

JOURNÉES NATIONALES DE L'AGRICULTURE

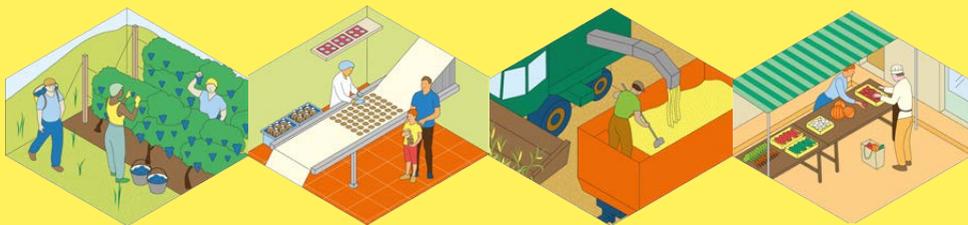
6.7.8.9
juin 2025

Mieux comprendre
l'agriculture pour
mieux consommer

www.journeesagriculture.fr | #JNAgri



**Les JNAgri à la Communauté
de Communes du Grand Orb**



Domaine de Pouzes

Lundi 9 juin de 15h30 à 18h, gratuit, sur réservation

Randonnée sur le domaine de Pouzes, balade en forêt sur les crêtes à l'écoute de la biodiversité, puis le long de nos champs bio de plantes aromatiques en pleine floraison, visite de notre grange-séchoir et dégustation d'infusions glacées en terrasse.

Venez découvrir notre ferme familiale en plantes aromatiques, à travers une randonnée forestière sur les crêtes du domaine de Pouzes (450 m), puis le long de nos champs de plantes (PPAM) cultivées en agroécologie. En fin de balade, une visite de notre grange séchoir sera proposée, suivie d'une dégustation d'infusions de Pouzes.

Une randonnée odorante d'1h30 à travers un maquis et une garrigue en fleur puis dans nos champs en pleine floraison (avec dénivelé). A l'écoute d'une biodiversité locale protégée, au titre de refuge chauves-souris et selon le programme des Terres & des Ailes de la LPO notamment. Nous vous dévoilerons aussi l'art d'un bon séchage, du tri des herbes aromatiques afin de conserver la couleur, la saveur et les bienfaits de ces plantes méditerranéennes vernaculaires.

Nous cultivons une vingtaine de variétés de plantes aromatiques et médicinales AB sur 5 hectares au cœur d'un vallon sauvage entouré d'une forêt méditerranéenne de type cévenol de 170 hectares.

Randonnée de 1h30 de marche avec dénivelé

Réservation obligatoire à contact@pouzes.fr

Ou au 06 16 57 54 58

Point de rendez-vous :

Domaine de Pouzes 34600 Pézènes-les-Mines - www.pouzes.fr

Prévoir chapeau, gourde et chaussures de randonnée



Les Rêves d'Annabelle

Samedi 7 et dimanche 8 juin de 10h à 19h

Entre nature, randonnées et gastronomie : un week-end à la ferme !



À l'occasion des Journées Nationales de l'Agriculture, venez découvrir mon exploitation maraîchère, un symbole de l'agriculture durable et locale. Entre visites, randonnées et dégustations, participez à la valorisation de nos savoir-faire et de notre terroir, essentiels pour l'agriculture de demain.

PROGRAMME DES 2 JOURS

10h => Rendez-vous pour deux randonnées encadrées par des bénévoles du Comité Régional du Sport en Milieu Rural Occitanie, diplômés en randonnée et marche afghane (rendez-vous devant la boutique voir QR CODES pour localisation et inscriptions)

Option 1 : randonnée avec dénivelé sur petits sentiers qui vous fera visiter les hauteurs du hameau du Coural avec, comme cerise sur le gâteau, le sommet du Mont Peyreguille avec sa table d'orientation et sa vue panoramique imprenable !

Option 2 : balade familiale sur chemins faciles avec vues imprenables sur le hameau du Coural et les alentours. Possibilité pour les plus courageux de monter au sommet de Costubague. Pendant la balade, une initiation à la marche afghane sera proposée !

L'option deux est aussi réalisable tout au long du week-end sans accompagnements (chemins balisés), à pieds ou en VTT.

15h => Visite d'une parcelle de l'exploitation, une expérience authentique au coeur de l'exploitation !

18h => Dégustation offerte de produits locaux

RENSEIGNEMENTS PAR TÉLÉPHONE au 06 98 71 66 02

Tout au long du week-end, restauration et boissons

Hameau Le Coural 34260 Avène

Prévoir chapeaux, eau et chaussures adaptées



Et aussi... AGROSYMBIOSE

Samedi 7 juin à 10h et 14h

AgroSymbiose, est une ferme située sur la Communauté de Communes Grand Orb sur le plateau de Pézènes-les-Mines à Taussac.

Sous une serre de 1 500 m², le système de production utilisé est l'aquaponie : cultures végétales en symbiose avec un élevage de poissons. Ce mode de production écologique permet une grande économie d'eau car il fonctionne en autonomie uniquement à l'eau de pluie.

Plusieurs types de produits sont cultivés sur place : des légumes et mini-légumes, aromates, fleurs comestibles et micro-pousses toute l'année et de la truite en saison (novembre à juin).

L'aquaponie est un mode de production maraîchère et piscicole couplant l'hydroPONIE (culture hors-sol) et l'AQUAculture (l'élevage de poissons). Ce système utilise le vivant (bactéries, cycle de l'azote) en circuit fermé. Il permet entre autres le bannissement des produits phytosanitaires et des antibiotiques. Ce mode de culture utilise la lutte biologique intégrée (introduction d'insectes auxiliaires d'agriculture) et se place donc en faveur de la biodiversité.

34600 Pézenes-les-Mines



LICIDOU

Samedi 7 de 15h à 18h et dimanche 8 juin de 10h à 12h et de 15h à 18h

Venez découvrir nos produits directement sur notre ferme !

Nous fabriquons de délicieux fromages au lait cru de brebis : yaourts, petits fromages frais, affinés et tommes.

La visite se fera par la bergerie, la salle de traite (aux heures de traite) et finira par une dégustation de nos produits.

Dans notre ferme familiale située dans le hameau de Vinas, nous élevons plus de 190 brebis laitières pour la transformation. Nous portons un intérêt fort à la cause animale et au respect de la saisonnalité de la lactation. Au Licidou, les bêtes sont respectées et chouchoutées !

Notre petite particularité réside dans le fait que notre élevage extensif et pastoral est gardé par un lama !

Le Licidou, hameau de Vinas 34260 Avène

