

Terre d'Argence

F1 Au Jardin d'Helix
Cyril & Frédéric RUEIDAS

Escargots

Nous vous présenterons notre élevage de 150 000 escargots gros conduit en Agriculture Biologique et les divers produits transformés élaborés dans notre laboratoire aux normes CE.

Petite restauration :
Assiette menu (15 €) : Salade et brochette d'escargots - Saucisse d'escargots ou saucisse aux herbes et frites maison-Tarte à l'abricot. Menu Enfant (10 €) : plat, dessert, jus de fruit. Réservation conseillée jusqu'au 18 Avril

Route de Redessan 30127 BELLEGARDE 06 42 66 66 88 frederique.ruedas@gmail.com www.au-jardin-d-helix.com

F2 Chèvrerie de Nourriguier
Jennifer FOUQUE & Yann VAUTIER

Fromages de chèvre et de brebis, œufs, terrines, rillettes, volailles, lapins, porc...

Nous élevons en plein air, des chèvres alpines, saennens, des brebis Lacane, des volailles et des lapins. Découvrez nos produits laitiers, la viande sous-vide et transformée. Nouveau : viande de porc (colis, au détail, charcuterie...).

Visites guidées toutes les 1/2h (de 9h30 à 11h30 et 13h à 17h).

Petite restauration : Sandwich chèvre chaud et salade : 5 € Sandwich terrine au choix : 6 € - Crêpe au lait de chèvre : 2 € Boissons sans alcool (jus et eau)

Vente de : pintades, volailles, lapins, colis de porc prêts à cuire (tarifs sur demande) - Passez vos commandes!

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
Audrey CIMINO

Oeufs, poulets, pintades, lapins, pâtés, saucisses et merguez de volailles. Pâtes fraîches aux oeufs, savons et shampoings aux oeufs

Dotée du savoir-faire «à l'ancienne» de ma grand-mère, je nourris mes volailles-plein air avec une alimentation 100 % naturelle, sans OGM et sans traitement antibiotique.

Animations - Pour les enfants : activités de coloriage et peinture. 11h et 16h : ramassage des oeufs.

Petite restauration : Sandwich pâté de volaille - 3€. Sandwich chaud saucisse ou merguez de poulet -5€. Flan aux oeufs 1.50€ Buvette sur place : boissons locales à l'ombre du figuier!

Vente de : Poulets et pintades prêts à cuire. Commandes à passer avant le 20/04. Prévoir votre glacière!

2663 Chemin de Beauvoir 30300 BEAUCAIRE 06 10 84 78 84 labassecourdelauplaine@gmail.com

F5 Un Mas en Provence
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

Animations : • Découverte sensorielle des plantes et des bienfaits des huiles essentielles. • Pour les enfants : balade à l'arrière de la récolteuse avec Gaël

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

F6 Amap du Rouinet
Khalid ABARKI

Légumes, fruits

Samedi 23 Avril : 9h accueil. Visite du jardin maraîcher de Khalid : 10h30, 11h30, 14h, 15h, 17h. A 11h et 15h : découverte des plantes sauvages comestibles avec Nicole. Dimanche 24 Avril : même programme identique au samedi de 9h à 18h. 12h : Pique-nique tiré du sac

Animation :
• Samedi à 18h et Dimanche à 12h : Spectacle aérien sur le thème «Quand la nature est aux portes des villes». • Marché des producteurs de l'Amap. • Landart, jeux...

Fête de l'Amap : Samedi 23/04. 19h30 - Spaghetti partie (10 €/ personne). 21h - Ballet!

Mas Sainte Marie Chemin du Rouinet 30300 FOURQUES 06 21 06 12 63 amapdurouinet@gmail.com

Pays d'Uzès

G1 L'or d'Occitanie
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 11h et 15h 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
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 (moult de raisin) qui, mélangé à de l'alcool, devient de la cartagène. Je débouresse des chevaux à l'attelage, découvre 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

G4 Les Ruchers de l'Uzège
Familie 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 : Observation des abeilles dans une ruche vivante

Petite restauration : Café gourmand (servi toute la journée)

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

G6 Spiruline du 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, cette micro-algue spiralee depuis 2010. Visite des serres, du séchoir, observation de la spiruline au microscope et dégustation sont au programme.

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

Côtes du Rhône Grand Avignon

H2 Mas de Carles
Villeneuve-les-Avignon

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

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

Animations : • Découverte des activités agricoles, de l'oléiculture. • Traite des chèvres à 16h. • Petite restauration : places limitées. Menu à 15 € (entrée - plat - dessert - boisson non alcoolisée).

Route de Pujaut 30400 VILLENEUVE LES AVIGNON - 07 88 66 55 97 ferme@masdecarles.org www.masdecarles.org

H4 La Chèvrerie d'Émilie
Roquemaure

Fromages de chèvre, viande de porc, cosmétiques au lait de chèvre

Venez nous rencontrer et découvrir notre élevage de chèvres laitières et de porcs plein air.

Visites toutes les heures de 9h à 17h. Visite de l'élevage de porcs à 800 m.

Animations - 16h30 : traite des chèvres

Petite restauration : Plancha charcuterie / fromages : 6 € Gôluter : crêpes au lait de chèvre

Sentier de la Cavalière Tras le Puy 30150 ROQUEMAURE 06 22 11 32 45 emilie.magrez@sfr.fr

Gard Rhodanien Val de Cèze

I1 Le Petit Gardois
Damien MATHIEU

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

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

Animation - Dégustation des produits - Mini randonnée

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

I2 Domaine Algal
Benoît LEGRAIN

Spiruline et produits transformés

Producteurs de spiruline (micro-algue) depuis 2004, venez découvrir nos bassins de production sous serres. Explications sur le processus de récolte, filtration, pressage et séchage. Dégustation de la spiruline en brindilles et de produits originaux comme le gomasio ou le chocolat à la spiruline!

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

765 Chemin du Vaquier 30330 ST-ANDRÉ-D'OLÉRARGUES 04 66 82 62 75 domainealgal@gmail.com www.spirulinealferme.com

I3 Manade du Joncas
Christelle BROUILLET

Viande et charcuterie de taureau et porc fermier

En pleine nature, nous élevons des taureaux de Camargue et des cochons en totale liberté. Nos produits sont réalisés de manière artisanale comme autrefois!

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

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

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

I10 Chèvrerie de Carassoule
Lucie NICOLAS & Loïc PLAÇAIS

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...) vendus en vente directe.

Animations : Découverte du troupeau et de la fabrication fromagère, de la fabrication de savons au lait de chèvre

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

I13 Domaine Chanoine Rambert
Guislaine et Bernard SOUFFLET

Vins

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

1653 Route de Donnat - Lieu dit La Bégude - RD143 30330 ST-ANDRÉ-D'OLÉRARGUES 06 41 67 91 06 soufflet.guislaine@laposte.net domaine-chanoine-rambert.com

I11 Moulin à Huile Thomassot
Claire THOMASSOT

Huile d'olives

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

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

I5 Manjolive
Céline et Sébastien DALONIS

Safran bio, produits safranés et spiruline

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

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

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

I6 Ferme du Gubernat
Anne, Frank & Justin VIALLE

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

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

Animation : Visite de l'atelier et du laboratoire toute la journée

Petite restauration :
• Burger de canard et ses pommes de terre (13 €).
• Assiette foie gras mi cuit/ chutney/ pain grillé (13 €).
• Assiette saucisse de canard ou confit /pommes de terre (11 €)

Route de Salazac 30200 St Laurent de Carnols 04 66 82 70 90 fermidugubernat@orange.fr

I9 Les escargots de Jacko
Jérôme JACKEL

Escargots

Découvrez un élevage de plus de 400 000 bêtes à cornes dans une ferme atypique et participez à la fameuse course d'escargots!

Visites de 9h à 12h et de 14h à 18h.

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

Petite restauration : Assiette tapas (8 €). Menu fermier (17 €)- Menu enfant (8,50 €). Réservation nécessaire jusqu'au 19/04!

Chemin Serre de l'Expert 30130 Saint Alexandre 06 33 17 87 11 lesescargotsdejacko@outlook.fr www.lesescargotsdejacko.fr

I10 Chèvrerie de Carassoule
Lucie NICOLAS & Loïc PLAÇAIS

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...) vendus en vente directe.

Animations : Découverte du troupeau et de la fabrication fromagère, de la fabrication de savons au lait de chèvre

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

I12 Le rucher de Noé
Yann FRICAUD

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. Atelier pour les enfants.

La Placette 30760 AIGUEZE - 04 66 82 34 56 yann.fricaud@yahoo.fr Facebook Le Rucher de Noé

Cèze Cévennes

J2 Ferme de Bruguerolle
David MACQ

Thé, houblon, maraichage

David Macq cultive plus de 3 000 pieds de Camellia Sinensis, il vous présente sa démarche, son souci du savoir-faire local et notamment un fumé à la châtaigne. Le thé Français est apprécié des connaisseurs, comme le soufflage François-Xavier Delmas, fondateur du Palais des Thés. La récolte 2022 devrait commencer fin mars jusqu'en septembre.

Au programme : visite du site, ateliers autour du thé avec notre professionnel du thé diplômé de Chine, le repas de midi est aux saveurs asiatiques élaboré avec des produits de la ferme.

Le vendredi 22 avril, les écoles de Saint-Ambroix pourront arpenter le site et découvrir le thé français!

Ateliers (gratuits, sans réservation) :
• Samedi à 11h00 - atelier «La vie de la ruche»
• Samedi à 14h00 - atelier «thé et infusion»
• Dimanche à 11h00 - atelier «thé : les différentes couleurs»

Repas fermier aux saveurs asiatiques (10 €) : de 12h à 14h. Sur réservation uniquement (au plus tard le 20/04).

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

J5 Terres en vie
Magali OUTTIER

Semences paysannes, plants, légumes, fruits

Passionnée depuis 25 ans, je vous ferai découvrir avec grand plaisir la culture de la graine à la graine des plantes potagères, aromatiques et fleurs, en agroécologie paysanne, dans un lieu privilégié en bordure de Cèze (véritable petit coin de paradis, entretenu par quelques brebis).

Ateliers : «Graines de jeux et jeux de graines» et «Vie du sol». Tout au long de la journée

Mas de Playsses Chemin du pré de Maudé 30500 ST AMBROIX 06 35 36 62 18 terresenvie@laposte.net

J6 BeesArt
Guillaume DEROEUX

Miel - Créations en cire d'abeilles

Beesart (l'art des abeilles) est l'univers créatif que vous invite à découvrir Guillaume Deroeux, «ArtPiculateur», céropasticien. 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 mielueuses.

Visites en petits groupes : La configuration de mon lieu d'accueil m'oblige à accueillir des groupes de 8 personnes maximum. Visites toutes les heures à partir de 9h.

1125 Chemin des Petites 30500 ST VICTOR DE MALCAP 06 49 61 89 08 guillaume.deroeux@beesart.fr www.beesart.fr

J4 Cochons des Cruzières
Barbara et Jean-Gabriel ESPERANDIEU

Terrine, saucisson, jambon...

Nous élevons nos cochons plein air (nourris avec de l'orge, du blé et des pois chiches cultivés sur nos terres et garantis sans OGM), de la naissance à l'engraissement pour arriver dans votre assiette. Visites guidées : 10h, 11h, 14h, 15h, 16h, 17h

Animation : Nourrissage des porcs à 16h30

Petite restauration : Assiette de la ferme -10 €- Menu de la ferme -14 €- Réservation au 06 71 28 32 56

Repas musical ! Samedi 23/04 à partir de 19h30. Réservation conseillée au 06 71 28 32 56

Chemin du Mas Guillaume 07460 ST SAUVEUR DE CRUZIERES 06 71 28 32 56 cochonsdescruzieres@outlook.com

J7 Victoria Percor
Cédric NOUIS

Légumes de saison, produits transformés

Notre micro-ferme à échelle humaine est installée dans un cadre privilégié. Désireux de partager nos connaissances en agriculture «bio-intensive», nous nous sommes inspirés des maraîchers du 19^{ème} siècle et de Jean-Martin Fortier. Venez découvrir : mandala, forêt-jardin, planches permanentes, agroforesterie...

Animations : Apprendre les semis et récolter les graines. Découvrir des outils originaux et manuels, les auxiliaires au jardin. Itinéraire et conduite d'une culture «bio-intensive».

Mas Dujau 07460 ST SAUVEUR DE CRUZIERES 07 86 25 19 53 cedric.nouis@gmail.com

Pays Viganais

K2 Ferme de la Fabrègue
Audrey et Frédéric GROS

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

Nous vous accueillons dans notre ferme en bord de rivière. Nos animaux (cochons, poules, canards, lapins, agneaux) évoluent en plein air et sont nourris avec des céréales provenant du Causse tout proche.

Visites de la ferme : de 9h30 à 12h et de 15h à 18h

Animations : • Découverte de la ferme sous la forme de jeux questions-réponses (adultes et enfants) • Vidéo en continu

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

Repas musical ! Samedi 23/04 à partir de 19h30. Sur réservation au 06 26 37 26 63

Pré de la Fabrègue 30120 Avèze 06 26 37 26 63 grosaudrey77@gmail.com

10^{ème} édition !

Le Gard de Ferme en Ferme
23 & 24 AVRIL 2022

L'Ardeche "De Ferme en Ferme"

Le Vaucluse "De Ferme en Ferme"

"De Ferme en Ferme" c'est aussi l'Hérault

Hébergement à la ferme

- Mas Campagnani - Liouc**
Camping à la ferme - https://www.tourismegard.com
- Domaine Catresse - Arpaillargues**
Gîtes ruraux, chambres d'hôtes http://latacresse.fr/
- Moulin à huile Thomassot - Verfeuil** - 1 gîte - 4 personnes - www.provenceocitane.com
- Manade du Joncas - St André d'Olérargues** - 2 roulottes - www.locationderoulotte.fr
- Gîte de la Chèvrerie de Carassoule - Issirac** - 6 personnes - Réservation sur Airbnb
- Gîtes de Playsses - Saint-Ambroix** - 5 à 6 personnes par gîte
- Ferme de la Fabrègue - Avèze**
Gîte 8 personnes -

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

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

Pour trouver les fermes, suivez les flèches jaunes !

Petite restauration à la ferme

Pays Alésien - Gardons	Terre d'Argence
<p>46 Ribaute les Tavernes - Suzanne Desmarest Bruschettas : 6 € - Pizzas : 10 € - Gourmandises à partir de 2 €</p> <p>47 St-Etienne-de-l'Olme - Mohair de la Pastourelle Crêpes</p> <p>Piémont Cévenol</p> <p>48 Monoblet - Ferme du Berquet Frites de la ferme : 2,50 € - Bière de la ferme - Sirop de châtaigne...</p> <p>49 Sauve - Asinerie des Garrigues Crêpes au lait d'anesse (2,50 €)</p> <p>50 Quissac - Porcqueno Assiette Tapas à 6.50 € - Assiette Fermière (Toros ou Porc) à 10.50 € - Desserts et Buvette</p> <p>51 Liouc - Mas Campagnani Assiette tapas (6 €) - Assiette fermière (8,50 €)</p> <p>Sommèriols - Vaunage</p> <p>52 Uchad - Ferme Puech Cabrier Assiettes fermières à partir de 5 € Gourmandises sucrées</p> <p>Camargue gardoise</p> <p>53 Airmargues - Longhorn Ranch Assiette de Caribonade de Longhorn maison : 8 € - Hot dog : 5 € - Buvette sur place</p> <p>54 St-Laurent-d'Aigouze - Ferme de la Sestière Assiette fermière (10 €) : grillade d'agneau et son accompagnement. Réservation de préférence au 06 75 49 53 27.</p> <p>55 Gallician - Saveurs de Bourgarrel Assiette fermière + dessert - 20 € - Sur réservation au 06 37 66 49 81 (service en extérieur de 12h30 à 14h30)</p> <p>Pays de Nîmes</p> <p>56 St Gilles - Les délices du Scamander Gardanne de taureau et agnillade St Gilles et riz Manobi bio. Gros double de taureau... Riz au lait bio, madeleine à la farine de riz, crème dessert sans gluten bio...</p> <p>57 Clarensac - Les Escargots de la Vaunage Assiette fermière à base d'escargots (8 €)</p> <p>Terre d'Argence</p> <p>58 Bellegarde - Au Jardin d'Helix Menu -15 € - Menu enfant -10 €- Réservation conseillée jusqu'au 18 Avril au 06 42 66 66 88</p> <p>59 Réservez nécessaire</p>	<p>60 Beaucaire - Chèvrerie de Nourriguier Sandwichs : chèvre chaud salade (5 €) ou terrine au choix : 6 € Crêpe au lait de chèvre : 2 € Boissons sans alcool (jus et eau)</p> <p>61 Beaucaire - La basse cour... Sandwich pâté de volaille : 3 € Sandwich chaud saucisse ou merguez de poulet : 5 €. Flan aux oeufs : 1.50 €</p> <p>Pays d'Uzès</p> <p>62 Sanilhac Sagries - Ruchers de l'Uzège Café gourmand (servi toute la journée)</p> <p>Côtes du Rhône</p> <p>63 Villeneuve-les-Avignon - Mas de Carles Places limitées. Menu à 15 € (entrée-plat-dessert-boisson non alcoolisée).</p> <p>64 Roquemaure - La Chèvrerie d'Emilie Plancha charcuterie - fromages : 6 € Gôluter : crêpe au lait de chèvre.</p> <p>Gard Rhodanien</p> <p>65 St-André-d'Olérargues - Domaine Algal Crêpes salées et sucrées à la spiruline</p> <p>66 St-André-d'Olérargues - Manade du Joncas Assiette tapas (6 €) - Assiette fermière (9 €) Lieu abrité</p> <p>67 St-Laurent-de-Carnols - Ferme du Gubernat Burger de canard (11 €). Assiettes fermières (9 €). Café gourmand.</p> <p>68 St-Alexandre - Les escargots de Jacko Assiette tapas (8 €) - Menu fermier (17 €) Menu enfant (8,50 €) - Réservation nécessaire jusqu'au 19 Avril : 06 33 17 87 11</p> <p>Cèze Cévennes</p> <p>69 St-Ambroix - Ferme de Bruguerolle Repas fermier : 10 €, servi entre 12h et 14h. Sur réservation uniquement, au plus tard le 20/04 ou 06 08 35 32 01</p> <p>70 St-Sauveur-de-Cruzières - Cochons de Cruziers Assiettes de la ferme.</p> <p>Pays Viganais</p> <p>71 Avèze - Ferme de la Fabrègue Sandwich saucisse ou fromage - 5 € - Assiettes fermières : Salade, saucisse et frites fermières -8,50 € / Salade, agneau et frites fermières -10 € / Beignets d'oignon doux -5 € les 6- Desserts -2 €-</p>

PROJECTION DÉBAT -
Jeudi 21 Avril à 20h
Salle socio-culturelle de LANGLADÉ

Film "Vignes dans le rouge" réalisé par Christophe Fauchère (Troir à films) sur la thématique de la viticulture et du changement climatique

Projection-débat en présence du réalisateur et de viticulteurs

Co-organisation : FD CIVAM du Gard - Abeille et Biodiversité avec le concours de la Mairie de Langlade

Samedi 23 Avril en soirée

Soirées festives à la ferme

- à Quissac - Ganaderia Barcelo
• à 18h : Soirée Tapas y Gipsy
- à 21h : Spectacle équestre
Tarif spectacle : 15 € pour les adultes et les enfants de plus de 10 ans - 5 € pour les moins de 10 ans

à St-Just-et-Vacquières - La Ferme du Mas Brun
• Soirée musicale autour d'un cochon à la broche
Sur réservation avant le 13/04 - 06 20 82 14 16
Au menu : charcuterie de la ferme, porc à la broche et pommes de terre, fromage de chèvre, dessert et vin compris
Tarif : 5 - 12 ans : 10 € - A partir de 12 ans et adultes : 23 €

à Uchad - Ferme Puech Cabrier
• Repas à la ferme en soirée (lieu abrité, jeux pour les enfants)

à Fourques - AMAP du Rouinet
• à 18h : Spectacle aérien «Quand la nature est aux portes des villes» avec la Compagnie «Haut Hasard»
• à 19h30 : Spaghetti partie (10 €/personne) • à 21h : Ballet!

à St-Sauveur-de-Cruzières - Cochons de Cruziers
• Repas musical à la ferme à partir de 19h30.
Réservation conseillée au 06 71 28 32 56

à Avèze (Pays Viganais) - Ferme de la Fabrègue
• Soirée musicale et repas à la ferme