

# L'Hérault de Ferme en Ferme

les 27 et 28 Avril 2024

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

## Des fermes engagées...

### ► Agriculture Biologique

### ► Nature & Progrès

### ► HVE : Haute Valeur Environnementale

► **Accueil éducatif à la ferme (CIVAM Racines Hérault)**  
accueil.frcivamlr@gmail.com - 04 67 06 23 39

► **Accueil Paysan** : hébergement, restauration, et animations touristiques

► **Paniers de Thu** : réseau citoyen de circuits courts : www.paniersdethau.fr

► **Sud de France** : valorisation des productions régionales

► Réseau des Boutiques Paysannes

## 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
- 👄 Goûter
- 🛏 Hébergement

## ► Des fermes numérotées et balisées !

Pour faciliter vos déplacements, les fermes sont numérotées. 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 chaque ferme, l'épouvantail vous indique que vous êtes arrivés ! Les agriculteurs vous accueillent entre 10h00 et 18h00 le samedi et le dimanche.

► **Bien équipés**  
Pensez 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. Ne prenez pas le volant après avoir bu.

*Nous vous rappelons que les enfants sont les bienvenus mais restent sous la responsabilité des parents durant toute la visite et les animations réalisées sur les fermes.*



# Avant-Monts et Grand Orb



A1

## GAEC AgroSymbiose FAGO Stéphane CLERC, Marion MAHUT, Loïc BELFORT

**Truites et plantes en aquaponie** ■ Pézènes-les-Mines

Venez découvrir la première ferme aquaponique du Languedoc-Roussillon ! Nous produisons des légumes, aromates, micro-pousses et fleurs comestibles, le tout en symbiose avec un élevage de truites. Ce mode écologique fonctionne à l'eau de pluie et permet une grande économie d'eau. Jeunes agriculteurs, nous sommes ouverts depuis tout juste un an !

► **Au programme** : Visite de la serre et du système aquaponique **toutes les heures** (durée approximative 45 min). Dégustation sur place et vente à la ferme (pensez à votre glacière pour le poisson !).

Hameau de Taussac, 201 route de Prat Mouillat, 34600 Pézènes-les-Mines - 07 87 33 22 66  
contact@agrosymbiose.com / http://www.agrosymbiose.com/

A2

## Domaine de Pouzes Gaëtan et Sophie DE CLOCK

**Infusions, huiles essentielles** ■ Pézènes-les-Mines

Artisans-paysans engagés, nous aimons faire connaître nos champs de plantes aromatiques et médicinales, cultivés en agroécologie et totalement intégrés aux paysages et à la biodiversité de ce valon sauvage.

► **Au programme** : Agri-balade interactive à la découverte d'une vingtaine de variétés locales, de notre grange séchoir ainsi que de nos outils auto-construits. **Départs des agri-balades** : 10h00, 11h00, 12h00, 14h00 15h00, 16h00.

Puis dégustation d'infusions et d'aromates sur fromage de chèvre frais.

► Nombreux jeux sur les plantes, leur parfum et leurs bienfaits et animations dans les arbres.

2443, route de Bédarieux, 34600 PEZENES-LES-MINES  
06 16 57 54 58 - contact@pouzes.fr / https://pouzes.fr

A3

## Le petit moulin de Léonce Ange et Manu KUBICA

**Huile d'olive** ■ Montesquieu

Après avoir quitté la région pendant plus de 30 ans, nous sommes revenus à la propriété familiale. Nous avons défriché, retaillé et planté. Fiers du travail accompli, nous serons heureux de vous recevoir pour vous faire déguster notre production d'huile d'olives, triturée sur place, et vous faire partager notre passion.

► **Au Programme** : Visites commentées du domaine et du moulin.

Hameau de Mas Castel, 34320 MONTESQUIEU  
06 12 22 96 41 - lepetitmoulindeleonce@gmail.com

A4

## GAEC La Ferme du Mas Rolland Laurence TESTA, Jonathan BEAUFILS, Christophe VAYRE

**Framages de chèvre fermiers, pèlardons AOP** ■ Montesquieu

Nous vous ferons découvrir avec passion nos 90 chèvres qui pâturent toute l'année dans la garrigue et dont le lait est transformé chaque jour en savoureux fromages.

► **Au programme** : Visite toute la journée, 15h balade avec les chèvres, 17h traite. Animation pour les enfants.

► **Restauration** : Goûter fermier à partir de 16h, réservation obligatoire avant le jeudi 25/04.

Rue des Lavoirs, Hameau Le Mas Rolland, 34320 MONTESQUIEU  
04 67 24 65 40 - laferme.dumasrolland@hotmail.fr  
http://lafermedumasrolland.com

A5

## Domaine de Montesquieu Frédéric Taillefer

**Vins** ■ Montesquieu

C'est dans notre domaine entouré de nos vignes que nous serons heureux de vous accueillir pour vous faire découvrir notre métier et déguster nos vins.

► **Au programme** : jeu de piste dans notre vignoble, visite de la cave, dégustation, animation, sculpture bois et pierre.

Domaine de Montesquieu, Hameau de Paders, 34320 MONTESQUIEU - 06 22 63 57 40 - dne.montesquieu@orange.fr  
https://DomainedeMontesquieu.pagesperso-orange.fr

A6

## La Part du loup Emilie de Basile DEQUIEDT

**Fromages, yaourts et glaces au lait de brebis** ■ Avène

Emilie et Basile vous feront découvrir leur ferme, créée en 2007, où ils élevent des brebis et fabriquent du fromage, des yaourts et des glaces.

► **Au programme** : visites guidées : 10h30, 11h30, 14h30, 15h30, 17h30.

Gouter à 16h30 : vente de glaces au lait de brebis (petits pots 1 ou 2 boules). **Repas fermier sur réservation avant le 21/04 au 06 72 80 16 96.**

Les Planes, 34260 AVENE - 06 72 80 16 96 / 06 33 37 34 47  
lapartduloup2@orange.fr / www.lapartduloup.com

## Bassin de Thu

### B1 Le Ranch aux Escargots Virginie MURCIANO

**Escargots, sirop de thym** ■ Saint Pargoire

Virginie, Hélicultrice, a le plaisir de vous accueillir et de partager son savoir-faire autour d'une agriculture respectueuse, sur son exploitation.

► **Au Programme** : Visites commentées : Samedi : 10h30, 11h30, 14h00, 15h00, 16h00, 17h00.

Dimanche : 10h30, 11h30, 14h00, 16h00, 17h00

15h : la Course d'Escargots !

► **Repas sur réservation** : Repas fermier autour de l'escargot -13€ - Sur réservation (places limitées).

34230 SAINT PARGOIRE (suivre les panneaux jaunes) - 06 02 16 39 76  
leranchescargots@hotmail.com / www.leranchescargots.com

B2

### Domaine De Besse Valérie PONS DUNOM

**Vins** ■ Saint Pargoire

Valérie vous fera découvrir son domaine viticole de 3 ha dans un cadre exceptionnel, sa cave, ses différents vins en IGP Hérault et sa passion. Le domaine est certifié en Agriculture Biologique depuis 2020.

► **Au programme** : Balade dans les vignes à 11h30 et 15h30, exposition de matériel de vinification, puis visite commentée de la cave, suivi d'une dégustation pour les plus grands et une initiation aux arômes du vin pour les plus petits.

► **Gôuter 4€** : une crêpe avec un verre de jus de raisin.

18 Hameau de Besse 34230 SAINT PARGOIRE - 06 87 12 11 56  
contact@domainedebesse.fr / www.domainedebesse.fr

B3

### Domaine les 3 Mazets Luc FONTA

**Vins** ■ Villeveyrac

Les 3 Mazets est un domaine viticole certifié bio depuis sa création en 2016. Le vigneron vous présentera la pratique de l'agroécologie, et les expérimentations mises en place pour produire des raisins sains et naturels, en respectant les cycles biologiques de la plante, régénérer la vie des sols et la biodiversité, etc.

► **Au programme** : Outils pédagogiques autour de l'écologie et l'agroécologie.

Dégustation des vins du domaine pour ravir les papilles et découvrir ces nectars gorgés de fruits. Expositions et exposé sur les thèmes : l'agroécologie, la vigne et le territoire du bassin de Thu.

► **Au programme** : Outils pédagogiques autour de l'écologie et l'agroécologie.

Dégustation des vins du domaine pour ravir les papilles et découvrir ces nectars gorgés de fruits. Expositions et exposé sur les thèmes : l'agroécologie, la vigne et le territoire du bassin de Thu.

► **Au programme** : Outils pédagogiques autour de l'écologie et l'agroécologie.

Dégustation des vins du domaine pour ravir les papilles et découvrir ces nectars gorgés de fruits. Expositions et exposé sur les thèmes : l'agroécologie, la vigne et le territoire du bassin de Thu.

► **Au programme** : Outils pédagogiques autour de l'écologie et l'agroécologie.

Dégustation des vins du domaine pour ravir les papilles et découvrir ces nectars gorgés de fruits. Expositions et exposé sur les thèmes : l'agroécologie, la vigne et le territoire du bassin de Thu.

► **Au programme** : Outils pédagogiques autour de l'écologie et l'agroécologie.

B5

## Mas De La Plaine Haute Olivier ROBERT

**Muscats de Frontignan - Vins de Pays** ■ Vic la Gardiole

Olivier ROBERT exploite la moitié d'un domaine familial en cave particulière. Sur 3ha de vignes contre la garrigue et face aux étangs, plusieurs cuvées artisanales sont produites en agroécologie et bio : Muscat de Frontignan, muscat sec, moelleux, IGP34 Collines de la Moure, vin blanc, rouge et rosé.

► **Au programme** : Visite commentée des vignes et de la cave, explications sur l'agroécologie et les techniques de vinification, suivie d'une dégustation des vins.

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

## Vallée de l'Hérault

### C1 Domaine des Garrigues - Weedling's Finest

**Famille WENDLING et Barbara BAUMGAERTNER**

**Chanvre CBD et produits à base de chanvre** ■ Aspiran

Venez découvrir le chanvre, cette plante aux mille vertus, et comment nous valorisons ses fleurs dans notre petite ferme. Nous vous expliquerons tout, de la culture à la transformation, mais aussi les dérivés qui mettent à mal cette plante bénéfique pour l'homme. Dans notre ferme les pratiques sont tournées vers le vivant et l'agroécologie, sans traitements chimiques.

► **Au programme** : A la rencontre de l'histoire du chanvre. De la fleur de chanvre au CBD.

Visites commentées samedi : 10h00, 11h30, 14h30, 16h

Visites commentées dimanche : 10h00, 11h30, 14h30

**Dimanche à 16h00** : Découverte des arbres le long du fleuve de l'hérault avec Paysarbre.

► **Restauration** : Repas sur réservation, limité à 20 personnes. Menu à 23€ : Samousses faits maison avec les légumes de saison de Roselene (Ferme Lous selces Aspiran), Rougail de saucisses fait maison d'après la recette réunionnaise familiale de Roselene, et élaboré à partir de ses cochons noirs, Gâteaux avec ou sans CBD, café ou tisane (au chanvre).

Domaine des Garrigues, l'Estagnola, 34800 ASPIRAN  
06 52 88 58 54 / weedlingsfinest@gmail.com  
www.weedlingsfinest.com / Weedlingsfinest

C2

### Mas Nicolas - La cinquième saison

**Pierre Guillez et associés**

**Blés variété anciennes et transformations (pâtes, biscuiterie), œufs, huile d'olives** ■ Paulhan

La cinquième saison au Mas Nicolas c'est un espace agricole productif en polyculture, un atelier de transformation, un lieu d'expérimentation, de formation et de rencontres autour de chantiers participatifs et de soirées culturelles. Venez déguster les produits de la ferme, et découvrir notre modèle en économie circulaire !

► **Au programme** : Visites découverte et dégustations : départs à 10h00, 11h00, 15h00 et 16h00.

Dimanche uniquement : «Mets de l'huile, du bon bio et du bon son». Le Sound system Ragga Youths Posse (reggae).

► **Restauration** de 12h00 à 15h00.

Menu à 20€ : salade feuilleté fromage chèvre, patates et légumes rôtis et cuisses de veau, macaron aux amandes sur crème anglaise fermière.

Menu enfant : Spaghettis frais, sauce de saison, crêpes ou gaufres.

Goûter de 16h00 à 18h00 : crêpes et gaufres confitures maison. Buvette associative.

Produits intégralement bio, locaux, et issus de notre ferme et du réseau de producteurs boutique paysanne de Gignac.

► **Quantités limitées, réservation conseillée sur le site de prévente** : Helloasso "Mas nicolas la cinquième saison" ou contact@lacinquiemesaison.org - 06 98 58 56 85

C3

### 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 15 paysans locaux.

► **Au Programme** : Visites par groupes : 10h30, 11h30, 14h30, 16h00, 17h00. Abris pour toutes les activités.

► **Restauration** : de 11h00 à 15h00 : Assiette de charcuterie des Agriolles - 15 €/pers. Assiette de fromage-glace - 5€

Domaine des Agriolles 34150 LA BOISSIÈRE - 06 66 57 51 36  
soulhier.dominique@wanadoo.fr

C4

## Ferme De l'Hort Simon JANSANA

**Framages fermiers de chèvre, tommes, yaourts, faisselles, rillettes, plats cuisinés** ■ Argelliers

La ferme 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. Il vous propose un accueil chaleureux et des visites passionnantes au contact de ses animaux qui vous permettront de découvrir une agriculture centrée sur le bien-être animal et la nature environnante.

► **Au programme** : Visites guidées de la ferme : 10h30, 11h30, 14h00, 15h00, 16h00 et 17h00.

Chemin de la Garonne, 34380 ARGELLIERS  
06 26 01 31 27 - fermedelhort@gmail.com / www.lafermedelhort.fr

C5

### Moulin du Mas Palat Sandrine & Sébastien MORA

**Huile d'olives** ■ Gignac

Passionnés par notre métier, nous vous invitons au domaine ! Vous serez initiés à la culture de l'olivier, aux secrets de l'extraction et à la dégustation des différentes huiles aux goûts fruités, doux et intenses. Découvrez les saveurs de nos produits dérivés : olives de table (Lucques, Picholine) et tapenades maison.

► **Au Programme** : Visites commentées du Domaine et du Moulin par groupe : 10h30, 11h30, 15h30, 16h30. Dégustation d'huile d'olive et produits dérivés.

Lieu-dit Mas Palat, 34150 GIGNAC - 06 45 73 68 36  
alexandre@maspalat.fr / www.maspalat-moulin.com

C6

### SCEA Les Clos d'Elis Elisabeth JACQUIER

**Vins** ■ Gignac

Installée depuis 2012, je propose de faire découvrir le travail saisonnier de la vigne en agriculture bio et l'élaboration des vins vivants sans aucun intrant ni filtration, mis en bouteille la veille !

► **Au programme** : Visite du chai, dégustation des cuvées du nouveau millésime mis en bouteille.

► **Restauration** : repas tiré du sac le midi avec mise à disposition d'un barbecue aux cepes de vigne.

Le samedi à partir de 19h30 soirée festive autour d'une bruscade et vins du domaine.

Sur réservation au 06 50 54 96 14

Mas de Boissonnade, chemin Vieux, 34150 GIGNAC - 06 50 54 96 14  
lesclosdelis@gmail.com / www.lesclosdelis.fr

## Pays de Lunel

E1

### Domaine Marco PAULO Sylvain PAUL

**Vins** ■ Saussines

Les vignerons Marc et Sylvain vous accueillera dans la cave familiale datant du 19ème siècle pour vous faire découvrir l'histoire du domaine et leur façon originale et artisanale de faire le vin.

► **Au Programme** : Description de la vinification et dégustation des vins.

38 rue des Aires, 34160 SAUSSINES - 06 22 20 91 67  
marcopaulo34@aol.fr / www.domainemarcopaulo.fr

E2

### Spiruline Croq'la Vie Thomas LEVEL

**Spiruline** ■ Entre-Vignes - Saint-Christol

Parcours découverte autour de la spiruline à la ferme Spiruline Croq' la vie de Saint-Christol. Thomas, producteur, vous fera découvrir ce super aliment de façon ludique et joyeuse, à travers une visite de l'exploitation et une exposition. Il vous expliquera son processus de récolte et vous parlera des bienfaits de cet aliment le plus complet au monde !

Ce sera aussi l'occasion de partager des dégustations à base de spiruline Croq' la vie. Au plaisir de se rencontrer !

► **Au programme** : Dégustations gratuites à l'issue de la visite.

Concours de dessins pour les enfants "Dessine-moi la ferme" avec lots à gagner.

► **Restauration** : Dégustations gratuites à l'issue de la visite et possibilité de se régaler à la ferme en réservant avant le 25/04 au 0695949836, un super bowl composé de préparations à base de spiruline et un dessert pour 10€.

303 Chemin des Cigales, 34400 ENTRE-VIGNES ST-CHRISTOL  
06 95 94 98 36 - spirulinecroqlavie@gmail.com

E3

## Domaine des Aires Christophe BRUN

**AOC Muscat de Lunel - IGP Pays d'Hérault blanc moelleux, rouge et rosé - Réillant et cartagène** ■ Lunel

Le Domaine des Aires est un domaine familial qui vous accueille afin de vous faire découvrir le Muscat de Lunel. Des panneaux explicatifs sur la vigne, sur le travail du vigneron sont à votre disposition.

► **Au Programme** : Visite commentée de la cave et dégustation. Découverte du matériel de vinification.

91, rue des Aires 34400 LUNEL - 06 83 30 67 43  
domainedesaires@yahoo.fr www.domainedesaires.com

E4

## Pépinière Les Sens des 5 continents Michèle et Eric DUBOIS

**Plantes d'ornement et comestibles** ■ Marsillargues

Venez découvrir 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.

Ateliers : Conseils jardin / Rempotage et/ou utilisation des plantes d'ornement en cuisine / Dégustation des élixirs des 5 Continents.

Espace pique-nique abrité et équipé / Serre pour événements. Stationnement camping cariste (autorisation gratuite 1 nuit).

Pépinière et Parc Floral Les Sens des 5 continents,  
34590 MARSILLARGUES - 04 67 71 96 09  
contact@lessensdes5continents.fr / www.lessensdes5continents.fr

E5

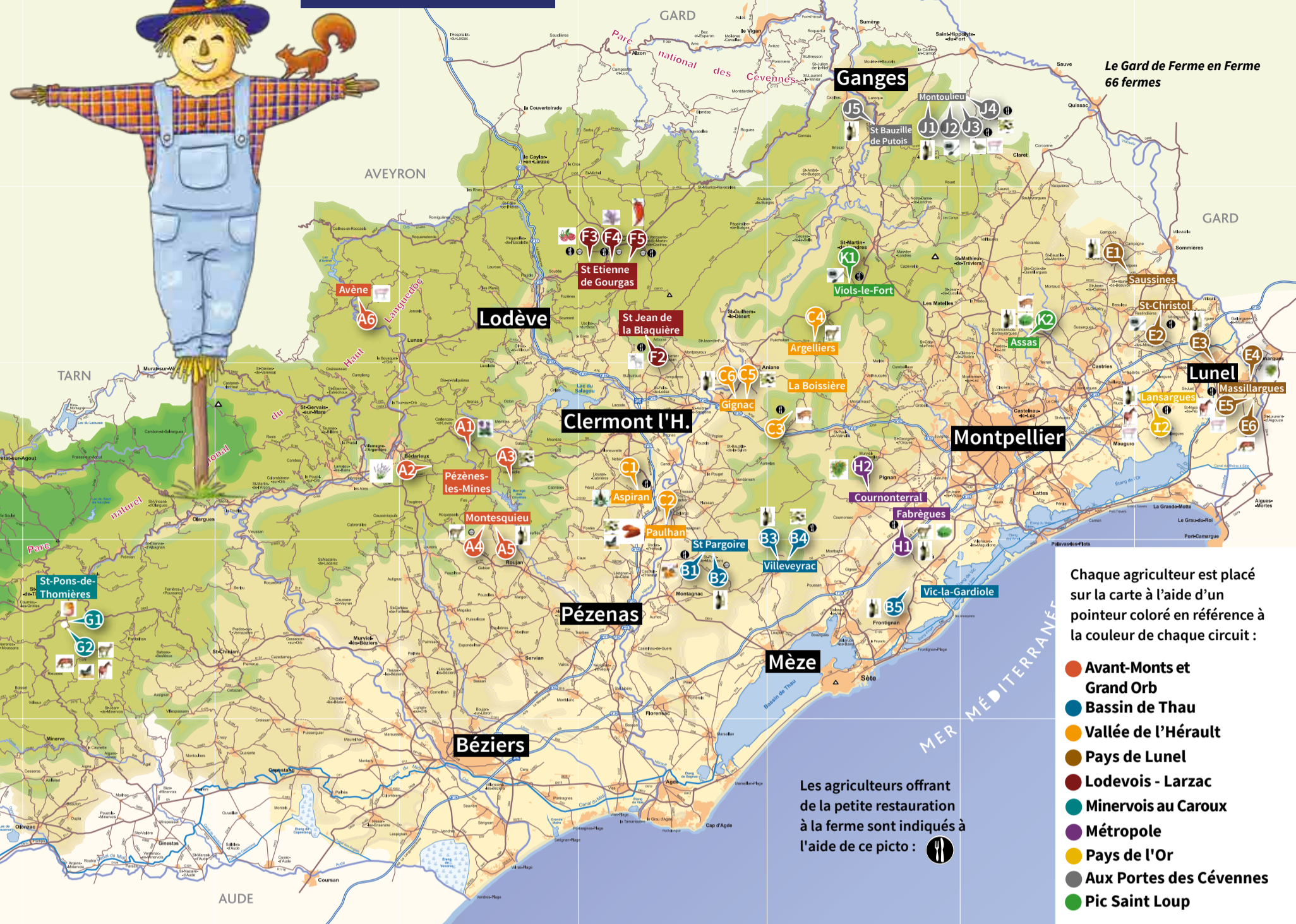
### La ferme des découvertes Jean CLOPES

**Brebis viande bio, Traction Animale, Attelage, Equitation de Travail** ■ Marsillargues

Ferme conservatoire aux portes de la Camargue Gardoise. Races locales rustiques : brebis raioles, chèvres du Rove, vaches et chevaux camarguais, chiens de Crau, volailles, chevaux et mule de trait pour la

# L'Hérault de Ferme en Ferme

27 & 28 Avril 2024



Les agriculteurs offrant de la petite restauration à la ferme sont indiqués à l'aide de ce picto :

Chaque agriculteur est placé sur la carte à l'aide d'un pointeur coloré en référence à la couleur de chaque circuit :

- Avant-Monts et Grand Orb
- Bassin de Thau
- Vallée de l'Hérault
- Pays de Lunel
- Lodevois - Larzac
- Minervo au Caroux
- Métropole
- Pays de l'Or
- Aux Portes des Cévennes
- Pic Saint Loup

## Animations avec Paysarbre

► Samedi à 15h00 -

### St Jean De La Blaquière

Ferme Au Petits Sabots (F2)

Découverte de la Forêt Méditerranéenne

► **Dimanche à 16h00 - Aspiran Ferme Domaine des Garrigues - Weedling's Finest (C1)**

Découverte des arbres au bord du fleuve de l'Hérault

## Lodevois et Larzac

### Aux Petits Sabots

Nicolas REDDAF

Savons et cosmétiques au lait d'ânesse



Chasse au trésor et visite libre de l'élevage.

A 17h00, dégustation de lait d'ânesse (si les mises bas le permettent).

Samedi à 15h00 : découverte de la forêt méditerranéenne avec Paysarbres - Les ânes mangent-ils des chènes ?

► **Restauration :** Crêpes au lait d'ânesse sucrées ou salées. Formule repas avec réservation conseillée (quantité limitée).

Rue des quatre coins, 34700 SAINT-JEAN-DE-LA-BLAQUIERE 06 22 39 72 56 - auxpetitsabots34@gmail.com www.auxpetitsabots.com



### ► Circuit pédestre :

Découvrez les fermes F3, F4 et F5 à pied ! Visites commentées des trois exploitations. Stationnement sur le parking des randonneurs (43.7781, 3.3805). Accueil et départ chez Mireille (43.7807, 3.3806)

#### ► Au programme :

Visites commentées toutes les heures Dégustations des produits des 3 fermes

#### Stand animé par la LPO :

jeux et discussion sur les liens entre biodiversité et agriculture.



► **Restauration :** repas chaud intégrant les produits des fermes, proposé par deux traiteurs locaux, Céline et Hélène. Dessert et goûter : sorbet bio au cornet ou en po et sirops de fruits rouges.



### Plein Fruits Marie PERRIQUET

Petits fruits rouges, sorbets, sirops, confitures



Marie vous fera découvrir la culture de ses petits fruits rouges et vous parlera des pratiques agroécologiques mises en place dans le but de garder un sol vivant. La fabrication de sorbets n'aura plus de secret pour vous et vous pourrez vous régaler avec différents parfums de sorbets et sirops.

#### ► Au programme :

Circuit balade. Stationnement sur le parking des randonneurs. Dégustation et vente de sorbet,

noubliez pas votre glacière ! Restauration sur place par des traiteurs locaux.

Vente de sorbets bio au cornet ou en pot : 3 € la boule et 5 € les 2 boules et sirops de fruits rouges à 1,5 € le verre.

5 rue de la chapelle Hameau d'Aubaygues, 34700 SAINT ETIENNE DE GOURGAS - 07 61 22 26 30 - mperriquet@gmail.com https://fr-fr.facebook.com/PleinFruits34700/



### Au Bout du Monde Mireille BOUSSAC

Pistils de safran, autres produits safranés



Mireille vous ouvre les portes de son exploitation, vous invite à découvrir la culture du Safran du Bout du monde et la magie de ce crocus qui vous étonnera de la terre à l'assiette. Vous pourrez déguster des produits dérivés au cœur du cirque du Bout du Monde.

#### ► Au programme :

Circuit balade. Stationnement sur le parking des randonneurs. Dégustation et vente de produits à base de piments. Restauration sur place par des traiteurs locaux.

4 rue du Bout du Monde, 34700 ST ETIENNE DE GOURGAS 04 67 88 10 14 - au-bout-du-monde@orange.fr / aouboutdu monde.fr



### Les piments du Bout du Monde Gwladys MARHIC

Piments, purées de piments, sauces pimentées, piments en poudre



► **Au programme :** Circuit balade. Stationnement sur le parking des randonneurs. Dégustation et vente de produits à base de piments. Restauration sur place par des traiteurs locaux.

107 rue du stade, 34700 ST ETIENNE DE GOURGAS - 06 60 81 89 70 - contact@piments-du-bout-du-monde.fr https://www.piments-du-bout-du-monde.fr lespimentsduboutdu monde



### Pépinière des Horts Elise GRENON

Plants d'arbres, arbustes vivaces et aromatiques méditerranéennes. Plants maraîchers

Venez découvrir les coulisses de la pépinière : des plantes aromatiques méditerranéennes aux plants maraîchers de variétés anciennes (tomates, aubergines, salades, etc.) cultivés en agriculture biologique.

► **Au programme :** Visites guidées, atelier semis pour petits et grands, quiz des plantes aromatiques. Goûter : fougasse d'Algues Mortes.

Mas des Vignes, Chemin des Condamines, 34660 COURNONTERRAL 06 99 19 11 89 - pepiniere.des.horts@gmail.com https://www.facebook.com/pepideshorts/ Pépinière des Horts

## Minervo au Caroux



### Abeilles et ruches Tristan PREELE



Tristan sera heureux de vous faire découvrir le monde fantastique des abeilles, avec une présentation du matériel pour produire le miel et la gelée royale, ainsi qu'une dégustation des différents miels.

06 12 67 17 57 - trist34@hotmail.fr www.abeilsetruches.com



### Ferme Les Therondels Jens KUITERT

Produits du terroir



Venez découvrir notre exploitation familiale avec nos vaches Dexter (maines), cochons, poules, pigeons, chiens, chats et cheval. Dans notre recherche de vivre en symbiose avec la nature, nous essayons de produire la plupart de la nourriture pour les animaux sur notre terrain, pour créer des circuits plus courts.

► **Au programme :** Visite guidée ou libre de l'exploitation pour découvrir les animaux présents. Les visites guidées sont à : 10h00, 11h30, 14h00 et 15h30. Il faut prévoir environ 1h pour la visite. Découverte de nos produits du terroir (viande de veau, fruits, légumes, etc.) selon la saison.

Avenue de Narbonne, 34220 ST-PONT-DE-THOMIERES Coordonnées GPS : 43.446910,2.737993 04 67 95 36 63 - jenskuitert1212@gmail.com www.therondels.com

## Métropole

### Domaine de Mirabeau Alison Lino (chèvres), Pauline Chatin (vigne), Thomas Richaud (maraîcher) LINO

Vins, légumes, fromages, glace, charcuterie



La ferme en polyculture élevage du Domaine de Mirabeau vous ouvre ses portes pour faire découvrir ses différentes productions en agroécologie : chèvres, brebis, cochons, ruches, vignes et maraîchage.

#### ► Au programme :

Visites guidées : 10h00 et 15h00 : Visite des cochons 10h30 : Balade dans les vignes à la découverte des cépages patrimoniaux. Rencontre avec les animaux de la ferme et leurs bébés.

11h30 : Visite de la cave et dégustation des vins. 14h : Maraîchage sur Sol Vivant et serre bioclimatique. 16h30 : Visite du troupeau et de la basse-cour.

Toute la journée : dégustation des vins, atelier semis, atelier réemploi des bouteilles en verre, livres jeux. ► **Restauration :** A partir de 12h00 : plateaux repas pour 2 (25 €) Menu (20 €) : charcuterie, salade repas et chèvre chaud lardé, dessert. Menu enfant (12 €) : saucisse ou merguez, salade de pâtes, jus de fruit bio, dessert. Merguez, saucisses, wraps végétariens... Réservation conseillée avant le 26/04 par sms. Goûter et café tout au long de la journée.

RD 114 34690 FABRÈGUES - 06 68 22 10 17 bonjour@vignedecocagne.fr www.vignedecocagne.fr / https://jardinsmirabeau.fr DomainedeMirabeau

### Pépinière des Horts Elise GRENON

Plants d'arbres, arbustes vivaces et aromatiques méditerranéennes. Plants maraîchers

Venez découvrir les coulisses de la pépinière : des plantes aromatiques méditerranéennes aux plants maraîchers de variétés anciennes (tomates, aubergines, salades, etc.) cultivés en agriculture biologique.

► **Au programme :** Visites guidées, atelier semis pour petits et grands, quiz des plantes aromatiques. Goûter : fougasse d'Algues Mortes.

Mas des Vignes, Chemin des Condamines, 34660 COURNONTERRAL 06 99 19 11 89 - pepiniere.des.horts@gmail.com https://www.facebook.com/pepideshorts/ Pépinière des Horts

## Pays de l'Or



### Domaine de l'Enclos de la Croix Agathe FREZOULS



#### Vins - Élevage ovin - Chevaux



Le domaine de l'Enclos de la Croix, domaine familial depuis 8 générations, est heureux de vous accueillir dans un lieu où cohabitent vignes, moutons, poules, arbres et chevaux en parfaite harmonie. Venez découvrir leur philosophie, la richesse de leur biodiversité et l'intérêt de l'agroforesterie dans un vignoble.

► **Au programme :** Tri des moutons avec le chien de berger, balades en calèche dans le vignoble avec nos chevaux de labour, plantation d'arbres, visite du vignoble, visite du potager, dégustation des produits issus de la biodiversité...

► **Restauration :** Aligot et saucisses.

2 Avenue Marius Alès, 34130 LANSARGUES - 06 71 56 11 88 commercial@enclosdelacroix.com / www.enclosdelacroix.com

## Aux Portes des Cévennes



### Domaine de Pradines Maxime LAPOUSTERLE



Maxime, vigneron de 37 ans, cultive 11 hectares de vignes et produit toutes ses bouteilles en verre consigné. Vins blanc, rouge et rosés sans ajout de sulfites, labellisé Bio mention Nature & Progrès pour un vin libre, sans filtration, le plus nature

#### ► Au programme :

Atelier gratuit de dégustation de vin, explication du cycle végétatif de la vigne, présentation du tracteur (dénommé Casey) et jus de raisin à volonté pour les enfants.

Domaine de Pradines, 34190 MONTLOULIEU - 06 10 79 18 69 maxime.lapousterle@gmail.com / www.domaine-pradines.fr



### Cevenn'Algues Florent AUCLAIR & Kévin SOULIÉ



Kevin et Florent vous accueillent sur la ferme de spiruline. Autour d'une dégustation de spiruline, venez voir et découvrir les différentes facettes de notre métier et faire connaissance avec cette micro-alghe ancestrale.

#### ► Au programme :

Présentation de la culture de spiruline. Dégustation de différentes préparations à base de spiruline séchée ou fraîche.

90 route départementale 108, 34190 MONTLOULIEU - 06 49 59 48 44 / 06 11 05 26 56 cevenn.algues@gmail.com / www.cevennalgues-spiruline.fr



### Elevage du Mas Neuf (GAEC) Guilhem, Béregère, Pauline, Fanny, Julia CHAFIOL



L'Elevage du Mas neuf et la Bergerie du Mas vous ouvrent leurs portes. La famille Chafiol élève canards gras et poulets fermiers et brebis laitière en plein air, dans le respect des animaux et de leur environnement. Depuis janvier, la famille s'agrandit. Un troupeau de brebis nous apporte également du bon lait, transformé en yaourt, caillés doux et pérails.

#### ► Au programme :

Toute la journée, visite de la ferme et des animaux et dégustations. Spécial p'tits loups, piscine de paille, espace jeux !

► **Restauration :** Repas sous abri. Assiette de tapas 14,50 € (foie gras, terrines, rillettes canards et poulet, fromage de brebis, pizza fritons). Sandwichs 7 € (magret ou rillettes canards).

Menu 25 € : Salade du mas (crème brûlée foie gras, terrines, rillettes, foie gras). Magret grillé ou cuisse confite, salade verte, fromage ou yaourt brebis (miel, sucre, confiture) ou crème dessert au chocolat.

Mas neuf, 34190 MONTLOULIEU - 06 32 28 08 19 contact@elevation-masneuf.com



### Oliveraie Barthélémy Alain & Franck BARTHELEMY

Olives & Huile d'Olives



Alain et Franck, père et fils, vous ouvrent leur porte et vous dévoilent les coulisses de leur oliveraie, leur atelier de transformation et leur moulin. Du champ à l'assiette, l'olive n'aura plus aucun secret pour vous !

► **Au programme :** Visite du moulin à huile de 10h00 à 12h00 et 14h30 à 17h00. Dégustation d'huile d'olive et d'olives. Présentation de la culture de l'olivier.

99 RD 108, 34190 MONTLOULIEU - 09 70 51 16 44 bonjour@oliveraiebarthelemy.fr / www.oliveraiebarthelemy.fr



### Domaine de Sauzet François MASSOL



Le Domaine de Sauzet se situe dans la vallée de Montloulieu, un vignoble dans une nature préservée et de toute beauté. Les vendanges manuelles et les vinifications sans sulfites permettent d'élaborer la gamme des vins biologiques du Domaine que vous pourrez déguster lors de votre visite. Venez découvrir notre domaine aux portes des Cévennes !

#### ► Au Programme :

- Visite du vignoble et des chais.
- Dégustation des vins bio du Domaine.

Route de Montloulieu, 34190 ST BAUZILLE DE PUOTOS - 06 29 35 23 66 oeno.sauzet@gmail.com / www.domaine-de-sauzet.fr

## Pic Saint Loup



### Les Siffleurs Laurène et François DURAND



Laurène et François sont très heureux de vous faire découvrir ce merveilleux aliment qu'est la spiruline, source de vitalité et d'énergie par une présentation de leur ferme et des différentes étapes de production.

#### ► Au programme :

Nous organisons deux circuits de visites le matin et deux l'après-midi. Les horaires de visites proposés sont à 10h, 11h00, 15h00 et 16h00. Prévoyez une heure par visite avec la dégustation et les éventuelles questions suscitées par notre présentation.

► **Restauration :** Entre 13h00 et 14h30. Une assiette repas végétarienne mettant à l'honneur la spiruline et les légumes de saison à 8 €, et à 10 € avec une grillade. Des boissons pour les grands et les petits seront aussi proposées.

Réservation obligatoire via contact@les-siffleurs.fr en précisant avec ou sans grillade.

Chemin de Pailhas - Ferme les Siffleurs, 34380 VIOLS-LE-FORT 06 24 85 72 07 - francois@les-siffleurs.fr / www.les-siffleurs.fr



### Domaine de Cassagnole Florence (Maraîchère), Christophe (vigneron et éleveur), Zoba (Boulangier)



Vins, légumes, viande de porc et pain

Eco-domaine, en agriculture Bio-Logique le Domaine de Cassagnole produit vins, légumes de saison, viandes de porc et pains. Florence, Christophe et Zoba se feront un plaisir de vous faire visiter ce site formidable. Venez découvrir un lieu respectueux du vivant où l'on peut prendre le temps de rêver et de s'émerveiller

#### ► Au programme :

De 10h00 à 18h00 visite libre possible sur le Domaine. De 10h00 à 12h00 : rencontre avec le boulangier. A 10h00, 11h00, 14h00, 16h00 et 17h00 : échange sur la viticulture et l'élevage de cochons. De 11h à 12h et de 15h à 16h visite du potager avec travail en traction animale (sous réserve).

► **Restauration :** De 12h à 14h restauration avec grillades, frites, pizzas, tartes, salades... réservation conseillée

Chemin de Bellevue, 34820 ASSAS 06 15 83 77 40 / cassagnole@wanadoo.fr