



# Pays Alésien - Vallée des Gardons

**1 Le Poulailleur de Papé Louis** Janick PEYRON **Cardet**

**Oeufs Bio extra frais, luzerne, blé**

Situé entre Anduze et Alés, découvrez un élevage de 500 poules pondeuses Bio. Ethique (poulailleurs ronds atypiques, auto-construits en ossature bois) : polyculture, agro-écologie, agroforesterie, biodiversité, autonomie, bien être animal avec étude de comportement...

Agriculture alternative.

► **Points de vente en circuits courts**

**LIEU** Lieu dit «Les Lauzières» 30350 CARDET 06 82 75 78 73 - janick.peyron@gmail.com mathieu.rio@orange.fr www.mas-courme.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 Poulailleur de Papé Louis : présentation des divers outillages anciens et modernes. **Démonstration de travaux agricoles** avec Neptune jument comtoise de 14 ans et **promenade** sur l'exploitation en **hippomobile 12 places** attelé avec Marie comtoise de 13 ans.

**LIEU** 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**

**Essaims et miel**

Nous vous accueillons sur l'un de nos 7 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.

**Animation** : Ruche vitrée

► **Points de vente en circuits courts**

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

**Contact** - BOISSET ET GAUJAC - 06 58 27 27 03 lesrucherscevenols@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**

**LIEU** 100 Route d'Alès 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)

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

**5 Mas de la Courme** Mathieu RIO **St-Bénézet**

**Fromage de chèvre fermier, viande de porc élevée en plein air**

Découvrez l'élevage de Mathieu et ses 120 chèvres qui pâturent régulièrement dans les bois alentours. Producteur passionné de pélardon AOP, il s'occupe quotidiennement, avec 3 salariés, de l'élevage à la transformation en fromages. Découvrez également son élevage de porc plein air (vendu sur commande en colis).

► **Points de vente en circuits courts**

**Animations** : Dégustez la spécialité de Mathieu : saucisse pélaridon faite maison. Mise à disposition d'un barbecue sur place. Possibilité d'assister à la traite du soir, à 18h

**LIEU** 30550 ST-BÉNÉZET - 04 66 60 07 58 - 06 81 41 85 82 mathieu.rio@orange.fr www.mas-courme.com Facebook Pélaridon fermier - St-Bénézet GPS - 43.986431 - 4.147025

**6 Spiruline arc-en-ciel** Émilie ROUSSELOU & Franck LÉPINAY **Alès**

**Spiruline**

Cette micro-algue est récoltée chaque matin de mai à octobre. Notre spiruline a été sélectionnée en tant qu'aliment innovant pour représenter la France à l'**EXPO Universelle MILAN 2015** (www.expo2015.org). Vous pourrez voir les bassins, la spiruline au microscope, notre séchoir.

**Animation** : « La spiruline des origines à nos jours avec participation à la récolte ». Animation d'1h30 sur inscription. Adultes/enfants à partir de 5 ans. Samedi 16h30.

► **Points de vente en circuits courts**

**LIEU** 317 Chemin de Saint Brancas. Quartier Prairie, Nord périphérique (anciennement Pépinières Argillier) 30100 ALES - 06 95 49 60 75 contact@spirulinearcenciel.fr www.spirulinearcenciel.fr GPS - 44.113661 - 4.089198



# Piémont Cévenol

**7 Julien LONGCÔTÉ** **Sauve**

**Maraîchage Bio - Basse cour familiale**

Julien Longcôte, maraîcher Bio à Sauve, cultive un jardin-potager en permaculture et vous invite à découvrir la basse-cour familiale (poules, chèvres, cochons noirs gascons, lapins...). Sur place, Alter'toilettes vous propose de découvrir et d'utiliser ses cabines toilettes sèches et une animation-sensibilisation autour de l'assainissement écologique et transport des sous-produits sur une aire de compostage.

► **Points de vente en circuits courts**

**Animation** : Animation-sensibilisation autour de l'assainissement écologique et transport des sous-produits sur une aire de compostage (Alter'toilettes). Sur place : toilettes sèches.

Alter'Toilettes - 06.52.30.87.72 Location - offre de services de toilettes sèches Chez SCOP Mine de Talents, Pict Oasis - Bat J 30319 Ales Cedex - Siret n° 479 995 896 00020 - APE 7022 Z

**LIEU** Chemin du Puech Cocu et Vernassal - 30260 SAUVE (à 500 m de la Chèvrerie «Le Mas des Tilleuls» - n°8) 06 77 40 43 42 lejardindepetitou@gmail.com www.lejardindepetitou.fr

**8 Le Mas des Tilleuls** Claude VIGOUROUX **Sauve**

**Pélarçons AOP, fromages de chèvre, viande de chevreau, oeufs fermiers**

Aux portes des Cévennes, à Sauve, Claude Vigouroux, éleveur caprin, produit des fromages de chèvre fermiers, des faisselles, du pélarçon AOP mais aussi des oeufs fermiers. Il vous présentera la chèvrerie et ses occupants. Il travaille de façon traditionnelle et c'est avec plaisir qu'il vous fera partager son savoir-faire.

► **Points de vente en circuits courts**

**LIEU** Route de Durfort - 30610 SAUVE 06 73 81 14 31 claude.vigouroux530@orange.fr

**9 Asinerie des Garrigues** Laurence ARRACHART **Sauve**

**Lait d'ânesse et sirops Bio**

Élevage d'ânes situé entre Sauve et Villesèq, Laurence traite ses ânesses pour la commercialisation de savons, de cosmétiques et de bonbons au lait d'ânesse Bio. Elle fabrique aussi des sirops et des gâteaux de thym, lavande, sureau et acacia Bio.

**Ferme pédagogique** pour découvrir et observer les oiseaux et animaux de la ferme. Location d'ânes sur sentiers balisés.

**Se restaurer** **Menu -14 €** : soupe paysanne aux légumes de saison - Poulet sauce curry ou champignon avec pomme de terre - Pélarçon - Crêpe ou gaufre au sucre et au lait d'ânesse - 1 verre de vin ou sirop de la ferme

► **Points de vente en circuits courts**

**Animations** : Un café de bienvenue offert pour ceux qui le souhaitent ! Démonstration de traite d'une ânesse à 10h, 11h, 15h et 16h. Balade en calèche et son âne attelé de 10h à 18h. Vente de crêpes et gaufres au lait d'ânesse : toute la journée.

**LIEU** Route de Villesèq - 30610 SAUVE - 06 11 38 36 28 - contact@asineriedesgarrigues.com www.asineriedesgarrigues.com GPS - 439940876 - 335177

**10 Les Volailles du Coutach** Johan PERRIN & Cédric FRANCOU **Quissac**

**Oeufs et volailles de chair Bio**

La ferme se situe entre Quissac et Sauve près du centre équestre "La Bardette". Cet élevage de poules pondeuses et de volailles de chair regroupe des cous nus et des pintades. "Une partie de nos poules est achetée en "prête à pondre" à 16 semaines, tout le reste de notre élevage arrive en poussins (d'1 jour) et grandit sur place. De l'arrivage des poussins à la livraison en magasin ou chez les particuliers, tout est réalisé sur place."

**Animation** : Ramassage d'oeufs plusieurs fois dans la matinée (prévoir des bottes).

► **Points de vente en circuits courts**

**LIEU** Route de Sauve - Chemin de Bilange 30260 QUISSAC 06 02 37 67 94 - 06 58 71 78 49 lesvolaillesducoutach@gmail.com GPS - 43.937626 - 3.060982999999965

**11 Ganaderia Barcelo** Michel & Jacqueline 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. 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 **Assiette -8 €** : Gardiane de toro - Riz **Menu -20 €** : Salade au chèvre chaud - Gardiane de Toro - Riz - Dessert - vin et café compris.

**Hébergement** **2 Chambres d'hôtes** (3 épis)

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

► **Points de vente en circuits courts**

**LIEU** Mas du SIRE - Chemin du Cros 30260 QUISSAC - 06 69 44 87 79 michel.barcelo92@orange.fr GPS - 43.907959 - 4.021509

**12 Le Jardin de Marie** Marie Christine LACARRIÈRE **Quissac**

**Légumes d'été, fraises, framboises, safran, conserves de légumes, confiture, sirops**

Le jardin de Marie est heureux de vous accueillir sur ses 4 hectares et vous propose une découverte de ses cultures et de son laboratoire alimentaire où sont transformés les fruits et les légumes.

**Se restaurer** **Buffet fermier -15 €/personne** - Réservation nécessaire avant le 23 avril

► **Points de vente en circuits courts**

**LIEU** Le jardin de Marie, 299 traverse de la Pararnède 30260 QUISSAC 06 89 67 33 23 mariechristinelacARRIERE@gmail.com

**13 Domaine Leyris Mazière** Gilles & Odile LEYRIS **Sérignac**

**Viticulture Bio**

En pleine garrigue, dans le respect de l'Agriculture Biologique, à quelques km de Sommières, en appellation Coteaux du Languedoc, ce sont 15 ha de vignes que nous vinifions dans le souci du respect de l'environnement.

**Se restaurer** **Assiette repas (10 € l'assiette)**. Réservation nécessaire avant le 19 Avril.

**Animation** : Initiation à la dégustation avec les senteurs oenophiles (activité tout public). Découverte des salades sauvages.

► **Points de vente en circuits courts**

**LIEU** Les Baraques Route de Quissac - SERIGNAC - 04 66 93 05 98 06 11 35 74 21 - gilles.leyris@wanadoo.fr odile.leyris@gmail.com www.domaineleyrismaziere.com GPS 004°03'01" - 43°52'55"

**14 Le Jardin de Rémi** Rémi ALLIER **St-Come-et-Maruejols**

**Légumes, raisin de table**

Jeune agriculteur, installé dans la Vauagne, sur les coteaux de la garrigue, je cultive des légumes en Agriculture Biologique sous serre et en plein champ. **Membre de la couveuse agricole Coups d'Pousses qui accompagne des jeunes producteurs à tester et valider leur projet d'installation avant la création de leur entreprise.** Titulaire d'un CAPE Coups d'Pousses-30610 St-Nazaire des Gardies - SIRET 538989112

► **Points de vente en circuits courts**

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

**15 Producteurs fermiers de Pélarçon des Garrigues** Céline COUDERC **Bernis**

**Pélarçons AOC, faisselles, bûches, tomates, pâte à tartiner, brique et produits transformés à base de nos fromages**

Créée il y a 30 ans, en pleine garrigue, au carrefour de Bernis, Langlade et Milhaud, notre exploitation respectueuse de son environnement accueille un troupeau de chèvres alpines chamoisées. La fromagerie, implantée sur la ferme, permet de transformer le lait produit par nos chèvres et d'affiner notre production de fromage.

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

► **Points de vente en circuits courts**

**LIEU** Mas des Genêts 30620 BERNIS - 06 12 45 67 88 masdesgenets@wanadoo.fr - GPS 43.7669 4.28537

**16 SARRL Bravo** Nicolas & Céline BRAVO **Beauvoisin**

**Volailles Bio**

Nous avons pris la suite de nos parents (élevage conventionnel créé en 1995). Depuis 2012, nous profitons de notre expérience d'éleveurs pour produire des volailles d'exception en Agriculture Bio. Nous restons une entreprise totalement familiale qui élève, transforme ses produits au sein de son propre abattoir et les diffuse jusqu'au consommateur.

**Visite guidée** (poussins, coqs, poules, pintades, canards, oies de tout âge sur parcours enherbé).

**Informations sur l'alimentation, le mode d'élevage, la traçabilité, la transformation et la distribution au consommateur**

► **Points de vente en circuits courts**

**LIEU** 100 Grand Chemin 30640 BEAUVOISIN - 04 66 01 97 21 elevagebravo@orange.fr http://www.elevagebravo.com/ GPS - 43.7281594 - 4.324569500000052

**Conférence "La santé par une alimentation saine" avec le Professeur JOYEUX**

**Entrée libre !**

**QUISSAC** JEUDI 23 AVRIL - 19h au Foyer - rue du 11 Novembre

"Mieux vaut prévenir que guérir", telle est la devise du Professeur Henry JOYEUX depuis plusieurs années. Un de ses derniers livres "Changez d'alimentation" accentue le message qu'il ne cesse de faire passer : "Si nous donnons les bons aliments à notre corps, nous avons le maximum de chances de rester en excellente santé".

Henry JOYEUX est Professeur de cancérologie et de chirurgie digestive à la Faculté de Médecine de Montpellier. Il est l'un des meilleurs spécialistes français en nutrition, alimentation et cancer.

Conférence organisée par l'association "Envie d'environnement" avec la ville de Quissac

**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).

**Animations** : • Atelier/jeu découverte des senteurs. • Démonstration de travail du sol au cheval.

► **Points de vente en circuits courts**

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

**18 Mas Neuf de la Motte** Bernard & Catherine POUJOL **St-Gilles**

**Riz, foin, canards, agneau**

Nos canards désherbent nos rizières biologiques au cœur des marais de St-Gilles. 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.

**Visite guidée** des rizières avec ou sans canards, brebis et agneaux. Fonctionnement d'un domaine Camarguais en Bio, présentation du rucher. • Pique-nique possible (tables et bancs fournis).

► **Points de vente en circuits courts**

**LIEU** Route de Sylvéréal 30800 SAINT GILLES - 06 33 44 68 90 cath.poujol@yahoo.fr

**19 Les délices du Scamandre** Anne-Marie & Olivier RIBOULET **St-Gilles**

**AOP Taureau de Camargue : viande fraîche sous vide et surgelée, saucissons de taureau à 50 % minimum de taureau-chorizo doux de taureau, lomo, viande séchée, terrines...**

Au sud de l'étang du Scamandre, venez découvrir un élevage de taureau familial depuis 2 générations en agriculture écologique, et aujourd'hui en Bio, en AOP taureau de Camargue... Dégustation et vente de nos produits du terroir (viande, véritable saucisson de taureau, chorizo doux de taureau, lomo (filet) de taureau séché, 10 terrines différentes de taureau, plats traditionnels de Camargue, le tout avec des recettes de nos grands-mères !

► **Points de vente en circuits courts**

**LIEU** D179 Route des Iscles Mas de Madame (face à la tour ronde avec le nid de cigognes) 30800 ST-GILLES - 06 61 72 19 31 lesdelicesduscamandre@gmail.com Facebook Les délices du Scamandre

**De Ferme en Ferme**

37 agriculteurs sur 6 territoires des Cévennes à la Petite Camargue !

Week-end portes ouvertes dans les fermes. Visites et dégustations gratuites ! Petite restauration...

avril 25 2015

Le Gard soutient les circuits de proximité

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](http://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-Gardies  
tél. 04 66 77 11 12 fd@civamgard.fr  
www.civamgard.fr  
Centres d'initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural

Conseil général du Gard

et avec l'appui de :

LE GARD CONSEIL GENERAL www.gard.fr  
Groupama  
IMPACT  
bleu

[www.defermeenferme.com](http://www.defermeenferme.com)