

Pour faciliter vos déplacements, les fermes sont numérotées de 1 à 20 sur la carte. Le parcours est balisé par des flèches jaunes «De ferme en ferme» où sont mentionnés les numéros des fermes.

Vous pouvez composer 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.

20 agriculteurs de trois territoires vous ouvrent leurs portes pour vous faire découvrir leurs **activités agricoles «durables et locales»**, leurs savoir faire et leurs produits par des visites guidées et des dégustations gratuites !

La plupart d'entre eux pratiquent l'Agriculture Biologique. Plus d'info sur www.biogard.fr

Légende

- Possibilité de pique-nique sur place
- Repas à la ferme
- Chiens acceptés si tenus en laisse
- Chiens interdits

RACINES Gard Lozère
Accueil éducatif à la ferme

Garrigue Vallée des Gardons

1 Le Poulailleur de Papé Louis Janick PEYRON

Oeufs Bio extra frais, luzerne

CARDET

Situé entre Anduze et Alès, venez découvrir mon élevage de 400 poules pondeuses Bio (poulaillers atypiques, auto-construits en ossature bois) : biodiversité et pratique de la polyculture et de l'agro-écologie pour atteindre une auto-suffisance alimentaire pour les animaux de la ferme. Nous favorisons le bien être animal et végétal et nous nous orientons vers l'agroforesterie (association de cultures et d'arbres).

Points de vente en circuits courts

- A la ferme, sur appel téléphonique au 06 82 75 78 73
- Boutique paysanne : Terroir Cévennes à Thoiras
- Marché : Paysan d'ici - cave de Massillargues Atuech vend. 16h à 19h
- AMAPs «Lézan, St Julien les Roziers, Nîmes, Alès»

Lieu dit «Les Lauzières» 30350 CARDET
06 82 75 78 73 - janick.peyron@gmail.com
Latitude 43.99934408817529 - Longitude 4.090476036071777

ATTENTION ! Les agriculteurs ayant les numéros : 1, 2 et 3 vous accueillent sur un même site à CARDET chez Janick PEYRON

REPAS à la FERME chez Janick PEYRON - Cardet

3 «plateaux fermiers» au choix
Plateau omelette paysanne - 11 €
Salade / Tartine de pâté de poule / Omelette paysanne / Fromage / Fruit

Plateau omelette oignons fromage - 10 €
Salade / Tartine de pâté de poule / Omelette oignons fromage / Fromage / Fruit

Plateau omelette nature - 8 €
Salade / Tartine de pâté de poule / Omelette nature / Fromage / Fruit

Réservez avant le 22 avril au 06 82 75 78 73 !!

2 Pat A Traction Patrick ANDRIEU

Prestataire de service en traction animale



Sur l'exploitation du Poulailleur de Papé Louis : présentation des divers outils anciens et modernes. **Démonstration de travaux agricoles** avec Neptune jument comtoise de 12 ans et **promenade** sur l'exploitation en **hippomobile 12 places** attelé avec Marie comtoise de 11 ans.

Chez Janick PEYRON - Lieu dit «Les Lauzières» 30350 CARDET
06 64 77 58 99 - pat-a-traction@bbox.fr

Latitude 43.99934408817529 - Longitude 4.090476036071777

3 Les Ruchers Cévenols Jean-Michel&Stéphanie GALLIFET

Essaims et miel

Nous vous accueillons sur l'un de nos 4 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. **Animations** : ruche vitrée / Dégustation de miel et produits dérivés (pain d'épices, cakes sucrés et salés)

Points de vente en circuits courts

- AMAP Lézan le lundi 18h/19h et Alès le mercredi 18h/19h
- Boutique paysanne : Terroir Cévennes à Thoiras
- Marché Massillargues Atuech le Vendredi 16h/19h30
- Sur l'exploitation à Boisset et Gaujac par téléphone

Chez Janick PEYRON - Lieu dit «Les Lauzières» 30350 CARDET
Latitude 43.99934408817529 - Longitude 4.090476036071777

Contact - BOISSET ET GAUJAC - 06 58 27 27 03 - jm.gallifet@yahoo.fr

4 Domaine Coste Longuière Patrick REPELLIN

Vin organique sans sulfite ajouté

Patrick partage avec vous les explications techniques de production de vin, de qualité biologique, sans sulfite ajouté, pour une vraie digestibilité. **Visite des vignes commentée, dégustation au chai.**

Points de vente en circuits courts

- Vente au caveau
- Epicerie fine «La Ferme des saveurs» à Alès
- Restaurants «Secrets de Céline» à Lézan - Grenier d'Aladin à Vézénobres, «3 bis» à Alès
- Bar à vin : «Café noir» à Alès

100 Route d'Alès 30350 LEZAN - 06 72 77 63 98 - ter2costlong@hotmail.fr - www.costelonguiere.com
Latitude 44.018 - Longitude 4.051

5 Tom RAMPAZZI

Élevage et cultures associées en garrigues

Depuis 40 ans la terre est conduite en **agro-écologie** et suffit à nourrir les vaches (15). Une partie des terres est cultivée en céréales et fourrages, avec du fumier comme seul fertilisant. Le reste est pâturé avec des parcours en partie boisés, les vaches vivent à l'extérieur toute l'année. Tom Rampazzi prend soin de l'élevage et de ce qui pousse sur les champs, Veronika Bernet des produits laitiers. **Nous transformons le lait entier à la ferme** et vendons localement du lait cru, du yaourt, et des fromages.

Points de vente en circuits courts

- «Au Bien-Être Bio» et «Au Coin des Délices» à Anduze
- Bioocoops associatives d'Alès et St Hippolyte du Fort
- Halles Bio à Vézénobres
- «Au Bien Être» à St Jean du Gard
- AMAP Lézan / Alès-Rochelle
- Marché Massillargues Atuech le Vend. 16h/19h30 (à partir du 12/04)

Lieu dit «Les Lauzières» 30350 CARDET
06 82 75 78 73 - janick.peyron@gmail.com
Latitude 43.99934408817529 - Longitude 4.090476036071777

920 chemin des Vals 30140 MASSILLARGUES ATUECH - 06 27 78 93 98 - ani_y@gmx.de
Latitude 44.003370830185155 - Longitude 4.026202366760231

Samedi 27/04 - Balade commentée par Michel RAMPAZZI
Départ à 10 h du parking de la mairie de Massillargues Atuech. Le paysan retraité depuis peu vous guidera jusqu'à la ferme - environ 2 km - en longeant ses prés et champs. Tout près, se trouve le Mas de la Fargèse, lieu de Marie-Angèle Bigou (qui vous propose un repas sur réservation - voir encart).

6 Patrick Vanuxeem

Maraîchage Bio



Je cultive des légumes et fruits de saisons, en agriculture bio depuis plus de 7 ans, sur 3 ha de terre fertile limoneuse et 2000 m² de serres, au confluent des 2 gardons d'Anduze et d'Alès, sur la commune de Vézénobres.

Points de vente en circuits courts

- Halles Bio de Vézénobres
- Biocoop d'Alès

«Parcelles route de Massanes» - 30360 VÉZÉNOBRES
06 88 56 76 55 - patrick.vanuxeem@orange.fr

Latitude 44.0339906071192 - Longitude 4.136988542327913

7 Terres de Roumassouze Denis&Virginie FLORES

Maraîchage et céréales Bio

Denis et Virginie Florès vous accueillent pour vous faire partager leur passion pour une agriculture biologique favorisant la biodiversité. Les productions -Maraîchage et céréales Bio- sont réalisées sous les arbres (agroforesterie).

Vous découvrirez cette pratique consistant à mélanger cultures agricoles et arbres sur une même parcelle.

Points de vente en circuits courts

- Sur l'exploitation : cueillette sur place (sauf hiver) : lundi et mercredi : 16h30 -19h30 / Samedi : 8h-13h
- Magasins de producteurs :
- «La Ferme du Coin» à Alès tous les jours 9h -13h et 15h-19h (sauf dimanche et lundi)
- L'Ilot paysan à Congénies mardi et jeudi 16h-20h / Samedi et dimanche 9h-13h

Lieu dit Roumassouze 30360 VÉZÉNOBRES
06 72 10 44 85 - terresderoumassouze@orange.fr
www.roumassouze.fr

Latitude 44,059 - Longitude 4,115
Sur la RN 106, entre Nîmes et Alès, sortie n°6. Fléchage «Terres de roumassouze» + «De ferme en ferme» à partir du rond point.

Animations chez Denis et Virginie FLORES

- Présentation du Moulin de Grattégals ou se fait la transformation du blé en farine (documents et photos)
- Animation : « Le petit jardin de Roumassouze » : le jardin sur buttes destiné aux enfants
- Contes pour tous avec Pascal Quéré : 11h30-13h30-14h30
- Petite restauration sur place toute la journée (L'Assiette Joyeuse)
- Échanges avec un passionné d'ornithologie, observation des oiseaux... (nidification, importance de l'agroforesterie et de l'Agriculture Bio dans la préservation des espèces...).

REPAS à la FERME chez D.&V. FLORES - Vézénobres

Assiette garnie élaborée à base des produits des fermes du parcours Vallée des gardons - 13 €
Crudités de saison, galette de farafelle, flan de légumes / Fromage / Crêpe dessert / 1 boisson comprise

Réservez souhaitée au 06 84 34 55 39 avant le mardi 23 avril !

REPAS FERMIER - Mas de la Fargèse (Massillargues Atuech)

Je vous propose un repas concocté à partir d'ingrédients élaborés par les producteurs participant à l'opération «De Ferme en Ferme». Le vin provient du Domaine Longuière. Ce repas comprend : 1 entrée, 1 plat et 1 dessert pour 19 € (vin en sus).

Réservez jusqu'au 24 avril au 04 66 24 62 51 ou par email : lafargese@hotmail.fr

En savoir plus sur mon activité : http://la-fargese.blogspot.com
Table d'hôtes - hébergement sous la yourte - ateliers de cuisine - rencontres culinaires, culturelles et festives - fabrication de confitures et autres préparations

Vallée du Vidourle

8 Domaine Leyris Mazière Gilles&Odile LEYRIS

Viticulture Bio

En pleine garrigue, dans le respect de l'agriculture biologique, à quelques kilomètres de Sommières, en appellation Coteaux du Languedoc, ce sont 15 ha de vignes que nous vinifions dans le souci du respect de l'environnement. **Découverte, dégustation et vente de nos vins bio. Initiation à la dégustation** avec les senteurs oenophiles (activité tout public).

Points de vente en circuits courts

- Toute l'année au domaine
- 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, Festivals - Domaine de Saporta à Lattes

Chemin des Pouges - 30260 CANNES ET CLAIRAN
04 66 93 05 98 / 06 11 35 74 21 - gilles.leyris@wanadoo.fr
www.domaineleyrismaziere.com

Latitude 4 079832200000055 - Longitude 43 9000086

9 Les saveurs de Maryline Maryline BOUCHET

Safran, confitures, sirops, biscuits au safran

Sur 1000 m² de terre, au milieu des vignes de Gilles et Odile Leyris, je cultive du safran depuis fin 2010. Je vous propose de venir faire connaissance et partager ma passion pour cette culture, à travers la découverte de ma production, transformée en divers produits aux saveurs délicates.

Points de vente en circuits courts

- Gamm Vert à Sommières
- Aux Cévennes de Sandy à Anduze
- Torrefact sud à Lattes
- Boutique en ligne de «Mine de Talents»

Chemin des Pouges - 30260 CANNES ET CLAIRAN
06 40 42 50 37 - safranlign@gmail.com
www.safranlign.com

Latitude 4 079832200000055 - Longitude 43 9000086

10 GAEC Mas des Garrigues Bruno&Jean-Luc PLANIOL

Maraîchage et viticulture Bio

L'exploitation familiale a été créée par Robert Planiol, qui a pratiqué l'Agriculture Biologique dès 1976. Ses fils Bruno et Jean Luc ont pris le relais en 1982. Bruno le maraîcher cultive une grande variété de légumes et de fruits, Jean Luc le vigneron cultive 10 ha de vigne et produit du vin, du vinaigre et du jus de raisin. Pratiquer ce mode d'agriculture engendre de l'emploi au niveau local : 8 salariés sont employés à l'année ainsi que Bruno et Jean-Luc.

Points de vente en circuits courts

- Marché de Nîmes Jean Jaurès (Vend.) et Montpellier Arceaux (mardi & samedi matin)
- Les Halles de Nîmes (entrée face à carrefour market)
- «L'Alimentation bio» à Sommières / «L'Étoile bio» à Quissac / Satoriz à Nîmes / Chez Marlou, épicerie de Claret
- Sur internet chez Terroir Direct
- Dans les restaurants : Bistrot «Sansavino» et «l'Hôtel de l'Orange» à Sommières, «Sous le Chêne» à Corconne

Route de Sardan - 30250 LECQUES
06 23 06 41 09 / 04 66 80 10 20 - planiolbio@orange.fr
Latitude 43.847474 - Longitude 4.060982999999965

Projections films «Circuits courts» chez les PLANIOL

- Projection de courts métrages et discussions sur les thèmes de l'agriculture durable, de l'alimentation en circuits courts

11 La Réserve de Lecques Pierre QUERTIER

Maraîchage Bio

Paysagiste de formation, je cultive depuis 2012 2000m² en marîchage Bio dans la plaine agricole de Lecques sur un terrain de 5 ha. Une collection d'arbres fruitiers et de vignes de table a été plantée au cours de l'hiver 2011. Je vous accueille pour vous présenter l'ensemble de mon projet qui reprend l'organisation des anciens systèmes paysans (polyculture) et utilise des principes de ce que l'on appelle aujourd'hui permaculture et agroforesterie.

Points de vente en circuits courts

- Maison du terroir de Quissac

Teulon - 30250 LECQUES
04 67 16 05 27 - pierre.quertier@orange.fr
Latitude 43.84 - Longitude 4.055

L'accès est uniquement piéton et demande une marche d'un petit km à partir de la cave coopérative de Lecques.

Animation «Circuits courts» chez Pierre QUERTIER

- Discussion autour de l'approvisionnement en circuits courts animée par le CIVAM du Vidourle et des Groupements d'achat (consommateurs d'Aubais, Aujargues, Salinelles, Carnas...)

12 Le Jardin de petitou Julien LONGCOTÉ

Maraîchage Bio

Installé en marîchage, en conversion bio depuis mai 2010, je cultive des légumes à partir de plants que je produis, sur 1 ha de terre limoneuse, en bordure du Vidourle. J'ai fait le choix d'une installation progressive et d'une commercialisation de ma production en circuit court.

Points de vente en circuits courts

- Vente par commande par internet via le site. Livraison sur Quissac et Nîmes
- Maison du terroir de Quissac

Route de Sauve (près du collège) - 30260 QUISSAC
06 77 40 43 42 - lejardindepetitou@gmail.com
http://petitou.pagesperso-orange.fr

Latitude 43.91493270269437 - Longitude 3.9874537221373885
Parking au collège à 700 mètres du lieu d'activité agricole
Pique-nique sur place possible au bord du Vidourle, endroit ombragé.

Animation chez Julien LONGCOTÉ

- Atelier de semis et de repiquage
- Vente de plants

13 Le Mas des Tilleuls Claude& Lucie VIGOUROUX

Pélarçons AOP, fromages de chèvres, oeufs fermiers

Aux portes des Cévennes, à Sauve, Claude et Lucie Vigouroux, éleveurs caprins, produisent des chèvres fermiers, des faisselles, du pélarçon AOP mais aussi des oeufs fermiers. Nous serons heureux de vous présenter notre chèvrerie. Nous travaillons de façon traditionnelle et vous ferons partager notre savoir-faire.

Points de vente en circuits courts

- Marché de Sommières (samedi de mars à décembre)
- Maison du terroir de Quissac toute l'année
- Sur l'exploitation, tous les jours, pendant la production
- Fête du pélarçon - Le Vigan / Fête de la cerise & Fête Médiévale à Sauve / Fête du terroir à Quissac / Foires et marchés locaux

Route de Durfort - 30610 SAUVE
06 84 90 62 45 / 04 66 51 53 25 - lucie.sauve@orange.fr
Latitude 439440876 - Longitude 3351772

Animation chez Claude et Lucie VIGOUROUX

- Visite de la chèvrerie : chèvres et chevreaux
- Atelier : caillé à mettre en faisselle à la louche

N'oubliez pas le n° 14 ! - Asinerie des Garrigues voir tous les détails au verso.

www.defermeenferme.com

Centre d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural

www.civamgard.fr
fd@civamgard.fr
tél. 04 66 77 11 12
30610 Saint-Nazaire-des-Gardies
Domaine de Pechlong
Fédération Départementale des CIVAM du Gard

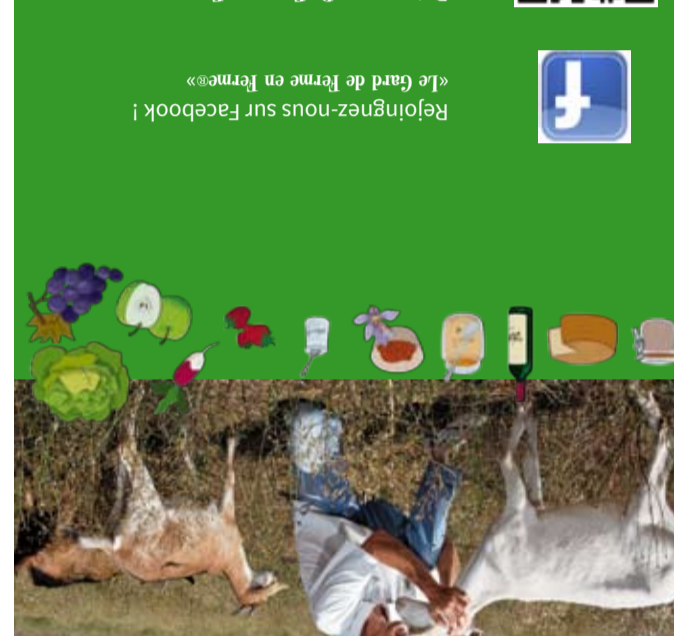
Le Gard de Ferme en Ferme® est organisé par la Fédération Départementale des CIVAM du Gard

Retrouvez «Le Ferme en Ferme» dans toute la France, le même week-end !
www.defermeenferme.com

Le Ferme en Ferme® est une marque déposée à l'INPI

Rejoignez-nous sur Facebook !

«Le Gard de Ferme en Ferme»



LE GARD
soutient les circuits courts

www.gard.fr

LE GARD
CONSEIL GENERAL

27
28
2013
avril

De Ferme en Ferme®

www.defermeenferme.com

Allez à la rencontre des producteurs sur 3 territoires gardois

Garrigue Vallée des Gardons
Moyenne Vallée du Vidourle
Sud-Est Nîmes - Pont du Gard

CIVAM
FÉDÉRATION DU GARD

www.civamgard.fr
www.gard.fr

14 ASINERIE DES GARRIGUES
Laurence ARRACHART

SAUVE

Lait d'ânesse et thym



Élevage d'ânes situé entre Sauve et Villesègue depuis 2007 sur une surface de 10 ha en Garrigue. Laurence est amoureuse de ses ténors depuis plus de 20 ans ! Elle traite ses ânesses pour la commercialisation de savons, de comestiques et de bonbons au lait d'ânesse Bio. Elle fabrique aussi des sirops de thym Bio.

Route de Villesègue - 30610 SAUVE
06 11 38 36 28 - contact@asineriesdesgarrigues.com
www.asineriesdesgarrigues.com
Latitude 439440876 - Longitude 3351772



Points de vente en circuits courts

- Entre Thym et Châtaigne à St Hippolyte du Fort
- Maison du terroir de Quissac
- Conservatoire de la Fourche à Sauve
- Moulin à huile de Villevieille
- Maison de la méditerranée au Grau du Roi
- Marchés de Quissac, Ganges, Calvisson
- Foire Bio de Barjac

Animation chez Laurence ARRACHART

• Traite de 10h et 17h, samedi 27 et dimanche 28 avril

15 SCEA LA ROUSTIDE
Jocelyne FORT & Jean François MALLET

JONQUIERES ST VINCENT

Fruits, légumes et oeufs Bio



En maraîchage Bio depuis 1992 sur une surface de 20 hectares, nous produisons 96 espèces à l'année (140 variétés). Nous entretenons nos cultures avec la traction animale, et maintenons une

vie microbienne de nos sols. Nous sommes 4 permanents sur l'exploitation. En tant que «maîtres de stage» nous accueillons environ 5 stagiaires par an et embauchons 1 à 2 saisonniers sur 4 mois.

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 «La roustide cours Julien» à Marseille
- AMAP «Atoutbio» à Martigues
- AMAP «Croc'amap» à Nîmes
- AMAP «Roustid'Istres» à Istres
- Sur l'exploitation : les lundis, mercredis et vendredis

LIEU Chemin rural n°17 dit chemin des mas
30300 JONQUIERES ST VINCENT
04 66 04 12 64 - la_roustide@yahoo.fr
http://laroustide.over-blog.com
Latitude 43,824604 - Longitude 4,584565

Animation chez J.FORT & J.F.MALLET

- 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)

16 SERRES DU PONT D'OR
Caroline & Djamel MEZIANE

JONQUIERES 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 Nîmes à Villeneuve-lez-Avignon
- Sur l'exploitation l'été de 18h à 19h et l'hiver de 17h à 18h

Points de vente en circuits courts

- AMAP Nîmes à Villeneuve-lez-Avignon
- Sur l'exploitation l'été de 18h à 19h et l'hiver de 17h à 18h

LIEU Chemin de Pauvre ménage
30300 JONQUIERES ST VINCENT
09 80 95 08 95 - www.serredupontdor.fr
Latitude 43.8200373 - Longitude 4.5618153

17 SARL BRAVO

Nicolas, Céline et Christiane BRAVO

Volailles Bio

BEAUVOISIN



Voilà près de 20 ans que nous sommes éleveurs de volailles, nos parents ont tout d'abord créé en 1995 un élevage conventionnel et voici quelques années que nous travaillons avec eux. Depuis 2012, nous profitons de notre expérience d'éleveurs pour produire des volailles d'exception en Agriculture Bio, ce qui nous semble l'avenir. Nous restons une entreprise totalement familiale qui élève, transforme ses produits au sein de son propre abattoir et les diffuse jusqu'aux consommateurs.

Points de vente en circuits courts

- Sur l'exploitation du mardi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h et le samedi de 9h à 12h
- AMAP

Découverte de la SARL BRAVO

- Visite guidée (poussins, coqs, poules, pintades, canards, oies de tout âge sur parcours enherbé).
- Information sur l'alimentation, le mode d'élevage, la traçabilité, la transformation et la distribution au consommateur

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

18 FERME DE CABASSAN

Jean-François LORENTE

Fromages de chèvre fermiers

BEAUVOISIN



Installé sur Beauvoisin, mon exploitation comprend presque 3 ha de prairies où mes chèvres peuvent paître tranquillement au milieu des fleurs des champs. Elles produisent du lait 100 % naturel qui me permet de faire de beaux fromages fermiers frais, crémeux, secs ou demi-secs. Vous pourrez les déguster ! Grizou, le bouc, sera heureux de vous ouvrir la nurserie : chevrettes et chevreaux sont sa fierté !

Points de vente en circuits courts

- AMAP
- Groupement d'achat de particuliers
- Boutique de producteurs - L'îlot paysan à Congénies
- "La ruche qui dit oui"
- Vente directe Fromagerie à Générac

LIEU Chemin de Nîmes lieu dit Cabassan 30640 BEAUVOISIN
06 84 65 29 54 - jflorente@free.fr
Latitude 43.7281594 - Longitude 4.324569500000052

Animation sur la Ferme de Cabassan

- Visite de la chèvrerie ainsi que de la nurserie (chevreaux et chevrettes nés en mars)

Les Conseils de l'Épouvantail



• **Soyez prudents** : les chemins et petites routes d'accès aux fermes sont parfois étroits !

• **Penser à vous équiper** de vêtements et chaussures adaptés à l'environnement des fermes.

• **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

19 EARL DELACROIX KERHOAS

Thibaut KERHOAS

Vins, fruits, jus de fruits

THEZIERIS



Né d'une famille de paysans et nouveau venu dans l'agriculture, 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 en conversion biologique. Je vous attends au caveau à Théziers où 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
- Biocoop à Avignon et Biomarché à Caissargues
- Le verger fleuri à Nîmes
- Cereprim à Aix-en-Provence
- Le stand de Thérèse FAVE (confitures) au marché d'Alès
- Caviste "Plus belle la vigne" à Marseille
- Sur rendez-vous au 06 33 18 50 80

LIEU CAVE : rue des faubourgs 30390 THEZIERIS
06 33 18 50 80 - tibokerhoas@yahoo.fr
Latitude 43.90201829999999 - Longitude 4.62312380000003

Animation
• Réalisation d'une fresque bio sur place au cours du week end par Supocaos et Grumo, peintresThéziérois

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

Animation
• Réalisation d'une fresque bio sur place au cours du week end par Supocaos et Grumo, peintresThéziérois

20 Domaine ROUGE GARANCE

Claudie & Bertrand CORTELLINI

Vin en Côtes du Rhône Villages 3 couleurs

ST HILAIRE D'OZILHAN



Notre domaine créé en 1996 se compose de 30 ha de vignes sur les communes de Castillon du Gard et Saint-Hilaire d'Ozilhan, au pied du Pont du Gard. Depuis plusieurs années en Agriculture Biologique, les vendanges sont manuelles et les vins sont élaborés d'une façon naturelle avec très peu de soufre. Nous vous proposons 9 cuvées (rouge, blanc, rosé) en Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Villages et Vin de Pays Coteaux du Pont du Gard.

Points de vente en circuits courts

- Au caveau tous les jours sauf dimanche et jours fériés de 9h à 12h et de 14h à 17h30 et de 9h à 12h et de 14h à 18h00 en juillet et août

LIEU 6 chemin de Massacan 30210 SAINT HILAIRE D'OZILHAN
04 66 01 66 45 - contact@rougegarance.com
www.rougegarance.com
Latitude 43.96999209829248 - Longitude 4.591440365722633

Le Gard "De Ferme en Ferme®"
27 & 28 Avril 2013



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

L'Hérault «De Ferme en Ferme®»
Retrouvez les 37 producteurs héraultais en consultant le site www.defermeenferme.com