

L'Hérault de Ferme en Ferme

les 27 et 28 Avril 2019

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**
- Accueil éducatif à la ferme** (CIVAM Racines Hérault)
- Accueil Paysan** : hébergement, restauration, et animations touristiques
- Paniers de Thau** : réseau citoyen de circuits courts : www.paniersdethau.fr
- Sud de France** : valorisation des productions

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 covoiter !**

Légende

- Possibilité de pique-nique sur place
- Repas ou sac pique-nique à la ferme
- Chiens acceptés si tenus en laisse
- Chiens interdits
- Lycée agricole - Domaine pédagogique

Montpellier - 16 Avril à 20h
Cinéma Le Diagonal
Projection du film "Terre à Terre" suivi d'un apéro paysan

Béziers - 10 Avril à 19h
à la Cosmopolithèque.
Film "Circuits courts : gouverner et innover dans les territoires" suivi d'un apéro paysan

Infos pratiques

Des fermes numérotées et balisées !
Pour faciliter vos déplacements, les fermes sont numérotées de 1 à 51 sur la carte.
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 la 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.

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.

Pays de Roujan

1 La Ferme du Mas Rolland
E.CAUMES, Jonathan RIBEIRINHO, Laurence TESTA - Montesquieu -
Fromages de chèvre fermiers, pelardons AOP

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 :
Toute la journée : animations ludiques pour petits et grands. 11h : fabrication de fromages. 15h : balade avec les chèvres.
A partir de 16h : goûter fermier avec les produits de la ferme (à partir de 2 €). A partir de 17h : traite.

Le Mas Rolland 34320 MONTESQUIEU - 04 67 24 65 40
laferme.dumasrolland@hotmail.fr Lafermedumasrolland.com

2 La Bartassière
Nathalie BARTHE - Nefflès -
Salades sauvages, herbes, sablés, caramels, sachets de lavande, sirops à tisanes

Dans son domaine de 5 ha à flanc de colline, reprenant les traditions paysannes de son enfance, la Bartassière vous guidera sur les chemins de la "Nature Pourvoyeuse".

Au Programme :
Visite du domaine. Dégustations.

Assiette repas et son dessert (10 €) - samedi et dimanche
Sur Réservation !

Route de la Resclauze 34320 NEFFLÈS - 06 09 49 32 91
labartassiere@gmail.com
https://sites.google.com/site/labartassiere

3 Ferme écologique expérimentale de la Roquette
Gilles PLANCHON - Tourbes -
Spiruline

Les spiruliniers qui vous accueillent seront heureux de vous faire découvrir la spiruline, ses bienfaits et sa production familiale et artisanale. Vous pourrez découvrir différentes préparations et en particulier des préparations délicieuses à base de spiruline fraîche.

Au Programme
Visite de la ferme, observation au microscope, dégustation de préparation à base de spiruline fraîche.

14 chemin de la Roquette 34120 TOURBES - 06 83 71 86 59
gillesplanchon9@gmail.com https://spirulinasolutions.fr

4 Le ranch aux escargots
Virginie MURCIANO - Saint Pargoire -
Escargots, sirop de thym

Virginie, jeune héliocultrice, a le plaisir de vous accueillir et de partager son savoir-faire, ainsi que ses différents projets sur son exploitation de 3 hectares.

Au Programme : Visite pédagogique, en associant l'histoire de la commune de Saint-Pargoire, avec son activité héliocole, suivie d'une dégustation. Dimanche à partir de 15 h : courses d'escargots.

Samedi 13 h : repas fermier sur réservation (12 €), places limitées !

Lieu pour le week-end "De Ferme en Ferme" : Lieu dit La Vabre 34230 SAINT PARGOIRE (suivre les panneaux jaunes)
06 02 16 39 76 - leranchescargots@hotmail.com

5 Ferme Lafon de Lacan
Odile BOUTIÈRES - Saint Pargoire -
Fromages de chèvre

Odile vous propose de découvrir ses chèvres et l'élevage équin, déguster ses différents fromages de chèvre tout en découvrant la boutique à la ferme.

Ferme Auberge : repas à la Ferme Auberge le Samedi midi avec ou sans réservation et le dimanche avec réservation. Assiette repas : saucisse de porc, légumes, salade, plateau de fromage. Tarif : 14 €.
Ferme auberge accessible aux handicapés.

34230 SAINT PARGOIRE 04 67 88 72 66 - odile.boutieres@gmail.com

6 La Ferme des Saveurs
Nelly et Christophe BRODU - Villeveyrac -
Fromages fermiers, Faisselles, Yaourts, Tommes

Soyez curieux de notre métier-passion et de notre fonctionnement !

Au Programme : Initiation à la traite, dégustation de lait et du fromage (8h et 17h30). Comment fait-on du fromage (10h) ? Soins des plantes par les plantes (15h). Sortie avec le troupeau, le chien et son berger (10h et 16h le dimanche). Pour les enfants : décoration du pigeonier (15 €). Amenez vous couverts !

Mas Saint-Farriol - Route de Loupiac 34560 VILLEVEYRAC
06 75 69 24 32 - lafermedessaveurs@orange.fr

7 Moulin de la Dentelle
Muriel DE LA TORRE - Villeveyrac -
Huile d'olive mono et multi variétales, culture traditionnelle et bio, olives lucques vertes et noires, tapenades de picholine, savon, gel douche, huile sèche

Muriel vous fera découvrir les différentes huiles élaborées par ses soins ainsi que ses olives tapenades et pâtes d'olives.

Visite explicative du moulin. Balade dans les oliviers : samedi 15h, dimanche 10h et 15h. Confection d'un aïoli : dimanche 12h. Dégustation des huiles olives et différentes olives.

Repas samedi midi : à base de produits de saison. Sans réservation : 12 €. Dimanche 12h30 : repas fermier réservation obligatoire (attention places limitées) : 17 €. Salade et beignets cuits à l'huile d'olive - Jambon à la broche, rosti de topinambour, pomme de terre, fromage de chèvre ou de brebis.

Moulin : 35 Rue Sautaroach 34560 VILLEVEYRAC - 07 89 61 78 92 - delatorremuriel@orange.fr Moulineladentelle.com

8 Coqui Thau
Christian VILA - Marseillan -
Huîtres, moules

Christian vous fera découvrir ses méthodes et pratiques culturelles de la production d'huîtres. Venez déguster ses coquillages directement sortis de l'eau ! Huîtres et moules crues ou gratinées et bruschade de moules.

Petite restauration : Huîtres et moules crues ou gratinées, bruschade de moules, huîtres braisées et sardines grillées certains jours.

Assiette de coquillages à partir de 6 €. Réservation conseillée.

30 Chemin de l'Étang 34340 MARSEILLAN 06 12 77 23 87
coquithau@gmail.com http://coquithau.com

9 Mas de La Plaine Haute
Olivier ROBERT - Vic la Gardiole -
Muscadet de Frontignan - Vins de Pays

Olivier ROBERT exploite la moitié d'un domaine familial en cave particulière. Sur 4 ha de vignes contre la garrigue et face aux étangs, plusieurs cuvées artisanales sont produites en Bio : Muscadet de Frontignan, muscadet sec & moelleux, IGP34 Collines de la Moure, vin blanc, rouge et rosé.

Au Programme : Visite commentée des vignes et de la cave, suivie d'une dégustation des vins produits sur l'exploitation (vins blancs, rosés, rouges, muscades).

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

10 Vallée de l'Hérault
Les Cochons des Agriolles
Dominique SOULLIER - La Boissière -
Ferme sans OGM, ni lisier, Viande et charcuterie de cochon

Visite de la ferme, de son élevage de cochons plein air dans le respect d'une agri-culture paysanne, sa boutique «Ô Champs» où vous trouverez les produits de 15 paysans locaux.

Au Programme :
Visites par groupes : 10h30-11h30-14h30-16h00-17h00. Assiette fermière avec les produits de la boutique sur réservation (12 € - hors boisson).

Domaine des Agriolles 34150 LA BOISSIÈRE - 04 67 55 57 88
soullier.dominique@wanadoo.fr www.ochamps.fr

11 Ferme de l'Hort
Simon JANSANA - Argeliers -
Fromages fermiers de chèvre, tommes, yaourts, faisselles, rillettes, plats cuisinés

Simon a créé la ferme de l'Hort en 2011. Il souhaitait réaliser son rêve d'enfant et vivre de sa passion : élever des chèvres et produire du fromage fermier. Il vous propose un accueil chaleureux, associant l'agriculture raisonnée, la pastoralisme et l'authenticité de ses produits.

Au Programme :
Visites à 10h30-11h30-14h-15h-16h et traite chèvres à 17h.

Chemin de la Garonne 34380 ARGELIERS
06 26 01 31 27 - lafermedelhort@gmail.com www.lafermedelhort.fr

12 Les Clos d'Elis
Elizabeth JACQUIER - Gignac -
Vins

Nous vous proposons de découvrir le cheminement de la culture de la vigne à l'élaboration du vin, suivi d'une dégustation commentée des différentes cuvées et de plusieurs millésimes.

Au Programme : Visite du chai de vinification et d'élevage suivie d'une dégustation accord met/vin.

Mas de Boissonnade 34150 GIGNAC 06 50 54 96 14
lesclosdelis@gmail.com www.lesclosdelis.fr

13 Pic Saint Loup
Domaine de L'Oulvie
Hélène VIALLA - Combaillaux -
Huiles d'olive, olives, vinaigres...

Le domaine s'étend sur 30 ha. Il est le fruit d'une belle histoire de famille où est pratiquée une agriculture bienveillante. Venez partager leur passion et valeurs : respect de la faune et de la flore, le bien-manger, l'éthique... et déguster les produits !

Au Programme :
Visite commentée de l'oliveraie en tracteur (10-20 pers), sur réservation.
Vidéo sur les récoltes d'olive et la fabrication d'huile d'olive.
Repas "Restaurant Paysan" : Les Tartines du Moulinier avec légumes de saison. Tarif : 15 €/pers - 12 € (pour les - de 12 ans).

Mas de Fourques 34980 COMBALLAUX - 04 67 67 07 80
helene.oulvie@gmail.com www.oulvie.com

14 Lutin Jardin
Élodie et Yézid ALLAYA - Montferrier sur Lez -
Légumes et fruits bio, œufs bio et produits transformés (coulis, confitures, soupes...)

Yézid et Élodie vous accueillent à Lutin Jardin au bord du Lez, dans leur ferme en polyculture-élevage et en agriculture biologique de 4 ha. Découvrez comment les ateliers produits et agneaux optimisent la production des légumes.

Au Programme :
Visite commentée de Lutin Jardin à 10h30, 14h et 16h (durée 1h15). Visite en autonomie possible. Dégustation et vente des produits de la ferme toute la journée.

Chemin de la Meule 34980 MONTFERRIER SUR LEZ 06 10 23 53 68
accueil@lutinjardin.fr http://lutinjardin.fr

15 Mas Gourdou
Benoît THEROND - Valflaunès -
Vins AOP Pic Saint Loup et Safran

Exploitation familiale, le Mas Gourdou est implanté au cœur du terroir AOP du Pic Saint Loup. Une petite production de safran, accompagne la production de vins blanc, rosé et rouge aromatisés issus de petites parcelles entourées de plantes méditerranéennes.

Au Programme : Visite commentée de la safranerie, du vignoble et de la cave bâtie selon des principes d'éco-construction.

Mas de Gourdou 34270 VALFLAUNÈS - 06 22 63 34 25
jtherond@masgourdou.com www.masgourdou.com

16 L'Étrier des Cabanelles
Philippe ARTAUD - Valflaunès -
Élevage équin et énergies renouvelables

Approche naturelle du cheval "équitation relationnelle" pour les chevaux adultes et pour les poulains de l'élevage. Alimentation des chevaux et entretien de tous les locaux sans utilisation de produit chimique. Utilisation de l'homéopathie et des huiles essentielles.
Exposition de différents isolants naturels et explication de l'énergie photovoltaïque.

Les Cabanelles 34270 VALFLAUNÈS - 04 67 55 11 90
contact@lescabanelles.fr www.lescabanelles.fr

17 Les Aromatiques du Pic Saint Loup
Fatiha PRATLONG - St-Martin-de-Londres -
Transformation et vente de plantes aromatiques. Charmoules, huiles aromatiques, sirops, liqueurs

Découvrez le jardin de plantes aromatiques cultivé en agriculture biologique par Fatiha et Marco. Au pied du pic Saint Loup, ils cultivent plus d'une cinquantaine d'espèces différentes qui leur permet d'élaborer des produits naturels pour enchâter votre cuisine.

Au Programme : Visite commentée du jardin. Dégustation de nos produits.

Chemin de la Liquière 34380 SAINT-MARTIN-DE-LONDRES
06 74 17 33 31 - aromatiques.picsaintloup@gmail.com
www.aromatiques-picsaintloup.fr

18 Élevage de chèvres du Rove
Sandra et Michel CARRIE - Rouet -
Fromage de chèvre, faisselles, brousses, yaourts, viande de chevreaux de lait, rillettes

Venez découvrir la chèvre du «Rove», race rustique dans son milieu naturel (voir les chèvres en garigue : de 14h à 17h30 départ toutes les 30 mn).
Du lait au fromage, suivez les étapes de la fabrication : tout au long du week-end (10h-18h).

Le Frouzet 34380 SAINT-MARTIN-DE-LONDRES - 06 60 44 24 57 - carrie.michel@wanadoo.fr

19 L'Aubrac des Garrigues
Roland SALERY - Rouet -
Viande de boeuf et de porc, conserves

Au nord du pic st loup nous ferons découvrir notre troupeau de vaches Aubrac élevées en plein air, dans les garrigues de l'Hortus l'hiver et sur le mont Aigoual l'été. Découvrez également notre élevage de porc plein air.

Au Programme : Visite guidée en petits groupes, dégustation. Repas servi de 12h à 13h30 le samedi et dimanche : assiette de charcuterie, salade, veau marengo, pelardon, dessert, café - 13.00 €

Les Camps Rouet de Valflaunès 34380 ROUET - 06 87 47 16 92 - 06 26 19 07 81 - salery.gaec@hotmail.com

20 Pays de Lunel
Domaine Marco Paulo
Marc et Sylvain PAUL - Saussines -
Vins

Nous vous accueillons dans notre cave qui date de 1850 pour vous faire découvrir notre métier de vignerons, l'histoire du domaine, ses spécificités et bien sûr, déguster notre gamme de vins.

Au Programme : l'historique du domaine, l'élaboration de nos vins selon des techniques originales, dégustations.

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

21 Les Ruchers des Aires d'Oc
Xavier VALADIER - Saussines -
Miel, pain d'épices - Huile d'olive

"L'happyculteur" sera heureux de vous faire découvrir les saveurs de ses différents miels, ainsi que son huile d'olive, obtenus grâce au travail conjoint des abeilles et des hommes pour une agriculture durable.

Au Programme : Petite exposition de matériel et dégustation

Producteur à SAUSSINES - 06 12 49 31 22
xavier.valadier@laposte.net

22 La Chèvrerie des Cornues
David de MONTFUMAT - St Jean de Cornies -
Fromages de chèvre

L'éleveur et la fromagère seront heureux de vous faire découvrir leurs chèvres "biscornues" et les produits issus de leurs élevages.

Au Programme :
Découverte du troupeau et dégustation des produits de la ferme.

166 chemin des Devezes 34160 ST JEAN DE CORNIES - 06 50 18 88 94
lachevrieedescornues@aol.fr www.la-chevrerie-des-cornues.fr

23 Manade Salvini
Frédéric SALVINI - St-Christol -
Élevage taureau, vaches, veaux

Venez découvrir cette passion d'élever des taureaux sauvages.

Au Programme :
Démonstration de tri de bétail par les gardians et leurs chevaux (11h).
Visite tractée au milieu des taureaux (14h et 16h).

La Bruyère 34400 SAINT-CHRISTOL
06 66 38 52 76 - frederic.salvini@gmail.com

24 Domaine des Aires
Christophe BRUN - Lunel -
AOC Muscat de Lunel - IGP Pays d'Hérault blanc moelleux, rouge et rosé - Pétillant et cartagène

Découvrez le muscat de Lunel !

Au Programme : Visite commentée de la cave et dégustation. Découverte du matériel de vinification. Expo d'affiches explicatives sur le domaine et le travail de la vigne.

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

25 Mas du Peyron
Muriel et Jean CLOPÈS - Marsillargues -
Brebis viande bio, Traction Animale, Attelage, Équitation de Travail

Ferme conservatoire aux portes de la Camargue. Races locales rustiques à petits effectifs : Brebis raiolles, chèvres du Rove, Chiens Berger de Crau, poules provençales, vaches et chevaux camargues, chevaux de trait et moules polévines.

Savoir-faire : éducation des animaux de travail, prestations et formations en traction animale, attelage et équitation de travail, solutions pour une agriculture durable et paysanne.

Au Programme : Découverte des activités de la ferme, exposition de matériel, repas sur réservation.

Route de Saint-Laurent-d'Aigouze 34590 MARSILLARGUES
06 15 06 01 31 - jean.clopes@wanadoo.fr

26 Pépinière de la Grande Calinière
Eric DUBOIS - Marsillargues -
Plantes d'ornement et comestibles, Elixirs du Parc Floral des Cinq Continents

La Pépinière de la Grande Calinière, la Caverne d'Alibaba des plantes. 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 : rempotage et/ou utilisation des plantes d'ornement en cuisine - conseils jardin - dégustation des Elixirs du Parc Floral des 5 Continents. Espace pique-nique abrité avec tables et chaises. Hébergement camping car.

Chemin des parties 34590 MARSILLARGUES - 04 67 71 96 09 - Port. pépinière : 06 38 04 53 67 - contact@lessendes5continents.fr
www.lessendes5continents.fr - Facebook Lessendes5continents Pépinière & Parc Floral

Facebook L'Hérault de Ferme en Ferme
www.defermeenferme.com
et Montpellier - 16 avril à 20h au Diagonal. Après payan
CINÉ DÉBAT : Béziers - 10 avril à la Cosmopolithèque
TOMBOLA : gagnez 10 paniers & 3 nuits à la ferme !
Vente de produits fermiers
Petite restauration à la ferme
Visites & Dégustations gratuites !

Venez fêter nos 10 ans !

Portes ouvertes dans 51 fermes de 10h à 18h

De Ferme en Ferme

27 & 28 AVRIL 2019

Tombola spécial 10 ans !

13 lots à gagner
Sur chaque ferme, participez à la Tombola "L'Hérault de Ferme en Ferme" pour gagner : 10 Paniers garnis de produits fermiers de 30 à 80 € et...

- 1 nuit dans un lodge avec jacuzzi au Domaine de l'Oulvie - Combaillaux - pour une valeur de 165 €.
- 1 nuit d'hébergement pour 2 personnes au Domaine l'Hort del Gal - Béziers - visite de la ferme, dégustation des vins et jus de fruits pour une valeur de 90 €.
- 1 nuit en caravane parmi les animaux de la ferme, pour 2 personnes. À la Ferme du Perrier - Nissan lez Enserune - pour une valeur de 45 €.

Retrouvez «De Ferme en Ferme» dans toute la France, le même week-end !

www.defermeenferme.com

L'Hérault de Ferme en Ferme est organisé par la Fédération Régionale des CIVAM Occitanie
Maison des Agriculteurs - Bât B
Mas de Saporta - CS50023
34875 LATTES CEDEX
tél. 04 67 06 23 37 www.civam-occitanie.fr
Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural
Facebook L'Hérault de Ferme en Ferme

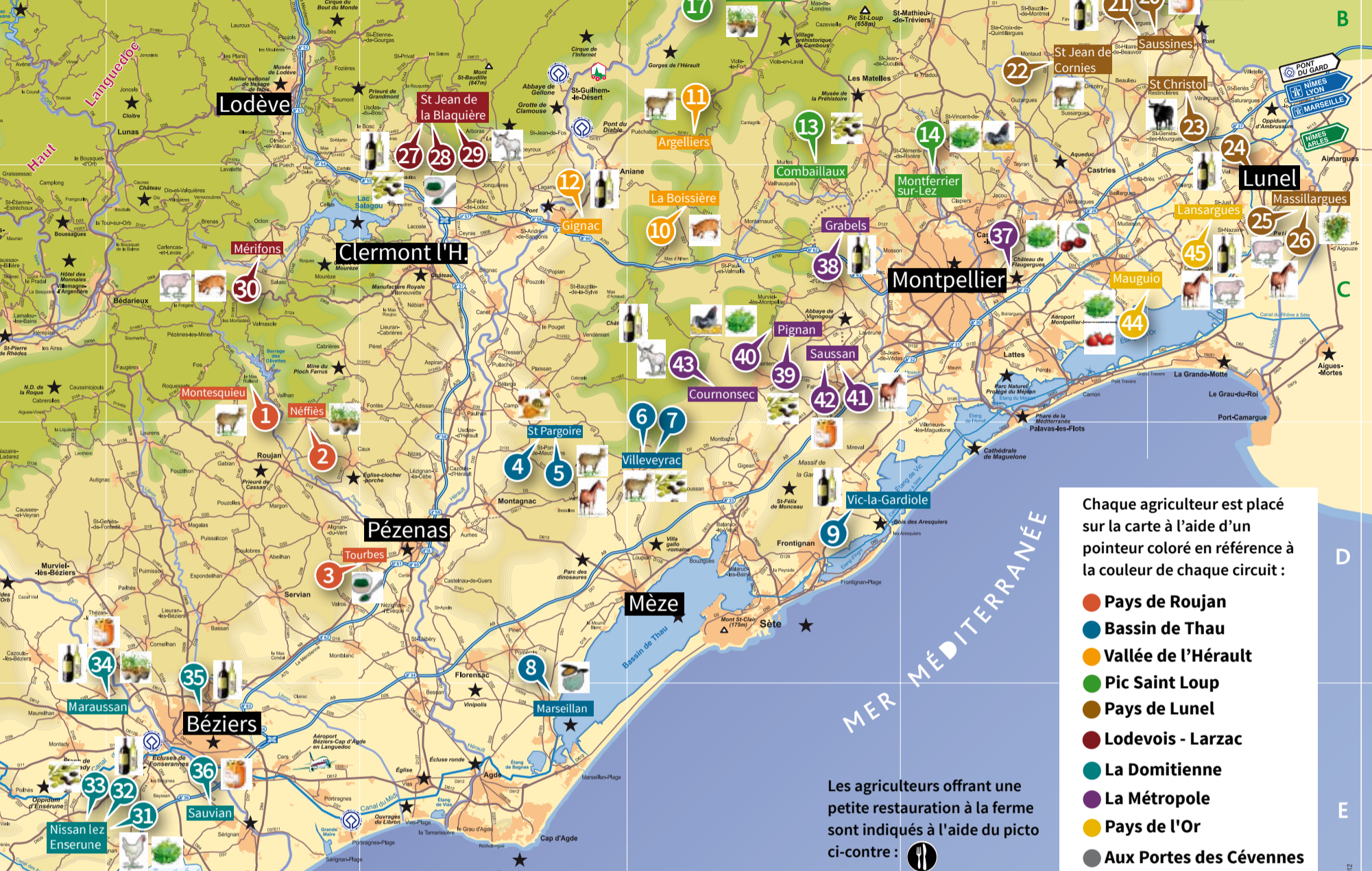
avec le soutien de :

Les Agriculteurs de L'Hérault de Ferme en Ferme

L'Hérault de Ferme en Ferme

27 & 28 Avril 2019

De Ferme en Ferme
 Environ 600 fermes ouvertes simultanément en France, les 27 et 28 avril 2019.
 51 paysans dans l'Hérault vous accueillent de La Domitienne aux Portes des Cévennes !
 106 fermes à découvrir dans l'Hérault et le Gard !



De Ferme en Ferme, c'est aussi dans le Gard ! 55 producteurs vous accueillent

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

- Pays de Roujan
- Bassin de Thau
- Vallée de l'Hérault
- Pic Saint Loup
- Pays de Lunel
- Lodevois - Larzac
- La Domitienne
- La Métropole
- Pays de l'Or
- Aux Portes des Cévennes

Les agriculteurs offrant une petite restauration à la ferme sont indiqués à l'aide du picto ci-contre :

Petite restauration à la ferme

- | Pays de Roujan | Lodevois Larzac |
|---|---|
| <p>1 Montsquier - La Ferme du Mas Roland
A partir de 16h, goûter fermier.</p> <p>2 Roujan - La Bartassière
Assiette repas + dessert (10 €).
Sur réservation : 06 09 49 32 91.</p> | <p>27 St Jean de la Blaquièrre - Capitelte des Salles
Assiette du Larzac - 15 € - sur réservation, uniquement 48 h avant ! : 06 86 98 33 48.</p> <p>30 Mérfions - Ferme de Mérfions
Sandwichs paysans chauds, frites, boissons, crêpes...</p> |
| Bassin de Thau | La Domitienne |
| <p>4 St Pargoire - Le Ranch aux escargots
Repas fermier (12 €) seulement le samedi 27/04 - Réservation : 06 02 16 39 76.</p> <p>5 St Pargoire - Ferme Lafon de Lacan
Ferme Auberge - Réservation pour le dimanche : 04 67 88 72 66.</p> | <p>31 Nissan lez Enserune - La Ferme du Perrier
Assiette fermière surprise + 1 verre de vin : 10 €. Réservation obligatoire avant le 23 avril - 06 47 01 77 56.</p> |
| Vallée de l'Hérault | La Métropole |
| <p>6 Villeveyrac - La Ferme des saveurs
Seulement le dimanche 28/04
Sur réservation : 06 75 69 24 32</p> <p>7 Villeveyrac - Moulin de la Dentelle
Sam. : sans réservation - Dim. : Repas fermier (17 €), réservation obligatoire, places limitées - 07 89 61 78 92.</p> | <p>32 Montpellier - Ferme urbaine de la Condamine
Petite restauration végétarienne entre 8 et 12 € (de 12h à 14h30).</p> |
| Pic Saint Loup | Aux Portes des Cévennes |
| <p>8 Marssillargues - Domaine de l'Oulivie
Repas "Restaurant paysan" (15 €/personne - 12 €/enfant).</p> | <p>33 Brissac - Domaine d'Anglas
Restauration samedi soir et dimanche midi : salades, pizza et autres gourmandises. Réservation conseillée - 04 67 73 70 18.</p> |

Lodévois - Larzac

- 27 **Capitelte des Salles**
 Estelle et Frédéric SALLES
 • St Jean de la Blaquièrre
 Vins AOP Terrasses du Larzac et huile d'olive
- Au cœur des Terrasses du Larzac, Estelle et Frédéric vous ouvrent les portes de leur cave familiale à St Jean de la Blaquièrre, une belle bâtisse en pierre du XIXème siècle. Histoire d'une famille qui a construit capiteltes et murets en schistes ocre ou rouges... Aux côtés d'Estelle, oenologue, passionnée, labellisée Racines (Accueil éducatif et social), vous découvrirez non seulement un terroir, une histoire, mais aussi des vins «cousus main» de belle qualité... Une harmonie des gens, des vins et des lieux...
- **Au Programme** : 10h : visite de la cave. 11h : initiation à l'oenologie. 11h30 : dégustation (vins et huile d'olive). 13h - 15h : assiette du Larzac de la boutique «Aux P'tits Producteurs» et verre de vin (15 €) sur réservation 48 h avant au 06 86 98 33 48 (places limitées).
 15h - 18h : visite et Dégustation (vins et huile d'olive). **Toute la journée** : exposition de peinture / découverte de la série d'étiquettes «Hommage à Sabine Christin» (un euro par coffret et 10 % des œuvres seront reversés à l'association Etincelles).
- Route de Rabieux 34700 ST JEAN DE LA BLAQUIERE - 06 86 98 33 48
 estelle@capitelte-des-salles.com www.capitelte-des-salles.com
-
- 28 **Spiruline et framboise**
 Maud VANLAER
 Spiruline et plants maraichers Bio
 • St Jean de la Blaquièrre
- Je suis heureuse de vous faire découvrir ma culture de spiruline, mon oliveraie menée en agriculture biologique et mes cultures maraichères biologiques sur buttes. La beauté des piémonts du Larzac ainsi que sa faune et flore locale si particulières offrent un cadre exceptionnel à mon travail. Merci à la nature, qui me permet une culture harmonieuse !
- **Au Programme** : Animation avec un microscope pour une approche réaliste et scientifique de la spiruline, visite et dégustation des produits arboricoles et maraichers de la ferme. Visite de la pépinière de plants maraichers biologiques...
- 891 Route de St Privat 34700 ST JEAN DE LA BLAQUIERE
 06 98 18 19 17 spirulineframboise@free.fr
 http://spirulineframboise.free.fr

Aux Petits Sabots

- 29 **Aux Petits Sabots**
 Nicolas REDDARF
 Savons et cosmétiques au lait d'ânesses
 • St Jean de la Blaquièrre
- Découvrez l'élevage d'ânesses laitières de Nicolas et Virginie, leur mode de production du précieux lait d'ânesse et la conduite de l'élevage dans le respect du bien-être de l'animal. Venez faire connaissance avec Skippy le Baudet de Provence, Harry et Holly leurs mères et le reste de la grande famille ! Parking à 10 minutes à pied de l'élevage.
- **Au Programme** : Visite commentée toutes les 40 minutes de 10h à 18h. Démonstration de la traite à 11h30 et 15h30.
- Route de Rabieux 34700 ST JEAN DE LA BLAQUIERE
 06 22 39 72 56 auxpetitsabots34@gmail.com
-
- 30 **GAEC Mérfions**
 Charcuterie du Salagou
 Florence et Luc MARTIN
 Porc et agneau 100 % plein air
 • Lac du Salagou
- Aux bords du lac du Salagou (parc régional exceptionnel), nous vous ferons découvrir dans les dunes de ruffes du Salagou, notre élevage plein air de cochons rouges (race Duroc) et de nos brebis rouge de Roussillon. Venez visiter notre charcuterie (sans sel nitré et sans additifs et OGM).
- **Au Programme** : Visites commentées toutes les 45 minutes de 10h à 12h et de 14h à 17h.
- A partir de 11h30 : sandwichs paysans chaud : 8 € / barquette de frites : 2,50 € / crêpes à base de lait de brebis : 2,50 € / boisson (vin ou sirop) : 1,50 € / Café offert.
- 34800 MERIFONS 06 79 84 69 86 lucuc007@hotmail.fr

La Domitienne

- 31 **La ferme du Perrier**
 Sandrine CAILLOT
 Légumes de saison, confitures, sirops, volailles vivantes, volailles prêtes à cuire sur commande
 • Nissan lez Enserune
- Les fermiers auront le plaisir de vous faire visiter ce havre de paix pour les animaux de la ferme.
- **Au Programme** : 10h à 12h : visite de la ferme à dos d'âne, à poney ou en Sulky (pour les enfants). 11h : atelier jardinage de 14h à 15h : concours de dessin (thème: animaux de la ferme). 16h : je nourris les poules. 17h : remise des prix pour les 3 plus beaux dessins. Petite Restauration de 12h30 à 14h : assiette fermière surprise (viande + légumes) + un verre de vin : 10 € - réservation obligatoire avant le mardi 23 avril
- Route de Salles d'Aude 34440 NISSAN LEZ ENSERUNE 06 47 01 77 56
 lafermeduperrier@gmail.com Facebook La Ferme du Perrier
-
- 32 **Domaine St Georges les Cardinelles**
 Christine TARROUX
 Vins IGP Coteaux d'Enserune, Pays d'Oc
 • Nissan lez Enserune
- Découvrez ce domaine familial et son chai semi-enterré plusieurs fois centenaire. Dégustation gratuite de la gamme des vins (régulièrement médaillés au Guide Hachette, Concours Vignerons Indépendants, Feminalise...).
- **Au Programme** : Visite de la cave. Découverte du métier de viticulteur-vigneron. Initiation à la dégustation avec découverte des arômes. Atelier Sophro-Oenologie (le samedi 16h et 17h, sur réservation).
 • Coin lecture, modélisations de ballons pour les enfants : peinture au vin, tour sur bois... Pique-nique possible dans le jardin du Domaine.
- 7 rue du Square 34440 NISSAN LEZ ENSERUNE - 04 67 39 45 04
 contact@cardinelles.com www.cardinelles.com

La Métropole

- 33 **SCEA Galinette**
 Jean-Michel GAREIL
 Huiles d'olives, olives Lucques et pâte d'olives
 • Nissan lez Enserune
- Chez Galinette, découvrez le métier d'oléiculteur tout en dégustant olives lucques et des pâtes d'olives, vous serez initié à la dégustation des huiles et pourrez visiter les vergers.
- **Au Programme** : mise en route du moulin de Nissan et fabrication de farine à l'ancienne.
 Petite Restauration, les 27 et 28/04 : plateau de l'oliveron - 8 € - le 28/04 : gardianne de taureau de Nissan aux olives - 10 € - sur réservation
- 6 rue de la Pinède 34440 NISSAN LEZ ENSERUNE
 06 81 63 23 52 jmgareil@fleur-dolive.fr www.fleur-dolive.fr
-
- 34 **Domaine de Perdiguer**
 Laure Guinot
 Vin, miel, plantes aromatiques bio
 • Maraussan
- Édifié au XIVe siècle, le Château de Perdiguer veille sur son vignoble depuis des centaines d'années. Aujourd'hui c'est une exploitation diversifiée : grandes cultures de céréales, plantes aromatiques bio, parcelles d'agroforesterie, rucher, caveau de dégustation et de vente...
- **Au Programme** : Visite groupée en remorque, départ toutes les heures à partir de 10h30. Visite des parcelles d'agroforesterie et de plantes aromatiques puis découverte du caveau et dégustation des vins.
- 34370 MARAUSSAN 04 67 90 37 44 contact@domaineperdiguer.fr
 www.domaineperdiguer.com

La Métropole

- 35 **Domaine l'Hort del Gal**
 Michel VICQ
 Fruits et légumes, vins, jus de fruits, confitures
 • Béziers
- Venez découvrir la passion du métier d'agriculteur dans une exploitation polyculturelle au cœur d'un ancien monastère.
- **Au Programme** : 10h et 15h : visite de l'exploitation. 11h30 et 17h30 : atelier semis et plantations. 13h : repas fermier sur réservation 12 €/pers. 16h30 : goûter sur réservation 2 €/pers. Animations permanentes : jeux pour enfants, découverte des arômes, dégustations, espace pique-nique.
- 638 route de Sérignan 34500 BÉZIERES 04 67 36 65 40
 lhortedgal@wanadoo.fr www.domainelhortdelgal.fr

Les Miels de mon Moulin

- 36 **Les Miels de mon Moulin**
 Carole GOMEZ
 Miels
 • Sauvian
- Découvrez nos différents miels produits sur l'exploitation et dégustez des gourmandises maison toutes à base de miel. Nous vous donnerons toutes les explications sur le travail de l'apiculteur et vous éclairerons sur cette magique l'abeille !
- Lieu dit l'estagnol 34410 SAUVIAN 06 11 71 60 53
 lesmielsdemonmoulin@orange.fr www.lesmielsdemonmoulin.com

La Métropole

- 37 **Ferme Urbaine Collective de la Condamine**
 Loïc Besson, Léa Chikitou, Edouard Kerleau, Julie Rodriguez, Jeremy Schuh
 Légumes, fruits
 • Montpellier
- Ce collectif s'est installé en bordure de ville, afin de produire des légumes et des fruits biologiques et de les diffuser localement. Riches de leurs diverses expériences, ils et elles pratiquent une agriculture s'inspirant du maraîchage sur sol vivant, en lien avec leur environnement naturel et social.
- **Au Programme** : Visites commentées de la ferme et dégustation à 10h30, 14h30 et 16h (duree 1h). Visite ludique pour les enfants à 14h30 (duree 1h). Toute la journée, vente de légumes et de plants, boissons locales et coin enfants. Petite restauration végétarienne de la ferme de 12h à 14h30 (entre 6 et 12 €).
- 1372 B rue des Marels 34000 MONTPELLIER 09 62 52 48 93
 fermeurbaincollective@gmail.com https://fucc.fr/

Domaine Mas de Piquet

- 38 **Domaine Mas de Piquet**
 Lycée Agricole de Montpellier
 Constance CUNTY
 Vins
 • Grabels
- Situé à la limite Nord de Montpellier, le domaine pédagogique Maspique vous ouvre ses portes. Du vignoble à la cave, venez découvrir le cœur de la formation viticole Montpellieraine dans une ambiance chaleureuse et familiale.
- **Au Programme** : Visites commentées du vignoble et de la cave, ateliers de dégustation et initiation aux arômes du vin pour petits et grands. Présentation des itinéraires techniques en agriculture biologique, biodiversité et raisonnée. Démonstration de matériel agricole (Intercep) de la ferme : 11h30-14h - 15h-16h.
- Ancienne Route de Ganges 34790 GRABELS 06 84 71 86 71
 constance.cunty@educagri.fr Facebook Domaine Maspique

Olive et Garrigue

- 39 **Olive et Garrigue**
 Christophe CINCON
 Huile d'olive
 • Pignan
- Je serai heureux de vous accueillir sur mes oliveraies pour vous faire découvrir le site intégré dans Natura 2000, et les différentes variétés d'olive qui donneront des huiles aux saveurs complexes et variées.
- **Au Programme** : Visite de l'oliveraie, explication du mode de production et dégustation des produits
- Suivre le fléchage à partir de l'école de la Bornière
 34570 PIGNAN 06 22 53 55 70 oliveetgarrigue@gmail.com

Arnaud et Jessica

- 40 **Arnaud et Jessica**
 Arnaud et Jessica ARMAND
 Fruits et légumes de saison - Horticulture
 • Pignan
- Arnaud et Jessica vous accueillent pour partager leur passion du monde agricole.
- **Au Programme** : Visite commentée de la ferme maraîchère bio et de ses vaches laitières, sa boutique et ses animaux : lapins, poules, Loula le petit veau.
- Assiette Bio : Samedi et dimanche midi (12 €)
- Route de Lavérune 34570 PIGNAN 06 61 42 51 64
 contact@arnaudbio.fr www.arnaudbio.fr

Centre équestre Pachka

- 41 **Centre équestre Pachka**
 Marie DARRÉ BELTRAN, Stéphane DARRÉ
 Elevage de chevaux
 • Saussan
- Découvrez nos poneys et chevaux : mode de vie, habitudes et soins nécessaires à leur bonne santé. Nous serons heureux de vous présenter la relation homme/cheval, de la naissance d'un poulain jusqu'à ses premiers pas sur des pistes de compétitions internationales.
- **Au Programme** : Visite commentée à 10h et 11h puis à 13h30, 15h et 16h30. Pour les enfants balade poney gratuite (dans le club), parcours d'initiation encadré (laser game, slalom...) tarif 3 €.
- Petite restauration : buvette avec produits locaux.
- Route de Lavérune 34570 SAUSSAN 06 86 97 55 56
 ce-pachka@hotmail.fr www.ce-pachka.fr

Miellerie Rucher de l'Estagnol

- 42 **Miellerie Rucher de l'Estagnol**
 Thierry MENDEZ
 Miels
 • Saussan
- L'happyculteur sera heureux de vous faire découvrir les saveurs de ses différents miels ainsi que les produits de la ruche, obtenue grâce au travail conjoint des abeilles et des hommes pour une agriculture durable.
- Chemin du Tourtorel 34570 SAUSSAN 06 78 30 80 60
 rucherdelestagnol@gmail.com www.rucherdelestagnol.com

Domaine de Terre Mégère

- 43 **Domaine de Terre Mégère**
 Marion TOLMAU, Quentin WARNERY, Olivier MOREAU
 Vins, ânes
 • Cournonsec
- Nous sommes trois jeunes vigneron qui exploitons 12 hectares de vignes en bio et depuis peu élevons des ânes en pleine garrigue.
- Venez découvrir nos vins et nos animaux dans la cour de notre cave au centre du village de Cournonsec.
- **Au Programme** : Toute la famille pourra se défier sur des grands jeux de plateau en bois (association "villa/jeux", sous l'oeil bienveillant de nos ânes et de "Syrah", la cochonne du domaine !)
- Pour les amateurs de vin : visite et dégustation des vins à même la cuve. Atelier assemblage à partir des purs cépages en cuve : repartez avec une bouteille de votre création (10 €) !
- Petite restauration le midi.
- 34660 COURNONSEC 04 67 85 42 85
 terremegere@wanadoo.fr www.terremegere.fr

Pays de l'Or

- 44 **Mas St Martin**
 Olivier COZON
 Légumes, fraises
 • Mauguio
- Nous sommes heureux de vous accueillir sur notre exploitation en ce début de printemps autour des futures cultures d'été et des premières fraises que nous aurons le plaisir de vous faire déguster.
- **Au Programme** :
 • Visites de 9h à 12h et de 15h à 18h.
 • Atelier initiation aux semis : initiation aux aromatiques.
- Présentation de notre reconversion Bio.
- Route de Candillargues 34130 MAUGUIO 06 09 51 35 84 - 04 67 29 35 62 jardinsaintmartin@gmail.com
 www.lespaniersdesaintmartin.fr

Domaine Enclos de la Croix

- 45 **Domaine Enclos de la Croix**
 Agathe FREZOUOLS
 Vins - Traction animale - Elevage ovin
 • Lansargues
- Créé en 1814, le Domaine Enclos de la Croix a pris un virage il y a environ 40 ans. Huit générations d'une famille passionnée et fidèle à son terroir ont successivement pris en main la culture du domaine viticole de 23 hectares pour la mener peu à peu vers une agriculture biologique : ni engrais chimique, ni pesticides, retour à la traction animale et des moutons pour désherber l'hiver !
- **Au Programme** :
 • Dégustation des vins et des produits de la ferme.
 • Participation aux travaux de la vigne.
 • Balades en calèche avec les chevaux de labour (dimanche).
 • Visite de la bergerie.
 • Ateliers ludiques autour du vin.
 • Possibilité de se restaurer sur place.
- 2 Avenue Marius ALES 34130 LANSARGUES 06 21 61 81 16
 agathe@enclosdelacroix.com www.enclosdelacroix.com

Aux Portes des Cévennes

- 46 **Mas de Pradines**
 Maxime LAPOUSTERLE
 Vins
 • Montoulieu
- La famille Lapousterle vous accueille dans son magnifique domaine viticole où sont installés des gites ruraux ainsi qu'une immense roseraie. Venez déguster les vins de l'année à l'ombre des platanes.
- **Au Programme** : Visite de la roseraie, présentation du domaine. Visite du château datant du XIVème siècle.
 • Dégustation des vins de la propriété.
- 34190 MONTOLIEU 06 10 79 18 69
 contact@masdepradines.fr www.chateau-pradines.fr

Cevenn'Algues

- 47 **Cevenn'Algues**
 Kevin SOULIÉ et Florent AUCLAIR
 Spiruline
 • Montoulieu
- Nous aurons le plaisir de vous accueillir à notre ferme aquacole où nous produisons de la spiruline, une micro-algue alimentaire mystérieuse aux qualités nutritionnelles exceptionnelles.
- **Au Programme** : visite des bassins de spiruline et du laboratoire de transformation, suivie d'une dégustation.
- D108, en face du Mas Domergue 34190 MONTOLIEU 06 49 59 48 44
 cevenn.algues@gmail.com www.cevennalgues-spiruline.fr

Elevage du Mas Neuf

- 48 **Elevage du Mas Neuf**
 Gaec CHAFIOL
 Canard gras, volailles, vigne
 • Montoulieu
- La famille chafiol vous accueille, au pied du Thaurac, dans un cadre naturel et préservé. Nous élevons des canards et des poulets en plein air, uniquement aux céréales, sans antibiotiques.
- **Au Programme** : 10h30 & 16h - Découpe de canard et explications culinaires. "Déveinage et préparation de votre foie gras" technique, cuisson, dégustation.
 10h à 12h : Atelier créatif "Je fais le métier d'agriculteur" (sous barium). 14h à 17h : Atelier plumes et atelier création d'une étiquette (je repars avec mon pot).
- Petite restauration entre 12h & 13h30 : Sandwich à la saucisse de canard - 4 € - Assiette du Mas neuf - 7,50 € - Repas dégustation - 18 € - assiette du mas neuf, cuisse de canard confite ou magret de canard grillé et pomme salaradise, moelleux au chocolat ou verrine de yaourt de brebis fermier au miel, café. Vin non compris possibilité d'achat sur place. Réservation conseillée à partir du 18 avril (places limitées). Salle dans une ancienne magnanerie, à l'étage.
- 34190 MONTOLIEU 04 67 73 30 75
 contact@elevation-masneuf.com www.elevation-masneuf.com

Terre des deux Sources

- 49 **Terre des deux Sources**
 Hélène, Kirsten and Glen TAILLEFER
 Vin, cartagène, jus de raisin
 • Montoulieu
- Dans un cadre exceptionnel, situé au cœur de la faille des Cévennes, Hélène vous propose de découvrir son domaine et ses vins issus de 14 cépages différents élevés selon des méthodes traditionnelles.
- **Au Programme** :
 • Visite des vignes en français et anglais.
 • Atelier olfactif sur réservation
- La plaine 34190 MONTOLIEU 04 67 73 70 21
 deveze34190@gmail.com

Domaine de Sauzet

- 50 **Domaine de Sauzet**
 François MASSOL
 Vin
 • St Bazille de Putois
- Installé dans la vallée de Montoulieu autour de son château depuis plusieurs siècles, notre Domaine fut une des premières caves particulières du piémont cévenol héraultais. Tombé dans l'oubli à la fin du XXème, il renaît à partir de 1998 lorsque François Massol commence à y replanter de la vigne tout en conservant les vieux cépages locaux. Aujourd'hui, accompagné de Nicolas et de son équipe, il conduit en agriculture biologique un beau vignoble dont les vins font de ceux qui les dégustent ! Nous serons heureux de vous faire découvrir nos terroirs et nos vins biologiques au pied du Thaurac dans la vallée de Montoulieu.
- **Au Programme** :
 • Visite du vignoble et des chais.
 • Dégustation des vins bio du Domaine.
- 34190 ST BAUZILLE DE PUTOIS 06 29 35 23 66
 oeno@domaine-de-sauzet.fr www.domaine-de-sauzet.fr

Domaine d'Anglas

- 51 **Domaine d'Anglas**
 Roger GAUSSORGUES
 Vins
 • Brissac
- Impliqués dans une démarche de qualité et au plus proche de la nature, nos vins bio typiques du Languedoc (certifiés depuis 1999) sont sans sulfite ajouté. Tout est fait artisanalement : pas de mécanisation, de la vigne à la cave c'est la main de l'homme qui prime. Nous avons fait le choix de très faibles rendements pour une qualité optimale dans vos verres ! Le domaine comprend aussi un camping *** labellisé Clef Verte.
- **Au Programme** : • Randonnée bio en accès libre.
 • Wine & Cheese Tour (le samedi) : visite de la cave + dégustation.
 • Restaurant sur place : pizza, salades, tapas et autres gourmandises. Produits frais, bio, producteurs locaux et faits maison ! Ouverture : samedi soir, dimanche midi. Réservation conseillée
- D108 34190 BRISSAC 04 67 73 70 18
 http://www.domaine-anglas.com/