Chaque année, le dernier week-end d'avril, **venez vi**siter les fermes des CIVAM pour rencontrer et comprendre ceux qui font de la terre une passion.

Les CIVAM (Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural) sont des associations d'éducation populaire portées par des agriculteurs et des ruraux, qui ont pour objectif de maintenir des campagnes vivantes et accueillantes, par un développement durable et solidaire.

La Fédération Départementale des CIVAM du Gard mène des actions sur les thématiques suivantes :

 Agriculture Biologique et durable Pratiques agroécologiques Alternatives aux pesticides en zones non agricoles Accueil éducatif et social à la ferme Jardins collectifs • Agritourisme • Circuits courts • Chanvre Bio et écoconstruction Appui à la création d'activités agri-rurales
 Formation

50 fermes ouvrent leurs portes près de chez vous!

Pour faciliter vos déplacements, les fermes sont numérotées de 1 à 50 sur la carte. Le parcours est balisé par des flèches jaunes «De ferme en ferme» où sont mentionnés les numéros des fermes.

Composez le parcours de votre choix! A l'entrée de la ferme, l'épouvantail vous indique que vous êtes arrivés! Les agriculteurs vous accueillent entre 9h et 18h le samedi et le dimanche.

RACINES Gard Lozèro
Accueil éducatif et

Publics accueillis: scolaires,

familles... www.civamgard.fr

Gîtes de France

hambres d'hôtes...

Accueil paysan

cation vacances, gîtes,

www.gites-de-france.com

nébergement, restauration

et animations touristiques

Bienvenue à la ferme

oroduits fermiers, restaura-

on, hébergement, loisirs...

Militant du Goût

social à la ferme

Découvrez les fermes à travers les visites guidées gratuites!

Légende

Possibilité de pique-nique sur place

Petite restauration à la ferme Ferme facilement accessible aux handicapés Chiens acceptés si tenus en laisse

• Compostage à la ferme • Apiculture

Chiens interdits Hébergement

Chambre et Table d'hôtes

Fermes labellisées en Agriculture Biologique Réseau des

Boutiques Paysannes















Pensez à vous équiper de vêtements et chaussures adaptés à l'environnement des fermes

(tennis, chaussures de randonnée voire bottes) et au temps (chapeau, bouteille d'eau, vêtement de pluie...).

 Attention : l'incendie étant un risque majeur sur les fermes, il est interdit de fumer dans les lieux publics.

· L'abus d'alcool est dangereux pour la santé : à consommer avec modération. Celui qui prend le volant est celui qui ne boit • Les enfants sont les bienvenus mais nous vous rappelons

qu'ils restent sous la responsabilité des parents durant toute la visite et les animations réalisées sur les fermes!

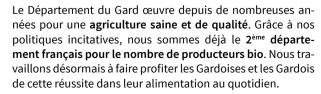
Soyons éco-responsables - Quelques conseils :

> Pour limiter l'utilisation de vaisselle jetable lors des repas sur les fermes : vous pouvez apporter vos couverts !

> Pensez à pratiquer le co-voiturage.

Le Gard s'engage pour une alimentation de qualité







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

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

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

Pays Alésien - Vallée des Gardons

1 Les plants de la Graine Mialet **Delphine KROLIKOWSKI** Plants potagers AB et Nature et progrès

Installés dans la vallée de Mia-

let, situés en bordure de gar-

don, «Les plants de la Graine»

serres pour vous faire découvrir

trouverez des plants potagers,

Petite Restauration et Buvette toute la journée.

à base de produits locaux et Bio! -6 €-

Oeufs Bio extra frais, luzerne, blé

Découvrez l'élevage : 500 poules

pondeuses Bio Ethique (pou-

construits en ossature bois),

polyculture, agro-écologie, agro-

foresterie, biodiversité, autono

sur un même site à CARDET chez Janick PEYRON

Les Ruchers Cévenols

Jean-Michel GALLIFET

laillers ronds atypiques, auto-

mie, bien-être animal

janick.peyron@gmail.com

aromatiques et fleurs en bio. Pensez à votre potager!

Galettes de falafels (galette de blé) et crudités préparées,

La Rouquette, Luziers 30140 MIALET - 06 71 14 14 51

Lieu dit «Les Lauzières» 30350 CARDET - 06 82 75 78 73

TTENTION! Les agriculteurs numérotés 2 et 3 vous accueillent

Lieu Chez Janick PEYRON - Lieu dit «Les Lauzières» 30350 CARDET

Contact - BOISSET ET GAUJAC - 06 58 27 27 03

Domaine Coste Longuière

Vin organique sans sulfite ajouté

production de vin de qualité, en

agriculture biologique et sans

Visite des vignes commentée,

de la cave à l'étage et dégus-

Mas de la Courme

Fromage de chèvre fermier.

viande de porc élevé en plein air

Producteur de pélardon AOP (110 chè-

vres), Mathieu s'occupe avec ses 3 sala-

riés, de l'élevage à la transformation en

Découvrez également son élevage de

Olivier, éleveur de porcs fermiers et

de volailles fermières (poulets, pinta-

des) est installé à Canaules depuis de

nombreuses années. Il fait naître ses

céréales (blé, orge, pois protéagineux,

06 75 54 74 63 elevagemourrin@gmail.com

petits cochons et les nourrit avec les

également les brebis (production d'agneau).

Lieu-dit La Bauque 30350 CANAULES et ARGENTIERES

ustation de fromages et de charcuterie.

🔜 30550 ST-BÉNÉZET 04 66 60 07 58 - 06 81 41 85 82 www.mas-courme.com

mathieu.rio@orange.fr Facebook Pélardon fermier - St Bénézet

6 Élevage Mourrin Canaules & Argentières

tournesol) issues de son exploitation labellisée AB (agricul-

ture biologique). Les volailles déambulent librement dans

des parcs en plein air et sur les terres de la ferme. Elles sont

nimation : Barbecue à disposition pour la pause déjeuner

nourries avec les céréales bio de l'exploitation. Découvrez

porc plein air (vente de charcuterie).

Olivier MOURRIN

œufs, céréales

tation au chai.

Mathieu RIO

fromages.

Découvrez des techniques de 🎆

sulfite ajouté, pour une vraie di-

🗾 100 Route d'Alès 30350 LEZAN - 06 72 77 63 98 -

ter2costlong@hotmail.fr - www.costelonguiere.com

Patrick REPELLIN

Je vous accueille sur l'un de

mes 5 ruchers sédentaires en

production de miel. Je pratique

ine apiculture traditionnelle et

biologique pour favoriser la bio-

diversité, le bien-être des abeilles

et de l'environnement.

mation: 11h et 15h «Tout savoir sur les tomates!» - Places limit

Buvette avec boissons locales et Bio (bière, vins, limonades, sirops...).

Le Poulailler de Papé Louis Cardet

vous accueilleront dans ses

le métier de pépiniériste. Vous y

Sans réservation

delphkrolik@gmail.com

Janick PEYRON

Mohair de la

Pastourelle - Céline BROCHIER Chèvres angora - Mohair

Céline vous invite au Mas de la Pastourelle, pour vous faire visiter son **élevage de chèvres angora** et vous livrer tous les secrets de son métier. Dans son coin boutique, elle vous présentera **ses** laines et confections en mohair

et une vidéo de 15 mn qui illustre les différentes étapes de transformation de la laine. **Buvette** sur place !

n**imation:** A partir de 14h - Atelier laine mohair pour les enfan

Chemin de Domessargues 30360 ST-ETIENNE-DE-L'OLM 07 81 46 99 96 celine@mohairdelapastourelle.fi ww.mohairdelapastourelle.fr

Mas de la Valus - Flavie MILLET Bouquet & Matthieu BOURNONVILLE

Céréales, pain, chanvre, amandiers, fourrages 🛮 🥻

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



Alès

St-Etienne-de-L'Olm

30580 BOUQUET (accès depuis la route entre Seynes et Vallérargues) 06 08 67 73 60 masdelavalus@hotmail.fr

🕥 Spiruline arc-en-ciel **E.ROUSSELOU & F.LÉPINAY**



Dans notre ferme, la spiruline (micro-algue) est récoltée le ma-💌 tin d'avril à novembre. Découvrons ensemble son histoire, là où elle vit et où elle est cultivée aujourd'hui. Vous verrez les bassins, les serres, la spiruline au microscope, le séchoir.

Alès

Toutes les 30 mn: animation, projection, dégustation!

imations : Démonstration en continu du **tracteur à poul** nobile). **Découverte de la permaculture** de 111 . Atelier enfants "peintures de spiruline" de 13h à 14h. les et rondins dispos pour vos pics-nics!

Restauration en continue sur la ferme avec Natur'Truck Réservation conseillée au 07.81.33.03.61 Assiette dégustation : saucisses - charcuterie et fromage du Mas de la Courme - légumes grillés - Galette de céréales bio

Desserts maison. Menu enfant. Boissons bic

Plus d'info sur www.facebook.com/naturefoodtruck 317 Chemin de Saint Brancas 30100 ALÈS - 06 95 49 60 75 contact@spirulinearcenciel.fr www. spirulinearcenciel.fr a ferme se situe entre la piscine et Hyper U, fléchage depuis Hyper U

Cévennes : Galeizon & Vallée Longue Sud Lozère

10 Chèvrerie du Bois de Rame Lamelouze Logan CEBRIA & Tony GUILLOT

Fromages fermiers, œufs de poules plein air, porc gascon Dans les Cévennes, venez dé-

couvrir le GAEC de la chèvrerie du Bois de Rame et ses 40 🚪 chèvres alpines chamoisées. Le troupeau pâture quotidiennement, pour le bien être des chèvres, entretenir la forêt et lut- 💹 ter contre les incendies, mais aussi pour le goût des fromages.

Facebook Cheverie Bois de Rame

Découvrez aussi les poules pondeuses, porcs gascons, tous élevés en plein air. 30110 LAMELOUZE - 06 79 97 16 22 chevrerieboisderame@live.fr http://chevrerie-du-bois-de-rame.e-monsite.com/

A La Ferme des Cabanes

Nathalie Bonneau St-Privat-de-Vallongue & Samuel Zimmermann Légumes de saison, apéritifs, liqueurs et autres produits transformés

etite ferme diversifiée, où l'on pratique la permaculture pour produire des **légumes** de saison, des fruits



Les Cabanes 48240 ST-PRIVAT-DE-VALLONGUE - 06 31 65 67 79 lescabanesencevennes@gmail.com http://saveurssauvagesdescevennes.wordpress.com



Cèze Cévennes

Secret d'Abeilles **Denis COCHENNEC**



Ganaderia Barcelo

Michel & Jacqueline BARCELO

Découvrez notre élevage (en agri-

culture biologique) de toros de

race espagnole destiné au specta-

cle. Nos animaux vivent en liberté,

Promenade découverte des terres

Visite du laboratoire de transfor-

mation. Dégustation des produits.

Découvrez notre domaine viticole Bio

situé entre Sommières et les Cévennes.

Conduits en agriculture biologique, en

appellation AOP Languedoc Sommiè-

res, ce sont 15 ha de vignes que nous

vinifions dans le souci du respect de

imation : Dégustations, visite de la cave et ateliers des vins

06 11 35 74 21 - gilles.leyris@wanadoo.fr odile.leyris@gmail.com

Sommièrois - Vaunage

Claude, Sylvie, Boris BECHARD The

un Âne bâté de découvrir un coin de nature, le vignoble don

Font de la Rouquette

Au Pas de l'Âne

Claude, Sylvie et Boris tra-

gnes, vignifiées par la cave de

Calvisson et 17 ha consacrés à

peau d'Ânes, ainsi que quel-

aues oliviers. Nous proposons

l'alimentation de notre trou-

au travers d'une balade avec

nous prenons soin et le vin que nous produisons.

🕇 bechard.sylvie@yahoo.fr www.aupasdelane30.fr

Ferme du Puech Cabrier

ande porc, huile d'olive, céréales

garrigues, nous fabriquons du fromage

Dans notre ferme installée au milieu des 🔻

de chèvre grâce au troupeau que nous

élevons de manière extensive en Agricul-

ture Biologique. Nous confectionnons

En complément nous produisons de la

viande de porc, de l'huile d'olive et de l

06 18 26 61 14 gaec-floutierfreres@live.fr

www.lafermedepuechcabrier.fr

farine avec nos céréales.

transhumons nos ruches toute l'année. 🧗

aussi plusieurs variétés de miel Bio et

🍴 Assiettes fermières - à partir de 5 € - Sans réservation

Route de Boissières Lieu dit Puech Cabrier 30620 UCHAUD

FLOUTIER Frères

omages de chèvre, miels.

257 route d'Aigues Vives 30420 CALVISSON 06 14 86 09 70

vaillent en famille 55 ha de vi-

D 999 (au niveau des Baraques de Sérignac) - SERIGNAC

Quissac

toute l'année dans les près.

Assiette tapas -5 €- : Charcuterie de toro, fromage Assiette fer

mière -8 €- : Saucisse ou émincé de steak ou gardiane de toro - Riz

mation : Visite de la ganaderia en **charrette** 10h00 et 15h0

Menu fermier -20 €- : Salade au chèvre chaud - Gardiane de Toro

Mas du SIRE - Chemin du Cros 30260 QUISSAC - 06 69 44 87 79

Marie Christine LACARRIÈRE 🐠 🭙

Repas fait maison, verre de vin et café compris : 15 €/pers.

Animations : Promenade aménagée et jeu découverte sur le

Fraises, framboises, safran, maraîchage d'été.

Assiette apéritive avec un verre de vin : 5 € ·

npotage d'un plant qui vous sera offert.

🖺 06 89 67 33 23 mariechristinelacarriere8@gmail.com

Viande Bovine Bio - Chambres d'hôtes

Salle de réception - Lieu abrité!

nation équestre : 12h00 et 16h00

- Riz - Dessert - Vin et café compris.

michel.barcelo92@orange.fr

18 Le Jardin de Marie

Transformation des produits

Netit déjeuner ou goûter - 5 € -

ème de la nature et des animaux

🚍 299 Traverse de la Paramèle 30260 QUISSAC

👩 Domaine Leyris Mazière

Gilles & Odile LEYRIS

Lieu abrité!

Viticulture Bio

imations : • Visite de la miellerie. • Visite du rucher sel téo. • Ruche vitrée. • Dégustation des miels

1328 Route de Saint-Germain 30500 POTELIERES 06 60 68 35 35 denis.cochennec@yahoo.fr www.secretdabeilles.fr

Mas de Bruguerolle **Xavier FAHY & David MACO** Maraîchage, œufs, houblon, thé, miel

Venez découvrir notre mas agricole au pied des Cévennes! Cette bâtisse chargée d'histoire est située au milieu d'un joli parc arboré d'1 hectare, bordé par la Cèze. Botanique et agro-écologie (maraîchage, animaux, horticulture. culture de thé vert et houblon) vous v attendent... ainsi qu'un

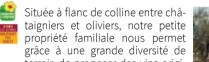
> concours d'épouvantails auquel Inscription préalable au 06 12 31 37 39 pour connaître les modalités pour exposer son oeuvre. imations: • 10h00 - atelier «Je cultive mon thé»

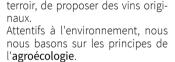
 11h00 - atelier «J'apprends la brasse» (bière) + dégustation • **14h00** - atelier «De la graine à l'assiette» imanche à 16h : élection de l'épouvantail "coup de coeur

■ 870 Route de Barjac 30500 ST AMBROIX 06 12 31 37 39 masdebruguerolle@gmail.com www.masdebruguerolle.com

St-Ambroix

Clos La Roque **Emmanuelle Agniel Simon** Vins IGP Cévennes et IGP Ardèche







589 Le Ranquet 30500 ST AMBROIX 04 66 24 68 65 emmanuelleagniel@orange.fr www.closlaroque.com

Piémont Cévenol

📆 Domaine de Comiac 🗼





Imaginez un petit hameau cévenol entouré de vignes cultivées dans le plus grand respect de l'environnement où nous vinifions nos vins : les animaux de la ferme poules, oies et pintades y picorent en liberté! Visite du vignoble, de la cave particulière avec dégustation.

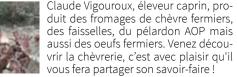
Petite Restauration sur réservation **Assiette fermière à 15 €** (saucisse fermière grillée, légumes, frites, 1/2 chèvre, 1 verre de vin) - **Assiette tapas à 5 €**

les visiteurs accompagné par le vigneron. Pour les enfants : dégustation surprise !

Route de Logrian 30610 ST-JEAN-de-CRIEULON - 04 66 93 01 39 ou 06 22 43 85 35 domainedecomiac@orange.fr www.domainedecomiac.com

16 Le Mas des Tilleuls Claude VIGOUROUX





Route de Durfort - 30610 SAUVE 06 73 81 14 31 claude.vigouroux530@orange.fr



Jouez et gagnez!

• Des assiettes fermières à déguster au cours du week-end des 28 et 29 avril (jeu concours sur Facebook)



 Des lots de produits de nos fermes! Jeu concours photos: envoyez 1 photo -avant le 2 Mai- représentant l'événement "De ferme en ferme" à l'adresse suivante : legarddefermeenferme@ gmail.com (mentionnez le numéro de la ferme photographiée et vos coordonnées complètes).

Téléchargez le règlement sur le www.civamgard.fr

Plus d'infos sur la page Facebook "Le Gard de Ferme en Ferme" www.defermeenferme.com



Camargue Gardoise

Domaine Cabanis Jean-Paul CABANIS

Vin, Raisin de table, Huile d'Olive



ous pourrez parcourir le sentier de découverte, vous initier à la dégustation et à la taille de l'Olivier nedi 14h : Atelier taille de l'Olivier

out le week end : Dégustation des vins, jeu découverte Mas Madagascar 30600 VAUVERT - 06 79 26 30 84 domainecabanis@orange.fr Facebook Domaine Cabanis 🚮

📆 Tillandsia Prod

manche 14h : Initiation a la dégustation

Daniel THOMIN & Pierre KERRAND Pépinière de plantes sans terre et sans racines



écouvrez **l'une des deux pépinières** rançaises spécialisée dans la proluction de Tillandsia (**plantes exotiques épiphytes** poussant dans les rbres et sur les rochers) : idéal pour épinière de plantes fleuries sans terre et sans racines

Animation : Découverte des 350 espèces et variétés

28 Chemin du Cailar 30740 LE CAILAR - 04 66 88 66 76 6 62 34 86 11 thomindaniel@gmail.com www.tillandsiaprod.com

Mymphéa Philippe & Manon PROHIN

Plantes aquatiques ornementales et épuratrices Producteurs de plantes aquatiques nstallés depuis 30 ans, nous vous acueillons sur notre exploitation de 5

na pour vous faire découvrir nos **250** variétés de plantes ornementales et **épuratrices** (nénuphars, lotus, planes de berges...)

(||||) Repas fermiers partagés - Pensez à réserver !

Rue du Pont des Tourradons 30740 LE CAILAR - 04 66 88 55 00 🕇 nymphea30@orange.fr www.nympheadistrib.com

Manade Agnel Jean-Elie et Marie AGNEL

🔯 Élevage de taureaux Camargue,



Au coeur de la capitale de la Camargue gardoise, découvrez un élevage de taureaux de race Camargue élevé dans un environnement préservé : présentation du travail du manadier, i du bétail... Buvette sur place.

Assiette du Gardian -17 €- : Gardiane de taureau - Riz -Dessert - Vin et café compris Grand gîte de 110 m² dans véritable Mas Provençal

Près de Chaberton 30740 LE CAILAR - 06 12 33 57 48 manadeagnel@gmail.com www.manadeagnel.com

26 Les délices du Scamandre Vauvert

Anne-Marie & Olivier RIBOULET St-Gilles AOP Taureau de Camargue : viande, charcuterie, terrines... Agneaux - Pois chiche - Farines - Riz - Lentilles... L'exploitation agricole s'étend sur les deux communes de

Vauvert et de Saint Gilles. Voir les détails au verso. Lieu d'accueil des visiteurs : 11951 Route des Iscles - Mas de Madame - D179 30800 ST-GILLES 9 06 61 72 19 31 lesdelicesduscamandre@gmail.com

Les délices du Scamandre

www.civamgard.fr

www.defermeenferme.com Jenx concours

Petite restauration pensez à votre cabas! Vente de produits: Visites et dégustations gratuites

dans 50 fermes sur 11 territoires du Gard 6^{ème} <u>é</u>dition - Week-end PORTES OUVERTES















est une marque déposée à l'INPI





tél. 04 66 77 11 12 fd@civamgard.fr www.civamgard.fr Centres d'initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural













"Le Gard de Ferme en Ferme©

"De Ferme en Ferme®

216 Chemin de Campagne 30250 Sommières

Le Département du Gard











www.defermeenferme.com



