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[1] du Gard

civamgard.fr

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

• Champs d'intervention
- Création d'activités agricoles et rurales
- Agroécologie
- Accueil à la ferme et agritourisme
- Alimentation de qualité et bio, accessibilité des produits locaux
- Découverte des métiers agricoles
- Apiculture

[1]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 entre **10h et 18h** le samedi et le dimanche. Cependant **certaines fermes ont des horaires spécifiques** : consultez chaque encart.

L'Eau

C'est la thématique de l'édition 2025 !
Repérez les fermes qui vous proposeront une visite spéciale ou des animations spécifiques autour de la thématique !

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 en fauteuil roulant
- **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** marque départementale patrimoine gastronomique
- **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.

Mobilité douce
"De Ferme en Ferme" à vélo ou en **randonnée pédestre** ?
Contactez les **Offices du Tourisme** ou consultez le **site internet tourismegard.com** pour vous procurer les carto-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

Les fermes A1 et A2 sont sur le même lieu à St-Julien-de-Cassagnas

A1 Domaine de Cassagnas — St-Julien-de-Cassagnas
Ekaterina de Cazenove

Vins

Ekaterina a créé son domaine viticole de 8 hectares aux pieds des Cévennes en 2019. **19 cépages** et **240 arbres** ont été plantés sur une parcelle de 7 hectares d'un seul tenant selon le concept de la **vitiforesterie** : rangs de vignes et rangs d'**oliviers**, de **pommiers** et de chênes s'alternent, créant ainsi des corridors écologiques couverts de fleurs mellifères. La conduite se fait en gobelets avec des échalas à l'ancienne. Les **ruches** posées dans les vignes par l'apiculteur local -Guillaume Blond-, complètent l'ensemble.

▸ **Animation -** Jeu sensoriel : Dégustation de vin à l'aveugle à 11h00 et 15h00.

Lieu: Chemin de la Trappe 30500 Saint Julien de Cassagnas - 06 32 13 36 69
ek.decazenove@gmail.com www.cassagnas.com

A2 Steambee — St-Julien-de-Cassagnas
Guillaume BLOND

Miels, nougats et pâte à tartiner

Apiculteur transhumant, je fais voyager mes abeilles entre leur quartier d'hiver au chaud dans le vignoble d'Ekaterina et leur quartier estival où elles pourront produire un miel au goût typiquement Cévenol.

▸ **Animation -** Observation des abeilles au travers d'une ruche vitrée. Dégustation de nougats et pâte à tartiner au miel.

Lieu: Lieu d'accueil : Domaine de Cassagnas Chemin de la Trappe 30500 Saint Julien de Cassagnas - 06 41 46 17 39 - guyomblond@gmail.com

A4 Mas des Rouvières — Ribaute-les Tavernes
Suzanne et Hélène DESMAREST

Blé, farines, pains, pâtisseries

▸ **à partir de 10h :** Visite du fournil
▸ **12h - 14h :** Petite restauration avec les produits de la ferme (lieu abrité)
▸ **à partir de 14h30 :** Visite de la ferme (champs, moulin)

Atelier collectif éclair au chocolat (hors programme De Ferme en Ferme) : Helene Desmarest, pâtissière bio vous propose un atelier collectif éclair au chocolat le **samedi et le dimanche de 14h30 à 17h**. **Sur réservation** au 06 79 55 33 36. 15 € /personne. Nombre de places limitées.

Lieu: 302 Chemin des Rouvières 30720 RIBAUTE LES TAVERNES - 06 60 89 65 14 suzanne.desmarest@gmail.com

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

Fromage de chèvre fermier.
Ecurie de propriétaire et poney-club

Producteur de Pélardon AOP, le Mas de la Courme transforme le lait de ses **120 chèvres** alpines. Depuis 2024, l'exploitation accueille une nouvelle **activité équestre** (pension pour chevaux et découverte du poney pour les enfants de 3 à 10 ans). **Dégustation de fromages.**

▸ **Animations :** Traite du soir à 18h. Baptêmes poneys (15h - 18h).

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

A7 Les Terres d'Arcadie — St-Etienne de-l'Olm
Cécile Defèche, Yoachim Gruzelle, Stéphan Deffernez

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

Vous découvrirez nos cultures en bio et biodynamie, destinées à l'herboristerie. Ce beau site agricole est également aménagé en vue de protéger la biodiversité. A travers nos essais, nous parlerons d'**agroforesterie** et de **composts**. **Ici, pas d'eau d'irrigation** : nous faisons avec celle qui tombe du ciel, parfois pas assez, parfois trop brusquement ! **La thématique de l'eau sera abordée lors des visites, de l'adaptation de nos interventions jusqu'au petit bassin aménagé pour la biodiversité.**

▸ **Animation - Dimanche : Focus sur la biodiversité et les oiseaux** avec le **Centre ornithologique du Gard.**

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

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

Spiruline

En pleine nature, notre ferme de **spiruline Bio a le label écotourisme engagé** : grand parking, parcours de visite, accueil pédagogique, dégustations.

▸ **Animations - Toutes les 1/2 h :** «**L'eau dans notre ferme de spiruline**» : croissance en bassins, récoltes, séchages à basse température, gestion écologique des rejets par des plantes.
Samedi et dimanche à 11h - visites spéciales, "Faites votre propre récolte de spiruline" (40 mn environ)

Lieu: Chemin des Brusques Boujac 30380 ST-CHRISTOL-LEZ-ALÈS
06 95 00 27 38 / 06 95 49 60 75 contact@spirulinearcenciel.fr
www. spirulinearcenciel.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. A voir sur place : les brebis et leurs agneaux, les poules, le chien de berger.

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

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

Piémont Cévenol

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.

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

Les fermes B3 et B4 sont sur le même lieu à Quissac

B3 Ganaderia Barcelo — Quissac
Michel & Jacqueline BARCELO

Viande bovine - Chambres d'hôtes

B4 Élevage Porcqueno
Caroline BARCELO

Viande de porc, charcuterie

Ouverture du site de 10h à 16h. 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 :** 10h et 14h balade dans l'enclos à cochons - 11h et 15h balade dans le pré des vaches.
▸ **Animations :** animation équestre à 12h
▸ **Restauration :** Planche Tapas 8 € - Assiette Fermière (toros ou cochon) à 12 € - Dessert, café, bar, buvette...

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

B5 Domaine de Campagnani — Liouc
Jérôme & Jéremy 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 dans notre ferme pour vous faire découvrir notre élevage, notre travail, notre boucherie en direct à la ferme et déguster nos produits.

▸ **Visites : Découverte en tracteur de notre élevage à** 10h, 12h, 14h, 16h. ▸ **Restauration :** *Tapas :* Merguez ou saucisse (bœuf, porc) -12,5 €- *Assiette Fermière :* Merguez ou saucisse (bœuf, porc) + frites -15 €-

Lieu: 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 Lacaune 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.

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

B7 Les jardins de l'étoile — Quissac
Rémi Coquard et Lexie Chapel

Légumes bio diversifiés et produits transformés

Installés depuis maintenant 3 ans en bord de Vidourle, nous développons un jardin conduit en agriculture biologique et maraîchage sol vivant. La majorité de notre production est vendue à l'épicerie l'Etoile Bio de Quissac. Avec l'association des «Têtes d'ails», regroupant des acteurs engagés pour une alimentation durable, nous sommes fiers de participer à son développement sur le territoire. **Vente des produits de la ferme (légumes, produits transformés et plants potagers).**

▸ **Visites du jardin et de la pépinière, toutes les heures de 10h et 17h.** ▸ **Restauration :** Tapas végétariens, beignets de fleurs de courgette (3 à 5 €). Buvette.

Lieu: Chemin de la Planche, lieu dit Vidourle mort 30260 QUISSAC - 06 46 27 80 72 coquard.remi@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, l'amour inconditionnel des plantes nous guide : plus d'une **trentaine d'aromatiques et de médicinales sont cultivées en bio et agroforesterie avec des fruitiers de santé** (grenadiers, cassissiers, argousiers, agrumes). Après **récolte manuelle et séchage**, ces plantes sont transformées en tisanes, sirops, liqueurs, huiles essentielles, hydrolats et bâtonnets de fumigation. **Visites guidées du jardin et du séchoir (à 10h30, 12h, 14h, 16h). Dégustations.**

▸ **Thématique de l'eau :** les sources de pollutions et solutions de préservation de cette ressource existentielle (abordées dans les visites).
▸ **Buvette** (infusions, thés, sirops, granités et cocktails à base de nos liqueurs).

Lieu: 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 Au Pas de l'Âne — Calvisson
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 coeur du vignoble et de la garrigue. **Découverte de l'âne et son rôle sur l'exploitation.**

Présentation du réseau des ambassadeurs «Eco Passeurs du Pais» (tourisme responsable sur le territoire Vidourle-Camargue).

Lieu: 257 route d'Aigues Vives 30420 CALVISSON 06 14 86 09 70
bechard.sylvie@yahoo.fr http://www.aupasdelane-30.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 14h30 et 16h30. Dégustation d'huile d'olive pendant la balade.**

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

Les fermes C3 et C4 sont sur le même lieu à Uchaud

C3 Ferme du Puech Cabrier — Uchaud
Camille et Alexandre FLOUTIER

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

Venez visiter notre **élevage de chèvres et de cochons** et dégustez les bons produits de la ferme, nos **vins** et nos **huiles d'olive**. Entrez dans notre **moulin à meule de pierre** et découvrez toutes les céréales que nous produisons et transformons. **Nouveau cette année : notre bière "La Puech" est enfin brassée sur l'exploitation** ! Venez découvrir notre brasserie et voir comment nous produisons cette bière du champ jusque dans vos verres.

▸ **Visites guidées, jeux et ateliers sur place, restauration. Lieu abrité.**

Lieu: Route de Boissières Lieu dit Puech Cabrier 30620 UCHAUD
06 18 26 61 14 lafermedepuechcabrier@gmail.com
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 transhumant **700 ruches** au gré des floraisons, de l'Occitanie jusqu'au Jura.

▸ **Visites et ateliers :** autour de **l'apiculture pour toute la famille ainsi que sur la thématique "L'eau et les abeilles : un lien inextricable"**

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

Camargue Gardoise

D2 Tillandsia PROD — Le Cailar
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.

Lieu: 28 Chemin du Cailar 30740 LE CAILAR - 04 66 88 66 76
06 62 34 86 11 thomindaniel@gmail.com www.tillandsiaprod.com

D3 Tour du Valat - Ferme agroécologique du Petit Saint-Jean — St-Laurent-d'Aigouze
Nicolas BECK & Loïc TENDRON

Vins, verger en agroforesterie, élevage ovin

Nos pratiques de productions relèvent de l'**agroécologie** (implantation de cépages méditerranéens, de haies, travail limité du sol, pâturage d'ovins...) et de l'**agroforesterie** afin de développer les synergies entre la biodiversité et nos systèmes de production.

▸ **Dégustation de nos vins de 11h à 17h.**
▸ **Visite et présentation des différents ateliers de production à 10h et 15h.**

Lieu: RD58 des Saintes Maries de la Mer 30220 ST LAURENT D'AIGOUZE
06 79 79 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. **Réservation conseillée.**

Lieu: Chemin de Vacaresse 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, bière blonde & ambrée

Depuis 15 ans, nous sommes éleveurs de **vaches de race Aubrac** et développons un élevage de **porcs fermiers**. Nous portons tous nos efforts sur notre élevage **traditionnel et respectueux des rythmes et du bien-être de l'animal. Nouveau :** découvrez nos **bières** réalisées avec nos céréales (la U4 blonde et légère et la Bellita, IPA ambrée et de caractère).

▸ **Visites** de l'élevage bovin en tracteur, participation au nourrissage des animaux. ▸ **Restauration -sur réservation- :** planches de charcuterie, burger maison, saucisses de la ferme, frites avec la pomme de terre des sables, dessert.

Lieu: Les Courrèges - Le Clos de Guys 30220 ST LAURENT D'AIGOUZE
06 13 50 22 90 gaecelevageburgos@hotmail.com

D6 Fraunié Plants & Terrattitude J.S. FRAUNIÉ & Amandine TOULZA — Le Cailar

Plants potagers, aromatiques et fleurs comestibles

La Pépinière familiale engagée pour une agriculture durable et la transmission du vivant !
Plongez au cœur de notre univers, où le végétal rencontre les traditions, où les couleurs et les senteurs se mêlent dans un ballet joyeux, à l'image de mes racines créoles et de la diversité du vivant.
Visites thématiques : Un voyage entre terre et mer, entre botanique et créolité.
Samedi & Dimanche : 10h30 - 14h30 - 16h00.

▸ **Animations enfants :** chasse au trésor, découverte du cycle de l'eau, atelier semis de graines, conte, coloriages...

Pépinière ouverte le we De Ferme en Ferme : de 10h - 12h et de 14h00 à 18h00 sauf le dimanche (fermeture à 17h)

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

D7 Saveurs de Bourgarel — Gallician
Élena BOULAY & Pierre GALAND

Maraîchers Conserveurs - Ferme Auberge

Paysans-restaurateurs, 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 maraîchage. **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.**

Lieu: 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 de l'**agroforesterie** dès le départ. **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**

Lieu: 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.

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

D10 Mas de Moussié — Gallician
Stéphane CAUPERT

Vin, jus de grenade, huile d'olive

Autour de la vigne, le Mas de Moussié implante différentes cultures (grenades, **olives**, pistaches) pour diversifier les activités du domaine.
Au programme : Présentation des cultures nouvellement implantées comme les **grenadiers**, les **pistachiers**. Visite du projet d'agroforesterie. Explication des choix faits sur l'exploitation en rapport avec les exigences climatiques et les contraintes liées à la ressource en **eau**. **Dégustation de vin et jus de grenade à la fin de la visite.**

▸ **Visites : toutes les heures de 10h à 17h**

Lieu: 298, Chemin Roussane – Mas de Moussié 30600 GALLICIAN
06 75 57 63 55 contact@masdemoussie.fr www.masdemoussié.fr

Pays de Nîmes

Entre Vauvert et Saint Gilles :

E1 Les délices du Scamandre — Vauvert, St-Gilles
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 taureaux, familial depuis 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*

Lieu: **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

E6 Mas de la Roseraie Bancillon — St-Gilles
Florence ROBICHON

Abricots, nectar d'abricot, bière à l'abricot, miel d'abricotiers, crème de Camargue à l'abricot...

Florence et Pascal, agriculteurs passionnés depuis 35 ans, cultivent des abricots d'exception. Cultivés avec un soin tout particulier ils cherchent à améliorer et à réduire au maximum l'utilisation des intrants. **Ils ont sélectionné de nouvelles variétés pour leur goût. Découvrez leur verger, l'irrigation, le calibrage des fruits et goûtez leurs produits !**

• **Visites commentées : 10h30, 11h30, 13h30, 14h30, 15h30, 16h30.** • **Exposition sur l'évolution des productions.**
• **Concours d'épouvantails avec les écoles locales.** • **Buvette.**

Lieu: 1591 VC n°14 dite de la Saou 30800 ST-GILLES - 07 63 44 43 80
contact@masdelaroseraie30.fr masdelaroseraie30.fr

E3 Julien BELIN — Bouillargues

Miels

Apiculteur professionnel, je travaille avec 450 ruches. 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'Ardèche. 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

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

E7 Sous la Canopousse — Saint-Dionisy
Mathilde BERTIER

Légumes Bio diversifiés toutes saisons - Fruitiers

Mes légumes sont cultivés entre des rangées d'arbres fruitiers, en agroforesterie. Le travail est essentiellement manuel, sans travail du sol, ainsi on préserve la structure et la vie du sol. Environ 1000 arbres sont présents, ils ont un rôle essentiel et complémentaire à celui de la maraîchère pour permettre aux légumes de pousser dans de bonnes conditions. Entre autres bienfaits, **les arbres ont un rôle vertueux dans la gestion de l'eau et de l'irrigation.**

▸ **Animations : • Découverte des outils manuels utilisés pour pratiquer le maraîchage "en sol vivant":** grelinette, campagnole, houe maraîchère...
• **Observation de la vie du sol, observation de l'écosystème d'une mare temporaire,** reconnaissance des cultures sous serre et en plein champ.

Lieu: Chemin des Redonnes 30980 SAINT-DIONISY
07 81 66 71 85 mathilde_bert@hotmail.com

Animations & démonstrations
Vente de produits fermiers : pensez à votre cabas et votre glacière !
Petite restauration à la ferme
Jeux concours : gagnez des assiettes fermières et des produits de nos fermes !

www.defermeenferme.com
www.gard.fr https://civamgard.fr

L'eau

C'est la thématique de cette année !
Plusieurs fermes vous proposeront des visites ou des animations spécifiques, elles sont indiquées à l'aide de picto

Jeu concours

Gagnez des assiettes fermières et des produits de nos fermes !
Rendez-vous sur **Facebook**, **Instagram** et **Ici Gard Lozère.**
....à déguster et à retirer lors de vos visites sur nos fermes les 26 et 27 Avril 2025 !

[1]Règlements sur le https://civamgard.fr

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

Conseil Départemental du Gard

Fédération Départementale des CIVAM du Gard
Parc Activités de l'Arnède 30 rue des Epaulettes 30250 Sommières
fd@civamgard.fr https://civamgard.fr

Centres d'initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural

Un événement organisé avec l'appui de :

www.defermeenferme.com

E9 Terres de Jeanne — Saint-Dionisy
Catherine et Antoine Caillault
Line Granade

Vins bio

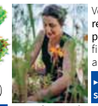
Catherine, Antoine et Line, néo-vignerons depuis 2020 ont réveillé des vignes endormies dans la vallée de Robiac à St-Mamert du Gard. Leur cave, projet architectural bioclimatique à St Dionisy est le lieu inédit pour réaliser des cuvées bio, fraîches, fruitées, et gourmandes !

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

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

E10 La Juberie — Nîmes
Julie SEGUIN

Plants potagers-aromates-fleurs, créas & compos végétales, épicerie naturelle



Venez decouvrir ma **microfermette 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.

Lieu 1459 Chemin du pont des îles 30000 NÎMES - 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 toute leur force de vie (agriculture naturelle/permaculture).
Visites en continu sauf de 13h à 14h.

▸ Dégustation : de sirops, confits et condiments

Lieu Route de Poulx 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 ? Catherine vous fera 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 à vélo, la voie Domitienne passant à côté.**

▸ Animation : Observation au microscope. Vous pourrez déguster et acheter votre sachet !

Lieu 400 chemin de Pauvre-Ménage 30300 JONQUIERES-ST-VINCENT
06 87 91 15 54 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/cabri+frites. Crêpes au lait de chèvre. Oeuf/frites.
▸ Vente de : viande de volailles, lapins, porc (tarifs sur demande ou sur notre site internet). Réservation conseillée. Prendre une glacière !

Lieu 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, pâtés, saucissons, 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 - 11h - 15h et 16h30. Jeux extérieurs pour les enfants.
▸ Restauration : Burg'Oeuf, saucisses, merguez, brochettes de poulet, frites, crèmes aux oeufs. **Buvette :** boissons locales.
▸ Magasin : Réservez vos poulets, pintades, lapins, prévoir votre glacière !

Lieu 2663 Chemin de Beauvoir 30300 BEAUCAIRE - 06 10 84 78 84
labassecourdelaplaine@gmail.com https://www.labassecourdelaplaine.fr/

F4 Elevage des Peupliers — Beaucaire
Vincent NICOLAS

Colis de viande sous vide : merguez, steaks hachés, terrines. Miel

Ferme familiale d'un élevage de moutons élevés à l'herbe en plein air, en Terre d'Argence, dans le respect et l'amour des animaux. Vente directe du producteur au consommateur. **Visites de l'élevage et dégustations toutes les heures.**

▸ Animations : à 14h : démonstration du chien de travail. De 16h à 17h : découverte d'une ruche.
▸ Restauration (sans réservation) : Sandwichs avec les produits de la ferme. Crêpes. Buvette.

Lieu 724 Chemin des Brunettes 30300 BEAUCAIRE - 06 22 02 58 62
lydie.etoile@orange.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, organique 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.

Lieu 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 **oleveraie** 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

Lieu 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 (moût de raisin) qui, mélangé à de l'alcool, devient de la cartagène. **Je débourre 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.

Lieu 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 - Traite 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 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

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

G7 La Ferme des Clos d'Uzès — Montaren
Sophie Mazon & Rémi Balmassiere

Légumes, confitures, miel

Nous avons créé notre ferme autour de 4 ateliers de production : **le maraîchage, l'apiculture, l'oléiculture et la castanéiculture.**
Notre premier objectif est de participer à nourrir la population locale avec des produits de qualité. Il nous permet ensuite de conjuguer notre engagement pour la défense de l'environnement et notre volonté d'agir localement. Nous n'utilisons aucun produit chimique, valorisons la biodiversité et travaillons en agroforesterie.
Notre gestion de l'eau spécifique nous permet d'utiliser très peu d'eau pour un maximum d'efficacité.
Visites à 10h00 et 14h00.

▸ Animation : Explications et démonstration sur l'irrigation et la rétention d'eau dans les sols lors des visites. .

Lieu Chemin Thoumé 30700 MONTAREN - 06 10 64 81 51
mazet@fermedesclosduzes.fr www.fermedesclosduzes.fr

Pont du Gard

H0 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

Lieu Chemin des Prés 30210 VERS PONT DU GARD - 06 81 59 21 29
thomas.mauvezin@gmail.com https://spirulinedupontdugard.fr
La ferme est située le long de la voie verte.
Parking possible proche du cimetière ou le long de la voie verte.

H1 Le Jardin d'Alix — Vers-Pont-du-Gard
Alix GOURDIN et Jean-Alain CATHEBRAS

Légumes et fruits (cerises)

Le Jardin d'Alix 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.

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

H2 Le Jardin de Driss — Remoulins
Driss MAHTAT

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

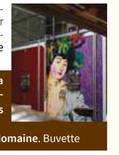
Je travaille depuis 2019 avec ma femme (exploitation familiale) en maraîchage et arboriculture dans la Vigière à Remoulins et à Castillon. **J'ai à coeur de mettre en valeur les anciens arbres fruitiers de la commune et de produire une alimentation saine pour les habitants.** Je suis passionné par le travail de la terre depuis mon plus jeune âge.

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

Lieu Route d'Uzès 30210 REMOULINS (proche de la cabane rouge)
06 34 20 35 34 drissmahtat30210@gmail.com

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.
▸ Dégustation : Vins et jus de raisin du domaine. Buvette

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

H4 Mas Cardelle — Aramon
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

Lieu 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.

H5 Domaine Font Barrièle — Montfrin
Christian et Caroline GOURJON

Vins bio : AOP Costières de Nîmes, Côtes du Rhône, Côtes du Rhône du village, vin de France

Nous sommes vignerons depuis 5 générations, acteurs engagés pour le développement de la **biodiversité**, le renouveau de l'**agroforesterie**, la **préservation de la ressource en eau**, et enseignants auprès d'étudiants, nous avons à coeur de transmettre notre métier d'artisans-paysans avec une approche sensible.

▸ Animations : ▪ Dégustation émotionnelle (1h) sur réservation : 10h – 14h30 – 16h30.
▪ Exposition de photos subaquatiques de Yannick Gouguenheim, réalisée pour l'EPTB des Gardons.

Lieu 48 Avenue du Pont 30490 MONTFRIN - 06 72 89 85 97
contact@chateaufontbarriele.fr www.chateaufontbarriele.fr

H6 La serre aux tillandsias et kokedamas - Laurie ROUSSET — Valliguières

Tillandsias, kokedamas, plantes carnivores, fruitiers

Sur un terrain arboré facile d'accès nous vous présenterons ma culture atypique de tillandsias surnommées "filles de l'air" -plantes vivant naturellement sans terre-.
Découverte des **150 espèces** que je cultive : leur environnement naturel, les étapes de culture, du semis aux plantes de collection.

▸ Animation : Parcours ludique sur le thème de l'eau : utilisations et consommations. **▸ Buvette**

Lieu Route de Tavel 30210 VALLIGUIERES - 06 17 28 07 11
liloo.ardeche07@gmail.com https://liloo.sumupstore.com/

H10 Mas de Carles — Villeneuve-les-Avignon

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

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

Lieu Route de Pujaut 30400 VILLENEUVE les AVIGNON - 06 38 50 79 18
compta@masdecarles.org www.masdecarles.org

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 €)

Lieu 332 Chemin de Bernon 30330 TRESQUES - 06 21 81 18 08
lesruchesamielh@gmail.com

I2 Domaine Algal — St-André-d'Olérargues
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.
A découvrir également notre gamme de cosmétiques à la spiruline.

▸ Restauration : crêpes sucrées et salées, boissons.

Lieu 765 Chemin du Vaquier 30330 ST-ANDRÉ-D'OLÉRARGUES 06 23 36 19 45
domainealgal@gmail.com www.spirulinealaferme.com

I3 Manade du Joncas — St-André-d'Olérargues
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 (8,50 €) **Assiette fermière** (12 €) - Buvette

Lieu 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'Olérargues
Guislaine et Bernard SOUFFLET

Vins

Le Domaine Chanoine Rambert s'étend sur 15 ha de vignes cultivés dans le respect de la terre et de la nature. **Nous élaborons avec passion, des vins en Côtes du Rhône** (rouge, blanc, rosé).

▸ Visites : de la cave et sentier botanique sur place.

Lieu 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

Fleurs et huiles de chanvre CBD et CBG, spiruline, safran, jus de grenade et produits transformés

Nous cultivons des produits santé, bien-être et plaisir, issus des trésors de la Nature.
La fleur de chanvre, plante médicinale aux nombreux principes actifs, dont les fameux CBD et CBG. **La spiruline**, un super aliment très riche en protéines, en fer, en antioxydants, etc ! Le safran, seule épice issue d'une fleur.
Le délicieux jus de grenade dont les effets bénéfiques ont été démontrés. Découvrez leur histoire, leur culture et leurs bienfaits, avec nos **conseils d'utilisation, idées recettes et dégustation** !

Lieu DONNAT 160 Chemin du Pujol 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 gavons 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 (14 €). **▪** Assiette foie gras mi cuit/ chutney/ pain grillé (13 €).
▪ Assiette saucisse de canard ou confit /pommes de terre (12 €)

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

I10 Maison Aeterna — Salazac
Sandrine del PIANO

Huiles d'olives

Découvrez l'huilerie de Maison Aeterna 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 aeterna sont médaillées chaque année.

▸ Dégustation des huiles de la collection 2025, découverte du matériel de récolte, présentation en vidéo du processus de fabrication des huiles d'olive.

Lieu 194 route de Goudargues 30760 SALAZAC 06 13 66 23 76
sandrinedelpiano@yahoo.fr www.maison-aeterna.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 16ème siècle où vous pourrez déguster également nos vins.

Lieu 24 Chemin de l'amandier 30760 ST-CHRISTOL-DE-RODIÈRES
06 75 01 55 24 04 66 82 17 29 amandierkarine@gmail.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'Ardèche, 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 !

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

Cèze Cévennes

J7 GAEC Les Fontaines — Allègre-les-Fumades
Maël QUENTIN

Pêche à la truite, production piscicole, produits artisanaux de la ferme

Pisciculture Fontaine d'Arlinde : **pisciculture familiale depuis 1957**, nous sommes spécialisés dans la production de salmonidés sur **eau de source**, avec 5 races différentes.
Nos truites sont nourries avec des aliments issus de l'agriculture biologique. Nous proposons à l'année des **activités de pêche** en bassin, lac, ou rivière, une boutique fraîcheur et un service de restauration.

▸ Animations : Visites, pêche et dégustations proposées toutes les 30 minutes de 10h à 19h
▸ Assiette de la pisciculture (12,90 €)

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

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 Thés. **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 23/04).

Lieu 871 Route de Barjac 30500 ST AMBROIX Ancien terrain de la Goutte d'Eau
06 08 35 32 01 lafermedebruguerolle@gmail.com

Le Gard De Ferme en Ferme®

13ème édition

26 & 27 avril 2025

De Ferme en Ferme à vélo !

▪ **Fermes situées dans une commune dotée d'une voie verte :**
B2, B3, B7 - Quissac
C1, C2, C5 - Calvisson
D7, D8, D10 - Vauvert - Gallician
E7 et E9 - St Dionisy
F1 - Jonquières-St-Vincent
H0, H1, H2 - 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

▸ Plus d'info sur les circuits vélo du Gard : voir les sites web des communautés de communes, offices du tourisme, tourismegard.com...

▸ Anticipez votre intinéraire : possibilité d'utiliser des applis comme Geovelo

▪ 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.

J5 Terres en vie — St-Ambroix
Magali OUTTIER

Semences paysannes, plants, légumes, fruits

Venez découvrir ce **coin de paradis en bord de Cèze, entretenu par des brebis**, jardins en agroforesterie et verger maraîcher, alliant beauté et manger sain, dans le respect des écosystèmes et de la biodiversité.
Pour une plus grande autonomie alimentaire, je produits et sélectionne des plants et plus de **95 variétés** de semences paysannes potagères, aromatiques, médicinales et fleurs, dont de nombreuses variétés locales ou adaptées au changement climatique.

▸ Visites : Visites toutes les 30 mn.
▸ Animations : Animations autour de l'adaptation au changement climatique (eau…). Jeux de graines. Brebis.

Lieu Mas de Playsse 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

BeesArt (l'art des abeilles) est l'univers créatif que vous invite à découvrir Guillaume Deroeux, «ArtPiculteur», céroplasticien. Beesart n'est pas uniquement un univers artistique. **Il vise à sensibiliser son prochain quant 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 toutes les 30 mn de 10h00 à 13h00 et de 14h00 à 18h00 : La configuration de mon lieu d'accueil m'oblige à accueillir des groupes de 8 personnes maximum.
Visite dans la limite des places disponibles.

Lieu 1125 Chemin des Petites 30500 ST VICTOR DE MALCAP
06 49 61 89 08 guillaume.deroeux@beesart.fr www.beesart.fr

J10 Domaine des BRAGALOUS — St-Sauveur-de-Cruzières
Amélie et Julie JEUNE

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 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.

Lieu 1111 Route de Bessas 07460 ST SAUVEUR DE CRUZIÈRES
06 62 86 52 44 jeuneamelie@hotmail.fr

Petite restauration à la ferme

Pays Alésien - Gardons
A1 Ribaute les Tavernes - Mas des Rouvières
Assiette de la ferme, pâtisseries...

Piémont Cévenol
B2 Sauve - Asinerie des Garrigues
Crêpes au lait d'anesse. Sucrées (3 €) - Salées (5 €)

B3 Quissac - Mas du Sire
Planche Tapas à 8 € -Assiette Fermière (Toros ou Porc) à 12 € - Desserts et Buvette

B5 Liouc - Mas Campagnani
Assiette tapas (12,50 €) - Assiette fermière (15 €)

B7 Quissac - Les jardins de l'étoile
Tapas végétariens, beignets de fleurs de courgette (3 à 5 €). Buvette.

Sommièrois - Vaunage
C3 Uchaud - Ferme Puech Cabrier
Assiettes fermières. Menu enfant.

Camargue gardoise
D4 St-Laurent-d'Aigouze - Ferme de la Sestière
Assiette fermière (13 €) : grillade d'agneau et son accompagnement.
Réservation conseillée au 06 75 49 53 27.

D5 St-Laurent-d'Aigouze - Elevage Burgos (R)
Planches de charcuterie, burger maison, saucisses de la ferme, frites avec la pomme de terre des sables, dessert.
Sur réservation : 06 13 50 22 90

D7 Gallician - Saveurs de Bourgarel (R)
Plat + dessert - 25 €.
Réservation conseillée au 06 37 66 49 81 (service en extérieur de 12h30 à 14h30)

Pays de Nîmes
E1 St Gilles - Les délices du Scamandre
Divers plats salés et sucrés à base de taureau, agneau, riz, pois-chiche… à partir de 5 €. Lieu abrité en cas de pluie.

Terre d'Argence
F2 Beaucaire - Chèvrerie de Nourriguier
Sandwichs (grillade, pâté, chèvre chaud salade). Hamburger de porc/cabri + frites. Oeuf/frites. Crêpes au lait de chèvre.

F3 Beaucaire - La Basse Cour de la Plaine
Burg'Oeuf, saucisses, merguez, brochettes de poulet, frites, crème aux oeufs. Buvette : boissons locales.

F4 Beaucaire - Elevage des Peupliers
Sandwichs avec les produits de la ferme. Crêpes. Buvette.

Pays d'Uzès
G3 Collorgues - La Ferme des 3 Cristo
Assiette fermière (10 €)

G4 Sanilhac Sagriès - Ruchers de l'Uzège
Café gourmand (servi toute la journée)

Pont du Gard
H1 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
I1 Tresques - Les Ruches Amielh
Crêpes salées et sucrées (de 3 € à 4,50 €)

I2 St-André-d'Olérargues - Domaine Algal
Crêpes sucrées et salées, boissons.

I3 St-André-d'Olérargues - Manade du Joncas
Assiette tapas (8,50 €) - Assiette fermière (12 €) - Lieu abrité

I6 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 & pomme de terre (12 €).

I12 Aiguèze - Le Rucher de Noé
Assiette paysanne au profit de la biodiversité et des jachères fleuries !

Cèze Cévennes
J2 St-Ambroix - Ferme de Bruguerolle (R)
Repas fermier : 10 €, servi entre 12h et 14h. Sur réservation uniquement, au plus tard le 23/04 au 06 08 35 32 01

J7 Allègre-les-Fumades - Gaec Les Fontaines
Assiette de la pisciculture : 12,90 €

(R) Réservation nécessaire