



Bienvenue à

Bouillargues




Julien BELIN

Miel



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

► **Animation** : • Découverte d'une ruche (en fonction de la météo) toute la journée de 10h à 17h.

► **Visite de la miellerie (matériel) et dégustation des miels**

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



Terres de Jeanne

C et A. Caillault, Line Granade

Vins Bio

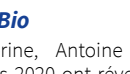
Catherine, Antoine et Line, néo-vignerons depuis 2020 ont réveillé des vignes endormies dans la vallée de Robiac à St-Mamet du Gard. Leur cave, projet architectural bioclimatique à St Dionisy est le lieu inédit pour réaliser des cuvées bio, fraîches, fruitées, et gourmandes !

» **Animation : Dégustation. Visites sur le thème de l'eau avec concours de dessin pour enfants.**

7 chemin des moulins 30980 SAINT-DIONISY - 06 62 39 68 04
contact@terredejeanne.com www.terredejeanne.com













La Juberie Julie SEGUIN

Plants d'aromates & fleurs vivaces et insolites
Ateliers, jeux, créations autour du végétal,
épicerie naturelle

Venez partager une **balade sensorielle** au cœur de la **microfermette permacole** et apprendre en s'amusant dans "Le Jardin des sens", "La mare au panards", "Courgasic Park", etc... Et finissons par la micro-pépinière et un p'tit escape graine !

1459 Chemin du pont des îles 33000 NIMES - 06 50 72 03 78
julie.seguin30@gmail.com www.lajuberie.fr









Flours du Mazet

Catherine GACHET

Safran, Nour costimbels, sirops, condiments, tisanes, bijoux...

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 toute leur force de vie (agriculture naturelle/permaculture). Visites en continu sauf de 13h à 14h.

• Dégustation : de sirops, confits et condiments

Route de Poull 30320 MARGUERITES - 06 09 96 00 17
fleursdumazet@hotmail.com



Marguerittes











Manade du Gardon

Jérôme BERTRAND



La Calmette

Vienne de taureau Camargue et charcuterie



Venez découvrir le métier de manadier et ses traditions. Notre cheptel est composé de 165 bovins ainsi que de 20 chevaux Camargue évoluant sur 40 ha.

Nous vous accueillons dans un grand parc arboré.

Visites commentées de 10h à 12h et de 14h à 18h avec dégustation de nos produits.

- **Animations : 11h :** Démonstration du tri du bétail.
- **14h30 à 17h30 :** Promenade à cheval (public : cavaliers adultes et ados). Places limitées.
- **Restauration : de 13h à 14h**
Assiette de gardiane, pélarodon, gousse d'Aigues-Mortes. 18 €. Réservation conseillée (par sms). **Lieu abrité.**
- **Samedi soir :** 18h-23h - Bodega du Devois, tapes, animation musicale

Domaine du Devois D114 Route de Saint Chapeaux

30190 LA CALMETTE - 06 51 67 43 68

manade-du-gardon@hotmail.fr www.manadedugardon.fr/







Terre d'Argence

F1 La Zébuline
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 ? Découvrez 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 à vélo, la voie Domitienne passant à côté.

➤ **Animation :** Démonstration d'une mini récolte.
 Vous pourrez déguster et acheter votre sachet !  

400 chemin de Pauvre-Ménage 30300 JONQUIÈRES-ST-VINCENT
 06 87 91 15 54 contact@lazebuline.com <https://lazebuline.com>

F2 **Chèvrerie de Nourriguier** **Beaucaire**

Jennifer FOUQUE & Yann VAUTIER  

Fragrances de chèvre, œufs, viandes, terrines, glaces, bûche glacée, cosmétiques

Nous sommes une petite exploitation familiale très soucieuse du bien-être de nos animaux (chèvres, brebis, volailles, lapins, porcs, vache) que nous élevons en plein air. A partir du lait et de la viande nous proposons des produits locaux : **nouveau : glace à bûche glacée au lait de nos chèvres** et de la viande sous vide et transformée. Visites (toutes les 30 min) : De 10h à 11h30 et 13h30 à 17h30.



- **Restauration** : Sandwich grillade, chèvre chaud/pâté, Hamburger de porc / frites. Crêpes ou glace au lait de chèvre, Café, boisson.
- **Vente de** : viande de volaille, lapin, 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
06 18 18 84 56 fougue-jennifer@hotmail.fr

Leau



F4

Elevage des Peupliers

Vincent NICOLAS

Beaucaire



Porcs



Chèvres



Moutons



Vente de viande sous vide, steaks hachés, terrines, miels

Visite de l'élevage toutes les heures avec découverte des brebis et petit cailin à nos 2 stars Tic et Tac, nous 2 petites chèvres naines...

- Animations - 11h30 : démonstration de chien de conduite sur troupeau.

14h et 16h (uniquement le samedi) : découverte d'une ruche vitrée.

- Restauration : Menus avec produits de la ferme. Crêpes. Buvette. • Vente de viande sous vide au détail, steaks hachés, merguez, terrines et miels. Pensez à prendre une glacière !



T24 Chemin des Brunettes 03000 BEAUCAIRE - 06 22 02 58 62

lydie.otto@orange.fr [Chien ou autre animal interdit à la ferme](https://www.beucaire.beucaire.fr)

Lieu



F3

La Basse Cour de la Plaine

Beaucarrie

Audrey CIMINO

Oeufs et volailles fermières, charcuteries et plats cuisinés, cosmétiques au lait de mini-chèvres





Animaux : poules, poulets, pintades, oies, mini chèvres.

Petite exploitation familiale, nous élevons en plein air des volailles, dans le respect du bien-être animal et des traditions paysannes. Une partie de notre production est transformée en produits fermiers, élaborés avec nos volailles.

Nouveau : Découvrez aussi nos mini chèvres, véritables petites stars de la ferme, et notre gamme de cosmétiques fabriqués avec leur lait.

• **Visites :** 10h, 11h, 15h, 16h30. Animations pour les enfants.

• **Restauration fermière, magasin à la ferme** (réservation conseillée). **Buvette :** boissons locales.

2663 Chemin de Beauvoir 30300 BEAUCARRIE - 06 10 84 78 14 [f](https://www.labassedecourdelaplane.fr) [t](https://www.labassedecourdelaplane.fr)

[labassedecourdelaplane@gmail.com](https://www.labassedecourdelaplane.fr) <https://www.labassedecourdelaplane.fr>



Un Mas en Provence

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 des visites commentées :
10h, 11h, 14h, 15h, 16h.

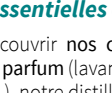
► Animation : Découverte sensorielle des plantes et des bienfaits des huiles essentielles.











Le Mas Neuf - Avenue du Felibrige 30127 BELLEGARDE

04 66 01 09 00 contact@mas-provence.fr www.mas-provence.fr





Pays d'Uzès



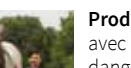
Écurie Font Clarette

Emmanuel PEDENEAU

Cartagène - Chevaux à l'attelage

Arpaillargues



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, mélangé 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.

emmanuel.pedeneau@orange.fr
ecuriefontclarette.com



La Ferme des 3 Cristo

Gil & Annie CRISTOFOLI

Collergues




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 ancien blé peu riche en gluten que nous transformons sur place en farine.

-  Animations : Traitée des chèvres à 10h00 et à 17h00. Allaitement des cabris à 13h00 et à 17h45
-  Restauration : Assiette fermière (10 €).

Lieu

1 Route de Saint Chaptes 30190 COLLERGUES - 06 24 14 21 01
gil.cristofoli@gmail.com



64

Les Ruchers de l'Uzège

Famille ARNOUX

Miel et produits de la ruche

Sanilhac Sagries

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 crepe au miel offerte

Lieu

Rue des Oliviers 30700 SANILHAC SAGRIES - 06 78 28 51 91
lsruchersdeluzege@gmail.com

 **Pont du Gard**

H5 Apiculture et Maraîchage, Le Jardin de Valentin

Valentin GOISBAULT

Miel, nougats, fruits et légumes

Poussez le portail : ici, les abeilles bourdonnent, la terre respire, et les saisons se savourent. Apiculture et maraîchage bio, le cultivateur sur 3 hectares des légumes et fruits de saison et vente sur 200 ruches, installées au cœur d'un environnement préservé. La ferme est un lieu foisonnant, où s'expriment pleinement **biodiversité et savoir-faire paysan**.

Il pratique une agriculture respectueuse du vivant, fondée sur l'observation, la patience et le travail manuel. La ferme est aussi un espace de partage, de transmission et de rencontres, dans une ambiance conviviale et chaleureuse.

- **Animations :** Ouverture d'une ruche à 11h, 14h et 16h.
- Visite du jardin 10h et 15h. • Atelier concours d'épouvantails (animé par un groupe d'artistes).
- **Restauration :** Plats et casse-croûtes cuisinés par "Bouchées Doubles" à partir des produits de la ferme et des amis paysans

Castillon-
du-Gard




Leu

1 Chemin de la Berrette ES 32012 CASTILLON-DU-GARD

06 26 32 12 68 valentin.goisbault@hotmail.com






Le Jardin d'Al'ix

Alix GOURDIN et Jean-Alain CATHEBRAS

Légumes et fruits (cerises)

Le Jardin d'Al'ix est une exploitation maraîchère et arboricole familiale sur la commune de Vers-Pont-du-Gard **au bord de la voie verte**. Nous produisons des fruits et légumes des 4 saisons en agriculture durable (économies d'eau, utilisation d'un compost naturel).

- **Visites et démonstrations :**
 - Visites du jardin : 10h, 11h, 14h, 15h30. • Dégustation.
 - Visite de la serre de plants : démonstration de repiquage.
 - Présentation de la culture de l'asperge et atelier ramassage.

355 chemin du Mouras 30210 VERS PONT DU GARD
06 23 81 83 52 paniers@lejardindalix.fr <https://lejardindalix.fr>



Vers-Pont-du-Gard






Le Jardin de Driss

Driss MAHTAT

Légumes, fruits, jus de fruits, huile d'olive

Je travaille depuis 2015 avec ma femme (exploitation familiale) en maraîchage et arboriculture dans la Végirie à Remoulins et à Castillon. J'ai à cœur de mettre en valeur les anciens arbres fruitiers de la commune et de produire une alimentation saine pour les habitants. Je suis passionné par le travail de la terre depuis mon plus jeune âge.

➤ **Visites : toutes les heures de 10h à 12h et de 14h à 17h.**

Route d'Uzès 30210 REMOULINS (proche de la cabane rouge)
06 34 20 25 34 drissmahat30210@gmail.com








Domaine des Romarins

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.

► **Dégustation** : Vins et jus de raisin du domaine. Buvette



Domanzan






Lieu 113 Route d'Estézargues 30390 DOMAZAN - 04 66 57 43 80  
contact@domainedesromarins.fr www.domainedesromarins.fr



Mas Cardelle

Fanny et Franck SAINT MICHEL

Huile d'olive, fruits et légumes de saison

Venez découvrir la culture de l'olivier -un fruit, qui se cultive avec beaucoup de soin et d'attention- et notre savoir-faire en matière de transformation (moulin). Notre exploitation familiale existe depuis plusieurs générations.


► Au Programme :
 • Visite du moulin à 10h30, 11h30, 14h30
 et 16h00 • Dégustation de nos huiles d'olives

342 Chemin des Aires 30390 ARAMON - 06 70 01 93 31
f.saint-michel@orange.fr
www.moulin-mas-cardelle.fr


Parking : à 300 m de la ferme à côté du cimetière ou à 800 m à côté du cabinet des médecins. 2 à 3 places disponibles sur la ferme pour les personnes à mobilité réduite.





































Mas de Carles



Légumes, fromages, poulets de chair, confitures, huile d'olive, oeufs

L'association Le Mas de Carles est un lieu à vivre. Découvrez nos activités agricoles : élevage de chèvres, de poulets de chair, maraîchage, arboriculture, oléiculture, atelier de transformation... le tout labellisé bio !

Atelier découverte proposé aux enfants.

- **Animations** : Traite des chèvres à 16h.
- **Restauration** : places limitées. Menu à 20 € (entrée - plat - dessert - boisson non alcoolisée). Sur Réservation.

Route de Poujard 30400 VILLENEUVE LES AVIGNON - 06 38 50 79 18
compta@masdecарles.org www.masdecарles.org


























**Gard Rhodanien
Val de Cèze**



Les Ruches Amielh

Catherine AMIELH CROS

Miels, pollen, pain d'épices, nougats, caramels, 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 €)

337 Chemin de Bernon 30330 TRESQUES - 06 21 81 18 08
lesruchesamielh@gmail.com




Tresques



I4

HollyOaks l'Oasis dans les Oliviers - Famille TRAINOR

Tresques



Huiles d'olive, olives de bouche

Notre petite exploitation familiale de 3 ha est située au cœur d'une nature préservée : écrin de biodiversité avec un bassin naturel exceptionnel, cachée dans la forêt.

Notre oliveiraie est enherbée, fauchée juste avant la récolte, ni arrosée ni traitée, taille douce, refuge pour le vivant. L'Olé d'Holly et les délices de l'Oasis, des fruits récoltés à la main, des huiles en fruité mûr, en assemblage ou monovarétal.

3 gîtes sur place.

➤ Visites et dégustation : à 10h00 – 12h00 – 14h30 – 16h30
➤ Buvette

Attention : aucun accès à Iresques pour venir chez nous ! Accès uniquement par chemin de Mègiers puis du Brugas puis chemin de Holly Oaks à Saint Pons la Calm
Chemin d'accès étroit à double sens. Parking n°1 : 10 places.
Parking n°2 : 5 places (faire 10 min de marche).

Lieu 220 chemin de Bos negre sud 30330 TRESQUES - 06 74 19 59 76
 emilietrainer@yahoo.fr



Domaine Algal

Benoît LEGRAIN

Spiruline Bio 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 originaux comme le "spiru BOOST", le miel ou le chocolat à la spiruline. Le découvrir également notre gamme de cosmétiques à la spiruline.

► Restauration : crêpes sucrées et salées, boissons.

765 Chemin du Vaquier 30330 ST-ANDRÉ-D'OLÉRARGUES 06 23 39 14 50
domainealgal@gmail.com www.spirulinealferme.com






Manade du Joncas

Christelle BROUILLET



St-André-d'Olérargues

Vienne 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 (10 €) Assiette fermière (12 €) - Buvette

Le Jonc 30330 ST-ANDRÉ-D'OLÉRARGUES - 06 76 59 76 88

manadedujoncas@gmail.com www.manadedujoncas.com





IS

Manjoline

Céline et Sébastien DALONIS

Spiruline, fleurs et huiles de chanvre CBD et CBG, safran, jus de grenade et produits transformés

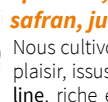
Nous cultivons des produits sants, bien-être et plaisir, issus des trésors de la Nature. La spiruline, riche en protéines, en fer et en antioxydants, pour le tonus et l'immunité. Le chanvre CBD et CBG et ses nombreux principes actifs. Le safran pour la détente, l'humeur ou les articulations. Les délicieux jus de grenade, de nombreuses études s'y intéressent, surtout pour les messieurs ! Découvrez leur histoire, leur culture et leurs bienfaits, avec nos conseils d'utilisation, idées recettes et dégustation !

Animation : Pourquoi et comment intégrer la spiruline à son alimentation ?

DDNAT 160 Chemin du Pujol 30200 SABRAN
06 66 89 00 89 contact@manjoline.fr www.manjoline.fr
Attention, ne pas monter au village de Sabran !

Sabran (Donnat)











Ferme du Gubernat

Anne, Frank & Justin VIALLE

St-Laurent- de-Carnols



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 gavons nos canards "miliars" uniquement avec du maïs grain entier, ce qui nous permet de présenter une production saine et savoureuse !

Visite de l'atelier et la production.







- **Restauration** • Burger de canard et ses pommes de terre (14 €) • Assiette foie gras mi-cuit/ chutney/ pain grillé (13 €) • Assiette saucisse de canard ou confit /pommes de terre (12 €)



Route de Salazac 30200 St Laurent de Carnols - 04 66 82 70 90
contact@fermedugubernat.fr






Maison æterna

Sandrine DEL PIANO

Huiles d'olive

Découvrez l'huilerie de Maison æterna dont les huiles sont issues d'une **petite** production oléicole de 1 000 arbres. Bio, 100 % traçables, 100 % françaises. Les huiles d'olive vierge extra de la Collection æterna sont multi-médaillees chaque année.

» **Dégustation** des huiles de la collection 2026, découverte du matériel de récolte, présentation en vidéo du processus de fabrication des huiles d'olive.

194 route de Goudargues 30760 SALAZAC - 06 13 66 23 76
sandrinedelpiano@yahoo.fr www.maison-aeterna.fr












Domaine de l'Amandier

Karine GAILLARD

Vins bio

Venez découvrir notre nouveau millésime autour d'une planche de produits du terroir.

Nous sommes impatients de vous rencontrer ou de vous revoir au domaine !






Lieu

24 Chemin de l'amandier 30760 ST-CHRISTOL-DE-RODIÈRES

06 75 01 55 24 04 66 82 17 29 amandierkarine@gmail.com

La course cycliste du Gran Fondo Provence Occitane, des 25 & 26/04 propose quatre parcours vallonnés au départ de Cornillon.
Plus d'information sur : <https://gfprouvenceoccitane.com/>


Cèze Cévennes
 Remarins de Caramole St Denis

Jocelyne VINCENT

Huiles essentielles, hydrolat de romarin, grenades

Nichée dans les méandres de la Cèze, l'exploitation, restée dans la famille depuis le 18^{ème} siècle, est engagée dans une démarche respectueuse du vivant, soucieuse de la préservation de la biodiversité. Venez découvrir notre **romarin médicinal** cultivé en agriculture biologique, et laissez-vous surprendre par ses bienfaits insoupçonnés.

Pas de toilettes sur l'exploitation.

► **Visite des cultures (marche de 1.5 km aller-retour), découverte sensorielle et dégustation :**
Samedi et Dimanche 10h, 12h, 14h30 et 16h



140 rue Principale 30500 ST DENIS
06 81 18 16 85 metgac@free.fr



140 rue Principale 30500 ST DENIS
06 81 18 16 85 metgac@free.fr



140 rue Principale 30500 ST DENIS
06 81 18 16 85 metgac@free.fr



140 rue Principale 30500 ST DENIS
06 81 18 16 85 metgac@free.fr



140 rue Principale 30500 ST DENIS
06 81 18 16 85 metgac@free.fr



140 rue Principale 30500 ST DENIS
06 81 18 16 85 metgac@free.fr

- **Ateliers (gratuits, sans réservation) :**
- Samedi à 11h00 - atelier "Thé : les différentes couleurs"
- Dimanche à 11h00 - atelier "Thé : les différentes couleurs"
- **Repas fermier (10 €) : sur réservation uniquement (au plus tard le 23/04), par sms.**



GAEC Les Fontaines

Maël QUENTIN

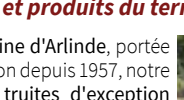
Allègre-les-Fumades



Élevage de truites d'exception, pêche de loisir, gastronomie et produits du terroir



Pisciculture Fontaine d'Arlinde, portée par la 4^{ème} génération depuis 1957, notre famille élève des truites d'exception dans l'eau pure de la source d'Arlinde. Garanties sans antibiotiques et nourries avec un aliment Bio, nos poissons vous attendent toute l'année : pêche de loisir, boutique traiteur et restauration sur place.



► **Animations** : Visites, pêche et dégustations proposées toutes les 30 minutes de 10h à 19h.
Découverte de notre large gamme traiteur artisanale (caviar, truite fumée, rilletes...).

► **Restauration** : Assiette de la pisciculture (12,90 €)

Démonstrations culinaires

avec la cuisine mobile de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat et Le Gard Militant du Gôût

Réalisation de **recettes, dégustations, animations** par la **pisciculture** et en présence d'**artisans et/ou de chefs de restaurants** gardsols





Lieu Chemin de la Fontaine 30500 ALLEGRE LES FUMADES
04 66 24 81 15 lapisciculturedesfumades@outlook.fr

Le Gard De Ferme en Ferme®

25 & 26
avril 2026

14^{ème} édition

L'Ardeche
"De Ferme en Ferme"
Fermes proches à Ranne :
7T Distillerie du pois de Palolive
7K. Châteaux des Lèbes

De Ferme
en Ferme
à vélo !

- Fermes situées dans une commune dotée d'une voie verte :
B3, B4, B7 - Quissac
C1, C5 - Calvisson
D7, D8, D10 - Vauvert - Gallician
E9 - St Dionisly
F1 - Jonquières-St-Vincent
H1, H2, H4, H5 - Vers Pont du Gard, Remoulins, Aramon

- Fermes ayant le label "Accueil vélo"
F5 - Un Mas en Provence à Bellegarde
H3 - Domaine des Romarins à Domazan

"De Ferme en Ferme"
c'est aussi dans l'Hérault

Le Vaucluse
"De Ferme
en Ferme"

Pour trouver les fermes,
suivez les flèches jaunes !

► Plus d'info sur les
circuits vélo et pédestres
du Gard :

voir les sites web des
offices du tourisme,
tourismegard.com...

• **Se repérer :** Les points mentionnés sur cette carte sont donnés à titre indicatif. Consultez le www.defermeenferme.com pour connaître la géolocalisation précise des fermes. Suivez le fléchage jaune posé par les fermes.

• **Accessibilité :** soyez prudents les chemins et petites routes d'accès aux fermes sont parfois étroits, surtout en Cévennes ! Utilisez les espaces parking indiqués par les fermes et respectez la signalisation.



Domaine des Bragalous

Amélie et Julie JEUNEAU

St-Sauveur-de-Cruzières

Vins Blanc, rosé et rouge en IGP Ardèche, vin pétillant, Huiles d'olive

Venez découvrir nos vins en IGP Ardèche ainsi que nos huiles ! Pour cette occasion nous ouvrons les portes de notre **cave** et de notre **moulin**. C'est avec passion et fierté que nous vous présenterons l'intégralité de notre production, de la récolte à la mise en bouteille.

Visites de 10h à 12h et de 14h à 17h.

» Animations - Samedi et Dimanche à 10h : balade dans notre oliveraie. Pour les enfants : jeux et coloriages.

1111 Route de Bessas 07460 ST SAUVEUR DE CRUZIÈRES
06 99 56 71 83 jeuneeamelie@hotmail.fr

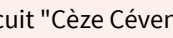




Lieu




Animations
thématique "Alimentation"



**à la Pisciculture Les Fontaines
à Allègre-les-Fumades**

Ferme n°J7 sur le circuit "Cèze Cévennes"

Samedi et dimanche, toute la journée
Programme détaillé sur le www.defermeenferme.com

Démonstrations culinaires
avec la cuisine mobile de la Chambre des Métiers
et de l'Artisanat et Le Gard Militant du Goût

Réalisation de **recettes, dégustations,**
animations par la pisciculture
et en présence de **chefs de restaurants**
et d'**artisans**



à la Spiruline Arc en ciel
à St-Christol-les-Alès

Ferme n°A9 sur le circuit "Pays Alésien"

Samedi 25/04 à 11h et 15h

● **Atelier "Cuisiner sain, local et à petit budget"**

Gratuit - Inscription obligatoire par SMS au 07 67 79 65 94
 avant le 23 avril (places limitées).

Petite restauration à la ferme

Sommierois - Vauagne

42 Uchaud - Ferme Puech Cabrier
Assiettes fermières. Menu enfant.

45 Calvisson -
Domaine Roc de Gachonne
Lunch apéro en intérieur ou extérieur avec la conserverie JAR (Calvisson)

Camargue gardoise

44 St-Laurent-d'Aligouze - Ferme de la Sestièrre
Assiette fermière (13 €) : grillade d'agneau et son accompagnement.
Réservation conseillée au 06 75 49 53 27.

46 St-Laurent-d'Aligouze - Elevage Burgos
Planches de charcuterie, burger maison, saucisses de la ferme, frites avec la pomme de terre des sables.
Sur réservation : 06 13 50 22 90

47 Gallician - Savaeurs de Bourgarel
Plat + dessert - 25 €
Réservation conseillée au 06 37 66 49 81 (service en extérieur de 14h30 à 14h30)

Pays de Nîmes

41 St Gilles - Les délices du Scamandre
Divers plats salés et sucrés à base de tau-reau, agneau, riz, pois-chiche... à partir de 5 €. Lieu abrité en cas de pluie.

47 La Calmette - Manade du Gardon
De 13h à 14h.
Assiette de gardiane, pêladon, gausse d'Aigues-Mortes : 18 €.
Réservation conseillée, uniquement par sms : 06 51 67 43 68.
Lieu abrité en cas de pluie.

Assiette fermière (10 €)

44 Sanilhac Sagriès - Ruchers de l'Uzège
Café gourmand (servi toute la journée)

Pont du Gard

45 Castillon-du-Gard - Le Jardin de Valentin
Plats et petits casse-croûtes fermiers cuisinés par "Bouchées Doubles"

46 Villeneuve-les-Avignon - Mas de Carles
Places limitées. Menu à 20 € (entrée-plat-dessert-boisson non alcoolisée).
Sur réservation. 06 38 50 79 18

Gard Rhodanien

41 Tresques - Les Ruches Amielh
Crêpes salées et sucrées (de 3 € à 4,50 €)

42 St-André-d'Olérargues - Domaine Algal
Crêpes sucrées et salées, boissons.

42 St-André-d'Olérargues - Manade du Joncas
Assiettes tapas (10 €)
Assiette fermière (12 €) - Lieu abrité

42 St-Laurent-de-Carnols - Ferme du Gubernat
Burger de canard (14 €). Assiette de foie gras-mi-cuit et chutney (13 €). Assiette saucisse ou canard confit + pom. de terre (12 €).

42 St-Christol-de-Rodières - Domaine de l'Amandier
Planche de produits du terroir

Cèze Cévennes

42 St-Amroix - Ferme de Bruguerolle
Repas fermier : 10 €, servi entre 12h et 14h. Sur réservation uniquement, au plus tard le 23/04 au 06 08 35 32 01

47 Allègre-les-Fumades - Gaec Les Fontaines
Assiette de la Pisciculture : 12,90 €