

Le Gard De Ferme en Ferme



La France «De Ferme en Ferme»
Deux jours de portes ouvertes des fermes...
partout en France,
toujours le dernier week-end du mois d'avril !
www.defermeenferme.com

répertoire art & métiers d'art
Languedoc-Roussillon
chemins d'Art
5^{ème} édition
du jeudi 1^{er} mai
au dimanche 4 mai 2014
toute l'année sur rendez-vous

portes ouvertes des ateliers

Gard - Cévennes
5 chemins / 80 lieux / 92 artistes

Conseils de l'Espoir

- **Soyez prudents** : les chemins et petites routes d'accès aux fermes sont parfois étroits !
- **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, merci de redoubler de vigilance si vous fumez.
- **L'abus d'alcool est dangereux pour la santé** : à consommer avec modération. Celui qui prend le volant est celui qui ne boit pas !

Soyons éco-responsable
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

De la Petite Camargue au Pont du Gard

21 EARL Ganderia du Scamandre
Anne-Marie & Olivier RIBOULET **St-Gilles**

AOP Taureau de Camargue (viande fraîche sous vide, saucissons de taureau - à 50 % de taureau-chorizo de taureau, lomo, viande séchée, terrine...)

Au sud de l'étang du Scamandre, venez découvrir un élevage de taureau familial depuis 2 générations en agriculture écologique, et aujourd'hui en reconversion Bio, en AOP taureau de Camargue. Dégustation et vente de produits de l'exploitation (viande, véritable saucisson de taureau, chorizo doux de taureau, lomo (filet) de taureau séché, terrines, plats traditionnels de Camargue, le tout avec les recettes de nos grands-mères !
La ferme sera exceptionnellement fermée le Dimanche de 11h à 12h30.

Points de vente en circuits courts
• Sur l'exploitation, toute l'année. En hiver : tous les jours et weekend mais tél. avant. En été : 7j/7 de 10h00 à 23h00 en tél. au 06 61 72 19 31
• Visite toute l'année & journée de découverte sur réservation
• Restauration groupe à partir de 25 personnes toute l'année (à partir de 35 € la journée complète)

D179 Route des Isles Mas de Madame (face à la tour ronde avec le nid de cigognes) 30800 ST-GILLES - 06 61 72 19 31
olivier.riboulet@gmail.com <http://ganderiaduscamandre.free.fr>



22 SCEA La Roustide Jonquières-St-Vincent
Jocelyne FORT & Jean François MALLET

Fruits, légumes et oeufs Bio

En maraîchage Bio depuis 1992 - 20 ha -, nous produisons 96 espèces à l'année (140 variétés). Nous utilisons la traction animale, et maintenons une vie microbienne de nos sols. Nous sommes 4 permanents sur l'exploitation, plus 1 à 2 saisonniers sur 4 mois et accueillons environ 5 stagiaires par an. Nous commercialisons 100 % en AMAP (Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne), et nous nourrissons 300 familles par semaine avec des contrats sur 1 an. Notre objectif est la diversité des cultures et l'autonomie alimentaire de proximité. Nous élevons aussi 230 poules pondeuses.

Points de vente en circuits courts
• AMAP(s) «La roustide cours Julien» à Marseille / «Atoutbio» à Martignes / «Croc amap» à Nîmes / «Roustid'istres» à Istres
• Sur l'exploitation : les lundis, mercredis et vendredis

Animations : • Découverte du travail avec le cheval, du métier de «maraîcher» • Dégustation de certains produits, visite du poulailler et de la pépinière (possibilité d'acheter des plants)

Chemin rural n°17 dit chemin des mas - 06 03 59 82 60
30300 JONQUIÈRES ST VINCENT la_roustide@yahoo.fr
<http://laroustide.over-blog.com> GPS - 43.824604 - 4.584565



23 Serres du Pont d'Or Caroline & Djamel MEZIANE Jonquières-St-Vincent

Maraîchage Bio

Nous nous sommes orientés en maraîchage en conversion Bio en 2008, après avoir pratiqué l'horticulture les 4 années précédentes. Nous cultivons sur 3,5 ha de terre, des fruits et légumes de saisons pour nourrir **70 familles, engagées en contrats AMAP**, forme de commercialisation que nous avons démarrée en 2010. Nous avons également **130 poules** dont les œufs complètent les paniers.

Points de vente en circuits courts
• AMAP Jonquières St Vincent (vendredi)
• AMAP Nîmes (lundi) - AMAP Villeneuve-lez-Avignon (mercredi)

Chemin de Pauvre ménage 30390 JONQUIÈRES ST VINCENT
09 80 95 08 95 - 06 20 73 86 73 - www.serredupontdor.fr
GPS - 43.8200373 - 4.5618153

24 EARL Delacroix Kheroas Thibaut KERHOAS Théziers

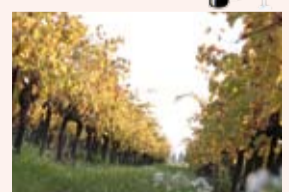
Vins, fruits, jus de fruits

Né d'une famille de paysans, j'ai repris l'exploitation familiale qui comprend 6,5 ha de vignes (Côte du Rhône Sud) auxquelles s'ajoutent 3 ha de vergers. Les terres sont à cheval sur le Gard et les Bouches du Rhône. Les vignes sont conduites en AB depuis 1973 (mention Nature et Progrès) : 40 ans de Bio ! Les vergers sont aussi en Bio. Je vous attends au caveau à Théziers ou vous pourrez déguster nos vins et jus de fruits.

Points de vente en circuits courts
• Boutique de producteurs - L'îlot paysan à Congénies
• Tous les magasins SATORIZ • Cereprim à Aix-en-Provence
• Biocoop à Avignon • Le verger fleuri à Nîmes
• Le stand de Thérèse FAVE (confitures) au marché d'Alès
• Sur rendez-vous au 06 33 18 50 80

Animation • Réalisation d'une fresque bio sur place au cours du week-end par Supcaos et Grumo, peintres Thézériots

CAVE : rue des faubourgs 30390 THEZIERES - 06 33 18 50 80
tibokerhoas@yahoo.fr GPS - 43.902018299999994.62312380000003



Entre Cèze et Rhône

25 GAEC Domaine de l'Amandier Geneviève ARNAL & Karine GAILLARD St-Christol-de-Rodières

Vins, jus de raisin

C'est une exploitation familiale viticole convertie en Agriculture Biologique il y a 10 ans, dans un village où 80 % des surfaces agricoles sont en Bio. Nous améliorons notre environnement par la diversité des cultures (vigne, maraîchage, framboises) et adhérons au cahier des charges Suisse (Delinat) : semences de prairies, haies... Nous vous ferons découvrir nos **nieux outils**.
Découverte, dégustation et vente de nos vins et jus de raisin.

Points de vente en circuits courts
• La Clef des Champs - Bagnols s/Cèze - Pierrelatte
• Le Jas Bio - Orange
• Caveau du Domaine toute l'année (téléphoner avant de venir)

Hullias 30760 ST-CHRISTOL-DE-RODIÈRES - 06 75 01 55 24
04.66.82.17.29 amandierkarine@yahoo.fr
GPS - 4.518312619140602 - 44.27239836856464



26 Chèvrerie de Carassoule Lucie NICOLAS & Loïc PLAÇAIS Issirac

Fromage de chèvres

C'est à Issirac (entre Pont St Esprit et Barjac) que nous avons décidé en 2006, de créer notre chèvrerie et notre lieu de vie. Nous avons fait le choix de suivre le cahier des charges de l'Agriculture Biologique. Notre troupeau de 45 chèvres alpines parcourt sur 50 ha de garrigue communale. Nous fabriquons une gamme diverse de fromages de chèvre fermiers (faisselles, tomes de différents affinages, pâte pressée...) commercialisés uniquement en vente directe.
Possibilité de voir la traite à 16 h.

Points de vente en circuits courts
• Marché de Pont-St-Esprit (samedi de mars à décembre)
• La Clef des Champs - Bagnols s/Cèze - Pierrelatte
• Le Jas Bio - Orange • Via Internet "Panier d'ici"
• A la ferme tous les jours de mars à décembre de 17h à 19h

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



27 Le rucher de Noé Yann FRICAUD Aiguèze

Miel et produits de la ruche

Installé sur la commune d'Aiguèze, à la sortie des Gorges de l'Ardeche, nous vous accueillons à la miellerie et au rucher 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. Les ruchers se trouvent entre garrigue et montagne (Monts d'Ardeche) où la biodiversité est riche, donnant des miels spécifiques (lavande, miel d'été : miellat de mecalat, châtaignier, acacia). **Atelier de dégustation des produits de la ruche. Si le temps le permet, visite du rucher à 14 h (sur réservation).**

Points de vente en circuits courts
• Marché d'Aiguèze, le jeudi matin (de juin à septembre)
• Boutique de la Chartreuse de Valbonne • A la ferme
• Lou Mouli d'Oli à Bourg St. Andéol • Le Jas Bio à Orange
• La Grange : magasin de producteurs à Aiguèze (avril - fin sept)

La Placette 30760 AIGUEZE - 04 66 82 34 56
yann_fricaud@yahoo.fr
GPS - 4.559511349609353 - 44.297959026614464



Cévennes : Galeizon & Vallée Longue

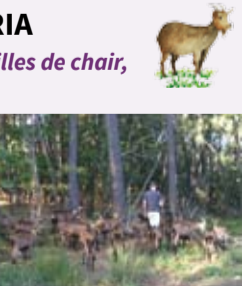
28 Chèvrerie du Bois de Rame - Logan CEBRIA Lamelouze

Transformation fromagère, volailles de chair, œufs de poules plein air

Dans les Cévennes, au cœur du village de Lamelouze entre châtaigniers et pins venez découvrir la chèvrerie du Bois de Rame ou Logan Cebria et ses chèvres alpines chamossées seront heureux de vous accueillir. Producteur de **pèlardon AOP**, j'emmène paître quotidiennement mon troupeau pour leur bien être, entretenir la forêt et lutter contre les incendies, mais aussi assurer le goût typique du pèlardon. Vous y découvrirez aussi les poules pondeuses, poulets et pintades, tous élevés au plein air.

Points de vente en circuits courts
• Marché La Grand Combe, mercredi et samedi matin
• Marché Cendras, vendredi matin
• Marché Chamborigaud, dimanche matin
• AMAP Les parniers du potager gourmand - Alès - Mercredi soir

30110 LAMELOUZE - 06 79 97 16 22 loupouso2@hotmail.com
<http://chevrerie-du-bois-de-rame.e-monsite.com/>
GPS - 44.1947 - 3.9644



Cévennes : Galeizon & Vallée Longue

29 Le Cure Bousso Sabine PINTARD JACQUOT Lamelouze

Châtaignes, plantes aromatiques, confitures, sirops, spécialités culinaires

A 30 minutes d'Alès, dans la vallée du Galeizon reconnue pour sa biosphère et ses circuits de randonnée (topo guidé sur place), nous vous invitons à découvrir la **châtaigneraie en AB** (projection d'un reportage sur notre activité de la récolte à la transformation). Discussion sur l'utilisation culinaire de la châtaigne. Dégustation et vente des produits de la châtaigne. Possibilité de rejoindre la ferme n° 28 (Chèvrerie) par le GR44bis (1 h environ). A voir à proximité de la châtaigneraie : église du XII^{ème} et pont moutonnier.

Se restaurer Assiette fermière à 18 € (à réserver)

Hébergement • **Chambres d'hôtes** (capacité : 3 personnes) : 50 € la double - 42 € la simple, petit-déjeuner compris. Repas gourmet avec chambre d'hôte (22 €)
Réervations avant le 22 Avril

30110 LAMELOUZE - 04 66 34 02 01 lecure@orange.fr
www.chategnerieducurebousso.com GPS - 44.19472 - 3.96444



30 La Ferme Florette Stéphanie et Bernard DELORT St-Hilaire-de-Lavit

Laine mohair (pelotes, écharpes, gants...), produits transformés à base de châtaigne

Stéphanie et Bernard vous propose de découvrir l'univers d'un élevage de chèvres Angora en Cévennes Lozériennes en vous expliquant les différentes étapes pour arriver au produit fini. Découvrez les créations de Stéphanie mis à la vente (gants, écharpes, plaids, pull over, gilets...). **Démonstration de cardage et de filage.** Également leurs produits transformés à base de châtaigne (farine, confiture, gâteau, "castanous", pains, palets et meringues...).

Points de vente en circuits courts
• Ouvert le mercredi et le vendredi matin de 9h00 à 12h30 en juillet et août, visite gratuite. Ouvert sur rendez-vous le reste de l'année.

48160 ST-HILAIRE-DE-LAVIT - 06 71 86 44 53
<http://fermefflorette@voila.fr> <http://fermefflorette.eklablog.com/>
GPS - 44.261916 - 3.852639



31 Saveurs sauvages des Cévennes Nathalie Bonneau & Samuel Zimmermann St-Privat-de-Vallongue

Légumes de saison, apéritifs, liqueurs, sirops, confitures, chutneys, sauces. Tournage sur bois.

Notre ferme est située aux sources du Gardon en haute vallée cévenole. Nous y cultivons des légumes de saison et des fruits, possédons un **petit élevage diversifié** : ânes, chèvres, brebis, volailles... et transformons fruits et plantes aromatiques en liqueurs et apéritifs. Au printemps, nous proposons des plants de légumes et de fleurs. **Samuel est passionné de tournage d'art sur bois.** Autodidacte, il réalise une grande variété de pièces uniques (toupies, boîtes, bijoux, stylos...) dans différentes essences de bois locales.

Points de vente en circuits courts
• Marché de Florac (mai à octobre) - Marché de St Privat de Vallongue (les dimanches de juillet à août)
• A la ferme de mai à octobre de 10h à 12h et de 17h à 18h tous les jours sauf dimanche et jours fériés
• Boutiques de producteurs "Chez les paysans" à Florac - "Saveurs Cévenoles" à Meyrueis - "Comptoir de la Régordane à La Garde Guérin
• La Maison de la Lozère à Paris - Maison du Pays Cévenol à Florac

Animations : • Démonstration de **tournage sur bois** (10h, 11h, 14h, 16h) • **Vente de plants**

Les Cabanes 48240 ST-PRIVAT-DE-VALLONGUE - 06 31 65 67 79
lescabanessencevennes@gmail.com GPS 44.281287 - 3.836598
<http://saveurs Sauvages des Cévennes.wordpress.com>



32 La Blichère Robert AIGOIN & Monique RIBES St-Julien-les-Points

Châtaignes sèches, farines de châtaignes, confitures, miel, jus de pomme Bio

Créée en 2009 la **ferme auberge** des Faïsses de la Blichère vous accueille toute l'année sur réservation. Du jardin à la table, du clapier à l'assiette vous pouvez déguster les plats de qualité. Manger local au fil des saisons, confitures et miel proviennent de l'exploitation en Bio pour les arbres fruitiers depuis 1995.

Se restaurer Repas fermier (17 €) sur réservation

Points de vente en circuits courts
• Sur l'exploitation (horaires d'ouverture de la ferme auberge)
• Marché paysan - Le Collet de Dèze - Juillet et août de 9h à 12h

La Blichère 48160 ST-JULIEN-LES-POINTS - 06 77 93 27 62
robert.aigoin@wanadoo.fr www.ferme-auberge-blichere.fr
GPS - 44.258011 - 3.95337



Le 24 avril, jouez sur France Bleu Gard Lozère dans l'émission la Marmite et gagnez 2 repas au Bistrot "A côté" créé par le Chef étoilé Jean-Luc Rabanel à ARLES
tél 04 90 47 61 13
www.bistro-acote.com