

Dossier de Presse



Le Gard «De Ferme en Ferme®» 2018



28 et 29 avril - 50 fermes ouvertes !

Contacts Presse

Cathy GUIRAUDET BAUMEL - FD CIVAM du Gard - tél. 04 66 77 47 84 - 06 81 65 16 35
guiraudet.baumel@civamgard.fr

Samya ALAOUÏ - Direction de la communication du Département du Gard
tél. 07 77 95 23 32 samya.alaoui@gard.fr

FD CIVAM DU GARD

216 Chemin de Campagne
30250 Sommières
www.civamgard.fr
Centres d'initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural

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, il est déjà le 2^{ème}

département français pour le nombre de producteurs bio. Il travaille désormais à faire profiter les Gardoises et les Gardois de cette réussite dans leur alimentation au quotidien.







- ▶ **Préserver la richesse agricole du Gard et le savoir-faire de ses agriculteurs** (soutien à la promotion des produits «Militant du Goût» et signes officiels de qualité).
- ▶ **Favoriser l'accès des Gardois à une alimentation de qualité** (soutien à l'intégration des produits locaux en restauration collective, au développement des circuits de proximité).
- ▶ **Sensibiliser à la consommation responsable et valoriser le patrimoine gastronomique du Gard** (soutien à la formation des cuisiniers, aux actions éducatives, aux manifestations grand public portées par des producteurs locaux).
- ▶ **Faire reconnaître la richesse de nos terroirs** (obtention de labels AOP, AOC, Site Remarquable du Goût) et **l'exporter au niveaux national et international** (Concours des vins, Salon International de l'Agriculture) pour gagner en attractivité.



Le Gard «De Ferme en Ferme®» - 28 et 29 Avril 2018

50 fermes des Cévennes à la Vallée du Rhône

Le Gard «De Ferme en Ferme®» 2018 - Pays Alésien - Vallée des Gardons

Nom de la ferme	Lieu	Productions	Spécificité / Animations WE «De ferme en ferme»	Accueil du public à l'année	Points de vente en circuits courts
1 Les plants de la graine Delphine KROLIKOWSKI lesplantsdelagraine.free.fr 06 71 14 14 51	MIALET  Restauration à ferme WE De ferme en ferme	<i>Plants potagers AB et Nature et progrès</i>	Animation «Tout savoir sur les tomates !» 11h et 15h	-	<ul style="list-style-type: none"> • Les Samédis Paysans à St Jean du Gard (de Pâques à la Toussaint) • Halles Bio Vézenobres • Foire Rousson (jardin ethnobotanique) - 8 mai...
2 Le Poulailier de Papé Louis Janick PEYRON 06 82 75 79 83	CARDET <i>A Cardet, 1 site avec 2 activités agricoles</i>	<i>Oeufs Bio extra frais, luzerne</i>	Poulaillers atypiques, auto-construits en ossature bois Agroforesterie	Membre de l'association RACINES (accueil éducatif et social, de groupes sur rendez-vous)	<ul style="list-style-type: none"> • A la ferme, en tél au 06 82 75 78 73 • Boutique paysanne Terroir Cévennes à Thoiras • AMAPs «Lézan, St-Julien-les-Roziers, Nîmes, Alès» • Groupements d'achat, voisinewage, le galop, la placette
3 Les Ruchers Cévenols J.M.GALLIFET 06 58 27 27 03	CARDET	<i>Essaims et miel Bio</i>	Ruche vitrée	Membre de l'association RACINES (accueil éducatif et social, de groupes sur rendez-vous)	<ul style="list-style-type: none"> • AMAP du Mas Vedel - AMAP des Paniers du potager gourmand • A la ferme sur rendez-vous
4 Domaine Coste Longuière Patrick REPELLIN www.costelonguiere.com 06 72 77 63 98	LÉZAN	<i>Vin organique sans sulfite ajouté</i>	Visite des vignes dégustation au chai.	Vente au caveau toute l'année	<ul style="list-style-type: none"> • Épicerie fine «La Ferme des saveurs» à Alès • Restaurants «Secrets de Céline» à Lézan, Grenier d'Aladin à Vézenobres, «3 bis» à Alès • Bar à vin : «Café noir» à Alès..
5 Mas de la Courme Mathieu RIO www.mas-courme.com 04 66 60 07 58	ST BENEZET 	<i>Fromages de chèvre Charcuterie</i>	Chèvres et cochons Transformation Traite du soir à 18h	Vente à la ferme toute l'année	A la ferme. Dans 16 épiceries, 17 restaurants, 10 fromagers détaillants (principalement dans le Gard) Détails des points de vente sur le site web
6 Elevage Mourrin Olivier MOURRIN elevagemourrin@gmail.com 06 75 54 74 63	CANAULES ET ARGENTIERES 	<i>Porc, volailles, œufs, céréales</i>	Production d'aliments bio pour l'élevage	-	<ul style="list-style-type: none"> • Halles Bio Vézenobres • Biocoop Anduze
7 Mohair de la Pastourelle Céline BROCHIER www.mohairdelapastourelle.fr 07 81 46 99 96	ST ETIENNE DE L'OLM 	<i>Elevage chèvres mohair Laine et confections</i>	A partir de 14h - Atelier laine mohair pour les enfants	-	<ul style="list-style-type: none"> • A la ferme sur rendez-vous • Musée de la Soie - St Hippolyte du Fort • La Ferme du Coin - Alès • Mercerie «Un point c'est Tout» - Uzès
8 Mas de la VALUS Flavie MILLET, Mathieu BOURNONVILLE	BOUQUET 06 08 67 73 60 	<i>Fourrages, céréales, chanvre, farine, amandiers, pain</i>	Mouture de céréales (farine).	-	<ul style="list-style-type: none"> • Marché (St Quentin, mardi) • Épiceries (Fons/Lussan, Mons, Vallérargues, Alès) • A la ferme • Foires
9 SPIRULINE Arc en Ciel Emilie ROUSSELOU & Franck Lépinay www.spirulinearcenciel.fr 06 95 49 60 75	ALES  Restauration à ferme WE De ferme en ferme	<i>Spiruline</i>	Démonstration du tracteur à poules Permaculture Ateliers enfants - Peintures à la spiuline	Membre de l'association RACINES (accueil éducatif et social, de groupes sur rendez-vous)	<ul style="list-style-type: none"> • A la ferme, de mai à septembre • Sur notre boutique en ligne • Aux Halles de l'Abbaye sur le stand des épices bio et condiments

2 Nouveaux points de restauration !

dans les fermes n° 1 et n°9

par Jérôme Prior à la ferme n°1

Petite Restauration et Buvette toute la journée.

Sans réservation

Galettes de falafels (galette de blé) et crudités préparées, à base de produits locaux et Bio ! -6 €-

Buvette avec boissons locales et Bio (bière, vins, limonades, sirops...)

par Natur'Truck à la ferme n°9

Réservation conseillée au 07.81.33.03.61


Assiette dégustation : saucisses - charcuterie et fromage du Mas de la Courme - légumes grillés - Galette de céréales bio - Desserts maison.
Menu enfant - Boissons bio

Plus d'info sur www.facebook.com/naturefoodtruck



Le Gard «De Ferme en Ferme®» 2018 - Cévennes : Galeizon et Vallée Longue Sud Lozère






Nom de la ferme	Lieu	Productions	Ouverture le reste de l'année	Points de vente en circuits courts
Chèvrerie de Lamelouze Logan CEBRIA Tony GUILLOT	LAMELOUZE (30) 06 79 97 16 22	Élevage caprin - Poules pondeuses - Porc gascon	-	<ul style="list-style-type: none"> • Marché La Grand Combe, merc-sam • Marché Cendras, vendredi matin • Marché Chamborigaud, dimanche • AMAP Les paniers du potager gourmand - Alès - Mercredi soir
Saveurs sauvages des Cévennes Nathalie BONNEAU Samuel ZIMERMANN http://saveursauvagesdes-cevennes.wordpress.com	Saint Privat de Vallongue (48) 06 31 65 67 79 	Légumes de saison, apéritifs, liqueurs et autres produits transformés	Membre de l'association RACINES (accueil éducatif et social, de groupes sur rendez-vous)	<ul style="list-style-type: none"> • A la ferme de mai à octobre de 10h à 12h et de 17h à 18h (sauf dim) • Boutique de producteurs • Marché de Florac, St Privat de Vallongue • Maison de la Lozère à Paris...














Le Gard «De Ferme en Ferme®» 2018 - Cèze Cévennes



Nom de la ferme	Lieu	Productions	Spécificité / Animations WE «De ferme en ferme»	Ouverture le reste de l'année	Points de vente en circuits courts
Secret d'Abeilles Denis COCHENNEC www.secretdabeilles.fr 06 60 68 35 35	POTELIERES 	Apiculture Bio Miels, pollen, gelée royale	Visite du rucher selon météo. Ruche vitrée.	-	<ul style="list-style-type: none"> • Vente sur place à la ferme (téléphoner avant : 06 60 68 35 35) • Mardi matin : marché de Saint-Ambroix • Mercredi matin : marché Les Mages • Vendredi matin : marché de Barjac
Mas de Bruguerolle Xavier FAHY et David MACQ www.masdebruguerolle.com 06 12 31 37 39 NOUVEAU	ST AMBROIX  	Maraîchage, œufs, houblon, thé, miel	10h00 - atelier «Je cultive mon thé» - 11h00 - atelier «J'apprends la brasserie» (bière) + dégustation - 14h00 - atelier «De la graine à l'assiette». Concours d'épouvantails - Dimanche à 16h : élection de l'épouvantail «coup de coeur» des visiteurs, et remise de prix !	Public à l'année : éducatif (scolaires et professionnels, formations qualifiantes), touristique, culturel (théâtre, danse, cirque, art-thérapie). Visites gratuites. Animations payantes, sauf dans le cadre de «De Ferme en Ferme».	<ul style="list-style-type: none"> • Sur l'exploitation d'avril à octobre, le mercredi matin et le samedi matin, de 9h00 à 13h00 • Sur internet (panier virtuel) à récupérer sur site avec rendez-vous
Clos La Roque Emmanuelle AGNIEL SIMON www.closlaroque.com 04 66 24 68 65 NOUVEAU	ST AMBROIX	Viticulture	Dimanche à 10h - Sentier de randonnée de «pierres en fleurs» à la découverte du patrimoine vernaculaire et floral autour des vignes	Sur rendez-vous.	<ul style="list-style-type: none"> • Caveau au Domaine En été, du lundi au samedi de 11h à 12h. Toute l'année sur rendez-vous. • Caveau du Vieux temple Boulevard du Nord - Du lundi au samedi de 17h à 19h. Le mardi de 9h15 à 12h.



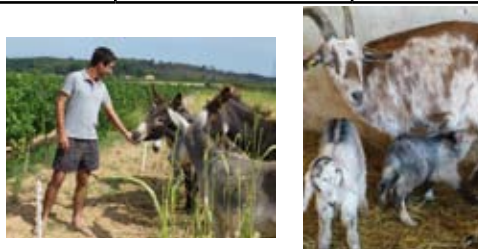
Le Gard «De Ferme en Ferme®» 2018 - Piémont Cévenol

Nom de la ferme	Lieu	Productions	Spécificité / Animations WE «De ferme en ferme»	Accueil du public à l'année	Points de vente en circuits courts
15  Domaine de Comiac M et Mme LAURENT www.domainedecomiac.com 04 66 93 01 39 ou 06 22 43 85 35	ST JEAN DE CRIEULON	Vin	 13h30-17h00 : Assemblage des vins par les visiteurs accompagné par du vigneron. Pour les enfants : dégustation surprise !	Hébergement en gîtes et chambres d'hôtes	<ul style="list-style-type: none"> Au caveau Marché de Sommières Foires
16  Le Mas des Tilleuls Claude VIGOUROUX 06 73 81 14 31	SAUVE	<i>Pélarçons AOP, oeufs fermiers, viande chevreau</i>		Sur rendez-vous	A la ferme (pendant la production) Marchés Sommières et Quissac Maison du Terroir Quissac. Foires.
17  Ganaderia BARCELO Jacqueline et Michel BARCELO 06 69 44 87 79  <i>Restauration à ferme WE De ferme en ferme</i>	QUISSAC	Bovins Bio  	Visite de la ganaderia en charrette 10h00 et 15h00 Animation équestre : 12h00 et 16h00	Sur rendez-vous Salle de réception Restauration à la ferme sur demande	<ul style="list-style-type: none"> A la ferme Maison du terroir à Quissac Réseau clientèle (diffusion email) La ruche qui dit oui
18  Le Jardin de Marie Marie-Christine LACARRIERE 06 89 67 33 23  <i>Restauration à ferme WE De ferme en ferme</i>	QUISSAC	<i>Safran, maraîchage et produits transformés</i>	Promenade aménagée et jeu découverte sur le thème de la nature et des animaux. Rempotage d'un plant sera offert.	Sur rendez-vous	<ul style="list-style-type: none"> A la ferme Boutique paysanne Magasin Sud de France
19  Domaine Leyris Mazière Gilles et Odile LEYRIS 06 11 35 74 21	CANNES ET CLAIRAN	Vins Bio 	Dégustations, visite de la cave et ateliers des vins sur les arômes et les saveurs	Caveau ouvert toute l'année	<ul style="list-style-type: none"> Au caveau Rando «Vin et miel» - 1er dimanche d'avril - Cannes et Clairan «Cave à vin H2Vins», magasin Bio SATORIZ Nîmes «Trinque Fougasse» à Montpellier L'été : Estivales, Festivales - Domaine de Saporta à Lattes













Le Gard «De Ferme en Ferme®» 2018 - Sommiérois - Vaunage









Nom de la ferme	Lieu	Productions	Spécificité / Animations WE «De ferme en ferme»	Ouverture le reste de l'année	Points de vente en circuits courts
20  Au Pas de l'Âne Claude, Sylvie, Boris BECHARD www.aupasdelane30.fr	Calvisson 06 14 86 09 70 	<i>Vins - Balades avec ânes</i>	Balade avec un Âne bâti de découvrir un coin de nature et le vignoble !	Toute l'année sur réservation au 06 14 86 09 70 balade avec un Âne	• Cave coopérative de Calvisson
21  Ferme du Puech Cabrier FLOUTIER Frères La ferme de puech cabrier 	 Uchaud 06 18 26 61 14	<i>Fromages de chèvre, miels, viande porc, huile d'olive, céréales</i>	Troupeau de 200 chèvres Découverte de la vie de la ruche	Vente directe à l'année	<ul style="list-style-type: none"> Sur l'exploitation tous les matins de 9h à 11h30 et mercredi et samedi 15h à 18h30 La ruche qui dit oui Naturel et Bio à Nîmes



Le Gard «De Ferme en Ferme®» 2018 - Camargue Gardoise

Nom de la ferme	Lieu	Productions	Spécificité / Animations WE «De ferme en ferme»	Accueil du public à l'année	Points de vente en circuits courts
22  Domaine Cabanis Jean-Paul CABANIS  Domaine Cabanis 04 66 88 78 33	VAUVERT	<i>Vins Bio</i> 	<ul style="list-style-type: none"> Atelier/jeu découverte des senteurs Promenade en calèche le samedi de 15h à 18h 	Sur rendez-vous Juillet et Août : Soirées vin et tapas	<ul style="list-style-type: none"> 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» à Nîmes.
23  TILLANDSIA Prod Daniel THOMIN et Pierre KERRAND  Tillandsia Prod	LE CAILAR 04 66 88 66 76 	<i>Pépinière de plantes sans terre et sans racines</i>	<ul style="list-style-type: none"> Découverte des 350 espèces et variétés 	Sur rendez-vous Accueil de groupes (formations horticoles). Visites gratuites	<ul style="list-style-type: none"> A la pépinière sur rendez-vous Salon Plantes rares Salon Orchidées - Vergèze
24  Nymphéa Philippe, Cathy, Manon PROHIN www.nymheadistrib.com 04 66 88 55 00	LE CAILAR	<i>Plantes aquatiques ornementales et épuratrices</i>	<ul style="list-style-type: none"> Producteurs de plantes aquatiques installés depuis 30 ans 	-	En cours de développement
25  Manade AGNEL Marie et Jean-Elie AGNEL www.manadeagnel.com 06 12 33 57 48	ST LAURENT D'AIGOUZE	<i>AOP Taureau de Camargue - Produits transformés</i> 		Gîte à la ferme Organisation de soirées à thème  <i>Restauration à ferme WE De ferme en ferme</i>	<ul style="list-style-type: none"> A la ferme Restaurants Marchés et foires

Le Gard «De Ferme en Ferme®» 2018 - Pays de Nîmes

Nom de la ferme	Lieu	Productions	Spécificité / Animations WE «De ferme en ferme»	Accueil du public à l'année	Points de vente en circuits courts
26  LES DELICES du SCAMANDRE Olivier et Anne-Marie RIBOULET  Les délices du Scamandre 06 61 72 19 31	SAINT GILLES   <i>Restauration à ferme WE De ferme en ferme</i>	<i>AOP Taureau de Camargue : viande, terrines, plats préparés. Agneaux, pois chiche, farines, riz, lentilles, foins, luzerne...</i>	<ul style="list-style-type: none"> Découverte de la faune et flore de la Petite Camargue Gardoise sur un chemin unique à l'exploitation agricole 	Toute l'année sur le point de vente à la ferme Touristes, groupes, écoles, aficionados, comités d'entreprises... Visite sur réservation 5€/personne avec dégustation	<ul style="list-style-type: none"> A la ferme de 8h à 20h toute l'année, 7/7 j, 12/12 mois Marchés Garrigues en Fête Marchés Bienvenue à la ferme Gard Manger à Manduel, Malaigues and Co à Uzès, Caveau des sablons à Aigues Mortes, Locavorium à St Jean de Védas... Restaurants Le Prieuré d'Estagel (St Gilles) et l'Alzon (34)
27  Julien BELIN belinjulien@hotmail.fr 06 88 16 67 77	BOUILLARGUES 	<i>Miels</i>	<ul style="list-style-type: none"> 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 	Accueil au printemps	Marchés hebdomadaires : <ul style="list-style-type: none"> Bouillargues le mardi Manduel le mercredi Beaucaire le jeudi Marguerittes le samedi Sur l'exploitation à partir du mois de mai.
28  LE PEGADOUIRO Christophe PIQUET cpiquet@wanadoo.fr 06.85.33.05.03	BEZOUCHE 	<i>Viande en colis - Terrines- Rillettes - Rougail - Daube - Saucisse fraîche & Saucisson de bœuf - Huile d'olive</i>	<ul style="list-style-type: none"> Visite en remorque de l'élevage et dégustation de produits issus de l'exploitation. 	-	<ul style="list-style-type: none"> Epicierie du coin à Bezouze Coopérative l'ouливо à Bezouze Domaine de Mujolan Fabrègues (Hérault) et au Luxembourg



Le Gard «De Ferme en Ferme®» 2018 - Nîmes - Terre d'Argence











Nom de la ferme	Lieu	Productions	Spécificité / Animations WE «De ferme en ferme»	Ouverture le reste de l'année	Points de vente en circuits courts
29 Au Jardin d'Helix Frédérique et Cyril RUEDAS au-jardin-d-helix.com 06 42 66 66 88	BELLEGARDE	<i>Escargots en AB</i>	Laboratoire normes CE	Sur rendez-vous	<ul style="list-style-type: none"> • Sur l'exploitation du lundi au vendredi de 14 h à 18h, le samedi sur rendez-vous
<i>Restauration à ferme WE De ferme en ferme</i>					
30 Chèvrerie de Nourriguier Jennifer FOUQUE www.chevrieriedenourriguier.fr	BEUCAIRE	<i>Fromages de chèvre et de brebis, terrines, rillettes, oeufs, volailles..</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Visite en remorque de l'élevage et dégustation de produits issus de l'exploitation. 	Visites gratuites au jours et horaires de la ferme. Sur rendez-vous pour les autres créneaux.	<ul style="list-style-type: none"> • Locavor Bagnols sur Cèze, Tavel et Beaucaire • La ruche qui dit oui à Bouillargues et Nîmes • Marché de Bellegarde - vendredi • A la ferme : mercredi après-midi, vendredi soir, samedi tte la journée • Site internet
<i>Restauration à ferme WE De ferme en ferme</i>					

Le Gard «De Ferme en Ferme®» 2018 - Pays d'Uzès

Nom de la ferme	Lieu	Productions	Spécificité / Animations WE «De ferme en ferme»	Ouverture le reste de l'année	Points de vente en circuits courts
31 Domaine Catresse 06 13 90 69 32 www.or-occitanie.fr	ARPAILLARGUES	<i>Huile d'olives, olives Chambres d'hôtes - Gîtes</i>	Démonstration de taille d'oliviers à 11h et 15h	Gîtes et chambres d'hôtes	
32 Écurie Font Clarette Emmanuel PEDENEAU 06 24 07 42 62 ecuriefontclarette.com	ARPAILLARGUES	<i>Cartagène - Chevaux à l'attelage</i>	Démonstration du travail de la vigne avec le cheval à 10h30 et 15h00. Dégustation de cartagène.	Animations sur rendez-vous (randonnées, visites de vignobles...)	
33 Terres d'Uzès Catherine et Pascal ROGER 06 79 21 64 31 Facebook : Terres d'uzès	ARPAILLARGUES	<i>Plantes aromatiques, rosiers-Confitures, sirops, tartina-des, sorbets bios</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Sensibilisation aux insectes pollinisateurs sauvages par Albert Mahé (10h00-12h00 et 14h00-16h00) - Appareils photos recommandés. • Tables et bancs à disposition pour pique-niquer • Desserts et goûters 	Sur rendez-vous Participation à l'événement «Avril en Balades»	<ul style="list-style-type: none"> • Foires • Marché d'Uzès • A la ferme sur rendez-vous
<i>Restauration à ferme WE De ferme en ferme</i>					
34 Les Ruchers de l'Uzège Famille ARNOUX 06 78 28 51 91	SANILHAC SA-GRIES	<i>Apiculture - Miels et produits de la ruche - Nougat - Pain d'épices...</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Exploitation familiale (4 personnes salariées) • Ruche vitrée 	Accueil gratuit toute l'année Groupe ou scolaires sur rendez-vous (payant) Participation à l'événement «Avril en Balades»	<ul style="list-style-type: none"> • A la ferme le mercredi de 10h à 19h et sur rendez-vous les autres jours • Boutique Paysanne «Lo País en ville» à Nîmes
<i>Restauration à ferme WE De ferme en ferme</i>					
35 Le Moulin du Jardin de l'Aqueduc Le Pressoir Mathieu PERRIER 06 16 40 76 01 www.moulinhuileolivecollias.com	ARGILLIERS	<i>Huile d'olive, Jus de fruits, arbres, plantes...</i>		Moulin ouvert aux particuliers pour transformation des olives en huile	<ul style="list-style-type: none"> • Pépinière ouverte toute l'année














Le Gard «De Ferme en Ferme®» 2018 - Cote du Rhône - Grand Avignon


















Nom de la ferme	Lieu	Productions	Spécificité / Animations WE «De ferme en ferme»	Ouverture le reste de l'année	Points de vente en circuits courts
36  Les Ruchers d'Aramon Gregory FUNEL 06 09 97 40 03  <i>Restauration à ferme WE De ferme en ferme</i>	ARAMON	<i>Apiculture - Miels et produits de la ruche</i>	<ul style="list-style-type: none"> Ruche vitrée Découverte d'un Rucher sédentaire 	Sur rendez-vous	<ul style="list-style-type: none"> Foires et Marchés
37  Mas de Carles Patrick BOULAI www.masdecarles.org 06 38 50 79 16    <i>Restauration à ferme WE De ferme en ferme</i>	VILLENEUVE LEZ AVIGNON	<i>Maraîchage Elevage caprin Oléiculture en Bio</i>	<ul style="list-style-type: none"> Découverte des activités agricoles, de l'olivieraie et des ruches. Traite des chèvres à 17h. 	Visite gratuite toute l'année sur rendez-vous	<ul style="list-style-type: none"> Marché de Villeneuve les Avignon (jeudi matin), Boutique au Mas de Carles ouverte le samedi matin de 9h00 à 12h00. AMAP «Libre terre» à Avignon
38  Domaine de la Barotte L. et Sylvain REBOUL www.domaine-de-la-barotte.com	ROQUEMAURE 04 66 82 52 30	<i>Vin Bio</i>	Démonstration de décaivonnage avec cheval de trait	Toute l'année sur rendez-vous. Accueil de campings cars	<ul style="list-style-type: none"> Au caveau sur rendez-vous Foires Vente en ligne
39  La Chèvrerie d'Emilie Emilie MAGREZ  La Chèvrerie d'Emilie 06 22 11 32 45  <i>Restauration à ferme WE De ferme en ferme</i>	ROQUEMAURE	<i>Fromages de chèvre Viande de chevreau et porc</i>	Traite des chèvres à 17h00	Accueil sur rendez-vous	<ul style="list-style-type: none"> Vente à la ferme La Ruche qui dit Oui Marché de Roquemaure (mardi) Domaine d'Allegret à Laudun Le Jardin des 3 frères à Bédarrides



Le Gard «De Ferme en Ferme®» 2018 - Gard Rhodanien - Val de Cèze

Nom de la ferme	Lieu	Productions	Spécificité / Animations WE «De ferme en ferme»	Ouverture le reste de l'année	Points de vente en circuits courts
40  Le Petit Gardois Richard et Damien MATHIEU  Le petit Gardois 06 58 93 91 54 	CAVILLARGUES	<i>Fruits et légumes, soupes jus de fruits, cardons en conserve</i>	Atelier cuisine autour des légumes de printemps à 10h30 et 15h30 - Dégustation des produits - Mini randonnée	-	De Mars à Décembre : <ul style="list-style-type: none"> Vente à la ferme tous les après-midi de 16h à 18h Marché de Laudun Lardoise tous les dimanches matins Marché de Camaret sur Aigues - tous les mercredi matin
41  Domaine Algal www.spirulinealafirme.com 04 66 82 62 75 	St ANDRÉ D'O.	<i>Spiruline et produits transformés</i>	Dégustation de la spiruline en brindilles et des produits originaux comme le gomasio ou le chocolat à la spiruline	Sur rendez-vous	<ul style="list-style-type: none"> Vente en ligne Vente à la ferme sur rendez-vous Biocoop Mère Nature Bagnols/Cèze
42  Domaine de GRESSAC Laurence et Reto MICHELET David TEYSSIER www.gressac.com    <i>Restauration à ferme WE De ferme en ferme</i>	VERFEUIL 04 66 72 90 36	<i>Vin Bio, chevaux, 5 gîtes de charme</i>	Vins nature Démonstration d'équitation à la Française à 11h et 15h	Gîte de charme Organisation de séjours à thème	<ul style="list-style-type: none"> Au caveau tous les jours de 10h à 12h et de 14h à 18h et sur rendez-vous
43  Manjoline Sébastien DALONIS www.manjolive.com 04 66 89 00 89 	DONNAT (Sabran)	<i>Safran et produits transformés, spiruline</i>	Dégustation du sirop de safran, macarons au safran Possibilité de réserver des bulbes de safran	-	<ul style="list-style-type: none"> Vente sur l'exploitation sur RV Vente en ligne La Clé des Champs à Bagnols-sur-Cèze et à Pierrelatte Emile Noël à Pont-Saint-Esprit, à la Biocoop de Nîmes, à La Resplido à Bollène, au Jas Bio à Orange

Le Gard «De Ferme en Ferme®» 2017 - Gard Rhodanien - Val de Cèze

Nom de la ferme	Lieu	Productions	Spécificité / Animations WE «De ferme en ferme»	Ouverture le reste de l'année	Points de vente en circuits courts
44  Ferme du Gubernat Anne, Justin et Franck VIALLE La ferme du Gubernat 04 66 82 70 90	ST LAURENT DE CARNOLS  Restauration à ferme WE De ferme en ferme	<i>Élevage - Produits transformés : charcuterie, foie gras...</i>	Visite de l'atelier et du laboratoire toute la journée	Accueil à l'année Marché à la ferme en septembre	<ul style="list-style-type: none"> • Sur l'exploitation toute l'année de 9h à 12h et de 14h à 18h ou sur rendez-vous • «La Grange» boutique paysanne à Aiguèze de Pâques à fin septembre tous les jours • «Maison Méditerranéenne des Vins au Grau du Roi», toute l'année...
45  Les escargots de Jacko Jérôme JAQUEL Les escargots de Jacko 06 33 17 87 11	ST ALEXANDRE   Restauration à ferme WE De ferme en ferme	<i>Escargots</i>	Course d'escargots à 11h et 17h.	Visites à la ferme en juillet et août en nocturne et de mai à septembre Adultes : 5 € Enfants : 4 €	<ul style="list-style-type: none"> • Sur l'exploitation Marchés : • de Bagnols sur Cèze - Mercredi • de Villeneuve les Avignon - Jeudi • de Bollène - Vendredi • de Pont St Esprit - Samedi • de Laudun - Dimanche
46  Domaine de l'Amandier Karine GAILLARD 06 75 01 55 24	ST CHRISTOL DE RODIERES 	<i>Viticulture Bio</i>	Visite commentée des vignes 10h30 - 16h30	Accueil au caveau toute l'année, sur rendez-vous	<ul style="list-style-type: none"> • La Clef des Champs - Bagnols s/ Cèze - Pierrelatte • Le Jas Bio - Orange • Caveau du Domaine toute l'année
47  Pépinières Philippe Faure 06 03 62 60 81	ST JULIEN DE PEYROLAS 	<i>Pépinières Rosiers</i>	Initiation au greffage du rosier - greffe à l'écusson à 10h et 15h	Accueil au caveau toute l'année, sur rendez-vous	<ul style="list-style-type: none"> • La Clef des Champs - Bagnols s/ Cèze - Pierrelatte • Le Jas Bio - Orange • Caveau du Domaine toute l'année
48  Chèvrerie de Carassoule Loïc Plaçais et Lucie Nicolas 06 67 47 59 22	ISSIRAC 	<i>Élevage caprin et transformation fromagère Bio</i>	Traite à 16h00	Membre de l'association RACINES (accueil éducatif et social, de groupes sur rendez-vous)	<ul style="list-style-type: none"> • 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 mars à déc de 17h à 19h
49  La Fermette Jason Bastien 06 67 47 59 22	ISSIRAC    Restauration à ferme WE De ferme en ferme	<i>Poulets et oeufs fermiers</i>	L'élevage de : volailles plein air, ânes, moutons, vaches, chevaux, chèvres. Démonstration de labour à cheval -avec un cheval de traie- à 10h30 et 16h (selon météo).	Sur Réservation	<ul style="list-style-type: none"> • Sur l'exploitation, toute l'année, tous les jours • Epicerie Graines de Cèze à St André de Roquepertuis • Magasin de producteurs «Terre Nature» à Montlimalar
50  Le Rucher de Noé Yann FRICAUD 04 66 82 34 56	AIGUEZE 	<i>Apiculture Bio</i>	Atelier de dégustation des produits de la ruche, exposition, visite du rucher selon disponibilité.	Membre de l'association RACINES (accueil éducatif et social, de groupes sur rendez-vous)	<ul style="list-style-type: none"> • Boutique à Aiguèze • 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 Fédération Départementale des CIVAM du Gard coordonne l'animation et les projets de ses sept **groupes adhérents (500 adhérents)**.



Ses actions phares :

- Création d'activités en milieu agricole et rural.
- Développement de l'Agriculture Biologique
- Alternatives aux pesticides en zones non agricoles.
- Accompagnement de projets de territoire.
- Accueil éducatif sur les fermes.
- Agritourisme.
- Chanvre bio et agrimatériaux.
- Compostage collectif à la ferme.

Ses missions :

- Animer la vie associative,
- Mettre en relation et partager les expériences,
- Identifier les besoins,
- Développer des partenariats,
- Organiser des actions collectives,
- Publier.

7 groupes :

- CIVAM Bio Gard (développement de la filière Bio Gardoise)
- CIVAM Racines Gard Lozère (accueil éducatif à la ferme)
- CIVAM Ressources (porteurs de projets en milieu rural)
- CIVAM Chanvre Gardois
- CIVAM du Vidourle (actions de sensibilisation aux pratiques respectueuses de l'environnement) et **Humus du Vidourle** (activité de compostage à la ferme de broyage de végétaux)
- CIVAM de l'Arnavé (rucher école, actions de sensibilisation... sur le Gard Rhodanien)
- CIVAM Apicole du Gard (Formation pour les apiculteurs amateurs)

Un équipe d'administrateurs et de salariés

La FD CIVAM du Gard permet de mutualiser les moyens mis à disposition des groupes.

Elle emploie **7 salariés** intervenant pour les groupes (animateurs et personnel administratif/communication).

Des bénévoles, administrateurs et adhérents

coopèrent avec les salariés à la réalisation des projets.

Des partenaires techniques et financiers

Conseil Départemental du Gard
Région Languedoc-Roussillon Midi Pyrénées
Agence de l'Eau Rhône Méditerranée Corse
Union Européenne : FSE et LEADER
SMAGE des Gardons (Syndicat Mixte d'Aménagement et de Gestion Equilibrée des Gardons)
Communauté de Communes du Pays de Sommières
Pays Vidourle Camargue