

F3 La Basse cour de la plaine Beaucaire

Audrey CIMINO
Oeufs, poulets, pintades, chapons, terrines, savons et shampoings aux oeufs

Dans la plaine de Beaucaire, venez découvrir ma petite exploitation familiale de volailles élevées en plein air. Je pratique une agriculture raisonnée, respectueuse de l'environnement et du savoir-faire "à l'ancienne" de ma grand-mère!
Ma priorité est le bien être de mes animaux et mon objectif: vous fournir des produits de très bonne qualité qui vous feront retrouver le goût des saveurs d'autrefois!

Animations - Pour les enfants : activités de coloriage sur le thème de la poule. 16h : ramassage des oeufs.

Lieu: 2663 Chemin de Beauvoir 30300 BEAUCAIRE 06 10 84 78 84 labassecourdelaplaine@gmail.com

G1 L'or d'Occitanie Arpaillargues

Domaine de Catresse - Guilhem ACCABAT
Huile d'olive, olives vertes Picholine Chambres d'hôtes et Gîtes ruraux

Venez découvrir notre oliveraie conduite en Agriculture Biologique face au Duché d'Uzès ! Nous vous expliquerons notre travail et toute la richesse de cet arbre.

Animation : Démonstration de matériel récolte et entretien verger à 11h et 15h

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

G2 Écurie Font Clarette Emmanuel PEDENEAU

Cartagène - Chevaux à l'attelage Arpaillargues

Emmanuel, producteur de cartagène artisanale, intervient avec le cheval pour le travail du sol et pour la pulvérisation de sa vigne.

La vendange est faite à la main, le raisin est foulé manuellement puis pressé pour obtenir un jus (mout de raisin) qui, mélangé à de l'alcool, devient de la cartagène.

Sur son exploitation, Emmanuel débouresse ses chevaux cou normand et percheron.

Animations : Démonstration du travail de la vigne avec le cheval à 11h00 et 15h00. Dégustation de cartagène.

Lieu: Chemin de Font Clarette 30700 ARPAILLARGUES 06 24 70 42 62 emmanuel.pedeneau@orange.fr ecuriefontclarette.com

G4 Les Ruchers de l'uzège Chantal, Patrick, Nicolas, Sébastien ARNOUX

Sanilhac Sagriès

Apiculteurs professionnels, nous travaillons en famille. Nous vous accueillons sur l'exploitation pour vous faire découvrir le monde des abeilles, visiter la miellerie et déguster nos différents miels.

Animation : Observation des abeilles dans une ruche vivante
Petite restauration : Café gourmand (servi toute la journée)

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

G5 Domaine Tardieu Ferrand Elsa et Nicolas TARDIEU FERRAND

Argilliers

Le Domaine Tardieu Ferrand est un trait d'union entre deux personnes et deux exploitations : l'une près d'Uzès sur les premiers contreforts des Cévennes et l'autre dans la partie la plus méridionale de la Vallée du Rhône. Animés par la même passion, nous souhaitons vinifier des vins de qualité. Ainsi, la production est limitée afin de pouvoir porter toute l'attention nécessaire.

Animations : Dégustation des vins, explication des procédés de vinification des différents vins.

Lieu: 1000 route d'Uzès 30210 ARGILLIERS - 06 27 75 21 61 domainetardieuferrand@gmail.com www.domainetardieuferrand.fr

G6 Spiruline du Pont du Gard Thomas MAUVEZIN

Vers-Pont-du-Gard

Spiruline en paillottes, en poudre et en comprimés. Savons à la spiruline. Oignons de Vers

Tout proche du célèbre aqueduc, je cultive de la spiruline depuis 2010. Nous serons ravis de vous faire découvrir la culture de cette micro-algue spiralee. Visite des serres, du séchoir, observation de la spiruline au microscope et dégustation sont au programme.

Nous cultivons aussi l'oignon de Vers, variété locale d'oignon doux pouvant atteindre plus de 2kg!

Lieu: Chemin des Près 30210 VERS PONT DU GARD - 06 81 59 21 29 thomas.mauvezin@gmail.com https://spirulinedupontdugard.fr La ferme est située le long de la voie verte. Parking possible proche du cimetière ou le long de la voie verte.

H2 Mas de Carles Villeneuve-les-Avignon

Maraîchage, élevage caprin et transformation fromagère, élevage de poulets de chair, arboriculture, confitures, oléiculture

L'Association Le Mas de Carles est un lieu à vivre. Nous vous invitons à venir découvrir l'ensemble de nos activités agricoles : l'élevage d'une cinquantaine de chèvres avec transformation fromagère, l'élevage de poulets de chair, mais aussi le maraîchage, l'arboriculture, l'oléiculture, l'atelier de transformation... le tout labellisé bio!

Atelier découverte proposé aux enfants.

Animations : Découverte des activités agricoles, de l'oléiculture. - Traite des chèvres à 17h.

Petite restauration : places limitées. Menu à 15 € (entrée-plat - dessert - boisson non alcoolisée).

Lieu: Route de Pujaut 30400 VILLENEUVE LES AVIGNON - 06 38 50 79 18 ferme@masdecarles.org www.masdecarles.org

Gard Rhodanien Val de Cèze

I1 Le Petit Gardois Damien MATHIEU

Cavillargues

Fruits et légumes, soupes, jus de fruits, cardons en conserve

Dans le cadre de notre entreprise familiale, nous produisons des fruits et légumes en agriculture raisonnée. Nous proposons également des jus, des veloutés de légumes et des cardons. Venez découvrir nos jardins avec une petite balade à travers champs!

Animation - Atelier cuisine autour des légumes de printemps à 10h30 et 15h30 - Dégustation des produits - Mini randonnée

Lieu: Chemin de la Prade 30330 CAVILLARGUES 06 58 93 91 54 lepétitgardois@yahoo.com Facebook Le petit Gardois

I2 Domaine Algal Benoît LEGRAND

St-André-d'Olerargues

Spiruline et produits transformés

Producteurs de spiruline (micro-algue) depuis 2004, venez découvrir nos bassins de production sous serres. Nous vous expliquerons le processus de récolte, filtration, pressage et séchage.

Dégustation de la spiruline en brindilles et de produits originaux comme le gomasio ou le chocolat à la spiruline!

Petite restauration : Crêpes à la spiruline sucrées et salées, servies toute la journée.

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

I3 Manade du Joncas St-André-d'Olerargues

Christelle BROUILLET

Viande et charcuterie de taureau et porc fermier

Venez découvrir notre exploitation située au nord du Gard. En pleine nature, nous élevons des taureaux de Camargue et des cochons en totale liberté. Nos produits sont réalisés de manière artisanale comme autrefois!

Animations : Démonstration du tri de bétail à 11h et 16h. Animations dans les arènes à 11h30 et 16h30

Petite restauration : Lieu abrité. Grande salle de réception.

Assiette tapas (6 €) : charcuterie de porc et de taureau.
Assiette fermière (9 €) : Saucisse de taureau ou de porc grillée + pommes de terre ou Gardianne de taureau + riz. Buvette sur place. Repas à l'extérieur ou à l'intérieur selon la météo.

Lieu: Le Joncas 30330 ST-ANDRÉ-D'OLÉRARGUES - 06 76 59 76 88 manadedujoncas@gmail.com www.manadedujoncas.com

I13 Domaine Chanoine Rambert Guislaine et Bernard SOUFFLET

St-André-d'Olerargues

Vins

Le Domaine Chanoine Rambert s'étend sur 15 ha de vignes cultivées dans le respect de la terre et de la nature. Nous élaborons avec passion, des vins en Côtes du Rhône (rouge, blanc, rosé).

Lieu: 1653 Route de Donnat - Lieu dit La Béguide - RD143 30330 ST-ANDRÉ-D'OLÉRARGUES 06 41 67 91 06 soufflet.guislaine@laposte.net http://chanoine.rambert.free.fr/

I11 Moulin à Huile Thomassot Claire THOMASSOT

Verfeuil

Huile d'olives

Sur la colline, au bout du chemin nous vous invitons au moulin à huile. Nous recoltons plusieurs variétés d'olives sur la propriété. Plusieures huiles seront à votre disposition pour une initiation à la dégustation. Nous vous ferons découvrir l'Huile d'Olive de Nîmes AOP. Vous pourrez vous détendre un moment dans les oliveraies.

Lieu: 234 Chemin du Moulin à huile - Hameau de Montezze 30630 VERFEUIL 04 66 72 92 74 claire.thomassot@orange.fr

I5 Manjolive Céline et Sébastien DALONIS

Sabran (Donnat)

Safran bio, produits safranés et spiruline

Nous vous offrons le meilleur de la Nature à travers des produits de première qualité pour le plaisir et la santé!

Venez découvrir le safran (épice) et la spiruline (micro-algue) : histoire, culture, vertus et utilisation. Venez goûter notre spiruline, notre sirop de safran et nos macarons au safran ! Nous partagerons volontiers conseils et idées de recettes pour tous nos produits.

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

I6 Ferme du Gubernat Anne, Frank & Justin VIALLE

St-Laurent-de-Carnols

Production de canard gras et ses dérivés (produits frais et conserves)

Dans un écrin de verdure et dans un laboratoire agréé aux normes européennes, nous élevons nos canards "mulards" uniquement avec du maïs grain entier. Durant le gavage, rien d'autre n'est administré, ce qui nous permet de vous présenter une production saine et savoureuse!

Animation : Visite de l'atelier et du laboratoire toute la journée
Petite restauration : Burger de canard (11 €), Assiettes fermières (9 €), Café gourmand.

Lieu: Route de Salazac 30200 ST Laurent de Carnols 04 66 82 70 90 fermegubernat@orange.fr Facebook La Ferme du Gubernat

I7 Domaine Le Chapelier Famille GUIGUE : Julien, Anouk, Charlotte

St-Julien-de-Peyrolas

Vins bio, AOC Côtes du Rhône, jus de raisin

Venez découvrir nos vins biologiques et notre métier au coeur de notre domaine familial de 19 hectares. Nous sommes vigneron bio depuis 45 ans!

Animations -
• Toute la journée : Visite de la cave de vinification, dégustation des vins.
• Balades dans les vignes : 10h30, 14h, 16h00.

Lieu: 32 Chemin de Moze 30760 ST-JULIEN-DE-PEYROLAS 06 73 65 26 94 domainelechapelier@orange.fr www.domainelechapelier.com

I8 Domaine de l'Amandier Geneviève ARNAL & Karine GAILLARD

St-Christol-de-Rodières

Vins

C'est une exploitation familiale viticole convertie en Agriculture Biologique, depuis 2001. Découvrez notre cuvée "macération carbonique"! Nous vous présenterons également notre gamme IGP OC et Côtes du Rhône.

Animation - Visite commentée des vignes : 10h30 et 16h30

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

I9 Les escargots de Jacko Jérôme JACKEL

St-Alexandre

Escargots

Venez vous laisser surprendre par la visite guidée dans une ferme atypique, une visite instructive et gastronomique autant pour les petits que les grands. Un élevage de plus de 400 000 bêtes à cornes dans les parcs d'élevage vous attend et la fameuse course d'escargots!

Visites de 9h à 12h et de 14h à 18h.

Animation : Course d'escargots à 11h et 17h.

Petite restauration : Assiette tapas (8 €), Menu fermier (17 €) : Salade verte avec ses toasts d'escargote / coquille ou croquette bourguignonne - frites maison ou Saucisses aux herbes - frites maison / dessert du jour. Menu enfant (8,50 €). Réserveation nécessaire jusqu'au 22 Juin!

Lieu: Chemin Serre de l'Expert 30130 Saint Alexandre 06 33 17 87 11 lesescargotsdejacko@outlook.fr http://jeromejackel.wixsite.com/lesescargotsdejacko

I10 Chèvrerie de Carassoule Lucie NICOLAS & Loïc PLAÇAIS

Issirac

Fromages de chèvre

Nous sommes éleveurs fromagers en Bio. Notre troupeau de 45 chèvres alpines parcourt sur 50 hectares de Garrigue communale. Nous fabriquons une gamme diverse de fromages de chèvre fermiers (fais-selles, tomes de différents affinages, pâte pressée...) commercialisés uniquement en vente directe.

Animations : Tout au long de la journée : découverte de la saponification à froid. À partir de 16h00 : traite des chèvres

Lieu: 30760 ISSIRAC - 06 67 47 59 22 chevrerie.carassoule@netcourrier.com https://chevreriecarassoule.wordpress.com/

I12 Le rucher de Noé Yann FRICAUD

Aiguèze

Miel et produits de la ruche

Installé sur la commune d'Aiguèze, à la sortie des Gorges de l'Ardeche, nous vous accueillons à la miellerie pour vous faire partager la vie de l'abeille et son rôle dans l'équilibre des écosystèmes. Nous pratiquons une apiculture biologique dans le respect et le bien être des abeilles.

Animation : Atelier de dégustation des produits de la ruche, exposition, visite du rucher selon disponibilité. Atelier pour les enfants.

Lieu: La Placette 30760 AIGUEZE - 04 66 82 34 56 yann_fricaud@yahoo.fr Facebook Le Rucher de Noé

I14 Au petit pain de la ferme Lionel PARELLA

Laudun

Farines, pains, pâtes, pois chiches et lentilles

Venez découvrir notre exploitation, au sein de laquelle nous cultivons en permaculture des blés anciens et des légumineuses. Nous transformons sur place, les céréales et les légumineuses en farines, pains et pâtes, commercialisés en vente directe.

Animation - Découverte du Moulin "Astriet"

Lieu: Chemin du moulin d'Avret 30290 LAUDUN 06 78 03 03 54 aupetitpainde laferme@gmail.com au-petit-pain-de-la-ferme.webnode.fr

J2 Ferme de Bruguerolle David MACQ

St-Ambroix

Thé, houblon, maraichage

David vous accueille sur les nouveaux terrains agricoles de la Ferme de Bruguerolle au pied des Cévennes!

Située en bord de Cèze, en terre limoneuse, venez découvrir botanique et agro-écologie (maraichage, abeilles, horticulture, culture de thé et houblon).

Ateliers (gratuits, sans réservation) :
- 10h00 - atelier «thé et infusion» (durée 40 min)
- 13h30 - atelier «La vie de la ruche» (durée 30 min)

Repas fermier (10 €) : Servi de 12h à 14h. Sur réservation uniquement (au plus tard le 23/06).

Lieu: 871 Route de Barjac 30500 ST AMBROIX Ancien terrain de la Goutte d'Eau 06 08 35 32 01 lafermedebruguerolle@gmail.com

J4 Cochons des Cruzières Barbara et Jean-Gabriel ESPERANDIEU

St-Sauveur-de-Cruzières

Terrine, saucisse, côtes de porc...

Fils d'agriculteur et d'éleveur de porcs, j'ai décidé de suivre les traces de mon père. C'est en famille que nous élevons nos cochons plein air, de la naissance à l'engraissement pour arriver dans votre assiette. Ils sont nourris essentiellement avec de l'orge, du blé et des pois chiches cultivés sur nos terres et garantis sans OGM.

Animation : Nourrissement des porcs à 16h30
Petite restauration : avec les produits de la ferme

Lieu: Chemin du Mas Guillaume 07460 ST SAUVEUR DE CRUZIÈRES 06 71 28 32 56 cochonsdescruzières@outlook.com Cochons des cruzières

K1 Pays Viganais Marion BERTRAND & Alain PRADEL

Roquedur

Yaourts, fromages, confiture de lait, glaces

Nous élevons des vaches de race "Jersiaise" et "Abondance" pour le lait. Des vaches laitières dans les Cévennes, l'idée était intéressante, et transformer leur lait en une gamme de produits fermiers est devenu une passion!

Animations : Balade au pâturage, rencontre avec les vaches. • Brossage et caresses aux ânes. • Découverte des jeunes veaux élevés au biberon. • Dégustation de lait cru.

Petite restauration : Sandwich à la saucisse ou au fromage -5 €. Assiette fermière -15 € : Salade composée - Terrine de campagne et pâté de tête - Saucisse grillée - Fromage (vin et café compris)

Lieu: 30440 Roquedur 06 88 90 61 23 marionbertrandd@gmail.com

K2 Ferme de la Fabrègue Audrey et Frédéric GROS

Avèze

Porcs plein air, poules pondeuses, traiteur fermier. Gîte rural.

Nous vous accueillons dans notre ferme au bord de la rivière de l'Arre (commune d'Avèze). Nos animaux (cochons, poules, canards, lapins, agneaux) évoluent en plein air et sont nourris avec des céréales provenant du Causse tout proche. Vous faire découvrir notre métier, sera un plaisir!

Visites de la ferme : de 9h30 à 12h et de 15h à 18h
Animations : • Découverte de la ferme sous la forme de jeux questions-réponses (adultes et enfants) • Vidéo en continu

Petite restauration : Assiettes fermières. Salade, saucisse et frites fermières -8,50 €-. Salade, agneau et frites fermières -10 €-. Beignets d'oignon doux (5 € les 6). Desserts -2 €-

Lieu: Près de la Fabrègue 30120 Avèze 06 26 37 26 63 grosaudrey77@gmail.com

K3 Espelida Florence et Michah PARKER

Pommiers

Huiles essentielles, eaux florales, cosmétiques naturels

Notre petite ferme familiale est installée dans les Cévennes, au bord d'une charmante petite rivière.

Nous sommes producteurs et cueilleurs de plantes à parfum, aromatiques et médicinales.

Nous transformons les plantes en huiles essentielles, eaux florales et cosmétiques 100 % naturels. Venez découvrir notre ferme agroécologique et notre bel atambic en cuivre de 1942!

Animation : Présentation du principe de distillation et de la cueillette en milieu sauvage, découverte des eaux florales en boisson.

Lieu: Lieu-dit Le Verdier 30120 Pommiers 06 01 73 36 59 info@espelida.fr - www.espelida.fr

Depuis Avèze, prendre direction Montdardier, surtout pas Pommiers. Attention! Intersection dangereuse, bien ralentir quand vous arrivez au lieu-dit Le Verdier et suivre les panneaux «De ferme en ferme».

K4 Ferme des Gallines Julie SCIBOZ

Arrigas

Poulets, pintades, oeufs, rillettes, terrine, plats cuisinés. Gîte 3 épis.

Niches au pied du massif de l'Aigoual sur deux hectares, nos volailles bénéficient d'un environnement exceptionnel, élevées en plein air, nourries 100 % aux céréales dans le respect de l'animal.

Animations : - Diffusion d'un film présentant la ferme
- Activités équestres.

Petite restauration : Sandwich rillettes de poulet ou terrine de foie. -5 €. Sandwich chaud saucisse de poulet -6 €-. Vente sur commande : Poulet prêt à cuire. Commande à passer avant le 21/06. Prévoir votre glacière!

Lieu: La Condomine 30770 Arrigas 06 77 09 66 90 juliesciboz1403@gmail.com Facebook Ferme des Gallines



"De Ferme en Ferme"
c'est aussi en Ardèche

"De Ferme en Ferme"
Vaucluse

• Soyez prudents : les chemins et petites routes d'accès aux fermes sont parfois étroits, surtout en Cévennes !

• Munissez-vous d'un GPS ou de cartes routières ! Les points mentionnés sur cette carte sont donnés à titre indicatif.

Petite Restauration à la ferme

Pays Alésien - Gardons	Pays d'Uzès
10 Canaules et Argentières - Olivier MOURRIN Barbecue à disposition.	64 Sanilhac Sagriès - Ruchers de l'Uzège Café gourmand (servi toute la journée)
11 St Florent sur Auzonnet - La Caracole Paella aux escargots, poulet et lapin + 1 verre de vin -15 €. Menu enfant à 7,50 €. Réserveation au 06 27 09 56 82	Côtes du Rhône
12 St Laurent de Carnols - La Caracole	65 Villeneuve-les-Avignon - Mas de Carles Places limitées. Menu à 15 € (entrée-plat-dessert-boisson non alcoolisée).
13 Sommiérois - Vauagne	Gard Rhodanien
14 Uchaud - Ferme Puech Cabrier Assiettes fermières à partir de 5 €. Café gourmand sucrées	17 St-André-d'Olerargues - Domaine Algal Crêpes salées et sucrées à la spiruline
15 Camargue gardoise	18 St-André-d'Olerargues - Manade du Joncas Assiette tapas (6 €) - Assiette fermière (9 €) Lieu abrité
16 Aimargues - Longhorn Ranch Assiette de Carbonnade de Longhorn maison : 8 € - Hot dog : 5 € - Buvette sur place	19 St-Laurent-de-Carnols - Ferme du Gubernat Burger de canard (11 €). Assiettes fermières (9 €). Café gourmand.
17 St-Laurent-d'Aiguze - Ferme de la Sestièrre Assiette fermière (10 €) : grillade d'agneau et son accompagnement. Réserver de préférence au 06 75 49 53 27.	20 St-Alexandre - Les escargots de Jacko Assiette tapas (8 €) - Menu fermier (17 €) Menu enfant (8,50 €) - Réserveation nécessaire jusqu'au 22 Juin : 06 33 17 87 11
18 Pays de Nîmes	Cèze Cévennes
21 St Gilles - Les délices du Scamandre Gardianne de taureau et agniette St Gilloise et riz Manobi bio. Gras double de taureau... Riz au lait bio, madeleine à la farine de riz, crème dessert sans gluten bio...	22 St-Ambroix - Ferme de Bruguerolle Repas fermier : 10 €, servi entre 12h et 14h. Sur réservation uniquement, au plus tard le 23/06 au 06 08 35 32 01
22 Beaucaire - Chèvrerie du Nourriguier Sandwichs : chèvre chaud salade - terrine de cabris ou volaille. Assiette de fromage, crêpes et glaces au lait de brebis.	Pays Viganais
23 Bellegarde - Au Jardin d'Helix Menu -15 €. Menu enfant -10 €. Réserveation nécessaire jusqu'au 24 Juin au 06 42 66 66 88	23 Roquedur - Ferme de Lacamp Sandwich saucisse ou fromage -5 €. Assiette fermière -12 €-
24 Bezaucou - La Pegadouiro Sandwichs	24 Avèze - Ferme de la Fabrègue Sandwich saucisse ou fromage -5 €. Assiettes fermières -Salade, saucisse et frites fermières -8,50 €- / Salade, agneau et frites fermières -10 €- / Beignets d'oignon doux -5 € les 6-Desserts -2 €-
25 Arrigas - Ferme des Gallines Sandwich rillettes de poulet ou terrine de foie -5 €-	25 Réserveation nécessaire