

Agritour

Cévennes

Séjours de groupes

Vivez un séjour agritouristique en Cévennes !

Une activité
«Vis ma vie
à la ferme»



Côte Cévennes

entre Ardèche et Provence

Un hébergement
en milieu rural



Une restauration
avec une découverte
des plats et produits
Cévenols



Un moment
bien-être



Photo Jean-François Rougier

Une activité de
mobilité douce

■ Accueil de groupes
de 10 à 15 personnes

Durée 3 jours :
2 nuits

Lieu Cèze
Cévennes

Taille du groupe 10 à 15
personnes maximum

Période Avril, mai, juin
septembre,
octobre

Si vous avez besoin
d'un moyen de transport pour
le séjour, consultez-nous !

Tarifs 275 € par personne.
Pour un tarif enfant, merci de nous consulter.

Ce prix comprend :

- 2 nuitées en hôtel 4 étoiles en chambre double
- 1 dîner
- 2 petits déjeuners
- 2 déjeuners
- 2 visites et ateliers dans des fermes partenaires
- 1 balade commentée (naturaliste ou patrimoniale)
- 1 forfait aux Thermes des Fumades : spa + massage de 20'
- 1 séance bien être relaxation ou yoga

En option :

- Soirée musicale avec dîner à Saint-Brès : 35 €
- Séance de Reiki¹ : 50 € (1h30)
- Soins neuro-lymphatiques de 2h30¹ : 80 €

Consultez-nous pour en savoir plus !

Ce prix ne comprend pas :

- les boissons
- le transport des participants
- le supplément en chambre individuelle

¹Hors cadre conventionnel de l'ordre des kinésithérapeutes. En aucun cas, le reiki et la relaxation ne se substituent à la médecine officielle.

«Agritour Cévennes» est un séjour de découverte du territoire, qui met en valeur l'agriculture locale et les produits du terroir, tout en mobilisant les acteurs des domaines touristique et agricole dans une démarche commune.

Les séjours «Agritour Cévennes» intègrent un hébergement rural, des propositions de restauration avec découverte de produits cévenols, une activité expérientielle à la ferme, une prestation encadrée de mobilité douce et un moment de bien-être. Des prestations naturalistes, créatives ou culturelles peuvent venir compléter le programme.

En cas de mauvais temps, une adaptation du programme vous sera proposée.

Pour plus d'informations et réserver,



merci de contacter Gard Tourisme
04 66 36 98 12
04 66 36 98 13

reservation@tourismegard.com

N° immatriculation IM 030100004
ATOUT France



■ Programme du séjour

	Jour 1	Jour 2	Jour 3
Matin		Petit déjeuner Thermes des Fumades : spa + massage 20' <i>Allègre les Fumades</i>	Petit déjeuner Séance bien-être : yoga, relaxation... Découverte des activités agricoles du Mas de Bruguerolle, et la production de thé bio de Cévennes. Atelier pratique. <i>St Ambroix</i>
	Midi	Déjeuner Restaurant La Détente <i>Allègre les Fumades</i>	Déjeuner Table d'hôtes à la ferme Mas de Bruguerolle <i>St Ambroix</i>
Après-midi	Arrivée au Mas du Terme <i>Barjac</i> Installation	Découverte des diverses productions de la ferme bio de Christophe Taulelle (plantes aromatiques, arbres fruitiers, raisin de table...). Balade commentée avec point de vue entre Garrigues et Cévennes. <i>Allègre les Fumades</i> ou Découverte de la Ferme des Cabrioles : son élevage de chèvres et sa production de fromages et yaourts bio. <i>Rivières de Theyrargues</i>	Balade commentée* (naturaliste ou patrimoniale) <i>St Ambroix</i> Fin du séjour
	Soirée	Dîner Restaurant «Le Carré des Saveurs» - Mas du Terme	Retour à l'hébergement Dîner libre

*Elle peut être déplacée dans l'après-midi du J1.



■ Vis ma vie à la ferme !

Moment de partage et d'expériences autour du métier de l'agriculteur et de ses productions



Agriculteurs engagés dans la démarche sur le secteur Cèze Cévennes :



Photo Christophe Marcolly

Christophe Taulelle, producteur de plantes aromatiques et médicinales et arboriculteur en agriculture biologique à Allègre-les-Fumades

Balade commentée avec point de vue entre Garrigues et Cévennes.

Ce parcours vous fera découvrir des espèces mellifères (présence d'un rucher) et des cépages résistants destinés à la récolte de raisin de table mais aussi des fruits «alicaments» : grenadiers, figuiers, mûriers... dont les propriétés ont des vertus pour la santé.



Photo Christophe Marcolly

La Ferme des Cabrioles à Rivières-de-Theyrargues
Sophie Fornareso & Jeff Duquenoy

Venez partager notre vision d'une agriculture paysanne, respectueuse de l'environnement et des animaux !

Découvrez notre élevage de chèvres conduit en extensif et en agriculture biologique (mention Nature et Progrès). Nous transformons sur place le lait de nos 45 chèvres en fromages lactiques, en tommes de chèvre et en yaourts que nous commercialisons en vente directe.



Mas de Bruguerolle à St Ambroix - Xavier Fahy & David Macq

Ferme en agriculture biologique en bord de rivière sur un terrain de 3.5 ha, qui offre un cadre privilégié pour se ressourcer et se détendre.

Faire pousser son thé, bouturer ses rosiers, créer un massif de plantes aromatiques originales, reconnaître les arbres et les soigner : cela vous tente ?

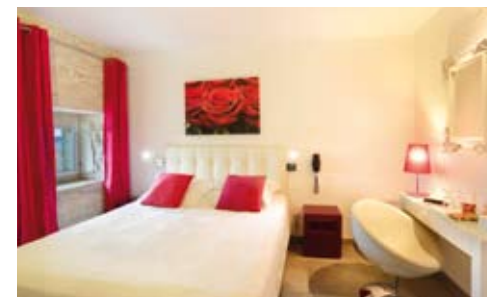
Au programme : visite du parc arboré de plus de 200 espèces, de l'exploitation agro-écologique (thé, houblon, miel, maraîchage... et poules pondeuses Bio). Atelier ludique avec mise en pratique animé par David le jardinier, pour découvrir ou redécouvrir mille et une astuces pour avoir (ou garder) la main verte tout en s'amusant ! Chacun repart avec son petit pot et des idées plein la tête !



■ Hébergement

Un hébergement de qualité en milieu rural

Partenaire engagé dans la démarche sur le secteur Cèze Cévennes :



Mas du Terme à Barjac

Le Mas du Terme, hôtel de charme 4 étoiles, vous accueille dans un havre de paix au cœur de son vignoble de 40 hectares bigarrés par des champs de lavande et d'oliviers.

Vivez l'authentique dans la partie historique du Mas, séjournez en «chambre charme» alliant le classicisme de la pierre et le mobilier contemporain. Lumineuse, chaleureuse, chaque chambre est unique de par son agencement, sa décoration et son ambiance et dispose de lit king-size ou lit 160, douche à l'Italienne ou baignoire.



■ Restauration

A la découverte des plats et produits Cévenols.



Restaurateurs engagés dans la démarche sur le secteur Cèze Cévennes :



Le Carré des Saveurs (Mas du Terme) à Barjac

...cultive de subtils accords entre fraîcheur et plaisir : fraîcheur d'une cuisine de saison, savoureuse et créative.

C'est aussi un carré de jardin de plantes aromatiques, fraîchement cueillies pour relever tous les plats concoctés par le Chef. Toutes les viandes françaises sont rigoureusement sélectionnées. Tous les desserts sont faits maison.



La Détente à Allègre les Fumades

A l'ombre des platanes, dégustez une cuisine familiale et savoureuse aux accents du terroir cévenol et gardois*.

Découvrez les produits emblématiques comme le pélardon des Cévennes (fromage de chèvre), l'oignon doux, la truite mais également la brandade de morue. Et pour clôturer sur une note gourmande : un dessert à la châtaigne, miel et fruit de saison accompagné de cartagène !

Table d'hôtes à la ferme :



Mas de Bruguerolle à Saint-Ambroix

Plats élaborés* à partir des produits de la ferme (œufs bio, salades et légumes divers, fruits rouges, miel, thé, plantes aromatiques) et des produits du terroir.

Quelques exemples de plats proposés : Oeuf cocotte pélardon, feuilleté à truite de Villefort. boudin noir aux deux pommes, cailles aux marrons et polenta rôtie... et pour les gourmands : Brownie chocolat miel, oeufs à la neige ou poire au vin avec sa boule de crème glacée maison à la verveine !

*Le travail avec des produits frais et locaux nécessite de choisir une semaine à l'avance l'entrée et le plat principal. Les menus vous seront communiqués à la réservation du séjour.

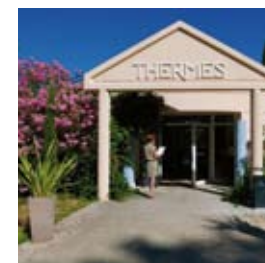


Photo Christophe Marcol

■ Moment bien être

Massage, spa, yoga...

Partenaires engagés dans la démarche sur le secteur Cèze Cévennes :



Thermes des Fumades à Allègre les Fumades

Faites escale aux Fumades les bains «Terre d'eaux et de bien-être», petite station nichée au cœur du parc, où bien-être et savoir-faire vous attendent.

A découvrir : un massage bien-être de 20 mn (1 zone) + 2 h d'accès aux spa (piscine en eau sanitaire, chauffée ou ouverte selon la saison, sauna, hammam et tisanderie).

Prêt du peignoir et de la serviette inclus. Mise à disposition de vestiaires et casiers fermant à clés. **Les clients doivent prévoir : maillot et sandales propres (obligatoires) ou en vente sur place.**



Yoga ou séance de relaxation

Marina TSCHAEN

Le yoga «entre Amérique et Asie» est un métissage de deux continents. L'un fait appel aux éléments (feu, eau, air, terre) et animaux totem. L'autre apporte les postures connus du yoga «Les 5 tibétains». Ce yoga est dynamique et son déroulement se fait en 3 parties Les étirements, le yoga proprement dit la méditation avec le Aum et méditation silencieuse.

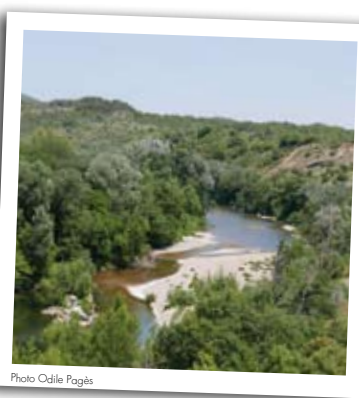


Photo Odile Pagès

■ Une balade commentée

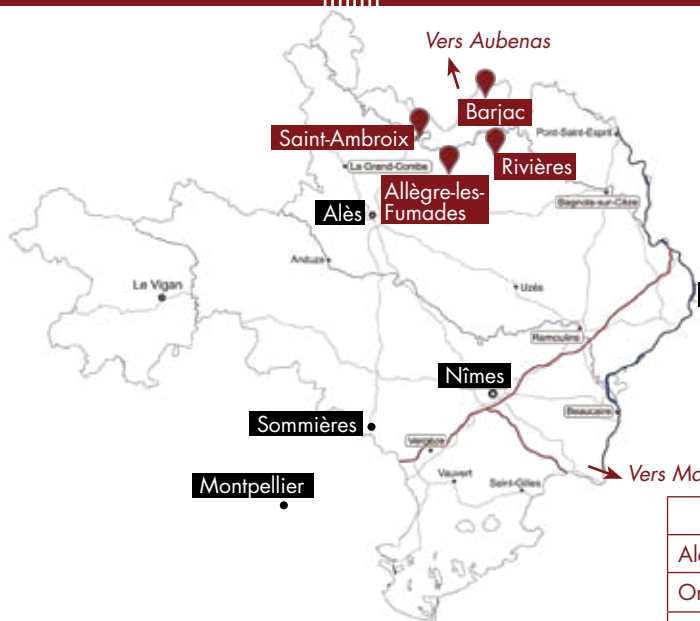
par un guide de l'Office du Tourisme Cèze Cévennes

Au choix :

Balade naturaliste : découvrez un patrimoine oublié : faisces, mazets, capitelles témoignant de l'activité agricole. De nombreux points de vue s'offrent à vous : méandres de la Cèze, vignobles et terres cultivées dans la plaine...

Visite guidée de la vieille ville de St-Ambroix : découvrez les éléments remarquables que recèlent les vieilles bâtisses, l'histoire de la ville, avec sa fameuse légende du boeuf volant, de la cité médiévale en passant par la ville forte protestante jusqu'au XIX^{ème} siècle.

*Environ 2 h - Niveau facile



Distance entre Barjac et...			
Alès	34 km	Avignon	66 km
Orange	57 km	Montpellier	110 km
Nîmes	65 km	Marseille	169 km

■ Une action des CIVAM Gard

Depuis 2016, la Fédération Départementale des CIVAM du Gard coordonne le projet «Agritour Cévennes», qui a pour but de valoriser l'agriculture cévenole et les produits du terroir en développant des offres agri-touristiques.

C'est un projet financé dans le cadre du programme européen LEADER et cofinancé par le Conseil Départemental du Gard.

Notre séjour vous intéresse ? Prenez contact avec :



Gard Tourisme 04 66 36 98 12 – 04 66 36 98 13
reservation@tourismegard.com

N° immatriculation IM 030100004 ATOUT France



Agritour Cévennes est une action menée par :



Fédération Départementale
des CIVAM du Gard
216 Chemin de Campagne 30250 SOMMIÈRES
tél. 04 66 77 47 84 www.civamgard.fr
Centres d'initiatives pour valoriser l'agriculture et le milieu rural

avec le soutien de :



PROJET COFINANCÉ PAR LE FONDS EUROPÉEN AGRICOLE POUR LE DÉVELOPPEMENT RURAL
L'EUROPE INVESTIT DANS LES ZONES RURALES

*en collaboration pour le secteur
Cèze Cévennes avec :*



Communauté de communes
Cèze Cévennes



Office du Tourisme Cèze
Cévennes



Gard Tourisme