Pays de Nîmes

En Camargue, aux portes de Nîmes :

26 Les délices du Scamandre — St-Gilles
Anne-Marie & Olivier RIBOULET

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

Au bord de l'étang du Scamandre, venez découvrir un **élevage de taureaux, familial depuis 2 générations,** en agriculture Bio, en AOP taureau de Camargue et IGP Riz de Camargue...

Petite restauration -
Le taureau est AOP Bio et le Riz en IGP de Camargue Bio
- Gardiane de taureau et Riz
- Estofade de taureau au pois chiches « Gros blancs»
- Grillade : saucisses, côtes, bavettes...
- Riz au lait bio • Moelleux au chocolat à la farine de lentilles
- Madeleine à la farine de riz • Crème dessert bio

Animation : Découverte de la faune et flore de la Petite Camargue Gardoise sur un chemin unique à l'exploitation agricole et balade "en tirasse" au milieu du troupeau

L'exploitation agricole s'étend sur les deux communes de Vauvert et de Saint Gilles.

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

Aux portes de Nîmes :

27 Julien BELIN — Bouillargues
Miels

Apiculteur depuis 10 ans et en professionnel depuis 2 ans, je conduis un rucher qui se situe en Garrigue (de Marguerittes aux plateaux de Bellegarde). Je propose 8 à 12 variétés de miels différents et transhume mes ruches essentiellement sur les départements du Gard, de la Lozère et de l'Ardèche. Retrouvez-moi sur les marchés locaux et bientôt dans le point de vente attenant ma miellerie !

Animation :
- 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

Lieu: Route de Rodilhan 30230 BOUILLARGUES - 06 88 16 67 77
belinjulien@hotmail.fr

28 La Pegadouiro — Bezouce
Christophe PIQUET

Viande en colis - Terrines- Rillettes - Rougail - Daube - Saucisse fraîche & Saucisson de bœuf - Huile d'olive

Entre garrigues et Costieres, venez visiter l'élevage de la PEGADOUIRO avec ses **vaches limousines élevées en plein air et en liberté**. A voir aussi... les chevaux et les cochons.

***Assiette de charcuterie** - 4 € -*
***Sandwich de saucisses de bœuf** - 6 € -*

Visite en remorque de l'élevage et dégustation de produits issus de l'exploitation.

Lieu: Mas de Pierre Ficade 30320 BEZOUCE
06 85 33 05 03 cpiquet@wanadoo.fr

Terre d'Argence

29 Au Jardin d'Helix — Bellegarde
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'escargots - Saucisse d'escargots ou saucisse aux herbes et frites maison - Tiramisu d'abricot*
Réservation nécessaire ! (jusqu'au Mardi 24 Avril)

Lieu: GAEC des OUTARDES Route de Redessan 30127 BELLEGARDE
06 42 66 66 88 frederique.ruedas@gmail.com
www.au-jardin-d-helix.com

30 Chèvrerie de Nourriguier — Beaucaire
Jennifer FOUQUE

Fromages de chèvre et de brebis, terrines, rillettes, oeufs, volailles...

Nous élevons des **chèvres alpines** et **brebis Lacaune** pour les produits laitiers, la viande (sous vide et transformée), ainsi que des **volailles** pour les œufs et prêtes à cuire. Nous sommes très soucieux du **bien être de nos animaux** que nous élevons en plein air, nous voulons préserver l'**élevage fermier** !

Petite restauration
Sandwich et assiette de fromage - ***Sans réservation***

Animation : Atelier explicatif fabrication du fromage - Vidéo démonstrative de la traite & Photos de la fromagerie et de la fabrication du fromage

Lieu: 1710 chemin du Mas de Pilet 30300 BEAUCAIRE 06 61 07 99 46
fouque-jennifer@hotmail.fr www.chevreriedenourriguier.fr

Pays d'Uzès

31 Domaine de Catresse — Arpaillargues
Guilhem ACCABAT

Huile d'olive, olives vertes Picholine
Chambres d'hôtes et Gîtes ruraux

Venez découvrir notre oliveraie conduite en Agriculture Biologique face au Duché d'Uzès ! Nous vous expliquerons notre travail et toute la richesse de cet arbre.

Animation : Démonstration de taille d'oliviers à 11h et 15h

Lieu: Impasse du Mas de Rey 30700 ARPAILLARGUES - 06 13 90 69 32
contact@or-occitanie.fr www.or-occitanie.fr

32 Écurie Font Clarette — Arpaillargues
Emmanuel PEDENEAU

Cartagène - Chevaux à l'attelage

Emmanuel, **producteur de cartagène artisanale**, intervient avec le cheval pour le travail du sol et pour la pulvérisation de sa vigne (en conversion Bio). La vendange est faite à la main, le raisin est foulé manuellement puis pressé pour obtenir un jus (moût de raisin) qui, mélangé à de l'alcool devient de la cartagène (en dernière année de conversion Bio). Sur son exploitation, **Emmanuel débourre des chevaux à l'attelage** et vous découvrirez ses chevaux cob normand et percheron.

Animations : Démonstration du travail de la vigne avec le cheval à 11h00 et 15h00. Dégustation de cartagène.

Lieu: Chemin de Font Clarette 30700 ARPAILLARGUES
06 24 07 42 62 emmanuel.pedeneau@orange.fr
ecuriefontclarette.com

33 Terres d'Uzès — Arpaillargues
Catherine et Pascal ROGER

Confitures, sirops, tartinades, sorbets Bio

Lors d'une balade dans **notre champ de plantes aromatiques biologiques**, venez découvrir thym, verveine, sureaux, rose, menthe, lavande… avec lesquels nous réalisons confitures, sirops et sorbets sous la marque «Terres d'Uzès». Avec un peu de chance, **nos neuf cents rosiers** seront en fleurs.
Dégustation des sirops au terme de la visite.

Petite restauration : Desserts et goûters

Animations : • Sensibilisation aux insectes pollinisateurs sauvages par Albert Mahé (10h00-12h00 et 14h00-16h00) - Appareils photos recommandés.
• Tables et bancs à disposition pour vos pique-niques

Lieu: Lieu pour le week-end De Ferme en Ferme : Route de Blauzac (D622) 30700 ARPAILLARGUES - 06 79 21 64 31
terresduzes@orange.fr Facebook : Terres d'uzès

34 Les Ruchers de l'Uzège — Sanilhac Sagriès
Chantal, Patrick, Nicolas, Sébastien ARNOUX

Miel et produits de la ruche

Apiculteurs professionnels, nous travaillons en famille.
Nous vous accueillons sur l'exploitation pour vous faire découvrir le monde des abeilles, visiter la miellerie et déguster nos différents miels.

Petite restauration : Café gourmand (servi tout la journée)

Animation : Observation des abeilles dans une ruche vitrée

Lieu: Rue des Oliviers 30700 SANILHAC SAGRIES - 06 78 28 51 91
chantal.arnoux30@gmail.com Facebook Les Ruchers de l'Uzège

35 Le Moulin du Jardin de l'Aqueduc - Le Pressoir — Argilliers
Mathieu PERRIER

Huile d'olive, Jus de fruits, arbres, plantes...

Nous sommes à l'origine de la création d'un **parc de 2 200 oliviers** regroupant **12 variétés différentes**. Nous réalisons des assemblages d'huiles d'olive selon des critères d'excellence et d'authenticité. En double activité, nous produisons des **jus de fruits** sans sucre ajouté et sans additifs. Goûter c'est les adopter !
Venez également découvrir notre site de transformation et notre pépinière.

Lieu: 1 Route de Collias RD112 30210 ARGILLIERS - 06 16 40 76 01
m.perrier9@laposte.net www.moulinhuileolivecollias.com
www.le-pressoir.eu

Côte du Rhône - Grand Avignon

36 Les Ruchers d'Aramon — Aramon
Gregory FUNEL

Miels et produits de la ruche

Au coeur de la nature, au milieu d'un rucher sédentaire nous vous accueillons pour découvrir le monde complexe et souvent méconnu des abeilles. Venez observer de près (ruche vitrée) et participer à diverses démonstrations. Dégustation.

Petite restauration :
Sandwichs et crêpes

Animations : • Ouverture d'une ruche : observation d'une colonie, recherche de la reine de 14h à 16h (selon les conditions météo) • Ruche vitrée

Lieu: Chemin du Paradis 30390 ARAMON 06 09 97 40 03
lesruchersdaramon@yahoo.fr

37 Mas de Carles — Villeneuve-les-Avignon

Maraîchage, élevage caprin et transformation fromagère, élevage de poulets de chair, arboriculture, confitures, oléiculture

L'association le Mas de Carles qui est un lieu à vivre vous invite à venir découvrir l'ensemble de ses activités agricoles : son élevage d'une cinquantaine de chèvres, avec transformation fromagère (Pelardon AOP médaillé d'or et d'argent en 2016), son élevage des poulets de chair, mais aussi le maraichage, l'arboriculture, l'oléiculture... le tout est labellisée Bio ! **Dégustation de confitures produites au Mas à la fin de la visite.**
Visite gratuite toute l'année.

Petite restauration à la ferme. Places limitées !

Animations : • Découverte des activités agricoles, de l'oliveraie et des ruches. • Traite des chèvres à 17h.

Lieu: Route de Pujaut 30400 VILLENEUVE les AVIGNON - 06 38 50 79 18 ou 06 17 91 14 80 ferme@masdecarles.org www.masdecarles.org

38 Domaine de la Barotte — Roquemaure

Vin AOP Lirac, AOP Tavel, AOP Côte du Rhône, IGP Gard

Situé dans le berceau des Côtes du Rhône, notre domaine, implanté au milieu des vignes, s'étend sur 22 ha en agriculture biologique. Nous élaborons une large gamme de vins en appellations Lirac, Tavel, Côtes du Rhône et vin de Pays du Gard.

Animation : Démonstration de décavaillonnage avec cheval de trait : de 9h30 à 11h30

Lieu: Quartier Tras le Puy 30150 ROQUEMAURE 04 66 82 52 30
06 75 79 39 27 domainedelabarotte@gmail.com
www.domaine-de-la-barotte.com

39 La Chèvrerie d'Émilie — Roquemaure

Fromages de chèvre, viande de chevreau, viande de porc

Venez découvrir mon métier à travers la visite de mon exploitation où vous rencontrerez mes chèvres mais également bien d'autres habitants !
Cochon, âne, vache, poney vous attendent !

***Goûter :** Crêpes au lait de chèvre*

Animations : • Traite des chèvres à 17h00
• Biberonnage des chevreaux à 10h et 16h

Lieu: Sentier de la Cavalière Tras le Puy 30150 ROQUEMAURE
06 22 11 32 45 emilie.magrez@sfr.fr
Facebook la chèvrerie d'emilie

Gard Rhodanien - Val de Cèze

40 Le Petit Gardois — Cavillargues
Damien MATHIEU

Fruits et légumes, soupes, jus de fruits, cardons en conserve

Dans le cadre de notre entreprise familiale, nous produisons des fruits et légumes en agriculture raisonnée. Nous proposons également des jus, des veloutés de légumes et des cardons. Venez découvrir nos jardins avec une petite balade à travers champs !

Animation - Atelier cuisine autour des légumes de printemps à 10h30 et 15h30 - Dégustation des produits - Mini randonnée

Lieu: Chemin de la Prade 30330 CAVILLARGUES 06 58 93 91 54
lepetitgardois@yahoo.com Facebook Le petit Gardois

41 Domaine Algal — St-André-d'Olérargues
Benoît LEGRAIN

Spiruline et produits transformés

Producteurs de spiruline (micro-algue) depuis 2004, venez découvrir nos bassins de production sous serres. Nous vous expliquerons le processus de récolte, filtration, pressage et séchage.
Dégustation de la spiruline en brindilles et de **produits originaux** comme le **gomasio ou le chocolat à la spiruline** !

Petite restauration :
Sandwichs et crêpes

Lieu: Lieu dit la Fumade 30330 ST-ANDRÉ-D'OLÉRARGUES
04 66 82 62 75 domainealgal@gmail.com
www.spirulinealaferme.com

42 Domaine de Gressac — Verfeuil
Laurence et Reto MICHELET
David TEYSSIER

Vin Bio, élevage de chevaux pure race Espagnole - Gîtes de charme

Conduit en culture biologique depuis 1970, le Domaine de Gressac s'étend sur **115 ha** de nature préservée. Avec David Teyssier, notre vigneron nous vous dévoilerons la philosophie de notre exploitation et échangerons sur le bien-fondé des **vins natures** lors de la visite des vignes et de la cave.
Découvrez aussi notre élevage de **chevaux pure race Espagnole**, de l'étalon aux poulains.

***La cheffe aux fourneaux,** cuisine paysanne et gourmande :*
Assiettes à base d'agneau et de légumes bio

Animation : Démonstration d'équitation à la Française à 11h et 15h

Lieu: Quartier Clapeyret - 958 chemin de Gressac - 30630 VERFEUIL
04 66 72 90 36 info@gressac.com www.gressac.com

43 Manjolive — Sabran (Donnat)
Sébastien DALONIS

Safran bio, produits safranés et spiruline

Nous vous offrons le meilleur de la Nature à travers des produits de première qualité pour le plaisir et la santé ! **Venez découvrir le safran** (épice) et **la spiruline** (micro-algue) : histoire, culture, vertus et utilisation. **Venez goûter notre spiruline, notre sirop de safran et nos macarons au safran !** Nous partagerons volontiers conseils et idées de recettes pour tous nos produits.

Lieu: DONNAT Route de la Roque sur Cèze 30200 SABRAN
04 66 89 00 89 contact@manjolive.fr www.manjolive.fr
Attention, ne pas monter au village de Sabran !

44 Ferme du Gubernat — St-Laurent-de-Carnols
Anne, Frank et Justin VIALLE

Production de canard gras et ses dérivés (produits frais et conserves)

Dans un écrin de verdure et dans un laboratoire agréé aux normes européennes, nous gavons nos canards "mulards" uniquement avec du maïs grain entier. Durant le gavage, rien d'autre n'est administré, ce qui nous permet de vous présenter une production saine et savoureuse !

***Burger de canard** (10 €) - **Assiettes fermières** (8,50 €).*
Café gourmand

Animation : Visite de l'atelier et du laboratoire toute la journée

Lieu: Route de Salazac 30200 St Laurent de Carnols 04 66 82 70 90
fermedugubernat@orange.fr
Facebook La Ferme du Gubernat

45 Les escargots de Jacko — St-Alexandre
Jérôme JACKEL

Escargots

Venez vous laisser surprendre par la visite guidée dans une ferme atypique, une visite instructive et gastronomique autant pour les petits que les grands. **Un élevage de plus de 300 000 bêtes à cornes** dans les parcs d'élevage vous attend et la fameuse course d'escargots !

Assiette tapas** -8 €- **Menu fermier** -17 €- Salade verte avec ses toasts d'escargotine / coquille ou croquine bourguignonne – frites maison ou Saucisses aux herbes - frites maison / dessert du jour - **Menu enfant** -8,50 €- **Réservation nécessaire jusqu'au 23 Avril !

Animation : Course d'escargots à 11h et 17h.

Lieu: Chemin Serre de l'Expert 30130 Saint Alexandre 06 33 17 87 11
lesescargotsdejacko@outlook.fr
http://jeromejackel.wixsite.com/lesescargotsdejacko

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

Vins

C'est une exploitation familiale viticole convertie en Agriculture Biologique.
Venez découvrir nos vins dans un cadre agréable !

Animation - Visite commentée des vignes : 10h30 et 16h30

Lieu: 24 Chemin de l'amandier 30760 ST-CHRISTOL-DE-RODIÈRES
06 75 01 55 24 04 66 82 17 29 amandierkarine@gmail.com

47 Pépinières Philippe Faure — St-Julien-de-Peyrolas

Rosiers

Je vous accueille pour la visite de ma production de rosiers, à la découverte de 80 variétés dont certaines anciennes ou oubliées, pour leur éclat et leur parfum. Avec un peu de chance, une partie sera en fleur car la floraison du rosier commence fin avril début mai. Bonne visite !

Animation - Initiation au greffage du rosier - greffe à l'écusson à 10h et 15h

Lieu: 648 Chemin de Moze 30760 ST-JULIEN-DE-PEYROLAS
04 66 82 31 67 - 06 03 62 60 81 faure.philippe@ymail.com

48 Chèvrerie de Carassoule — Issirac
Lucie NICOLAS & Loïc PLAÇAIS

Fromages de chèvre

Nous sommes éleveurs fromagers en Bio. Notre troupeau de **45 chèvres alpines** parcourt sur 50 hectares 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.

Animation : Possibilité de voir la traite à 16h00

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

49 La Fermette — Issirac
Jason BASTIEN

Poulets et oeufs fermiers

Situé entre les gorges de l'Ardèche et la vallée de la Cèze, j'élève sur 2 hectares de garrigue **volailles et animaux de la ferme**. Passionné depuis toujours par les animaux et l'agriculture, c'est avec amour que je fais ce métier. Le but étant d'élever de A à Z ces volailles du poussin au poulet.
Vente de volailles vivantes.
***Assiette fermière** -5 €- Sans réservation*

Animation : 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).

Lieu: Lieu dit Camp Sounent 30760 ISSIRAC 06 58 37 76 80
jason-bastien30@orange.fr Facebook La Fermette

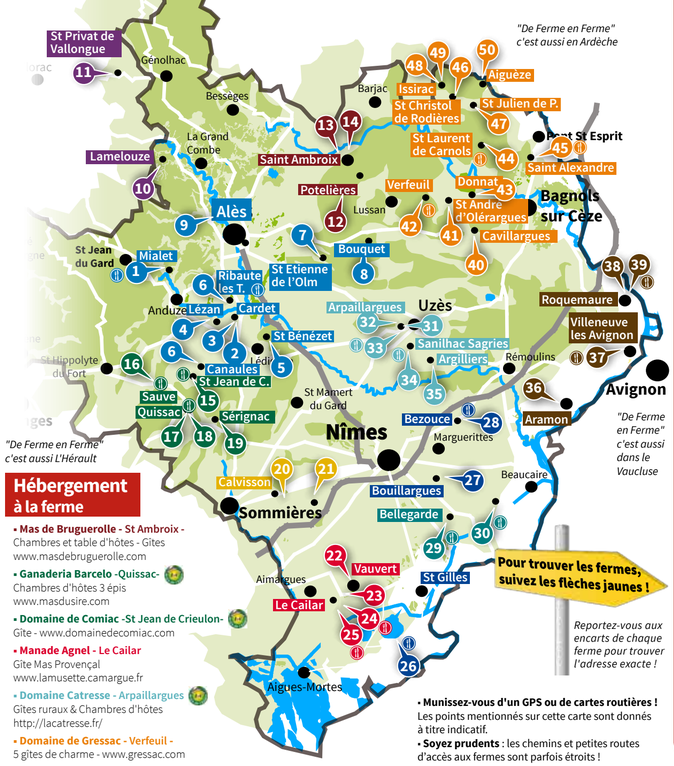
50 Le rucher de Noé — Aiguèze
Yann FRICAUD

Miel et produits de la ruche

Installé sur la commune d'Aiguèze, à la sortie des Gorges de l'Ardèche, nous vous accueillons à la miellerie 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.

Animation : Atelier de **dégustation** des produits de la ruche, exposition, visite du rucher selon disponibilité.
Atelier pour les enfants.

Lieu: La Placette 30760 AIGUEZE - 04 66 82 34 56
yann_fricaud@yahoo.fr Facebook Le Rucher de Noé



Hébergement à la ferme

- **Mas de Bruguerolle - St Ambroix -** Chambres et table d'hôtes - Gîtes www.masdebruguerolle.com
- **Ganaderia Barcelo -Quissac-** Chambres d'hôtes 3 épis www.masdusire.com
- **Domaine de Comiac -St Jean de Crieulon-** Gîte - www.domainedecomiac.com
- **Manade Agnel - Le Cailar** Gite Mas Provençal www.lamusette.camargue.fr
- **Domaine Catresse - Arpaillargues** Gîtes ruraux & Chambres d'hôtes http://lacatresse.fr/
- **Domaine de Gressac - Verfeuil -** 5 gîtes de charme - www.gressac.com

- **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 !

Petite restauration à la ferme

Vallée des Gardons - Pays Alésien

1 Les plants de la Graine à Mialet
Petite Restauration et Buvette toute la journée.
Sans réservation

9 Spiruline Arc en Ciel à Alès
Restauration en continue sur la ferme avec Natur'Truck
Réservation conseillée au 07 81 33 03 61

Piémont Cévenol

15 Domaine de Comiac à St Jean de Crieulon
Assiette fermière à 15 € - Assiette tapas à 5 €
Sans réservation

17 Ganaderia Barcelo à Quissac
Assiette tapas -5 €- Assiette fermière -8 €- Menu fermier -20 €-
Lieu abrité - Salle de réception - Sans réservation

18 Le Jardin de Marie à Quissac
Petit déjeuner ou goûter - 5 € - Assiette apéritive avec 1 verre de vin : 5 € - Repas fait maison, verre de vin et café compris : 15 € - Lieu abrité - Sans réservation

Sommièrois Vaunage

21 Ferme du Puech Cabrier à Uchaud
Assiettes fermières - à partir de 5 € - Sans réservation

Camargue Gardoise

24 Nymphea à Le Cailar
Repas fermiers partagés - Réservez au 04 66 88 55 00

25 Manade AGNEL à Le Cailar
Assiette tapas - de 4 € à 8 €- Assiette du Gardian -17 €- : Gardiane de taureau - Riz - Dessert - Vin et café compris

Pays de Nîmes

26 Les Délices du Scamandre à Saint Gilles
- Gardiane de taureau et Riz
- Estofade de taureau au pois chiches « Gros blancs»
- Grillade : saucisses, côtes, bavettes...
- Riz au lait bio
- Moelleux au chocolat à la farine de lentilles
- Madeleine à la farine de riz
- Crème dessert bio

28 La Pegadouiro à Bezouce
- Assiette de charcuterie - 4 € -
- Sandwich de saucisses de boeuf - 6 € -

Sans réservation

Terre d'Argence

29 Au Jardin d'Helix
Assiette tapas -7 €- Assiette Menu -15 €-
Réservation nécessaire avant le 24 Avril

30 Chèvrerie du Nourriguier
Sandwichs & Assiettes de fromage

Pays d'Uzès

33 Terres d'Uzès à Arpaillargues
Desserts et goûters

34 Les Ruchers de l'Uzège à Sanilhac Sagriès
Café gourmand

Côte du Rhône - Grand Avignon

36 Les Ruchers d'Aramon
Sandwichs et crêpes

37 Mas de Carles à Villeneuve les Avignon
Petite restauration à la ferme. Places limitées !

39 La Chèvrerie d'Émilie à Roquemaure
Goûter : Crêpes au lait de chèvre

Gard Rhôdanien - Val de Cèze

42 Domaine de Gressac à Verfeuil
Assiettes à base d'agneau et de légumes bio

44 Ferme du Gubernat à St Laurent de Carnols
Burger de canard (10 €) - Assiettes fermières (8,50 €) - Café gourmand

45 Les escargots de Jacko à St Alexandre
- Assiette tapas -8 €-
- Menu fermier -17 €- Salade verte avec ses toasts d'escargotine/coquille ou croquine bourguignonne – frites maison ou Saucisses aux herbes - frites maison / dessert du jour -
- Menu enfant -8,50 €-

Réservation nécessaire, jusqu'au 23 Avril au 06 33 17 87 11

49 La Fermette à Issirac
Assiette fermière -5 €-
Sans réservation

Le Gard "De Ferme en Ferme" 2018