

F3 La Basse cour de la plaine **Beaucaire**
Audrey CIMINO
Poules pondeuses, pâtés et rillettes de volailles, poulets, pintades et chapons fermiers

Dans la plaine de Beaucaire, venez découvrir ma petite exploitation familiale de volailles élevées en plein air. Je pratique une agriculture raisonnée, respectueuse de l'environnement et du savoir-faire "à l'ancienne" de ma grand-mère !
Ma priorité est le bien être de mes animaux et mon objectif : vous fournir des produits de très bonne qualité qui vous feront retrouver le goût des saveurs d'autrefois !

► **Animations** - Pour les enfants : activités de coloriage sur le thème de la poule. 16h : ramassage des œufs.

2663 Chemin de Beauvoir 30300 BEAUCAIRE 06 10 84 78 84
 audrey.silvio30@gmail.com

F4 AMAP du Rouinet **Fourques**
Anne-Marie PELIZZARI
Légumes, fruits

Créée en 2006, par un couple d'agriculteurs installé de longue date sur l'exploitation, l'AMAP du Rouinet propose une grande variété de légumes et quelques fruits l'été. L'AMAP regroupe d'autres producteurs locaux (en viande, poisson, miel, produits laitiers...). Chaque consommateur signe un contrat d'engagement avec le producteur de son choix.

► **Visites guidées** de l'exploitation maraîchère à 10h, 11h, 12h, 14h, 16h et 17h.

Mas Sainte Marie Chemin du Rouinet 30300 FOURQUES
 06 21 06 12 63 fruitsetlegumes.pelizzari@wanadoo.fr
 1 Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne

Pays d'Uzès

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

Impasse du Mas de Rey 30700 ARPAILLARGUES - 06 13 90 69 32
 contact@or-occitanie.fr www.or-occitanie.fr

G2 Écurie Font Clarette **Arpaillargues**
Emmanuel PEDENEAU
Cartagène - Chevaux à l'attelage

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.

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



G4 Les Ruchers de l'Uzège **Sanilhac Sagriès**
Chantal, Patrick, Nicolas, Sébastien 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 SAGRIÈS - 06 78 28 51 91
 chantal.arnoux30@gmail.com Facebook Les Ruchers de l'Uzège

G5 Domaine Tardieu Ferrand **Argilliers**
Elsa et Nicolas TARDIEU FERRAND
Vins

Le Domaine Tardieu Ferrand est un trait d'union entre deux personnes et deux exploitations : l'une près d'Uzès sur les premiers contreforts des Cévennes et l'autre dans la partie la plus méridionale de la Vallée du Rhône. Animés par la même passion, et tous deux œnologues de formation, nous souhaitons vinifier des vins de qualité. Ainsi, la production est limitée afin de pouvoir y porter toute l'attention nécessaire.

► **Animations** : Dégustation des vins, explication des procédés de vinification des différents vins.

1000 route d'Uzès 30210 ARGILLIERS - 06 27 75 21 61
 domainetardieuferrand@gmail.com
 www.domainetardieuferrand.fr

Côtes du Rhône - Grand Avignon

H2 Mas de Carles **Villeneuve-les-Avignon**
Maraîchage, 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 maraîchage, 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'oliveraie.
 • Traités des chèvres à 17h.

► **Petite restauration** : places limitées. Menu à 15 € (entrée-plat - dessert - boisson non alcoolisée).

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

H3 Domaine de la Barotte **Roquemaure**
Vins AOC Lirac, AOC Tavel, AOC Côtes 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

► **Petite restauration** : Daube de la ferme + un verre de vin -12 €-. Réservez obligatoirement avant le 21 avril.

Quartier Tras Le Puy 30150 ROQUEMAURE 06 75 79 39 27
 domaineidelabarotte@gmail.com
 www.domaine-de-la-barotte.com

H4 La Chèvrerie d'Émilie **Roquemaure**
Fromages 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, poney vous attendent !
 Visites commentées à 10h, 11h, 14h, 15h, 16h, 17h.

► **Animations** : • Nourrissage des animaux à partir de 16h
 • Traités des chèvres à 17h00

► **Petite restauration** : Menu à 15 € (salade de chèvre chaud, porcelet à la broche avec son accompagnement, crêpe au lait de chèvre ou assiette de fromage de chèvre)
 Menu enfant (4 - 12 ans), 8 € : 2 saucissettes - frites maison - 1 crêpe au lait de chèvre
 Réservez nécessaire avant le 20 avril
 Goûter : crêpes au lait de chèvre

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 agricole, nous produisons des fruits et légumes en agriculture raisonnée. Nous proposons également des jus, des veloutés de légumes et des cardons. Venez découvrir nos jardins avec une petite balade à travers champs !

► **Animation** - Atelier cuisine autour des légumes de printemps à 10h30 et 15h30 - 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 **St-André-d'Oléargues**
Benoît LEGRAND
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 gommasio ou le chocolait à la spiruline !

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

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

I3 Manade du Joncas **St-André-d'Oléargues**
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 des 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 (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

I4 Domaine de Gressac **Verfeuil**
Laurence et Reto MICHELET David TEYSSIER
Vin Bio, élevage de chevaux 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 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 chevaux pure race Espagnole, de l'étalement aux poulains.

► **Animation** : Démonstration de dressage de jeunes chevaux à 11h et 15h.

Cuisine paysanne et gourmande avec La Cheffe aux fourneaux
 Salade aux légumes bio - Hamburger de poulet - Chèvre frais (La Fermette et Chèvrerie Carassoule à Issirac) - Tiramisu au safran de Manjolive

Quartier Clapeyret - 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.

► **Animation** : Atelier de dégustation des produits de la ruche, exposition, visite du rucher selon disponibilité. Atelier pour les enfants.

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

I6 Ferme du Gubernat **St-Laurent-de-Carnols**
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 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.

Route de Salazac 30200 ST Laurent de Carnols 04 66 82 70 90
 fermeudugubernat@orange.fr
 Facebook La Ferme du Gubernat

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

C'est une exploitation familiale viticole convertie en Agriculture Biologique, depuis 2001.
 Venez découvrir nos premiers Côtes du Rhône bio dans un cadre agréable !

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

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 !
 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 €) : 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 €).

► **Pique-nique** : Possibilité d'acheter du pâté, du saucisson... pour vos pique-niques

► **Animation** : Nourrissage des porcs à 16h30

► **Animation** : Possibilité d'acheter du pâté, du saucisson... pour vos pique-niques

Chemin du Mas Goullou 07460 ST SAUVEUR DE CRUZIÈRES
 06 71 28 32 56 coshondescruzières@outlook.com
 Cochons des cruzières

I10 Chèvrerie de Carassoule **Issirac**
Lucie NICOLAS & Loïc PLAÇAIS
Fromages 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.

► **Animations** : Contes caprins à 12h, 14h, 16h - Traités des chèvres à partir de 16h00

Cuisine paysanne avec Les Délices en Goguette de 11h30 à 14h30
 Menu (15 €) : Soupe de roquette à la tome de chèvre ou tartine de chèvre chaud et salade. Lasagnes aux légumes et fromage frais de chèvre. Faisselle de chèvre accompagnée de miel ou confiture.
 Boissons : jus de fruits, vin et bière. Places limitées.
 Réservez nécessaire avant le 24/04 au 07 62 69 45 24

30760 ISSIRAC - 06 67 47 59 22 chevrerie.carassoule@netcourrier.com

I11 Le rucher de Noé **Aigueze**
Yann FRICAUD
Miel et produits de la ruche

Installé sur la commune d'Aigüeze, 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.

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

Cèze Cévennes

J2 Mas de Bruguerolle **St-Ambroix**
Xavier FAHY & David MACQ
Maraîchage, œufs, houblon, thé

David et Xavier vous accueillent dans cette maison de maître cévenole du 18^{ème} siècle, sur un terrain de 3 hectares en bord de Cèze et à vocation agro-écologique : venez découvrir botanique (rosiers, vivaces, graminées, arbres pluricentennaires), animaux (poules, oies, moutons, tortues) et cultures (fruits, légumes, thé, houblon), ainsi qu'une exposition d'épouvantails, concours auquel chacun peut participer en amenant sa création de l'année, et en votant (remise de 3 prix le dimanche à 18h) !
 *Règlement sur demande

► **Visites guidées** (parc et ferme) : 10h, 15h, 16h et 17h
 ► **Ateliers** (gratuits, sans réservation) :
 • 11h00 - «La culture du thé» - 14h30 - «Le semis au potager»
 ► **Repas fermier** (12 €) : œufs cocotte et légumes bio, tartine de péladon, brownie chocolat miel. Servi de 12h à 14h, et en intérieur s'il pleut. Sur réservation uniquement (au plus tard le 24/04).

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

J3 Clos La Roque **St-Ambroix**
AGNIEL & SIMON
Vins IGP Cévennes et IGP Ardèche

Dans un environnement protégé et en accord avec les principes de l'agroécologie notre petite propriété familiale nous permet, grâce à une grande diversité de terroirs, de proposer des vins originaux.

► **Animations** :
 • Samedi à 10h - Sentier de randonnée de "pierres en fleurs" à la découverte du patrimoine vernaculaire et floral autour des vignes
 • Dimanche à 14h30 : Démonstration de taille d'oliviers

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

J4 Cochons des Cruzières **St-Sauveur-de-Cruzières**
Barbara et Jean-Gabriel ESPERANDIEU
Terrine, saucisse, côte de porc...

Fils d'agriculteur et d'éleveur de porcs, j'ai décidé de suivre les traces de mon père. C'est en famille que nous élevons nos cochons plein air, de la naissance à l'engraissement pour arriver dans votre assiette. Ils sont nourris essentiellement avec de l'orge, du blé et des pois chiches cultivés sur nos terres et garantis sans OGM.

► **Animation** : Nourrissage des porcs à 16h30

► **Pique-nique** : Possibilité d'acheter du pâté, du saucisson... pour vos pique-niques

Chemin du Mas Goullou 07460 ST SAUVEUR DE CRUZIÈRES
 06 71 28 32 56 coshondescruzières@outlook.com
 Cochons des cruzières

Pays Viganais

K1 Ferme de Lacamp **Roquedur**
Marion BERTRAND & Alain PRADEL
Yaourts, fromages, confiture de lait

Nous élevons des vaches de race "Jersiaise" et "Abondance" pour le lait. Des vaches laitières dans les Cévennes, l'idée était intéressante, et transformer leur lait en une gamme de produits fermiers est devenu une passion !

► **Animations** : • Balade au pâturage, rencontre avec les vaches. • Brossage et caresses aux ânes. • Découverte des jeunes veaux élevés au biberon. • Dégustation de lait cru.

► **Petite restauration** : Sandwich à la saucisse ou au fromage -5 €-. Assiette fermière -12 € : Salade composée - saucisse grillée - fromage (vin et café compris)

30440 Roquedur 06 88 90 61 23 marionbertrandd@gmail.com

K2 Ferme de la Fabrègue **Avèze**
Audrey et Frédéric GROS
Porcs plein air, poules pondeuses, traiteur fermier. Gîte rural.

Nous vous accueillons dans notre ferme au bord de la rivière de l'Arre (commune d'Avèze). Nos animaux (cochons, poules, canards, lapins, agneaux) évoluent en plein air et sont nourris avec des céréales provenant du Causse tout proche. Vous faire découvrir notre métier, sera un plaisir !

► **Visites de la ferme** : de 9h30 à 12h et de 14h 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 €- Dessert -2 €-

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

Le Gard de Ferme en Ferme
 25 & 26 AVRIL 2020

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

Hébergement à la ferme

- **Ganaderia Barcelo - Quissac** - Chambres d'hôtes 3 épis www.masdusire.com
- **Domaine de Comiac - St Jean de Creulon-Gite** - www.domainecomiac.com
- **Domaine Catresse - Arpaillargues** - Gîtes ruraux, chambres d'hôtes http://lcatresse.fr/
- **Domaine de Gressac - Verfeuil** - 5 gîtes de charme - www.gressac.com
- **Manade du Joncas - St André d'Oléargues** - 2 roullottes - www.locationderoulotte.fr
- **Mas de Bruguerolle - St Ambroix** - Chambres, table d'hôtes, gîtes - www.masdebruguerolle.com
- **Ferme de la Fabrègue - Avèze** - Gîte 8 personnes -
- **Ferme des Gallines - Arrigas** - Gîte 3 épis 5 à 7 personnes - Ferme des Gallines

► **Liste des fermes proposant de la Petite Restauration**

Restauration par des prestataires partenaires dans le Gard Rhodanien :

- 14 Verfeuil - La Cheffe aux fourneaux au Domaine de Gressac - Salade de légumes bio - Hamburger de poulet (de La Fermette) - Chèvre frais (de la Chèvrerie de Carassoule) - Tiramisu au safran de Manjolive
- 15 Issirac - Les Délices en Goguette à La Chèvrerie de Carassoule - Menu à 15 € à base de fromage de chèvre. Places limitées. Réservez nécessaire avant le 24/04 au 07 62 69 45 24

Petite restauration réalisée par les agricultrices/teurs

- Pays Alésien - Gardons**
 - 16 Ribaute les Tavernes - Denis et Hélène Desmaret - Entre 12h et 14h30 - Lieu abrité
- Piémont Cévenol**
 - 17 Sauve - Asinerie des Garrigues - Crêpes au lait d'ânesse (2,50 €) Assiette tapas (6 €) - Assiette fermière (8,50 €) - Lieu abrité
 - 18 Quissac - Ganaderia Barcelo - Assiette fermière à base d'escargots (8 €)
 - 19 Uchaud - Ferme Puech Cabrier - Assiettes fermières à partir de 5 € Gourmandises sucrées
- Camargue gardoise**
 - 20 Aimargues - Longhorn Ranch - Hamburger de Longhorn (5 €) - Hamburger du ranch (5 €) - Assiette du cowboi (1,5 €). Assiette dégustation (4 à 8 €)
 - 21 St-Laurent-d'Aigouze - Ferme de la Sestièrre - Assiette fermière (10 €) : grillade d'agneau et son accompagnement. Réserver de préférence au 06 75 49 53 27.
- Pays de Nîmes**
 - 22 St Gilles - Les délices du Samandre - Gardianne de taureau. Agrillade St. Gilloise et riz. Gras double de taureau. Grillades. Riz au lait bio, moelleux au chocolat, madeleine à la farine de riz, crème dessert bio...
 - 23 Beaucaire - La Pegaudiou - Assiette de charcuterie (4 €) Sandwich de saucisse de boeuf (6 €)
- Terre d'Argence**
 - 24 Bellegarde - Au Jardin d'Helix - Assiette tapas pour 2 pers. -7 €- Assiette menu -15 €. Réservez nécessaire à jusqu'au 23 Avril au 06 42 66 66 88
- Cèze Cévennes**
 - 25 Roquemaure - Domaine de la Barotte - Réservation obligatoire avant le 21 avril. Daube de la ferme + 1 verre de vin -12 €-
 - 26 Roquemaure - Chèvrerie d'Emilie - Réservation nécessaire avant le 20 avril. Menu -15 €. Menu enfant -8 €. Gouter - crêpes au lait de chèvre
 - 27 St-André-d'Oléargues - Domaine Algal - Crêpes salées et sucrées à la spiruline
 - 28 St-André-d'Oléargues - Manade du Joncas - Assiette tapas (6 €) - Assiette fermière (9 €) Lieu abrité
 - 29 St-Laurent-de-Carnols - Ferme du Gubernat - Burger de canard (11 €). Assiettes fermières (9 €). Café gourmand.
 - 30 St-Alexandre - Les escargots de Jacko - Assiette tapas (8 €) - Menu fermier (17 €) Menu enfant (8,50 €) - Réservez nécessaire jusqu'au 21 Avril : 06 33 17 87 11
- Pays Viganais**
 - 31 Roquedur - Ferme de Lacamp - Sandwich saucisse ou fromage -5 €-. Assiette fermière -12 €-
- Beaucaire - Chèvrerie du Nourriguer** - Sandwichs : chèvre, cheddar salade - terrine de cabris ou volaille. Assiette de fromage, crêpes et glaces au lait de brebis.
- Pays d'Uzès**
 - 32 Arpaillargues - Terres d'Uzès - Crêpes salées et sucrées, sorbets et sirops.
 - 33 Sanilhac Sagriès - Ruchers de l'Uzège - Café gourmand (servi toute la journée)

► **Reservations nécessaires**

De Ferme en Ferme
 c'est aussi en Ardèche

Pour trouver les fermes, suivez les flèches jaunes !

Reportez-vous aux encarts de chaque ferme pour trouver l'adresse exacte !

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

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