

Le Gard De Ferme en Ferme



Pour faciliter vos déplacements, les fermes sont numérotées de 1 à 32 sur la carte.

Le parcours est balisé par des flèches jaunes «De ferme en ferme» où sont mentionnés les numéros des fermes.

Vous pouvez composer le parcours de votre choix !

A l'entrée de la ferme, l'épouvantail vous indique que vous êtes arrivés !

Les agriculteurs vous accueillent entre 9h et 18h le samedi et le dimanche.

32 agriculteurs sur cinq territoires vous ouvrent leurs portes pour vous faire découvrir leurs activités agricoles «durables et locales», leurs savoir faire et leurs produits par des visites guidées et des dégustations gratuites !

Ils sont nombreux à pratiquer l'Agriculture Biologique. Plus d'info sur www.biogard.fr

Légende

- Possibilité de pique-nique sur place
- Petite restauration à la ferme
- Ferme accessible aux handicapés
- Chiens acceptés si tenus en laisse
- Chiens interdits
- Hébergement
- Table d'hôtes-ferme auberge
- RACINES Gard Lozère Accueil éducatif à la ferme
- Accueil paysan hébergement, restauration, et animations touristiques
- Bienvenue à la ferme produits fermiers, restauration, hébergement, loisirs...
- Fermes adhèrent à Nature et Progrès
- Fermes labellisées en Agriculture Biologique
- Fermes adhérentes à



Le Gard soutient les circuits de proximité

Soucieux de participer à l'amélioration de la qualité de vie des Gardois, le Département travaille au développement de l'agriculture de manière durable au travers de sa politique alimentaire départementale. Afin de rendre accessible cette offre alimentaire de qualité à tous, un plan de développement des circuits de proximité et des filières courtes est aujourd'hui mis en place !

Qu'est ce qu'un circuit de proximité ?

- privilégier un lien entre producteur et consommateur (achat local)
- proposer des produits sains et frais avec une traçabilité

- encourager une production respectueuse de l'environnement et des animaux
- afficher un prix juste pour le consommateur et rémunérateur pour le producteur
- participer au développement économique du territoire en préservant les paysages et les ressources

Le Département en actions

- **De l'agriculture à l'offre alimentaire** : encourager le développement d'une offre de qualité (aide à la production, à la transformation)
- **Des produits du terroir à l'assiette des Gardois** : permettre une accessibilité au plus grand nombre de gardois (aide à la distribution, à la commercialisation)

1 Le Poulailier de Papé Louis

Janick PEYRON **Cardet**

Oeufs Bio extra frais, luzerne

Situé entre Anduze et Alés, venez découvrir mon élevage de 400 poules pondeuses Bio (poulaillers atypiques, auto-construits en ossature bois) : biodiversité et pratique de la polyculture et de l'agro-écologie pour atteindre une auto-suffisance alimentaire pour nos animaux de la ferme. Nous favorisons le bien être animal et végétal et nous nous orientons vers l'agroforesterie (association de cultures et d'arbres).

Points de vente en circuits courts

- A la ferme, sur appel téléphonique au 06 82 75 78 73
- Boutique paysanne : Terroir Cévennes à Thoiras
- Marché Paysan d'Ici - cave Massillargues-Atuech vend. 16h à 19h
- AMAPs - Lézan, St-Julien-Les-Roziers, Nîmes, Alès

Lieu dit «Les Lauzières» 30350 CARDET
06 82 75 78 73 - janick.peyron@gmail.com
GPS - 43.99934408817529 - 4.090476036071777

ATTENTION ! Les agriculteurs 1, 2 et 3 vous accueillent sur un même site à CARDET chez Janick PEYRON

2 Pat A Traction

Patrick ANDRIEU **Cardet**

Prestataire de service en traction animale

Sur l'exploitation du Poulailier de Papé Louis : présentation des divers outils anciens et modernes. **Démonstration de travaux agricoles** avec Neptune jument comtoise de 12 ans et **promenade** sur l'exploitation en hippomobile 12 places attelé avec Marie comtoise de 11 ans.

Chez Janick PEYRON - Lieu dit «Les Lauzières» 30350 CARDET
06 64 77 58 99 - pat-a-traction@bbox.fr
GPS - 43.99934408817529 - 4.090476036071777

3 Les Ruchers Cévenols

Jean-Michel & Stéphanie GALLIFET **Cardet**

Essais et miel

Nous vous accueillons sur l'un de nos 4 ruchers sédentaires en production de miel au cœur d'une exploitation agricole biologique. Nous pratiquons une apiculture traditionnelle et biologique pour favoriser la biodiversité, le bien être des abeilles et de l'environnement.

Animations : ruche vitrée, dégustation de miel et produits dérivés (pain d'épices, cakes sucrés et salés).

Points de vente en circuits courts

- AMAP du Mas Vedel - AMAP des Paniers du potager gourmand
- Marché Massillargues-Atuech le Vendredi 16h/19h30
- Sur l'exploitation à Boisset et Gajauc par téléphone

Chez Janick PEYRON - Lieu dit «Les Lauzières» 30350 CARDET
GPS - 43.99934408817529 - 4.090476036071777

Contact - BOISSET ET GAUJAC - 06 58 27 27 03 - jm.gallifet@yahoo.fr

4 Domaine Coste Longuière

Patrick REPELLIN **Lézan**

Vin organique sans sulfite ajouté

Patrick partage avec vous les explications techniques de production de vin de qualité, en agriculture biologique et sans sulfite ajouté, pour une vraie digestibilité. **Visite des vignes commentée, de la cave à l'étage et dégustation au chai.**

Points de vente en circuits courts

- Vente au caveau
- Epicierie fine «La Ferme des saveurs» à Alés
- Restaurants «Secrets de Céline» à Lézan
- Grenier d'Aladin à Vézénobres, «3 bis» à Alés
- Bar à vin : «Café noir» à Alés

Dans notre ferme, la spiruline (micro-algue) est récoltée chaque matin de mai à octobre. Bien que cultivée dans des bassins, elle nécessite moins d'eau que toutes les autres productions de protéines et détient le rendement record de protéines à l'hectare. Nous sommes en cours d'installation en tant que Jeunes Agriculteurs. Vous pouvez voir les bassins, la spiruline au microscope, notre séchoir.

100 Route d'Alés 30350 LEZAN - 06 72 77 63 98 - ter2costlong@hotmail.fr - www.costelonguiere.com
GPS - 44.018 - 4.051

Se restaurer au Mas de la Fargèse (Massillargues Atuech)

Je propose une assiette complète élaborée avec les produits des producteurs du circuit "De Ferme en Ferme". Flan de légumes ou cake salé, soupe ou salade composée - Fromage - Gâteau maison avec un petit café. 1 verre vin ou jus de fruit inclus - 13 €

Réservation jusqu'au 23 avril au 04 66 24 62 51 ou par email lafargese@hotmail.fr

En savoir plus sur mon activité : <http://la-fargese.blogspot.com>

Marie Angéle Bigou Le Mas de la Fargèse 30140 Massillargues Atuech
06 70 18 40 24 - 04 66 24 62 51

5 Vaches Aimées

Tom RAMPAZZI **Massillargues Atuech**

Élevage et cultures associées en garrigues

Depuis 40 ans la terre est ici conduite en agro-écologie et suffit à nourrir les vaches (environ 15). Une partie des terres est cultivée en céréales et fourrages, avec du fumier comme seul fertilisant. Le reste est pâturé avec des parcours en partie boisés, les vaches vivent à l'extérieur toute l'année. Tom prend soin de l'élevage et de ce qui pousse sur les champs, Veronika des produits laitiers. Nous transformons le lait entier à la ferme et vendons localement du lait cru, du yaourt, du fromage blanc et des fromages.

Points de vente en circuits courts

- «Au Coin des Délices» à Anduze
- Halles Bio à Vézénobres
- Biocoops associatives d'Alés et St Hippolyte du Fort
- «Au Bien Être» à St Jean du Gard et au marché le mardi matin
- AMAP Lézan / Alés-Rochebelle
- Marché Massillargues Atuech le Vend. 16h/18h00 (à partir du 21/03)
- Sur commande : «Le Jardin de Petitou» (secteur Sauve, Quissac, Lédignan...) et «La Ruche qui dit oui» (Nîmes, rue de Genève)

920 Les Vals 30140 MASSILLARGUES ATUECH
06 27 78 93 98 - vachesainées@meshnet.fr
GPS - 44.003370830185155 - 4.026202366760231

Samedi 26/04 - Balade commentée par Michel RAMPAZZI
Départ à 10h du parking de la mairie de Massillargues Atuech. Le paysan traité depuis peu vous guidera jusqu'à la ferme - environ 2 km - en longeant ses prés et champs. Tout près, se trouve le Mas de la Fargèse, lieu de Marie-Angéle Bigou (qui vous propose un repas sur réservation - voir encart).

6 Patrick Vanuxeem

Maraîchage Bio **Vézénobres**

Je cultive des légumes et fruits de saisons, en agriculture bio depuis plus de 7 ans, sur 3 ha de terre fertile limoneuse et 2000 m² de serres, au confluent des 2 gardons d'Anduze et d'Alés, sur la commune de Vézénobres.

Points de vente en circuits courts

- Halles Bio de Vézénobres
- Biocoop d'Alés

Parcelles route de Massanes - 30360 VÉZÉNOBRES
06 88 56 76 55 - patrick.vanuxeem@orange.fr
GPS - 44.0339906071192 - 4.136988542327913

7 Terres de Roumassouze

Denis & Virginie FLORES **Vézénobres**

Maraîchage et céréales Bio

Denis et Virginie Florés vous accueillent pour vous faire partager leur passion pour une agriculture biologique favorisant la biodiversité. Les productions -Maraîchage et céréales Bio- sont réalisées sous les arbres (agroforesterie). Vous découvrirez cette pratique consistant à mélanger cultures agricoles et arbres sur une même parcelle.

Points de vente en circuits courts

- Sur l'exploitation : cueillette sur place selon saison lundi et mercredi - 16h30 - 19h30 / samedi : 9h-13h
- Magasin de producteur : «La Ferme du Coin» à Alés tous les jours 9h -13h et 15h-19h (Fermé dimanche et lundi)

Lieu dit Roumassouze 30360 VÉZÉNOBRES - 06 72 10 44 85 - terresderoumassouze@orange.fr - www.roumassouze.fr
GPS - 44.059 - 4.115

Sur la RN 106, entre Nîmes et Alés, sortie n°6. Fléchage «Terres de roumassouze» + «De ferme en ferme» à partir du rond point.

8 Spiruline arc-en-ciel

Franck LÉPINAY & Émilie ROUSSELOU **Alés**

Spiruline

Dans notre ferme, la spiruline (micro-algue) est récoltée chaque matin de mai à octobre. Bien que cultivée dans des bassins, elle nécessite moins d'eau que toutes les autres productions de protéines et détient le rendement record de protéines à l'hectare. Nous sommes en cours d'installation en tant que Jeunes Agriculteurs. Vous pouvez voir les bassins, la spiruline au microscope, notre séchoir.

Points de vente en circuits courts

- A la ferme, de mai à septembre de 17h à 18h (lundi à vendredi)
- Sur notre boutique en ligne
- Aux Halles de l'Abbaye sur le stand des épices bio et condiments

Chemin de Saint Brancas. Quartier Prairie, Nord périurbain (anciennement Pépinières Argillière) 30100 ALÈS - 06 95 49 60 75 contact@spirulinearcenciel.fr - www.spirulinearcenciel.fr
GPS - 44.113661 - 4.089198

9 Distillerie Bel Air

St-Just-et-Vaquières
Évelyne & Pierre CROUZIER

Huiles essentielles lavande fine, lavandin grosso et super, genévrier oxycdère (cade)

A St-Just-et-Vaquières, avec deux passionnés, Pierre et Évelyne Crouzier, vous découvrirez les arcanes d'une distillerie traditionnelle pour la transformation en huiles essentielles de lavande, lavandin et genévrier oxycdère de leur production issue de l'Agriculture Biologique (labellisée Sud de France).

Points de vente en circuits courts

- Sur l'exploitation, tous les jours, sur rendez-vous sauf dimanche
- Foire Bio Barjac
- Marchés, fêtes, événementiels

Lieu Bel Air - Mas de la Minapierre 30580 ST-JUST-ET-VACQUIÈRES - 06 07 59 55 20 distillerie.belair@sf.fr GPS - 44.11273 - 4.21841

Vallée du Vidourle

10 Domaine Leyris Mazière

Gilles & Odile LEYRIS **Cannes et Clairan**

Viticulture Bio

En pleine garrigue, dans le respect de l'Agriculture Biologique, à quelques kilomètres de Sommières, en appellation Côteaux du Languedoc, ce sont 15 ha de vignes que nous vinifions dans le souci du respect de l'environnement. **Découverte, dégustation et vente de nos vins bio.** Initiation à la dégustation avec les senteurs oenophiles (activité tout public).

Se restaurer Assiettes salées et sucrées (6 €/l'assiette). **Réservation nécessaire avant le 19 Avril.**

Points de vente en circuits courts

- Toute l'année au domaine
- Rando «Vin et miel» - 1er dimanche d'avril - Cannes et Clairan
- "Cave à vin H2Vins", magasin Bio SATORIZ Nîmes
- "Triquet Fougasse" à Montpellier
- L'été : Estivales, Festivales - Domaine de Saporta à Lattes

Chemin des Pouges - 30260 CANNES ET CLAIRAN
04 66 93 05 98 / 06 11 35 74 21 - gilles.leyris@wanadoo.fr - www.domaineleyrismaziere.com
GPS - 4 07983220000055 - 43 9000086

11 Mas des Garrigues

Bruno & Menou PLANIOL **Lecques**

Maraîchage et viticulture Bio

Bruno cultive une grande variété de légumes en pratiquant l'Agriculture Biologique depuis 1992. Avec Menou, nous serons heureux de vous accueillir pour une visite de l'exploitation (9h, 11h, 14h30 et 16h30).

Points de vente en circuits courts

- Marché Nîmes Jean Jaurès (Vendredi)
- «L'Alimentation bio» à Sommières / «L'Etoile bio» à Quissac / Satoriz à Nîmes
- Sur Internet chez Terroir Direct
- Restaurants : «Sansavino» à Sommières, «Sous le Chêne» à Corconne
- AMAP "Les Cagettes du Vidourle" (Aubais)

Projections & Dégustation

- Projection de courts métrages sur le monde paysan, l'Agriculture Bio, les circuits courts
- Dégustation d'une pâtisserie sans gluten accompagnée d'une boisson chaude

Lieu Rte de Sardan 30250 LECQUES 06 08 67 92 87 planiolbio@gmail.com
GPS - 43.847474 - 4.06098299999965

12 La Réserve de Lecques

Pierre QUERTIER **Lecques**

Maraîchage Bio

Paysagiste de formation, je cultive depuis 2012, 2000 m² en maraîchage Bio dans la plaine agricole de Lecques sur un terrain de 5 ha. Je vous présente l'ensemble de mon projet qui utilise des principes de ce que l'on appelle aujourd'hui permaculture et agroforesterie. Florence Bégni vous accueille à son atelier, rue Principale à Lecques et vous indiquera le chemin pour rejoindre mon lieu de production. Après cette balade champêtre, une dégustation énergétique à partir des produits du champ vous sera offerte.

Points de vente en circuits courts

- Vente à Lecques en période de production sur rendez vous, contact pierre.quertier@orange.fr

Lieu Teulon - 30250 LECQUES 04 67 16 05 27 - pierre.quertier@orange.fr
GPS - 43.84 - 4.055

L'accès est uniquement piéton et demande une marche d'un petit km à partir de l'atelier de Florence Bégni (rue Principale).

Vallée du Vidourle

13 Ganaderia Barcelo

Michel BARCELO **Quissac**

Viande Bovine Bio

Nous élevons sur 75 ha à Quissac, un troupeau de vaches et toros de race espagnole destiné au spectacle. Suite à une sélection très rigoureuse la majorité des génisses sont commercialisées en vente directe : viande, terrine, saucisson de toro, gardiane en bocaux. Nous sommes en Agriculture Biologique et produisons la totalité du fourrage pour la période hivernale. Les animaux vivent toute l'année dans les prés.

Se restaurer Assiette tapas -5 € : saucisson de toro, terrine, fromage de chèvre de la Ferme et vin (Domaine Leyris Mazière). Assiette -8 € : Gardiane de toro - Riz

Menu -15 € : Salade au chèvre chaud - Gardiane de Toro - Riz - Dessert - 1 verre de vin compris

Réservation nécessaire avant le 23 Avril.

Points de vente en circuits courts

- A la ferme
- Maison du terroir à Quissac
- Réseau clientèle (via diffusion email)

Animation : Visite de la ganaderia en charrette tractée - durée 30 mn - 9h30 / 11h30 / 14h30 / 16h

Lieu Chemin du Cros 30260 QUISSAC - 06 16 41 31 53
michel.barcelo92@orange.fr GPS - 43.907959 - 4.021509

14 Julien LONGCÔTÉ

Julien LONGCÔTÉ **Sauve**

Maraîchage Bio

Julien Longcôté, maraîcher Bio à Sauve, cultive de façon permaculturelle et vous invite à découvrir la basse cour familiale. Possibilité de pique-niquer à l'ombre des arbres.

Points de vente en circuits courts

- Vente par commande par Internet (Le jardin de petitou) via le site. Livraison sur Quissac et Nîmes

Lieu Chemin du Puech Cocu et Vernassal - 30260 SAUVE (à 500 m de la Chevrière «Le Mas des Tilleuls» - n°15) 06 77 40 43 42
lejardindepetitou@gmail.com - www.lejardindepetitou.fr

15 Le Mas des Tilleuls

Claude & Lucie VIGOUROUX **Sauve**

Pélarçons AOP, fromages de chèvres, viande de chevreaux, oeufs fermiers

Aux portes des Cévennes, à Sauve, Claude et Lucie Vigouroux, éleveurs caprins, produisent des chèvres fermiers, des faisselles, du pélarçon AOP mais aussi des oeufs fermiers. Nous serons heureux de vous présenter notre chevrière et ses occupants. Nous travaillons de façon traditionnelle et c'est avec plaisir que nous vous ferons partager notre savoir-faire.

Points de vente en circuits courts

- Marché de Sommières (samedi matin)
- Marché de Quissac (mercredi matin)
- Maison du terroir de Quissac toute l'année
- Sur l'exploitation, tous les jours, pendant la production
- Fête du pélarçon - Le Vigan / Fête de la cerise à Sauve / Fête du terroir à Quissac / Foires et marchés locaux

Route de Durfort - 30610 SAUVE 06 84 90 62 45 / 04 66 51 53 25
lucie.sauve@orange.fr GPS - 439440876 - 3351172

16 Asinerie des Garrigues

Laurence ARRACHART **Sauve**

Lait d'ânesse et sirops

Élevage d'ânes situés entre Sauve et Villesègue depuis 2007 sur une surface de 10 ha en Garrigue. Laurence est amoureuse de ses ténors depuis plus de 20 ans ! Elle traite ses ânesses pour la commercialisation de savons, de cosmétiques et de bonbons de thème Bio. Elle fabrique aussi des sirops et des gélés d'ânesse et de lavande Bio.

Nouveau ! Circuit pédagogique pour la découverte de la faune et la flore sur des sentiers balisés. Location d'ânes.

Se restaurer Menu -14 € : Assiette de crudités et charcuterie
Tranche de rôt de porc fermier avec flan de légumes - 1/2 pélarçon - 1 crêpe ou lait d'ânesse au sucre Bio
1 verre de vin ou de sirop de thym ou lavande au choix

Réservation impérative avant le 23/04 ou 06 11 38 36 28
A partir de 14h, dégustez des crêpes au lait d'ânesse !

Points de vente en circuits courts

- Entre Thym et Châtaigne à St Hippolyte du Fort
- Conservatoire de la Fourche à Sauve
- Moulin à huile de Villeveille
- Foire Bio de Barjac
- Maison de la méditerranée au Grau du Roi
- Marchés de Sommières, Quissac, Ganges, Calvisson

Animations : - Démonstration de la traite d'une ânesse à 10 h, 11h, 15h, 16h et 17h, le samedi et le dimanche

- Si le temps le permet, petit tour de calèche tractée par un âne

Lieu Route de Villesègue - 30610 SAUVE - 06 11 38 36 28 - contact@asineriedesgarrigues.com www.asineriedesgarrigues.com
GPS - 439440876 - 3351177

De la Petite Camargue au Pont du Gard

17 Domaine Cabanis

Jean-Paul CABANIS **Vauvert**

Vin, huile d'olive, raisin de table

Le domaine est situé dans une zone de coteaux boisés et vallonnés, en Agriculture Biologique, depuis 30 ans. En plus de la dégustation des vins du Domaine, il est possible de parcourir notre sentier de découverte de la biodiversité (géologie, faune, flore).

Points de vente en circuits courts

- Caveau au Mas ouvert de 10h à 18h, mardi à samedi, du 1/04 au 31/10
- Maison de la méditerranée au Grau du Roi (ouvert tous les jours)
- Magasin "Naturel et Bio" - rte de Montpellier à Nîmes (ouvert du lundi au samedi).

Animation au Domaine Cabanis

- Atelier d'initiation à la dégustation du vin à 11h00 (sam/dim)

Mas Madagascar 30600 VAUVERT - 04 66 88 78 33
domaine.cabanis@orange.fr - www.domainecabanis.com
GPS - 43.68991 - 4.32170

18 SARL Bravo

Nicolas & Céline BRAVO **Beauvoisin**

Volailles Bio

Éleveurs de volailles depuis 20 ans, nos parents ont tout d'abord créé en 1995 un élevage conventionnel et voici quelques années que nous travaillons avec eux. Depuis 2012, nous profitons de notre expérience d'éleveurs pour produire des volailles d'exception en Agriculture Bio, ce qui nous semble l'avenir. Nous restons une entreprise totalement familiale qui élève, transforme ses produits au sein de son propre abattoir et les diffuse jusqu'aux consommateurs.

Points de vente en circuits courts

- Sur l'exploitation du mardi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h et le samedi de 9h à 12h
- AMAP

Découverte de la SARL BRAVO

- Visite guidée (poussins, coqs, poules, pintades, canards, oies de tout âge sur parcours enrichi).
- Informations sur l'alimentation, le mode d'élevage, la traçabilité, la transformation et la distribution au consommateur

Lieu 100 Grand Chemin 30640 BEAUVOISIN - 04 66 01 97 21
elevationbravo.com/
GPS - 43.7281594 - 4.32456950000052

19 Ferme de Cabassan

Jean-François LORENTE **Beauvoisin**

Fromages de chèvres

Installé sur Beauvoisin, mon exploitation comprend presque 3 ha de prairies où mes chèvres peuvent paître tranquillement au milieu des fleurs des champs. Elles produisent du lait 100 % naturel qui me permet de faire de beaux fromages fermiers, frais, crémeux, secs ou demi-secs. Vous pourrez les déguster à Grizou, le bouc, sera heureux de vous ouvrir la nurserie : chevrettes et chevreaux sont sa fierté !

Points de vente en circuits courts

- AMAP • Groupement d'achat de particuliers
- Boutique de producteurs - L'Ilot paysan à Congénies
- "La ruche qui dit oui" • Vente directe Fromagerie à Générac

Animation : Visite de la chevrière ainsi que de la nurserie (chevreaux et chevrettes nés en mars)

Lieu Grand chemin - lieu dit Cabassan 30640 BEAUVOISIN
06 84 65 29 54 - jfloriente@free.fr
GPS - 43.7281594 - 4.32456950000052

20 Mas Neuf de la Motte

Bernard & Catherine POUJOL **St-Gilles**

Riz, foin, canards, agneauux

Nos canards désherbent nos rizières biologiques au cœur des marais de St-Gilles. Cette méthode ancestrale, que nous sommes les premiers en Europe à pratiquer, donne à notre riz un goût très original qui a fait sa réputation.

Points de vente en circuits courts

- Sur l'exploitation

Animation au Mas Neuf de la Motte

- Visite guidée des rizières avec ou sans canards. A voir : brebis et agneauux. Dégustation de riz, présentation du rucher, fonctionnement d'un domaine Camarguais en Bio.

Pique-nique possible (tables et bancs fournis).

Lieu Route de Sylvéréal 30800 SAINT GILLES - 06 32 98 51 38
cat.poujol@yahoo.fr - GPS - 43.58454 - 4.42063

www.defermeenferme.com

Le Gard De Ferme en Ferme

27 29

AVRIL 2014

Le Gard De Ferme en Ferme

Le Gard soutient les circuits de proximité

www.biogard.fr



Rejoignez-nous sur Facebook !
«Le Gard de Ferme en Ferme»

Retrouvez «De Ferme en Ferme» dans toute la France, le même week-end !
www.defermeenferme.com

De Ferme en Ferme® est une marque déposée à l'INPI

Le Gard de Ferme en Ferme® est organisé par la Fédération Départementale des CIVAM du Gard
Domaine de Puechlong
30610 Saint-Nazaire-des-Gardies
tél. 04 66 77 11 12
fd@civamgard.fr
www.civamgard.fr
Centres d'initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural

- Journée organisée avec le soutien de :
- www.gard.fr
 - www.legard.com
 - www.paysan.asso.fr
 - www.milieu.rural.fr
 - www.impact.org
 - www.bleu.gard.fr

www.defermeenferme.com