



**E4 Le Pegadouiro** **Bezuze**  
**Christophe PIQUET**  
**Viande en colis - Terrines- Rilletes- Rougail - Daube - Saucisse fraîche & Saucisson de bœuf - Huile d'olive**

Entre garrigues et Costières, venez visiter l'élevage de la PEGADOUIRO avec ses vaches limousines élevées en plein air et en liberté. A voir aussi... les chevaux et les cochons.

**• Animations :** Visite en remorque de l'élevage et dégustation de produits issus de l'exploitation. Balades à cheval pour les enfants (places limitées).  
**• Petite restauration :** Assiette de charcuterie - 4 € - Sandwich de saucisses de bœuf - 6 € -

**Lieu**  
 Mas de Pierre Ficaud 30320 BEZOUCE  
 06 85 33 05 03 cpiquet@wanadoo.fr

**E5 Les Chenevières** **St-Mamert**  
**Christine REUS**  
**Figues, confitures, chutneys, nectars**

A proximité de Nîmes et Sommières, mon exploitation est conduite en agriculture biologique dans le respect de la nature et des animaux. Elle est constituée d'1,5 ha de figuiers (20 variétés), muriers, amandiers, pistachiers et noyers. Un petit troupeau de brebis entretient les vergers.

**Lieu**  
 Mas Robin 30730 ST-MAMERT 06 81 25 14 60  
 christinereus30@gmail.com lescheneviers.30.e-monsite.com

**Terre d'Argence**

**F1 Au Jardin d'Helix** **Bellegarde**  
**Cyril & Frédérique RUEDAS**  
**Escargots**

Nous vous accueillons dans notre ferme qui se situe entre Nîmes et Arles afin de vous présenter notre élevage de 150 000 escargots gros gris et les divers produits AB transformés dans notre laboratoire CE.

**• Petite restauration :** Assiette tapas pour 2 pers. - 7 € - Assiette menu - 15 € - Salade et brochette d'escargots - Saucisse d'escargots ou saucisse aux herbes et frites maison - Tiramisu d'abricot  
 Réservation nécessaire ! (jusqu'au Mardi 23 Avril)

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

**F2 Chèvrerie de Nourriguier** **Beaucaire**  
**Jennifer FOUQUE**  
**Fragmes de chèvre et de brebis, terrines, rilletes, oeufs, volailles...**

Nous élevons des chèvres alpines et brebis Lacauque pour les produits laitiers, la viande (sous vide et transformée), ainsi que des volailles pour les oeufs et prêtes à cuire. Nous sommes très soucieux du bien être de nos animaux que nous élevons en plein air, nous voulons préserver l'élevage fermier !

**• Animations :** Atelier explicatif fabrication du fromage - Vidéo démonstrative de la traite & Photos de la fromagerie et de la fabrication du fromage  
**• Petite restauration :** Sandwich et assiette de fromage - Sans réservation

**Lieu**  
 1710 chemin du Mas de Pilet 30300 BEAUCAIRE 06 61 07 99 46  
 fouque-jennifer@hotmail.fr www.chevrieriesnourriguier.fr



**G1 Domaine de Catresse** **Arpaillargues**  
**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

**Lieu**  
 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** **Arpaillargues**

Emmanuel, producteur de cartagène artisanale, intervient avec le cheval pour le travail du sol et pour la pulvérisation de sa vigne. La vendange est faite à la main, le raisin est foulé manuellement puis pressé pour obtenir un jus (moût de raisin) qui, mélangé à de l'alcool devient de la cartagène. Sur son exploitation, Emmanuel débouresse des chevaux à l'attelage et vous découvrirez ses chevaux cob normand et percheron.

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

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

**G3 Terres d'Uzès** **Arpaillargues**  
**Catherine et Pascal ROGER**  
**Confitures, sirops, tartinades, sorbets Bio**

Lors d'une balade dans notre champ de plantes aromatiques biologiques, venez découvrir thym, verveine, sureaux, rose, menthe, lavande... avec lesquels nous réalisons confitures, sirops et sorbets sous la marque « Terres d'Uzès ». Avec un peu de chance, nos neuf cents rosiers sentent en fleurs.

**Dégustation des sirops au terme de la visite.**

**• Animations :** • Sensibilisation aux insectes pollinisateurs sauvages par Albert Mahé (10h00-12h00 et 14h00-16h00) - Appareils photos recommandés.  
**• Petite restauration :** Crêpes salées et sucrées, sorbets et sirops. Tables et bancs à disposition pour vos pique-niques

**Lieu**  
 Lieu pour le week-end De Ferme en Ferme : Route de Blauzac (D622) 30700 ARPAILLARGUES - 06 79 21 64 31  
 terresduzes@orange.fr Facebook : Terres d'uzès

**G4 Le Moulin du Jardin de l'Aqueduc - Le Pressoir** **Argilliers**  
**Mathieu PERRIER**  
**Huile d'olive, Jus de fruits, arbres, plantes...**

Nous sommes à l'origine de la création d'un parc de 2 200 oliviers regroupant 12 variétés différentes. Nous réalisons des assemblages d'huiles d'olive selon des critères d'excellence et d'authenticité. En double activité, nous produisons des jus de fruits sans sucre ajouté et sans additifs. Gouter c'est les adopter ! Venez également découvrir notre site de transformation et notre pépinière.

**Lieu**  
 1 Route de Collias RD112 30210 ARGILLIERS - 06 16 40 76 01  
 m.perrier9@laposte.net www.moulinhuileolivecollias.com  
 www.le-pressoir.eu

**H1 Côte du Rhône - Grand Avignon**  
**Les Ruchers d'Aramon** **Aramon**  
**Gregory FUNEL**  
**Miels et produits de la ruche**

Au cœur de la nature, au milieu d'un rucher sédentaire nous vous accueillons pour découvrir le monde complexe et souvent méconnu des abeilles. Venez observer de près (ruche vitrée) et participer à diverses démonstrations. Dégustation.

**• Animations :** • Ouverture d'une ruche : observation d'une colonie, recherche de la reine (selon les conditions météo) • Ruche vitrée  
**• Petite restauration :** Sandwichs et crêpes

**Lieu**  
 Chemin du Paradis 30390 ARAMON 06 09 97 40 03  
 lesruchersdaramon@yahoo.fr

**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. Nous vous invitons à venir découvrir l'ensemble de nos activités agricoles : l'élevage d'une cinquantaine de chèvres avec transformation fromagère, l'élevage de poulets de chair, mais aussi le maraichage, l'arboriculture, l'oléiculture, l'atelier de transformation... le tout labellisé bio ! Dégustation de confitures produites au Mas à la fin de la visite.

**• Animations :**  
 • Découverte des activités agricoles, de l'oléiculture.  
 • Traite des chèvres à 17h.  
**• Petite restauration :** places limitées. Menu à 15 € (entrée-plat-dessert-boisson non alcoolisée). Menu végétarien. Si la météo n'est pas favorable, nous nous proposerons un menu à base de poulet ou de lapin.

**Lieu**  
 Route de Pujaud 30400 VILLENEUVE LES AVIGNON - 06 38 50 79 18  
 ferme@masdecarles.org www.masdecarles.org

**H3 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.

**• Animations :** Démonstration de décauvonnage avec cheval de trait : en matinée et à 15h

**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

**H4 La Chèvrerie d'Émilie** **Roquemaure**  
**Fragmes de chèvre, viande de chevreau, viande de porc**

Venez découvrir mon métier à travers la visite de mon exploitation où vous rencontrerez mes chèvres mais également bien d'autres habitants ! Cochon, âne, vache, poey vous attendent ! Visites commentées à 10h, 11h, 12h, 14h, 15h, 16h, 17h.

**• Animations :** • Traite des chèvres à 17h00  
 • Biberonnage des chevreaux à 10h et 16h  
**• Petite restauration :** Assiettes fermières (places limitées). Gôûter : Crêpes au lait de chèvre

**Lieu**  
 Sentier de la Cavalière Tras Le Puy 30150 ROQUEMAURE  
 06 22 11 32 45 emilie.magrez@sfr.fr  
 Facebook la chèvrerie d'emilie

**Gard Rhodanien - Val de Cèze**

**I1 Le Petit Gardois** **Cavillargues**  
**Damien MATHIEU**  
**Fruits et légumes, soupes, jus de fruits, cardons en conserve**

Dans le cadre de notre entreprise agréée aux normes européennes, nous avons 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 !

**Animation - Atelier cuisine autour des légumes de printemps à 10h30 et 15h30 - Dégustation des produits - Mini randonnée**

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

**I2 Domaine Algal** **St-André-d'Olérargues**  
**Benoît LEGRAIN**  
**Spiruline et produits transformés**

Producteurs de spiruline (micro-algue) depuis 2004, venez découvrir nos bassins de production sous serres. Nous vous expliquerons 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 !

**Lieu**  
 Lieu dit la Fumade 30330 ST-ANDRÉ-D'OLÉRARGUES  
 04 66 82 62 75 domainealga@gmail.com  
 www.spirulinealferme.com

**I3 Manade du Joncas** **St-André-d'Olérargues**  
**Christelle BROUILLET**  
**Viande et charcuterie de taureau et porc fermier**

Venez découvrir notre exploitation située au nord du Gard. En pleine nature, nous élevons des taureaux de Camargue et de cochons en totale liberté. Nos produits sont réalisés de manière artisanale comme autrefois !

**• Animations :** Démonstration du tri de bétail à 11h et 16h. Animations dans les arènes à 11h30 et 16h30  
**• Petite restauration :** Lieu abrité. Grande salle de réception. Assiette tapas - 5 € - charcuterie de taureau ou de porc. Assiette fermière - 8 € - Saucisse de taureau ou de porc grillée + frites ou Gardiane + riz.  
 Menu - 20 € - Charcuterie ou salade verte - Gardiane de taureau et riz - Fromage - Dessert - Vin et café. Buvette sur place.

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

**I4 Domaine de Gressac** **Verfeuil**  
**Laurence et Reto MICHELET**  
**David TEYSSIER**  
**Vin Bio, élevage de chevreaux 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. Découvrez aussi notre élevage de chevreaux pure race Espagnole, de l'étable aux poulains.

**• Animation :** Démonstration de dressage éthologique jeunes chevreaux à 11h et 15h.

**Cuisine paysanne et gourmande avec La Cheffe aux fourneaux**  
 Assiettes à base d'agneau et de légumes bio - Voilaie de La Fermette - Tiramisu au safran de Manjolive

**Lieu**  
 Quartier Clapeyre - 958 chemin de Gressac - 30630 VERFEUIL  
 04 66 72 90 36 info@gressac.com www.gressac.com

**I5 Manjolive** **Sabran (Donnat)**  
**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 ! Venez découvrir 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.

**Lieu**  
 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** **St-Laurent-de-Carnols**  
**Anne, Frank et 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 avons 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 !

**• Animation :** Visite de l'atelier et du laboratoire toute la journée  
**• Petite restauration :** Burger de canard - 11 € - Assiettes fermières - 9 € - Café gourmand.

**Lieu**  
 Route de Salazac 30200 St Laurent de Carnols 04 66 82 70 90  
 fermedugubernat@orange.fr  
 Facebook La Ferme du Gubernat

**I7 La Grenattitude** **Bagnols-sur-Cèze**  
**Christine et Thomas SALEILLES**  
**Jus de grenade - Plants de grenadier**

Agriculteurs passionnés, spécialisés dans la culture du grenadier, nous sommes ravis de vous faire visiter notre exploitation. Découvrez notre pépinière, notre parcelle expérimentale. Nous partagerons avec vous une passion pour ce fruit ancien plein de vertus ! Dégustation de jus grenade gratuite toute la journée.

**• Animation :** Diffusion de films sur la culture de la grenade. Promenade fléchée entre vignes, oliviers et grenadiers (45 min). Jeux en bois pour les enfants. Cocktail à base de jus de grenade offert (avec ou sans alcool).

**Lieu**  
 556 Chemin de Montigal - 30200 BAGNOLS-SUR-CEZE 06 82 17 36 81  
 la.grenattitude@orange.fr www.la-grenattitude.com

**I8 Domaine de l'Amandier** **St-Christol-de-Rodières**  
**Geneviève ARNAL & Karine GAILLARD**  
**Vins**

C'est une exploitation familiale viticole convertie en Agriculture Biologique. Venez découvrir nos vins dans un cadre agréable !

**Animation - Visite commentée des vignes : 10h30 et 16h30**

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

**I9 Les escargots de Jacko** **St-Alexandre**  
**Jérôme JACKEL**  
**Escargots**

Venez vous laisser surprendre par la visite guidée dans une ferme atypique, une visite instructive et gastronomique autant pour les petits que les grands. Un élevage de plus de 400 000 bêtes à cornes dans les parcs d'élevage vous attend et la fameuse course d'escargots !

**• Animation :** Course d'escargots à 11h et 17h.  
**• Petite restauration :** Assiette tapas - 8 € - Menu fermier - 17 € - Salade verte avec ses toasts d'escargotine / coquille ou croquette bourguignonne - frites maison ou Saucisses aux herbes - frites maison / dessert du jour - Menu enfant - 8,50 € - Réservation nécessaire jusqu'au 23 Avril !

**Lieu**  
 Chemin Serre de l'Expert 30130 Saint Alexandre 06 33 17 87 11  
 leescargotsdejacko@outlook.fr  
 http://jeromejackel.wixsite.com/leescargotsdejacko

**I10 Chèvrerie de Carassoule** **Issirac**  
**Lucie NICOLAS & Loïc PLAÇAIS**  
**Fragmes de chèvre**

Nous sommes éleveurs fromagers en Bio. Notre troupeau de 45 chèvres alpines parcourt sur 50 hectares de garrigue 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

**I11 La Fermette** **Issirac**  
**Jason BASTIEN**  
**Poulets et oeufs fermiers**

Situé entre les gorges de l'Ardeche et la vallée de la Cèze, j'éleve sur 2 hectares de garrigue volailles et animaux de la ferme. Passionné depuis toujours par les animaux et l'agriculture, c'est avec amour que je fais ce métier. Le but étant d'élever de A à Z ces volailles du poussin au poulet. Vente de volailles vivantes.

**• Animations :** L'élevage de : volailles plein air, ânes, moutons, vaches, chevaux, chèvres. Démonstration de labour à cheval - avec un cheval de traie - à 10h30 et 16h (selon météo).  
**• Petite restauration :** Assiette fermière - 5 € - Sans résa.

**Lieu**  
 Lieu dit Camp Souenet 30760 ISSIRAC 06 58 37 76 80  
 jason.bastien30@orange.fr Facebook La Fermette

**I12 Le rucher de Noé** **Aiguze**  
**Yann FRICAUD**  
**Miel et produits de la ruche**

Installé sur la commune d'Aiguze, 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. Atelier pour les enfants.

**Lieu**  
 La Placette 30760 AIGUZE - 04 66 82 34 56  
 yann\_fricaud@yahoo.fr Facebook Le Rucher de Noé

**J1 La Caracole** **St-Florent-sur-Auzonnet**  
**Lucile et Gilles SOUFFLET**  
**Escargots Petits Gris et Gros Gris**

Venez découvrir une ferme pas comme les autres et prenez le temps de vivre au rythme des escargots... Une visite guidée à la fois gastronomique et instructive pour petits et grands, de notre écosystème et nos parcs d'élevage.

**• Ferme Auberge**  
 • Menu fermier 18,50 € : Escargots à la Cévenole ou Mitonade de bœuf bio à l'ancienne (Ganaderia Barcelo) & Riz de Camargue - Dessert du jour - Apéritif maison - Café - Menu enfant 9,50€. Sur réservation

**Lieu**  
 181 lieu dit La Cantonade 30960 ST FLORENT SUR AUZONNET  
 04 66 25 65 70 contact@lacaracole.fr www.lacaracole.fr



**Jouez et gagnez !**

Des assiettes fermières à déguster au cours du week-end des 27 et 28 avril (jeu concours sur Facebook).

Des lots de produits de nos fermes ! Jeu concours photos : envoyez 1 photo - avant le 1er Mai - représentant l'événement "De Ferme en Ferme" à l'adresse suivante : legarddefermeenferme@gmail.com

Piémont Cévenol - Pays d'Uzès - Côte du Rhône - Sommières - Vaunage - Villeneuve-les-Avignon - Camargue gardoise - Gard Rhodanien

Plus d'infos sur la page Facebook "Le Gard de Ferme en Ferme" et le www.defermeenferme.com

**J2 Mas de Bruguerolle** **St-Ambroix**  
**Xavier FAHY & David MACQ**  
**Maraichage, oeufs, houblon, thé, miel**

David et Xavier vous accueillent dans leur mas agricole au pied des Cévennes ! Cette bâtisse chargée d'histoire est située en bord de Cèze au milieu d'un joli parc arboré avec jardin à la française. Venez découvrir botanique et agro-écologie (maraichage, animaux : abeilles, poules, moutons, cheval, horticulture, culture de thé et houblon), ainsi qu'un concours d'épouvantails, auquel chacun peut participer ! Visites commentées (sans réservation) à 11h, 14h, 15h, 16h, 17h.

**• Animations (gratuites, sans réservation) :**  
 • 10h00 - atelier « Je cultive mon thé » (durée 45 min)  
 • 12h00 - atelier « Je cultive ma bière » (durée 30 min)  
 • Dimanche à 18h : élection de l'épouvantail "coup de coeur" des visiteurs, et remise de prix !

**• Petite restauration (12h-14h) :** Repas fermier (plat à base d'oeufs, salade du jardin, dessert maison) : 10 € - sur réservation.

**Lieu**  
 870 Route de Barjac 30500 ST AMBROIX 06 12 31 37 39  
 masdebruguerolle@gmail.com www.masdebruguerolle.com

**J3 Clos La Roque** **St-Ambroix**  
**Emmanuelle Agniel Simon**  
**Vins IGP Cévennes et IGP Ardèche**

Attentifs à l'environnement, nous nous basons sur les principes de l'agroécologie.

**Animation :** • Dimanche à 10h - Sentier de randonnée de "pierres en fleurs" à la découverte du patrimoine vernaculaire et floral autour des vignes

**Lieu**  
 589 Le Ranquet 30500 ST AMBROIX 04 66 24 68 65  
 emmanuelleagniel@orange.fr www.closlaroque.com

**► Où déjeuner ?**

**Petite restauration réalisée par les agricultrices/teurs**

**Pays d'Uzès**  
 • Arpaillargues - Terres d'Uzès : Crêpes salées et sucrées, sorbets et sirops.  
 • Villeneuve-les-Avignon - Mas de Carles : Places limitées. Menu à 15 € (entrée-plat-dessert-boisson non alcoolisée). Menu végétarien.  
 • Roquemaure - Chèvrerie d'Émilie : Assiettes fermières. Crêpes au lait de chèvre

**Côte du Rhône**  
 • Aramon - Les ruchers d'Aramon : Sandwichs et crêpes

**Sommières - Vaunage**  
 • Villeneuve-les-Avignon - Mas de Carles : Places limitées. Menu à 15 € (entrée-plat-dessert-boisson non alcoolisée). Menu végétarien.  
 • Uchaud - Ferme Puech Cabrier : Assiettes fermières à partir de 5 €

**Camargue gardoise**  
 • Aimargues - Longhorn Ranch : Hamburger du Ranch (5 €) - Assiette du cowboy (17 €) - Assiette dégustation (charcuterie maison) : de 4 à 8 €  
 • Le Caillar - Manade Agnel : Repas du Gardian. Buvette  
 • St-Laurent-d'Aiguze - Ferme de la Sestière : Assiette fermière - 10 € - grillade d'agneau et son accompagnement. Réserver de préférence au 06 75 49 53 27.

**Gard Rhodanien**  
 • St-André-d'Olérargues - Manade du Joncas : Assiette tapas (5 €) - Assiette fermière (8 €) - Menu fermier (20 €) - Lieu abrité  
 • St-Laurent-de-Carnols - Ferme du Gubernat : Burger de canard - 10 €. Assiettes fermières - 8,50 €. Café gourmand.  
 • St-Alexandre - Les escargots de Jacko : Assiette tapas (8 €) - Menu fermier (17 €) - Menu enfant (8,50 €) - Réservation nécessaire jusqu'au 23 Avril : 06 33 17 87 11  
 • Issirac - La Fermette : Assiette fermière (5 €)

**Cèze Cévennes**  
 • St-Florent-sur-Auzonnet - La Caracole : Menu fermier (18 €)  
 • Beaucaire - Chèvrerie du Nourriguier : Repas fermier (plat à base d'oeufs, salade du jardin, dessert maison) : 10 € - sur réservation au 06 12 31 37 39

**Restaurateur par des prestataires partenaires**

**Alès - Natur'truck**  
 Chez Spiruline Arc en ciel au Domaine de Gressac  
 Assiette Dégustation Bio - 9,10 € - Burger végétarien et potage toasts maison - 9,50 € - Menu Petit fermier - 7,50 € - avec le chef "La Grenattitude"

**Verfeuil - La Cheffe aux fourneaux**  
 Assiettes à base d'agneau et de légumes bio

**Bagnols - Gaufonomie**  
 Gaufres salées et sucrées avec les produits du "Petit Gard" en ciel, Mas de la Courme et de la Chèvrerie Carassoule et "La Grenattitude". d'autres producteurs locaux Formule dégustation à 10 € (Plat, salade et dessert).

Le Gard "De Ferme en Ferme" 2019