

De Ferme en Ferme®

Pour faciliter vos déplacements, les fermes sont numérotées de 1 à 49 sur la carte. Le parcours est balisé par des flèches jaunes «De ferme en ferme» où sont mentionnés les numéros des fermes.

Composez le parcours de votre choix ! A l'entrée de la ferme, l'épouvantail vous indique que vous êtes arrivés ! Les agriculteurs vous accueillent entre 9h et 18h le samedi et le dimanche.

49 agriculteurs sur 8 territoires vous ouvrent leurs portes pour vous faire découvrir leurs activités agricoles 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'infos 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 et social à la ferme
- Publics accueillis : scolaires, familles...
- Accueil paysan hébergement, restauration, et animations touristiques
- Fermes labellisées en Agriculture Biologique
- Bienvenue à la ferme produits fermiers, restauration, hébergement, loisirs...
- Réseau des Boutiques Paysannes
- Fermes adhérentes à Nature et Progrès

Les Conseils de l'Epouvantail

- Munissez-vous d'un GPS ou de cartes routières ! Les points mentionnés sur cette carte sont donnés à titre indicatif.
- 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 !
- Les enfants sont les bienvenus mais nous vous rappelons qu'ils restent sous la responsabilité des parents durant toute la visite et les animations réalisées sur les fermes !

- Soyons éco-responsables - Quelques conseils :
 - > Pour limiter l'utilisation de vaisselle jetable lors des repas sur les fermes : vous pouvez apporter vos couverts !
 - > Pensez à pratiquer le co-voiturage.

Le Gard s'engage pour une alimentation de qualité

Le Département du Gard œuvre depuis de nombreuses années pour une agriculture saine et de qualité. Grâce à nos politiques incitatives, nous sommes déjà le 2^{ème} département français pour le nombre de producteurs bio. Nous travaillons désormais à faire profiter les Gardoises et les Gardois de cette réussite dans leur alimentation au quotidien.

- Encourager une offre de qualité (aide à la production, la transformation, la logistique).
- Permettre l'accès au plus grand nombre de Gardois (aide à l'intégration en restauration collective, à la commercialisation).

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

Pays Alésien - Vallée des Gardons

1 Le Poulailler de Papé Louis

Janick PEYRON

Oeufs Bio extra frais, luzerne, blé

Découvrez l'élevage : 500 poules pondeuses Bio Ethique (poulaillers ronds atypiques, auto-construits en ossature bois), polyculture, agro-écologie, agro-forêt, biodiversité, autonomie, bien-être animal...

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

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

2 Les Ruchers Cévenols

Jean-Michel GALLIFET

Essaims et miel

Nous vous accueillons sur l'un de nos 7 ruchers sédentaires en production de miel. Nous pratiquons une apiculture traditionnelle et biologique pour favoriser la biodiversité, le bien-être des abeilles et de l'environnement.

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

Contact : BOISSET ET GAUJAC - 06 58 27 27 03 lesrucherscevenols@yahoo.fr

3 Domaine Coste Longuière

Patrick REPELLIN

Vin organique sans sulfite ajouté

Découvrez des techniques de production de vin de qualité, en agriculture biologique et sans sulfite ajouté, pour un vrai digestibilité.

Visite des vignes commentée, de la cave à l'étage et dégustation au chai.

Lieu 100 Route d'Alès 30350 LEZAN - 06 72 77 63 98 - ter2costlong@hotmail.fr - www.costelonguiere.com

4 Denis et Hélène DESMAREST

Ribaute les Tavernes

Blé, farine, pain, pâtisserie

Venez visiter notre moulin à meule de pierre Astrier et la boulangerie.

Atelier macarons à 9h30 et 15h : places limitées, inscrivez-vous ! Repartez avec votre boîte de macarons (10 €) !

Animation musicale dimanche après-midi.

Atelier libre pâte à sel pour les enfants.

Restauration à la ferme sans réservation

Lieu 302 Chemin des Rouvières 30720 RIBAUTE LES TAVERNES - 06 79 55 33 36 - 04 66 83 42 02 - desmarest.helene@gmail.com

5 Mas de la Courme

Mathieu RIO

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

Producteur de pélardon AOP (120 chèvres), Mathieu s'occupe avec 3 salariées, de l'élevage à la transformation en fromages. Découvrez également son élevage de porc plein air (vendu sur commande en colis).

Animations : Dégustez la saucisse pélardon faite maison. Mise à disposition d'un barbecue sur place. Traite du soir à 18h.

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

6 Mas Perdu

Monique GARCIA ROBERT

Légumes, jus de raisin, miel, châtaigne, crème de châtaigne...

A deux pas d'Alès et d'Anduze entre collines et vergers venez découvrir la ferme accueil du Mas Perdu. 37 ans d'expérience en agriculture bio pour des légumes et des fruits sains et bons à déguster sur place ! Vous ne manquerez pas de vous attarder auprès des buttes de haies fruitières en permaculture ; toute une technique que nous vous expliquerons. Nous vous présenterons «doudou» notre âne, nos Meyrens, nos poules, nos abeilles, bref, notre ferme !

Lieu 536 Chemin des Brusques - Boujac 30380 ST-CHRISTOL-LES-ALES - 04 66 60 76 80 moniquegarcia@leymasperdu.com www.masperdu.com

7 Spiruline arc-en-ciel

E.ROUSSELOU & F.LÉPINAY

Spiruline, jus de pomme

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

Animation - Toutes les 30 mn : animation, projection, dégustation ! Buvette sous notre dôme géodésique en bois de châtaignier. Tables et ronds dispos pour vos pics-nics !

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

8 Mas d'Aubas

Menou et Bruno PLANIOL

Maraichage Bio

Nous serons heureux de vous faire découvrir notre nouveau lieu (4 horaires : 9h, 11h, 14h30 et 16h30). Nous vous accueillons avec une boisson chaude accompagnée d'une pâtisserie sans gluten !

Animations : Introduction de la visite sur le compostage à la ferme - Stand de l'assoc. "Les Glaneur/euses" (Glanage, cueillette de plantes sauvages, ateliers cuisine, chasse au gaspillage et autonomie alimentaire, éducation à l'environnement...)

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

9 Domaine Leyris Mazière

Gilles & Odile LEYRIS

Viticulture Bio

Découvrez notre domaine viticole Bio situé entre Sommières et les Cévennes. Conduits en agriculture biologique, en appellation AOP Languedoc Sommières, ce sont 15 ha de vignes que nous vinifions dans le souci du respect de l'environnement.

Animation - À 11h et 15 h : Sortie découverte commentée, échange sur la biodiversité et l'espace naturel.

Lieu D 999 (au niveau des Baraques de Sérignac) - SERIGNAC - 06 11 35 74 21 - gilles.leyris@wanadoo.fr odile.leyris@gmail.com

10 Le Jardin de Marie

Marie Christine LACARRIÈRE

Potager, fraises, framboises, groseilles, mûres, safran, conserves de légumes, confitures

Sur 4 ha, découvrez des cultures et du laboratoire de transformation des fruits et légumes. Pour le plaisir des petits et des grands: petits animaux en liberté et jeu surprise.

Petit déjeuner ou goûter - 5 € - Assiette tapas : 5 € - Menu -15 €/pers. 1 assiette tapas, 1 assiette sucrée, 1 verre de vin ou sirop - Café

Lieu abrité - Réservation nécessaire avant le 21 avril

Lieu 299 Traverse de la Paramèle 30260 QUISSAC - 06 89 67 33 23 mariechristinelacARRIERE@gmail.com

11 Ganaderia Barcelo

Michel & Jacqueline BARCELO

Viande Bovine Bio

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

Salle de réception - Lieu abrité

Assiette tapas - 5 € : Charcuterie de toro, fromage

Assiette fermière - 8 € : Saucisse ou émincé de steak ou gardiane de toro - Riz

Menu fermier - 20 € : Salade au chèvre chaud - Gardiane de Toro - Riz - Dessert - Vin et café compris.

2 Chambres d'hôtes (3 épis)

Animation : Visite de la ganaderia en charrette 10h00 et 15h00
Animation équestre - 12h00 et 16h00

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

12 Zélige Caravent

Marie et Luc MICHEL

Vins, huile d'olive, savons artisanaux à base d'huile d'olive

Vous êtes les bienvenus, nous vous attendons dans les vignes pour vous expliquer notre métier, en bio et biodynamie !

Animations : Sentier botanique - Installations artistiques - Rencontre avec un berger ovin - Dégustation des vins et huile d'olive à 11h30 - Visite guidée de l'ancien moulin à huile du village

Pique-nique aménagé et ombragé sur place

Garez-vous sur le parking à l'entrée du village et suivez le fléchage. Accueil dans les vignes (et non au caveau). Caveau : Chemin de la gravette 30260 CORCONNE - 06 87 32 35 02 contact@zelige-caravent.fr www.zelige-caravent.com

13 Le Mas des Tilleuls

Claude VIGOUROUX

Pélardons AOP, fromages de chèvre, viande de chevreau, oeufs fermiers

Claude Vigouroux, éleveur caprin, produit des fromages de chèvre fermiers, des faïsselles, du pélardon AOP mais aussi des oeufs fermiers. Venez découvrir la chèvrière, c'est avec plaisir qu'il vous fera partager son savoir-faire !

Lieu Route de Durfort - 30610 SAUVE - 06 73 81 14 31 claudio.vigouroux530@orange.fr

14 Asinerie des Garrigues

Laurence ARRACHART

Lait d'ânesse et sirops et gelées Bio

Laurence trait ses ânesses pour la commercialisation de savons, de cosmétiques et de bonbons au lait d'ânesse Bio. Elle fabrique également des sirops et gelées (thym, lavande...).

Restauration - Menu -14 € - Bouquet de crudités ou charcuterie. Emincé de volaille sauce à la crème et riz de camargue. 1/2 pélardon - Crêpe ou gaufre au sucre au lait d'ânesse - Vin, bioisson et café compris

Animations : Démonstration de traite : 10h, 11h, 12h, 15h, 16h, 17h et 18h - Balade en calèche tirée par un âne (si beau temps) - Toute la journée : Vente de crêpes ou gaufres au lait d'ânesse...

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

Camargue Gardoise

15 Domaine Cabanis

Jean-Paul CABANIS

Vin, raisin de table

Le domaine, en Agriculture Biologique, depuis 30 ans est situé sur le point culminant des Costières de Nîmes. Parcourez notre sentier de découverte de la biodiversité (géologie, faune, flore) !

Animations : • Dégustation des vins - Atelier/jeu découverte des senteurs - Promenade en calèche le samedi de 15h à 18h

Lieu Mas Madagascar 30600 VAUVERT - 04 66 88 78 33 domainecabanis@orange.fr Facebook Domaine Cabanis

16 Tillandsia Prod

Daniel THOMIN & Pierre KERRAND

Pépinière de plantes sans terre et sans racines

Découvrez l'une des deux pépinières françaises spécialisées dans la production de Tillandsia (plantes exotiques épiphytes poussant dans les arbres et sur les rochers) : idéal pour composer des murs végétaux ! Pépinière de plantes fleuries sans terre et sans racines

Animations : Découverte des 350 espèces et variétés
Exposition de tableaux de Michel TOMBEREAU (peintre Nimois)

Lieu 28 Chemin du Caillar à Nîmes 30740 LE CAILLAR - 04 66 88 66 76 - 06 62 34 86 11 thomindaniel@gmail.com Facebook Tillandsia Prod

17 Manade AGNEL

Jean-Elie et Marie AGNEL

Élevage de taureaux Camargue, AOP Taureau de Camargue, terrines, saucisson

Au cœur de la capitale de la Camargue gardoise, découvrez un élevage de taureaux de race Camargue élevé dans un environnement préservé : présentation du travail du manadier, tir du bétail... Buvette sur place.

Assiette tapas - 8 € - Assiette du Gardian - 17 € - Gardiane de taureau - Riz - Dessert - Vin et café compris

Grand gîte de 110 m² dans véritable Mas Provençal

Soirée Camargaise aux côtés des Gardians - Samedi 23 Avril à 18h30 - Lieu : Pres de Chaberton - démonstration de course camargaise. Courséjade, apéritif et repas animé (27 €), animé par Ramoucho & les Gipsy. Réservez !

Pres de Chaberton 30740 LE CAILLAR - 06 12 33 57 48 contactlamusette@gmail.com www.lamusette-en-camargue.com

18 Ferme de la Sestière

Alain HUGON

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

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

Lieu Chemin de Vacresse 30220 ST LAURENT D'AIGOUZE - 06 83 45 74 52 nans-hugon@wanadoo.fr

Pays de Nîmes Terre d'Argence

19 Oliveraie JeanJean

Carole et Fabien JEANJEAN

Huiles d'olive biologiques, tapenades artisanales et olive de table

Depuis 20 ans notre travail est celui de la terre et de l'olivier. Venez découvrir notre oliveraie de 30 ha (10 000 arbres) cultivée en agriculture biologique. Au cours de la visite, vous pourrez suivre le cheminement de l'olive : de la production (Terre) jusqu'à sa transformation en huile d'olive dans notre Moulin.

Animations : • Dégustation et initiation aux différentes huiles d'olive • Découverte de nos 13 recettes de tapenades et spécialités cuisinées au Moulin

Lieu 2373 Chemin des Loubes 30800 ST GILLES - 04 66 87 42 43 www.oliveraie-jeanjean.com contact@oliveraie-jeanjean.com

20 Mas Neuf de la Motte

Bernard & Catherine POUJOL

Riz, foin, canards, conserves de canards

Nos canards désherbent nos rizières biologiques. Cette méthode asiatique ancestrale, que nous sommes les premiers en Europe à pratiquer, donne à notre riz un goût très original qui a fait sa réputation.

Fonctionnement d'un domaine Camarguais en Bio, présentation du rucher. Dégustation de terrines de canard • Pique-nique possible (tables et bancs fournis).

Lieu Route de Sylvéreal 30800 SAINT GILLES - 06 33 44 68 90 bernard.poujol@canard-desrizieres.fr www.canard-desrizieres.fr

21 Les délices du Scamandre

Anne-Marie & Olivier RIBOULET

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

Près de l'étang du Scamandre, venez découvrir un élevage de taureau familial depuis 2 générations en agriculture Bio, en AOP taureau de Camargue...

Grillade de taureau et agneau - sans réservation

Animation : Découverte de la faune et flore de la Petite Camargue Gardoise sur un chemin unique à l'exploitation agricole

Lieu 11951 Route des Iscles - Mas de Madame - D179 30800 ST-GILLES - 06 61 72 19 31 lesdelicesduscamandre@gmail.com Facebook Les délices du Scamandre

22 Producteurs fermiers de Pélardon des Garrigues

Céline COUDERC

Pélardons AOC et produits transformés à base de nos fromages

En pleine garrigue, entre Bernis et Langlade, notre exploitation accueille un troupeau de chèvres alpines chamoisées. Nous pouvons à travers de nos produits les saveurs d'antan et la typicité gustative du fromage de chèvre.

Animations : élevage, nurserie, explication sur la transformation fromagère. Animation abeille et apiculture proposée par l'association "Abeille et biodiversité".

Mas des Genêts 30620 BERNIS - 06 12 45 67 88 masesgenets@wanadoo.fr

23 Le Jardin de Rémi

Rémi ALLIER

Légumes, raisin de table

Jeune maraîcher installé dans la Vau-nage, je cultive des légumes de saison et des variétés anciennes en Bio. Vente de plants de légumes bio.

Membre de la couveuse agricole
Coups d'Pousses qui accompagne des producteurs ayant un projet d'installation avant la création de leur entreprise (hébergement juridique de l'activité, suivi, acquisition de compétences, mise à disposition de moyens de production, mise en réseau avec d'autres professionnels agricoles...).

Lieu Entre St Come et Maruejols (proche du Centre équestre) 30870 ST COME ET M. - 06 11 69 02 38 allier.remi@laposte.net

24 Chèvrière des Garrigues

Lydie MÉNIER

Pélardons, brosses, chevreaux de lait

La famille Ménier vous accueille entre Nîmes et le Pont du Gard pour vous faire découvrir leur troupeau de chèvres du Rove (race rustique). Les chèvres pâturent tous les jours en garrigue ce qui donne ce goût du terroir au fromage !

Lieu La Panisrière 30210 CABRIÈRES (fléché depuis St Gervazy) - 06 67 73 90 51 lydie.menier@orange.fr

25 Domaine de Galus

Fanette & Jean-Baptiste PAQUET

Vins Bio

Fanette et Jean-Baptiste, jeunes vignerons installés au cœur du terroir des Costières de Nîmes cultivent ensemble 10 ha de vigne et vinifient en cave particulière. "Nous élevons 4 cuvées différentes en Agriculture Biologique et produisons des vins fruités et authentiques."

Assiette fermière : charcuterie et fromage (5 € l'assiette).
Réservation nécessaire !

Lieu Route de Redessan PAZAC 30480 MEYNES - 06 21 15 85 83 fanette@domainegalus.fr www.domainegalus.fr

26 Le Potager de la Roustide

Jocelyne FORT & Jean François MALLET

Fruits, légumes et oeufs Bio

En maraichage Bio depuis 1992-20 ha, nous produisons 96 espèces à l'année. Nous utilisons la traction animale et maintenons une vie microbienne de nos sols. Nous élevons aussi 200 poules pondeuses. Cette année, nous transmettons l'exploitation à la Couveuse agricole "Coup d'Pousses" qui formera 4 paysans commercialisant en AMAP (300 familles par semaine). Notre objectif est la diversité des cultures et l'autonomie alimentaire de proximité et la formation de paysans.

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)

Lieu 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>

27 Au Jardin d'Helix

Cyril & Frédérique RUEDAS

Escargots

Nous vous accueillons dans notre ferme qui se situe entre Nîmes et Arles afin de vous présenter notre élevage de 150 000 escargots gros gris et les divers produits AB transformés dans notre laboratoire CE.

Assiette tapas pour 2 pers. - 7 € - Assiette menu - 15 € : Salade et brochette d'escargot - Saucisse d'escargots ou saucisse aux herbes et frites maison - Tiramisu d'abricot

Réservation nécessaire ! (jusqu'au Jeudi 21 Avril)

Lieu GAEC des OUTARDES Route de Manduel 30127 BELLEGARDE - 06 42 66 66 88 frederique.ruedas@orange.fr www.au-jardin-d-helix.com

Dégustez les produits fermiers au RESTAURANT !

Ces restaurants Nimois proposent un plat ou un menu composé avec des produits de nos fermes.

Chez Nicolas - 1 rue Poise - tél. 04 66 67 50 47

Le Lokal - rue de l'Agau - tél. 06 76 37 16 39

Le Nocturne - 29 bis rue Benoît malon - tél. 04 66 67 20 28

Le Patio Littré - 10 rue Littré - tél. 04 66 67 22 50

L'atelier du Sandwich - 2 place Bellecroix - tél. 09 83 26 16 83

La Marmite - 6 rue de l'Agau - tél. 04 66 29 98 23

www.defermeenferme.com

Petite restauration
Pensez à votre cabas !
Visites et dégustation gratuites !
à la Camargue Gardoise !
9 territoires des Cévennes
49 agriculteurs sur

à 18h
de 9h à 18h
avril
2016

De Ferme en Ferme®

Week-end PORTES OUVERTES

«Je vous propose une alimentation de qualité»

Rejoignez-nous sur Facebook !
"Le Gard de Ferme en Ferme"
Retrouvez "De Ferme en Ferme" dans toute la France, le même week-end !
www.defermeenferme.com

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

Organisation

Fédération Départementale des CIVAM du Gard
Domaine de Puechlong
30610 Saint-Nazaire-des-Gardiès
tél. 04 66 77 11 12 fd@ciyamgard.fr
www.ciyamgard.fr
Centres d'initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural

Conseil Départemental du Gard
www.gard.fr

et avec l'appui de :

LE GARD DÉPARTEMENT
Groupama
IMPACT
bleu