

L'Hérault de Ferme en Ferme

les 25 et 26 Avril 2015

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

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

Les CIVAM accompagnent des actions sur les thématiques suivantes :

- Agriculture durable et élevage extensif
- Accueil éducatif et social à la ferme
- Agrotourisme
- Circuits courts
- Appui à la création d'activités agri-rurales (de l'idée au projet)

Des fermes engagées...

- Agriculture Biologique**
- Accueil éducatif à la ferme (CIVAM Racines Hérault)**
accueil.frcivamlr@gmail.com - 04 67 06 23 39
- Accueil Paysan** : hébergement, restauration, et animations touristiques
- Bienvenue à la ferme** : activités de vente de produits fermiers, restauration, loisirs et hébergements
- Sud de France** : Valorisation des productions

En marche vers la durabilité !
Renseignez-vous auprès des fermes sur leur engagement au regard des 3 composantes de l'agriculture durable : environnement, social et économie ! **Pensez à covoturer !**

Légende

- Possibilité de pique-nique sur place
- Repas ou sac pique-nique à la ferme
- Chiens acceptés si tenus en laisse
- Chiens interdits

Où manger ?

- Dans les fermes**
- Mas Sibert à Fos** - 09 62 13 45 56 - sur réservation
 - La Bartassière à Neffies** - 06 09 49 32 91 - sur réservation
 - La ferme des saveurs à Villeveyrac** - 06 75 69 24 32 - sur réservation - amener vos couverts !
 - Moulin de la Dentelle à Villeveyrac** - 07 89 61 78 92 - sur réservation - dimanche à 13h - Repas à 17€
 - Les cochons des Agriolles à La Boissière** - 04 67 55 57 88 - sur réservation - amener vos couverts ! - Repas à 12 € (hors boisson)
 - Mielandco.com à Viols le Fort** - 06 76 97 90 36 - Sur réservation
 - Domaine d'Anglas à Brissac** - 04 67 73 70 18
 - Manade Salvini à Lunel** - 06 66 38 52 76 sur réservation
 - Chac Eric Dubois** - Menu fermier réalisé par le traiteur G.Cabiron - **uniquement le samedi midi** - Sur réservation : 04 67 65 48 02

Au restaurant

- Alzon à Montoulieu** - 04 67 99 52 48 - sur réservation samedi et dimanche midi - Repas à 16 € (hors boisson) www.restaurant-alzon.fr
- L'Escampette à Neffies** - 04 67 24 83 99 - Dimanche 26/05 - Menu de 16 à 25 € (hors vin) 12 place lieutenant Paul Gauffre à Neffies
- Mon Jardin Bio à Roujan** - 09 51 45 74 16 - Samedi 25/05 - Menu de 12 à 20 € (hors vin) 9 avenue de Pézenas à Roujan
- Mas de Baumes à Ferrières-les-Verreries** - ouvert le samedi et dimanche, sur réservation - Menu de 28 à 30 € www.masdebaumes.com - 04 66 80 88 80

Découvrez également "Le Gard de ferme en ferme" 38 producteurs des Cévennes à la Camargue www.civamgard.fr

Retrouvez-nous aussi sur le web...

www.defermeenferme.com www.civam-lr.fr
Page Facebook L'Hérault de ferme en ferme

Pays de Roujan

1 Mas Sibert
Sara et Simon BERTSCHINGER

Vins naturels • Fos •

Situé au cœur du village pittoresque de FOS, venez partager notre passion et déguster nos vins naturels issue de vignes cultivées en biodynamie. Loin des ondes et de l'agitation citadine, chez nous le temps semble s'arrêter comme pour mieux l'apprécier.

► **Au Programme** : Visite commentée de la cave et du caveau. Dégustation, exposition peinture, bariques peintes. Eco-musée. Jeux découverts pour enfants. Dimanche : Contes et musique 11h et 15h (cour du château, face au Mas Sibert), entrée libre. Assiette gourmande 8 €, sur inscription.

Visite commentée de la cave et du caveau. Dégustation, exposition peinture, bariques peintes. Eco-musée. Jeux découverts pour enfants. Dimanche : Contes et musique 11h et 15h (cour du château, face au Mas Sibert), entrée libre. Assiette gourmande 8 €, sur inscription.

Vente à la ferme et boutiques de producteurs • Au caveau
Rue du Château 34320 FOS - 09 62 13 45 56
info@massibert.fr www.massibert.fr

2 La Bartassière
Nathalie Barthe

Salades sauvages, sirops, sablés, caramels, sachets de lavande, herbes à tisanes • Neffies •

Dans son domaine de 5 ha à flanc de colline, reprenant les traditions paysannes de son enfance, la Bartassière vous guidera sur les chemins de la "Nature Pourvousse".

► **Au Programme** : Visite du domaine. Dégustations. Assiette repas (8 €) samedi et dimanche (omelette aux herbes, salade sauvage et fromage au romarin).

Vente à la ferme et boutiques de producteurs
• Sur place et sur commande
La resclauze 34320 NEFFIES - 06 09 49 32 91
labartassiere@gmail.com
https://sites.google.com/site/labartassiere

3 Les Roches Rouges
René PIBRE et ses associés

Safran - Confiture et Miel au safran • Neffies •

Culture expérimentale en agriculture biologique de safran sur friches viticoles. Valorisation de l'architecture (terrasses, pierres sèches, haies), pédagogie de partage d'expérience culturelle et culinaire, découverte du patrimoine exceptionnel du site de la safranière.

► **Au Programme**
Visite de la parcelle partage de notre expérience culturelle et conseils culinaires. Dégustation de produits safranés.

Route de Fontès Les Côtes Hautes 34320 NEFFIES
06 78 66 62 00 - 04 67 24 66 28 safrandeneffies@gmail.com

4 Ailitas spiruline
Ramirez ALVARO

Spiruline déshydratée conditionnée en paillettes - Roujan •

► **Au Programme**
Visite commentée des méthodes de production de la spiruline. Dégustation et vente.

Vente à la ferme et boutiques de producteurs
• du lundi à samedi sur rendez-vous.
Route de Caux 34320 ROUJAN - 06 44 71 00 83
contact@ailitas-spiruline.fr www.ailitas-spiruline.fr

5 Domaine de Cadablès
Christine et Bernard ISARN

Vins • Gabilan •

Sur l'ancien volcan de Cadablès, venez découvrir un site exceptionnel et deux passionnés de vins ! Nous vous ferons découvrir la géologie, des vues exceptionnelles, l'histoire, la géographie du lieu et vous parlerons de notre passion de la terre et du vin.

► **Au Programme**
Présentation de la cave, dégustation et vente du vin du domaine. Balades vigneronnes avec un magnifique panorama (vue sur le mont St Clair et le Pic St Loup) : 11h, 14h et 16h (durée : 1h)

Rencontrer aussi : Jean-Marie XIMENA (Moulin d'Astrea) - agriculteur et fabricant de moulins à meules de pierre. Présentation du parcours du grain au blé, depuis le semis jusqu'à la panification.

Vente à la ferme et boutiques de producteurs
• Au caveau, sur rendez-vous
Chemin du Pétrole 34320 GABIAN - 04 67 24 76 07 ou 06 66 99 67 78
cadables@free.fr www.cadables.com

6 Les Yaourts du soleil
Mélanie XIMENA

Yaourts nature et à la vanille • Au Domaine de Cadablès •

Sur les terres du domaine de Cadablès, Mélanie vous présentera ses vaches laitières. Elle vous fera partager son quotidien d'éleveuse mais aussi son rêve devenu réalité : être agricultrice. Des vaches laitières dans l'Hérault, il fallait oser !

► **Au Programme**
Explications : soin des vaches et quotidien d'une éleveuse. Traite des vaches à 16h30, suivie d'une dégustation. Dégustation et vente (prévoir sac isotherme ou glacière).

Productrice à Pouzolles - 06 85 31 06 56 - melanie.ximena@outlook.fr

7 Légumes du Bourdic
Grégory VERNHES

Fruits et légumes de saison et plants potagers • Alignan du Vent •

Au pied des collines du Bourdic, Grégory et Mickael cultivent leurs fruits et légumes avec des techniques inspirées des équilibres naturels, en harmonie avec les fleurs et autres aromatiques. Issus de variétés anciennes, ils sont choisis pour leur rusticité et surtout pour leurs qualités gustatives.

► **Au Programme** : Visite du site et présentation des méthodes de culture. Dégustation de légumes frais. Pour les enfants : atelier de fabrication d'un jouet nature à 11h et lecture d'un conte légumes à 16h.

Vente à la ferme et boutiques de producteurs
• A partir d'avril : vente en paniers avec précommandes par mail. Livraisons sur Pignan, Montpellier et Sète
Domaine du Bourdic 34390 ALIGNAN DU VENT - gregoryvernhes@orange.fr 06 89 62 52 73 / mickmaricher@laposte.net - 06 60 98 15 60 Page Facebook Légumes du Bourdic

Bassin de Thau

8 La Ferme des Saveurs
Nelly et Christophe BRODU

Fromages fermiers, Pélarçons, Faisselles, Yaourts, Tommes • Villeveyrac •

► **Au Programme** : Initiation à la traite, dégustation de lait (8h et 17h30). Comment fait-on du fromage (10h) ? Sortie avec le troupeau, le chien et son berger (10h et 16h le dimanche). Soins des plantes par les plantes (15h). Dimanche matin, animations four à pain. Assiette bio le dimanche midi, sur réservation (14 €). Amenez vos couverts !

Vente à la ferme et boutiques de producteurs
• A la ferme, tous les jours, de 16h à 19h
• Boutique de producteurs "Entre terre et mer" à Méze
Mas Saint-Farriol - Route de Loupian 34560 VILLEVEYRAC
06 75 69 24 32 - lafermedesaveurs@orange.fr

9 Moulin de la Dentelle
Muriel DE LA TORRE

Huile d'olive mono et multi variétales culture traditionnelle et bio, olives luques vertes et noires tapenades de picholine, savon, gel douche, huile sèche • Villeveyrac •

► **Au Programme** : Visite explicative du fonctionnement du moulin avec dégustations des produits issus de l'exploitation. Balade dans les oliviers le samedi (15h). Dimanche à 10h, balade entre oliviers et vignes participation du Domaine de Roquemale suivie d'une dégustation de vin et d'huile d'olive et confection d'un aioli. Repas fermier dimanche à 13h sur réservation (17 €), places limitées.

Vente à la ferme et boutiques de producteurs
• Vente directe au moulin du lundi au samedi de 10h à 12h30 et de 15h à 18h30. Du 1^{er} juillet au 26 août de 17h à 19h, du lundi au vendredi et sur rdv hors période
• Boutique de producteurs "Entre terre et mer" à Méze
34, rue Sautaroch 34560 VILLEVEYRAC - 07 89 61 78 92 - delatorremuriel@orange.fr Moulineladentelle.com

10 Myhome Farmer
Jorge FERNANDES

Safran en pistils récoltés en suprême. Gamme de produits issus du safran : sirops, vinaigres. Fleur de sel • Au Moulin de la Dentelle •

Vous souhaitez découvrir un safran d'excellence, découvrez cette plante rare et pleine de vertues, bienvenue !

06 67 20 48 69 - myhomefarmer@orange.fr
http://myhomefarmer.com

11 Mas de La Plaine Haute
Olivier ROBERT

Muscadet de Frontignan, vin rosé et rouge • Vic la Gardiole •

Olivier ROBERT exploite un petit domaine familial en cave particulière. Sur 4 ha de vignes contre la garigue et face aux étangs, plusieurs cuvées artisanales sont vinifiées en conversion biologique : muscadet sec et moelleux, Muscadet de Frontignan, vin rouge et rosé.

► **Au Programme** : Visite commentée des vignes et de la cave, suivie d'une dégustation des vins produits sur l'exploitation (vins blancs, rosés, rouges, muscades).

Vente à la ferme et boutiques de producteurs
• Tous les vendredis et samedis, 9h00-12h00 et 15h00-18h00, de préférence sur rendez-vous
• Boutique de producteurs "Entre terre et mer" à Méze
Chemin du mas de la plaine haute (à partir de la route de Montpellier) 34110 VIC LA GARDIOLE
06 87 43 62 74 - masplainehaute@neuf.fr www.plaine-haute.com

12 Mas Pas Res
Julien TRICHARD

Vin rosé - Vin rouge - BIB - Vendange Tardive • Gignac •

► **Au Programme** : Visite du domaine (vignes + cave). Présentation du métier de vigneron, de la récolte à la mise en bouteille. Dégustation des vins biologiques et naturels. Démonstration de traction animale.

Vente à la ferme et boutiques de producteurs
• Au caveau, toute l'année, sur rendez-vous • Boutiques paysannes "O'Champs" à La Boissière et "A Travers Champs" à Lodève
Mas de Chinon 34150 GIGNAC
06 80 53 66 99 - maspasres@gmail.com

13 Les Cochons des Agriolles
Dominique SOULLIER

Ferme sans OGM, ni lisier • La Boissière •

Visite de la ferme, de son élevage de cochons plein air dans le respect d'une agri-culture paysanne, sa boutique «O'Champs» où vous trouverez les produits de 17 paysans locaux.

► **Au Programme**
Visites par groupes : 10h30-11h30-14h30-16h30-17h30.

Assiette fermière avec les produits de la boutique sur réservation (12 € - hors boisson). Amenez vos couverts.

Vente à la ferme et boutiques de producteurs
• Boutique paysanne - Paysans producteurs à Clermont l'Hérault
• Boutique paysanne "O'Champs" à La Boissière
Domaine des Agriolles 34150 LA BOISSIERE
04 67 55 57 88 - soulier.dominique@wanadoo.fr

14 Le Potager de Laurence
Laurence BOURRY

Maraîchage diversifié, oeufs, miel, plants maraichers • Montarnaud •

Laurence vous fera partager sa passion pour son métier, d'une façon ludique, au travers des connexions et interactions entre tous les êtres vivants indispensables à ses pratiques respectueuses de l'environnement.

► **Au Programme** : Visite de la ferme et ses habitants : légumes, fruits, poules, chevaux, abeilles... A découvrir également les plantes aromatiques et la production de miel. Dégustations, ateliers découverts, exposition, jeux

Vente à la ferme et boutiques de producteurs
• A la ferme : mercredi et samedi de 17h à 19h d'avril à décembre
Chemin de la Tour 34570 MONTARNAUD - 06 88 57 10 85
bourry.laurence@wanadoo.fr www.lepotagerdelalaurence.fr

15 Les Vignes d'Olivier
Olivier COHEN

Vin rouge et rosé • Argelliers •

Venez découvrir mon premier millésime. Vinification sans intrants (uniquement à base du jus de raisin fermenté).

► **Au Programme**
Dégustation des différents cépages à même la cuve. Initiation à la création d'une cuvée.

Vente à la ferme et boutiques de producteurs
• Au caveau, sur rendez-vous
43 route de Puechabon Argelliers 34380 ARGELLIERS - 06 26 54 18 90
oliviercohen@live.fr

16 Ferme de l'Hort
Simon JANSANA

Fromages fermiers, Pélarçons, Faisselles, Yaourts, Tommes • Argelliers •

La ferme de l'Hort a été créée en 2011 par Simon qui souhaitait réaliser son rêve d'enfant et vivre de sa passion : élever des chèvres et produire du fromage fermier. Il vous propose un accueil chaleureux, associant l'agriculture raisonnée et l'authenticité de ses produits.

► **Au Programme**
Visites à 10h30-11h30-14h-15h-16h et traite chèvres à 17h. Visite de la ferme toute l'année.

Vente à la ferme et boutiques de producteurs
• Boutique paysanne "O'Champs" à La Boissière
• A la ferme, de Fév. à Nov., tous les jours de 11h à 12h et de 17h à 19h
Chemin de la Garonne 34380 ARGELLIERS
06 26 01 31 27 - lafermedelhort@gmail.com www.lafermedelhort.fr

17 L'Eco Domaine de Vailhaucques
Rédouane SALOUL

Légumes • Vailhaucques •

Rédouane, paysan en Agriculture Biologique, vous accueille dans sa ferme pour vous faire découvrir le miracle de la vie ! Comprendre le fonctionnement de la terre vivante, des plantes, des insectes, ceux que nous appelons les ravageurs, les auxiliaires, découvrir les engrais verts, pour se relier au vivant. Avec Tehou et Télika, deux chevaux mérens, vous montrera comment nous cultivons notre terre.

Vente à la ferme et boutiques de producteurs
• A la ferme le mercredi de 9h30 à 19h et le samedi de 9h30 à 18h
• Boutique paysanne Lou Paisan Bio de St Gély du Fesc 243 ancien chemin de la Coste 34570 VAILHAUCQUES
06 09 84 66 79 - eco.domaine.vailhaucques@gmail.com
www.ecodomainevailhaucques.com

18 Domaine de L'Oulivie
Hélène VIALLA

Huiles d'olive • Combailaux •

Situé à 10 mn de Montpellier, L'Oulivie est un domaine oléicole familial cultivé en agriculture biologique. Venez partager notre passion pour cet arbre emblématique : découverte de notre travail «d'oliveron», de notre moulin en pierre du XVIII^e, balade dans l'oliveraie en compagnie de nos chevaux et dégustation de nos huiles d'olive, tapenades, olives et vinaigres.

Vente à la ferme et boutiques de producteurs
• Boutique au domaine, ouverte toute l'année
Mas de Fourques 34980 COMBAILLAUX - 04 67 67 07 80
contact@olivie.eu www.olivie.com

19 Lutin Jardin
Yézid ALLAYA

Maraîchage, arboriculture et poules pondeuses en Agriculture Biologique • Montferrier sur Lez •

Le lutin vous accueille dans son jardin au bord du Lez. Les Hommes, les Animaux et les végétaux y collaborent en harmonie pour vous régaler du fruit de leurs labeurs.

► **Au Programme** - Samedi et dimanche : Atelier récolte des oeufs à 10h30 et 14h00 - sur réservations uniquement

Vente à la ferme et boutiques de producteurs
• A la ferme - toute l'année, les mercredi et vendredi de 16h à 18 h30
Chemin de la Meule 34980 MONTFERRIER SUR LEZ
06 10 23 53 68 yez.a@wanadoo.fr http://lutinjardin.fr

20 L'étrier des Cabanelles
Philippe ARTAUD & Anne GUILLAUMONT

Élevage équin et énergies renouvelables • Valflaunès •

Venez découvrir l'équitation relationnelle et les bienfaits de la transition énergétique.

Vente à la ferme et boutiques de producteurs
• Au caveau, sur rendez-vous
43 route de Puechabon Argelliers 34380 ARGELLIERS - 06 26 54 18 90
oliviercohen@live.fr

21 Mas Gourdou
Benoit THEROND

Vins AOP Coteaux du Languedoc Pic Saint Loup, Vin AOP Coteaux du Languedoc, Vin de France et Safran • Valflaunès •

Implantés au cœur du terroir AOP du Pic Saint Loup, nous élaborons des vins blancs, rosés et rouges aromatiques issus de petites parcelles entourées de plantes méditerranéennes et d'une petite safranière.

► **Au Programme**
Visite commentée du vignoble, de la safranière et du chai de vinification bâti selon les principes d'éco-construction (pierre du Pont du Gard, puits Provençal, ossature Bois...). Dégustation de vieux millésimes à 12h.

Vente à la ferme et boutiques de producteurs
• Au caveau, du Lundi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 19h
Mas de Gourdou 34270 VALFLAUNES - 06 22 63 34 25
jtherond@masgourdou.com www.masgourdou.com

22 Mielandco.com
Alexandre SINTES

Miels et hydromels, produits de la ruche • Viols le Fort •

Alexandre Sintès, apiculteur/récoltant passionné du monde des abeilles, a conçu son exploitation à la manière d'un domaine viticole, transformant ainsi son miel en hydromel à l'image d'un vigneron.

► **Au Programme**
Visite guidée : présentation de l'abeille et du métier d'apiculteur. Dégustation de nos produits. Vivarium d'abeilles & exposition éducative. Atelier cuisine (11h et 15h), élaboration de pâtisseries au miel (cake/pain d'épice) Atelier Bougie, concevez avec les enfants des bougies en cire d'abeille. Restauration sur place (crêpe salée et sucrée)

Vente à la ferme et boutiques de producteurs
• Vente à l'année uniquement par correspondance sur le site internet
100, rue du Mas Soulas 34380 VIOLS LE FORT - 06 76 97 90 36
www.cloosedentinelles.com www.mielandco.com

23 Les aromatiques du Pic Saint Loup
Fatiha PRATLONG

Transformation et vente de plantes aromatiques. St-Martin-Charmoulas, huiles aromatiques, sirops, tisanes de Londres •

Fatiha et Marco vous accueillent dans leur jardin de plantes aromatiques cultivé en agriculture biologique. Situé au pied du pic Saint Loup, ils cultivent plus d'une cinquantaine d'espèces différentes qui leur permet d'élaborer des produits naturels pour enrichir votre cuisine.

► **Au Programme**
Visite commentée du jardin. Dégustation de nos produits. Animations pour les enfants.

Vente au jardin toute l'année
Chemin de la Liguère 34380 SAINT-MARTIN-DE-LONDRES
06 74 17 33 31 aromatiques.picsaintloup@gmail.com
www.aromatiques-picsaintloup.fr

24 Élevage de chèvres du Rove
Sandra et Michel CARRIE

Fromage de chèvre, faisselles, brosses, viande de chevreux de lait, savons • St-Martin-de-Londres •

► **Au Programme**
Découverte de la chèvre du «Rove», race rustique en voie de disparition, dans son milieu naturel (départ toutes les 30 mn de 14h à 17h30). Du lait au fromage, suivez les étapes de la fabrication.

Vente à la ferme
D'avril à octobre du jeudi au dimanche inclus de 11h à 13h et 16h à 19h
Le Frouzet 34380 SAINT-MARTIN-DE-LONDRES - 04 67 55 05 41 ou 06 60 44 24 57 carrie.michel@wanadoo.fr

25 GAEC l'Aubrac des Garrigues
Roland SALERY

Bovin viande • Rouet •

Nous vous invitons sur notre exploitation au pied du Pic Saint Loup, pour vous faire découvrir nos Aubrac en élevage extensif. Nous pratiquons la transhumance sur le Mont Aigoual.

Vente à la ferme et boutiques de producteurs
• A la ferme - Les Camps
Les Camps 34380 ROUET - 04 67 67 92 69 salery.gaec@gmail.com

www.defermeenferme.com

NOTIFICATION LANGUEDOC CIVAM LANGUEDOC ROUSSILLON

Visites et dégustations gratuites

de 10h à 18h

Portes ouvertes

A la rencontre des paysans

De la terre à la mer

De Ferme en Ferme

L'Hérault

25 et 26 Avril 2015

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

L'Hérault de Ferme en Ferme est organisé par la Fédération Régionale des CIVAM Languedoc-Roussillon Maison des Agriculteurs - Bât B Mas de Saporta - CS50023 34875 LATTES CEDEX tél. 04 67 06 23 37 www.civam-lr.fr Centres d'initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural

Partenaires : Département Hérault, Thau Agglo, Grand Est Sup, Vallée de l'Herault, Réseau Languedoc Roussillon, CIVAM, Groupama

L'Hérault de Ferme en Ferme - 25 & 26 avril 2015

Infos pratiques

Pour faciliter vos déplacements, les fermes sont numérotées de 1 à 34 sur la carte.

Le parcours est balisé par des flèches jaunes «De ferme en ferme» où sont mentionnés les numéros des fermes.

Vous pouvez composer le parcours de votre choix !

A l'entrée de la ferme, l'épouvantail vous indique que vous êtes arrivés ! Les agriculteurs vous accueillent entre 10h00 et 18h00 le samedi et le dimanche.

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

Soyez vigilants !

L'incendie est un risque majeur dans les fermes : merci de ne pas fumer sans l'accord du paysan qui vous accueille. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



- Chaque agriculteur est placé sur la carte à l'aide d'une pastille colorée en référence à la couleur de chaque circuit :
- Pays de Roujan
 - Bassin de Thau
 - Vallée de l'Hérault
 - Pic Saint-Loup
 - Aux portes des Cévennes
 - Pays de Lunel

Retrouvez toutes les fermes du Gard sur le www.civamgard.fr

26 **Domaine d'Anglas**
Roger GAUSSORGUES

Vins Bios et jus de raisins Bios • Brissac •

Venez partager la passion d'un vigneron pour son métier, au cœur d'une histoire de famille depuis 4 générations !

Au Programme :
Embarquez dans la remorque à vendanges à travers les prairies où paissent les vaches et les veaux de notre ami éleveur, pour une découverte du Chai Centenaire et de sa visite commentée. Samedi et dimanche à 11h et 15h : ateliers ludiques de dégustation. Assiette gourmande notre terroir : 15 €. Burger pour les enfants à partir de 5 €

27 **La Chèvrerie des Demoiselles**
Violaine et Gaëtan MAZENQ

Fromages de chèvres frais et Pélarçons AOP • Montouliou •

Découvrez leur élevage situé au pied des Cévennes, entre vignes et garrigues. Leurs 60 chèvres produisent du lait en trouvant leurs ressources dans la garrigue et grâce au foin qu'ils produisent. Le lait est transformé dans la tradition du Pélarçon AOP.

Au Programme :
Visite commentée de l'élevage et de la fromagerie, Exposition de matériels agricoles et visite du four à chaux attendant à la ferme si les conditions climatiques sont bonnes.

28 **Élevage du Mas Neuf**
Geneviève, Pauline, Bérengère, Guilhem CHAFIOL

Canard gras, volailles, vigne • Montouliou •

Au pied des Cévennes, la famille Chafiol élève, prépare et vend les produits de la ferme. Canards gras élevés en plein air gavés au maïs entier, poulets fermiers nourris aux céréales. Dégustez, foies gras, confits, magrets. Venez découvrir une production originale et apprenez les secrets du canard.

Au Programme :
11h-15h - Découpe de canard gras et démonstration de dévinaige de foie gras. 16h - Gavage des canards

29 **Domaine Marco Paulo**
Marc PAUL

Vins • Saussines •

Au cœur du centre ancien du petit village de Saussines, la cave familiale, bâtiment du 19^{ème} entièrement rénové, vous accueille. La vinification en cave particulière a été reprise en 2009 en pluriactivité. Marc PAUL vous présentera le domaine et vous fera découvrir des vins aromatiques et très agréables.

38 rue des Aires 34160 SAUSSINES - 06 22 20 91 67 marc paulo34@aol.fr

30 **Xavier VALADIER**

Miel - Huile d'olive • Au Domaine Marco Paulo •

"L'happyculteur" sera heureux de vous faire découvrir les saveurs de ses différents miels, ainsi que son huile d'olive, obtenus grâce au travail conjoint des abeilles et des hommes pour une agriculture durable.

Au Programme : Petite exposition de matériel et dégustation

Producteur à SAUSSINES - 06 12 49 31 22 xavier.valadier@laposte.net

31 **Manade Salvini**
Frédéric SALVINI

Élevage taureau, vaches, veaux • St-Christol •

Venez découvrir cette passion d'élever des taureaux sauvages.

Au Programme :
Démonstration de tri de bétail par les gardians et leurs chevaux (11h). Visite tractée au milieu des taureaux (14h et 16h). Repas à 12h sur réservation : gardianne de taureau faite maison.

La Bruyère 34400 SAINT-CHRISTOL - 06 66 38 52 76 frederic.salvini@gmail.com

32 **SCEA Domaine des Aires**
Christophe BRUN

AOC Muscat de Lunel IGP blanc sec et moelleux • Lunel • IGP rouge et rosé - Pétilant et cartagène

Découvrez le muscat de Lunel !

Au Programme :
Visite commentée de la cave et dégustation. Découverte du matériel de vinification. Expo d'affiches explicatives sur le domaine et le travail de la vigne. Venez découvrir un domaine familial.

Vente à la ferme et boutiques de producteurs • Au domaine, ouvert tous les jours de 8h à 18h
67, rue des Aires 34400 LUNEL - 04 67 71 12 08 domainedesaires@yahoo.fr www.domainedesaires.com

33 **Pépinière de la Grande Calinière**
Eric DUBOIS

Plantes d'ornement et comestibles • Marsillargues • Elixirs du Parc Floral des Cinq Continents

La Pépinière de la Grande Calinière, la Caverne d'Alibaba des plantes. Dans un environnement très nature, plus de 2 000 variétés de plantes adaptées au Languedoc cultivées et proposées à la vente.

Au Programme : Visite commentée du Jardin Feng Shui et du Parc Floral des 5 continents. 30 ans d'expérience. Dégustation. Menu fermier samedi midi : proposé par G.CABIRON, meilleur ouvrier de France (sur réservation).

Vente à la ferme et boutiques de producteurs • Ouvert toute l'année 10h à 12h / 14h à 19h sauf les dimanches matins et jours fériés - Nous consulter
La Grande Calinière 34590 MARSILLARGUES - 04 67 71 96 09 info@eric-dubois.com www.eric-dubois.com

34 **PROVIASUD**
Aurelien PICARD

Produits édulcorants à base de stévia et préparations culinaires à la stévia • A la Pépinière de La Grande Calinière •

Proviasud est une jeune entreprise innovante basée dans le Languedoc Roussillon. Spécialisée dans la production et la formulation d'extraits à base de stévia, Proviasud participe en collaboration avec les institutions locales à la mise en place d'une filière pérenne basée sur des processus innovants.

Au Programme :
Dégustation de produits allégés à la stévia présentés par le meilleur ouvrier de France : Gérard CABIRON.

Producteur à LUNEL - 06 75 58 77 01 - contact@proviasud.fr www.proviasud.fr

35 **Chasse aux Trésors**

Marsillargues • Saussines •

6 producteurs se sont réveillés un jour avec des épreuves et des énigmes sur leur fermes. Étant incapables de les résoudre, ils décident de faire appel au plus grand nombre et de récompenser les plus chanceux.

Parcourez les 6 fermes afin d'accomplir les 12 épreuves pour obtenir le nom et prénom de cet homme. Chaque épreuve vous donne une lettre qu'il faut placer en suivant les couleurs.

36 **Chasse aux Trésors**

Marsillargues • Saussines •

6 producteurs se sont réveillés un jour avec des épreuves et des énigmes sur leur fermes. Étant incapables de les résoudre, ils décident de faire appel au plus grand nombre et de récompenser les plus chanceux.

Parcourez les 6 fermes afin d'accomplir les 12 épreuves pour obtenir le nom et prénom de cet homme. Chaque épreuve vous donne une lettre qu'il faut placer en suivant les couleurs.

37 **Chasse aux Trésors**

Marsillargues • Saussines •

6 producteurs se sont réveillés un jour avec des épreuves et des énigmes sur leur fermes. Étant incapables de les résoudre, ils décident de faire appel au plus grand nombre et de récompenser les plus chanceux.

Parcourez les 6 fermes afin d'accomplir les 12 épreuves pour obtenir le nom et prénom de cet homme. Chaque épreuve vous donne une lettre qu'il faut placer en suivant les couleurs.

38 **Chasse aux Trésors**

Marsillargues • Saussines •

6 producteurs se sont réveillés un jour avec des épreuves et des énigmes sur leur fermes. Étant incapables de les résoudre, ils décident de faire appel au plus grand nombre et de récompenser les plus chanceux.

Parcourez les 6 fermes afin d'accomplir les 12 épreuves pour obtenir le nom et prénom de cet homme. Chaque épreuve vous donne une lettre qu'il faut placer en suivant les couleurs.

39 **Chasse aux Trésors**

Marsillargues • Saussines •

6 producteurs se sont réveillés un jour avec des épreuves et des énigmes sur leur fermes. Étant incapables de les résoudre, ils décident de faire appel au plus grand nombre et de récompenser les plus chanceux.

Parcourez les 6 fermes afin d'accomplir les 12 épreuves pour obtenir le nom et prénom de cet homme. Chaque épreuve vous donne une lettre qu'il faut placer en suivant les couleurs.

40 **Chasse aux Trésors**

Marsillargues • Saussines •

6 producteurs se sont réveillés un jour avec des épreuves et des énigmes sur leur fermes. Étant incapables de les résoudre, ils décident de faire appel au plus grand nombre et de récompenser les plus chanceux.

Parcourez les 6 fermes afin d'accomplir les 12 épreuves pour obtenir le nom et prénom de cet homme. Chaque épreuve vous donne une lettre qu'il faut placer en suivant les couleurs.

41 **Chasse aux Trésors**

Marsillargues • Saussines •

6 producteurs se sont réveillés un jour avec des épreuves et des énigmes sur leur fermes. Étant incapables de les résoudre, ils décident de faire appel au plus grand nombre et de récompenser les plus chanceux.

Parcourez les 6 fermes afin d'accomplir les 12 épreuves pour obtenir le nom et prénom de cet homme. Chaque épreuve vous donne une lettre qu'il faut placer en suivant les couleurs.

42 **Chasse aux Trésors**

Marsillargues • Saussines •

6 producteurs se sont réveillés un jour avec des épreuves et des énigmes sur leur fermes. Étant incapables de les résoudre, ils décident de faire appel au plus grand nombre et de récompenser les plus chanceux.

Parcourez les 6 fermes afin d'accomplir les 12 épreuves pour obtenir le nom et prénom de cet homme. Chaque épreuve vous donne une lettre qu'il faut placer en suivant les couleurs.

43 **Chasse aux Trésors**

Marsillargues • Saussines •

6 producteurs se sont réveillés un jour avec des épreuves et des énigmes sur leur fermes. Étant incapables de les résoudre, ils décident de faire appel au plus grand nombre et de récompenser les plus chanceux.

Parcourez les 6 fermes afin d'accomplir les 12 épreuves pour obtenir le nom et prénom de cet homme. Chaque épreuve vous donne une lettre qu'il faut placer en suivant les couleurs.

44 **Chasse aux Trésors**

Marsillargues • Saussines •

6 producteurs se sont réveillés un jour avec des épreuves et des énigmes sur leur fermes. Étant incapables de les résoudre, ils décident de faire appel au plus grand nombre et de récompenser les plus chanceux.

Parcourez les 6 fermes afin d'accomplir les 12 épreuves pour obtenir le nom et prénom de cet homme. Chaque épreuve vous donne une lettre qu'il faut placer en suivant les couleurs.



Illustration : Hérault Tourisme - mars 2012