruzières**  
**Amélie JEUNE**  
**Vins, vin pétillant IGP Ardèche**  
 Venez découvrir notre premier millésime en IGP Ardèche ! Pour cette occasion nous ouvrons les portes de notre cave et partageons avec vous notre passion et fierté de produire nos vins de façon indépendante. Découvrez également sur place l'exploitation oléicole. Visites toutes les heures de 10h à 12h et de 14h à 17h.  
**- Animations -** Dimanche à 10h animation sensorielle autour du vin (adultes et enfants).  
 Pour les enfants : jeux et coloriages  
 1111 Route de Bessas 07460 ST SAUVEUR DE CRUZIÈRES  
 06 62 86 52 44 jeuneamelie@hotmail.fr

**J7 Victoria Percor** **St-Sauveur-de-Cruzières**  
**Cédric NOUIS**  
**Légumes de saison, produits transformés**  
 Notre micro-ferme à échelle humaine est installée dans un cadre privilégié. Nous pratiquons l'agriculture «bio-intensive» et nous nous sommes inspirés des maraichers du 19<sup>ème</sup> siècle et de Jean-Martin Fortier. Venez découvrir : mandala, forêt-jardin, planches permanentes, agrofosterie...  
**- Animations samedi et dimanche :** Semis et graines. Découverte d'outils originaux et manuels, les auxiliaires au jardin. Itinéraire et conduite d'une culture «bio-intensive».  
**- Samedi de 10h à 12h et 14h à 16h :** Présentation du programme "Des terres et des aïles" (favoriser la biodiversité sur les exploitations agricoles) de la LPO - Ligue pour la protection des oiseaux - Ateliers, jeux et animations.  
 Mas Dujau 07460 ST SAUVEUR DE CRUZIÈRES  
 07 86 25 19 53 cedric.nouis@gmail.com  
**A voir aussi... côté de "L'Arèche De Ferme en Ferme" :**  
 Château des Lâbres - BANNÉ - Vin Distillerie de Bois Paoliive - BANNÉ - Huiles essentielles...  
 La Ferme Terre Api - BRAICH - Fromages de chèvre

**Petit restaurant à la ferme**  
 réalisée par les agricultrices-teurs

<b>Pays Alésien - Gardons</b>	<b>Pays d'Uzès</b>
Les Salles du Gardon - Mas del Fray Assiette de charcuterie - Saucisse frites	Collogres - La Ferme des 3 Cristo Assiette fermière (10 €)
<b>Piémont Cévenol</b>	Sanilhac Sagriès - Ruchers de l'Uzège Café gourmand (servi toute la journée)
Monoblet - Ferme du Berquet Frites bio maison : 3 €	<b>Côtes du Rhône</b>
Sauve - Asinerie des Garrigues Crêpes au lait d'anesse. Sucrées (3 €) - Salées (5 €)	Pujaut - La Ferme à Foison Focaccia et pompe à huile réalisées sur place avec de la farine bio locale
Quissac - Mas du Sire Plancha Tapas à 8 € - Assiette Fermière (Toros ou Porc) à 12 € - Desserts et Buvette	Villeneuve-les-Avignon - Mas de Carles Places limitées. Menu à 15 € (entrée-plat-dessert-boisson non alcoolisée).
<b>Sommérois - Vaunage</b>	<b>Gard Rhodanien</b>
Uchaud - Ferme Puech Cabrier Grillades. Frites maison. Assiette de fromage. Crêpe au lait de chèvre. Menu enfant.	Tresques - Les Ruches Amielh Crêpes salées et sucrées (de 3 € à 4,50 €)
<b>Camargue gardoise</b>	St-André-d'Olerargues - Domaine Algal Salade printanière aux brindilles de spiruline - Crêpes salées et sucrées - Potage épinard spiruline
St-Laurent d'Aigouze - Ferme de la Sestièrre Assiette fermière (13 €) : grillade d'agneau et son accompagnement. Réserver de préférence au 06 75 49 53 27.	St-André-d'Olerargues - Manade du Joncas Assiette tapas (7 €)
<b>Pays de Nîmes</b>	St-Laurent-de-Carnols - Ferme du Gubernat Burger de canard (13 €). Assiette de foie gras mi cuit et chutney (13 €). Assiette saucisse ou canard confit & pomme de terre (11 €).
Beaucaire - Chèvrerie de Nourriguier Sandwichs - Crêpes - Hamburger porc/ cabri - Oeuf au plat et frites	<b>Pays de Nîmes</b>
<b>Beaucaire - La Basse Cour de la Plaine</b> Petite restauration salée et sucrée	St-Gilles - Les délices du Scamandre Divers plats salés et sucrés à base de bœuf, agneau, riz, pois-chiche... à partir de 5 €. Lieu abrité en cas de pluie.
<b>Restoration par un prestataire partenaire</b>	<b>Cèze Cévennes</b>
Les Culottés Galettes et crêpes aux produits fermiers et avec les produits de : Ecurie Font Clarette & Arpaillargues - Réservation possible au 06 88 95 19 53	St-Ambroix - Mas de Bruguerolle Tarte aux fruits de la ferme + 1 boisson chaude ou froide : 5 €
	St-Ambroix - Ferme de Bruguerolle Repas fermier : 10 €, servi entre 12h et 14h. Sur réservation uniquement, au plus tard le 22/04 ou 06 08 35 32 01
	Réservation nécessaire