

Pays de Nîmes - Terre d'Argence

Côte du Rhône - Grand Avignon

Gard Rhodanien - Val de Cèze

Les Brebis de Malataverne

C. RIGAUD & S. FLAUGERE

Fromages et yaourts

Au pied du village de Lussan, Sandy et Christophe vous feront découvrir leur exploitation et leur fromagerie (dégustation). "Nous avons créé notre fromagerie pour transformer notre or blanc" en fromages lactiques (différents affinages) et yaourts !

Hameau de Malataverne 30580 LUSSAN 04 66 72 95 07
chris.rigaud@yahoo.fr Facebook Fromagerie les brebis de...

Cévennes : Galeizon & Vallée Longue Sud Lozère

Chèvrerie du Bois de Rame

Logan CEBRIA & Tony GUILLOT

Fromages fermiers, œufs de poules plein air, porc gascon

Dans les Cévennes, entre châtaigniers et pins venez découvrir la chèvrerie du Bois de Rame et ses 40 chèvres alpines chamoisées. Le troupeau pâture quotidiennement, pour le bien être des chèvres, entretenir la forêt et lutter contre les incendies, mais aussi pour le goût des fromages. Découvrez aussi les poules pondeuses, porcs gascons, tous élevés en plein air.

30110 LAMELOUZE - 06 79 97 16 22 chevrerieboisderame@live.fr
http://chevrerie-du-bois-de-rame.e-monsite.com/
Facebook Chevrerie Bois de Rame

Le Cure Bouso

Sabine PINTARD JACQUOT

Châtaignes, plantes aromatiques, confitures, sirops, spécialités culinaires

A 30 minutes d'Alès, dans la vallée du Galeizon, découvrez notre châtaigneraie Bio. Discussion sur l'utilisation culinaire de la châtaigne. Possibilité de rejoindre la ferme n° 46 (Chèvrerie) par le GR44bis (1 h environ). A voir à proximité de la châtaigneraie : église du XI^{ème} et pont moutonnier.

Assiette fermière - 18 € (à réserver)
Chambres d'hôtes (capacité 3 pers.) : 50 € la double - 42 € la simple, petit-déj compris. Repas gourmet + chambre (22 €)
Réservations avant le 21 Avril
30110 LAMELOUZE - 04 66 34 02 01 lecure@orange.fr

La Ferme Florette

Stéphanie et Bernard DELORT

Laine mohair (pelotes, écharpes, gants...), produits transformés à base de châtaigne

Stéphanie et Bernard vous proposent de découvrir l'univers d'un élevage de chèvres Angora en Cévennes Lozériennes en vous expliquant les différentes étapes pour arriver au produit fini. Découvrez les créations de Stéphanie mises à la vente (gants, écharpes, plaid, pull over, gilets...). Démonstration de cardage et de filage. Goûtez également leurs produits transformés à base de châtaigne (farine, confiture, gâteau, "castanous", pains, palets et meringues...). Visite de la châtaigneraie en rénovation.

48160 ST-HILAIRE-DE-LAVIT - 06 71 86 44 53
lafermeflorette@gmail.com http://fermeflorette.eclublog.com

Sauvages des Cévennes

Nathalie Bonneau & Samuel Zimmermann

Légumes de saison, apéritifs, liqueurs, sirops, confitures, chutneys, sauces. Tournage sur bois.

Petite ferme diversifiée, où l'on pratique la permaculture pour produire des légumes de saison, des fruits et plantes aromatiques. Nous possédons un petit élevage de brebis, chèvres, ânes, volailles... Au printemps, nous proposons des plants de légumes et de fleurs. Samuel passionné de tournage sur bois, réalise une grande variété de pièces uniques.

Animations : • Démonstration de tournage sur bois (10h, 11h, 14h, 16h) • Vente de plants
Les Cabanes 48240 ST-PRIVAT-DE-VALLONGUE - 06 31 65 67 79
lescabanescenvennes@gmail.com
http://sauvagesdescevennes.wordpress.com

Ferme Auberge de la Blichère

St-Julien-les-Points

Créée en 2009 la ferme auberge des Faïsses de la Blichère vous accueille toute l'année sur réservation. Du jardin à la table, du clapier à l'assiette vous pouvez déguster des plats de qualité.

Repas fermier (18 €) sur réservation
La Blichère 48160 ST-JULIEN-LES-POINTS - 06 77 93 27 62
robert.aigoin@wanadoo.fr www.ferme-auberge-blichere.fr

Producteurs fermiers de Pélarons des Garrigues

Céline COUDERC

Pélarons AOC et produits transformés à base de nos fromages

En pleine garrigue, entre Bernis et Langlade, notre exploitation accueille un troupeau de chèvres alpines chamoisées. Nous proposons à travers de nos produits les saveurs d'antan et la typicité gustative du fromage de chèvre.

Repas à thème - 15 € : Le fromage de chèvre dans tous ses états
Réservation obligatoire !

Animations : Découverte de l'élevage, la nurserie et explications sur la transformation fromagère.

Mas des Genêts 30620 BERNIS - 06 12 45 67 88
masdesgenets@wanadoo.fr

Chèvrerie des Garrigues

Lydie et Yoland MÉNIER

Pélarons bio, Brousse, Fromages blancs... découvrir notre troupeau de chèvres du Rove.

Au cœur de la Garrigue, venez découvrir notre troupeau de chèvres du Rove. Nos chèvres pâturent toute l'année dans les collines et profitent ainsi d'une nourriture saine, variée et naturelle. La qualité et la richesse de leur lait donne un goût unique aux fromages... pour le plus grand plaisir des gourmets.

874 chemin de Panissière 30210 CABRIÈRES (fléché depuis St Gervasy) - Lydie : 06 67 73 90 51 - Yoland : 06 52 13 86 68
lydie.menier@orange.fr

ATTENTION ! Les agriculteurs numérotés 30 et 31 vous accueillent sur un même site à CABRIÈRES à La Chèvrerie des Garrigues.

Pierre-Damien CHARRETIER

Miels (garrigue, montagne, chataignier, lavande, acacia, bruyère blanche)

Les ruches passent l'hiver et le début du printemps à St Gervasy. Elles sont ensuite (de mai à août) transmises vers des zones choisies pour leur flore et leurs bonnes conditions environnementales pour produire différents types de miel. Les deux autres activités principales sont l'élevage de reines pour multiplier les colonies et la pollinisation des cultures.

À La Chèvrerie des Garrigues - n° 30 - CABRIÈRES
Contact - SAINT GERVASY - 06 95 29 53 64
charretier.pierre-damien@laposte.net

LES RUCHERS d'ARAMON

Gregory FUNEL

Miels et produits de la ruche

Au cœur 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

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

Mas de Carles

Villeneuve-les-Avignon

Maraîchage, élevage caprin et transformation fromagère, élevage de poulets de chair, arboriculture, 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 maraîchage, l'arboriculture, l'oléiculture... le tout est labellisé Bio ! Dégustation de confitures produites au Mas à la fin de la visite. Visite gratuite toute l'année.

Petite restauration à la ferme. Réservation avant le 20 avril

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

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

Les POULETTES de la Calvette

Florie PASCAL

Œufs, céréales, raisin

L'élevage de poules pondeuses est une nouvelle activité de notre exploitation familiale. Les poulettes de la Calvette sont élevées en plein air au milieu des vignes et sont nourries principalement avec le grain de l'exploitation. Venez découvrir notre élevage fermier !

Goûter

Animation : • Atelier décoration d'œufs pour les enfants : tout le weekend sous la surveillance des parents !

1711 chemin de la calvette 30650 ROCHEFORT DU GARD 06 09 97 40 03 floriepascal@gmail.com
Facebook Les Poulettes de la Calvette

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 décauvonnage avec cheval de trait : de 9h30 à 11h30

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

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 : • Traités des chèvres à 17h00 • Biberonnage des chevreaux à 10h et 16h • Pâtûre des chèvres (selon le temps) de 14h à 16h30

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

Domaine ALGAL

St-André-d'Oliérargues

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 !

Lieu dit La Fumade 30330 ST-ANDRÉ-D'OLIERARGUES 04 66 82 62 75 domainealgal@gmail.com
www.spirulinealferme.com

Domaine de GRESSAC

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 naturels lors de la visite des vignes et de la cave.

Découvrez aussi notre élevage de chevaux pure race Espagnole, de l'étalement reproducteur aux poulains nés au Domaine.

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

MANJOLIVE

Sébastien DALONIS

Safran bio 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 ou même réserver vos bulbes ! Nous partagerons volontiers conseils et idées de recettes pour tous nos produits.

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

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 gagnons 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 €). Plateau repas (17 €).

Animations : 11 h - Démonstration de découpe du canard 17 h - Démonstration de gavage

Route de Salzac 30200 St Laurent de Carnols 04 66 82 70 90
fermedugubernat@orange.fr
http://lesproduitsfermiers.com/Fermegubernat.html

Pierre TESTU

St-André-de-Roquepertuis

Blés anciens, farine, pains

Paysan Meunier Boulanger en cours d'installation, je transforme mes 3 ha de blé Bio en farine à l'aide d'un moulin à meule de pierre. Je confectionne mes différents types de pain au levain naturel que je vende en circuits courts.

Chemin de Soulogue 30 630 ST-ANDRÉ-DE-ROQUEPERTUIS 06 01 77 39 86 testupierre@gmail.com
https://www.facebook.com/PierroTheBio

GAEC Domaine de l'Amandier

Geneviève ARNAL & Karine GAILLARD

Céréales, chanvre, amandiers, fourrages

Notre ferme conduite en Agriculture Bio (60 ha) se situe au pied du Mont Bouquet avec pour productions : fourrages, céréales, chanvre et amandiers. Nous transformons nos céréales en farine. Nous abritons une unité de transformation du chanvre (destinée à l'éco-construction).

Animation : • Toute la journée : Mouture de céréales (farine). • Démonstration d'enduits à base de chanvre à 10h et 15h.

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

Pays d'Uzès

Les Ruchers de l'Uzège

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.

Animation : Observation des abeilles dans une ruche vitrée

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

Domaine de Catresse

Arpaillargues

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

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

Écurie Font Clarette

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 qui, mélangé à de l'alcool devient de la cartagène. Sur son exploitation, Emmanuel débouresse ses chevaux à l'attelage et vous découvrirez ses chevaux cob normand et percheron.

Animations : Démonstration du travail de la vigne avec le cheval à 10h30 et 15h00. Dégustation de cartagène.

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

Terres d'Uzès

Catherine et Pascal ROGER

Confitures, sirops, tartinades, sorbets bios

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 cent rosiers seront en fleurs. Dégustation des sirops au terme de la visite.

Desserts et goûter (de 2,20 € à 5 €)

Animations : • Sensibilisation aux insectes pollinisateurs sauvages par Albert Mahé (samedi 14h00-16h00, dimanche 10h00-12h00 et 14h00-16h00) - Appareils photos recommandés. • Tables et bancs à disposition pour photo-niquer

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

Petite restauration à la ferme

Pays Alésien - Vallée des Gardons

• David Sautet - Miallet

• Denis et Hélène Demarest - Ribaute Les Tavernes-

• Piémont Cévenol

• Domaine de Comiac - St Jean de Crieulon - Assiette fermière 15 € - Réservez : 06 22 43 85 35

• Asinerie des Garrigues - Sauve - Menu à 14 € - Réservez conseillée : 06 11 38 36 28

• Ganaderia Barcelo - Quissac - Assiette tapas : 5 € - Assiette fermière 8 € - Menu fermier : 20 €

• Le Jardin de Marie - Quissac - Assiette tapas : 5 € - Menu fermier : 15 € - Réservez avant le 25 avril - 06 89 67 33 23

• Camargue Gardoise

• Mas d'Angelin - Vauvert - Assiette fermière : 4 € - Apporter vos couverts et assiettes !

• Manade Agnel - Le Cailar - Assiette tapas : 8 € - Assiette du Gardian : 17 € -

• Ferme de la Sestière - St Laurent d'Aigouze - Assiette fermière : 10 € - Réservez conseillée 06 83 45 74 52

• Domaine de Sylvéréal - Vauvert - Assiette tapas : 8 € -

• Nîmes - Terre d'Argence

• Les Délices du Scamandre - St-Gilles - Grillade de taureau et agneau

• Au Jardin d'Helix - Bellegarde - Assiette tapas pour 2 pers. : 7 € - Assiette Menu : 15 € - Réservez nécessaire au 06 42 66 66 88 avant le 25 Avril

• Producteurs Pélaron - Bernis - Repas à thème 15 € - Réservez nécessaire au 06 12 45 67 88

• Pays d'Uzès

• Terres d'Uzès - Arpaillargues - Desserts, goûter (2,20 € à 5 €)

• Grand Avignon

• Les Ruchers d'Aramon - Aramon - Sandwichs & Crêpes

• Mas de Carles - Villeneuve-les-Avignon - Réservez avant le 20 Avril au 06 17 91 14 80 ou 06 38 50 79 18

• Les Poulettes de la Calvette - Rochefort - Goûter

• La Chèvrerie d'Émilie - Roquemaure - Crêpes au lait de chèvre

• Gard Rhodanien - Val de Cèze

• Ferme du Gubernat - Burger de canard : 10 € - Plateau repas : 17 €

• Auzonnet - Mont Bouquet

• La Caracole - Menu fermier : 18 € - Menu enfant : 8,50 € Réservez recommandée : 04 66 25 65 70

• Cévennes : Galeizon & Vallée Longue Sud Lozère

• Le Cure Bouso - à 12h : assiette fermière 18 € Table d'hôtes : repas gourmet à 22 € (le soir)