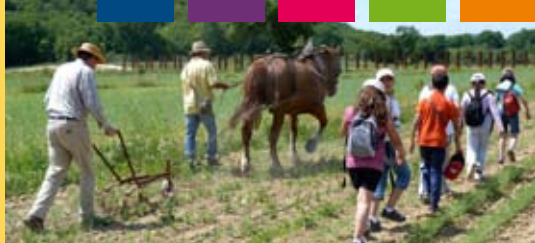


# Guide

des agriculteurs du  
CIVAM RACINES Gard - Lozère

## De la Ferme à l'Assiette

Accueil éducatif à la ferme  
Éducation à l'alimentation  
Agriculture Biologique  
Circuits courts alimentaires  
Développement durable



**Un guide à destination des :**

- enseignants,
- éducateurs,
- consommateurs,
- associations,
- familles...

*Ce document est téléchargeable sur le  
[www.civamgard.fr](http://www.civamgard.fr)  
rubrique Publications/  
Accueil éducatif sur les fermes*





## Janick Peyron

Agriculteur Bio

Président CIVAM<sup>1</sup> RACINES<sup>2</sup> 30 - 48



## Jocelyne Fort

Agricultrice Bio

Présidente FD CIVAM<sup>1</sup> du Gard

## Pourquoi un tel guide ?

La fonction essentielle des agriculteurs est de nourrir la population dans le respect de l'environnement et en offrant des produits locaux de qualité et de saison (lien agriculture-alimentation-santé).

La mise en adéquation entre les modes et les choix écologiques de consommation, et une agriculture respectueuse de l'environnement et de proximité est un élément important de développement de l'économie locale.

Ce développement est soutenu par un rapprochement entre producteurs et consommateurs sous la forme d'**accueils sur les fermes** (actions éducatives, journées à thème...) favorisant ainsi une prise de conscience quant au métier, rôle, parcours, et compétences de l'agriculteur.

**Ce livret est un outil pour aider les éducateurs** à programmer des activités pédagogiques auprès des agriculteurs du CIVAM RACINES, avec une ouverture sur les particularités du territoire.

**Les consommateurs** pourront y trouver des solutions pour manger sain et local.

<sup>1</sup>CIVAM : Centres d'initiatives pour valoriser l'agriculture et le milieu rural

<sup>2</sup>Réseau d'Agriculteurs Choissant d'Inviter à la Nature les Enfants - Association adhérente à la Fédération Départementale des CIVAM du Gard - [www.civamgard.fr](http://www.civamgard.fr)







# Les agriculteurs de RACINES

Des agriculteurs, en majorité Bio, membres de l'association RACINES<sup>1</sup> Gard Lozère **accueillent différents groupes** (scolaires, familles, associations de consommateurs, porteurs de projet en milieu rural...) pour partager le sens et la passion de leur métier à travers des pratiques écologiques. Ils pratiquent également l'accueil social à la ferme.

Ils ont tous la particularité de participer à nourrir les territoires en commercialisant leurs productions en **circuits courts** (marchés, vente à la ferme, AMAP, boutique de producteurs...).

## Agriculture et territoires

Ces agriculteurs participent ainsi à créer des dynamiques territoriales favorisant un **lien étroit avec les consommateurs locaux** mais également la clientèle touristique.

**Ils sont répertoriés ici par territoire avec les rubriques suivantes :** Consommer local / Partager et éduquer : les thèmes de visite / Particularités.

### › Où trouver les agriculteurs de RACINES ?

Garrigue Vallée des Gardons	p.8 - 13
Vallée du Rhône	p.14 - 17
Nîmes Costières	p.18 - 20
Vallée du Vidourle	p.21 - 25
Cévennes Alès Bessèges	p.26 - 29
Cévennes Le Vigan	p.30 - 33
Cévennes Sud Lozère	p.34 - 38

### › S'informer et agir

#### Éduquer

Éduquer à l'agriculture et à l'alimentation	p.39
Outils et activités pédagogiques	p.40
Éducation à l'environnement et au développement durable	p.41
Les jardins écoles	p.42
Stages et ateliers pratiques (Cuisiner bio et autrement, Verger et Jardin école Bio)	p.43

#### Consommer

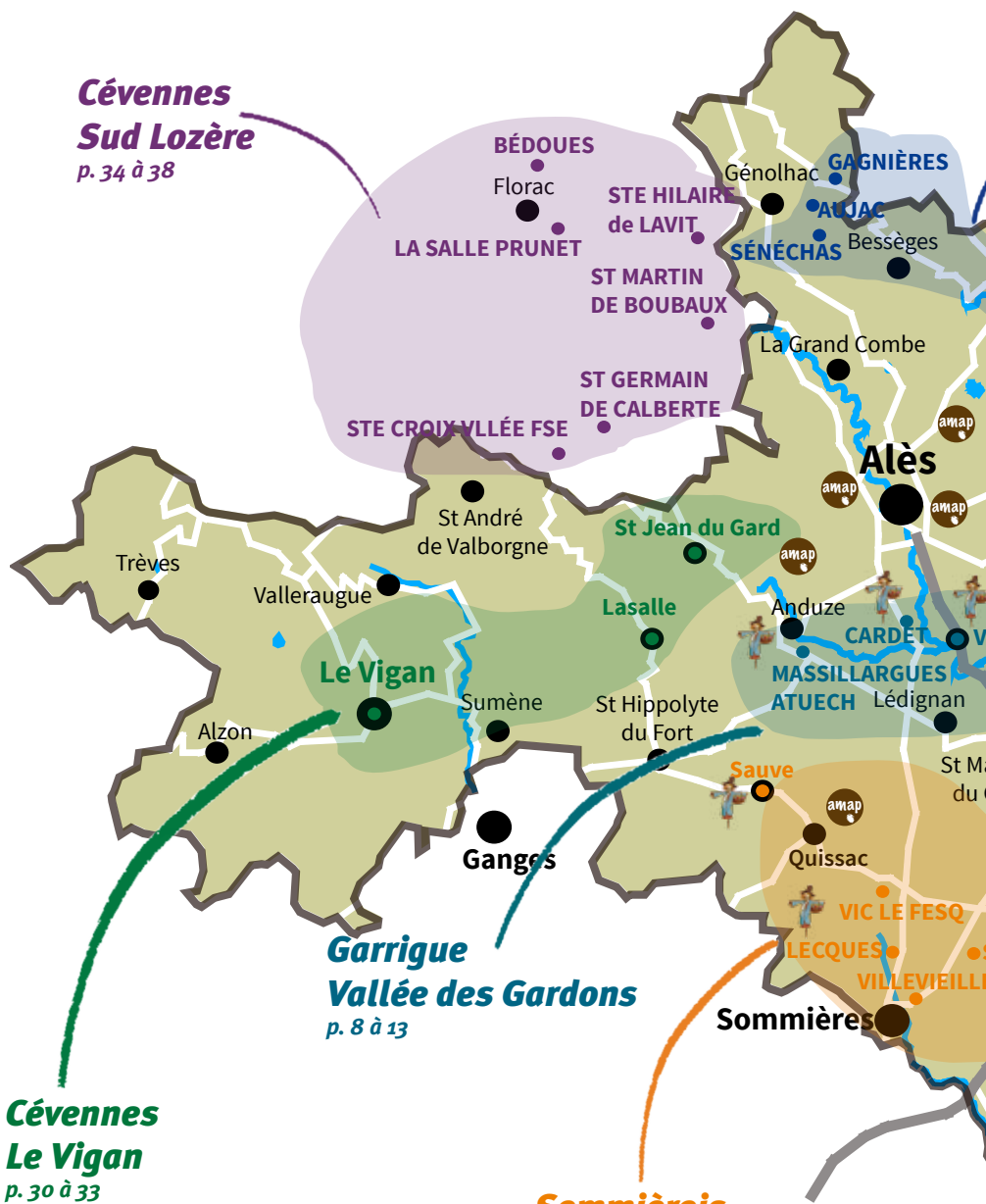
Consommer local dans le Gard	p.44
Comment s'approvisionner en circuits courts	p.45-48
Le Gard «De Ferme en Ferme®»	p.49

#### S'installer

Favoriser l'installation agricole	p.50
-----------------------------------	------



**Cévennes  
Sud Lozère**  
p. 34 à 38



**Sommiérois  
Vallée du Vidourle**  
p. 21 à 25

## Cévennes - Alès Bessèges

p. 26 à 29



## Vallée du Rhône - Cèze

p. 14 à 17

### Identifier les agriculteurs

#### ...sur leurs fiches



Producteur certifié  
«Agriculture Biologique»



Label "Nature et Progrès"



Hébergement, restauration,  
et animations touristiques



Produits fermiers, restauration,  
hébergement, loisirs...

#### ...sur leurs fiches et sur la carte








Producteur commercialisant en AMAP







Participant à l'opération  
«De Ferme en Ferme»  
dernier week-end d'avril

# Retrouvez les agriculteurs par territoire




## Garrigue Vallée des Gardons

Nom	Productions	Page
Patrick Vanuxeem	Maraîchage Bio 	8
François Reboul	Viticulture Bio 	9
Janick Peyron	Élevage Poules pondeuses Bio 	10
S.et J.M.Gallifet	Apiculture Bio 	11
Patrick Andrieu	Prestation de service en traction animale (chevaux de trait)	12
T.Rampazzi et V.Bernet	Élevage de vaches laitières et transformation Bio 	13





## Vallée du Rhône

Nom	Productions	Page
Max Tessier	Maraîchage Bio 	14
Odile Ammeux	Paysanne boulangère et Viticulture Bio 	15
Yann Fricaud	Apiculture Bio 	16
L.Plaçais & L.Nicolas	Élevage caprin et transformation fromagère Bio 	17





## Nîmes Costières

Nom	Productions	Page
Jocelyne Fort	Maraîchage Bio 	18
Pierre Marchand	Apiculture Bio 	19
Isabelle Brigollet	Apiculture Bio 	20




## Vallée du Vidourle

Nom	Productions	Page
Fabien&Miriam Quissac	Pépinière - Espaces méditerranéennes	21
Julien Longcôté	Maraîchage Bio 	22
Menou et Bruno Planiol	Maraîchage Bio 	23
Yves Moulin	Exploitation familiale en polyculture 	24
Paul Vanmunster	Élevage caprin et transformation fromagère Bio 	25




## Cévennes Alès Bessèges

Nom	Productions	Page
Jo et Agnès Combes	Élevage caprin et transformation fromagère en Bio 	26
J.Nivon & L.Bruneau	Une ferme Bio et écologique en polyculture-élevage 	27
Sven et Nathalie Jordy	Apiculture en Bio 	28
Sophie Fornareso	Élevage caprin et transformation fromagère en Bio 	29

## Cévennes Le Vigan

Nom	Productions	Page
A. & Y. De Peyer	Maraîchage et production de plants en Agriculture Bio 	30
C. & D. Khentous	Polyculture élevage en Agriculture Bio 	31
G.Lafoux&F.Mariat	Élevage et petits fruits en Cévennes	32
Delphine Maillard	Apiculture en Agriculture Biologique 	33

## Cévennes Sud Lozère

Nom	Productions	Page
L.Thomas&N.Lefebvre	Apiculture et animaux de la ferme	34
Sabine Leroy	Polyculture et petits élevages	35
Jean-Ch. Barthès	Élevage caprin et transformation fromagère en Bio 	36
G.Gomez&C.Debieve	Apiculture en Bio 	37
Stéphane Azcona	Élevage Poules pondeuses Bio 	38





# Patrick Vanuxeem

## ST-HILAIRE-DE-BRETHMAS



«L'activité agricole est bien plus large que la production»

### Partager & Éduquer

#### Thèmes de visite

- Le sol
- L'eau
- Légumes de saison
- Les auxiliaires
- Les outils et leur utilisation
- Comprendre l'éco-système
- Les principes de l'Agriculture Biologique



### Maraîchage Bio

Légumes et fruits de saison

### Consommer local

- Halles Bio de Vézénobres
- Biocoop Alès
- Foire Bio de Barjac

### Particularité

Créateur des  
**Halles Bio de Vézénobres**

Magasin de producteurs  
Ancienne route de Nîmes  
tél. 06 88 56 76 55  
Ouvert : Les Mardis et Jeudis  
de 16h30 à 19h30.  
Le Samedi de 8h00 à 12h00

En savoir plus sur : [www.biogard.fr](http://www.biogard.fr)

**Produits à la vente :** Fromage, fruits et jus de fruits, oeufs, vins, légumes, confitures, pain et farine

**Patrick Vanuxeem**  
30360 Vézénobres  
06.88.56.76.55  
[patrick.vanuxeem@orange.fr](mailto:patrick.vanuxeem@orange.fr)

### Événements

Fête de la figue - fin septembre  
[www.vezenobres.info](http://www.vezenobres.info)



# François Reboul

## BLAUZAC

### Viticulture Bio



Vins, farine de blé et petit épeautre, pain, lentilles, huile d'olive, légumes de saison

### Consommer local

En direct à la ferme

Boutique «Malaïgue & Co» à Uzès  
5 av de la Libération  
ouverture 9h30-13h00 - 16h00-19h30

### Les +

- Cueillette de raisin de table et de légumes de saison (à partir de juillet)
- Sentier pédestre entre "vigne et garrigue"

### Particularité

- Famille paysanne depuis 8 générations

- Vente à la ferme (caveau-boutique)

Ouvert : 9h30-12h30 / 15h-18h  
(en Octobre ouvert l'après-midi de 15h à 19h)

En savoir plus sur :  
[www.domainedemalaigue.com](http://www.domainedemalaigue.com)

Exploitation agricole utilisant les énergies renouvelables

Collaboration avec des artistes locaux (expositions au caveau)



*«L'agriculteur est garant du présent et surtout de l'avenir»*

### Partager & Éduquer

#### Thèmes de visite

Du fruit de la vigne  
Le phénomène de vinification  
Découverte et compréhension de la nature  
Les principes de l'Agriculture Biologique



### Jardins

Jardin médiéval d'Uzès

<http://jardinmedievaluzes.blogspot.fr/>

Jardin potagers du temple à Montaren

**François Reboul**  
**Domaine de Malaïgue**  
**30700 Blauzac**  
**04.66.22.25.43.**  
**[www.domainedemalaigue.com](http://www.domainedemalaigue.com)**

# Janick Peyron

## CARDET



*«J'ai fait le choix de commercialiser toute ma production localement.»*

### Partager & Éduquer

#### Thèmes de visite

L'animal dans son environnement  
La poule et l'œuf, la ponte  
La morphologie de la poule  
L'alimentation  
L'habitat  
Le cycle journalier/cycle de la vie  
Le cycle de la reproduction  
Les principes de l'Agriculture Biologique



**Le Poulailleur de Papé Louis**

**Janick Peyron**

**«Les lauzières»**

**30350 Cardet**

**06.82.75.78.73**

**lepoulailleurdepapelouis@gmail.com**

### Poules pondeuses Bio



**Oeufs Bio extra frais,  
luzerne, ail, pois chiche**

### Consommer local

Commercialisation principalement  
**En AMAP\* (5)**



**Boutique paysanne**

**Terroir Cévennes**

**A la ferme sur RV**

**Marché de producteurs  
Massillargues Atuech**

**Halles Bio de Vézenobres**

\*AMAP (voir page 44) :

Les paniers du potager gourmand  
La main au panier  
Croc'AMAP

### Particularité

A voir :

- les poulaillers ronds en ossature bois
- l'agroforesterie

**Atteindre l'autonomie  
alimentaire pour les poules**

### 1 exploitation et 3 activités !

**Patrick Andrieu** -Traction animale- (p.10)  
et **Jean-Michel Gallifet** -Apiculture- (p.11)  
collaborent avec Janick Peyron afin de  
proposer des activités pédagogiques  
complémentaires sur sa ferme.

# Stéphanie & Jean-Michel Gallifet

CARDET\*



Garrigue Vallée des Gardons

## Apiculture Bio



Miel et produits transformés  
à base de miel

## Consommer local

AMAP\*



Marché de producteurs

Massillargues Atuech<sup>1</sup>

Sur rendez-vous à la ferme

AMAP (voir page 44)



«Nous avons fait le choix  
d'une apiculture sédentaire»

## Particularité

Le rucher pédagogique rond  
en ossature bois (en projet)

Recréer une biodiversité sur les 4  
saisons, à plusieurs agriculteurs  
sur un même site

## Les +

- Parrainage de ruches

## Rendez-vous

"Les producteurs d'ici"

Marchés-dégustation toute l'année  
Cave de Massillargues Atuech

## Association territoriale

GRAPPE3

Développer une agriculture qui respecte l'environnement et la qualité de l'eau, qui tisse des liens avec les consommateurs sur son territoire

<http://www.grappe3.com>

## Partager & Éduquer

### Thèmes de visite

Abeille et biodiversité

Les produits de la ruche

La ruche

Le travail de l'apiculteur

Pourquoi le choix de  
la sédentarisation  
des ruches ?



\*Sur un même lieu :

Patrick Andrieu -Traction animale-  
(voir p.12) et Janick Peyon -Poules pondeuses Bio- à Cardet (ci-contre)

Les Ruchers Cévenols

Jean-Michel & Stéphanie Gallifet

30140 BOISSET et GAUJAC

07.86.14.23.42

jmgallifet@yahoo.fr

# Patrick Andrieu

## CARDET\*



*«Réhabiliter le cheval de trait n'est pas relire le passé mais écrire l'avenir dans une démarche de développement durable, mettant en évidence la modernité de la traction animale.»*

### Partager & Éduquer

#### Thèmes de visite

##### Présentation :

- des chevaux
- de l'harnachement de travail des juments
- du matériel de travail : ancien (tom-bereau, faucheur, charrette, charrue) et moderne (Equiculteur, disque).
- du cheval au travail

Les services aux communes -  
Entretien de voirie (balayeuse  
tractée) ; promenade en calèche



**Patrick Andrieu - PatATraction**  
**chez Janick Peyron «Les lauzières»**  
**30350 Cardet**  
**06.64.77.58.99**  
**pat-a-traction@bbox.fr**

**Prestation de service  
en traction animale  
(chevaux de trait)**

#### Particularité

- Adhérent à l'association gardoise d'attelage : <http://gardoise-attelage.fr>
- Le respect de la terre et le partage avec d'autres agriculteurs.

#### Consommer local

- Présence de Patrick Andrieu,
- AMAP d'Alès, tous les 15 jours



**\*Sur un même lieu :**  
**Jean-Michel Gallifet -Apiculture Bio-** (voir ci-contre) et **Janick Peyron -Poules ponduses Bio-** à Cardet (p.10)



# Tom Rampazzi & Veronika Bernet

## "Vaches aimées"

MASSILLARGUES ATUECH

Elevage et cultures associées



Lait cru, fromage blanc, fromages, yaourts



«Depuis 40 ans la terre est conduite en agro-écologie et suffit à nourrir les vache»

### Consommer local



Marché Massillargues Atuech  
le Vend. 16h/19h00 (été) et  
de 16h/18h (hiver)

Magasin «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 (2)

AMAP (voir page 44) :  
Lézan  
Alès Rochebelle

### Particularité

Transformation à la ferme  
du lait cru

Vente de lait cru

Fabrication de fromage, yaourts

Collaboration avec l'association  
"Sentiers vagabonds"  
(randonnées naturaliste et à  
thème)

[www.sentiersvagabonds.com](http://www.sentiersvagabonds.com)

### Partager & Éduquer

#### Thèmes de visite

La vie d'une vache, du troupeau et de  
l'éleveur, durant une journée

Le cycle de vie d'une vache : les veaux  
et le lait

L'élevage extensif et l'agro-écologie

L'alimentation des vaches

Les végétaux (foin, luzerne, paille, céréa-  
les, herbe..) ; des terres aux animaux ;  
céréales et rotation des cultures

Les saisons et la ferme

Diversité des activités et compétences  
du métier de paysan

Jeux et questions autour de la  
fabrication fromagère

Dégustation de lait entier cru, yaourt,  
fromage blanc et fromages affinés



**Tom Rampazzi & Veronika Bernet**  
920 chemin des Vals 30140 Massillargues Atuech  
04 66 61 99 48  
[vachesaimees@meshnet.fr](mailto:vachesaimees@meshnet.fr)

# Max Tessier

SAINT CHRISTOL DE RODIERES



*«Faire comprendre l'intérêt de la bio dans ses mécanismes écologiques, liés au secteur agricole.»*

## Partager & Éduquer

### Thèmes de visite

Les légumes de saison  
Comprendre les cultures sous-abri  
Les auxiliaires  
La vie et le travail du sol  
L'eau  
Les différents types de légumes et leurs besoins pour pousser  
Les maladies, parasites et les soins  
Comprendre l'intérêt de la Bio dans ses mécanismes écologiques



## Maraîchage Bio



Légumes ratatouille,  
concombres, choux, navet, radis

## Consommer local

Magasin de producteurs

«La Clé des champs» :

Bagnols/Cèze

Pierrelatte

Orange : Le Jas Bio

## Particularité

Adhérent à 3 points de vente collectifs de producteurs

## Point de vente

La clé des champs  
7, Place Bertin Boissin  
à Bagnols sur Cèze

Ouvert : Mardi de 15h à 18h30.

Mercredi de 9h à 12h30.

Jeudi de 15h à 18h30.

Vendredi de 9h à 12h30 et de 15h à 18h30.

Samedi de 9h à 12h30

**Max Tessier**  
**30790 St-Christol-de-Rodières**  
**04.66.33.11.61**

# Odile Ammeux

## PONT SAINT ESPRIT

### Paysanne boulangère Bio



Légumes ratatouille,  
concombres, choux, navet, radis

### Consommer local

AMAP

Magasin de producteurs

Cantine scolaire

(Collège Bagnols sur Cèze)

AMAP (voir page 47)



«Une ferme vivrière garante  
du maintien de la biodiversité  
et du «manger» naturel»

### Particularité

**Accueil et transformation à la ferme.** Rencontre avec un public de tout âge. Discussion autour de l'agriculture pérenne et durable

**Camping** à la ferme, chambres d'hôtes, **ateliers pain et vin.**

Ateliers :

- fabrication de pain bio au levain naturel
- élaboration de vin bio

### Partager & Éduquer

### Thèmes de visite

**La lacto fermentation :** la valeur nutritive des aliments

**Le vin bio sans sulfites**

**Qu'est ce qu'un pain bio ?**

**Les semences anciennes** et la biodiversité

- du grain de blé à la terre
- les ressources naturelles d'un territoire
- la transformation à la ferme
- la cuisson du pain au feu de bois (uniquement l'été pour le moment)

**L'Agriculture Biologique**

### Restaurant

Le Bienheureux  
à Saint Alexandre  
04 66 82 21 69

**Odile Ammeux**  
**Le Clos Rêverony** Route de la Chartreuse de Valbonne  
chemin du petit pois  
30130 PONT-SAINT-ESPRIT  
06 46 40 04 99 ou 04 66 50 66 66  
lamirandole@wanadoo.fr

# Yann Fricaud

## AIGUÈZE



*«Protégeons ensemble celles qui nous apportent tant... Redevenons des bergers des abeilles !»*

### Partager & Éduquer

#### Thèmes de visite

L'abeille et la vie de la ruche  
Le métier d'apiculteur  
Le rôle de l'abeille dans l'équilibre des éco-systèmes  
Miel : utilisation et vertus



### Apiculture Bio

Miels, pains d'épices, nougats, hydromel, pollen, propolis, truffes blanches d'été (*Tuber oestivum*), truffes noires d'hiver (*Tuber melanosporum* et *tuber brumale*)

### Consommer local

Sur l'exploitation agricole  
Marché d'Aiguëze, le jeudi matin  
(de juin à septembre)

Boutique de la Chartreuse  
de Valbonne

Le Jas bio : magasin de  
producteurs à Orange

La grange : magasin de  
producteurs à Aiguëze  
(d'avril à fin septembre).

Foire Bio de Barjac (dernier WE  
de juillet)

### Particularité

Écomusée de l'abeille à  
Aiguëze (ouverture en 2015),  
avec dégustation de diffé-  
rents miels : acacia, châ-  
taignier, garrigue, lavande,  
montagne, miellat de metcal-  
pha et vente sur place

**Yann Fricaud**  
**Rue Barry**  
**30760 Aiguëze**  
**Tél : 04 66 82 34 56**  
**Yann\_fricaud@yahoo.fr**



# Loïc & Lucie Plaçais Nicolas

ISSIRAC



Élevage caprin et  
transformation fromagère Bio

Fromages de chèvre



## Consommer local

Marché de Pont St Esprit

Magasin de producteurs :

La clef des champs à Bagnols  
sur Cèze & Pierrelatte

Le Jas Bio à Orange

Vente sur Internet (Panier d'ici)

«Faire partager notre activité qui  
est avant tout un choix de vie»

## Particularité

Commercialisation  
en vente directe  
uniquement

## Partager & Éduquer

### Thèmes de visite

Cycle du lait

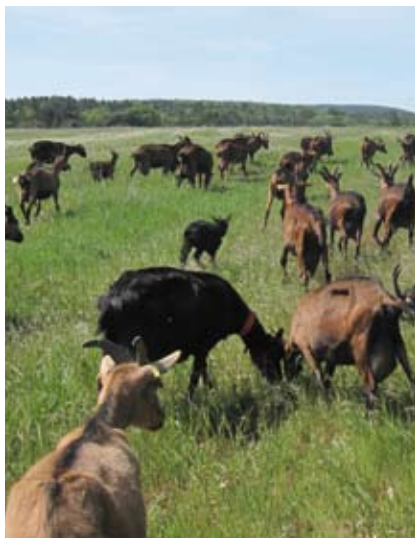
Traite

Fabrication fromagère

Alimentation

Garde des chèvres sur parcours

Dégustation



Loïc & Lucie Plaçais - Nicolas  
Chèvrerie de Carassoule  
30760 ISSIRAC  
Tél : 06 23 29 74 67  
loketlucie@netcourrier.com

# Jocelyne Fort

JONQUIERES ST VINCENT



*«L'Agriculture Bio comme alternative à la pollution des terres agricoles»*

## Partager & Éduquer

### Thèmes de visite

Les légumes et les fruits  
La terre  
Le soleil  
Apiculture et le rucher (10 ruches)  
Le poulailler (180 poules pondeuses)  
Les principes de l'Agriculture Biologique

### Les +

- Traction animale

**Jocelyne Fort - SCEA La Roustide**  
Chemin rural n°17 dit chemin des mas  
30300 Jonquières St Vincent  
06.03.59.82.60  
la\_roustide@yahoo.fr  
<http://roustiblog.over-blog.com/>

## Maraîchage Bio

Fruits, légumes, et oeufs Bio



## Consommer local

Commercialisation

**100 % en AMAP**

AMAP (voir page 47) :

- AMAP «La roustide cours julien» à Marseille
  - AMAP «Atoutbio» à Martigues
  - AMAP «Croc'ama» à Nîmes
  - AMAP «Roustid'istres» à Istres
  - Sur l'exploitation : les lundis, mercredis et vendredis
- soit 300 familles**



## Particularité

**Référente AMAP** (parrainage d'agriculteurs). Membre de "Solidarités Paysans"

<http://www.solidaritepaysans.org/>

Engagée dans la **couveuse agricole** de la FD CIVAM du Gard (voir page 50)

Intervenante en milieu scolaire

Accompagnement du jardin et verger Bio du Collège Condorcet à Nîmes

# Pierre Marchand

## NÎMES

### Apiculture Bio

Miel et produits de la ruche



Nîmes Costières

### Consommer local

Halles centrales de Nîmes et  
Marché des Arceaux à Mont-  
pellier sur le stand de Vincent  
Planiol (commerçant)

Boutiques Bio Clarensac et  
Nîmes (Biocoop Marigoule et  
Satoriz)

*«Qui se penche sur l'abeille, se penche  
aussi sur le monde floral.»*

### Particularité

Intervenant sur la  
thématique «Abeille et  
biodiversité» et «L'abeille  
et son environnement».

- au Mas Boulbon (accueil d'enfants  
de la ville de Nîmes)
- Partenariat avec le Collège Feuchè-  
res à Nîmes (ruches sur le toit) et le  
centre AGORA (Francas du Gard)
- Installe un rucher à La Pépinière  
QUISSAC à St-Étienne-d'Escattes :  
voir page 21

### Partager & Éduquer

#### Thèmes de visite

Le monde des abeilles  
Le rôle de l'abeille  
Le travail de l'apiculteur  
Les produits de la ruche  
La conduite d'un rucher  
en Agriculture Biologique



**Pierre Marchand**  
66 Impasse de la Pastourette  
30000 Nîmes  
04.66.21.52.70.  
pierre marchand@orange.fr

# Isabelle Bringollet

## NÎMES



«Les abeilles jouent un rôle primordial dans l'équilibre de l'écosystème.»

### Partager & Éduquer

#### Thèmes de visite

La ruche  
Les produits de la ruche  
Abeille et biodiversité



**Isabelle Bringollet**  
156 Impasse des Surelles  
30900 Nîmes  
04.66.23.16.87 ou 06.77.85.27.36.  
isabelle.bringollet@wanadoo.fr

### Apiculture Bio

#### Miels



### Consommer local

Biocoop Marigoule  
Satoriz Nîmes

### Particularité

Intervenante dans les établissements scolaires (de la maternelle au lycée et auprès des groupes adultes) sur les thématiques :

"La vie des abeilles et leur rôle dans la nature"

"Fragilité du monde des abeilles"

- Profession d'origine enseignante : elle s'est reconvertie en 2002 dans la profession apicole
- Intervient notamment au Mas Boulbon (accueil d'enfants de la ville de Nîmes)



# Fabien & Miriam Quissac

ST ETIENNE D'ESCATTES

## Pépinières Abeille et biodiversité



Plantes pour jardin d'ornement  
méditerranéen

### Consommer local

A la pépinière

Marchés de Sommières (Place  
des Aires) et de Nîmes (stade  
des Costières) de mars à  
novembre

### Particularité

Pépinière spécialisée dans  
les espèces pour jardin sec



### Rendez-vous

Festival du chant du coq et du  
terroir à Fontanès



«Découvrir la biodiversité liée  
à notre écosystème»

### Partager & Éduquer

#### Thèmes de visite

La biodiversité  
La haie et écosystème  
La protection et adaptation  
des plantes/soleil  
La multiplication  
Les plantations  
Les traitements naturels  
Les outils  
Potager et verger familiaux



Fabien et Miriam Quissac  
Pépinières QUISSAC

801 rte de St-Cômes

30250 Souvignargues

04.66.80.49.27.

pepinieres-quissac@orange.fr

www.jardin-ecologique.fr

# Julien Longcôté

SAUVE



*«Je souhaite susciter des vocations pour que l'agriculture soit florissante»*

## Partager & Éduquer

### Thèmes de visite

Le sol

Les légumes de saison

Reconnaître les légumes et les fruits et les classer (fruit, feuille, racine, fleur)

Repérage des insectes nuisibles et des auxiliaires

L'eau

Les outils et leurs utilisations

Les poules pondeuses



## Maraîchage Bio

Légumes

Coulis de tomates - Ketchup

## Consommer local

Vente sur commande

par internet via le site

(livraison sur Quissac

et Nîmes)

## Particularité

Vente via Internet

## Les +

- Poules pondeuses
- Transformation (coulis, sauces, ketchup...)

Parcelle agricole sur Sauve, pour toute visite de groupes prendre contact avec Julien Longcôté

Julien Longcôté

23 route de Sauve

30260 Quissac

06.77.40.43.42

julien.longcote@laposte.net

<http://petitou.pagesperso-orange.fr>

## Rendez-vous

Salon de l'Ecomobilité à Quissac

Octobre

# Yves Moulin - GAEC Moulin Frères

## VILLEVIEILLE

**Exploitation familiale  
en polyculture**

Légumes, vin, céréales  
et fourrages

**Consommer local**

**Marché** de Sommières

**Collectif** La Calebasse



Vallée du Vidourle

*«Être paysan c'est faire partie  
intégrante de son pays.»*

### Particularité

Pratique  
de la traction animale  
Intervenant dans les classes  
de découverte organisées  
avec le CART :  
"De la terre à l'assiette"

### Partager & Éduquer

#### Thèmes de visite

Vigne et vin, jus de raisin  
Céréales et légumineuses  
Maraîchage  
Le compost des déchets verts  
Traction animale



### Hébergement

CART - Ethic étapes

Classes de découverte, hébergement...

[www.lecart.net](http://www.lecart.net)

### Plate forme d'achat

Terroir direct

Castelnau le lez

[www.terroir-direct.com](http://www.terroir-direct.com)

### Initiatives locales

Brasserie des Garrigues

Sommières - 04 66 71 05 5

[www.brasserie-des-garrigues.fr](http://www.brasserie-des-garrigues.fr)

**Yves Moulin**  
**351 Mas de la Font Ronde**  
**30250 Villevieille**  
**04.66.80.45.82.**  
[masdelafontronde@yahoo.fr](mailto:masdelafontronde@yahoo.fr)

# Menou Fath & Bruno Planiol

LECQUES



*«Nous ne pouvons pas envisager ce métier vivant autrement qu'en Agriculture Bio !»*

## Partager & Éduquer

### Thèmes de visite

Organisation d'une exploitation maraîchère Bio  
Travail du sol  
Outillage et désherbage  
Production maraîchère Bio et vente directe  
Production de plants maraîchers  
Les principes de l'Agriculture Biologique



## Maraîchage Bio

Légumes, fruits, vin, jus de raisin

### Consommer local

L'Alimentation Bio à Sommières

L'étoile Bio à Quissac,

Satoriz Nîmes

Terroir Direct

Restaurants Sansavino - Sous le chêne

AMAP "Les Cagettes du Vidourle"

Marché Nîmes Jean Jaurès - Vendredi

AMAP (voir page 47)

## Particularité

Une longue expérience dans le domaine de l'Agriculture Biologique

### Les +

- Projet de transformation pour transformer les excédents de légumes et de fruits

## Cuisine Bio

Ateliers pratiques à Sommières  
Voir page 43

**Menou Fath et Bruno Planiol**  
**Mas des Garrigues 30250 Lecques**  
**06 08 67 92 87**  
**planiolbio@gmail.com**



# Paul Vanmunster

VIC LE FESQ

**Élevage caprin et transformation fromagère Bio**



Pélardons AOP Bio  
Lait de chèvre

## Consommer local

Marché de Sommières

"Alimentation bio"

à Sommières

Biomarché à Caissargues

Biocoop Le Crès



*«Connaître la garrigue,  
c'est le savoir de l'éleveur.»*

Vallée du Vidourle

## Particularité

Actions de sauvegarde  
de la chèvre du massif  
central et de la chèvre  
commune provençale.

Accueil de jeunes en séjour  
longue durée en réinsertion  
sociale

## Partager & Éduquer

### Thèmes de visite

Garder les chèvres

Travail avec le chien de berger

Traite à la main

Observer et comprendre la  
transformation fromagère

Les principes de  
l'Agriculture Biologique



**Paul Vanmunster**  
**Association Maison Heureuse**  
**Grand Rue Quartier Haut**  
**30260 Vic le Fesq**  
**04.66.77.84.96**  
**mhvic@wanadoo.fr**

# Jo et Agnès Combes

## GAGNIÈRES



«Donner confiance en l'animal»

**Élevage caprin  
et transformation  
fromagère Bio**



**Pélarçons**

### Consommer local

Marché de Gagnières le mercredi

Marché de Bessèges le jeudi

Marché de Genolhac le samedi

Vente à la fromagerie tous les  
jours de 10h à 15h

### Partager & Éduquer

#### Thèmes de visite

Présentation du troupeau  
et de l'élevage

Journée type d'une chevrrière

La fromagerie (visite et dégustation)

Le compost (explication sur  
le processus de compostage)

Les principes de  
l'Agriculture Biologique



### Particularité

Pélarçon AOP (Appellation  
d'Origine Protégée) en Bio

Fabrication de compost

Vente aux particuliers de compost  
organique issu du fumier de chèvre  
(sacs de 30 l)

**Jo et Agnès Combes**

**167 Les Aveses**

**30160 Gagnières**

**04.66.25.21.65**

**agnès.combes2@wanadoo.fr**

**www.fromageriecombes.free.fr**

### À visiter

Grotte de la Cocalière

Le bois de Païolive

à la limite du Gard et de l'Ardèche

# Martine & Jonas NIVON - Pierre BUCHBERGER - Lysiane BRUNEAU

## AUJAC

Une ferme bio et écologique  
en polyculture-élevage



### Particularité

Camping à la ferme  
Chambre et table  
paysanne



Membre d'accueil paysan LR  
[www.accueil-paysan-languedoc-roussillon.com](http://www.accueil-paysan-languedoc-roussillon.com)



*«la ferme de la Baraque apprivoise  
le maquis cévenol»*



### Partager & Éduquer

#### Thèmes de visite

Le sol (identification, classement, rôle  
du sol pour la plante, compostage...)

Les légumes (lien sol-racine, besoin  
vitaux de la plante, travaux au fil des  
saisons, reconnaître les  
légumes...)

Le paysage (empreintes de  
l'homme sur la nature)



### Pépinière Jardin sec

Pépinière La Feuillade - Génolhac  
[www.lafeuillade.com](http://www.lafeuillade.com)

La ferme de la Baraque  
30450 Aujac  
04.66.61.12.77

# Sven et Nathalie Jordy

## SÉNÉCHAS



«S'installer agriculteur quand on vient de la ville c'est possible : nous l'avons fait ! »

### Partager & Éduquer

#### Thèmes de visite

Le métier d'apiculture en Cévennes et ses particularités (conduite des ruches, transhumance, prophylaxie, élevage des reines pour le besoin de l'exploitation...)

L'abeille et son environnement

Les produits de la ruche

Les poules pondeuses : diversification de l'activité agricole



**Sven et Nathalie Jordy**  
**Mallenches**  
**30450 Sénéchas**  
**04.66.56.78.41**  
**svenjordy@orange.fr**  
**www.mielcevenol.com**

**Apiculture en**  
**Agriculture Biologique**  
**Poules pondeuses**



**Miels, pain d'épices**

### Consommer local

Vente par correspondance (bon de commande par internet)

[www.mielcevenol.com](http://www.mielcevenol.com)

Vente sur l'exploitation

Marché de Génholac : mardi et samedi

### Particularité

Partager notre passion de l'abeille et produire des miels typiquement cévenols (bruyère blanche, châtaignier, framboisier sauvage, bruyère calune...)

### Jardin

Jardin du Temple à Concoules  
 ouvert de mai à Octobre  
<http://www.jardinslanguedoc.com>

### Rendez-vous

Foire aux cèpes à Concoules  
 dernier dimanche de septembre

# Sophie Fornareso

## RIVIÈRES DE THERARGUES

**Élevage caprin  
et transformation  
fromagère Bio**



**Fromages de chèvre - chevreaux  
Faisselles sur commande**

### Consommer local

AMAP, marché et

Vente à la ferme (de mars à

octobre) les mercredi et

vendredi de 14h à 17h

ou sur rendez-vous



*«Montrer l'importance des saisons  
en agriculture»*

Cévennes Alès Bessèges

### Particularité

Ferme écologique

Accueil de mini-camp l'été

Toilettes sèches, douche solaire,  
autonomie énergétique/solaire,  
éco-construction

Activités équestres et autour  
de la chèvre pour les enfants  
en mini-camp

### Partager & Éduquer

#### Thèmes de visite

La vie autour de l'élevage de chèvres  
(traite, chèvrerie, pâturage, dégusta-  
tion de fromage...)

L'écologie, un choix de vie  
(installation solaire, toilettes sèches,  
éco-construction, zéro intrant chimi-  
que...)



### Pépinière Jardin sec

Pépinière du Grand Plantier

St Ambroix

[www.pepinieredugrandplantier.com](http://www.pepinieredugrandplantier.com)

**Sophie Fornareso & Jeff Duquenoy**

**La Ferme des Cabrioles**

**Léouze de Silhol**

**30430 Rivières de Thérargues**

**06.28.06.07.48**

**[lafermedescabrioles@gmail.com](mailto:lafermedescabrioles@gmail.com)**



# Andrew & Yvette de Peyer

LE VIGAN



«Cette terre, on l'aime bien :  
on la travaille, elle nous nourrit,  
on la nourrit, elle vous nourrit,  
on la respecte.»

## Partager & Éduquer

### Thèmes de visite

Comprendre la complexité du  
maraîchage pour la vente directe  
Les pratiques agricoles particulières  
en maraîchage biologique  
La fertilité du sol et le compost  
L'élaboration d'un tas  
de compost



**Maraîchage et  
production de plants  
en Agriculture Bio**



**Légumes Bio**

## Consommer local

- Marché du Vigan  
(samedi matin)
- Marché paysan  
de mai à octobre
- tous les mardis matin

## Particularité

A l'origine de la création du  
Marché Paysan du Vigan

Production de ses propres  
plants

40 espèces de légumes cultivés

Vente de plants aux particuliers au  
mois de mai

## Les +

- Ont conçu et édité les Carnets de  
paysans maraîchers bio ("Au pays  
de la rainette verte") de façon très  
illustrée

## Événements

Ecodialogues du Vigan

[www.eco-dialogues.fr](http://www.eco-dialogues.fr)

Rendez-vous paysans - Le Vigan  
(juillet)

**Andy et Yvette DE PEYER**  
**Le Coularou**  
**30120 le Vigan**  
**04.67.81.94.65.**  
**[andrew.depeyer@orange.fr](mailto:andrew.depeyer@orange.fr)**

# Cherif & Djahida Khentous

LASALLE

**Polyculture Élevage en  
Agriculture Biologique**



**Légumes Bio, viande ovine,  
châtaigne**

## **Consommer local**

Marchés Lasalle,

St Jean du Gard

Commande de paniers (email)



**Cévennes Le Vigan**

*«Respirer, observer, écouter la nature  
voilà ce que nous désirons et  
sommes prêts à partager»*

## **Particularité**

Élevage ovin en Cévennes

Possibilité d'accompagner  
le troupeau en estive (demi-  
journée en juin)

## **Partager & Éduquer**

### **Thèmes de visite**

Maraîchage biologique

Les moutons

Le bois (repérer les différentes essen-  
ces, réaliser des colliers de bois pour  
moutons...)

Les principes de  
l'Agriculture Biologique



## **Événements**

Fête de la châtaigne (1<sup>er</sup> Novembre)  
à Lasalle

**Chérif et Djahida Khentous**  
La ferme du Campet  
30460 Lasalle  
04.66.85.47.51  
khentous.c@orange.fr

# Geneviève Lafoux & Frédérique Mariat

## LASALLE



*«Faire comprendre et respecter la vie animale et végétale avec ses rythmes et ses exigences»*

**Élevage et petits fruits en Cévennes**

### Particularité

Élevage de poneys depuis 40 ans  
Ferme pédagogique



### Partager & Éduquer

#### Thèmes de visite

L'alimentation des animaux  
A la rencontre du poney  
A la découverte d'un réseau d'irrigation

Prendre conscience de ses cinq sens à travers les sensations éprouvées à La Borie, sous une forme ludique  
Châtaigne : de la récolte à l'ensilage



**Geneviève Lafoux et Frédérique Mariat**  
**Les Poneys du Val d'Emeraude**  
**La Borie Neuve**  
**30460 Lasalle**  
**04.66.85.41.69.**  
**[www.poneydemeraude.com](http://www.poneydemeraude.com)**

**Jardin**

Jardins familiaux à Lasalle

# Delphine Maillard - Patrick Pasanau

La ferme de la Borie

ST JEAN DU GARD

Apiculture en  
Agriculture Biologique



Miels et produits de la ruche, jus de fruits, oeufs, légumes, volailles, confitures, plants pour le jardin, châtaigne, safran, roses



*«Notre éthique est de prendre soin de la nature, de l'homme et de partager équitablement.»*

## Consommer local

Vente directe à la ferme et sur rendez-vous

Biocoop Alès

Foires et salons

Foire Bio de Barjac  
(dernier WE de juillet)

## Particularité

Élevage d'abeilles labellisé Nature et Progrès

Ferme diversifiée/Autonomie paysanne/Transformation en permacuisine

Delphine est présidente de l'association Nature et Progrès Gard

Fabrication et vente de criques sur les foires et salons

## Partager & Éduquer

### Thèmes de visite

Apiculture : mode familial ou traditionnel, pollinisation

Maraîchage : conduite et transformation, véloculteur, compostage

Aviculture : élevage familial, éco-construction, conduite et soins, récolte des oeufs

Roses et safran, cueillette sauvages : choix, récolte, transformations culinaires

Châtaignes : transformation, machine à châtaignes

Alimentation : criques, restauration fermière, produits de la ferme, recettes

Les modes de certification en Agriculture Biologique

## Événements

Fête de l'Arbre, de la plante et du fruit

Dernier week-end de novembre

[www.dimanchesverts.org](http://www.dimanchesverts.org)

**Delphine Maillard & Patrick Pasanau**  
La ferme de la Borie 30270 St Jean du Gard

04.66.34.35.01 ou 06.60.30.40.74

[api.delphine@hotmail.com](mailto:api.delphine@hotmail.com)

[www.apiborie.fr](http://www.apiborie.fr)

# Lisa Thomas et Nicolas Lefebvre

## BEDOUES



*«Il est nécessaire de faire comprendre aux enfants les enjeux environnementaux de notre planète»*

### Partager & Éduquer

#### Thèmes de visite

Le monde des abeilles  
Le travail de l'apiculteur  
Le miel, un aliment naturel  
Les animaux de la ferme  
Les animaux de la forêt



### Apiculture et animaux de la ferme

Miel, pain d'épices, nougat, jus de pomme, nectar de fruits rouges, agneau et boeuf

### Consommer local

A la ferme  
Marchés de Noël en Lozère  
et foires thématiques  
Magasins (Florac)

### Particularité

Goûters à la ferme

Dégustation de miels de cru  
Goûters autour des produits transformés : confit de miel aux amandes et noisettes, pain d'épices, sablés au miel, jus de pomme...

Possibilité de balade accompagnée avec les ânes (contactez la productrice)

**Lisa Thomas**  
**La Ferme du Rampon**  
**48400 Bédouès**  
**04.66.45.03.46**  
**[lisa.thomas@educagri.fr](mailto:lisa.thomas@educagri.fr)**



# Sabine Leroy

ST GERMAIN DE CALBERTE

## Polyculture et petits élevages

Volailles, lapins, confitures,  
jus de fruits, oeufs

## Consommer local

Vente à la ferme et  
table d'hôte (liée à l'héberge-  
ment)

## Particularité

Hébergement à la ferme : gîte  
de 4 à 5 personnes dans une  
ferme du 14<sup>ème</sup> siècle  
Label "Accueil Paysan"



Signataire de la charte européenne  
du tourisme durable du Parc  
national des Cévennes



*«Faire le lien complet entre la  
naissance d'un animal et la viande  
que l'on mange tous les jours»*

## Partager & Éduquer

### Thèmes de visite

Élevage : activités quotidiennes  
(paillage, alimentation, eau...)

Alimentation des animaux

Reproduction : reproduction des  
poules, saillie des lapins, découverte  
des mammelles des chèvres et des  
moutons

Gestion de l'eau : moulin,  
phytoépuration



Sabine Leroy  
Le Bancilhon  
48370 St-Germain-de-Calberte  
04.66.45.92.78.  
leroy@cevennes.com  
[www.cevennes.com/bancilhon/ferme/](http://www.cevennes.com/bancilhon/ferme/)

# Jean-Christophe Barthès

LA SALLE PRUNET



«Découvrir les Cévennes  
et le métier de chevrier»

## Partager & Éduquer

### Thèmes de visite

Traite des chèvres et fabrication fromagère  
Garder les chèvres avec le chien de berger et observer le troupeau  
Suivre les chèvres en parcours et découvrir le patrimoine : flore, faune, histoire locale...  
Découverte de la châtaigneraie  
Fabrication du pain et cuisson au four à bois



## Élevage caprin et transformation fromagère Bio

Pélardons AOP, tomme de chèvre, vache... Charcuterie.  
Crème de marron, sirop, confitures



## Consommer local

En boutique de producteurs :  
«Chez les Paysans » à Florac  
Boutique à la ferme

## Particularité



Patrimoine naturel  
et bâti cévenol

Gîte rural - Chambre et table  
d'hôtes

Hébergement collectif (classe  
de découverte)

Visite guidée libre de 10h à  
17h en juillet et août de la  
fromagerie, des caves

Parcours découverte, chèvre-  
rie, grange, salle de traite...

Remise en état d'un hameau  
typique au coeur du Parc National  
des Cévennes

Jean-Christophe Barthès  
La Borie  
48400 La Salle Prunet  
04.66.45.10.90  
[www.encevennes.com](http://www.encevennes.com)

## Association

Cévennes éco-tourisme  
<http://www.cevennes-ecotourisme.com/>

# Gérard Gomez & Catherine Debiève

## ST CROIX VALLÉE FÇSE

### Élevage ovin

#### Particularité

Accueil d'enfants citadins en collaboration avec Cap et vie

Gîte rural

Chemins de randonnées  
proches du gîte et découverte  
du patrimoine ancien



*«Nous avons envie de faire vivre aux enfants la réalité des animaux, l'importance de l'eau dans nos régions...»*



### Partager & Éduquer

#### Thèmes de visite

La culture pastorale : Le paysage et ses modifications au fil du temps, des saisons...

Les outils agraires à main : Leurs noms, le rapport avec la forme, leurs usages

Le patrimoine vernaculaire lié à l'eau : bassin naturel, béal, grotte, réservoir, source, barrages rustiques dans le gardon...

La transformation : De la cueillette à la transformation, du ramassage à l'étiquette en passant par un atelier agroalimentaire



**Gérard et Catherine Gomez-Debieve**  
**Le Serre des Mazes**  
**48110 Ste Croix Vallée Française**  
**04.66.44.79.23**

# Stéphane Azcona

ST MARTIN DE BOUBAUX



*«Je trouve intéressant de créer des ponts entre les gens de la ville et ceux de la campagne et les projets agricoles ; et dans un sens rapprocher le vivant avec les citoyens »*

## Partager & Éduquer

### Thèmes de visite

Le cycle de vie d'une poule.  
L'alimentation des volailles  
Les soins des animaux  
Le cycle de production et la commercialisation (œufs, poulet, pâté).  
Les cochons : cycle de vie et transformation, élevage en plein air, alimentation  
Le maraîchage et le compost  
Le fumier des poules  
Découverte de la diversité de l'environnement naturel



## Poules pondeuses en Agriculture Biologique

Élevage de poules pondeuses, poulets de chair, pâtés et rillettes de volaille, jus de pomme, pomme de terre, champignons, châtaignes

### Consommer local

Vente directe à la ferme sur rendez-vous

En boutique de producteurs : «Chez les Paysans » à Florac

En biocoop et épicerie bio (Mende et Florac).

Restauration collective

## Particularité

Une agriculture diversifiée en Cévennes

Des échanges et de l'entraide entre agriculteurs et ruraux au quotidien



**Ferme biologique de l'Aubaret**  
**Stéphane Azcona**  
**48160 Saint Martin de Boubaux**  
**07.60.92.15.14** [soufizo@gmail.com](mailto:soufizo@gmail.com)  
**Page Facebook : fermebiodelaubaret**

## Éduquer à l'agriculture et à l'alimentation



### RACINES Gard Lozère

Racines<sup>1</sup> Gard Lozère est l'un des groupes de la Fédération Départementale (FD) des CIVAM<sup>2</sup> du Gard, créé en 1995 au niveau régional, par un groupe d'agriculteurs Bio du Gard et de l'Hérault, dans un objectif d'accueil éducatif auprès de publics d'enfants, dans la mouvance du projet «manger Bio»<sup>3</sup>.



**Ces agriculteurs de métier** accueillent des scolaires (de la maternelle au lycée) sur l'exploitation et font le lien entre le contenu de l'assiette et les pratiques agricoles.

Sur le département du Gard, la démarche «manger Bio» se décline avec le projet «**Éducation du Jeune Consommateur**» mené par le Conseil Général du Gard auprès des collégiés et auquel la FD CIVAM du Gard est associée.

### RACINES : objectifs et activités

**Les agriculteurs vivent de leur activité agricole et accueillent des groupes pour leur faire découvrir leurs métiers et leurs choix de vie.** Ils pratiquent une agriculture respectueuse de l'environnement, excluant les pesticides et les OGM, favorisant l'économie d'eau, la fertilisation naturelle, le respect du cycle naturel... et privilégiant une agriculture de proximité.

**Les fermes RACINES sont un lieu favorable aux échanges, à la découverte et à la transmission, pour :**

- découvrir le métier d'agriculteur, observer et comprendre les milieux naturels, le monde vivant, les activités agricoles et rurales au fil des saisons,
- pratiquer des activités (biner, semer, traire...),
- expérimenter (observer, écouter, toucher, sentir...),
- comprendre l'évolution des territoires et de l'espace rural,
- découvrir le rôle de l'agriculteur dans l'équilibre écologique et apprécier la responsabilité de chacun au quotidien,
- faire le lien entre la production et les modes de consommation, entre l'alimentation et la santé,
- prendre conscience de l'intérêt général de préserver l'équilibre écologique.

**Les accueils se font à la journée ou à la demi-journée ou en séjour** (avec hébergement en centre agréé).

Les agriculteurs peuvent également intervenir dans les établissements : **tables de découverte** de produits, agriculture biologique, apiculture, compost...

<sup>1</sup>Réseau d'Agriculteurs Choissant d'Inviter à la Nature les Enfants

<sup>2</sup>Centre d'initiatives pour Valoriser l'agriculture et le milieu rural.

<sup>3</sup>Le projet «manger Bio en restauration collective» est né en 1993 au sein du CIVAM Bio du Gard. Son objectif : faire découvrir et apprécier aux convives de la restauration collective des produits biologiques de saison, cultivés et élevés dans leur département, tout en leur montrant l'intérêt et les enjeux que représente l'utilisation de produits agricoles respectueux des hommes et de la nature.



# Outils et activités pédagogiques

## Poster

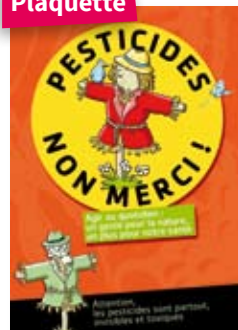


Les dangers pour l'environnement et la santé

Contaminations de l'eau, de l'air, des aliments...

*Ce poster est complémentaire de la plaquette ci-contre.*

## Plaquette



- Qu'est-ce qu'un pesticide ?
- Un risque pour notre santé
- Les contaminations eau, air, aliments...
- Les alternatives pour agir au quotidien

## BD



L'histoire d'un poussin qui s'échappe d'un élevage en batterie pour découvrir une exploitation cultivée en Agriculture Biologique et ses grands principes.

*-pour les 8 - 13 ans-*

## Exposition



**L'abeille et la vie de la ruche**  
UNAF - 11 panneaux

## Fiches agriculteurs

Chaque agriculteur membre de RACINES est doté d'une fiche présentant son exploitation, les thèmes et activités possibles, les particularités de l'exploitation, le calendrier des activités agricoles par saison...

*Ces fiches sont destinées aux enseignants et éducateurs.*

## Livret



Il a pour but d'aider le jardinier amateur à cultiver ses légumes de façon naturelle.

Ce livret fournit les éléments principaux pour comprendre le fonctionnement écologique du jardin : jardiner sans pesticides, avoir un sol fertile et vivant, économiser l'eau, maîtriser les herbes indésirables, éviter les maladies, limiter les ravageurs.

## Ressources pédagogiques

### Mallette pédagogique «Enquêtes d'agriculture»

Activités de courte durée  
(45 jeux de 30 minutes à 1 heure)

#### 5 thématiques :

- Les 1001 casquettes de l'agriculteur
- Bien et bon manger à la ferme
- Goûter avec ses 5 sens
- Cycle des productions et des saisons
- La ferme dans son territoire

Cette mallette conçue par la Fédé-

ration Régionale des CIVAM LR et les CIVAM RACINES de la région est utilisable sur les fermes en complément des visites.

<http://draaf.languedoc-roussillon.agriculture.gouv.fr/En-quete-d-agriculture-Des-livrets>

### Centre de documentation FD CIVAM du Gard

Ouvrages, revues sur les thèmes de l'éducation à l'environnement, le jardin bio, l'apiculture, l'éco-habitat...

## EEDD - Éducation à l'environnement et au développement durable -

*L'environnement est compris non plus comme la simple relation de l'homme à la nature, mais comme le rapport que l'Homme a avec le milieu dans le lequel il vit.*

Lancée en 1980, la mise en réseau des acteurs de l'éducation à l'environnement

vers un développement durable (EEDD) s'est développée à toutes les échelles des territoires.

Ces réseaux permettent à tous les acteurs : individuels (animateurs, enseignants, éducateurs, citoyens...) ou structures (associations, collectivités, syndicats, entreprises...) de se réunir, échanger, tisser des solidarités, construire des dynamiques collectives, de s'investir à l'échelle territoriale de son choix.

• **A l'échelle nationale :** le Réseau Ecole et Nature <http://www.reseaucoleetnature.org>

• **En région Languedoc-Roussillon :** le GRAINE (Groupes Régionaux d'Initiation et d'Animation à la Nature et à l'Environnement). <http://grainelr.org>

• **Dans le Gard :** le RENE (Réseau d'Education à la Nature et à l'Environnement) <http://mne-rene30.org/>

• **En Lozère :** le Réel48 (Réseau d'Éducation à l'Environnement) <http://reel48.org/>

Les missions et actions de ces réseaux sont :

- la représentation et animation politique,
- les ressources et dispositifs pédagogiques,
- l'accompagnement, formation et professionnalisation,
- la communication et l'information,
- la vie associative et le fonctionnement.

## Les Jardins d'écoles

«L'intérêt du jardin en temps qu'outil pédagogique se manifeste dans plusieurs domaines. Tout d'abord, il permet d'acquérir des compétences dans le cadre d'activité interdisciplinaires, en sciences, mathématiques, arts et français notamment. Mais le jardin pédagogique constitue également un outil d'éducation à la citoyenneté qui permet d'appréhender concrètement des questions liées au respect de l'environnement et des écosystèmes. Enfin, il permet, dans le cadre d'un projet collectif qui exige patience, attention, coopération,... de développer des savoir-être qui concourent à l'épanouissement des élèves».

**Extrait de :** <http://www.educasources.education.fr>  
**Rubrique:** le jardin, un outil pédagogique.

**Quelques exemples de thèmes de jardin :** jardin aux insectes, des saveurs, d'ornement, aromatique, de petits fruits, minéral, artistique...

**L'éducation à l'environnement par le jardinage :**

«Le jardinage envisagé sous l'angle de la biologie permet d'accéder à de nombreux concepts d'écologie, puisque le jardin est avant tout un milieu naturel comparable à un écosystème à part entière.

La gestion même d'un jardin comporte des aspects de rendement, d'aménagement et d'entretien du cadre de vie mais aussi de la compréhension du milieu naturel, du sol et de la qualité des produits récoltés. Le jardinage est un support pour l'éducation à l'environnement pour responsabiliser l'enfant vis-à-vis de la nature.»

**Le jardin d'école et l'approche du milieu agricole :**

«Cultiver permettra à l'enfant d'appréhender la continuité de la chaîne des aliments... de la terre à l'assiette. Le constat de l'influence prépondérante des facteurs naturels comme les climats, les saisons, mais aussi l'importance de tous les travaux intermédiaires indispensables, aident et contribuent à l'apprentissage des pratiques agricoles. »

**Extraits de :** <http://www.ac-limoges.fr/IMG/pdf/ProjetJardinPotager.pdf>

**Lien avec les agriculteurs RACINES :** certains maraîchers accueillant RACINES peuvent intervenir dans les projets de jardin d'école, de la mise en place à la conduite, en faisant le lien avec leurs activités agricoles.

## Les Jardins collectifs

**L'engouement des citoyens pour les jardins collectifs se développe sur l'ensemble du département du Gard.**

Ces projets sont accompagnés dans le cadre du plan d'Action Départemental de Développement de l'Agriculture Biologique Gardoise, dont le dispositif d'accompagnement pour la création de jardins collectifs Bio a été mis en place, en 2009 par le Conseil Général du Gard.

**Des projets de jardins collectifs sur plusieurs communes bénéficient d'un appui financier du Conseil Général et d'un appui méthodologique par la Fédération Départementale des CIVAM du Gard.**

Ces projets répondent à un intérêt citoyen, à des besoins de lien social, de réappropriation du cadre de vie public ou privé et à un accès à une alimentation de qualité et moins chère...

Ainsi, ces espaces permettent le développement personnel, l'éducation citoyenne, environnementale, coopérative, sociale et économique. Ils favorisent également la mixité sociale et intergénérationnelle (enfants, adultes, familial, public défavorisé).

La plupart des jardins sont initiés et mis en place par les municipalités en lien avec des associations de citoyens jardiniers.

### Journées thématiques

La FD CIVAM du Gard et le Conseil Général du Gard ont initié en 2013, des journées thématiques destinées aux élus, citoyens, associations qui souhaitent échanger sur leurs pratiques et fonctionnement de jardins collectifs.



The flyer features the logo of the Gard department, which includes the text 'Le Gard soutient l'agriculture bio' and 'www.gard.fr'. To the right is the logo for 'Fédération Départementale des CIVAM du Gard'. The main title is 'Créer des jardins collectifs sur votre commune' in green. Below it, in smaller text, is 'Enjeux, diversité des démarches, montage de projet, aménagement, modes d'organisation'. A photograph shows a group of people working in a garden. At the bottom, a green banner reads 'Journée d'échanges et retours d'expériences destinée aux élus, citoyens, associations...'. To the right of this banner, the date and time are listed: 'Jeudi 28 Novembre 2013 de 9h00 à 15h00'. The location is 'Foyer de Saint-Dionisy, Chemin de Varnouses'. The CIVAM logo is in the bottom left corner.

**Le Gard**  
soutient l'agriculture bio  
www.gard.fr

**Fédération Départementale des CIVAM du Gard**

**Créer des jardins collectifs sur votre commune**  
Enjeux, diversité des démarches, montage de projet, aménagement, modes d'organisation

Journée d'échanges et retours d'expériences destinée aux élus, citoyens, associations...

Jeudi 28 Novembre 2013  
de 9h00 à 15h00  
Foyer de Saint-Dionisy  
Chemin de Varnouses

**CIVAM**

**Vous êtes une commune ou une association, vous avez un projet de jardin collectif et souhaitez un appui, contactez :**

Sylvia PELISSIER, tél 04 66 77 15 04  
pelissier@civamgard.fr



## Jardin et Verger école Bio

Le CIVAM du Vidourle<sup>1</sup> organise depuis près de 15 ans des sessions destinées aux jardiniers amateurs.

Ces sessions se déroulent en 8 séances chacune, d'Octobre à Avril.

Il s'agit de séances pratiques, animées par des producteurs bio.

L'une est axée sur la production de légumes bio et l'autre sur l'entretien des vergers et la production de fruits bio.

La priorité est donnée à la pratique par l'observation en petits groupes des parcelles agricoles ou des jardins. Les bases théoriques sont abordées au fur et à mesure des travaux.

### **Session Jardin École Bio - Thèmes abordés -**

Démarrer un jardin bio : outillage, compost, fertilisation, semences, semis et plantations, calendrier de culture, travail du sol, binage et désherbage, rotations des cultures, trucs et astuces...



### **Session Verger École Bio - Thèmes abordés -**

Préparation du sol, choix des variétés, traitements, plantation, taille, greffe, maladies et prévention, entretien...

Les programmes sont disponibles sur le [www.civamgard.fr](http://www.civamgard.fr)

## Cuisiner bio et autrement



A travers des **ateliers pratiques** le CIVAM du Vidourle répond aux thématiques : pourquoi et comment cuisiner bio à moindre coût ? Comment associer les protéines végétales ? Comment cuisiner sans gluten ? Quel mode d'approvisionnement en produits locaux ?

### **Thèmes abordés**

- Cuisiner les protéines végétales (diversifier son alimentation, réduire le coût du repas, diminuer sa consommation de viande et apports en graisse).
- Cuisiner sans gluten (découvrir des ingrédients comme : quinoa, millet, sarasin, châtaigne... sous diverses formes farines, graines, flocons, crèmes...).
- Cuisiner vite et bio (Trucs et astuces pour préparer des repas équilibrés et prêts à emporter ou à réchauffer).

Programme disponible sur le [www.civamgard.fr](http://www.civamgard.fr)

<sup>1</sup>Le CIVAM du Vidourle appartient au réseau des CIVAM du Gard (d'associations loi 1901 ayant pour objectif d'appuyer et d'accompagner des initiatives pour dynamiser les territoires ruraux ou des filières agricoles par un développement durable et solidaire).

Outre les thèmes abordés dans cette page, il mène des actions dans le domaine de la production citoyenne d'électricité photovoltaïque, la cueillette et cuisine des plantes sauvages, le compostage de proximité à la ferme, l'éco habitat et des énergies renouvelables.



## Consommer local dans le Gard !

AMAP, vente directe à la ferme, journées portes ouvertes, boutiques de paysans... sont autant d'initiatives de commercialisation en circuits courts (voir page 47). Ces initiatives créent un lien étroit entre agriculteurs et consommateurs permettant de dynamiser des territoires et de soutenir une économie locale.

**La Fédération départementale des CIVAM du Gard accompagne de nombreuses initiatives sur ce thème.** Ces modes de commercialisation deviennent significatifs pour la création d'emplois sur les ter-

ritoires, en rendant les exploitations plus robustes économiquement et répondant à la demande en produits de qualité.

### Quelques exemples de projets accompagnés par les CIVAM du Gard :

- Filière chanvre en circuits courts pour l'écoconstruction
- Accompagnement de groupements de producteurs (fruits & légumes et châtaignes) pour la commercialisation de leurs produits
- Étude des circuits courts gardois : état des lieux et perspectives



Soucieux de participer à l'amélioration de la qualité de vie des Gardois, le Département travaille au développement de l'agriculture de manière durable au travers de sa politique alimentaire départementale. Afin de rendre accessible cette offre alimentaire de qualité à tous, un plan de développement des circuits de proximité et des filières courtes est aujourd'hui mis en place !

### 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... Ce mode de commercialisation concerne aujourd'hui 18 % des agriculteurs gardois.



### Qu'est ce qu'un circuit de proximité ?

C'est un circuit de commercialisation qui permet de :

- privilégier un lien entre producteur et consommateur (achat local)
- proposer des produits sains et frais avec une traçabilité
- encourager une production respectueuse de l'environnement et des animaux
- afficher un prix juste pour le consommateur et rémunérateur pour le producteur
- participer au développement économique du territoire en préservant les paysages et les ressources



## Comment s'approvisionner en circuits courts ?

### Mais que veut dire "circuits courts" ?

Circuit de distribution qui implique au maximum un intermédiaire. On inclut donc la vente directe du producteur au consommateur et les formes de commercialisation avec un intermédiaire.

Nous rajoutons le terme «de proximité» puisque l'intérêt des formes de commercialisation évoquées ici est bien de rapprocher géographiquement (voire relationnellement) producteurs et consommateurs.



### Marchés de producteurs

#### Marché paysan du Vigan

Fruits et jus de fruits, Plants pour le jardin, Légumes, Confitures...

*Mardi matin (de mai à octobre)*

#### Marché paysan de St-Jean du Gard

Fruits et jus de fruits, Oeufs, Viande, Légumes, Confitures...

*Samedi matin (de Pâques à Toussaint)*

#### Marché des Producteurs d'Ici à Massillargues Atuech

Oeufs, Miel, fromages, yaourts...

*Vendredi fin d'après-midi*

*Cave coopérative*

*On trouve de nombreux paysans sur les marchés hebdomadaires commercialisant en direct leur production. Par ailleurs, il existe des marchés qui ont la spécificité de réunir uniquement des producteurs locaux.*

## Magasins de producteurs

Des paysans se regroupent pour créer une structure de vente dont ils ont en charge la gestion.

Ils peuvent s'occuper à tour de rôle de la vente ou déléguer pour certains à une personne salariée.

Certains appartiennent à des réseaux (type Boutique Paysanne), d'autres sont indépendants.



## Boutiques paysannes

Elles constituent également des magasins de producteurs mais sont organisées en réseau sous la bannière d'une même enseigne «Boutique Paysanne».

Depuis une vingtaine d'années, plusieurs Boutiques Paysannes ont vu le jour en Languedoc-Roussillon. Les premières sont nées dans le Gard à la fin des années 1980.

C'est ainsi que ce réseau d'échanges informels est devenu une association en 1999.

Aujourd'hui, ce réseau compte 15 Boutiques Paysannes en activité, dont 7 dans le Gard, 5 dans l'Hérault, 2 en Lozère et 1 dans les Pyrénées-Orientales.

[www.boutiquespaysannes-lr.fr](http://www.boutiquespaysannes-lr.fr)

## Magasins de producteurs Gardois indépendants

### *Quelques exemples :*

#### **Halles Bio de Vézénobres**

Quartier La Fare (ancienne route de Nîmes)  
VEZENOBRES  
<https://www.facebook.com/LesHallesBio>

#### **La Clef des Champs**

7, Place Bertin Boissin  
BAGNOLS SUR CEZE

#### **L'îlot paysan**

Ancienne cave coopérative - CONGENIES  
<http://lilotpaysan.wordpress.com>

#### **La Maison du Terroir**

Place du Verre - QUISSAC



## Boutiques paysannes 30

#### **Lo Païs en ville**

2 rue du Cadereau 30900 NIMES

#### **La Lausete**

Av de la Libération 30450 GENOLHAC

#### **La Ferme du Coin**

32, Boulevard Gambetta 30100 ALES

#### **Aura des champs**

Place Saint Euzéby 30120 LE VIGAN

#### **Terroir Cévennes**

La Châtaigneraie 30140 THOIRAS  
[www.terroircevennes.com](http://www.terroircevennes.com)

#### **Entre Thym et Châtaigne**

2, Place de la Couronne  
30170 ST HIPPOLYTE DU FORT

#### **Terre d'Aigoual**

Col de la Serreyrè de L'ESPEROU  
30570 VALLERAUGUE

# AMAP - Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne -

Une AMAP a pour objectif de **préserver l'existence et la continuité des fermes de proximité** dans une logique d'agriculture durable, c'est-à-dire une agriculture paysanne, socialement équitable et écologiquement saine.

## Objectifs des AMAP

- **Préserver l'agriculture paysanne locale** socialement équitable et écologiquement saine
- **Préserver l'environnement** par des pratiques agricoles écologiques et un maintien de la biodiversité
- **Établir un commerce équitable** entre agriculteurs et consommateurs
- **Inciter les consommateurs à avoir une alimentation de qualité** en prenant en compte leur santé
- **Responsabiliser les consommateurs** à travers un engagement citoyen et solidaire

## Les valeurs de l'AMAP

- **Équité** : un commerce équitable
- **Proximité** : commerce en vente directe
- **Transparence** : sur la production
- **Solidarité** : économique et financière avec les producteurs et entre consommateurs
- **Convivialité** : dans les échanges et les liens sociaux
- **Qualité** : des produits distribués
- **Quantité** : en fonction de la production
- **Écologie** : respect de l'environnement

## Fonctionnement d'une AMAP

- **Constituer un groupe de consommateurs** qui vont denier des consom'acteurs
- **Recherche d'un producteur**
- **Réunion** entre les consom'acteurs et le producteur
- Création de l'**association loi 1901**
- **Visite sur l'exploitation**
- Trouver un **local de distribution**
- **Préparation de la saison** entre le producteur et les consom'acteurs
- **Engagement réciproque** entre les partenaires en créant des contrats entre producteurs et consom'acteurs : établissement d'un contrat de 6 mois ou 1 an. Le produc-

teur s'engage à livrer un panier une fois par semaine pendant 25 semaines ou 50 semaines.

Le panier peut être composé de plusieurs types de produits (légumes, fruits, oeufs, fromage...).

**Le consom'acteur récupère son panier chaque semaine. Il paie à d'avance** (plusieurs chèques possibles).

Le prix du panier est fixé pour une saison afin de permettre au producteur de maintenir son exploitation et de s'assurer un salaire décent.

**Cette action de solidarité réciproque** est donc effective dans les moments d'abondance comme dans les moments de manque...

Ce système n'a pas la vocation de convenir à tout le monde. Aussi, il est ouvert et permet à chaque consom'acteur d'en sortir à la fin de son engagement.

## Quelques contacts...



### Les paniers du potager gourmand

Lieu de distribution : Alès

Contact : Aurélie - 06 82 31 48 08

### Le Mas Vedel

Lieu de distribution : Lézan

Contact : M. TSHIRRET - 06 61 91 16 70

### Les Cagettes du Vidourle

Lieu de distribution : Aubais

Contact : Sophie Setbon - 04 66 93 02 27

### La Main au panier

Lieu de distribution : St Julien des Rosiers

Contact : Mme Ardouin - 06 13 62 45 19

### AMAP Alexandrine

Lieu de distribution : St Alexandre

Contact : P.Douhaizenet - 06 30 35 26 66

### Croc'AMAP

Lieu de distribution : Nîmes

Contact : Jocelyne Fort - 06 03 59 82 60

**Plus de détails** sur le

[www.reseau-amap.org/amap-30.htm](http://www.reseau-amap.org/amap-30.htm)

## Systèmes de paniers

En dehors des AMAP, de nombreux systèmes de vente de légumes en panier existent.

Il peut s'agir :

- **de producteurs individuels** assurant une livraison hebdomadaire à domicile ou en des points relais (ou même à la ferme) à des clients fidélisés, parfois avec des commandes via Internet ;
- **de jardins d'insertion**, à objectif principalement social, qui vendent la production du jardin à leurs adhérents ;
- **d'associations à vocation sociale** et solidaire ou environnementale, avec un salarié qui organise la distribution des paniers et sert d'intermédiaire entre les producteurs locaux et leurs adhérents ;
- d'entrepreneurs (privés) qui font de l'achat-revente de fruits et légumes (dont la provenance n'est pas obligatoirement locale).

Ces systèmes se distinguent des AMAP par plusieurs points : généralement il n'y a pas de

contractualisation (engagement sur plusieurs mois et paiement à l'avance des paniers), présence éventuelle d'un intermédiaire entre le producteur et les consommateurs, absence d'un groupe de consommateurs...

## Collectifs d'achat

Ces collectifs informels ou organisés en association ont pour but de réaliser des **commandes groupées chez des producteurs locaux**, pour éviter le coût économique et écologique des transports longues distances.

Certains collectifs s'organisent aussi pour s'approvisionner en aliments Bio qui ne se peuvent être produits dans notre région (exemple des agrumes).

**Plus d'infos sur le site :** [http://a.strid.info/creer\\_rejoindre\\_un\\_groupe\\_d\\_achats.html](http://a.strid.info/creer_rejoindre_un_groupe_d_achats.html)



## Manger local !

### *La Région Languedoc-Roussillon dans votre assiette*

La Fédération Régionale des CIVAM LR est en charge de l'animation du **site internet manger-local.fr**. Il référence à ce jour plus de 600 producteurs commercialisant en circuits courts mais aussi 58 boutiques, 20 restaurants et 15 associations de consommateurs. On peut aussi y trouver de nombreuses informations et des actualités sur les circuits courts (foires, manifestations...)...

Chaque producteur, boutique, restaurateur ou groupement d'achat référencé sur le site s'est engagé à respecter une charte qui garantit son implication en faveur des circuits courts.

www.manger-local.fr est issu d'un travail partenarial entre la Région LR, la FRCIVAM, la Chambre Régionale d'Agriculture, l'ADEAR, l'INRA, l'Atelier Technologique Agroalimentaire de Florac, Sud de France Montagne Elevage et l'Etat, avec le soutien du Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural.

## Le Gard "De Ferme en Ferme®"

"Le Gard de Ferme en Ferme®", c'est l'occasion 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 avant tout aux familles** : 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.

Coordonné par la Fédération Nationale des CIVAM, cet événement a lieu dans **23 départements et 9 régions** : **près de 600 fermes** ouvrent simultanément leurs portes durant un week-end. Les agriculteurs proposent des visites gratuites et commentées de leur ferme et de leurs activités, ainsi que des démonstrations et des dégustations de leurs produits (jus de fruits, vin, miel, fromage...).

**C'est ainsi le seul événement «fermier» qui a lieu au même moment à l'échelle nationale le dernier week-end d'avril.**

### Édition Gardoise

La première édition de cette opération, organisée dans le cadre du **programme d'actions de soutien aux circuits de proximité du Conseil général du Gard**, a eu lieu en 2013.



### Des Cévennes à la Petite Camargue

A ce jour, l'opération se décline en **5 circuits soit 32 agriculteurs** répartis sur les secteurs de :

- Vallée des Gardons
- Vallée du Vidourle
- De la Petite Camargue au Pont du Gard
- Entre Cèze et Rhône
- Cévennes : Galeizon et Vallée Longue (Gard et Sud Lozère)

Les productions et les tailles d'exploitation sont diverses : maraîchage bio, apiculture, élevage (chèvres, volailles, vaches, canards, toros, chèvres angora, chevaux de trait, ânes...), arboriculture,

grandes cultures (céréales et transformation en farine...), viticulture bio, oléiculture, castanéculture et produits transformés à base de châtaigne, riziculture Bio, spiruline, huiles essentielles...

**Ces agriculteurs participants sont nombreux à pratiquer l'Agriculture Biologique.**

**Retrouvez toutes les fermes participantes sur :** [www.civamgard.fr](http://www.civamgard.fr)  
[www.defermeenferme.com](http://www.defermeenferme.com)

**Suivez l'actualité sur la page Facebook "Le Gard de ferme en ferme".**



## Favoriser l'installation agricole



### Couveuse agricole "Coups d'Pousses"

**La couveuse propose de nouvelles modalités de parcours d'installation pour les porteurs de projet.**

Elle s'appuie sur un réseau de paysans-parrains, et s'intègre dans les territoires comme un outil de développement local au service de l'installation en Agriculture Biologique et circuits courts, et pour le renouvellement des générations agricoles.

"Coups d'Pousses est le fruit de la rencontre de plusieurs structures de développement, et de paysans<sup>1</sup>, pour proposer des innovations dans les parcours d'installation agricole.

Elle mutualise et concentre ainsi les compétences de ces différents acteurs."

### Les apports de la FD CIVAM<sup>1</sup> du Gard à la dynamique collective

La FD CIVAM du Gard a conduit de 2010 à 2013 une étude-action pour la création d'une couveuse.

Forte de cette expérience, elle s'implique activement pour le fonctionnement de Coup d'Pousses depuis qu'elle a rejoint l'association en 2013.

La FD CIVAM du Gard soutient certaines valeurs qui lui sont fondamentales :

- Des agriculteurs au coeur du dispositif : activités de parrainage, de pilotage de la couveuse, d'amélioration de l'outil,
- La mise en réseau socio-professionnelle, comme facteur-clé d'intégration locale des couvés
- Une forme juridique adaptée aux fonctions de production agricole, et garante de l'utilité sociale et collective de l'outil

La FD CIVAM du Gard accueille également les bureaux de l'association et met à disposition du foncier agricole pour héberger des porteurs de projet (4 ha à Aubais).

**Membres de Coup d'Pousses :** ADEAR LR, ADDEARG<sup>2</sup>, FD CIVAM du Gard, MFR D'Uzès, Coopérative Mine de Talents, Réseau des Boutiques Paysannes, Terre de Liens LR, Chambre d'Agriculture 30 et aussi 10 paysans membres de l'association à titre personnel".

**Contact :** Areski Prioux, Coups d'Pousses  
Domaine de Puechlong  
30610 St-Nazaire-des-Gardies  
tél.04 66 77 14 54  
coupdpousses@gmail.com

<sup>1</sup>CIVAM : Centres d'initiatives pour valoriser l'agriculture et le milieu rural

<sup>2</sup>Association Départementale de Développement de l'Emploi Agricole et Rural

# le GARD

soutient les circuits de proximité

[www.gard.fr](http://www.gard.fr)



# De Ferme en Ferme.®

**Dernier  
week-end  
d'avril**

*Allez à la rencontre  
des agriculteurs sur  
5 territoires gardois*

Garrigue Vallée des Gardons  
Moyenne Vallée du Vidourle  
De la Petite Camargue au Pont du Gard  
Entre Cèze et Rhône  
Cévennes : Galeizon & Vallée Longue



[www.defermeenferme.com](http://www.defermeenferme.com)

[www.civamgard.fr](http://www.civamgard.fr)  
[www.gard.fr](http://www.gard.fr)

Ce document a été réalisé  
par la Fédération  
Départementale  
des CIVAM du Gard  
et le CIVAM RACINES  
Gard Lozère

Domaine de Puechlong  
30610 St Nazaire des Gardies  
tél 04 66 77 11 12  
[fd@civamgard.fr](mailto:fd@civamgard.fr)  
[www.civamgard.fr](http://www.civamgard.fr)

- 2013 -

## CIVAM<sup>1</sup> RACINES<sup>2</sup> Gard Lozère

C'est un réseau d'agriculteurs Bio et d'acteurs ruraux, formés à l'accueil éducatif (accueil sur les fermes, interventions dans les établissements, classes de découverte). Ils souhaitent partager le sens et la passion de leurs métiers, leurs pratiques respectueuses de l'environnement.

Ils accueillent des groupes à la journée ou à la demi-journée ou lors de séjours découverte. Ils interviennent également dans le cadre scolaire, péri-scolaire et extra-scolaire.



### Les CIVAM<sup>1</sup> du Gard

La Fédération Départementale (FD) des CIVAM<sup>1</sup> du Gard, est une association loi 1901 issue du mouvement d'éducation populaire.

Elle coordonne l'animation et les projets de ses 8 groupes adhérents composés d'agriculteurs et de ruraux, dans les **domaines suivants** :

- Création d'activités agri-rurales
- Développement de l'Agriculture Biologique
- Alternatives aux pesticides en zones non agricoles
- Développement des circuits courts
- Accueil éducatif sur les fermes
- Éducation à l'alimentation
- Agritourisme - Le Gard «De Ferme en Ferme®»
- Chanvre bio et agrimatériaux
- Écohabitat et énergies renouvelables
- Compostage collectif à la ferme de broyats végétaux
- Apiculture

<sup>1</sup>Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural

<sup>2</sup>Réseau d'Agriculteurs Choisisant d'Inviter à la Nature les Enfants



CIVAM RACINES Gard Lozère - FD CIVAM du Gard  
Domaine de Puechlong  
30610 Saint Nazaire des Gardies  
tél 04 66 77 15 04  
pelissier@civamgard.fr  
[www.civamgard.fr](http://www.civamgard.fr)

