

# 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 du Gard

- Champs d'intervention
- Création d'activités agricoles et rurales
- Accompagner des projets collectifs et individuels en faveur de "Campagnes Vivantes"
- Promouvoir une agriculture durable et une alimentation bio de proximité.
- Agroécologie
- Accueil à la ferme et qualité et bio, accessibilité des produits locaux
- Découverte des métiers agricoles et Apiculture

\*Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural

### 66 fermes ouvrent leurs portes près de chez vous !

Composez le parcours de votre choix. A l'entrée de la ferme, l'épouvantail 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'Eau

C'est la thématique de l'édition 2025 ! Repérez les fermes qui vous proposeront une visite spéciale ou des animations spécifiques autour de la thématique !

### 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)
- Petite restauration à la ferme
- Hébergement : gîtes, chambres d'hôtes, hébergement insolite...
- Ferme facilement accessible aux personnes en fauteuil roulant
- RACINES Gard Lozère  
Accueil éducatif et social à la ferme  
Publics accueillis : scolaires, périscolaires, 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
- Réseau des Boutiques Paysannes
- Fermes adhérentes à Nature et Progrès

### 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 de toutes (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 rappelons qu'ils restent sous la responsabilité des parents durant toute la visite et les animations réalisées sur les fermes !
- Soyez 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.fr](http://tourismegard.fr) pour vous procurer les cartes-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 et saine 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.

### 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 et saine 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

Les fermes A1 et A2 sont sur le même lieu à St-Julien-de-Cassagnas

### A1 Domaine de Cassagnas Ekaterina de Cazenove

**Vins**

Ekaterina a créé son domaine viticole de 8 hectares aux pieds des Cévennes en 2019. 19 cépages et 240 arbres ont été plantés sur une parcelle de 7 hectares d'un seul tenant selon le concept de la vitiforestrie : rangs de vignes et rangs d'oliviers, de pommiers et de chânes s'alternent, créant ainsi des corridors écologiques couverts de fleurs mellifères. La conduite se fait en gobelets avec des échelons à l'ancienne. Les ruches posées dans les vignes par l'apiculteur local Guillaume Blond, complètent l'ensemble.

**Animation** - Jeu sensoriel : Dégustation de vin à l'aveugle à 11h00 et 15h00.

Lieu : Chemin de la Trappe 30500 Saint Julien de Cassagnas - 06 32 13 36 69 ek.cazenove@gmail.com www.cassagnas.com

### A2 Steambee Guillaume BLOND

**Miels, nougats et pâte à tartiner**

Apiculteur transhumant, je fais voyager mes abeilles entre leur quartier d'hiver au chaud dans le vignoble d'Ekaterina et leur quartier estival où elles pourront produire un miel au goût typiquement Cévenol.

**Animation** - Observation des abeilles au travers d'une ruche vitrée. Dégustation de nougats et pâte à tartiner au miel.

Lieu d'accueil : Domaine de Cassagnas Chemin de la Trappe 30500 Saint Julien de Cassagnas - 06 41 46 17 39 - guymblond@gmail.com

### A4 Mas des Rouvières Suzanne et Hélène DESMAREST

**Blé, farines, pains, pâtisseries**

À partir de 10h : Visite du fournil  
12h - 14h : Petite restauration avec les produits de la ferme (lieu abrité)  
À partir de 14h30 : Visite de la ferme (champs, moulin)

Atelier collectif éclair au chocolat (hors programme De Ferme en Ferme) : Helene Desmarest, pâtisseries bio vous propose un atelier collectif éclair au chocolat le samedi et le dimanche de 14h30 à 17h. Sur réservation au 06 79 53 33 36. 15 €/personne. Nombre de places limitées.

302 Chemin des Rouvières 30720 RIBAUTTE LES TAVERNES - 06 60 89 65 14 suzanne.desmarest@gmail.com

### A5 GAEC Mas de la Courme Vanessa & Mathieu RIO

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

Producteur de Pélarodon AOP, le Mas de la Courme transforme le lait de ses 120 chèvres alpines. Depuis 2024, l'exploitation accueille une nouvelle activité équestre (pension pour chevaux et découverte du poney pour les enfants de 3 à 10 ans). Dégustation de fromages.

**Animations** : Traite du soir à 18h. Baptêmes poneys (15h - 18h).

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

### A7 Les Terres d'Arcadie Cécile Defèche, Yoachim Gruzelle, Stéphane Deferré

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

Vous découvrirez nos cultures en bio et body-mania, destinées à l'herboristerie. Ce beau site agricole est également aménagé en vue de protéger la biodiversité. A travers nos essais, nous parlerons d'agroforesterie et de composts. Ici, pas d'eau d'irrigation : nous faisons avec celle qui tombe du ciel, parfois pas assez, parfois trop brusquement ! La thématique de l'eau sera abordée lors des visites, de l'adaptation de nos interventions jusqu'au petit bassin aménagé pour la biodiversité.

**Animation** - Dimanche : Focus sur la biodiversité et les oiseaux avec le Centre ornithologique du Gard.

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/ferme-arcadie/

### A9 Spiruline arc-en-ciel 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.

**Animations** - Toutes les 1/2 h : L'eau dans notre ferme de spiruline : 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)

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

### A13 Mas Dervenn Simon le BERRE

**Vin (rouge, blanc, rosé), jus de raisin, oeufs**

Découvrez ce domaine viticole bio à taille humaine où tous les travaux sont réalisés manuellement dans le respect de la nature. A voir sur place : les brebis et leurs agneaux, les poules, le chien de berger.

**Animations** - A 11h le samedi et le dimanche : Démonstration de la taille douce. A 15h le samedi et le dimanche : travail au vignoble et démonstration avec notre cheval Stevens.

Lieu : Chemin du Dèvés - Le Devois de Martignargues - 06 49 35 01 69 30360 MARTIGNARGUES Site web : masdervenn.fr

### B2 Asinerie des Garrigues Nadège MARCHAND

**Lait d'ânesse, cosmétiques et savons**

Au pied des Cévennes, venez passer un bon moment en compagnie de nos ânes. Grâce à eux, nous développons des produits cosmétiques et des savons à base de lait frais et bio aux multiples vertus.

**Animations** : Initiation à la traite (11h45 - 16h). Découverte du lait d'ânesse aux nombreuses qualités.

**Restauration** : Crêpes sucrées (3 €) et salées (5 €) au lait d'ânesse.

Route de Villeseque - 30610 SAUVE - 06 11 38 36 28 contact@asineriedesgarrigues.com www.asineriedesgarrigues.com

### B3 Ganaderia Barcelo 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** : Plancha Tapas 8 € - Assiette Fermière (toros ou cochon) à 12 € - Dessert, café, bar, buvette...

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

### B5 Domaine de Campagnani Jérôme & Jérémy BLANC

**Viande bovine**

Au pied du massif du Coutaz venez découvrir notre élevage de vaches de la race Aubrac élevées en plein air. Nous vous accueillons dans notre ferme pour vous faire découvrir notre élevage, notre travail, notre boucherie en direct à la ferme et déguster nos produits.

**Visites** : Découverte en tracteur de notre élevage à 10h, 12h, 14h, 16h. **Restauration** : Tapas : Merguez ou saucisse (boeuf, porc) -12,5 €. Assiette Fermière : Merguez ou saucisse (boeuf, porc) + frites -15 €.

Domaine de Campagnani 30260 LIOUC - 06 14 06 10 16 jbaubrac@hotmail.fr

### B6 GAEC Bagne-Loup Dimitri LIORIT & Vincent d'HAUTEVILLE

**Fromages de brebis, yaourts, oeufs**

Nous élevons des brebis Lacourne 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 chânes 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.

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

### B7 Les jardins de l'étoile Rémi Coquard et Lexie Chapel

**Légumes bio diversifiés et produits transformés**

Installés depuis maintenant 3 ans en bord de Vidourle, nous développons un jardin conduit en agriculture biologique et maraichage sol vivant. La majorité de notre production est vendue à l'épicerie l'Étoile Bio de Quissac. Avec l'association des "Têtes d'ails", regroupant des acteurs engagés pour une alimentation durable, nous sommes fiers 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

## Sommiérois Vaunage

### C1 Au jardin de Bizac 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 fruits de santé (grenadiers, cassisiers, 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.

**Thématique de l'eau** : les sources de pollutions et solutions de préservation de cette ressource existentielle (abordées dans les visites).

**Buvette** (infusions, tisés, sirops, granités et cocktails à base de nos liqueurs).

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

### C2 Font de la Rouquette Au Pas de l'Âne Claude, Sylvie, Boris BECHARD

**Vins - Balades avec ânes**

Découvrez notre vignoble labellisé Terra Vitis et dégustez nos vins. Nous proposons toute l'année, des balades à dos d'âne, au cœur du vignoble et de la garrigue. Découverte de l'âne et son rôle sur l'exploitation.

Présentation du réseau des ambassadeurs «Eco Passeurs du Pais» (tourisme responsable sur le territoire Vidourle-Camargue).

257 route d'Aigues Vives 30420 CALVISSON 06 14 86 09 70 bechard.sylvie@yahoo.fr http://www.aupasdelane-30.fr

### C5 Domaine Roc de Gachonne 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.

**Animation** : Balade vigneronne à 14h30 et 16h30. Dégustation d'huile d'olive pendant la balade.

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

### C3 Ferme du Puech Cabrier 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.**

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 Sébastien et Katia FLOUTIER

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

Apiculteur transhumant 700 ruches au gré des floraisons, de l'Occitanie jusqu'au Jura.

**Visites et ateliers** : autour de l'apiculture pour toute la famille ainsi que sur la thématique "L'eau et les abeilles : un lien inextricable"

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 Daniel THOMIN & Pierre KERRAND

**Pépinière de plantes épiphytes**

Pépinière atypique, spécialisée dans la production de Tillandsia (plantes épiphytes orientales 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.

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

### D3 Tour du Valat - Ferme agroécologique du Petit Saint-Jean Nicolas BECK & Loïc TENDRON

**Vins, verger en agroforesterie, St-Laurent-d'Aigouze élevage ovin**

Nos pratiques de productions relèvent de l'agroécologie (implantation de cépages méditerranéens, de haies, travail limité du sol, pâturage d'ovins...) et de l'agroforesterie afin de développer les synergies entre la biodiversité et nos systèmes de production.

**Dégustation de nos vins de 11h à 17h.**

**Visite et présentation des différents ateliers de production à 10h et 15h.**

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 Alain HUGON

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

Notre troupeau de moutons de race Romanov est élevé en pleine nature, et bénéficie de pâturages variés dans les marais et les terres cultivées. Nous sommes en autofisance 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.

Chemin de Vacresse 30220 ST LAURENT D'AIGOUZE 06 75 49 53 27 nans-hugon@wanadoo.fr

### D5 Elevage BURGOS - GAEC Alain et Florence BURGOS

**Viande de bœuf et de porc sous vide, produits transformés, bière blonde & ambrée**

Depuis 15 ans, nous sommes éleveurs de vaches de race Aubrac et développons un élevage de porcs fermiers. 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 blonde et légère et la Bellita, IPA ambrée et de caractère).

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

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

### D6 Fraunié Plants & Terrattitude J.S. FRAUNIÉ & Amandine TOULZA

**Plants potagers, aromatiques et fleurs comestibles**

La Pépinière familiale engagée pour une agriculture durable et la transmission du vivant ! Plongez au cœur de notre univers, où le végétal rencontre les traditions, où les couleurs et les senteurs se mêlent dans un ballet joyeux, à l'image de mes racines créoles et de la diversité du vivant. **Visites thématiques** : Un voyage entre terre et mer, entre botanique et créolitude. Samedi & Dimanche : 10h30 - 14h30 - 16h00.

**Animations enfants** : chasse au trésor, découverte du cycle de l'eau, atelier semis de graines, conte, coloriages...

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

1033 Chemin du Grand Plantier 30740 LE CAILLAR - 04 66 51 06 43 ou 07 85 92 10 77 fraunieplants.js@orange.fr https://fraunie-plants.fr/

### D7 Saveurs de Bourgarel Élena BOULAY & Pierre GALAND

**Maraîchers Conservateurs - Ferme Auberge**

Paysans-restaurateurs, nous plantons chaque année depuis 2017 de nombreuses espèces d'arbres (fruitiers, truffiers, agrumes...). Les rangées sont intercalées avec des vignes et des zones de maraichage. Tout est transformé à l'assiette et en conserve. Visites des jardins : 10h-15h-16h-17h.

**Restauration** - de 12h30 à 14h30 (en extérieur) : Plat / Dessert 25 € : réservation conseillée. Buvette : 9h30-18h.

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

### D8 Domaine Renouard Scamandre Nadine RENOUARD

**Vins bio**

Sur 17 ha, en vendange manuelle, notre domaine produit des vins bio de qualité et de garde. Dès 2007, nous nous sommes orientés vers la préservation de la biodiversité, avec l'implantation de ruches, d'arbres fruitiers sans traitement et d'oliviers. Et, nous avons fait le choix de l'agroforesterie dès le départ. Visites guidées de la cave de 10h à 17h avec explications sur l'élaboration du vin.

**Samedi de 14h à 17h** : Infos sur l'agroforesterie avec Agrofoot

Chemin des Coquillons 30600 VAUVERT - 06 29 22 36 34 contact.scamandre@gmail.com www.scamandre.com

### D9 Trésor de Camargue André CALBA

**Fabrication 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.

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

### D10 Mas de Moussié Stéphane CAUPERT

**Vin, jus de grenade, huile d'olive**

Autour de la vigne, le Mas de Moussié plante différentes cultures (grenades, olives, pistaches) pour diversifier les activités du domaine.

**Programme** : Présentation des cultures nouvellement implantées comme les grenadiers, les pistachiers. Visite du projet d'agroforesterie. 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 et jus de grenade à la fin de la visite.

**Visites** : toutes les heures de 10h à 17h

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

## Pays de Nîmes

**Entre Vauvert et Saint Gilles**

### E1 Les délices du Scamandre Anne-Marie & Olivier RIBOULET

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

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

**Animation** : Découverte de l'élevage de taureau 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](http://www.defermeenferme.com)

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 Florence ROBICHON

**Abricots, nectar d'abricot, bière à l'abricot, miel d'abricotiers, crème de Camargue à l'abricot...**

Florence et Pascal, agriculteurs passionnés depuis 35 ans, cultivent des abricots d'exception. Cultivés avec un soin tout particulier ils cherchent à améliorer et à réduire au maximum l'utilisation des intrants. Ils ont sélectionné de nouvelles variétés pour leur goût. Découvrez leur verger, l'irrigation, le calibrage des fruits et goûtez leurs produits !

**Visites commentées** : 10h30, 11h30, 13h30, 14h30, 15h30, 16h30. **Exposition** sur l'évolution des productions. **Concours d'épouvantails** avec les écoles locales. **Buvette.**

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

### E3 Julien BELIN

**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

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

### E7 Sous la Canopouse Mathilde BERTIER

**Légumes Bio diversifiés toutes saisons - Fruitiers**

Mes légumes sont cultivés entre des rangées d'arbres fruitiers, en agroforesterie. Le travail est essentiellement manuel, sans travail du sol, ainsi on préserve la structure et la vie du sol. Environ 1000 arbres sont présents, ils ont un rôle essentiel et complémentaire à celui de la maraichère pour permettre aux légumes de pousser dans de bonnes conditions. Entre autres bienfaits, les arbres ont un rôle vertueux dans la gestion de l'eau et de l'irrigation.

**Animations** : Découverte des outils manuels utilisés pour pratiquer le maraichage "en sol vivant" : grelinette, campagnole, houe maraîchère...  
Observation de la vie du sol, observation de l'écosystème d'une mare temporaire, reconnaissance des cultures sous serre et en plein champ.

Chemin des Redonnes 30980 SAINT-DIONISY 07 81 66 71 85 mathilde\_bertier@hotmail.com

### 96

**Visites guidées & Dégustations gratuites**

fermes ouvertes !  
Démonstrations  
Vente de produits fermiers :  
pensez à votre cebas et votre glacière !  
Petite restauration à la ferme  
Jeux restaurants :  
égnez des assiettes fermières et des produits de nos fermes !

[www.defermeenferme.com](http://www.defermeenferme.com)  
<https://civamgard.fr>

## Le Gard De Ferme

26 & 27 Avril 2025 10h à 18h

Thème : l'Eau

**L'eau**

C'est la thématique de cette année ! Plusieurs fermes vous proposeront des visites ou des animations spécifiques, elles sont indiquées à l'aide de picto

**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)
- Petite restauration à la ferme
- Hébergement : gîtes, chambres d'hôtes, hébergement insolite...
- Ferme facilement accessible aux personnes en fauteuil roulant
- RACINES Gard Lozère  
Accueil éducatif et social à la ferme  
Publics accueillis : scolaires, périscolaires, 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
- Réseau des Boutiques Paysannes
- Fermes adhérentes à Nature et Progrès

### L'eau

C'est la thématique de cette année ! Plusieurs fermes vous proposeront des visites ou des animations spécifiques, elles sont indiquées à l'aide de picto

### 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 26 et 27 Avril 2025 !

\*Règlements sur le <https://civamgard.fr>

Retrouvez "De Ferme en Ferme" dans toute la France, le même week-end ! [www.defermeenferme.com](http://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 :

- MILITANT DU GOÛT
- Sud de France
- Le Gard
- CRZ
- ANIS
- NITRES
- CEVENNES
- LE NIGHT GARD
- ici
- Groupama

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

**E9 Terres de Jeanne** **Saint-Dionisy**  
**Catherine et Antoine 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-Mamet 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.  
 7 chemin des moulins 30980 SAINT-DIONISY - 06 62 39 68 04  
 contact@terresdejeanne.com www.terresdejeanne.com

**E10 La Juberie Julie SEGUIN** **Nîmes**  
*Plants potagers-aromates-fleurs, créas & compos végétales, épicerie naturelle*  
 Venez découvrir ma microfermette permaculturelle lors d'une balade au travers de mon jardin pédagogique, poétique et productif puis nous finirons par la pépinière permacole et un petit jeu autour de la graine (escape graine).  
 - Visites toutes les heures sauf entre 12h et 14h.  
 1459 Chemin du pont des Iles 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...*  
 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  
 Route de Poulx 30320 MARGUERITTES - 06 09 96 00 17  
 fleursdumazet@hotmail.com

**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 ? Catherine vous fera découvrir 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 : Observation au microscope. Vous pourrez déguster et acheter votre sachet !  
 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, savon*  
 Nous sommes une petite exploitation familiale très soucieuse du bien-être de nos animaux (chèvres, créeps, volailles, lapins et porcs) que nous élevons en plein air. A partir du lait et de la viande nous proposons des produits laitiers et de la viande sous vide et transformation.  
 - Restauration : Sandwichs (grillade, pâté, chèvre chaud salade), Hamburger de porc/cabri/frites. Crêpes au lait de chèvre. Oeuf/frites.  
 - Vente de : viande de volailles, lapins, porc (tarifs sur demande ou sur notre site internet). Réservation conseillée. Prendre une glacière !  
 1710 chemin du Mas de Pilet 30300 BEAUCAIRE - 06 61 07 99 46 et 06 18 18 84 56 fouque-jennifer@hotmail.fr

**F3 La Basse Cour de la Plaine** **Beaucaire**  
**Audrey CIMINO**  
*Oeufs, volailles et lapins, pâtés, saucissons, plats cuisinés, cosmétiques*  
 J'ai voulu une ferme traditionnelle et naturelle où les animaux sont peu nombreux et élevés en plein air : poules pondeuses, poulets de chair, pintades, lapins, agneaux, chapons pour Noël. J'ai à cœur de vous faire découvrir des produits authentiques tels que je les ai découverts enfant dans la ferme familiale. Le respect des animaux et de la nature qui m'entoure est primordial.  
 - Visites - 11h - 15h et 16h30. Jeux extérieurs pour les enfants.  
 - Restauration : Burg/Oeuf, saucisses, merguez, brochettes de poulet, frites, crèmes aux oeufs. Buvette : boissons locales.  
 - Magasin : Réservez vos poulets, pintades, lapins, prévoyez votre glacière !  
 2663 Chemin de Beauvoir 30300 BEAUCAIRE - 06 10 84 78 84  
 labassecourdelapaine@gmail.com https://www.labassecourdelapaine.fr/

**F4 Elevage des Peupliers** **Beaucaire**  
**Vincent NICOLAS**  
*Colis de viande sous vide : merguez, steaks hâchés, terrines, Miel*  
 Ferme familiale d'un élevage de moutons élevés à l'herbe en plein air, en Terre d'Argence, dans le respect et l'amour des animaux. Vente directe du producteur au consommateur. Visites de l'élevage et dégustations toutes les heures.  
 - Animations : à 14h : démonstration du chien de travail. De 16h à 17h : découverte d'une ruche.  
 - Restauration (sans réservation) : Sandwichs avec les produits de la ferme. Crêpes. Buvette.  
 724 Chemin des Brunettes 30300 BEAUCAIRE - 06 22 02 58 62  
 lydie.etoile@orange.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 visites commentées : 10h, 11h, 14h, 15h, 16h, 17h  
 - Animation : Découverte sensorielle des plantes et des bienfaits des huiles essentielles.  
 Le Mas Neuf - Avenue du Felibrige 30127 BELLEGARDE  
 04 66 01 09 00 contact@mas-provence.fr www.mas-provence.fr

**Pays d'Uzès**

**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 taille d'oliviers à 10h30 et 15h40. Matériel de récolte et entretien verger  
 Impasse du Mas de Rey 30700 ARPAILLARGUES - 06 13 90 69 32  
 contact@or-occitanie.fr www.or-occitanie.fr

**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 (mout de raisin) qui, mélange à de l'alcool, devient de la cartagène. Je débourse 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.  
 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.  
 - Animation - Traitée des chèvres à 10h00 et à 17h00. Allaitement des cabris à 13h00 et à 17h45  
 - Restauration : Assiette fermière (10 €).  
 1 Route de Saint Chaptas 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  
 Rue des Oliviers 30700 SANILHAC SAGRIÈS - 06 78 28 51 91  
 lesruchersdeluzege@gmail.com

**G7 La Ferme des Clos d'Uzès** **Montarn**  
**Sophie Mazon & Rémi Balmassière**  
*Légumes, confitures, miel*  
 Nous avons créé notre ferme autour de 4 ateliers de production : le maraichage, l'apiculture, l'oléiculture et la castanéiculture.  
 Notre premier objectif est de participer à nourrir la population locale avec des produits de qualité. Il nous permet ensuite de conjuguer l'onté d'agir localement. Nous n'utilisons aucun produit chimique, valorisons la biodiversité et travaillons en agroforesterie. Notre gestion de l'eau spécifique nous permet d'utiliser très peu d'eau pour un maximum d'efficacité.  
 Visites à 10h00 et 14h00.  
 - Animation : Explications et démonstration sur l'irrigation et la rétention d'eau dans les sols lors des visites...  
 Chemin Thoumé 30700 MONTARN - 06 10 64 81 51  
 mazon@fermedesclosduzes.fr www.fermedesclosduzes.fr

**Pont du Gard**  
**H0 Spiruline du Pont du Gard** **Vers-Pont-du-Gard**  
**Thomas MAUVEZIN**  
*Spiruline en paillettes, en poudre et en comprimés. Savons à la spiruline.*  
 Tout proche du célèbre aqueduc, je cultive de la spiruline depuis 2010. Je serai ravi de vous faire découvrir cette culture écologique et innovante. Observation de la spiruline au microscope, description des différentes étapes de récolte et dégustation sont au programme.  
 Visites commentées à : 10h - 11h - 14h - 15h - 16h - 17h  
 Chemin des Prés 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.

**H1 Le Jardin d'Alix** **Vers-Pont-du-Gard**  
**Alix GOURDIN & 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.  
 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 maraichage et arboriculture dans la Vigière à Remoulins et à Castillon. J'ai à cœur 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.  
 Route d'Uzès 30210 REMOULINS (proche de la cabane rouge)  
 06 34 20 33 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  
 113 Route d'Estérgargues 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  
 342 Chemin des Aires 30390 ARAMON - 06 70 01 93 31  
 f.saint-michel@orange.fr www.moulin-mas-cardelle.fr  
 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.

**H5 Domaine Font Barrière** **Montfrin**  
**Christian et Caroline GOURJON**  
*Vins bio : AOP Costières de Nîmes, Côtes du Rhône, Côtes du Rhône du village, vin de France*  
 Nous sommes vignerons depuis 5 générations, acteurs engagés pour le développement de la biodiversité, le renouveau de l'agroforesterie, la préservation de la ressource en eau, et enseignants auprès d'étudiants, nous avons à cœur de transmettre notre métier d'artisans-paysans avec une approche sensible.  
 - Animations : • Dégustation émotionnelle (1h) sur réservation : 10h - 14h30 - 16h30.  
 • Exposition de photos subaquatiques de Yannick Gougenheim, réalisée pour l'EPTB des Gardons.  
 48 Avenue du Pont 30490 MONTFRIN - 06 72 89 85 97  
 contact@chateaufontbarriere.fr ww.chateaufontbarriere.fr

**La Ferme H6 : La Serre aux tillandias basée à Valligüères ne pourra pas participer à l'édition 2025.**  
 Décision prise par la ferme le 4/04/2025 (survenue après l'édition des documents de communication) :  
 "Pour des raisons administratives relatives à l'accueil du public, nous n'avons pas eu l'autorisation de participer à l'évènement (4/04/2025). Veuillez nous en excuser."

**H10 Mas de Carles** **Villeneuve-les-Avignon**  
*Légumes, fromages, poulets de chair, confitures, huile d'olive*  
 L'association Le Mas de Carles est un lieu à vivre. Découvrez nos activités agricoles : élevage de chèvres, de poulets de chair, maraichage, arboriculture, l'oléiculture, l'atelier de transformation... le tout labellisé bio !  
 - Atelier découverte proposé aux enfants.  
 - Animations : • Traitée des chèvres à 16h.  
 - Restauration : places limitées. Menu à 20 € (entrée - plat - dessert - boisson non alcoolisée). Sur Réservation.  
 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, nougat, caramiel, 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 €).  
 332 Chemin de Bernon 30330 TRESQUES - 06 21 81 18 08  
 lesruchesamielh@gmail.com

**I2 Domaine Algal** **St-André-d'Olerargues**  
**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.  
 765 Chemin du Vaquier 30330 ST-ANDRÉ-D'OLÉARGUES 06 23 36 19 45  
 domainealgal@gmail.com www.spirulinealferme.com

**I3 Manade du Joncas** **St-André-d'Olerargues**  
**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 !  
 - Restaurations : Démonstration du tri de bétail : 11h et 16h. Animations dans les arènes 11h30 et 16h30  
 - Restauration : Lieu abrité. Grande salle de réception. Assiette tapas (8,50 €) Assiette fermière (12 €) - Buvette  
 Le Joncas 30330 ST-ANDRÉ-D'OLÉARGUES - 06 76 59 76 88  
 manadedujoncas@gmail.com www.manadedujoncas.com

**I13 Manade Chanoine Rambert** **St-André-d'Olerargues**  
**Guislaine et Bernard SOUFFLET**  
*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).  
 - Visites : de la cave et sentier botanique sur place.  
 1653 Route de Donnat - Lieu dit La Bégude - RD143  
 30330 ST-ANDRÉ-D'OLÉARGUES - 06 41 67 91 06  
 soufflet.guislaine@laposte.net domaine-chanoine-rambert.com

**I5 Manolive** **Sabran (Donnat)**  
**Céline et Sébastien DALONIS**  
*Fleurs et huiles de chanvre CBD et CBG, spiruline, safran, jus de grenade et produits transformés*  
 Nous cultivons des produits sains, bien-être et plaisir, issus des trésors de la Nature.  
 La fleur de chanvre, plante médicinale aux nombreux principes actifs, dont les fameux CBD et CBG. La spiruline, un super aliment très riche en protéines, en fer, en antioxydants, etc ! Le safran, seule épice issue d'une fleur.  
 Le délicieux jus de grenade dont les effets bénéfiques ont été démontrés. Découvrez leur histoire, leur culture et leurs bienfaits, avec nos conseils d'utilisation, idées recettes et dégustation !  
 DONNAT 160 Chemin du Pujol 30200 SABRAN  
 04 66 89 00 89 contact@manolive.fr www.manolive.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 élevons 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 €)  
 Route de Salzac 30200 St Laurent de Carnols 04 66 82 70 90  
 contact@fermedugubernat.fr

**I10 Maison Aeterna** **Salzac**  
**Sandrine del PIANO**  
*Huiles d'olives*  
 Découvrez l'huile de Maison Aeterna 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 médaillées chaque année.  
 - Dégustation des huiles de la collection 2025, découverte du matériel de récolte, présentation en vidéo du processus de fabrication des huiles d'olive.  
 194 route de Goudargues 30760 SALZAC 06 13 66 23 76  
 sandrinedelplano@yahoo.fr www.maison-aeterna.fr

**I8 Domaine de l'Amandier** **St-Christol-de-Rodières**  
**Karine GAILLARD**  
*Vins bio*  
 Venez découvrir les nouveaux millésimes au domaine en dégustant quelques produits du terroir. Pour cette occasion, nous ouvrons "de la Terre au Verre" sur Algüèze, ancien moulin à huile du 16<sup>ème</sup> siècle où vous pourrez déguster également nos vins.  
 24 Chemin de l'amandier 30760 ST-CHRISTOL-DE-RODIÈRES  
 06 75 01 55 24 04 66 82 17 29 amandierkarine@gmail.com

**I12 Le rucher de Noé** **Aiguèze**  
**Yann FRICAUD**  
*Miel et produits de la ruche*  
 Installé sur la commune d'Algüèze, 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.  
 - Ateliers : Dégustation des produits de la ruche, expo. Atelier pour les enfants. Atelier construction nichoirs à oiseaux.  
 - Restauration : Assiette paysanne au profit de la biodiversité et des jachères fleuries !  
 La Placette 30760 AIGÜEZE - 04 66 82 34 56  
 yann\_fricaud@yahoo.fr Facebook Le Rucher de Noé

**Cèze Cévennes**

**J7 GAEC Les Fontaines** **Allègre-les-Fumades**  
**Maël QUENTIN**  
*Pêche à la truite, production piscicole, produits artisanaux de la ferme*  
 Pisciculture Fontaine d'Arlande : pisciculture familiale depuis 1957, nous sommes spécialisés dans la production de salmonides sur eau de source, avec 5 races différentes.  
 Nos truites sont nourries avec des aliments issus de l'agriculture biologique. Nous proposons à l'année des activités de pêche en bassin, lac, ou rivière, une boutique fraicheur et un service de restauration.  
 - Animations : Visites, pêche et dégustations proposées toutes les 30 minutes de 10h à 19h  
 - Assiette de la pisciculture (12,90 €)  
 Chemin de la Fontaine 30500 ALLEGRE LES FUMADES  
 04 66 24 81 15 lapisciculturedesfumades@outlook.fr

**J2 Ferme de Bruguerolle** **St-Ambroix**  
**David MACQ**  
*Thé, houblon, maraichage*  
 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 français apprécié des connaisseurs, comme le souligne François-Xavier Delmas, fondateur du Palais des Thés. La récolte 2024 devrait commencer fin mars jusqu'en septembre.  
 - Ateliers (gratuits, sans réservation) avec notre professionnel du diplôme de Chine :  
 - Samedi à 11h00 - atelier «thé et infusion»  
 - Dimanche à 11h00 - atelier «thé : les différentes couleurs»  
 - Repas fermier (10 €) : de 12h à 14h.  
 Sur réservation uniquement (au plus tard le 23/04).  
 871 Route de Barjac 30500 ST AMBROIX Ancien terrain de la Goutte d'Eau  
 06 08 35 32 01 lafermedebruguerolle@gmail.com

**Le Gard De Ferme en Ferme**  
**26 & 27 avril 2025**  
 13<sup>ème</sup> édition  
 Pour trouver les fermes, suivez les flèches jaunes !  
 - Plus d'info sur les circuits vélo du Gard : voir les sites web des communautés de communes, offices du tourisme, touristismegard.com...  
 - Anticipez votre itinéraire : possibilité d'utiliser des applis comme Geovelo  
 - 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.  
 - Réservation nécessaire

**J5 Terres en vie** **Magali OUTIER**  
**Semences paysannes, plants, légumes, fruits**  
 Venez découvrir ce coin de paradis en bord de Cèze, entretenir par des brèbis, jardins en agroforesterie et verger maraîcher, alliant beauté et manger sain, dans le respect des écosystèmes et de la biodiversité.  
 Pour une plus grande autonomie alimentaire, je produis et sélectionne des plants et plus de 95 variétés de semences paysannes potagères, aromatiques, médicinales et fleurs, dont de nombreuses variétés locales ou adaptées au changement climatique.  
 - Visites : Visites toutes les 30 mn.  
 - Animations : Animations autour de l'adaptation au changement climatique (eau...) Jeux de graines. Brébis.  
 Mas de Pylasse Chemin du pré de Maudre 30500 ST AMBROIX  
 06 35 36 62 18 terresenvie@laposte.net

**J6 BeesArt** **St-Victor-de-Malcap**  
**Guillaume DEROEUX**  
*Miel, créations en cire d'abeilles*  
 BeesArt (l'art des abeilles) est l'univers créatif que vous invite à découvrir Guillaume Deroeux, «Articulateur, céroplasticien. Beesart n'est pas uniquement un univers artistique. Il vise à sensibiliser son prochain quant à la disparition des abeilles et l'impact de l'homme sur l'environnement. Le spectateur sera plongé dans un microcosme lumineux aux douces odeurs miellées.  
 - Visites toutes les 30 mn de 10h00 à 13h00 et de 14h00 à 18h00 : La configuration de mon lieu d'accueil m'oblige à accueillir des groupes de 8 personnes maximum.  
 Visite dans la limite des places disponibles.  
 1125 Chemin des Petites 30500 ST VICTOR DE MALCAP  
 06 49 61 89 08 guillaume.deroeux@beesart.fr www.beesart.fr

**J10 Domaine des BRAGALOUS** **Amélie et Julie JEUNE**  
**St-Sauveur-de-Cruzières**  
*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 présentons 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.  
 1111 Route de Bessas 07460 ST SAUVEUR DE CRUZIÈRES  
 06 62 86 52 44 jeunemamel@hotmail.fr

**Petite restauration à la ferme**

- Pays Alésien - Gardons**  
 44 Ribaute les Tarvennes - Mas des Rouvières  
 Assiette de la ferme, pâtisseries...
- Piémont Cévenol**  
 42 Sauve - Asinerie des Garrigues  
 Crêpes au lait d'anesse. Sucrées (3 €) - Salées (5 €)
- Quissac - Mas du Sire**  
 Planche Tapas à 8 € - Assiette Fermière (Toros ou Porc) à 12 € - Desserts et Buvette
- Liouc - Mas Campagnani**  
 Assiette tapas (12,50 €)  
 Assiette fermière (15 €)
- Quissac - Les Jardins de l'étoile**  
 Tapas végétariens, beignets de fleurs de courgette (3 à 5 €). Buvette.
- Beaucaire - La Basse Cour de la Plaine**  
 Burg/Oeuf, saucisses, merguez, brochettes de poulet, frites, crème aux oeufs. Buvette : boissons locales.
- Beaucaire - Elevage des Peupliers**  
 Sandwichs avec les produits de la ferme. Crêpes. Buvette.
- Collorgues - La Ferme des 3 Cristo**  
 Assiette fermière (10 €)
- Sanilhac Sagriès - Ruchers de l'Uzège**  
 Café gourmand (servi toute la journée)
- Villeneuve-les-Avignon - Mas de Carles**  
 Places limitées. Menu à 20 € (entrée-plat-dessert-boisson non alcoolisée). Sur réservation. 06 38 50 79 18
- Sommiers - Vaunage**  
 43 Uchaud - Ferme Puech Cabrier  
 Assiettes fermières. Menu enfant.
- Camargue gardoise**  
 40 St-Laurent-d'Algouze - Ferme de la Sestièrre  
 Assiette fermière (13 €), grillade d'agneau et son accompagnement. Réservation conseillée au 06 75 49 53 27.
- St-Laurent-d'Algouze - Elevage Burgos**  
 Planches de charcuterie, burger maison, saucisses de la ferme, frites avec la pomme de terre des sables, dessert. Sur réservation : 06 13 50 22 90
- Gallician - Saveurs de Borgareil**  
 Plat + dessert - 25 €. Réservation conseillée au 06 67 36 49 81 (service en extérieur de 12h30 à 14h30)
- Pays de Nîmes**  
 41 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.
- Aiguèze - Le Rucher de Noé**  
 Assiette paysanne au profit de la biodiversité et des jachères fleuries !
- Cèze Cévennes**  
 42 St-Ambroix - Ferme de Bruguerolle  
 Repas fermier : 10 €, servi entre 12h et 14h. Sur réservation uniquement, au plus tard le 23/04 ou 06 08 35 32 01
- Terre d'Argence**  
 41 Beaucaire - Chèvrerie de Nourriguier  
 Sandwichs (grillade, pâté, chèvre chaud salade), Hamburger de porc/cabri + frites. Oeuf/frites. Crêpes au lait de chèvre.
- Allègre-les-Fumades - Gaec Les Fontaines**  
 Assiette de la pisciculture : 12,90 €