De Ferme en Ferme®

Chaque année, **venez visiter les fermes** des CIVAM pour **rencontrer et comprendre ceux qui font de la terre une passion (visites guidées gratuites)**.

Le Gard de Ferme en Ferme est coordonné par la Fédération Départementale des CIVAM[1] du Gard

civamgard.fr

Missions :
- Accompagner des projets collectifs et individuels en faveur de "Campagnes Vivantes".
- Promouvoir une agriculture durable et une alimentation bio de proximité .

• Champs d'intervention
- Création d'activités agricoles et rurales
- Agroécologie
- Accueil à la ferme et agritourisme
- Alimentation de qualité et bio, accessibilité des produits locaux
- Découverte des métiers agricoles
- Apiculture

[1]Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural

60 fermes ouvrent leurs portes près de chez vous !

Composez le parcours de votre choix. A l'entrée de la ferme, l'époustouflant vous indique que vous êtes arrivés ! L'accès aux fermes est balisé par des **flèches jaunes** «De ferme en ferme» où sont mentionnés les numéros des fermes.

Les agriculteurs vous accueillent entre **10h et 18h** le samedi et le dimanche. Cependant **certaines fermes ont des horaires spécifiques** : consultez chaque encart.

L'Alimentation au coeur de nos fermes

C'est la thématique de l'édition 2026 !

Certaines fermes qui vous proposeront des **animations spécifiques** autour de la thématique. **Répérez-les à l'aide du picto ci-dessus.**

Pour en savoir plus sur les circuits courts et l'alimentation durable dans le Gard : **https://mangerdurablegard.fr**

Légende

- Chiens acceptés s'ils sont tenus en laisse
- Chiens interdits
- Possibilité de pique-nique sur place
- Petite restauration à la ferme réalisée par l'exploitant(e)
- Hébergement : gîtes, chambres d'hôtes, hébergement insolite...
- Ferme facilement accessible aux personnes en fauteuil roulant
- **Fermes labellisées en Agriculture Biologique**
- **RACINES Gard Lozère** *Accueil éducatif et social à la ferme* Publics accueillis : scolaires, péri-scolaires, familles...
- **Gîtes de France** location vacances, gîtes, chambres d'hôtes...
- **Bienvenue à la ferme** produits fermiers, restauration, hébergement, loisirs...
- **Militant du Goût** marque départementale patrimoine gastronomique
- **Sud de France** marque régionale, promotion agricole et agroalimentaire

Les conseils de l'épouvantail

- **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 pas !
- **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.

Mobilité douce
"De Ferme en Ferme" à **vélo** ou en **randonnée pédestre** ?
Contactez les **Offices du Tourisme** ou consultez le **site internet tourismegard.com** pour vous procurer les carto-guides !

Le Gard s'engage pour une alimentation de qualité

Le Département du Gard œuvre depuis de nombreuses années pour une **agriculture saine et de qualité**. Nous travaillons à faire profiter les Gardoises et les Gardois de cette réussite dans leur alimentation au quotidien.

- **Garantir l'accès à une alimentation sûre de qualité** pour l'ensemble des Gardoises et des Gardois.
- **Soutenir l'agriculture, l'artisanat, les savoir-faire et valoriser les produits locaux.**
- **Eduquer les jeunes et sensibiliser les adultes à la consommation responsable.**
- **Préserver les ressources et lutter contre le gaspillage.**

Pays Alésien Vallée des Gardons

A1 Domaine de Cassagnas — St-Julien-de-Cassagnas
Katya de CAZENOVE

Vins Bio, boissons fermentées Bio sans alcool, huiles essentielles bio et plantes aromatiques Bio

En 2019, Katya crée un domaine viticole en bio de 8 ha au pied des Cévennes avec **19 cépages**. **240 arbres** (oliviers, pommiers, chênes) ont été plantés selon les principes de la **vitiforesterie**. Des ruches, installées au cœur des vignes, qui viennent compléter cet écosystème vivant.
Les rainsins récoltés à la main sont vinifiés avec une intervention minimale afin de laisser s'exprimer pleinement le terroir !

▸**Animations :** • **Observation des abeilles à travers une ruche vitrée avec** Guillaume Blond, Steambee (apiculteur)
• Présentation de la **petite pépinière de lavandes** cultivées par le mari de Katya dans les champs entourant les vignes.
• **Dégustation** de **boissons fermentées sans alcool** et des **vins** du domaine.

Lieu 89 Allée de la Gare 30500 ST-JULIEN-DE-CASSAGNAS - 06 32 13 36 69
ek.decazenove@gmail.com www.cassagnas.com

A2 Jean-Michel Gallifet — Mialet

Légumes

Michel Weitter

Au coeur des Cévennes, je vous accueille pour vous présenter mes cultures maraîchères et les animaux de ma ferme. Une partie du travail est fait en **traction animale** et manuellement, le tout dans le respect de l'environnement.

Lieu 548 Chemin de la Rouquette, chez Mme Verdeilhan Jacqueline
30140 MIALET - 06 58 27 27 03 jm.gallifet@yahoo.fr

A8 Pépinière des Aubracs — Saint-Jean-du-Gard
Nicolas LAC

Arbres et arbustes fruitiers, petits fruits et ornement. Viande Aubrac

À la Pépinière des Aubracs, arbres fruitiers, petits fruits et arbres d'ornement poussent au rythme de la ferme. Au milieu des **vaches, moutons, chèvres naines, poney, volailles et truites**. Venez découvrir comment nous produisons, greffons et cultivons avec passion près de **150 variétés** de végétaux. **Buvette sur place**

▸**Animation :** Initiation à la greffe de fruitier à 11h30

Lieu Lieu-dit Chambon, Route d'Arbousse 30270 ST-JEAN-DU-GARD
07 44 84 38 98 pepinieredesaubracs@gmail.com
www.pepinieredesaubracs.fr

A5 GAEC Mas de la Courme — St-Bénézet
Vanessa & Mathieu RIO

Fromage de chèvre fermier.
Ecurie de propriétaire et poney-club

Producteur de **Pélardon AOP**, le Mas de la Courme transforme le lait de ses **120 chèvres alpines**. Nous proposons aussi deux activités équestres : la pension pour chevaux de loisirs, en paddocks individuels ou collectifs et le centre équestre/ poney-club.

▸**Au programme :** **visites guidées** de l'exploitation, **dégustations de fromages, baptêmes poneys** pour les plus petits (de 15h à 17h, samedi et dimanche), **démonstrations d'équitation** de travail et de maniabilité (à 11h, samedi et dimanche)

Lieu 30550 ST-BÉNÉZET - 06 81 84 53 25 www.mas-courme.com
mathieu.rio@orange.fr Facebook Pélardon fermier - St Bénézet

A7 Les Terres d'Arcadie — St-Etienne-de-l'Olm
Cécile Defèche, Yoachim Gruzelle, Stéphan Deffernez

Herbes de Provence, thym, romarin, sarriette, origan, feuille de vigne rouge, jus de raisin.

Vous découvrirez nos cultures en bio et biodynamie destinées à l'herboristerie lors d'une balade pleine de senteurs sur un très beau site.
La question de cette année : **quel rôle peuvent jouer les plantes aromatiques et médicinales dans votre alimentation ?**
Parts de focaccia aux herbes de Provence (ingrédients bio et locaux) en vente pour agrémenter votre pique-nique !

▸**Tout le week-end :** visite du site agricole expérimental, focus sur le compost, l'agroforesterie, la biodiversité.
▸**Dimanche :** **focus sur les oiseaux** (mais que mangent-ils, eux ?) avec le **Centre Ornithologique du Gard**.

Lieu Lieu dit Côte de Pastourel 30360 SAINT-ETIENNE-DE-L'OLM
07 83 23 44 62 / 06 09 73 53 24
c.defeche@arcadie.fr https://www.arcadie.fr/terres-arcadie/

A13 Sietjou - Simon le BERRE et François LECHARPENTIER — Ners

Vin bio (rouge, blanc, rosé), huile d'olive, miel

Sietjou est une **entreprise à taille humaine, collective**, où tous les travaux sont réalisés manuellement en respectant la nature, les animaux et les hommes. Venez vous promener au milieu des **vignes** et des **oliviers**.
Dégustez le vin et l'**huile d'olive** du domaine, et le **miel** des Abeilles Nomades. Une expérience riche pour les sens !

Lieu Les Hirondelles, Chemin d'Uzès 30360 NERS - 06 49 35 01 69
https://masdervenn.fr/

A6 Mas Lander — Bagard
Jérôme PÉPIN

Vins Bio IGP Cévennes

Œnologue et paysan passionné, je vous fais découvrir le domaine familial à travers un **circuit de visite libre ou commentée** des **vignes et amandiers** du domaine familial. Découvrez l'**agroécologie** et comment on peut (ré)concilier agriculture et respect de l'environnement en mettant les cultures au cœur d'un écosystème. Vous pourrez en apprécier le résultat en dégustant mes vins IGP Cévennes en toute convivialité.

▸**Visites :** 10h, 11h30, 14h et 15h30.
▸**Animations :** **Démonstration de chien de troupeau sur brebis** avec l'éleveur partenaire, à **11h et 15h**. **Découverte de l'apiculture** en présence de l'apiculteur local.
▸**Restauration :** Assiettes de charcuteries, fromages et pains locaux : 10 €. Sur réservation au plus tard le 14/04. Buvette.

Lieu 1195, route de Boisset 30140 BAGARD - 06 24 32 69 85
si.daventure@outlook.com www.vin-cevennes.fr

A9 Spiruline arc-en-ciel — St-Christol Lez-Alès
E.ROUSSELOU & F.LÉPINAY

Spiruline

En pleine nature, notre ferme de spiruline Bio a le label écotourisme engagé : grand parking, parcours de visite, accueil pédagogique, dégustations.

▸**Visites - Toutes les 1/2 h** : croissance en bassins, récoltes, séchages à basse température, gestion écologique des rejets par des plantes.
Samedi et dimanche à 11h - visites spéciales, "Faites votre propre récolte de spiruline" (40 mn environ)

Atelier "Cuisiner sain, local et à petit budget"

Samedi 25 Avril 2026 à 11h et à 15h.
Animation : FD CIVAM 30
Gratuit - Inscription obligatoire par SMS
au 07 67 79 65 94 **avant le 23 avril** (places limitées).

Lieu Chemin des Brusques Boujac 30380 ST-CHRISTOL-LEZ-ALÈS
06 95 00 27 38 / 06 95 49 60 75 contact@spirulinearcenciel.fr
www. spirulinearcenciel.fr

Piémont Cévenol

B1 Otchoa des Rives — Puechredon
Jean-Jacques ENGRAND

Viande bovine, terrines et plats cuisinés

Bienvenue à la ferme des Highlands ! Venez à la rencontre de notre troupeau élevé en plein air intégral. Une rencontre dépaysante, idéale pour petits et grands au coeur de la campagne gardoise.

▸**Visites :** **Balades en tracteur au milieu du troupeau. Départ à 10h30, 11h30, 14h, 15h et 16h** ▸**Promenade avec les ânes.**
▸**Restauration :** Vente de terrines et de pain frais. Buvette.

Lieu Ferme Neuve 30610 PUECHREDON - 06 08 70 19 73
otchoadesrives@gmail.com

Les fermes B3 et B4 sont sur le même lieu à Quissac

B3 Ganaderia Barcelo — Quissac
Michel & Jacqueline BARCELO

Viande bovine - Chambres d'hôtes

B4 Élevage Porcqueno
Caroline BARCELO

Viande de porc, charcuterie

Ouverture du site de 10h à 16h. Au Mas du Sire à Quissac, l'agriculture se vit en famille ! Venez à la rencontre de Michel et Jacqueline, les parents, éleveurs de **Toros,** Caroline, la cadette, éleveuse de **porcs** plein air en filière Baron des Cévennes et Marie, l'aînée, **artiste équestre**.

▸**Visites :** 10h et 14h balade dans l'enclos à cochons - 11h et 15h balade dans le pré des vaches.
▸**Animations :** animation équestre à 12h
▸**Restauration (dans une salle chauffée) :**
Planche Tapas 8 € - Assiette Fermière (toros ou cochon) à 12 € - Dessert, café, bar, buvette...

Lieu Mas du SIRE 30260 QUISSAC - 06 50 46 08 82
contact@masdusire.com www.masdusire.com

B6 GAEC Bagne-Loup — Brouzet-les-Quissac
Dimitri LIORIT & Vincent d'HAUTEVILLE

Fromages de brebis, yaourts, oeufs

Nous élevons des brebis Lacaune pour le lait que nous transformons chaque jour en délicieux yaourts et fromages. **Venez découvrir le quotidien de nos bêtes élevées en Bio entre vignes et garrigues**, sans oublier nos **poules** élevées sous les chênes verts !

▸**Visites toutes les heures entre 10h et 17h**
▸**Animations :** Traite des brebis à 10h30. Sortie des brebis au pâturage à 11h30. Buvette avec bières locales et boissons fermières.

Lieu Bagne-Loup 30260 BROUZET-LES-QUISSAC - 06 78 33 76 92
bagneloup@gmail.com

B7 Les jardins de l'étoile — Quissac
Rémi Coquard

Légumes bio diversifiés et produits transformés

Installé en bord de Vidourle, je développe un jardin conduit en agriculture biologique et maraîchage sol vivant. La majorité de ma production est vendue à l'épicerie l'Etoile Bio de Quissac. Avec l'association "Têtes d'ails" regroupant des acteurs engagés dans l'alimentation durable, je suis fier de participer à son développement sur le territoire.
Vente des produits de la ferme (légumes, produits transformés et plants potagers).

▸**Visites du jardin et de la pépinière, toutes les heures de 10h et 17h.** ▸**Restauration :** Tapas végétariens, beignets de fleurs de courgette (3 à 5 €). Buvette.

Lieu Chemin de la Planche, lieu dit Vidourle mort 30260 QUISSAC -
06 46 27 80 72 coquard.remi@gmail.com

Sommièrois Vaunage

C1 Au jardin de Bizac — Calvisson
Emmanuel RAOUL

Tisanes, sirops, liqueurs, huiles essentielles, hydrolats et bâtonnets de fumigation

Au Jardin de Bizac, l'amour inconditionnel des plantes nous guide : plus d'une **trentaine d'aromatiques et de médicinales sont cultivées en bio et agroforesterie avec des fruitiers de santé** (grenadiers, cassissiers, argousiers, agrumes). Après **récolte manuelle et séchage**, ces plantes sont transformées en tisanes, sirops, liqueurs, huiles essentielles, hydrolats et bâtonnets de fumigation.
Visites guidées du jardin et du séchoir (à 10h30, 12h, 14h, 16h). Dégustations.

▸**Visite thématique : les sources de pollutions et solutions de préservation de cette ressource existentielle**.
▸**Buvette** (infusions, thés, sirops, granités et cocktails à base de nos liqueurs).

Lieu 5 rue de la liberté, Hameau de Bizac 30420 CALVISSON - 06 88 58 61 29
aujardindebizac@gmail.com www.aujardindebizac.com

C5 Domaine Roc de Gachonne — Calvisson
Marie et Pascal PERCHE

Vins Bio, huile d'olive

Découvrez notre domaine viticole familial en culture biologique (12 ha). Avec nos enfants, nous produisons avec passion des vins Bio en appellation IGP Pays d'Oc et AOP Languedoc ainsi que de l'huile d'olive.

▸**Animations :**
• **de 10h30 à 12h00, atelier "Accords mets et vins"** avec la Conserverie JAR (Calvisson).
• **Balade vigneronne à 14h30.**
Dégustation d'huile d'olive pendant la balade.

▸**Restauration : Lunch apéro en extérieur ou intérieur selon la météo !**

Lieu 901 Route de Saint-Côme 30420 CALVISSON - 06 74 45 79 70
pascalperche@orange.fr www.domainerocdegachonne.fr

Les fermes C3 et C4 sont sur le même lieu à Uchaud

C3 Ferme du Puech Cabrier — Uchaud
Camille et Alexandre FLOUTIER

Fromages de chèvre, viande de porc, huile d'olive, pâtes, bière, vin

Venez visiter notre **élevage de chèvres et de cochons** et dégustez les bons produits de la ferme, nos **vins** et nos **huiles d'olive**. Entrez dans notre **moulin à meule de pierre** et découvrez toutes les céréales que nous produisons et transformons. **Nouveau cette année : notre bière "La Puech" est enfin brassée sur l'exploitation** ! Venez découvrir notre brasserie et voir comment nous produisons cette bière du champ jusque dans vos verres.

▸**Visites guidées, jeux et ateliers sur place, restauration. Lieu abrité.**

Lieu Route de Boissières Lieu dit Puech Cabrier 30620 UCHAUD
06 18 26 61 14 lafermedepuechcabrier@gmail.com
lafermedepuechcabrier.fr

C4 Les Ruchers de Puech Cabrier — Uchaud
Katia et Sébastien FLOUTIER

Miels bio et gourmandises (miels IGP Provence & IGP Cévennes…), bonbons, nougat

Nombreuses variétés de miels Bio et produits dérivés (hydromel, vinaigre de miel, gourmandises).
Apiculteur transhumant 700 ruches au gré des floraisons et des saisons, de l'Occitanie jusqu'au Jura.

▸**Visites et ateliers sur l'apiculture : les abeilles et le rôle du miel dans l'alimentation (activités prévues pour les enfants). Plus d'infos sur notre page Facebook.**

Lieu Route de Boissières Lieu dit Puech Cabrier 30620 UCHAUD
06 71 54 24 14 / 06 20 79 03 46 floutier.sebastien@orange.fr

Camargue Gardoise

D2 Tillandsia PROD — Le Cailar
Daniel THOMIN & Pierre KERRAND

Pépinière de plantes épiphytes

Pépinière atypique, **spécialisée dans la production de** *Tillandsia* (plantes épiphytes ornementales poussant dans les arbres). A suspendre dans votre jardin ou à cultiver à l'intérieur, comme les orchidées ! **Summum des floraisons au printemps.**
Nous avons sélectionné les espèces les plus rustiques, afin de les cultiver au jardin toute l'année.

▸**Animation : • Visite guidée de la pépinière toutes les heures**
• Venez découvrir nos hybrides "fait maison" encore plus rustiques au froid, supportant la chaleur estivale et aux fleurs plus grandes.

Lieu 28 Chemin du Cailar 30740 LE CAILAR - 04 66 88 66 76
06 62 34 86 11 thomindaniel@gmail.com www.tillandsiaprod.com

D6 Fraunié Plants & Terrattitude — Le Cailar
J.S. FRAUNIÉ & Amandine TOULZA

Plants potagers, aromatiques et fleurs comestibles

Plongez au cœur d'un univers végétal nourri par des **racines réunionnaises**, entre Océan Indien, terres volcaniques et savoirs végétaux. Ici, le végétal raconte des histoires de territoires locaux et lointains, de cultures, et de liens profonds au vivant.
Au programme : Découvrir l'histoire des plantes cultivées à la pépinière. Le ballet des espèces rares et originales. Adopter vos minipousses. **Plus d'info sur www.defermeenferme.com**

▸**Kids zone :** Voyage végétal vers les îles (3-10 ans) : conte, atelier DIY créatif, semis de graines «magiques»...

Pépinière ouverte le week-end De Ferme en Ferme : de 10h - 12h et de 14h00 à 18h00 sauf le dimanche (fermeture à 17h)

Lieu 1033 Chemin Grand Plantier, Saint Pastour 30740 LE CAILAR -
04 66 51 06 43 fraunieplants.js@orange.fr https://fraunie-plants.fr/

D0 SCEA NYMPHEA — Le Cailar
Flore, Manon & Philippe PROHIN

Plantes aquatiques ornementales et filtrantes

Producteur de plantes aquatiques depuis 1990 Nymphea vous accueille sur sa pépinière pour vous faire découvrir ses **nombreuses variétés de plantes ornementales et épuratrices** (plantes de berges, nénuphars, lotus, hélophytes …).
Notre métier consiste aujourd'hui à **recréer les meilleures conditions possibles pour la croissance des végétaux aquatiques**, afin qu'ils puissent jouer pleinement leurs rôles dans l'écosystème.

Lieu 1304 Route du Pont des Tourradons 30740 LE CAILAR
06 15 87 46 47 nympheadistrib.com contact@nympheadistrib.com

D7 Saveurs de Bourgarel — Gallician
Élena BOULAY & Pierre GALAND

Maraîchers Conserveurs - Ferme Auberge

Ferme-auberge, conserverie et chocolaterie au cœur d'une **ferme agroécologique**, entre **maraîchage** et **verger** riches en variétés (fruitiers, truffiers, agrumes...).
Visites des jardins : de 10h à 11h30 et de 15h à 18h.
Dégustation de nos produits (tartinade, ketchup, praliné, nougatine...).

▸**Restauration - de 12h à 14h30 (en extérieur) : Plat / Dessert 25 € : réservation conseillée. Buvette : de 10h à 18h.**

Lieu Mas Bourgarel, Route de la Laune 30600 GALLICIAN
06 37 66 49 81 ou 06 87 92 42 16 saveursdebourgarel@laposte.net

D10 Mas de Moussié — Gallician
Stéphane CAUPERT

Vin, jus de grenade, huile d'olive

Autour de la vigne, le Mas de Moussié implante différentes cultures (**grenades, olives, pistaches**) pour diversifier les activités du domaine.
Au programme : Présentation des cultures nouvellement implantées comme les **grenadiers** et l'**olivier**. Explication des choix faits sur l'exploitation en rapport avec les exigences climatiques et les contraintes liées à la ressource en eau.
Dégustation de vin, jus de grenade et huile d'olive.

▸**Visites : 10h, 11h, 14h, 16h**

Lieu 298, Chemin Roussane – Mas de Moussié 30600 GALLICIAN
06 75 57 63 55 contact@masdemoussie.fr www.masdemoussié.fr

D8 Vignoble Scamandre — Vauvert
Nadine RENOUARD

Vins bio, huile d'olive bio

Au cœur de 17 hectares de vignes conduites en agriculture biologique, le Domaine Scamandre vous invite à découvrir des vins de caractère, issus de vendanges manuelles. **Pionnier dès 2007 dans la préservation de la biodiversité, le domaine mêle ruches, arbres fruitiers, oliviers et agroforesterie** pour créer un écosystème vivant et harmonieux. Une expérience authentique, entre nature, terroir et passion, à partager au fil d'une visite et d'une dégustation.

Lieu Chemin des Coquillons 30600 VAUVERT - 06 25 76 02 39
contact.scamandre@gmail.com www.scamandre.com

D9 Trésor de Camargue — Aimargues
André CALBA

Fabrique de "paillassons" en roseaux de Camargue

Découvrez notre atelier de "paillassons" en roseaux de Camargue (**sagne**), servant à couvrir des pergolas ou utilisés comme **brise-vent** et brise-vue. Notre profession (les sagneurs) participe à l'entretien des marais, au maintien des paysages et à une économie de tradition.

▸**Animation : Démonstration de la fabrication de "paillassons" à partir d'une machine (modèle unique de 1969) reproduisant le travail manuel.**

Lieu 8 bis rue du Couvent 30470 AIMARGUES - 07 82 07 88 80 ou
04 66 88 54 72 andrecalba@hotmail.fr

D3 Tour du Valat - Ferme agroécologique du Petit Saint-Jean N.BECK & L.TENDRON — St-Laurent-d'Aigouze

Vins, verger en agroforesterie, élevage ovin

Nous pratiquons la viticulture, l'agroécologie et l'agroforesterie pour favoriser les synergies entre biodiversité et agriculture. **Entre marais et dunes fossiles**, venez découvrir nos vins récoltés, vinifiés et mis en bouteille sur place, ainsi que nos parcelles et les espèces qui s'y épanouissent !

▸**Dégustation de nos vins, visites, ateliers, exposition de cyanotypes… Programme complet sur www.defermeenferme.com**
▸**Restauration fermière sur place : réservation conseillée !**

Lieu RD58 des Saintes Maries de la Mer 30220 ST-LAURENT-D'AIGOUZE
06 79 79 90 35 beck@tourduvalat.org

D4 Ferme de la Sestière — St-Laurent-d'Aigouze
Alain HUGON

Viande d'agneau - Production foin, luzerne, paille...

Notre troupeau de moutons de race Romanov est élevé en pleine nature, et bénéficie de pâtures variées dans les marais et les terres cultivées. Nous sommes en **autosuffisance pour l'alimentation du cheptel**. Nous sommes très attentifs au bien être de nos animaux et favorisons le **circuit court**.

▸**Visites :** de l'élevage avec explications techniques et visite libre pour les autres animaux de la ferme.
▸**Restauration :** Assiette fermière (13 €) : grillade d'agneau et son accompagnement. **Réservation conseillée.**

Lieu Chemin de Vacaresse 30220 ST-LAURENT-D'AIGOUZE
06 75 49 53 27 christelcauquil1971@outlook.fr

D5 Elevage BURGOS - GAEC — St-Laurent-d'Aigouze
Alain et Florence BURGOS

Viande de boeuf et de porc sous vide, produits transformés, bière blanche & IPA ambrée

Depuis 15 ans, nous sommes éleveurs de **vaches** de race Aubrac et de **porcs fermiers**. Cette année, nous développons un **élevage d'ovins de race mérinos** "Rouges du Roussillon". Nous portons tous nos efforts sur notre élevage **traditionnel et respectueux des rythmes et du bien-être de l'animal**.
Nouveau : découvrez nos **bières** réalisées avec nos céréales (la U4 blanche et légère et la Bellita, IPA ambrée et de caractère).

▸**Visites** de l'élevage bovin en tracteur. ▸**Restauration -sur réservation- :** planches de charcuterie, burger maison, saucisses de la ferme, frites avec la pomme de terre des sables.

Lieu Les Courrèges - Le Clos de Guys 30220 ST-LAURENT-D'AIGOUZE
06 13 50 22 90 gaecelevageburgos@hotmail.com

Pays de Nîmes

Entre Vauvert et Saint Gilles :

E1 Les délices du Scamandre — Vauvert / St-Gilles
Anne-Marie & Olivier RIBOULET

Viande de Taureau et Agneau - Pois chiches bio Riz IGP Camargue bio et HVE - Farines...

Au bord de l'étang du Scamandre, venez découvrir un **élevage de taureaux, familial depuis 2 générations,** en agriculture Bio et **IGP Riz de Camargue**.

▸**Animation : Découverte de l'élevage de taureaux en tirasse ou à pied (selon la météo et la situation sanitaire). Découverte de la faune et la flore locale.**
▸**Restauration :** ***sans réservation en extérieur ou intérieur, à partir de 5 €.*** Divers plats salés et sucrés à base de taureau, agneau, pois chiche, riz... ***Voir le www.defermeenferme.com***

Lieu **Accueil :** Route des iscles, D179, Mas de madame,
Tour des cigognes 30800 ST-GILLES - 06 61 72 19 31
lesdelicesduscamandre@gmail.com
https://www.lesdelicesduscamandre.fr

E6 Mas de la Roseraie Bancillon — St-Gilles
Florence ROBICHON

Abricots, fraises, nectar d'abricot, bière à l'abricot, miel d'abricotiers, ketchup et vinaigre à l'abricot

Florence et Pascal, agriculteurs passionnés depuis plus de 35 ans, produisent des **abricots** d'exception et à nouveau cette année des **fraises**. Leurs cultures sont conduites avec un soin tout particulier en améliorant leurs pratiques afin de réduire au maximum l'utilisation des intrants. L'exploitation est lauréate du **Grand Prix TPE - Trophées Gard et Région**, catégorie «S'adapter».
Découvrez leurs vergers, l'irrigation, le calibrage des fruits et goûtez leurs produits. Visitez leur boutique de vente à la ferme !

▸**Visites commentées : 10h30, 11h30, 13h30, 14h30, 15h30, 16h30.** ▸**Buvette.**

Lieu 1591 VC n°14 dite de la Saou 30800 ST-GILLES - 07 63 44 43 80
contact@masdelaroseraie30.fr masdelaroseraie30.fr

www.defermeenferme.com
www.gard.fr https://civamgard.fr

- Animations & Démonstrations
- Ateliers cuisine
- Vente de produits fermiers : pensez à votre cabas et votre glacière !
- Restauration fermière
- Jeux concours : gagnez des assiettes fermières et des produits de nos fermes !

L'Alimentation

C'est la thématique de cette année !

Plusieurs fermes vous proposeront des visites ou des animations : consultez le programme !

Jeu concours

Gagnez des assiettes fermières et des produits de nos fermes !
Rendez-vous sur **Facebook**, **Instagram** et **Ici Gard Lozère.**
....à déguster et à retirer lors de vos visites sur nos fermes les 25 et 26 Avril 2026 !

[1]Règlements sur le https://civamgard.fr

Retrouvez **"De Ferme en Ferme®"** dans toute la France, le même week-end ! www.defermeenferme.com

"De Ferme en Ferme®" est une marque déposée à l'INPI

Organisation

Fédération Départementale des CIVAM du Gard

Conseil Départemental du Gard

Fédération Départementale des CIVAM du Gard
Parc Activités de l'Arnède 30 rue des Epaulettes 30250 Sommières
fd@civamgard.fr https://civamgard.fr

Centres d'initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural

Un événement organisé avec l'appui de :

www.defermeenferme.com

E3 Julien BELIN — Bouillargues

Miels

Apiculteur professionnel, je travaille avec 450 ruches. Je propose 8 à 12 variétés de miels différents et transhume mes ruches essentiellement sur les départements du Gard, de la Lozère et de l'Ardèche. Retrouvez-moi sur les marchés locaux et à la miellerie !

▸ **Animation :** • Découverte d'une ruche (en fonction de la météo) toute la journée de 10h à 17h.
• Visite de la miellerie (matériel) et dégustation des miels

Lieu Route de Rodilhan 30230 BOUILLARGUES - 06 88 16 67 77
belinjulien@hotmail.fr

E9 Terres de Jeanne — Saint-Dionisy

C et A.Caillault, Line Granade

Vins Bio

Catherine, Antoine et Line, néo-vignerons depuis 2020 ont réveillé des vignes endormies dans la vallée de Robiac à St-Mamert du Gard. Leur cave, projet architectural bioclimatique à St Dionisy est le lieu inédit pour réaliser des cuvées bio, fraîches, fruitées, et gourmandes !

▸ **Animation : Dégustation. Visites sur le thème de l'eau** avec **concours de dessin** pour enfants.

Lieu 7 chemin des moulins 30980 SAINT-DIONISY - 06 62 39 68 04
contact@terresdejeanne.com www.terresdejeanne.com

E10 La Juberie — Nîmes

Julie SEGUIN

Plants d'aromates & fleurs vivaces et insolites
Ateliers, jeux, créations autour du végétal, épicerie naturelle

Venez partager une **balade sensorielle au cœur de la microfermette permacole** et apprendre en s'amusant dans "Le Jardin des sens", "La mare au panards", "Courgassic Park", etc... Et finissons par la micro-pépinière et un p'tit escape graine !

Lieu 1459 Chemin du pont des îles 30000 NÎMES - 06 50 72 03 78
julie.seguin30@gmail.com www.lajuberie.fr

E11 Fleurs du Mazet — Marguerittes

Catherine GACHET

Safran, fleurs comestibles, sirops, condiments, tisanes, bijoux...

Venez partager notre passion des plantes lors d'une balade gourmande dans notre jardin. Vous découvrirez des plantes étonnantes que nous cultivons avec respect afin de préserver toute leur force de vie (agriculture naturelle/permaculture). **Visites en continu sauf de 13h à 14h.**

▸ **Dégustation :** de sirops, confits et condiments

Lieu Route de Poulx 30320 MARGUERITTES - 06 09 96 00 17
fleursdumazet@hotmail.com

E4 Manade du Gardon — La Calmette

Jérôme BERTRAND

Viande de taureau Camargue et charcuterie

Venez découvrir le métier de manadier et ses traditions. Notre cheptel est composé de 165 bovins ainsi que de 20 chevaux Camargue évoluant sur 40 ha. Nous vous accueillons dans un grand parc ombragé.
Visites commentées de 10h à 12h et de 14h à 18h avec dégustation de nos produits.

▸ **Animations :** • **11h :** Démonstration du tri du bétail.
• **de 14h30 à 17h30 :** Promenade à cheval (public : cavaliers adultes et ados). Places limitées.
▸ **Restauration : de 13h à 14h** Assiette de gardiane, pélardon, fougasse d'Aigues-Mortes. 18 €. Réservation conseillée (par sms). **Lieu abrité.**
▸ **Samedi soir :** 18h-23h - Bodega du Devois, tapas, animation musicale

Lieu Domaine du Devois D114 Route de Saint Chaptes
30190 LA CALMETTE - 06 51 67 43 68
manade-du-gardon@hotmail.fr www.manadedugardon.fr/

Terre d'Argence

F1 La Zébuline — Jonquières St-Vincent

Catherine PETITPIERRE

Brindilles et comprimés de spiruline

Visites à 10h, 11h, 12h, 14h, 15h, 16h.
Connaissez-vous la spiruline, cette micro-algue aux nombreuses vertus ? Découvrez un univers passionnant, du bassin à l'assiette ! **La ferme se veut résiliente.** Totalement **autonome en énergie** grâce à l'installation récente de panneaux photovoltaïques, les bassins ne sont chauffés et éclairés que par le soleil. La Zébuline est accessible à vélo, la voie Domitienne passant à côté.

▸ **Animation : Démonstration d'une mini récolte. Vous pourrez déguster et acheter votre sachet !**

Lieu 400 chemin de Pauvre-Ménage 30300 JONQUIERES-ST-VINCENT
06 87 91 15 54 contact@lazebuline.com https://lazebuline.com

F2 Chèvrerie de Nourriguier — Beaucaire

Jennifer FOUQUE & Yann VAUTIER

Fromages de chèvre, œufs, viandes, terrines, glaces, bûche glacée, cosmétiques

Nous sommes une petite exploitation familiale très soucieuse du bien-être de nos animaux (chèvres, brebis, volailles, lapins, porcs, vache) que nous élevons en plein air. A partir du lait et de la viande nous proposons des produits laitiers (**nouveau : glace et bûche glacée au lait de nos chèvres**) et de la viande sous vide et transformée. **Visites (toutes les 30 min) : De 10h à 11h30 et 13h30 à 17h30.**

▸ **Restauration : Sandwich grillade/chèvre chaud/pâté. Hamburger de porc / frite. Crêpes ou glace au lait de chèvre. Café, boisson.**
▸ **Vente de : viande de volaille, lapin, porc** (tarifs sur demande ou sur notre site internet). **Réservation conseillée. Prendre une glacière !**

Lieu 1710 chemin du Mas de Pilet 30300 BEAUCAIRE - 06 61 07 99 46
et 06 18 18 84 56 fouque-jennifer@hotmail.fr

F4 Elevage des Peupliers — Beaucaire

Vincent NICOLAS

Vente de viande sous vide, steaks hachés, terrines, miels

Visite de l'élevage toutes les heures avec découverte des brebis et petit câlin à nos 2 stars Tic et Tac, nos 2 petites chèvres naines…

▸ **Animations : 11h30 : démonstration de chien de conduite sur troupeau.**
14h et 16h (uniquement le samedi) : découverte d'une ruche vitrée.
▸ **Restauration : Menus avec produits de la ferme. Crêpes. Buvette.** ▸ **Vente de viande sous vide au détail, steaks hachés, merguez, terrines et miels. Pensez à prendre une glacière !**

Lieu 724 Chemin des Brunettes 30300 BEAUCAIRE - 06 22 02 58 62
lydie.etoile@orange.fr *Chien ou autre animal interdit à la ferme*

F3 La Basse Cour de la Plaine — Beaucaire

Audrey CIMINO

Oeufs et volailles fermières, charcuteries et plats cuisinés, cosmétiques au lait de mini-chèvres

Animaux : poules, poulets, pintades, oies, mini chèvres.
Petite exploitation familiale, nous élevons en plein air des **volailles,** dans le respect du bien-être animal et des traditions paysannes. Une partie de notre production est transformée en produits fermiers, élaborés avec nos volailles.
Nouveau : Découvrez aussi nos **mini chèvres**, véritables petites stars de la ferme, et notre gamme de **cosmétiques** fabriqués avec leur lait.

▸ **Visites :** 10h, 11h, 15h, 16h30. **Animations pour les enfants.**
▸ **Restauration fermière, magasin à la ferme** (réservation conseillée). **Buvette : boissons locales.**

Lieu 2663 Chemin de Beauvoir 30300 BEAUCAIRE - 06 10 84 78 84
labassecourdelaplaine@gmail.com https://www.labassecourdelaplaine.fr/

F5 Un Mas en Provence — Bellegarde

Gaël BRIEZ

Huiles essentielles et hydrolats bio

Venez découvrir **nos cultures bio de plantes à parfum** (lavande, immortelle, verveine...), notre distillerie et notre savoir-faire autour des huiles essentielles produites localement, unique au bord de la Camargue.
Horaires des visites commentées : 10h, 11h, 14h, 15h, 16h.

▸ **Animation : Découverte sensorielle des plantes et des bienfaits des huiles essentielles.**

Lieu Le Mas Neuf - Avenue du Felibrige 30127 BELLEGARDE
04 66 01 09 00 contact@mas-provence.fr www.mas-provence.fr

Pays d'Uzès

G2 Écurie Font Clarette — Arpaillargues

Emmanuel PEDENEAU

Cartagène - Chevaux à l'attelage

Producteur de cartagène artisanale, j'interviens avec le cheval pour les travaux dans la vigne. La vendange est faite à la main, le raisin est foulé puis pressé pour obtenir un jus (moût de raisin) qui, mélangé à de l'alcool, devient de la cartagène. **Je débourre des chevaux à l'attelage**. Découvrez mes chevaux cob normand et percheron !

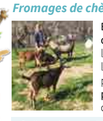
▸ **Animations : Démonstration du travail de la vigne avec le cheval à 11h00 et 15h00. Dégustation de cartagène.**

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

G3 La Ferme des 3 Cristo — Collorgues

Gil & Annie CRISTOFOLI

Fromages de chèvre et farine de petit épeautre



Bienvenue à la ferme des 3 Cristo, éleveur caprin depuis 1991. Chez nous, on s'occupe de tout, de la production de la nourriture des chèvres jusqu'à la vente de nos fromages. En prime, notre ferme produit des céréales biologiques notamment du **petit épeautre**, un blé ancien peu riche en gluten que nous transformons sur place en **farine**.

▸ **Animations : Traite des chèvres à 10h00 et à 17h00. Allaitement des cabris à 13h00 et à 17h45**
▸ **Restauration : Assiette fermière (10 €).**

Lieu 1 Route de Saint Chaptes 30190 COLLORGUES - 06 24 14 21 01
gil.cristofoli@gmail.com

G4 Les Ruchers de l'Uzège — Sanilhac Sagriès

Famille ARNOUX

Miel et produits de la ruche

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

▸ **Animation : à 11h00 et 15h00, découverte du monde des abeilles avec balade au rucher et ouverture d'une ruche avec recherche de la reine**
▸ **Restauration : Café gourmand (servi toute la journée), une crêpe au miel offerte**

Lieu Rue des Oliviers 30700 SANILHAC SAGRIES - 06 78 28 51 91
lesruchersdeluzege@gmail.com

Pont du Gard

H5 Apiculture et Maraîchage, Le Jardin de Valentin — Castillon-du-Gard

Valentin GOISBAULT

Miel, nougat, fruits et légumes

Poussez le portail : ici, les abeilles bourdonnent, la terre respire, et les saisons se savourent. Apiculteur et maraîcher bio, je cultive sur 3 hectares des **légumes** et fruits de saison et veille sur 200 ruches, installées au cœur d'un environnement préservé. La ferme est un lieu foisonnant, où s'expriment pleinement **biodiversité** et **savoir-faire paysan**.
Je pratique une agriculture respectueuse du vivant, fondée sur l'observation, la patience et le travail manuel. **La ferme est** aussi un espace de partage, de transmission et de rencontres, dans une ambiance conviviale et chaleureuse.

▸ **Animations : •** Ouverture d'une ruche à 11h, 14h et 16h.
• Visite du jardin 10h et 15h. • Atelier concours d'épouvantails (animé par un groupe d'artistes).
▸ **Restauration :** Plats et casse-croûtes cuisinés par "Bouchées Doubles" à partir des produits de la ferme et des amis paysans

Lieu 1 Chemin de la Berrette Est 30210 CASTILLON-DU-GARD
06 26 32 12 68 valentin.goisbault@hotmail.com

H1 Le Jardin d'Alix — Vers-Pont-du-Gard

Alix GOURDIN et Jean-Alain CATHEBRAS

Légumes et fruits (cerises)

Le Jardin d'Alix est une exploitation maraîchère et arboricole familiale sur la commune de Vers-Pont-du-Gard **au bord de la voie verte**. Nous produisons des fruits et légumes des 4 saisons en agriculture durable (**économies d'eau, utilisation d'un compost naturel**).

▸ **Visites et démonstrations :**
• **Visites du jardin : 10h, 11h, 14h, 15h30.** • **Dégustation.**
• **Visite de la serre de plants : démonstration de repiquage.**
• **Présentation de la culture de l'asperge et atelier ramassage.**

Lieu 355 chemin du Mouras 30210 VERS PONT DU GARD
06 23 81 83 52 paniers@lejardindalix.fr https://lejardindalix.fr/

H2 Le Jardin de Driss — Remoulins

Driss MAHTAT

Légumes, fruits, jus de fruits, huile d'olive

Je travaille depuis 2019 avec ma femme (exploitation familiale) en maraîchage et arboriculture dans la Vigière à Remoulins et à Castillon. **J'ai à coeur de mettre en valeur les anciens arbres fruitiers de la commune et de produire une alimentation saine pour les habitants.** Je suis passionné par le travail de la terre depuis mon plus jeune âge.

▸ **Visites : toutes les heures de 10h à 12h et de 14h à 17h.**

Lieu Route d'Uzès 30210 REMOULINS (proche de la cabane rouge)
06 34 20 35 34 drissmahtat30210@gmail.com

H3 Domaine des Romarins — Domazan

Xavier et Benoît FABRE

Vins bio et jus de raisin

Quatrième génération sur le domaine viticole familial, nous vous ferons découvrir notre terroir, le métier de vigneron au Domaine des Romarins et **notre cave** ornée de fresques.

▸ **Animations : • Visite commentée de la cave et présentation du processus de vinification. • Balade guidée dans les vignes (1 h) à 10h et 16h.**
▸ **Dégustation : Vins et jus de raisin du domaine.** Buvette

Lieu 113 Route d'Estézargues 30390 DOMAZAN - 04 66 57 43 80
contact@domainedesromarins.fr www.domainedesromarins.fr

H4 Mas Cardelle — Aramon

Fanny et Franck SAINT MICHEL

Huile d'olive, fruits et légumes de saison

Venez découvrir la culture de l'olivier -un fruit, qui se cultive avec beaucoup de soin et d'attention- et notre savoir-faire en matière de transformation (moulin). Notre exploitation familiale existe depuis plusieurs générations.

▸ **Au Programme : • Visite du moulin à 10h30, 11h30, 14h30 et 16h00 • Dégustation de nos huiles d'olives**

Lieu 342 Chemin des Aires 30390 ARAMON - 06 70 01 93 31
f.saint-michel@orange.fr www.moulin-mas-cardelle.fr
Parking : à 300 m de la ferme à côté du cimetière ou à 800 m à côté du cabinet des médecins. 2 à 3 places disponibles sur la ferme pour les personnes à mobilité réduite.

H10 Mas de Carles — Villeneuve-les-Avignon

Légumes, fromages, poulets de chair, confitures, huile d'olive, oeufs

L'association Le Mas de Carles est un lieu à vivre. **Découvrez nos activités agricoles : élevage de chèvres, de poulets de chair, maraîchage, arboriculture, oléiculture, atelier de transformation…** le tout labellisé bio !
Atelier découverte proposé aux enfants.

▸ **Animations : • Traite des chèvres à 16h.**
▸ **Restauration : places limitées. Menu à 20 €** (entrée - plat - dessert - boisson non alcoolisée). **Sur Réservation.**

Lieu Route de Pujaut 30400 VILLENEUVE les AVIGNON - 06 38 50 79 18
compta@masdecarles.org www.masdecarles.org

Gard Rhodanien Val de Cèze

I1 Les Ruches Amielh — Tresques

Catherine AMIELH CROS

Miels, pollen, pain d'épices, nougats, caramiels, guimauves

Découvrez le métier d'apiculteur, la vie des abeilles et leur rôle dans la biodiversité.

▸ **Animation : Dégustation de miels et observation des abeilles à travers une ruche vitrée. Buvette.**
▸ **Restauration : Crêpes salées et sucrées (de 3€ à 4,50 €)**

Lieu 332 Chemin de Bernon 30330 TRESQUES - 06 21 81 18 08
lesruchesamielh@gmail.com

I4 HollyOaks l'Oasis dans les Oliviers - Famille TRAINOR — Tresques

Huiles d'olive, olives de bouche

Notre petite exploitation familiale de 3 ha est située au coeur d'une nature préservée : **écrin de biodiversité avec un bassin naturel exceptionnel, cachée dans la forêt**.
Notre oliveraie est enherbée, fauchée juste avant la récolte, ni arrosée ni traitée, taille douce, refuge pour le vivant. L'Oli d'Holly et les délices de l'Oasis, des **fruits récoltés à la main**, des **huiles en fruité mûr**, en assemblage ou monovariétal. **3 gîtes sur place.**

▸ **Visites et dégustation : à 10h00 – 12h00 – 14h30 – 16h30**
▸ **Buvette**

Attention : aucun accès à Tresques pour venir chez nous ! **Accès uniquement** par chemin de Mégiers puis du Brugas puis chemin de Holly Oaks à **Saint Pons la Calm**
Chemin d'accès étroit à double sens. Parking n°1 : 10 places. Parking n°2 : 5 places (faire 10 min de marche).

Lieu 220 chemin de Bos negre sud 30330 TRESQUES - 06 74 19 59 76
emilietrainor@yahoo.fr

I2 Domaine Algal — St-André-d'Olérargues

Benoît LEGRAIN

Spiruline Bio et produits transformés

Producteurs de spiruline depuis 2004, venez découvrir nos bassins de production, le processus de récolte, la filtration, le pressage et le séchage. Dégustez la spiruline en brindilles et des produits originaux comme le "spiru BOOST", le miel ou le chocolat à la spiruline.
A découvrir également notre gamme de cosmétiques à la spiruline.

▸ **Restauration : crêpes sucrées et salées, boissons.**

Lieu 765 Chemin du Vaquier 30330 ST-ANDRÉ-D'OLÉRARGUES 06 23 36 19 45
domainealgal@gmail.com www.spirulinealaferme.com

I3 Manade du Joncas — St-André-d'Olérargues

Christelle BROUILLET

Viande et charcuterie de taureau et porc fermier

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 : 11h et 16h. Animations dans les arènes 11h30 et 16h30**
▸ **Restauration : Lieu abrité.** Grande salle de réception. **Assiette tapas** (10 €) **Assiette fermière** (12 €) - **Buvette**

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

I5 Manjolive — Sabran (Donnat)

Céline et Sébastien DALONIS

Spiruline, fleurs et huiles de chanvre CBD et CBG, safran, jus de grenade et produits transformés

Nous cultivons des produits santé, bien-être et plaisir, issus des trésors de la Nature. **La spiruline**, riche en protéines, en fer et en antioxydants, pour le tonus et l'immunité. **Le chanvre CBD** et **CBG** et ses nombreux principes actifs. **Le safran** pour la détente, l'humeur ou les articulations. **Le délicieux jus de grenade,** de nombreuses études s'y intéressent, surtout pour les messieurs ! Découvrez leur histoire, leur culture et leurs bienfaits, avec nos conseils d'utilisation, idées recettes et **dégustation** !

▸ **Animation :** Pourquoi et comment intégrer la spiruline à son alimentation ?

Lieu DONNAT 160 Chemin du Pujol 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 — St-Laurent-de-Carnols

Anne, Frank & Justin VIALLE

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

Dans un écrin de verdure et dans un laboratoire agréé aux normes européennes, **nous gavons nos canards "mulards" uniquement avec du maïs grain entier,** ce qui nous permet de présenter une production saine et savoureuse !
Visite de l'atelier et du laboratoire.

▸ **Restauration : • Burger de canard et ses pommes de terre (14 €). • Assiette foie gras mi-cuit/ chutney/ pain grillé (13 €). • Assiette saucisse de canard ou confit /pommes de terre (12 €)**

Lieu Route de Salazac 30200 St Laurent de Carnols - 04 66 82 70 90
contact@fermedugubernat.fr

I10 Maison æterna — Salazac

Sandrine DEL PIANO

Huiles d'olive

Découvrez l'huilerie de Maison æterna dont les huiles sont issues d'une **petite production oléicole de 1 000 arbres. Bio, 100 % traçables, 100 % françaises.** Les huiles d'olive vierge extra de la Collection aeterna sont multi-médaillées chaque année.

▸ **Dégustation des huiles de la collection 2026, découverte du matériel de récolte, présentation en vidéo du processus de fabrication des huiles d'olive.**

Lieu 194 route de Goudargues 30760 SALAZAC - 06 13 66 23 76
sandrinedelpiano@yahoo.fr www.maison-aeterna.fr

I8 Domaine de l'Amandier — St-Christol-de-Rodières

Karine GAILLARD

Vins bio

Venez découvrir notre nouveau millésime autour d'une planche de produits du terroir.
Nous sommes impatients de vous rencontrer ou de vous revoir au domaine !

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

La course cycliste du Gran Fondo Provence Occitane, des 25 & 26/04 propose quatre parcours vallonnés au départ de Cornillon.
Plus d'information sur :
https://gfprovenceoccitane.com/

Cèze Cévennes

J1 Romarins de Caramole — St-Denis

Jocelyne VINCENT

Huiles essentielles, hydrolat de romarin, grenades

Nichée dans les méandres de la Cèze, l'exploitation, restée dans la famille depuis le 18ème siècle, est engagée dans une démarche respectueuse du vivant, soucieuse de la préservation de la biodiversité. Venez découvrir notre ***romarin médicinal*** cultivé en agriculture biologique, et laissez-vous surprendre par ses bienfaits insoupçonnés.

Pas de toilettes sur l'exploitation.

▸ **Visite des cultures (marche de 1.5 km aller-retour), découverte sensorielle et dégustation : Samedi et Dimanche 10h, 12h, 14h30 et 16h**

Lieu 140 rue Principale 30500 ST DENIS
06 81 18 16 85 metgec@free.fr

J2 Ferme de Bruguerolle — St-Ambroix

David MACQ

Thé, houblon, maraîchage

Premier théiculteur Gardois, David Macq cultive plus de 3 000 pieds de Camellia Sinensis, il vous présente sa démarche, son souci du savoir-faire local et le thé français apprécié des connaisseurs, comme le souligne François-Xavier Delmas, fondateur du Palais des Thés. **La récolte 2026 devrait commencer fin mars jusqu'en septembre.**

▸ **Ateliers** (gratuits, sans réservation) :
• **Samedi à 11h00 - atelier "Thé : les différentes couleurs"**
• **Dimanche à 11h00 - atelier "Thé : les différentes couleurs"**
▸ **Repas fermier** (10 €) **: sur réservation uniquement (au plus tard le 23/04), par sms.**

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

J7 GAEC Les Fontaines — Allègre-les-Fumades

Maël QUENTIN

Élevage de truites d'exception, pêche de loisir, gastronomie et produits du terroir

Pisciculture Fontaine d'Arlinde, portée par la 4ème génération depuis 1957, notre famille élève des truites d'exception dans l'eau pure de la source d'Arlinde.
Garantis sans antibiotiques et nourris avec un aliment Bio, nos poissons vous attendent toute l'année : pêche de loisir, boutique traiteur et restauration sur place.

▸ **Animations :** Visites, pêche et dégustations proposées **toutes les 30 minutes de 10h à 19h.**
Découverte de notre large gamme traiteur artisanale (caviar, truite fumée, rillettes...).
▸ **Restauration :** Assiette de la pisciculture (12,90 €)

Démonstrations culinaires
avec la cuisine mobile de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat et Le Gard Militant du Goût
Réalisation de **recettes, dégustations, animations** par la pisciculture et en présence de **chefs de restaurants** gardois

Lieu Chemin de la Fontaine 30500 ALLEGRE LES FUMADES
04 66 24 81 15 lapisciculturedesfumades@outlook.fr

Le Gard De Ferme en Ferme

14ème édition

25 & 26 avril 2026

De Ferme en Ferme à vélo !

- **Fermes situées dans une commune dotée d'une voie verte :**
B3, B4, B7 - Quissac
C1, C5 - Calvisson
D7, D8, D10 - Vauvert - Gallician
E9 - St Dionisy
F1 - Jonquières-St-Vincent
H1, H2, H4, H5 - Vers Pont du Gard, Remoulins, Aramon
- **Fermes ayant le label "Accueil vélo"**
F5 - Un Mas en Provence à Bellegarde
H3 - Domaine des Romarins à Domazan

▸ **Plus d'info sur les circuits vélo et pédestres du Gard :** voir les sites web des **offices du tourisme, tourismegard.com...**

• **Se repérer :** Les points mentionnés sur cette carte sont donnés à titre indicatif. **Consultez le www.defermeenferme.com pour connaître la géolocalisation précise des fermes. Suivez le fléchage jaune posé par les fermes.**

• **Accessibilité :** soyez prudents **les chemins et petites routes d'accès aux fermes sont parfois étroits, surtout en Cévennes !**
Utilisez les espaces parking indiqués par les fermes et respectez la signalisation.

J10 Domaine des Bragalous — St-Sauveur-de-Cruzières

Amélie et Julie JEUNE

Vins Blanc, rosé et rouge en IGP Ardèche, vin pétillant, Huiles d'olive

Venez découvrir nos vins en IGP Ardèche ainsi que nos huiles ! Pour cette occasion nous ouvrons les portes de notre **cave** et de notre **moulin**. C'est avec passion et fierté que nous vous présenterons l'intégralité de notre production, de la récolte à la mise en bouteille.
Visites de 10h à 12h et de 14h à 17h.

▸ **Animations - Samedi et Dimanche à 10h : balade dans notre oliveraie. Pour les enfants : jeux et coloriages.**

Lieu 1111 Route de Bessas 07460 ST SAUVEUR DE CRUZIÈRES
06 99 56 71 83 jeuneamelie@hotmail.fr

Animations thématique "Alimentation"

à la Pisciculture Les Fontaines à Allègre-les-Fumades
Ferme n°J7 sur le circuit "Cèze Cévennes"
Samedi et dimanche, toute la journée
Programme détaillé sur le www.defermeenferme.com

Démonstrations culinaires
avec la cuisine mobile de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat et Le Gard Militant du Goût
Réalisation de **recettes, dégustations, animations** par la pisciculture et en présence de **chefs de restaurants et d'artisans** gardois

à la Spiruline Arc en ciel à St-Christol-les-Alès
Ferme n°A9 sur le circuit "Pays Alésien"
Samedi 25/04 à 11h et 15h

Atelier "Cuisinier sain, local et à petit budget"
Gratuit - **Inscription obligatoire par SMS au 07 67 79 65 94** avant le 23 avril (places limitées).

Petite restauration à la ferme

Pays Alésien - Gardons

A6 Bagard - Mas Lander
Assiettes de charcuterie, fromages, pains locaux - 10 €

Piémont Cévenol

B1 Puechredon - Otchoa des Rives
Vente de terrines et de pain frais

B3 Quissac - Mas du Sire
Planche Tapas à 8 € -Assiette Fermière (Toros ou Porc) à 12 € - Desserts et Buvette

B7 Quissac - Les jardins de l'étoile
Tapas végétariens, beignets de fleurs de courgette (3 à 5 €). Buvette.

Sommièrois - Vaunage

C2 Uchaud - Ferme Puech Cabrier
Assiettes fermières. Menu enfant.

C5 Calvisson - Domaine Roc de Gachonne
Lunch apéro en intérieur ou extérieur avec la conserverie JAR (Calvisson)

Camargue gardoise

D4 St-Laurent-d'Aigouze - Ferme de la Sestière (R)
Assiette fermière (13 €) : grillade d'agneau et son accompagnement.
Réservation conseillée au 06 75 49 53 27.

D5 St-Laurent-d'Aigouze - Elevage Burgos (R)
Planches de charcuterie, burger maison, saucisses de la ferme, frites avec la pomme de terre des sables.
Sur réservation : 06 13 50 22 90

D7 Gallician - Saveurs de Bourgarel (R)
Plat + dessert - 25 €
Réservation conseillée au 06 37 66 49 81 (service en extérieur de 12h30 à 14h30)

Pays de Nîmes

E1 St Gilles - Les délices du Scamandre
Divers plats salés et sucrés à base de taureau, agneau, riz, pois-chiche... à partir de 5 €. Lieu abrité en cas de pluie.

E7 La Calmette - Manade du Gardon (R)
De 13h à 14h.
Assiette de gardiane, pélardon, fougasse d'Aigues-Mortes : 18 €.
Réservation conseillée, uniquement par sms : 06 51 67 43 68.
Lieu abrité en cas de pluie.

(R) Réservation

Terre d'Argence

F2 Beaucaire - Chèvrerie de Nourriguier
Sandwichs (grillade, pâté, chèvre chaud). Hamburger de porc, frite.Crêpes ou glace au lait de chèvre.

F3 Beaucaire - La Basse Cour de la Plaine
Restauration fermière

F4 Beaucaire - Elevage des Peupliers
Menus avec les produits de la ferme. Crêpes. Buvette.

Pays d'Uzès

G3 Collorgues - La Ferme des 3 Cristo
Assiette fermière (10 €)

G4 Sanilhac Sagriès - Ruchers de l'Uzège
Café gourmand (servi toute la journée)

Pont du Gard

H5 Castillon-du-Gard - Le Jardin de Valentin
Plats et petits casse-croûtes fermiers cuisinés par "Bouchées Doubles"

H10 Villeneuve-les-Avignon - Mas de Carles (R)
Places limitées. Menu à 20 € (entrée-plat-dessert-boisson non alcoolisée). Sur réservation. 06 38 50 79 18

Gard Rhodanien

I1 Tresques - Les Ruches Amielh
Crêpes salées et sucrées (de 3 € à 4,50 €)

I2 St-André-d'Olérargues - Domaine Algal
Crêpes sucrées et salées, boissons.

I3 St-André-d'Olérargues - Manade du Joncas
Assiette tapas (10 €) - Assiette fermière (12 €) - Lieu abrité

I6 St-Laurent-de-Carnols - Ferme du Gubernat
Burger de canard (14 €). Assiette de foie gras mi-cuit et chutney (13 €). Assiette saucisse ou canard confit & pom. de terre (12 €).

St-Christol-de-Rodières - Domaine de l'Amandier
Planche de produits du terroir

Cèze Cévennes

J2 St-Ambroix - Ferme de Bruguerolle (R)
Repas fermier : 10 €, servi entre 12h et 14h. Sur réservation uniquement, au plus tard le 23/04 au 06 08 35 32 01

J7 Allègre-les-Fumades - Gaec Les Fontaines
Assiette de la pisciculture : 12,90 €