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

www.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'époustouvantail 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.

Arbres et biodiversité...

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

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

Légende

- Chiens acceptés s'ils sont tenus en laisse
- Chiens interdits
- Possibilité de pique-nique sur place
- Petite restauration à la ferme réalisée par l'exploitant(e)
- Hébergement : gîtes, chambres d'hôtes, hébergement insolite...
- Ferme facilement accessible aux personnes handicapées
- **Fermes labellisées en Agriculture Biologique**
- Fermes adhérentes à **Nature et Progrès**
- **RACINES Gard Lozère** *Accueil éducatif et social à la ferme* Publics accueillis : scolaires, péri-scolaires, familles...
- **Gîtes de France** location vacances, gîtes, chambres d'hôtes...
- **Bienvenue à la ferme** produits fermiers, restauration, hébergement, loisirs...
- **Militant du Goût** produits de tradition 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.

Mobilité douce
"De Ferme en Ferme" en **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

A2 Jean-Michel Gallifet — Mialet

Légumes

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

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

A5 GAEC Mas de la Courme — St-Bénézet

Vanessa & Mathieu RIO

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

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

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

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.

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

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

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

A9 Spiruline arc-en-ciel — St-Christol Lez-Alès

E.ROUSSELOU & F.LÉPINAY

Spiruline

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

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

Lieu: Chemin des Brousses Boujac 30380 ST-CHRISTOL-LEZ-ALÈS 06 95 00 27 38 / 06 95 49 60 75 contact@spirulinearcenciel.fr www. spirulinearcenciel.fr

A12 Mas del Fray — Les-Salles -du -Gardon

Audrey BURBAN & Nicolas VILLAIN

Viande fraîche de porc & charcuteries

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

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

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

A13 Mas Dervenn — Martignargues

Simon le BERRE

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

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

▸ **Animations -** 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 Dévès - Le Devois de Martignargues - 06 49 35 01 69 30360 MARTIGNARGUES Site web : masdervenn.fr

Piémont Cévenol

B1 Ferme collective du Berquet — Monoblet

Légumes, pain, produits de la châtaigne...

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

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

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

B2 Asinerie des Garrigues — Sauve

Nadège MARCHAND

Lait d'ânesse, cosmétiques et savons

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

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

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

▸ **Visites :** Balade à pied dans les cochons et en tracteur dans les toros toutes les 30 min de 10h à 17h.
▸ **Animation : Spectacle équestre à 11h et 16h.**
▸ **Restauration :** Planche Tapas 8 € - Assiette Fermière (toros ou cochon) à 12 € - Dessert, café, bar, buvette...
▸ **Focus sur l'agroforesterie avec Agroof** (bureau d'étude en agroforesterie) : samedi de 10h à 15h, visites à thème.

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 sur notre ferme pour vous faire découvrir notre élevage, notre travail, notre boucherie en direct a la ferme et déguster nos produits.

▸ **Visites : Balade en tracteur de notre élevage à** 10h, 12h, 14h et 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

Sommièrois Vaunage

C1 Au jardin de Bizac — Calvisson

Emmanuel RAOUL

Tisanes, sirops, liqueurs, huiles essentielles, hydrolats et batônnets de fumigation

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

▸ **Animation : Visite du jardin de médicinales et du séchoir à 10h30 et 14h30** suivies de la visite de **parcelle agroforestiere à 11h45 et 16h**. Dégustations.
Buvette (infusions, thés, sirops 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** 10h30, 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

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

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

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

C4 Les Ruchers de Puech Cabrier — Uchaud

Sébastien et Katia FLOUTIER

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

Apiculteur transhumant **70 ruches** au gré des floraisons, de l'Occitanie jusqu'au Jura.

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

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 Domaine du Petit Saint Jean — St-Laurent-d'Aigouze

Nicolas BECK & Loïc TENDRON

Vins, agroforesterie, élevage ovin

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

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

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**.

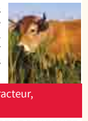
▸ **Visites :** de l'élevage avec explications techniques et visite libre pour les autres animaux de la ferme
▸ **Restauration :** Assiette fermière (13 €) : grillade d'agneau et son accompagnement. **Réserver de préférence !**

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



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

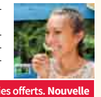
▸ **Animation :** Visites de l'élevage bovin en tracteur, participation au nourrissage des animaux

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

D6 Fraunié Plants & Terratitude — Le Cailar

J.S. FRAUNIÉ & Amandine TOULZA

Plants potagers, aromatiques et fleurs comestibles



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

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

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 d'une philosophie avant-gardiste et respectueuse de l'environnement avec une pratique peu connue à l'époque : **l'Agroforesterie**. **Visites guidées de la cave de 10h à 17h avec explications sur l'élaboration du vin.**

▸ **Samedi de 14h à 17h : Infos sur l'agroforesterie avec Agroof**

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

Pays de Nîmes

Entre Vauvert et Saint Gilles : **Vauvert**

E1 Les délices du Scamandre — 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 sucrées 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

E2 Asinerie Cap Ânes — Générac

Valérie LAPENDRIE

Lait d'ânesse, balades à dos d'ânes

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

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

E3 Julien BELIN — Bouillargues

Miels

Apiculteur professionnel, je travaille avec 450 ruches. Je propose 8 à 12 variétés de miels différents et 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) de 10h00 à 12h00 et de 13h30 à 16h30
• Visite de la miellerie (matériel) et dégustation des miels

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

E5 Les Escargots de la Vaunage - Adrien JOURDAN — Clarensac

Escargots

Nos escargots sont élevés selon un mode d'élevage respectueux de l'animal et de l'environnement. Nous endossons 3 casquettes sur notre exploitation, nous élevons les escargots, nous les transformons et nous les vendons en direct sur les marchés ou sur notre point de vente. Venez découvrir notre élevage atypique !
Visites toutes les heures de 10h à 17h

▸ **Restauration :** Assiette fermière à partir de 8,50 €

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

E6 Microferme de la Vaunage — Clarensac

Mathieu FERNEZ & Gérald CLÉMENT

Maraîchage en permaculture

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

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

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

E7 Sous la Canopousse — Saint-Dionisy

Mathilde BERTIER

Légumes Bio diversifiés toutes saisons - Fruitiers

La Ferme des Redonnes — Carole NONAT

Légumes et œufs Bio

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

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

Lieu: Chemin des Redonnes 30980 SAINT-DIONISY

Sous la Canopousse : 07 81 66 71 85 mathilde_bert@hotmail.com
La Ferme des Redonnes : 07 71 08 63 56 carole.nonat@ntymail.com

Le Gard De Ferme en Ferme® 27 & 28 avril 2024

Visites guidées & Dégustations gratuites

66 fermes ouvertes de 10h - 18h

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 www.civamgard.fr

photo : Fotolia

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

Découvrez l'agroforesterie avec notre partenaire Agroof (bureau d'études spécialisé) présents sur 5 fermes le Samedi 27 Avril.
Et... L'importance de la préservation de la biodiversité à travers les visites spécifiques de nos fermes et les animations proposées par le **CoGard** (centre ornithologique), le **Centre de Pomologie du Gard**...

Jeu concours

Gagnez des assiettes fermières et des produits de nos fermes !
Rendez-vous sur **Facebook**, **Instagram** et **France Bleu Gard Lozère.**
....à déguster et à retirer lors de vos visites sur nos fermes les 27 et 28 Avril 2024 !
[1]Règlements sur le www.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
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

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.** Jeux autour du vin pour les grands et ateliers ludiques pour les petits sur l'**agroforesterie**.

▸ **Focus sur l'agroforesterie avec Agroof** (bureau d'étude en agroforesterie) : samedi de 10h à 12h30.

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 comestibles-compagnes-mellifères-médicinales

Venez découvrir 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

Connaissez-vous la spiruline ? Cette microalgue aux nombreuses vertus est cultivée par Catherine, dans sa ferme de La Zébuline. Venez lui rendre visite et découvrir un univers passionnant, du bassin à l'assiette ! **La ferme se veut résiliente.** Totalement **autonome en énergie** grâce à l'installation récente de panneaux photovoltaïques, les bassins ne sont chauffés et éclairés que par le soleil. **La Zébuline est accessible en vélo, la voie Domitienne passant à côté.**

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

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

F2 Chèvrerie de Nourriguier — Beaucaire
Jennifer FOUQUE & Yann VAUTIER

Fromages de chèvre, œufs, viandes, terrines, savon

Nous sommes une petite exploitation familiale très soucieuse du bien-être de nos animaux (chèvres, brebis, volailles, lapins et porcs) que nous élevons en plein air. A partir du lait et de la viande nous proposons des produits laitiers et de la viande sous vide et transformée.

▸ **Restauration :** Sandwichs (grillade, pâté, chèvre chaud salade), Hamburger de porc/cabri+frites. Crêpes au lait de chèvre. Oeuf/frites.
▸ **Vente de :** volailles, lapins, porc (tarifs sur demande ou sur notre site internet). Réservation conseillée. Prendre une glacière !

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 prêts à cuire, pâtés, charcuterie, plats cuisinés, cosmétiques

J'ai voulu une ferme traditionnelle et naturelle où les animaux sont peu nombreux et élevés en plein air : poules pondeuses, poulets de chair, pintades, lapins, agneaux, chapons pour Noël. J'ai à cœur de vous faire découvrir des produits authentiques tels que je les ai découvertes enfant dans la ferme familiale. Le respect des animaux et de la nature qui m'entoure est primordial.

▸ **Visites - 10h, 11h - 15h et 16h30 (nourrissage des lapins)**
▸ **Restauration : Du salé au sucré, du classique à l'original... Venez vous régaler ! Buvette : Boissons locales à l'ombre du figuier.**
▸ **Magasin à la ferme : Prévoir votre glacière !**

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

F5 Un Mas en Provence — Bellegarde
Gaël BRIEZ

Huiles essentielles et hydrolats bio

Venez découvrir **nos cultures bio de plantes à parfum** (lavande, immortelle, verveine...), notre distillerie et notre savoir-faire autour des huiles essentielles produites localement, unique au bord de la Camargue.
Horaires visites commentées : 10h, 11h, 14h, 15h, 16h, 17h

▸ **Animation :**
Découverte sensorielle des plantes et des bienfaits des huiles essentielles.

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

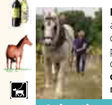
Venez découvrir notre oleveraie conduite en Agriculture Biologique face au Duché d'Uzès ! Nous vous expliquerons notre travail et toute la richesse de cet arbre.

▸ **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 !

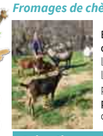
▸ **Animations : Démonstration du travail de la vigne avec le cheval à 11h00 et 15h00. Dégustation de cartagène.**

Les Culottés - Service en continu, sur place ou à emporter - Galettes et crêpes composées avec des produits fermiers. Goûtez la crêpe à la cartagène d'Emmanuel Pédeneau ! Réservation possible au 06 20 49 75 25

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, éleveurcaprin 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@hotmail.com

G6 Spiruline du Pont du Gard — Vers-Pont-du-Gard
Thomas MAUVEZIN

Spiruline en paillettes, en poudre et en comprimés. Savons à la spiruline.

Tout proche du célèbre aqueduc, je cultive de la spiruline depuis 2010. Je serai ravi de vous faire découvrir cette culture écologique et innovante. Observation de la spiruline au microscope, description des différentes étapes de récolte et dégustation sont au programme.
Visites commentées à : 10h - 11h - 14h - 15h - 16h - 17h

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.

Côtes du Rhône Grand Avignon

H1 La Ferme à Foison — Pujaut
Alexia HUTEAU

Légumes de saison et tisanes

Micro-ferme d'un hectare avec verger maraîcher, forêt Miyawaki, plantes médicinales et un petit élevage de poules pondeuses. Alexia expérimente différentes pratiques : la **permaculture**, l'**agroforesterie**, l'agriculture synthropique et le maraîchage sur sol vivant.
Visites à 10h, 11h, 14h30, 15h30.

▸ **Restauration :** Foccacia et pompe à huile réalisées sur place avec de la farine locale et bio. Buvette. Tisanerie.

Lieu 1806 chemin des Falaises 30131 PUJAUT - 06 99 79 50 38
alexialabe@yahoo.fr www.ferme-a-foison.com

A voir aussi... côté "De Ferme en Ferme en Vaucluse" :
Ferme 5A Circuit "Escale en Pays des Papes"
Surikat and co - Légumes et oeufs - Ferme agriculturelle
Samedi soir spectacle "Art de la rue"

H2 Mas de Carles — Villeneuve-les-Avignon

Maraîchage, élevage caprin et transformation fromagère, élevage de poulets de chair, arboriculture, confitures, oléiculture

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

▸ **Animations : • Traite des chèvres à 16h.**
▸ **Restauration : places limitées.** Menu à 15 € (entrée - plat - dessert - boisson non alcoolisée).

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

H3 Domaine des Romarins — Domazan
Xavier et Benoît FABRE

Vins bio et jus de raisin

Quatrième génération sur le domaine viticole familial, nous vous ferons découvrir notre terroir, le métier de vigneron au Domaine des Romarins et notre cave ornée de fresques.

▸ **Animations : • Visite commentée de la cave et présentation du processus de vinification. • Balade guidée dans les vignes (1 h) à 10h et 16h.**
▸ **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

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 sucrés (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 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 miel et le chocolat à la spiruline ainsi que notre gamme cosmétique spiruline.

▸ **Restauration : Salade printanière aux brindilles de spiruline, crêpes sucrées et salées, potage épinard spiruline et boissons.**

Lieu 765 Chemin du Vaquier 30330 ST-ANDRÉ-D'OLÉRARGUES 04 66 82 62 75
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 (7 €) **Assiette fermière** (10 €) - 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

Chanvre CBD, safran et spiruline

Nous cultivons des produits santé, bien-être et plaisir issus des trésors de la nature.
La spiruline, un superaliment aux multiples bienfaits. **Le safran**, seule épice issue d'une fleur. **La fleur de chanvre**, plante médicinale aux nombreux principes actifs, dont le fameux **CBD**. Découvrez leur histoire, leur culture et leurs bienfaits, avec nos conseils d'utilisation, idées recettes et dégustation !

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 !

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 (13 €). • Assiette foie gras mi cuit/ chutney/ pain grillé (13 €). • Assiette saucisse de canard ou confit /pommes de terre (11 €)**

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

I7 Domaine Le Chapelier — St-Julien-de-Peyrolas
Famille GUIGUE

Vins bio, AOC Côtes du Rhône, jus de raisin

Venez découvrir nos vins biologiques et notre métier au coeur de notre domaine familial de 19 hectares. Nous sommes vignerons bio depuis 45 ans !

▸ **Animations :** Visite de la cave de vinification, dégustation des vins.
▸ **Balades dans les vignes :** 10h30, 14h et 16h00.

Lieu 32 Chemin de Moze 30760 ST-JULIEN-DE-PEYROLAS
06 73 65 26 94 lechapelier@orange.fr www.domainelechapelier.fr

I8 Domaine de l'Amandier — St-Christol-de-Rodières
Karine GAILLARD

Vins bio

Venez découvrir les nouveaux millésimes au domaine en dégustant quelques produits du terroir. Pour cette occasion, nous ouvrons "de la Terre au Verre" sur Aiguèze, ancien moulin à huile du 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

I9 Domaine de la Famée — Goudargues
Alexandre et Audrey POTTIER

Viande de porc, charcuterie, volailles et huile d'olive

Exploitation familiale d'élevage en plein air de porcs filière "**Baron des Cévennes**", et volailles avec leur poulaillier mobile ainsi que l'oliveraie et son moulin à huile. Inspiré de l'agroforesterie et de la permaculture.

▸ **Visites : Balade à pied pour rencontrer les animaux à 10h, 11h, 14h, 15h, 16h.**

Lieu Route de Frigoulet 30630 GOUDARGUES 06 37 51 30 98
contact@lafamee.fr

I10 Chèvrerie de Carassoule — Issirac
Lucie NICOLAS & Loïc PLAÇAIS

Fromages de chèvre

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

▸ **Visites guidées** de la ferme : découverte de la chèvre, de son alimentation, du travail avec le troupeau, du cycle du lait, **de la traite (à 9h)**, de la transformation fromagère et de la saponification à froid.

Lieu 30760 ISSIRAC - 06 67 47 59 22
chevrerie.carassoule@netcourrier.com
https://chevreriedecarassoule.com/

I12 Le rucher de Noé — Aiguèze
Yann FRICAUD

Miel et produits de la ruche

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

J1 Mas de Bruguerolle — St-Ambroix
Xavier FAHY

Fruitiers, moutons, abeilles, volailles

Découvrez l'exploitation de Xavier menée en **agroforesterie** (associant arbres, cultures et élevage) dans ce mas du 18ème siècle, en bord de rivière. A voir aussi : la **noria** (ancienne roue à eau), le parc avec des arbres pour certains bicentenaires, le jardin à la française, et les **haies d'arbres mellifères** bien utiles pour les abeilles !
Miel et confitures en souvenir de cette visite…

▸ **Visites : départ à 10h, 11h, 14h, 15h, 16h, 17h**
▸ **Atelier "Tout sert à tout!" -** Samedi et dimanche de 14h à 17h : **confection d'objets à partir de matériaux naturels trouvés sur le Mas.** En partenariat avec le Centre Social et Culturel Vallée de la Cèze. Pas de réservation. Participation libre.
▸ **Se restaurer : 1 part de tarte aux fruits (figues, framboises, mûres, noix) et 1 boisson chaude ou froide pour 5 €.**

Lieu 870 Route de Barjac 30500 ST AMBROIX - 06 31 52 29 06
masdebruguerolle@gmail.com www.masdebruguerolle.com

J2 Ferme de Bruguerolle — St-Ambroix
David MACQ

Thé, houblon, maraîchage

Premier théiculteur Gardois, David Macq cultive plus de **3 000 pieds de Camellia Sinensis**, il vous présente sa démarche, son souci du savoir-faire local et le thé français apprécié des connaisseurs, comme le souligne François-Xavier Delmas, fondateur du Palais des 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 22/04).

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

J5 Terres en vie — St-Ambroix
Magali OUTTIER

Semences paysannes, plants, légumes, fruits

Dans 2 lieux privilégiés en bord de Cèze, dont un entretenu par des brebis, je produis des plants et plus de **80 variétés de semences paysannes potagères, aromatiques, médicinales et fleurs** dont de nombreuses variétés locales, distribuées en local et pour Germinance. Découvrez mes parcelles en **agroforesterie** et verger maraîcher conduites dans le respect des écosystèmes et de la biodiversité (**comment ombrager son jardin et sa serre, irrigation...**).

▸ **Animations : Animations, jeux, expo autour des jardins sous couverts et adaptation au changement climatique par le Centre de Pomologie d'Alès**

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

Venez découvrir l'univers créatif de G.Deroeux, «ArtPiculteur», céroplasticien. Beesart n'est pas uniquement un univers artistique, il vise à **sensibiliser son prochain à la disparition des abeilles et l'impact de l'homme sur l'environnement**. Le spectateur sera plongé dans un microcosme lumineux aux douces odeurs mielleuses.

▸ **Visites en petits groupes : La configuration de mon lieu d'accueil m'oblige à accueillir des groupes de 8 personnes maximum. Visites toutes les heures à partir de 10h.**

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

J8 Secret d'Abeilles — Potelières
Denis COCHENNEC

Miel, Pollen, Gelée royale Bio

Vivez une immersion au cœur de la **ferme apicole Bio** de Denis. Cette année, zoom sur le rôle clef de l'Abeille dans la biodiversité et sur une de ses ressources : l'arbre. Découvrez son savoir-faire d'apiculteur (ruches, matériel, transhumances, récolte, gelée royale, propolis,pollen). Une dégustation sera proposée en fin de visite ! Sur place : **boutique bio avec miels, pain d'épices, petits gâteaux au miel**.

Nouveau : Confiserie de la ruche (bonbons, caramels et sucettes).

Lieu 1328 Route de Saint-Germain 30500 POTELIERES 06 60 68 35 35
denis.cochennec@yahoo.fr www.secretdabeilles.fr

Le Gard De Ferme en Ferme®

12ème édition

27 & 28 avril 2024

Arbres & Biodiversité

En complément du programme habituel, plusieurs fermes vous proposeront des visites commentées, des animations autour de cette thématique.

Partenaires associés

▸ **Agroof** (bureau d'études spécialisé en agroforesterie basé à Anduze), **présent sur 5 fermes le Samedi 27 Avril** :
A7 - Les Terres d'Arcadie à Saint-Etienne-de-l'Olm
B1 - Ferme collective du Berquet à Monoblet
B4 - Elevage Porqueno à Quissac
D8 - Vignoble Renouard Scamandre à Vauvert
E9 - Domaine Terres de Jeanne à Saint-Dionisy
Voir les encarts (horaires spécifiques)

▸ **Le CoGard** (Centre Ornithologique du Gard) à retrouver sur la ferme **A7 à Saint-Etienne-de-l'Olm (dimanche)**.

▸ **Le Centre de Pomologie du Gard** à retrouver sur la ferme **J5 à Saint-Ambroix**.

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

• **Munissez-vous d'un GPS ou de cartes routières !** Les points mentionnés sur cette carte sont donnés à titre indicatif.

Les fermes J9 et J10 sont sur le même lieu à St Sauveur (07)

J9 GAEC JEUNE Frères — St-Sauveur-de-Cruzières
Julie ZAMORA & Thierry JEUNE

Huile d'olive

Indépendants de l'arbre à la bouteille, découvrez notre oleveraie, notre moulin et dégustez différentes huiles. **Visites toutes les heures de 10h à 12h et de 14h à 17h.** Découvrez également sur place notre domaine familial vini-viticole. **Buvette.**

▸ **Animations : Samedi à 10h démonstration taille d'un olivier Pour les enfants : jeux et coloriages autour de l'olivier**

Lieu 1111 Route de Bessas 07460 ST SAUVEUR DE CRUZIÈRES
06 99 56 71 83 jeune.julie@yahoo.fr

J10 Domaine des BRAGALOUS — St-Sauveur-de-Cruzières
Amélie JEUN

Vins, vin pétillant IGP Ardèche

Venez découvrir notre premier millésime en IGP Ardèche ! Pour cette occasion **nous ouvrons les portes de notre cave et partageons avec vous notre passion et fierté de produire nos vins de façon indépendante.** Découvrez également sur place l'exploitation oléicole. **Visites toutes les heures de 10h à 12h et de 14h à 17h.**

▸ **Animations - Dimanche à 10h animation sensorielle autour du vin (adultes et enfants). Pour les enfants : jeux et coloriages**

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

J7 Victoria Percor — St-Sauveur-de-Cruzières
Cédric NOUIS

Légumes de saison, produits transformés

Notre **micro-ferme** à échelle humaine est installée dans un cadre privilégié. Nous pratiquons l'agriculture «bio-intensive» et nous nous sommes inspirés des maraîchers du 19ème siècle et de Jean-Martin Fortier. Venez découvrir : **mandala, forêt-jardin, planches permanentes, agroforesterie...**

▸ **Animations samedi et dimanche : Semis et graines. Découverte d'outils originaux et manuels, les auxiliaires au jardin. Itinéraire et conduite d'une culture «bio-intensive».**
▸ **Samedi de 10h à 12h et 14h à 16h :** Présentation du programme "Des terres et des ailes" **(favoriser la biodiversité sur les exploitations agricoles) de la LPO -Ligue pour la protection des oiseaux-. Ateliers, jeux et animations.**

Lieu Mas Dujau 07460 ST SAUVEUR DE CRUZIÈRES
07 86 25 19 53 cedric.nouis@gmail.com

A voir aussi... côté de "L'Ardèche De Ferme en Ferme" :
Château des Lèbres - BANNE - Vin
Distillerie de Bois Paoïlive - BANNE - Huiles essentielles...
La Ferme Terre Api - BRAHIC - Fromages de chèvre

Petite restauration à la ferme
réalisée par les agricultrices-teurs

Pays Alésien - Gardons
A12 Les Salles du Gardon - Mas del Fray
Assiette de charcuterie - Saucisse frites

Piémont Cévenol
B1 Monoblet - Ferme du Berquet
Frites bio maison : 3 €

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

B4 Quissac - Mas du Sire
Planche Tapas à 8 € -Assiette Fermière (Toros ou Porc) à 12 € - Desserts et Buvette

B6 Liouc - Mas Campagnani
Assiette tapas (12,50 €) - Assiette fermière (15 €)

Sommièrois - Vaunage
C2 Uchaud - Ferme Puech Cabrier
Grillades. Frites maison.
Assiette de fromage.
Crêpe au lait de chèvre. Menu enfant.

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

D7 Gallician - Saveurs de Bourgarel
Plat + dessert - 25 €. R
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.

E6 Clarensac - Les Escargots de la Vaunage
Assiette fermière à base d'escargots (8,50 €)

Terre d'Argence
F2 Beaucaire - Chèvrerie de Nourriguier
Sandwichs - Crêpes - Hamburger porc/cabri - Oeuf au plat et frites

F3 Beaucaire - La Basse Cour de la Plaine
Petite restauration salée et sucrée

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)

Côtes du Rhône
H1 Pujaut - La Ferme à Foison
Foccacia et pompe à huile réalisées sur place avec de la farine bio locale

H2 Villeneuve-les-Avignon - Mas de Carles
Places limitées. Menu à 15 € (entrée-plat-dessert-boisson non alcoolisée).

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

I2 St-André-d'Olérargues - Domaine Algal
Salade printanière aux brindilles de spiruline - Crêpes salées et sucrées - Potage épinard spiruline

I3 St-André-d'Olérargues - Manade du Joncas
Assiette tapas (7 €) - Assiette fermière (10 €) - Lieu abrité

I6 St-Laurent-de-Carnols - Ferme du Gubernat
Burger de canard (13 €). Assiette de foie gras mi cuit et chutney (13 €). Assiette saucisse ou canard confit & pomme de terre (11 €).

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

Cèze Cévennes
J1 St-Ambroix - Mas de Bruguerolle
Tarte aux fruits de la ferme + 1 boisson chaude ou froide : 5 €

J2 St-Ambroix - Ferme de Bruguerolle
Repas fermier : 10 €, servi entre 12h et 14h. Sur réservation uniquement, au plus tard le 22/04 au 06 08 35 32 01 R

R Réservation nécessaire

Restauration par un prestataire partenaire

Les Culottés
Galettes et crêpes aux produits fermiers et avec les produits de : **Ecurie Font Claretto à Arpaillargues** - Réservation possible au 06 88 95 19 53