

De Ferme en Ferme®

Pour faciliter vos déplacements, les fermes sont numérotées de 1 à 59 sur la carte. Le parcours est balisé par des flèches jaunes «De ferme en ferme» où sont mentionnés les numéros des fermes.

Composez 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.

59 agriculteurs sur 9 territoires vous ouvrent leurs portes pour vous faire découvrir leurs activités agricoles locales, leurs savoir faire et leurs produits par des visites guidées et des dégustations gratuites !

Ils sont nombreux à pratiquer l'Agriculture Biologique. Plus d'info sur www.biogard.fr

Légende

- Possibilité de pique-nique sur place
- Petite restauration à la ferme
- Ferme facilement accessible aux handicapés
- Chiens acceptés si tenus en laisse
- Chiens interdits
- Hébergement
- Table d'hôtes-ferme auberge
- RACINES Gard Lozère
Accueil éducatif et social à la ferme
Publics accueillis : scolaires, familles...
- Accueil paysan
Hébergement, restauration, et animations touristiques
- Bienvenue à la ferme
Produits fermiers, restauration, hébergement, loisirs...
- Fermes labellisées en Agriculture Biologique
- Fermes adhérentes à Nature et Progrès

Les Conseils de l'Epouvantail

- 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 !

- Pensez à vous équiper de vêtements et chaussures adaptés à l'environnement des fermes (tennis, chaussures de randonnée voire bottes) et au temps (chapeau, bouteille d'eau, vêtement de pluie...).

- 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 !

- Les enfants sont les bienvenus mais nous vous rappelons qu'ils restent sous la responsabilité des parents durant toute la visite et les animations réalisées sur les fermes !

- Soyons éco-responsables - 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.

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, nous sommes déjà le 2^{ème} département français pour le nombre de producteurs bio. Nous travaillons désormais à faire profiter les Gardoises et les Gardois de cette réussite dans leur alimentation au quotidien.

- Encourager une offre de qualité (aide à la production, la transformation, la logistique).

- Permettre l'accès au plus grand nombre de Gardois (aide à l'intégration en restauration collective, à la commercialisation).

- Sensibiliser au mode de consommation responsable (formation de cuisiniers, actions éducatives) et soutenir les événements portés par les producteurs de proximité.

Pays Alésien - Vallée des Gardons

1 Les plants de la Graine **Mialet**
Delphine KROLIKOWSKI
Plants potagers AB et Nature et progrès
Installés dans la vallée de Mialet, situé en bordure de gardon, «Les plants de la Graine» vous accueilleront dans ses serres pour vous faire découvrir le métier de pépiniériste. Vous y trouverez des plants potagers, aromatiques et fleurs en bio. Pensez à votre potager !
Lieu La Rouquette, Luziers 30140 MIALET - 06 71 14 14 51 delphkrolik@gmail.com www.lesplantsdelagraine.free.fr

2 David SAUTET **Mialet**
Semences - Légumes, caviars, confitures, sirops, châtaigne, miel, propolis...
Écologie de formation, je fais pousser dans ma ferme en agroécologie plus de 40 légumes dont certains exotiques. Je cultive avec des méthodes respectueuses de la Vie et défendant l'autonomie paysanne : phytothérapie («purin», tisanes...), paillage végétal, non travail du sol, production semences et plants, compost. Venez découvrir ce grand jardin diversifié et certains de mes alliés : mule, abeilles et prochainement volailles !!
Assiette fermière végétarienne (7 €) : Réservé ! Desserts - Buvette (tisanes, sirop, jus) -
Animation - A 11h : construction de nichoirs à insectes pour l'accueil de la faune auxiliaire (pollinisateurs, prédateurs).
Lieu La Rouquette 30140 MIALET - 07 60 56 22 20 sautedavid@yahoo.fr

Les fermes 1 et 2 sont sur un même lieu !

3 Le Poulailler de Papé Louis **Cardet**
Janick PEYRON
Oeufs Bio extra frais, luzerne, blé
Découvrez l'élevage : 500 poules pondeuses Bio Éthique (pouilliers ronds atypiques, auto-construits en ossature bois), polyculture, agro-écologie, agroforesterie, biodiversité, autonomie, bien-être animal...
Lieu dit «Les Lauzières» 30350 CARDET - 06 82 75 78 73 janick.peyron@gmail.com

ATTENTION ! Les agriculteurs numérotés 3 et 4 vous accueillent sur un même site à CARDET chez Janick PEYRON

4 Les Ruchers Cévenols **Cardet**
Jean-Michel GALLIFET
Essaims et miel
Je vous accueille sur l'un de mes 7 ruchers sédentaires en production de miel. Je pratique une apiculture traditionnelle et biologique pour favoriser la biodiversité, le bien-être des abeilles et de l'environnement.
Animation : Ruche vitrée
Lieu Chez Janick PEYRON - Lieu dit «Les Lauzières» 30350 CARDET
Contact - BOISSET ET GAUJAC - 06 58 27 27 03 lesrucherscevenols@yahoo.fr

5 Domaine Coste Longuière **Lézan**
Patrick REPELLIN
Vin organique sans sulfite ajouté
Découvrez des 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.
Lieu 100 Route d'Alès 30350 LEZAN - 06 72 77 63 98 - terzcostlong@hotmail.fr - www.costelonguiere.com

6 Denis et Hélène DESMAREST
Ribaute les Tavernes
Blé, farine, pain, pâtisserie
Venez visiter notre moulin à meule de pierre Astrier et la boulangerie.
Visite de la meunerie, fabrication de pains tout au long de la journée.
Atelier pâtisserie fine, le samedi à 9h00 et 15h (durée env.2h). **Atelier macarons** dimanche 9h et 15h. Repartez avec vos macarons. Pensez à emmener votre tablier ! Nombre de places limitées. Tarif : 15 €. Réservez au 06 79 55 33 36. **Atelier** pâte à sel. Des surprises lors de la visite !
Petite Restauration sans réservation entre 12h et 14h30 Lieu abrité
Lieu 302 Chemin des Rouvières - Route d'Alès D 6110 - entre Saint Christol-les-Alès et Les Tavernes. Chemin goudronné. 30720 RIBAUTE LES TAVERNES - Denis, paysan boulanger : 04 66 83 42 02 - Hélène : pâtissière, chocolatière, glacière : 06 79 55 33 36

7 Mas de la Courme **St-Bénézet**
Mathieu RIO
Fromage de chèvre fermier, viande de porc élevé en plein air
Producteur de pélarдон AOP (110 chèvres), Mathieu s'occupe avec ses 3 salariés, de l'élevage à la transformation en fromages. Découvrez également son élevage de porc plein air (vente de charcuterie).
Animations : Dégustation de fromages et de charcuterie. **Traite du soir à 18h.**
Lieu 30550 ST-BÉNÉZET 04 66 60 07 58 - 06 81 41 85 82 www.mas-courme.com mathieu.rio@orange.fr Facebook Pélarдон fermier - St Bénézet

8 Mohair de la Pastourelle - Céline BROCHIER **St-Etienne-de-L'Olm**
Chèvres angora - Mohair
Céline vous invite au Mas de la Pastourelle, pour vous faire visiter son élevage de chèvres angora et vous livrer tous les secrets de son métier. Dans son coin boutique, elle vous présentera ses laines et confections en mohair et une vidéo de 15 mn qui illustre les différentes étapes de transformation de la laine. **Buvette** sur place !
Animation : A partir de 14h - Atelier laine mohair pour les enfants
Lieu Chemin de Domessargues 30360 ST-ETIENNE-DE-L'OLM 07 81 46 99 96 celine@mohairdelapastourelle.fr www.mohairdelapastourelle.fr

9 Mas Perdu **St-Christol-les-Alès**
Monique GARCIA ROBERT
Légumes, jus de raisin, miel, châtaigne, crème de châtaigne...
A deux pas d'Alès et d'Anduze entre collines et vergers venez découvrir la ferme accueilli du Mas Perdu. 37 ans d'expérience en agriculture bio pour des légumes et des fruits sains et bons à déguster sur place ! Vous ne manquerez pas de vous attarder auprès des buttes de haies fruitières en permaculture ; toute une technique que nous vous expliquerons. Nous vous présenterons «doudou» notre âne, nos Meyrens, nos poules, nos abeilles, bref, notre ferme !
Lieu 536 Chemin des Brusques - Boujac 30380 ST-CHRISTOL-LES-ALES 04 66 60 76 80 moniquegarcia@lemasperdu.com www.masperdu.com

10 Spiruline arc-en-ciel **Alès**
E.ROUSSELOU & F.LÉPINAY
Spiruline, jus de pomme
Dans notre ferme, la spiruline (micro-algue) est récoltée le matin d'avril à novembre. Découvrons ensemble son histoire, là où elle vit et où elle est cultivée aujourd'hui. Vous verrez les bassins, la spiruline au microscope, le séchoir...
Toutes les 30 mn : animation, projection, dégustation !
Nouveau cette année ! - Buvette sous notre dôme géodésique en bois de châtaignier. Tables et ronds dispos pour vos pics-nics ! Découverte de la permaculture de 11h à 12h. Atelier enfants "peintures de spiruline" de 10h à 11h et de 16h à 17h.
Lieu 317 Chemin de Saint Brancas 30100 ALÈS - 06 95 49 60 75 contact@spirulinearcenciel.fr www.spirulinearcenciel.fr La ferme se situe entre la piscine et Hyper U, fléchage depuis Hyper U

11 Élevage MOURRIN **Canaules&Argentières**
Olivier MOURRIN
Porc, volailles, œufs, céréales
Olivier, éleveur de porcs fermiers et de volailles fermières (poulets, pintades) est installé à Canaules depuis de nombreuses années. Il fait naître ses petits cochons et les nourrit avec les céréales (blé, orge, pois protéagineux, tournesol) issues de son exploitation labellisée AB (agriculture biologique). Les volailles déambulent librement dans des parcs en plein air et sur les terres de la ferme. Elles sont nourries avec les céréales bio de l'exploitation.
Animation : Barbecue à disposition pour la pause déjeuner (apporter vos couverts et vos assiettes !)
Lieu Lieu-dit La Bauque 30350 CANAULES et ARGENTIERES 06 75 54 74 63 elevagemourrin@gmail.com

12 Domaine de COMIAC **St-Jean-de-Crieulon**
Marc et Elena LAURENT
Vins - Gîtes 3 épis
Imaginez un petit hameau cévenol entouré de vignes cultivées dans le plus grand respect de l'environnement où nous vinifions nos vins : les animaux de la ferme poules, oies et pintades y picorent en liberté ! Visite du vignoble, de la cave particulière avec dégustation.
Petite Restauration sur réservation - Assiette fermière à 15 € (saucisse fermière grillée, légumes, frites, 1/2 chèvre, 1 verre de vin) - Assiette tapas à 5 €
Animations : 10h30 - 13h30 - 17h00 : Assemblage des vins par les visiteurs accompagné par du vigneron. Pour les enfants : dégustation surprise !
Route de Logrian 30610 ST-JEAN-DE-CRIEULON - 04 66 93 01 39 ou 06 22 43 85 35 domainedecomiac@orange.fr www.domainedecomiac.com
13 Le Mas des Tilleuls **Sauve**
Claude VIGOUROUX
Pélarдон AOP, fromages de chèvre, viande de chevreau, œufs fermiers
Claude Vigoureux, éleveur caprin, produit des fromages de chèvre fermiers, des faisselles, du pélarдон AOP mais aussi des œufs fermiers. Venez découvrir la chévrerie, c'est avec plaisir qu'il vous fera partager son savoir-faire !
Lieu Route de Durfort - 30610 SAUVE 06 73 81 14 31 claude.vigoureux530@orange.fr
14 Asinerie des Garrigues **Sauve**
Laurence ARRACHART
Lait d'ânesse et sirops et gelées Bio
Laurence trait ses ânesses pour la commercialisation de savons, de cosmétiques et de bonbons au lait d'ânesse Bio. Elle fabrique également des sirops et gelées (thym, lavande...).
Restauration - Menu -14 € - Plancha de poulet et magret de canard - Tempura (beignets) de légumes - Fromage de chèvre - Crêpe au lait d'ânesse - 1 verre de vin ou sirop
Réservation conseillée pour le repas
Animations : Démonstration de traite : 10h, 11h, 15h, 16h, 17h - Vente de crêpes au lait d'ânesse : 10h à 17h
Calèche tirée par un âne (si le temps le permet)
Lieu Route de Villesèque - 30610 SAUVE - 06 11 38 36 28 - contact@asineriedesgarrigues.com www.asineriedesgarrigues.com
15 Ganaderia Barcelo **Quissac**
Michel & Jacqueline BARCELO
Viande Bovine Bio - Chambres d'hôtes
Découvrez notre élevage (en agriculture biologique) de toros de race espagnole destiné au spectacle. Nos animaux vivent en liberté, toute l'année dans les prés.
Salle de réception - Lieu abrité
Assiette tapas -5 € : Charcuterie de toro, fromage **Assiette fermière -8 € :** Saucisse ou émincé de steak ou gardiane de toro - Riz **Menu fermier -20 € :** Salade au chèvre chaud - Gardiane de Toro - Riz - Dessert - Vin et café compris.
Animation : Visite de la ganaderia en charrette 10h00 et 15h00 Animation équestre : 12h00 et 16h00
Lieu Mas du SIRE - Chemin du Cros 30260 QUISSAC - 06 69 44 87 79 michel.barcelo92@orange.fr
16 Le Jardin de Marie **Quissac**
Marie Christine LACARRIÈRE
Potager, fraises, framboises, groseilles, mûres, safran, conserves de légumes, confitures
Sur 4 ha, découverte des cultures et du laboratoire de transformation des fruits et légumes. Pour le plaisir des petits, et des grands: petits animaux en liberté.
Petit déjeuner ou goûter - 5 € - Assiette tapas : 5 € - Menu fermier avec 1 verre de vin + Café -15 €/pers.
Lieu abrité - Réservation nécessaire avant le 25 avril
Animations : Promenade aménagée et jeu découverte. Dégustation des produits de la ferme
Lieu 299 Traverse de la Paramèle 30260 QUISSAC 06 89 67 33 23 mariechristinelacARRIERE@gmail.com
17 Domaine Leyris Mazières **Sérignac**
Gilles & Odile LEYRIS
Viticulture Bio
Découvrez notre domaine viticole Bio situé entre Sommières et les Cévennes. Conduits en agriculture biologique, en appellation AOP Languedoc Sommières, ce sont 15 ha de vignes que nous vinifions dans le souci du respect de l'environnement.
Animation - A 11h et 15 h : Sortie découverte commentée, échange sur la biodiversité et l'espace naturel.
Lieu D 999 (au niveau des Baraques de Sérignac) - SERIGNAC - 06 11 35 74 21 - gilles.leyris@wanadoo.fr odile.leyris@gmail.com

Piémont Cévenol

18 Mas d'Aubas **Fontanès**
Menou et Bruno PLANIOL
Maraîchage Bio
Nous serons heureux de vous faire découvrir notre nouveau lieu (4 horaires : 9h, 11h, 14h30 et 16h30). Nous vous accueillons avec une boisson chaude accompagnée d'une pâtisserie sans gluten !
Animations : Introduction de la visite sur le compostage à la ferme - Stand de l'assoc. "Les Glaneur'euses" (Glanage, cueillette de plantes sauvages, ateliers cuisine, chasse au gaspillage et autonomie alimentaire, éducation à l'environnement...)
Lieu 2900 Mas d'Aubas 30250 FONTANES 06 08 67 92 87 - planiolbio@gmail.com

19 Domaine Cabanis **Vauvert**
Jean-Paul CABANIS
Vin, raisin de table
Le domaine, en Agriculture Biologique, depuis 30 ans est situé sur le point culminant des Costières de Nîmes. Parcourez notre sentier de découverte de la biodiversité (géologie,faune, flore) !
Animations : • Atelier Taille de l'Olivier Samedi à 14h et Dimanche à 11h. • Balade en Calèche :Dimanche, 14h à 16h - Dégustation des vins et jeu découverte des arômes : tout le week-end
Lieu Mas Madagascar 30600 VAUVERT - 06 79 26 30 84 maiancabanis@orange.fr Facebook Domaine Cabanis

20 Mas d'Angelin **Vauvert**
Jimmy FELON
Élevage d'ovins viande
Depuis 6 ans, je parcours avec mon troupeau de 300 mères, les vignobles Bio et les terres situées aux alentours de mon exploitation. Venez nous rencontrer au pied des marais dans la Costière, découvrez notre élevage et nos produits proposés en vente directe.
Assiette fermière - 4 € - Apporter vos couverts et assiettes !
Lieu 30600 VAUVERT - 06 33 97 08 71 - 06 06 54 68 19 marjotango@live.fr

21 Nymphéa **Le Cailar**
Philippe, Cathy, Manon PROHIN
Plantes aquatiques ornementales et épuratrices
Producteurs de plantes aquatiques installés depuis 30 ans, nous vous accueillons sur notre exploitation de 5 ha pour vous faire découvrir nos 250 variétés de plantes ornementales et épuratrices (néphars, lotus, plantes de berges...).
Animation : 17h - Atelier de repiquage ou rempotage
Lieu Rue du Pont des Touradons 30740 LE CAILAR - 04 66 88 55 00 nymphea30@orange.fr www.nympheadistrib.com

22 Manade AGNEL **Le Cailar**
Jean-Elie et Marie AGNEL
Élevage de taureaux Camargue, AOP Taureau de Camargue, terrines, saucisson
Au cœur de la capitale de la Camargue gardoise, découvrez un élevage de taureaux de race Camargue élevé dans un environnement préservé : présentation du travail du manadier, tri du bétail... Buvette sur place.
Assiette tapas - de 4 € à 8 € - Assiette du Gardian -17 € : Gardiane de taureau - Riz - Dessert - Vin et café compris
Grand gîte de 110 m² dans véritable Mas Provençal
Soirée Camarguaise aux côtés des Gardians - Samedi 23 Avril à 18h30 - Lieu : Prés de Chaberton - démonstration de course camarguaise. Coursejéade, apéritif et repas animé (30 €), animé par Ramoucho & les Gipsy. Réservez !
Lieu Prés de Chaberton 30740 LE CAILAR - 06 12 33 57 48 contactlamusette@gmail.com www.la-musette-en-camargue.com

23 Ferme de la Sestière **St-Laurent-d'Aigouze**
Alain HUGON
Viande d'agneau - Production foin, luzerne paille...
Notre exploitation familiale est composée d'un troupeau de moutons élevés en pleine nature (vente de viande d'agneau sur commande. Nous sommes en autosuffisance pour l'alimentation animale et possédons également un grand nombre d'animaux de basse-cour. Vente directe à la ferme sur commande.
Assiette fermière -10 € : grillade d'agneau et son accompagnement. **Réservation de préférence**
Lieu Chemin de Vacaressé 30220 ST LAURENT D'AIGOUZE 06 83 45 74 52 nans-hugon@wanadoo.fr

24 Domaine de Sylvéréal **Vauvert**
Magalie RENAUD
Viande de taureau Bio AOP - Riz Bio - Viande d'Agneau - Charcuterie de taureau (terrines, saucisson...)
Le Domaine de Sylvéréal, 160 ha dédiés à l'agroécologie, se découvre en petit train ! Rizières, manade de taureaux et de chevaux, élevage extensif de chèvres Rove, brebis,... se côtoient au profit d'une étonnante biodiversité. Découvrez une agriculture en autosuffisance respectueuse de son environnement.
Assiette tapas - 8 €
Animation : A partir de 10h - Visite en petit train, découverte du cheval Camargue et dégustation des produits
Lieu D58 Le Sablas (l'exploitation est sur la route entre Aigues Mortes et les Saintes Maries) 30600 VAUVERT 06 84 49 90 34 manade.sylveréal@orange.fr www.domaine-de-sylveréal.fr

25 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...
Grillade de taureau et agneau, légumes - sans réservation
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
Lieu 11951 Route des Iscles - Mas de Madame - D179 30800 ST-GILLES 06 67 12 19 31 lesdelicesduscamandre@gmail.com Les délices du Scamandre

26 Mas Neuf de la Motte **St-Gilles**
Bernard & Catherine POUJOL
Riz, foin, canards, conserves de canards
Nos canards désherbent nos rizières biologiques. 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.
Fonctionnement d'un domaine Camarguais en Bio, présentation du rucher, • Dégustation de terrines de canard • Pique-nique possible (tables et bancs fournis).
Lieu Route de Sylvéréal 30800 SAINT GILLES - 06 33 44 68 90 bernard.poujol@canard-deszirieres.fr www.canard-deszirieres.fr

27 Oliveraie JeanJean **St-Gilles**
Carole et Fabien JEANJEAN
Huiles d'olive biologiques, tapenades artisanales et olive de table
Depuis 20 ans notre travail est celui de la terre et de l'olivier. Venez découvrir notre oliveraie de 30 ha (10 000 arbres) cultivée en agriculture biologique. Au cours de la visite, vous pourrez suivre le cheminement de l'olive : de la production (Terre) jusqu'à sa transformation en huile d'olive dans notre Moulin.
Animations : • Dégustation et initiation aux différentes huiles d'olive • Découverte de nos 13 recettes de tapenades et spécialités cuisinées au Moulin
Lieu 2373 Chemin des Loubes 30800 ST GILLES 04 66 87 42 43 www.oliveraie-jeanjean.com contact@oliveraie-jeanjean.com

28 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 - Trismus d'abricot
Réservation nécessaire ! (jusqu'au Mardi 25 Avril)
Lieu GAEC des OUTARDES Route de Redessan 30127 BELLEGARDE 06 42 66 66 88 frederique.ruedas@orange.fr www.au-jardin-d-helix.com

Pays de Nîmes Terre d'Argence

29 Week-end PORTES OUVERTES
dans 59 fermes sur 9 territoires du Gard !
Petite restauration
Pensez à votre cabas !
Vente de produits :
Visites et dégustation gratuites !
www.defermeenferme.com
www.gard.fr
www.civamgard.fr

30 De Ferme en Ferme
avril 2017
30 et 29

31 Le Gard s'engage pour une alimentation de qualité
www.gard.fr
www.civamgard.fr

32 Le Gard s'engage pour une alimentation de qualité
www.gard.fr
www.civamgard.fr

33 Le Gard s'engage pour une alimentation de qualité
www.gard.fr
www.civamgard.fr

34 Le Gard s'engage pour une alimentation de qualité
www.gard.fr
www.civamgard.fr

35 Le Gard s'engage pour une alimentation de qualité
www.gard.fr
www.civamgard.fr

36 Le Gard s'engage pour une alimentation de qualité
www.gard.fr
www.civamgard.fr

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

"De Ferme en Ferme" est une marque déposée à l'INPI

Organisation
Fédération Départementale des CIVAM du Gard
maïne de Puechlong
610 Saint-Nazaire-des-Gardies
04 66 77 11 12 fd@civamgard.fr
www.civamgard.fr
Des initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural

Département du Gard

et avec l'appui de :
LE GARD DÉPARTEMENT
www.gard.fr
Gard Proadrien
nîmes métropole
Groupama
la vraie vie c'est aussi...
bio bleu