



www.defermeenferme.com

Contacts Presse

Cathy GUIRAUDET BAUMEL - FD CIVAM du Gard
tél. 04 66 77 35 52 ou 04 66 77 11 12 - civamgard-pao@laposte.net

Sylvia PELISSIER - FD CIVAM du Gard
tél. 04 66 77 15 04 ou 04 66 77 11 12 - pelissier@civamgard.fr

Cette opération de **portes-ouvertes dans les fermes**, organisée dans le cadre du **programme d'actions circuit court du Conseil général du Gard**, a pour objectif de faire découvrir au public les savoir-faire et les métiers des agriculteurs engagés dans un développement durable.

Durant le week-end des 27 et 28 avril, les agriculteurs proposent des **visites gratuites et commentées de leur ferme** et de leurs activités, ainsi que des **démonstrations** et des **dégustations** de produits fermiers et Bio.



Mascotte
«De Ferme en Ferme®»

3 circuits proposés au public

soit 20 agriculteurs répartis sur les secteurs de :

- Garrigues - Vallée des Gardons
- Moyenne vallée du Vidourle
- Sud est de Nîmes - Pont du Gard

Ces producteurs souhaitent partager leur passion et leur savoir-faire. La visite des exploitations sera complétée par une dégustation des produits. **La plupart d'entre eux pratiquent l'Agriculture Biologique** (voir www.biogard.fr).

Les productions et les tailles d'exploitation sont diverses : maraîchage bio, apiculture, élevage (chèvres, volailles, vaches), arboriculture (pommiers,), grandes cultures (céréales et transformation en farine...), viticulture bio, oléiculture, autres productions (safran et produits dérivés, pois chiche, lentilles, ânes et produits cosmétiques...).

Petite restauration

Le public pourra se restaurer en réservant des assiettes-repas composées à partir des produits des différents agriculteurs.

Animations

Au delà des visites commentées et des dégustations, des producteurs proposent des animations (conte, ateliers pratiques, discussion autour de l'approvisionnement en circuits courts, projections de courts métrage, échanges avec un passionné d'ornithologie, observation des oiseaux... (nidification, importance de l'agroforesterie et de l'Agriculture Bio dans la préservation des espèces...).

Un événementiel national

Coordonné par la Fédération Nationale des CIVAM, **cet événement a lieu dans 22 départements et 9 régions : plus de 600 fermes ouvrent simultanément leurs portes durant un week-end.**

«La France de Ferme en Ferme®», c'est l'occasion unique de rencontrer des agriculteurs passionnés par leur métier, partenaires de la vie de leur territoire et désireux de faire partager leur expérience au grand public. Ces journées s'adressent aux adultes, qui retrouveront les gestes et les savoir-faire de leurs aînés, mais aussi aux enfants, qui auront l'occasion d'approcher de près la vie à la ferme, ses animaux et ses produits.

Gard et Hérault

Les deux fédérations CIVAM organisent conjointement le même événement.

Dans l'Hérault, 37 agriculteurs ouvriront leurs fermes sur 7 circuits (Montagne du Haut Languedoc, Pays de Roujan, Bassin de Thau, Garrigues montpelliéraines, Pic Saint Loup, Piémont des Cévennes, Pays de Lunel). Pour en savoir plus : www.civam34.fr - contact@civam34.fr

Les programmes détaillés sont disponibles sur :

www.civamgard.fr www.defermeenferme.com www.gard.fr

L'opération est également relayée par des partenaires locaux, départementaux, les offices du tourisme, les boutiques de producteurs, magasins Bio du département...

Présentation des 20 fermes

Circuit 1 - Garrigue Vallée des Gardons

1 Le Poulailleur de Papé Louis Janick PEYRON

Oeufs Bio extra frais, luzerne



Situé entre Anduze et Alés, 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 Lieu dit «Les Lauzières» 30350 CARDET
06 82 75 78 73 - janick.peyron@gmail.com

Latitude 43.99934408817529 - Longitude 4.090476036071777

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.

LIEU 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

LIEU 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 Vézenobres, «3 bis» à Alès
- Bar à vin : «Café noir» à Alès



Coste Longuière

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

Latitude 44.018 - Longitude 4.051

Circuit 1 - Garrigue Vallée des Gardons

5

Tom RAMPAZZI

Élevage et cultures associées en garrigues



MASSILLARGUES ATUECH

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

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



VÉZÉNOBRES



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



LIEU

«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

VÉZÉNOBRES

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

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 falafelle, flan de légumes / Fromage / Crêpe dessert / 1 boisson comprise

Réservation 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

Circuit 2 - Vallée du Vidourle

8 Domaine Leyris Mazière

Gilles & Odile LEYRIS **CANNES ET CLAIRAN**

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, Festivales - Domaine de Saporta à Lattes



LIEU 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 **CANNES ET CLAIRAN**

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»



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

Latitude 4 079832200000055 - Longitude 43 9000086

10 GAEC Mas des Garrigues

Bruno & Jean-Luc PLANIOL **LECQUES**

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 Marilou, épicerie de Claret
- Sur internet chez Terroir Direct
- Dans les restaurant : Bistrot «Sansavino» et «l'Hôtel de l'Orange» à Sommières, «Sous le Chêne» à Corconne

LIEU 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 **LECQUES**

Maraîchage Bio



Paysagiste de formation, je cultive depuis 2012 2000m² en maraîchage 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

LIEU 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...)

Circuit 2 - Vallée du Vidourle

12 Le Jardin de petitou Julien LONGCOTÉ

Maraîchage Bio



QUISSAC



Installé en maraîchage, 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

LIEU

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



SAUVE

Pélardons 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 pélardon 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 pélardon - Le Vigan / Fête de la cerise & Fête Médiévale à Sauve / Fête du terroir à Quissac / Foires et marchés locaux



LIEU

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

14 ASINERIE DES GARRIGUES Laurence ARRACHART

SAUVE

Lait d'ânesse et thym



Elevage d'ânes situé entre Sauve et Villesèque 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.

LIEU

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



Animation chez Laurence ARRACHART

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

Agriculture Bio

Accueil éducatif

Agriculture Biologique

Une majorité de producteurs accueillant pour «Le Gard de Ferme en Ferme®» cultivent selon les modes de production de l'Agriculture Biologique.



Pour en savoir plus : www.biogard.fr

Pour suivre l'actualité de la Bio Gardoise : page Facebook biogard

Accueil éducatif à la ferme

8 agriculteurs du «Le Gard de Fermes Ferme®» accueillent déjà des groupes sur leurs exploitations agricoles dans le cadre de l'association RACINES Gard Lozère.



Cette association est composée de 34 agriculteurs formés à l'accueil éducatif et accueillant divers groupes (scolaires, professionnels de l'éducation, porteurs de projet agricoles...).

Plus d'info sur www.civamgard.fr

15 SCEA LA ROUSTIDE

Jocelyne FORT & Jean François MALLET



Fruits, légumes et oeufs Bio

JONQUIERES ST VINCENT



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 JONQUIÈRES 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



Maraîchage Bio

JONQUIERES ST VINCENT



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

LIEU

Chemin de Pauvre ménage
30300 JONQUIÈRES 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 profi-

tons 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

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

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

18 FERME DE CABASSAN
Jean-François LORENTE

BEAUVOISIN

Fromages de chèvre fermiers



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)

19 EARL DELACROIX KERHOAS
Thibault KERHOAS

THEZIERS

Vins, fruits, jus de fruits



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 THEZIERS
06 33 18 50 80 - tibokerhoas@yahoo.fr

Latitude 43.90201829999999 - Longitude 4.62312380000003



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 Côteaux 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

Favoriser le développement d'une agriculture et d'une alimentation durables via les circuits courts

L'opération « Le Gard de Ferme en Ferme » des 27 et 28 avril 2013 est organisée dans le cadre du programme d'actions « circuits courts » du Département du Gard. Ces 2 journées de **portes-ouvertes dans les fermes ont** pour objectif de faire découvrir au public les savoir-faire et les métiers des agriculteurs engagés dans un développement durable. Le Conseil général du Gard consacre **près de 3 millions d'euros à l'agriculture** avec deux axes principaux d'interventions: le développement du bio de proximité et celui des circuits courts.

Qu'est ce qu'un circuit court ?

Un circuit-court vise à privilégier un lien direct entre producteur et consommateur, lien construit sur la proximité géographique et la participation active du consommateur. En supprimant les intermédiaires (grossistes, emballeurs, distributeurs), il permet une meilleure rémunération du producteur et/ou une baisse des prix. De plus, la proximité géographique entre les lieux de production et de consommation réduit les transports, ce qui est favorable sur le plan écologique, mais également pour la qualité et le prix du produit.

Le programme d'actions « circuits courts » du Département du Gard

Le développement durable de l'agriculture sur le territoire répond à un objectif politique fort : permettre aux Gardoises et Gardois d'avoir accès à une **alimentation de qualité**. Une telle alimentation se doit de répondre à trois exigences : elle doit être **saine, accessible à tous et créatrice d'emplois locaux**.

Depuis 2008, le Département travaille au développement des circuits courts. Ainsi, le Conseil général du Gard s'investit dans l'évolution des modes de production mais aussi des comportements des consommateurs. Mettre en œuvre cette politique consiste notamment à favoriser la consommation locale des produits de qualité issus des filières agroalimentaires gardoises.

Pour cela, le Département accompagne les exploitations agricoles et les entreprises du territoire dans leurs stratégies de **commercialisation en circuit court tant** pour la vente de production agricole que pour leur diversification non agricole. Il soutient leurs investissements pour :

- L'accueil à la ferme, hébergement
- La transformation, conditionnement des produits,
- Le développement des points de vente collectifs ou individuels
- L'aide à la création de caveaux
- Les marchés de producteurs

Les circuits courts dans le Gard

Les circuits courts affichent dans le Gard une grande diversité. Entre la vente sur l'exploitation, la commercialisation dans les points de vente collectifs, les halles, les marchés paysans, la restauration collective etc... On estime que ce mode de commercialisation touche aujourd'hui plus d'un tiers des agriculteurs gardois.

Les meilleures adresses figurent dans :

⇒ Le Carnet Bio Edition 2012-2013 téléchargeable sur le site <http://www.biogard.fr>

⇒ Le Guide des Lauréats Gard Gourmand Edition 2013 et le Guide des points de vente

« Consommons Gardois » téléchargeables sur le site <http://www.militantdugout.gard.fr>

La Fédération Départementale des CIVAM du Gard coordonne l'animation et les projets de ses sept **groupes adhérents (500 adhérents)**.



Ses actions phares :

- Création d'activités en milieu agricole et rural.
- Développement de l'Agriculture Biologique
- Alternatives aux pesticides en zones non agricoles.
- Accompagnement de projets de territoire.
- Accueil éducatif sur les fermes.
- Agritourisme.
- Chanvre bio et agrimatériaux.
- Compostage collectif à la ferme.

Ses missions :

- Animer la vie associative,
- Mettre en relation et partager les expériences,
- Identifier les besoins,
- Développer des partenariats,
- Organiser des actions collectives,
- Publier.

7 groupes :

- CIVAM Bio Gard (développement de la filière Bio Gardoise)
- CIVAM Racines Gard Lozère (accueil éducatif à la ferme)
- CIVAM Ressources (porteurs de projets en milieu rural)
- CIVAM Chanvre Gardois
- CIVAM du Vidourle (actions de sensibilisation aux pratiques respectueuses de l'environnement) et **Humus du Vidourle** (activité de compostage à la ferme de broyage de végétaux)
- CIVAM de l'Arnavé (rucher école, actions de sensibilisation... sur le Gard Rhodanien)
- CIVAM Apicole du Gard (Formation pour les apiculteurs amateurs)

Un équipe d'administrateurs et de salariés

La FD CIVAM du Gard permet de mutualiser les moyens mis à disposition des groupes.

Elle emploie **9 salariés** intervenant pour les groupes (animateurs et personnel administratif/communication).

Des bénévoles, administrateurs et adhérents

coopèrent avec les salariés à la réalisation des projets.

Des partenaires techniques et financiers

Conseil Général du Gard

Conseil Régional Languedoc-Roussillon

Agence de l'Eau Rhône Méditerranée Corse

Union Européenne : FSE et LEADER

SMAGE des Gardons (Syndicat Mixte d'Aménagement et de Gestion Equilibrée des Gardons)

Communauté de Communes du Pays de Sommières

Communauté de Communes Coutach Vidourle

Pays Vidourle Camargue

Fédération Départementale des CIVAM du Gard

Centres d'initiatives pour valoriser l'agriculture et le milieu rural

Domaine de Puechlong 30610 Saint Nazaire des Gardies

tél.04 66 77 11 12 fd@civamgard.fr

www.civamgard.fr

Directeur : Antoine CARLIN