



Près de 600 fermes ouvertes simultanément en France
49 fermes dans le Gard (et Sud Lozère)
87 fermes à découvrir dans le Gard et l'Hérault !

Côte du Rhône - Grand Avignon

28 Mas de Carles Villeneuve-les-Avignon
Maraichage, arboriculture, élevage caprin et transformation fromagère
Le mas de Carles est un lieu à vivre. Notre exploitation est labellisée Bio. Outre la production de légumes de saison, nous produisons des confitures, fromages de chèvre (pélardons AOP), de l'huile d'olive et du miel.
Visite gratuite toute l'année.
Petite restauration à la ferme Réservation avant le 20 avril
Animations : - Découverte des activités de maraichage, de l'élevage, de l'olivierie et des ruches. - Projection d'un film à la fin de la visite et débat.
Lieu Route de Pujaut 30400 VILLENEUVE LES AVIGNON - 06 38 50 79 16 ou 06 17 91 14 80 fermemasdecarles@orange.fr www.masdecarles.org

29 Mazet des Papes Loïc & Rinske APPELO Sauveterre
Bières, jus de fruits, soupes, confitures
Viande d'agneau - sur réservation
Visitez notre ferme et les animaux (moutons, poules, chevaux de trait), restaurez-vous dans notre auberge, régaliez-vous avec nos produits à emporter.
Auberge à la ferme tous les week-ends, toute l'année.
Salade repas ou assiette fermière (8 €). Goûter (4,50 €). Réservation conseillée.
Animation : Tonte des moutons entre 10h et 16h
Lieu 634 Chemin du Mazet 30150 SAUVERTERRE - 04 90 02 22 35 contact@mazet-des-papes.fr mazet-des-papes.fr

30 Domaine de la Barotte Roquemaure
Vin AOP Lirac, AOP Tavel, AOP Côte du Rhône, IGP Gard
Situé dans le berceau des Côtes du Rhône, notre domaine, implanté au milieu des vignes, s'étend sur 22 ha en agriculture biologique. Nous élaborons une large gamme de vins en appellations Lirac, Tavel, Côtes du Rhône et vin de Pays du Gard.
Animation : Démonstration de décaillage avec cheval de trait - de 9h30 à 11h30
Lieu Quartier Tras le Puy 30150 ROQUEMAURE 04 66 82 52 30 06 75 79 39 27 domainedelabarotte@gmail.com www.domaine-de-la-barotte.com

31 La Chèvrerie d'Émilie Roquemaure
Fromages de chèvre, viande de chevreau, viande de porc
Découvrez l'élevage de chèvres d'Émilie situé en bordure du Rhône, non loin de la Cité des Papes. Productrice passionnée, elle vous fera découvrir son quotidien de l'élevage à la transformation fromagère. Découvrez également les porcs Gascons !
Animation : Traite des chèvres à 17h00
Lieu Sentier de la Cavalière Tras le Puy 30150 ROQUEMAURE 06 22 11 32 45 emilie.magrez@ofsr.fr Facebook la chèvrerie d'emilie

Gard Rhodanien - Val de Cèze

32 Domaine du Joncier Marine ROUSSEL Tavel
Vins de cru Lirac - Demeter Biodynamie
Découvrez ce domaine de 32 ha de vignes plantées sur un magnifique plateau de galets roulés en cru de Lirac. La cave se situe dans le village de Tavel non loin de pittoresques jardins aux murs en pierre sèche et du lavoir datant de 1827.
Nous pratiquons la biodynamie en recherchant l'équilibre de la Nature, de nos vins et de notre environnement humain.
Visite du caveau toute la journée : garez-vous sur le parking du village et suivez les flèches jaunes !
Animation : Visite des vignes à 11h et 15h (rendez-vous à la cave)
Lieu 5 rue de la Combe 30126 TAVEL - 04 66 50 27 70 contact@domainedujoncier.com www.domainedujoncier.com Facebook marine.roussel.737

Gard Rhodanien - Val de Cèze

33 Domaine ALGAL Benoît LEGRAIN St-André-d'Olérargues
Spiruline et produits transformés
Producteurs de spiruline (micro-algue) depuis 2004, nous vous invitons à venir découvrir nos bassins de production sous serres. Nous vous expliquerons le processus de récolte, filtration, pressage et séchage.
Ce sera également l'occasion de vous faire déguster la spiruline en brindilles et des produits originaux comme le gomasio ou le chocolat à la spiruline.
Lieu dit la Fumade 30330 ST-ANDRÉ-D'OLÉRARGUES 04 66 82 62 75 domainealg@gmail.com www.spirulinealferme.com

34 Domaine de GRESSAC Laurence et Reto MICHELET David TEYSSIER Verfeuil
Vin Bio, élevage de chevaux pure race Espagnole, Gîtes de charme
Conduit en culture biologique depuis 1970, le Domaine de Gressac s'étend sur 115 ha de nature préservée. Avec David Teyssier, notre vigneron nous vous dévoilerons la philosophie de notre exploitation et échangerons sur le bien-fondé des vins naturels lors de la visite des vignes et de la cave.
A découvrir également notre élevage de chevaux pure race Espagnole, de l'étalon reproducteur aux poulains nés au Domaine.
Lieu Quartier Clapeyre 30630 VERFEUIL 04 66 72 90 36 info@gressac.com www.gressac.com

35 MANJOLIVE Sébastien DALONIS Donnat - Sabran
Safran bio et spiruline
Nous vous offrons le meilleur de la Nature à travers des produits de première qualité ! Notre safran est utilisé par des chefs étoilés et des amateurs curieux.
Venez goûter notre sirop de safran et nos macarons au safran, ou même réserver vos bulbes !
Notre spiruline (petite algue et trésor nutritionnel) se consomme en paillottes ou en comprimés, pour le plaisir et pour la santé ! Nous partagerons volontiers conseils et idées recettes pour tous nos produits.
Lieu Chemin du Pujol, Hameau de Donnat 30200 SABRAN 04 66 89 00 89 manjolive@gmail.com www.manjolive.com

36 Ferme du Gubernat Anne, Frank et Justin VIALLE St-Laurent-de-Carnols
Production de canard gras et ses dérivés (produits frais et conserves)
Dans un écrin de verdure et dans un laboratoire agréé aux normes européennes, nous gagnons nos canards "mulards" uniquement avec du maïs grain entier. Durant le gavage, rien d'autre n'est administré, ce qui nous permet de vous présenter une production saine et savoureuse !
Assiette fermière (8 et 8,50 €). Plateau repas (16 €).
Animation : 11 h - Démonstration de découpe du canard
Lieu Route de Salzac 30200 St Laurent de Carnols 04 66 82 70 90 fermedulubernat@orange.fr http://lesproduitsfermiers.com/Fermegubernat.html

37 Moulin à Huile d'Ussel Yannick DIVOL Goudargues
Huile d'Olive, jus de fruits, confitures
Situé à 1 km de la Venise Gardoise, le domaine s'étend sur 12 ha avec principalement des oliviers et des fruitiers (pommiers, mirabelliers, poiriers, abricotiers, pruniers, pêchers...) menés en agriculture biologique. Yannick vous fera découvrir la fabrication de l'huile d'olive à la visite du moulin.
Animation : Atelier "Fabriquer sa tapenade" à 10h et 15h
Lieu Route de Frigoulet 30630 GOUDARGUES - 06 72 38 50 51 le.moulin.dussel@orange.fr

Gard Rhodanien - Val de Cèze

38 Pierre TESTU St-André-de-Roquepertuis
Blés anciens, farine, pains
Paysan Meunier Boulanger en cours d'installation, je transforme mes 3 ha de blé Bio en farine à l'aide d'un moulin "Astrié". Je confectionne des pains au levain naturel (semi-complet, noix et graines) que je vendis en circuits courts.
Lieu Chemin de Soulinge 30 630 ST-ANDRÉ-DE-ROQUEPERTUIS 06 01 77 39 86 testupierre@gmail.com https://www.facebook.com/PieroTheBio

39 GAEC Domaine de l'Amandier Geneviève ARNAL & Karine GAILLARD St-Christol-de-Rodières
Vins
C'est une exploitation familiale viticole convertie en Agriculture Biologique. Nous adhérons au cahier des charges Suisse (Delinat). Venez découvrir nos vins dans un cadre agréable.
Animation - Visite commentée des vignes 10h30 - 11h30 - 16h30 - 17h30
Lieu 24 Chemin de l'amandier 30760 ST-CHRISTOL-DE-RODIÈRES 06 75 01 55 24 04 66 82 17 29 amandierkarine@gmail.com

40 Chèvrerie de Carassoule Lucie NICOLAS & Loïc PLAÇAIS Issirac
Fromages de chèvre
Nous sommes éleveurs fromagers en Bio. Notre troupeau de 45 chèvres alpines parcourt sur 50 hectares de garigue communale. Nous fabriquons une gamme diverse de fromages de chèvre fermiers (faisselles, tomes de différents affinages, pâte pressée...) commercialisés uniquement en vente directe.
Animation : Possibilité de voir la traite à 16h00
Lieu 30760 ISSIRAC - 06 67 47 59 22 chevrerie.carassoule@netcourrier.com

41 Le rucher de Noé Yann FRICAUD Aiguèze
Miel et produits de la ruche
Installé sur la commune d'Aiguèze, à la sortie des Gorges de l'Ardeche, nous vous accueillons à la miellerie pour vous faire partager la vie de l'abeille et son rôle dans l'équilibre des écosystèmes. Nous pratiquons une apiculture biologique dans le respect et le bien être des abeilles.
Animation : Atelier de dégustation des produits de la ruche, exposition, visite du rucher selon disponibilité.
Lieu La Placette 30760 AIGUEZE - 04 66 82 34 56 yann_fricaud@yahoo.fr

Les Garrigues de Lussan

42 La Ferme des Cabrioles Sophie FORNARESO & Jeff DUQUENOY Rivières-de-Theyrgues
Fromages, chèvres sous la mère
Venez découvrir notre élevage de chèvres conduit en extensif et en Bio. Nous transformons sur place le lait de nos 45 chèvres en fromages lactiques et en tomes de chèvre que nous commercialisons en vente directe. Nous vous ferons partager notre vision d'une agriculture paysanne, locale, respectueuse de l'environnement et des animaux.
Animation : Traite à 17h00
Lieu D187 - L'éouze de Silhot 30430 RIVIERES DE THEYRGUES 06 28 06 07 48 lafermedescabrioles@gmail.com

43 Mas de la Valus - Flavie MILLET Bouquet & Matthieu BOURNONVILLE Bouquet
Céréales, chanvre, amandiers, fourrages
Notre ferme conduite en Agriculture Bio (60 ha) se situe au pied du Mont Bouquet pour productions : fourrages, céréales, chanvre et amandiers. Nous transformons nos céréales en farine. Nous abritons une unité de transformation du chanvre (destinée à l'éco-construction).
Animation : - Toute la journée : Mouture de céréales (farine). - Démonstration d'enduits à base de chanvre à 10h et 15h.
Lieu 30580 BOUQUET (accès depuis la route entre Seynes et Vallérargues) 06 08 67 73 60 masdelavalus@hotmail.fr

44 Dominique EKEL Vallérargues
Blé tendre, orge, tournesol, lentilles, plantes aromatiques
Venez découvrir notre ferme en polyculture conduite en Agriculture Bio. Nous produisons du blé tendre destiné à la filière du pain "Le Raspailou", mais également des légumes secs et des plantes aromatiques.
Animation : Binage de plantes aromatiques (thym), si le temps le permet et visite commentée de la parcelle.
Lieu 30580 VALLERARGUES (accueil du public au Mas Blanc) 06 03 18 12 02 domi.ekel@wanadoo.fr

45 Les Brebis de Malataverne C.RIGAUD & S.FLAUGERE Lussan
Fromages et yaourts
Au pied du village de Lussan, Sandy et Christophe vous feront découvrir leur exploitation et leur fromagerie (dégustation).
Nous avons créé notre fromagerie pour transformer notre "or blanc" en fromages lactiques (différents affinages) et yaourts !
Lieu Hameau de Malataverne 30580 LUSSAN 04 66 72 95 07 chris.rigaud@yahoo.fr Facebook Fromagerie les brebis de...

Cévennes : Galeizon & Vallée Longue Sud Lozère

46 Chèvrerie du Bois de Rame Logan CEBRIA & Tony GUILLOT Lamelouze
Fromages fermiers, œufs de poules plein air, porc gascon
Dans les Cévennes, entre châtaigniers et pins venez découvrir la Chèvrerie du Bois de Rame et ses 40 chèvres alpines chamoisées. Le troupeau pâture quotidiennement, pour le bien être des chèvres, entretenir la forêt et lutter contre les incendies, mais aussi pour le goût des fromages. Découvrez aussi les poules pondeuses, porcs gascons, tous élevés en plein air.
Lieu 30110 LAMELOUZE - 06 79 97 16 22 chevrerieboisderame@live.fr http://chevrerie-du-bois-de-rame-e-monsite.com Facebook Cheverie Bois de Rame

47 Le Cure Bouso Sabine PINTARD JACQUOT Lamelouze
Châtaignes, plantes aromatiques, confitures, sirops, spécialités culinaires
A 30 minutes d'Alès, dans la vallée du Galeizon, découvrez notre châtaigneraie Bio. Discussion sur l'utilisation culinaire de la châtaigne. Possibilité de rejoindre la ferme n° 46 (Chèvrerie) par le GR44bis (1 h environ). A voir à proximité de la châtaigneraie : église du XI^{ème} et pont moutonnier.
Assiette fermière - 18 € - (à réserver)
Chambres d'hôtes (capacité 3 pers.) : 50 € la double - 42 € la simple, petit-déj compris. Repas gourmet + chambre (22 €) Réservations avant le 21 Avril
Lieu 30110 LAMELOUZE - 04 66 34 02 01 lecure@orange.fr

48 Saveurs sauvages des Cévennes Nathalie Bonneau & Samuel Zimmermann St-Privat-de-Vallongue
Légumes de saison, apéritifs, liqueurs, sirops, confitures, chutneys, saucis, Tournage sur bois.
Petite ferme diversifiée, où l'on pratique la permaculture pour produire des légumes de saison, des fruits et plantes aromatiques. Nous possédons un petit élevage de brebis, chèvres, ânes, volailles... Au printemps, nous proposons des plants de légumes et de fleurs. Samuel passionné de tournage sur bois, réalise une grande variété de pièces uniques.
Animations : - Démonstration de tournage sur bois (10h, 11h, 14h, 16h) - Vente de plants
Lieu Les Cabanes 48240 ST-PRIVAT-DE-VALLONGUE - 06 31 65 67 79 lescabanescevennes@gmail.com http://saveurs Sauvages des Cévennes.wordpress.com

49 Ferme Auberge de la Blichère St-Julien-les-Points
Créée en 2009 la ferme auberge des Faisses de la Blichère vous accueille toute l'année sur réservation. Du jardin à la table, du clapier à l'assiette vous pouvez déguster des plats de qualité.
Repas fermier (18 €) sur réservation
Lieu La Blichère 48160 ST-JULIEN-LES-POINTS - 06 77 93 27 62 robert.aigoin@wanadoo.fr www.ferme-auberge-blichere.fr

Petite restauration à la ferme

Piémont Cévenol
Assiette fermière : 8 € - Menu fermier : 20 € - sans réservation
Ganaderia Barcelo - Quissac Assiette tapas : 5 € - Assiette fermière : 8 € - Menu fermier : 20 € - sans réservation
Le Jardin de Marie - Quissac - Petit-déj. ou goûter : 5 € - Assiette tapas : 5 € - Menu : 15 € - Réservation avant le 21 avril - 06 89 67 33 23

Pays Alésien - Vallée des Gardons
Denis et Hélène Desmarest - Ribaute les Tavernes - sans réservation

Camargue Gardoise
Manade Agnel - Le Cailar - Assiette tapas : 8 € - Assiette du Gardian : 17 € - sans réservation

Nîmes - Terre d'Argence
Les Délices du Scamandre - St-Gilles - Grillade de taureau - sans réservation
Domaine de Galus - Meynes - Assiette fermière : 5 € - Réservation nécessaire au 06 21 15 85 83
Au Jardin d'Helix - Bellegarde - Assiette tapas : 5 € - Assiette Menu : 15 € - Réservation nécessaire au 06 42 66 66 88 avant le 21 Avril

Grand Avignon
Mas de Carles - Villeneuve-les-Avignon - Sur réservation avant le 20 Avril au 06 17 91 14 80 ou 06 38 50 79 16
Mazet des Papes - Sauveterre - Salade ou assiette fermière 8 € - Goûter : 4,50 € - Réservation conseillée au 04 90 02 22 35 !

Gard Rhodanien - Val de Cèze
Ferme du Gubernat - Assiettes fermières : 8 € et 8,50 € - Plateau repas : 16 € - sans réservation

Cévennes : Galeizon & Vallée Longue Sud Lozère
Le Cure Bouso - à 12h : assiette fermière 18 € Table d'hôtes : repas gourmet à 22 € (le soir)
Ferme auberge de la Blichère - Repas fermier - 18 € - Sur réservation : 06 77 93 27 62

Hébergement à la ferme

Piémont Cévenol
Ganaderia Barcelo - Quissac - 2 chambres d'hôtes 3 épis - 06 69 44 87 79
Camargue Gardoise
Manade Agnel - Mas de la Musette - Le Cailar Gîte de 110 m² dans un Mas Provençal - 06 12 33 57 48 www.lamusette.camargue.fr
Gard Rhodanien
Gîtes de charme au Domaine de Gressac - Verfeuil 5 gîtes - tél 04 66 72 90 36 - info@gressac.com www.gressac.com
Cévennes
Chambres d'hôtes Le Cure Bouso - Lamelouze capacité 3 personnes - 50 € la double - 42 € la simple, petit-déjeuner compris - Réservation avant le 21 Avril au 04 66 34 02 01

Dégustez les produits fermiers au RESTAURANT !

Ces restaurants de NÎMES proposent un plat ou un menu composé avec des produits de nos fermes :

- Chez Nicolas 1 rue Poise
- Le Lokal rue de l'Agau
- Le Nocturne 29 bis rue Benoît Malon
- Le Patio Littré 10 rue Littré
- L'atelier du Sandwich 2 place Bellecroix
- La Marmite 6 rue de l'Agau

ATELIERS OUVERTS
Vendredi 6 AU DIMANCHE 8 MAI 2016 & toute l'année sur rdv !
7 chemins 40 lieux 50 artistes
RÉPERTOIRE GRATUIT DANS LES OFFICES DE TOURISME ET LIEUX CULTURELS
Esther Frottes 06 44 07 71 17 www.cheminsdart.fr