

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

Les CIVAM (Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural) sont des associations d'éducation populaire portées par des agriculteurs et des ruraux, qui ont pour objectif de maintenir des campagnes vivantes et accueillantes, par un développement durable et solidaire.

La Fédération Départementale des CIVAM du Gard mène des actions sur les thématiques suivantes :

- Agriculture Biologique et durable • Pratiques agroécologiques
- Alternatives aux pesticides en zones non agricoles
- Accueil éducatif et social à la ferme • Jardins collectifs
- Agritourisme • Circuits courts • Chanvre Bio et écoconstruction
- Appui à la création d'activités agri-rurales • Formation
- Compostage à la ferme • Apiculture

36 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 ! Les agriculteurs vous accueillent entre 9h et 18h le samedi et le dimanche. L'accès aux fermes est balisé par des flèches jaunes «De ferme en ferme» où sont mentionnés les numéros des fermes.

Découvrez les fermes à travers des visites guidées gratuites !

Légende

- Chiens acceptés si tenus en laisse
- Chiens interdits
- Possibilité de pique-nique sur place
- Petite restauration à la ferme réalisée par l'exploitant(e)
- Petite restauration réalisée par un prestataire extérieur
- 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, familles... www.civamgard.fr
- Gîtes de France location vacances, gîtes, chambres d'hôtes...
- Bienvenue à la ferme produits fermiers, restauration, hébergement, loisirs...
- Militant du Goût produits de tradition gardoise, 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 vous 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.

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. Grâce à nos politiques incitatives, nous sommes déjà le 3^{ème} département français pour le nombre de producteurs bio. Nous travaillons désormais à faire profiter les Gardoises et les Gardois de cette réussite dans leur alimentation au quotidien.

► Encourager une offre de qualité (aide à la production, la transformation, la logistique).

► Permettre l'accès au plus grand nombre de Gardois (aide à l'intégration en restauration collective, à la commercialisation).

► Sensibiliser au mode de consommation responsable (formation de cuisiniers, actions éducatives) et soutenir les événements portés par les producteurs de proximité.

Pays Alésien - Vallée des Gardons

A1 Spiruline de Ners

Véronique RAPARII
Spiruline

Venez à notre rencontre pour découvrir une culture paysanne et la technique nécessaire (matériel conçu pour le façonnage et la récolte). Vous pourrez observer la spiruline au microscope, connaître ce mode de culture écologique et goûter quelques préparations à base de spiruline. Notre engagement de qualité auprès de nos clients reste entier !

114 Chemin de la Carrière 30360 NERS - 06 02 26 63 82
contact@spirulinedeners.com www.spirulinedeners.com

A9 Spiruline arc-en-ciel

E.ROUSSELOU & F.LÉPINAY
Spiruline

Dans notre ferme, depuis 2013, la spiruline (micro-algue) est récoltée le matin d'avril à novembre. Découvrons ensemble son histoire, là où elle vit et où elle est cultivée aujourd'hui. Vous verrez les bassins, les serres, la spiruline au microscope, le séchoir...

Toutes les 30 mn : animation, projection, dégustation !

► Animations : Découverte de la permaculture de 11h à 12h. Tables et rondins dispos pour vos pique-niques ! Abri par temps de pluie. Parking tout proche de la ferme, facilement accessible.

317 Chemin de Saint Brancas 30100 ALÈS - 06 95 49 60 75
contact@spirulinearcenciel.fr www.spirulinearcenciel.fr
La ferme se situe entre la piscine et Hyper U, fléchage depuis Hyper U

A5 Mas de la Courme

Mathieu RIO
Fromage de chèvre fermier, viande de porc élevé en plein air

Producteur de pélardon AOP (110 chèvres), Mathieu s'occupe, avec ses 3 salariés, de l'élevage à la transformation en fromages. Découvrez également son élevage de porcs plein air (vente de charcuterie).

► Animations : Dégustation de fromages et de charcuterie. Traite du soir à 18h.

30550 ST-BÉNÉZET 04 66 60 07 58 - 06 81 41 85 82
www.mas-courme.com mathieu.rio@orange.fr Facebook Pélardon fermier - St Bénédet

A10 Élevage Mourrin

Olivier MOURRIN
Porcs, volailles, brebis, œufs, céréales

Olivier, éleveur de porcs fermiers et de volailles fermières (poulets, pintades) est installé à Canaules depuis de nombreuses années. Il fait naître ses petits cochons et les nourrit avec les céréales (blé, orge, pois protéagineux, tournesol) issues de son exploitation labellisée Bio. Les volailles dambulent librement dans des parcs en plein air. Elles sont nourries avec les céréales bio de l'exploitation. Découvrez également les brebis (production d'agneau).

► Animation : Barbecue à disposition pour la pause déjeuner (apporter vos couverts et vos assiettes !)

Lieu-dit La Baucque 30350 CANAULES et ARGENTIÈRES
06 75 54 74 63 elevagemourrin@gmail.com



Photo: ©Dutty / Thierry Dumort

A7 Mohair de la Pastourelle

Céline BROCHIER
Chèvres angora - Mohair

Céline vous invite au Mas de la Pastourelle, pour vous faire visiter son élevage de chèvres angora et vous livrer tous les secrets de son métier. Dans sa boutique, elle vous présentera ses laines et confections en mohair et une vidéo de 15 mn qui illustre les différentes étapes de transformation de la laine. Buvette sur place !

► Animation : À partir de 14h - Atelier laine mohair pour les enfants

Chemin de Domessargues 30360 ST-ETIENNE-DE-L'OLM 07 81 46 99 96
celine@mohairdelapastourelle.fr www.mohairdelapastourelle.fr

A8 Distillerie Bel Air

Pierre BOCCON-GIBOD
Huiles essentielles, hydrolats

Créée en 1992, la distillerie Bel Air est aujourd'hui la dernière distillerie traditionnelle de cette enveloppe dans le Gard. 10 ha de plantes à parfum, aromatiques et médicinales sont cultivées en bio dans la garrigue du piémont cévenol : lavandes, thym, laurier... Ces huiles essentielles et hydrolats sont utilisés en aromathérapie, en cosmétiques et pour la cuisine. Les plantes bio sont distillées en chaleur douce et en vapeur basse pression, sans sulfites.

► Animation : Dès 9h30 : Atelier olfactif tests à l'aveugle. Parcours découverte commenté "Du champ de lavande au flacon d'huiles essentielles".

Chemin Bel Air 30580 ST-JUST-ET-VACQUIÈRES
07 50 43 98 25 pierre@belair.bio www.belair.bio



9 rue Général Gallieni
30100 ALÈS
04 66 86 15 27

ATTENTION ! Les agriculteurs numérotés B3 et B4 vous accueillent sur un même site à QUISSAC au Mas du Sire.

B4 Porcqueno

Caroline MAHIQUES BARCELO
Viande de porc, charcuterie

Venez découvrir notre élevage de porcs plein air. Ils naissent et sont élevés exclusivement en plein air, nourris avec des légumes, fruits et céréales Gardois !

Horaires des visites commentées : 9h30 / 10h / 10h30 / 11h / 11h30 / 14h / 14h30 / 15h / 15h30 / 16h

► Animations : Promenade à pied pour découvrir l'élevage de porcs. Nourissage des porcs et porcelet.

► Petite restauration : voir encart Ganaderia Barcelo - B3

Mas du SIRE - Chemin du Cros 30260 QUISSAC - 06 50 54 06 82
carolinebarcelo@hotmail.fr www.masdusire.com

Sommiérois - Vaunage

Attention ! Les agriculteurs numérotés C2 et C3 vous accueillent sur un même site à Calvisson au Au Pas de l'Âne.

C2 Font de la Rouquette

Claude, Sylvie, Boris BECHARD
Vins - Balades avec ânes

Nous vous accueillons dans notre ferme familiale. Venez vous promener dans notre vignoble cultivé dans le respect de l'environnement, labellisé Terra Vitis et découvrez nos vins sous signe de qualité. Nous proposons toute l'année, des balades à dos d'âne, au coeur du vignoble et de la garrigue.

Présentation du vignoble et de sa culture. Découverte de l'âne et de son rôle sur l'exploitation. Dégustation de nos vins "Terre ingénue".

257 route d'Aigues Vives 30420 CALVISSON 06 14 86 09 70
bechard.sylvie@yahoo.fr www.apasdelane30.fr

C4 Ferme du Puech Cabrier

FLOUTIER Frères
Fromages de chèvre, miels, viande de porc, huile d'olive, céréales

Dans notre ferme, nous élevons des chèvres en agriculture biologique. Nous fabriquons des fromages de chèvre et autres produits laitiers mais aussi plusieurs variétés de miel grâce aux ruches que nous transmisons toute l'année. Vous pourrez aussi trouver de la viande de porc, boeuf, chevreau, des farines de blé, de maïs et de l'huile d'olive.

Venez découvrir notre bière à base d'orge uchaudois (en bouteille et à la pression) ! Visite guidée, dégustation, et activités pour petits et grands !

► Petite restauration : Assiettes fermières à partir de 5 € et gourmandises sucrées

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

C5 Mas des Aubas

Menou et Bruno PLANIOL
Légumes Bio

Venez découvrir notre exploitation en maraichage bio (4 hectares : 9h, 11h, 14h30 et 16h30) et le compostage à la ferme. Nous vous accueillons avec une boisson chaude accompagnée d'une pâtisserie sans gluten !

► Animation : Exposition photos et animations «La vie quotidienne des insectes de nos jardins méditerranéens» avec Liliane DELATTRE, photographe-conférencière. <http://www.imatiamou.fr>

2900 Mas d'Aubas 30250 FONTANES
06 08 67 92 87 - planiolbio@gmail.com

Attention ! Les agriculteurs numérotés B3 et B4 vous accueillent sur un même site à QUISSAC au Mas du Sire.

B3 Ganaderia Barcelo

Michel & Jacqueline BARCELO
Viande bovine Bio - Chambres d'hôtes

Découvrez notre élevage (en agriculture biologique) de toros de race espagnole destinés au spectacle. Nos animaux vivent en liberté, toute l'année dans les prés.

Horaires des visites commentées : 9h30 / 10h / 10h30 / 11h / 11h30 / 14h / 14h30 / 15h / 15h30 / 16h

► Animations : Balade en tracteur avec les Toros. Animation équestre : 12h30.

► Petite restauration : Salle de réception - Lieu abrité ! Assiette tapas (6 €) : Charcuterie de Toros et de Porcs plein air. Assiette fermière (8,50 €) : Gardianne ou tripes de Toro et riz camarguais ou Saucisse et Charizo de Porc grillé. Assiette de fromages de chèvre : 4,00 € Coupe de fraise Cantilly : 3,00 €

Mas du SIRE - Chemin du Cros 30260 QUISSAC - 06 69 44 87 79
michel.barcelo92@orange.fr www.masdusire.com

Camargue Gardoise

D1 Longhorn Ranch

Stéphane et Oriane CLAUZEL
Viande, charcuterie - Accueil à la ferme

Découvrez nos Texas Longhorns, bovins mythiques à grandes cornes, que nous élevons en famille. Retrouvez l'esprit des cowboys lors des présentations du travail au ranch. Dégustation de nos produits dans le salon dans une ambiance western !

► Animations : Présentation des différentes races bovines et des chèvres. • Visite des arènes et coulisses du rodéo. • À partir de 14h30 : présentation du bétail dans nos arènes

► Petite restauration : Hamburger de Longhorn (5 €) - Hamburger du Ranch (5 €) - Assiette du cowboy : chili con carne - riz - dessert - café (15 €) - Assiette dégustation du Ranch (charcuterie maison) : de 4 à 8 €

Mas St Rémy Route de Lunel 30470 AIMARGUES 06 78 92 41 62
oriane.clauzel@gmail.com Facebook Longhorn-Ranch

D4 Ferme de la Sestière

Alain HUGON
Viande d'agneau - Production foin, luzerne paille...

Notre exploitation familiale est composée d'un troupeau de moutons élevés en pleine nature (vente de viande d'agneau sur commandes. Nous sommes en autofinancement pour l'alimentation animale et possédons également un grand nombre d'animaux de basse-cour. Vente directe à la ferme sur commande.

► Petite restauration : Assiette fermière (10 €) : grillade d'agneau et son accompagnement. Réserver de préférence !

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

Pays de Nîmes

E1 Les délices du Scamandre

Anne-Marie & Olivier RIBOULET
La ferme s'étend sur les deux communes de Vauvert et de Saint Gilles. Accueil au Mas de Madame (voir adresse)

AOP Taureau de Camargue : viande, charcuterie, terrines... Agneaux - Pois chiches - Farines - Riz - Lentilles...

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

► Animation : Découverte de la faune et flore de la Petite Camargue Gardoise sur un chemin unique à l'exploitation agricole et balade "en trasse" au milieu du troupeau

► Petite restauration : sans réservation toute la journée, en extérieur ou intérieur au choix

- Gardiane de taureau et riz,
- Agrillade Saint gilloise de taureau et riz - gras double de taureau
- Grillade : saucisses, côtes, bavettes, brochettes...
- Riz au lait bio • Moelleux au chocolat à la ferme de lentilles
- Madeline à la farine de riz • Crème dessert bio...

Lieu d'accueil des visiteurs : 11951 Route des Iscles - Mas de Madame - D179 30800 ST-GILLES 06 61 72 19 31
bonjour@lesdelicesduscamandre.fr Les délices du Scamandre
Site internet : lesdelicesduscamandre.fr



E2 Asinerie Cap Ânes

Valérie LAPENDRIE
Lait d'ânesse, cosmétiques et savons

Dans le joli paysage de Générac, venez découvrir mon élevage d'ânes des Pyrénées, qui offre deux tailles "Gasconne" et "Catalane", ayant chacune une spécificité : l'une est plutôt destinée à l'attelage et la traction animale et l'autre à la randonnée. Le lait de mes ânesses est transformé en savons et cosmétiques aux multiples vertus.

Animation pour les enfants (sous la responsabilité des parents) : toute la journée - 1 tour à dos d'âne

Chemin du moulin à vent 30510 GÉNÉRAC 06 21 69 48 17
valerie.lapendrie@gmail.com https://cap-ane.jimdofree.com

E3 Julien BELIN

Bouillargues

Miels

Apiculteur depuis 10 ans et en professionnel depuis 3 ans, je conduis un rucher qui se situe en garrigue (de Marguerites aux plateaux de Bellegarde), je propose 8 à 12 variétés de miels différents et transhume mes ruches essentiellement sur les départements du Gard, de la Lozère et de l'Ardeche. Retrouvez-moi sur les marchés locaux et dans le point de vente attaché à ma 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 La Pegadouiro

Christophe PIQUET
Viande en colis - Terrines - Rillettes - Rougail - Daube - Saucisse fraîche & Saucisson de bœuf - Huile d'olive

Entre garrigues et Costières, venez visiter l'élevage de la PEGADOUIRO avec ses vaches limousines élevées en plein air et en liberté. A voir aussi... les chevaux.

► Animations : Visite en remorque de l'élevage et dégustation de produits issus de l'exploitation. Balades à cheval pour les enfants (places limitées).

► Petite restauration : Assiette de charcuterie : 4 €. Sandwich de saucisses de bœuf : 6 €.

Mas de Pierre Ficade 30320 BEZOUCE
06 85 33 05 03 cpiquet@wanadoo.fr

Terre d'Argence

F2 Chèvrerie de Nourriguier

Jennifer FOUQUE & Yann VAUTIER
Fromages de chèvre et de brebis, œufs, terrines, rillettes, volailles, lapins...

Nous élevons des chèvres alpines et brebis Lacaune pour les produits laitiers, la viande (sous vide et transformée), des volailles (œufs et volailles prêtes à cuire) ainsi que des lapins. Nous sommes très soucieux du bien-être de nos animaux que nous élevons en plein air, nous voulons préserver l'élevage fermier et familial !

► Animations : visite guidée et commentée, explications sur la fabrication de fromage à partir d'un panneau

► Petite restauration : Sandwich chèvre chaud salade, sandwich terrine de cabris ou volaille, assiette de fromage, crêpes et glace à base de lait de brebis - Sans réservation

1710 chemin du Mas de Pilet 30300 BEAUCAIRE 06 61 07 99 46
et 06 18 18 84 56 fouque-jennifer@hotmail.fr
Chevrerie de Nourriguier

F4 AMAP du Rouinet

Anne-Marie PELIZZARI
Légumes, fruits

Créée en 2006, par un couple d'agriculteurs installé de longue date sur l'exploitation, l'AMAP du Rouinet propose une grande variété de légumes et quelques fruits l'été. L'AMAP regroupe d'autres producteurs locaux (en viande, poisson, miel, produits laitiers...). Chaque consommateur signe un contrat d'engagement avec le producteur de son choix.

► Visites guidées de l'exploitation maraîchère à 10h, 11h, 12h, 14h, 16h et 17h.

Mas Sainte Marie Chemin du Rouinet 30300 FOURQUES
06 21 06 12 63 fruitsetlegumes.pelizzari@wanadoo.fr
¹ Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne



www.defermeenferme.com
l'accueil de chaque ferme.

Les consignes sanitaires en vigueur seront affichées à l'accueil de chaque ferme.

Petite restauration à la ferme
Des Cévennes à la Vallée du Rhône :
- 1 nouveau circuit en Pays Viganais

Portes ouvertes dans 36 fermes

de 9h à 18h

gratuites & Dégustations Visites

8^{ème} édition - 2020

26 & 27 SEPT.



Le Gard de Ferme en Ferme®

Rejoignez-nous sur Facebook !
"Le Gard de Ferme en Ferme"

Retrouvez "De Ferme en Ferme" dans toute la France, le même week-end !
www.defermeenferme.com
"De Ferme en Ferme" est une marque déposée à l'INPI



Organisation

Fédération Départementale des CIVAM du Gard
216 Chemin de Campagne
30250 Sommières
tél. 04 66 77 11 12 fd@civamgard.fr
www.civamgard.fr
Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural

Le Département du Gard



Pays d'Uzès

G1 **Domaine de Catresse** **Guilhem ACCABAT** **Arpaillargues**

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 11h et 15h

Lieu Impasse du Mas de Rey 30700 ARPAILLARGUES - 06 13 90 69 32
contact@or-occitanie.fr www.or-occitanie.fr

G4 **Les Ruchers de l'Uzège** **Chantal, Patrick, Nicolas, Sébastien ARNOUX** **Sanilhac Sagriès**

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 : Observation des abeilles dans une ruche vivante
Petite restauration : Café gourmand (servi toute la journée)

Lieu Rue des Oliviers 30700 SANILHAC SAGRIÈS - 06 78 28 51 91
chantal.arnoux3@gmail.com Facebook Les Ruchers de l'Uzège

G5 **Domaine Tardieu Ferrand** **Elsa et Nicolas TARDIEU FERRAND** **Argilliers**

Vins

Le Domaine Tardieu Ferrand est un trait d'union entre deux personnes et deux exploitations : l'une près d'Uzès sur les premiers contreforts des Cévennes et l'autre dans la partie la plus méridionale de la Vallée du Rhône. Animés par la même passion, et tous deux œnologues de formation, nous souhaitons vinifier des vins de qualité. Ainsi, la production est limitée afin de pouvoir y porter toute l'attention nécessaire.

Animations : Dégustation des vins, explication des procédés de vinification des différents vins.

Lieu 1000 route d'Uzès 30210 ARGILLIERS - 06 27 75 21 61
domaintardieuferrand@gmail.com www.domaintardieuferrand.fr



Gard Rhodanien - Val de Cèze

I1 **Le Petit Gardois** **Damien MATHIEU** **Cavillargues**

Fruits et légumes, soupes, jus de fruits, cardons en conserve

Dans le cadre de notre entreprise familiale, nous produisons des fruits et légumes en agriculture raisonnée. Nous proposons également des jus, des veloutes de légumes et des cardons. Venez découvrir nos jardins avec une petite balade à travers champs !

Animation - Atelier cuisine autour des légumes de printemps à 10h30 et 15h30 - Dégustation des produits - Mini randonnée

Lieu Chemin de la Prade 30330 CAVILLARGUES 06 58 93 91 54
lepetitgardois@yahoo.com Facebook Le Petit Gardois

I2 **Domaine Algal** **Benoît LEGRAIN** **St-André-d'Olerargues**

Spiruline et produits transformés

Producteurs de spiruline (micro-algue) depuis 2004, venez découvrir nos bassins de production sous serres. Nous vous expliquerons le processus de récolte, filtration, pressage et séchage.

Dégustation de la spiruline en brindilles et de produits originaux comme le gomasio ou le chocolat à la spiruline !

Petite restauration : Crêpes à la spiruline sucrées et salées, servies toute la journée.

Lieu Lieu dit la Fumade 30330 ST-ANDRÉ-D'OLÉRARGUES
04 66 82 62 75 domainealgal@gmail.com
www.spirulinealafirme.com

I3 **Manade du Joncas** **Christelle BROUILLET** **St-André-d'Olerargues**

Viande et charcuterie de taureau et porc fermier

Venez découvrir notre exploitation située au nord du Gard. 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 à 11h et 16h. Animations dans les arènes à 11h30 et 16h30

Petite restauration : Lieu abrité. Grande salle de réception. Assiette tapas (6 €) : charcuterie de porc et de taureau. Assiette fermière (9 €) : Saucisse de taureau ou de porc grillée + pommes de terre ou Gardianne de taureau + riz. Buvette sur place. Repas à l'extérieur ou à l'intérieur selon la météo.

Lieu Le Joncas 30330 ST-ANDRÉ-D'OLÉRARGUES - 06 76 59 76 88
manadedujoncas@gmail.com
www.manadedujoncas.com

I5 **Manjolive** **Céline et Sébastien DALONIS** **Sabran (Donnat)**

Safran bio, produits safranés et spiruline

Nous vous offrons le meilleur de la Nature à travers des produits de première qualité pour le plaisir et la santé !

Venez découvrir le safran (épice) et la spiruline (micro-algue) : histoire, culture, vertus et utilisation. Venez goûter notre spiruline, notre sirop de safran et nos macarons au safran ! Nous partagerons volontiers conseils et idées de recettes pour tous nos produits.

Lieu 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 !

Cèze Cévennes

J2 **Mas de Bruguerolle** **Xavier FAHY & David MACQ** **St-Ambroix**

Maraichage, œufs, houblon, thé

David et Xavier vous accueillent dans cette maison de maître cévenole du 18^{ème} siècle, sur un terrain de 3 hectares en bord de Cèze et à vocation agro-écologique : venez découvrir botanique (rosiers, vivaces, graminées, arbres pluricentennaires), animaux (poules, oies, moutons, tortues) et cultures (fruits, légumes, thé, houblon), ainsi qu'une exposition d'épouvantails, concours auquel chacun peut participer en amenant sa création de l'année, et en votant (remise de 3 prix le dimanche à 18h) !

Règlement sur demande

Visites guidées (parc et ferme) : 10h, 15h, 16h et 17h
Ateliers (gratuits, sans réservation) :
- 11h00 - «La culture du thé» - 14h30 - «Le semis au potager»

Repas fermier (12 €) : œufs cocotte et légumes bio, tartine de péladon, brownie chocolat miel. Servi de 12h à 14h, et en intérieur s'il pleut. Sur réservation uniquement (au plus tard le 24/04).

Lieu 870 Route de Barjac 30500 ST AMBROIX 06 12 31 37 39
masdebruguerolle@gmail.com www.masdebruguerolle.com

I9 **Les escargots de Jacko** **Jérôme JACKEL** **St-Alexandre**

Escargots

Venez vous laisser surprendre par la visite guidée dans une ferme atypique, une visite instructive et gastronomique autant pour les petits que les grands. Un élevage de plus de 400 000 bêtes à cornes dans les parcs d'élevage vous attend et la fameuse course d'escargots !

Visites de 9h à 12h et de 14h à 18h.

Animation : Course d'escargots à 11h et 17h.

Petite restauration : Assiette tapas (8 €), Menu fermier (17 €) : Salade verte avec ses toasts d'escargotine / coquille ou croquette bourguignonne - frites maison ou Saucisses aux herbes - frites maison / dessert du jour. Menu enfant (8,50 €). Réservez nécessaire jusqu'au 21 Septembre !

Lieu Chemin Serre de l'Expert 30130 Saint Alexandre 06 33 17 87 11
lesescargotsdejacko@outlook.fr
http://jeromejackel.wixsite.com/lesescargotsdejacko

I10 **Chèvrerie de Carassoule** **Lucie NICOLAS & Loïc PLAÇAIS** **Issirac**

Fromages de chèvre

Nous sommes éleveurs fromagers en Bio. Notre troupeau de 45 chèvres alpines parcourt sur 50 hectares de garrigue communale. Nous fabriquons une gamme diverse de fromages de chèvre fermiers (faisselles, tomes de différents affinages, pâte pressée...) commercialisés uniquement en vente directe.

Animations : Contes caprins à 12h, 14h, 16h - Traitée des chèvres à partir de 16h00

Cuisine paysanne avec Les Délices en Gouquette de 11h30 à 14h30
Menu (15 €) : Soupe de roquette à la tome de chèvre ou tartine de chèvre chaud et salade. Lasagnes aux légumes et fromage frais de chèvre. Faisselle de chèvre accompagnée de miel ou confiture. Boissons : jus de fruits, vin et bière. Places limitées.

Visites de la ferme : de 9h30 à 12h et de 14h à 18h
Animations : Découverte de la ferme sous la forme de jeux questions-réponses (adultes et enfants) • Vidéo en continu

Petite restauration : Assiettes fermières. Salade, saucisse et frites fermières -8,50 €-. Salade, agneau et frites fermières -10 €- Dessert -2 €-

Lieu 30760 ISSIRAC - 06 67 47 59 22 chevrerie.carassoule@netcourrier.com

I12 **Le rucher de Noé** **Yann FRICAUD** **Aiguèze**

Miel et produits de la ruche

Installé sur la commune d'Aiguèze, à la sortie des Gorges de l'Ardeche, 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.

Animation : Atelier de dégustation des produits de la ruche, exposition, visite du rucher selon disponibilité. Atelier pour les enfants.

Lieu La Placette 30760 AIGUEZE - 04 66 82 34 56
yann_fricaud@yahoo.fr Facebook Le Rucher de Noé

J4 **Cochons des Cruzieres** **Barbara et Jean-Gabriel ESPERANDIEU** **St-Sauveur-de-Cruzières**

Terrine, saucisse, côte de porc...

Fils d'agriculteur et d'éleveur de porcs, j'ai décidé de suivre les traces de mon père. C'est en famille que nous élevons nos cochons plein air, de la naissance à l'engraissement pour arriver dans votre assiette. Ils sont nourris essentiellement avec de l'orge, du blé et des pois chiches cultivés sur nos terres et garantis sans OGM.

Animation : Nourrissage des porcs à 16h30
Pique-nique : Possibilité d'acheter du pâté, du saucisson... pour vos pique-niques

Lieu Chemin du Mas Guillaume 07460 ST SAUVEUR DE CRUZIÈRES
06 71 28 32 56 cochonsdescruzières@outlook.com
Cochons des cruzieres

J4 **Cochons des Cruzieres** **Barbara et Jean-Gabriel ESPERANDIEU** **St-Sauveur-de-Cruzières**

Terrine, saucisse, côte de porc...

Fils d'agriculteur et d'éleveur de porcs, j'ai décidé de suivre les traces de mon père. C'est en famille que nous élevons nos cochons plein air, de la naissance à l'engraissement pour arriver dans votre assiette. Ils sont nourris essentiellement avec de l'orge, du blé et des pois chiches cultivés sur nos terres et garantis sans OGM.

Animation : Nourrissage des porcs à 16h30
Pique-nique : Possibilité d'acheter du pâté, du saucisson... pour vos pique-niques

Lieu Chemin du Mas Guillaume 07460 ST SAUVEUR DE CRUZIÈRES
06 71 28 32 56 cochonsdescruzières@outlook.com
Cochons des cruzieres

Pays Viganais

K2 **Ferme de la Fabrègue** **Audrey et Frédéric GROS** **Avèze**

Porcs plein air, poules pondeuses, traiteur fermier, Gîte rural.

Nous vous accueillons dans notre ferme au bord de la rivière de l'Arre (commune d'Avèze). Nos animaux (cochons, poules, canards, lapins, agneaux) évoluent en plein air et sont nourris avec des céréales provenant du Causse tout proche. Vous faire découvrir notre métier, sera un plaisir !

Visites de la ferme : de 9h30 à 12h et de 14h à 18h
Animations : Découverte de la ferme sous la forme de jeux questions-réponses (adultes et enfants) • Vidéo en continu

Petite restauration : Assiettes fermières. Salade, saucisse et frites fermières -8,50 €-. Salade, agneau et frites fermières -10 €- Dessert -2 €-

Lieu Prê de la Fabrègue 30120 Avèze
06 26 37 26 63 grosaudrey77@gmail.com

K3 **Espelida** **Florence et Micah PARKER** **Pommiers**

Huiles essentielles, eaux florales, cosmétiques naturels

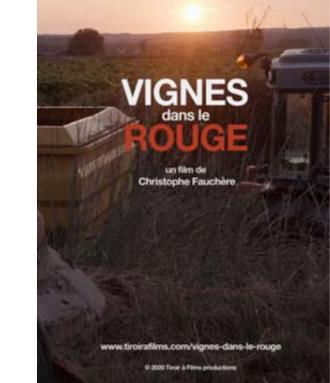
Notre petite ferme familiale est installée dans les Cévennes, au bord d'une charmante petite rivière. Nous sommes producteurs et cueilleurs de plantes à parfum, aromatiques et médicinales. Nous transformons les plantes en huiles essentielles, eaux florales et cosmétiques 100 % naturels. Venez découvrir notre ferme agroécologique et notre bel alambic en cuivre de 1942 !

Animation : Présentation du principe de distillation et de la cueillette en milieu sauvage, découverte des eaux florales en boisson.

Lieu Lieu-dit Le Verdier 30120 Pommiers 06 01 73 36 59
info@espelida.fr - www.espelida.fr Espelida

Depuis Avèze, prendre direction Montdardier, surtout pas Pommiers. Attention ! Intersection dangereuse, bien ralentir quand vous arrivez au lieu-dit Le Verdier et suivre les panneaux «de ferme en ferme».

Soyez prudents : les chemins et petites routes d'accès aux fermes sont parfois étroits, surtout en Cévennes !



Un film de Christophe Fauchère - Tiroirs à film en salles à la rentrée 2020 !

"De Ferme en Ferme" c'est aussi l'Hérault mais les 3 et 4 Octobre !

Pour trouver les fermes, suivez les flèches jaunes !

Prenez soin d'eux et de vous, pensez aux gestes barrières !

Pour la santé de tous, visiteurs et agriculteurs accueillis, merci de prendre connaissance de ces recommandations.

Le port du masque est obligatoire !

Se désinfecter les mains
Du gel hydroalcoolique est à votre disposition à l'accueil des fermes. **Merci de vous désinfecter les mains.**

Distance d'1 m
Maintenir le plus possible une distance d'1 m entre vous et les autres visiteurs ne faisant pas partie de votre proche entourage.

Éternuez dans votre coude
Afin d'éviter toute contamination potentielle, merci de prendre des précautions en éternuant dans votre coude.

Saluer avec les gestes
Saluez d'un signe de la main. Ne pas serrer les mains !

Merci de respecter les consignes sanitaires en vigueur qui prévalent aux dates de l'événement



Le Gard de Ferme en Ferme
26 & 27 SEPT. 2020

"De Ferme en Ferme" c'est aussi en Ardèche les 26 et 27 Septembre

"De Ferme en Ferme" Vaucluse les 26 et 27/09

3 fermes autour de Fontvieille

Pour trouver les fermes, suivez les flèches jaunes !

Munissez-vous d'un GPS ou de cartes routières !
Les points mentionnés sur cette carte sont donnés à titre indicatif. Reportez-vous aux encarts de chaque ferme pour trouver l'adresse exacte !

Soyez prudents : les chemins et petites routes d'accès aux fermes sont parfois étroits, surtout en Cévennes !

Liste des fermes proposant de la Petite Restauration

Pays Alsésien	Bezeuce - La Pegadouiro	Cèze Cévennes	Restoration par des prestataires partenaires
Vallée des Gardons	Assiette de charcuterie (4 €) Sandwich de saucisse de boeuf (6 €)	St-Ambroix - Mas de Bruguerolle Repas fermier (œufs cocotte et légumes bio, tartine de péladon, brownie chocolat miel) : 12 €.	dans le Gard Rhodanien sous réserve : Issirac - Les Délices en Gouquette à La Chèvrerie de Carassoule Menu à 15 € à base de fromage de chèvre. Places limitées.
Canauls - Olivier Mourrin Assiette fermière	Piémont Cévenol	Terre d'Argence	Avèze - Ferme de la Fabrègue Sandwich saucisse ou fromage -5 €-. Assiettes fermières : • Salade, saucisse et frites fermières -8,50 €- • Salade, agneau et frites fermières -10 €- Dessert -2 €-
Sauve - Asinerie des Garrigues Crêpes au lait d'ânesse (2,50 €)	Beaucaire - Chèvrerie du Nourriguier Sandwich : chèvre chaud salade - terrine de cabris ou volaille. • Assiette de fromage, crêpes et glaces au lait de brebis.	Sommeirois - Vaunage	Reservation nécessaire avant le 25/09 au 07 62 69 45 24
Quissac - Ganaderia Barcelo Assiette tapas (6 €) - Assiette fermière (8,50 €) - Lieu abrité	Sommièrois - Vaunage	Uchaud - Ferme Puech Cabrier Assiettes fermières à partir de 5 € Gourmandises sucrées	
Sanilhac Sagriès - Ruchers de l'Uzège Café gourmand (servi toute la journée).	Pays d'Uzès	Camargue gardoise	
Sanilhac Sagriès - Ruchers de l'Uzège Café gourmand (servi toute la journée).	St-André-d'Olerargues - Domaine Algal Crêpes salées et sucrées à la spiruline	Aimargues - Longhorn Ranch Hamburger de Longhorn (5 €) - Hamburger du ranch (5 €) - Assiette du cowboy (15 €). Assiette dégustation (4 à 8 €)	
St-Laurent-d'Aiguouze - Ferme de la Sestièra Assiette fermière (10 €) : grillade d'agneau et son accompagnement. Réserver de préférence au 06 75 49 53 27.	St-André-d'Olerargues - Manade du Joncas Assiette tapas (6 €) - Assiette fermière (9 €) Lieu abrité	St-Laurent-de-Carnols - Ferme du Gubernat Burger de canard (11 €). Assiettes fermières (9 €). Café gourmand.	
St-Gilles - Les délices du Scamanore Gardiane de taureau. Aigrillade St Gilloise et riz. Gras double de taureau. Grillades. Riz au lait bio, moelleux au chocolat, madeleine à la farine de riz, crème dessert bio...	St-Alexandre - Les escargots de Jacko Assiette tapas (8 €) Menu fermier (17 €) Menu enfant (8,50 €) Réservez nécessaire jusqu'au 21 Septembre : 06 33 17 87 11	Gard Rhodanien	

Pays Viganais
Avèze - Ferme de la Fabrègue Sandwich saucisse ou fromage -5 €-. Assiettes fermières : • Salade, saucisse et frites fermières -8,50 €- • Salade, agneau et frites fermières -10 €- Dessert -2 €-

Hébergement à la ferme

- Ganaderia Barcelo - Quissac**
Chambres d'hôtes 3 épis www.masdusire.com
- Domaine de Comiac - St Jean de Creulon**
Gîte - www.domainedecomiac.com
- Domaine Catresse - Arpaillargues**
Gîtes ruraux, chambres d'hôtes
http://lacatresse.fr/
- Manade du Joncas - St André d'Olerargues**
2 roulotte - www.locationderoulotte.fr
- Mas de Bruguerolle - St Ambroix**
Chambres, table d'hôtes, gîtes
www.masdebruguerolle.com
- Ferme de la Fabrègue - Avèze**
Gîte 8 personnes -