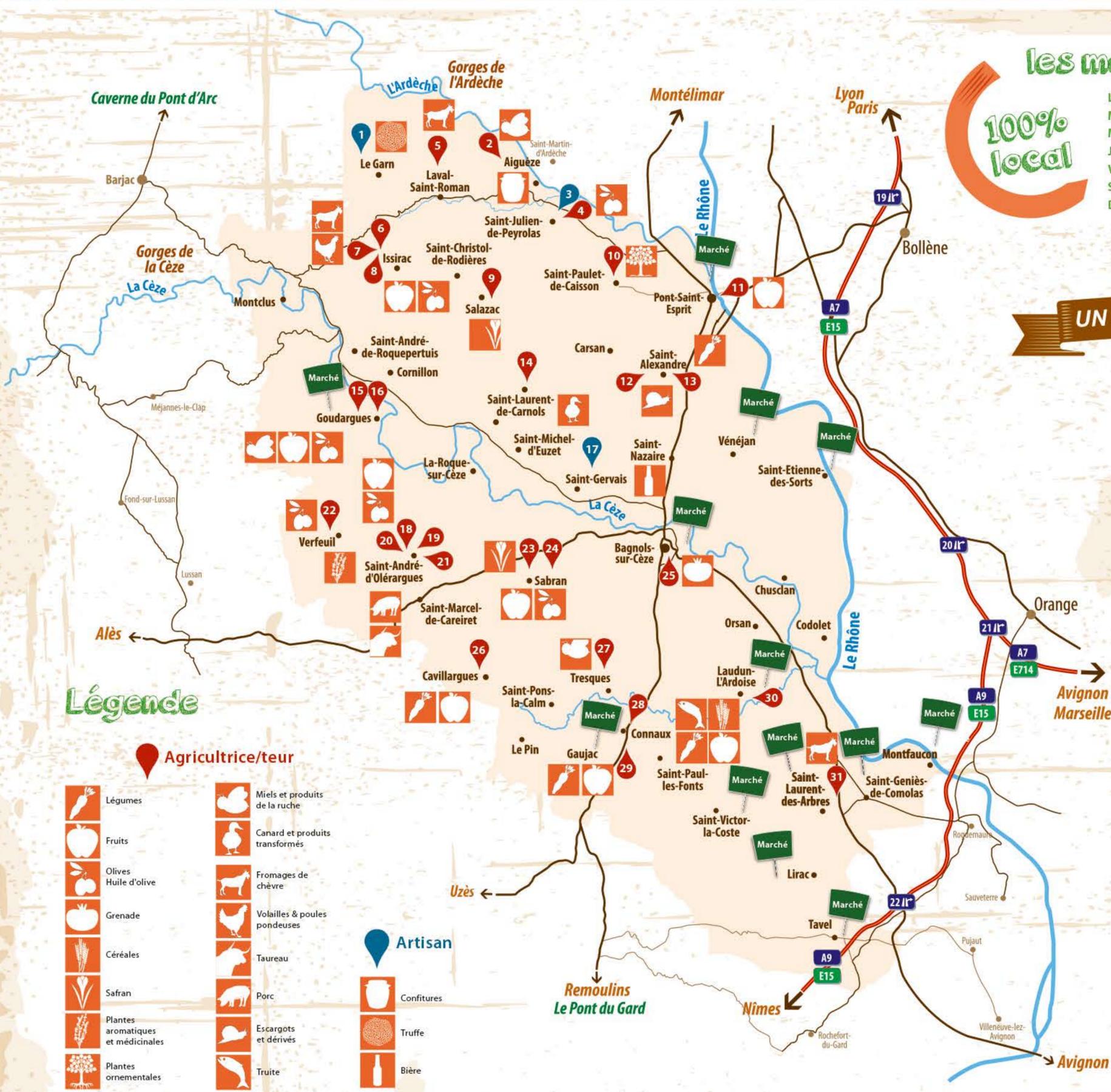


Cartographie des producteurs & artisans



Légende

- Agriculteur/teur**
- Légumes
 - Fruits
 - Olives Huile d'olive
 - Grenade
 - Céréales
 - Safran
 - Plantes aromatiques et médicinales
 - Plantes ornementales
 - Miels et produits de la ruche
 - Canard et produits transformés
 - Fromages de chèvre
 - Volailles & poules pondeuses
 - Taureau
 - Porc
 - Escargots et dérivés
 - Truite
- Artisan**
- Confitures
 - Truffe
 - Bière

les marchés



- Lundi → St-Victor-la-Coste • Montfaucon
- Mardi → Tavel
- Mercredi → Bagnols-sur-Cèze • Goudargues
- Jeudi → Gaujac • L'Ardoise
- Vendredi → St-Laurent-des-Arbres
- Samedi → Pont-St-Esprit • Vénéjan • Lirac • St-Génies de Comolas
- Dimanche → Laudun • St-Etienne-des-Sorts

UN PRODUIT EN PARTICULIER ?

Légumes	11 13 26 29 30
Asperges	29 30
Fruits	8 11 16 18 24 26 29 30
Jus de fruits	25 26
Fromage de chèvre	5 6 31
Miel	2 15 27
Confitures	3 24
Huile d'olive	4 8 16 18 22 24
Safran	9 23
Spiruline	9 21
Viande de taureau	20
Viande de porc	20
Volailles	7
Canard gras	14
Charcuterie	14 20
Escargots	12
Poisson	28
Huile essentielle de lavandin	8
Plantes aromatiques et médicinales	19
Bière artisanale	17
Truffe	1
Foie gras	14
Plants d'ornement	10



L'Agglo relève le défi du bien manger

Le fruit à l'école

→ une alimentation saine et équilibrée dès le plus jeune âge.



Communauté d'agglomération du Gard rhodanien
1717 Route d'Avignon • 30200 BAGNOLS-SUR-CEZE

Le Gard s'engage pour une alimentation de qualité



Le Département du Gard œuvre depuis de nombreuses années pour une agriculture saine et de qualité. Grâce à nos politiques incitatives, nous sommes déjà le 3^{ème} département français pour le nombre de producteurs bio. Nous travaillons désormais à faire profiter les Gardois et les Gardoises de cette réussite dans leur alimentation au quotidien.

- Encourager une offre de qualité (aide à la production, la transformation, la logistique).
- Permettre l'accès au plus grand nombre de Gardois aide à l'intégration en restauration collective, à la commercialisation.
- Sensibiliser au mode de consommation responsable (formation de cuisiniers, actions éducatives) et soutenir les événements portés par les producteurs de proximité.



Réalisation en partenariat avec le CIVAM

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.

- La Fédération Départementale des CIVAM du Gard mène des actions sur les thématiques suivantes :
- Agriculture Biologique et durable
 - Pratiques agroécologiques
 - Circuits courts
 - Agritourisme
 - Alternatives aux pesticides en zones non agricoles
 - Accueil éducatif et social à la ferme
 - Jardins collectifs
 - Chanvre Bio et écoconstruction
 - Appui à la création d'activités agri-rurales et Formation
 - Compostage à la ferme
 - Apiculture

SOMMIÈRES - 04 66 77 11 12 - fd@civamgard.fr - www.civamgard.fr
Facebook CIVAM Gard



Credits photos: Isabelle Stock - Réalisation: service communication de l'agglomération du Gard rhodanien et le CIVAM

Producteurs

2 Aiguèze
Yann FRICAUD
Le rucher de Noé
 Miels (7 variétés) - Nougat au miel de Lavande - Propolis - Pollen de Châtaigner - Cire - Confiture de Myrtilles - Crème de châtaigne
 La Placette 30760 AIGUEZE - 04 66 82 34 56
 yann.frcaud@yahoo.fr Facebook Le Rucher de Noé

Vente
 Miellerie ouverte de début Avril à fin Septembre
 Horaires et jours d'ouverture variables selon les mois : merci de nous contacter au 04 66 82 34 56.
 Hors s.d.s sur RDV Sur les marchés.

4 Saint-Julien-de-Peyrolas
Julien GUIGUE
Domaine Le Chapelier
 Huile d'olive
 32 chemin de Moze 30730 SAINT-JULIEN-DE-PEYROLAS
 04 66 82 13 08 domainelechapelier@orange.fr
 www.domainelechapelier.com

Vente
 À la ferme : les lundi, mardi, jeudi et vendredi de 10h à 18h.
 Les autres jours sur rendez-vous.

5 Saint-Christol-de-Rodières
Isabelle et Laurent ANGOSTO
La Ferme Toulair
 Fromage de chèvre - Pélaridon AOP - Yaourts - Torte de chèvre
 Pâte à tartiner ail et fines herbes
 1000 Route départementale sud
 30760 SAINT-CHRISTOL-DE-RODIÈRES 04 66 50 62 03
 jokarie@yahoo.fr Facebook Ferme de Toulair

Vente
 À la ferme : tous les jours (sauf mardi matin et dimanche après-midi) de 9h à 12h et de 17h à 19h.
 Marchés : mardi matin à Saint-Quentin la Poterie, mercredi matin à Goudargues et vendredi soir à Comillon (Domaine Tres Combiel).

6 Issirac
Lucie NICOLAS et Loïc PLAÇAIS
Chèvrerie de Carassoule
 Fromages de chèvres lactiques tous types d'affinage, natures et aromatisés - Faisselles et yaourts - Tomes
 30760 ISSIRAC 06 67 47 59 22
 chevrerie.carassoule@netcourrier.com

Vente
 À la ferme : tous les jours de 17h à 19h, du 15 mars au 20 décembre
 Marchés : Pont-Saint-Esprit tous les samedis matins du 15 mars au 20 décembre.
 Magasin de producteurs - La Clé des Champs à Bagnols-sur-Cèze

7 Issirac
Jason BASTIEN
La Fermette
 Poulets - Canards - Cuisses, ailes et filets de poulet
 Lieu dit Camp Souvent 30760 ISSIRAC 06 58 37 76 80
 jason.bastien30@orange.fr Facebook La Fermette

Vente
 À la ferme : sur commande
 Magasin de producteurs : Graine de Cèze à Saint-André-de-Roquepertuis et Terre Nature à Montélimar

8 Issirac
Jacques DIVOL
Domaine des Issarts
 Huile d'olive, huiles essentielles de lavande et de lavandin, cerises
 Place de la Mairie 30760 ISSIRAC 06 82 0371 15
 bjdivol@wanadoo.fr Facebook La Fermette

Vente
 À la ferme : à partir de 10h

5 Salazac
Sébastien FABROL
Domaine de l'Orbat
 Safran
 791 chemin Serre Mejean 30760 SALAZAC 06 28 33 35 72
 safran.dugard@gmail.com https://www.safran-du-gard.fr

Vente
 À la ferme : sur rendez-vous

10 Saint-Paulet-de-Caisson
Sylvain BONNET
Pépinières Nogier
 Jus de grenade - Spiruline - Kiwis
 Pépinières : oliviers, grenadier, kiwi, chène truffier
 Chemin du Noguieret 30130 SAINT-PAULET-DE-CAISSON
 06 78 34 12 54 sylvain2390@gmail.com

Vente
 À la ferme : du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 18h

11 Pont-Saint-Esprit
Yves JULIEN
EARL Les Dignes
 Asperge - Cerise - Abricot - Poire - Pêche - Pomme - Kiwi - Jus de fruits
 2410 Chemin de Beauchamp 30130 PONT-SAINT-ESPRIT
 06 88 55 92 49 lesdignes@gmail.com Facebook Les Dignes

Vente
 À la ferme : du lundi au vendredi de 18h à 19h et le samedi de 14h à 18h
 Marchés : Pont-Saint-Esprit, le samedi matin

12 Saint-Alexandre
Jérôme JACQUEL
Les Escargots de Jacko
 Escargots : à la provençale, escargotine, confit à la graisse de canard, au court bouillon
 596 chemin Serre de l'expert 30130 SAINT-ALEXANDRE
 06 33 17 87 11 jerome.jackel@hotmail.fr
 Facebook Les escargots de Jacko

Vente
 À la ferme : Du lundi au samedi de 9h - 12h et de 13h30 à 18h

13 Saint-Alexandre
Nicole RIQUE
Les Jardins de Roquebrune
 Légumes de saison - Herbes aromatiques
 Domaine de Roquebrune RN86 30130 SAINT-ALEXANDRE
 06 26 25 32 93 lesjardinsderoquebrune@gmail.com
 Facebook Les Jardins de Roquebrune

Vente
 À la ferme : nous contacter par téléphone au 06 26 25 32 93 pour rendez vous cueillette.

13 Saint-Laurent-de-Carnols
Frank, Justin et Anne VIALLE
Ferme du Gubernat
 Canards gras - Produits issus du canard frais ou en conserve - Foie gras - Magrets - Sauscisse de canard - Rilattes - Terrines - Confit de canard ...
 Route de Salazac 30200 SAINT-LAURENT-DE-CARNOLS
 04 66 82 70 90 fermedugubernat@orange.fr
 Facebook Ferme du Gubernat

Vente
 À la ferme : tous les jours de 9h à 12h et de 14h à 18h sauf le samedi (9h-12h) et fermé le dimanche. En dehors de ces horaires ou pour visiter la ferme, prendre rendez-vous.

15 Goudargues
Frédérique PERRIN
 Miels - Pains d'épices - Gelée royale fraîche
 10 place de l'Église 30630 GOUDARGUES
 06 07 42 62 57 fuyrison@hotmail.fr

Vente
 À la ferme : du mardi au samedi de 9h30 à 12h30
 Magasin de producteurs - Commerces de détail

16 Goudargues
Yannick DIVOL
Domaine de la Famée
 Abricots - Mirabelles - Cerises - Pommes - Olives
 Route de Frigoulet 30630 GOUDARGUES
 06 72 38 50 51 le.moulin.dussel@orange.fr

Vente
 À la ferme : de juin à août de 10h30 à 13h et de 16h30 à 19h - de septembre à mai de 16h30 à 19h

18 Saint-André-d'Olérargues
Bernard SOUFFLET
Domaine Chanoine Rambert
 Abricots - Jus de raisin - Jus de grenade - Cerises - Huile d'olive - Confit de vin - Sel au vin
 Lieu dit la Begude Départementale 143 1653 route de Donat
 30330 SAINT-ANDRÉ-D'OLÉRARGUES 06 41 67 91 06
 soufflet.guillaume@laposte.net http://chanoine.rambert.free.fr/

Vente
 À la ferme : de juin à août de 10h30 à 13h et de 16h30 à 19h - de septembre à mai de 16h30 à 19h

19 Saint-André-d'Olérargues
Khadja TATI
Le Mas du Bardo
 Plantes aromatiques et médicinales
 Les Pièdes Longues 30330 SAINT-ANDRÉ-D'OLÉRARGUES
 06 84 05 37 07 lemasdubardo@gmail.com

Vente
 À la ferme : sur rendez-vous

20 Saint-André-d'Olérargues
Chrystelle BROUILLET
Manade du Joncas
 Viande de taureau Camargue - Viande de porc - Terrine de taureau ou de porc - Sauscisson de taureau ou de porc
 Mas de Joncas 30330 SAINT-ANDRÉ-D'OLÉRARGUES
 06 76 59 76 88 manadedujoncas@gmail.com
 Facebook Manade du Joncas

Vente
 À la ferme : sur rendez-vous

21 Saint-André-d'Olérargues
Benoît LEGRAIN
 Spiruline en brindilles - Comprimés - Gamme de produits à base de spiruline : chocolat, tagliatelles, savons...
 La Fumade 30330 SAINT-ANDRÉ-D'OLÉRARGUES
 04 66 82 62 75 domainealgal@gmail.com
 www.spinilinealgal.com

Vente
 À la ferme : sur rendez-vous
 Magasin de producteurs et boutiques Bio

22 Verfeuil
Claire THOMASSOT
Moulin à huile Thomassot
 Huile d'olive - Huile d'olive de Nîmes AOP
 234 Chemin du moulin à huile - Hameau de Montéze
 30630 VERFEUIL 04 66 72 92 74 claire.thomassot@orange.fr

Vente
 À la ferme : Tous les jours sur rendez vous
 Commerces locaux, AMAP

23 Sabran
Sébastien DALONIS
Manjolive
 Spiruline en paillettes et en comprimés - Safran en pistils - Sirop de safran - Macarons au safran
 Chemin du Pujol - Hameau de DONNAT 30200 SABRAN
 04 66 29 00 89 contact@manjolive.fr www.manjolive.fr

Vente
 À la ferme : sur rendez-vous (simple appel téléphonique)

24 Sabran
Olivier KLEIN
Domaine La Réméjeanne
 Huiles d'olive - Confiture de figue - Vin
 Hameau de Cadignac 30200 SABRAN 04 66 29 44 51
 contact@remejeanne.com www.remejeanne.com

Vente
 À la ferme : du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Le samedi sur rendez-vous. Fermé le dimanche et les jours fériés. Commerces locaux, AMAP

25 Bagnols-sur-Cèze
Thomas et Christine SALEILLES
La Grenattitude
 Jus de grenade - Grenades - Plante de grenadier
 556 Chemin de Montgal 30200 BAGNOLS-SUR-CÈZE
 06 82 17 36 81 la.grenattitude@orange.fr
 la.grenattitude.com

Vente
 À la ferme : ouvert uniquement le samedi matin de 9h à 12h. Grossistes et supermarchés.

26 Cavallargues
Richard MATHIEU
Le Petit Gardois
 Fruits et légumes diversifiés toute l'année - Jus de fruits - Veloutés de légumes - Cardons en conserves
 La Prade 30330 CAVALLARGUES 06 58 93 91 54
 lepetitgardois@yahoo.com Facebook Le petit gardois

Vente
 À la ferme : 16h-19h du lundi au samedi.
 Marchés : Laudun-l'Ardoise le dimanche matin, Camaret-sur-Aigues le mercredi matin.
 Groupement d'achat : Agapes à Marguerites, le vendredi soir

27 Tresques
Catherine AMIELH
Les Ruches Amielh
 Miel - Pains d'épices - Nougat - Croquants - Guimauves...
 332 Chemin de Bemon 30330 TRESQUES
 06 21 81 18 08 lesruchesamielh@gmail.com

Vente
 À la ferme : sur rendez-vous.
 Marchés : Noël de Bagnols-sur-Cèze et Pont-Saint-Esprit, marché de petits producteurs près du centre équestre de Tresques
 Commerces et caves : Cave des 4 chemins à Tresques, Mas des terroirs à Alès, Domaine Allegret à Tresques

28 Connaux
Jérémy MEYNIER
Moulin des Fontaines
 Rillettes de truite - Soupe de truite - Truite fumée en saison hivernale
 30330 CONNAUX 06 22 90 20 49 meynier.francis@wanadoo.fr
 Facebook Pêche à la truite du Moulin des Fontaines

Vente
 À la ferme : du mardi au dimanche 9h à 12h et de 14h à 19h

29 Connaux
Olivier GERVASONI
Sarl Tresacois
 Abricots - Asperges
 208 Ancienne route de Lyon 30330 CONNAUX 06 87 79 21 29
 sarl.tresacois@orange.fr Facebook Domaine Gervasoni

Vente
 À la ferme : de Mars à Août tous les jours de 9h à 12h et de 14h à 19h sauf le dimanche de 9h à 12h.

30 Laudun
Didier ALLEGRET
Savoir de l'Île Verte
 Choux - Poireau - Asperges - Pois mange tout - Petits pois - Fraise - Melon - Tomate - Aubergine - Haricots verts - Poivron - Courgette - Sala de - Pommes de terre - Oignon - Framboise - Raisin de table - Pêche - Nectarine - Abricot - Cerise - Vin AOC IGP - Bié - Tournesol
 Rue des Jardiniers 30290 LAUDUN 06 08 36 02 52
 didier.allegret@orange.fr Facebook Domaine Allegret

Vente
 Au magasin de la ferme (situé près du rond point des 4 chemins à Laudun) : ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 15h à 19h. Le dimanche de 9h à 12h du 15 mars à fin octobre

31 Saint-Laurent-des-Arbres
Nadia ASTIER
La Chèvrerie du Bois
 Fromages de chèvre fermiers au lait cru - Oeufs fermiers de plein air
 1724 Chemin de la planque 30126 ST-LAURENT-DES-ARBRES
 06 60 87 45 07 lachevrerie@hotmail.fr
 Facebook La chèvrerie du bois

Vente
 Au magasin de la ferme : ouvert tous les matins, fermé le lundi après midi, mardi après midi, dimanche après midi.
 Horaires d'été de 9h à 12h et de 15h30 à 18h30.
 Horaires d'hiver de 9h à 12h et de 15h à 18h

Artisans

1 Le Garn
Yolaine DROUILLY
Maison de Garniac
 Truffes fraîches et en verrine - Gamme de risottos (au riz IGP de Camargue) - Fleur de Sel de Camargue aromatisée - Amandes et noix de cajou aromatisées - Champignons secs - Beurres
 275 Chemin de Cluchier 30760 LE GARN 04 66 33 65 47
 ou 06 52 86 83 60 contact@garniac.fr www.garniac.fr

Vente
 Sur place : Ouvert tous les jours pendant les vacances scolaires de 10h à 21h et tous les week-end. Toute l'année sur rdv.
 Marchés : Le Garn marché le dimanche et le mardi, lundi matin

3 Saint-Julien-de-Peyrolas
Pascale DABERT
Chez Dame Tartine
 Confitures Artisanales
 2 place du Portail 30730 SAINT-JULIEN-DE-PEYROLAS
 06 08 41 02 24 dametartine.contact@gmail.com
 www.chezdametartine.com

Vente
 Atelier-boutique : Ouvert le mardi, mercredi et jeudi après-midi de 14h à 18h.

17 Saint-Gervais
Cathy et Marc ETIENNE
Brasserie Etienne
 Bière artisanale La Gervoise
 Quartier le Peyron 30200 SAINT-GERVAIS
 06 62 88 03 71 contact@brasserie-etienne.com
 http://brasserie-etienne.com/

Vente
 Sur place : Tous les jours de 11h à 13h30 et de 17h à 20h, fête, et de 16h30 à 19h l'hiver. Le samedi toute l'année de 11h à 13h30 et de 16h30 à 19h. Fermé le dimanche

CONSOMMONS LOCAL ET EN CIRCUIT COURT

PRODUCTEURS // CONSOMMATEURS // ENVIRONNEMENT // SANTE



Saisonnalité des produits gardois

	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Dec.
Abricot												
Asperge												
Cardon												
Châtaigne												
Figue												
Fraise												
Melon												
Oignon doux des Cévennes												
Olive												
Pélaridon												
Truffe												
Vigne												

Labels de Qualité



Agriculture Biologique
 Elle garantit un mode de production respectueux de l'environnement et du bien-être animal. L'utilisation de produits chimiques de synthèse est interdite ainsi que les OGM.



AOC - Appellation d'origine contrôlée
 Elle désigne un produit dont toutes les étapes de fabrication sont réalisées selon un savoir-faire caractéristiques du produit.



AOP - Appellation d'Origine Protégée
 Elle protège le nom d'un produit dans les tous les pays de l'Union Européenne.
 Exemples : Pélaridon, Taureau de Camargue, certains vins...



IGP - Indication Géographique Protégée
 C'est un signe européen qui protège le nom dans toute l'Union Européenne.
 Exemples : Riz de Camargue, certains vins, Fraise de Nîmes, Miel des Cévennes...



Label Rouge
 Il désigne des produits qui, par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité supérieure.



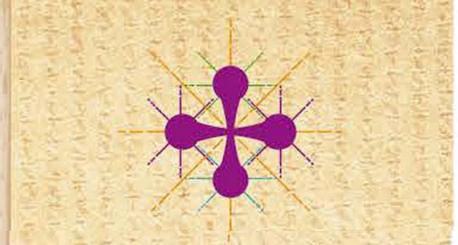
La démarche Militant du Goût
 valorise le patrimoine gastronomique gardois, en mettant en avant les produits agricoles sous labels officiels de qualité, les produits typiques du Gard, les producteurs, artisans ou restaurateurs inscrits dans une démarche qualifiante mais aussi les recettes issues des étours de mains des artisans et restaurateurs.



Découvrez les circuits courts de Provence Occitane et ses secrets...

Tresors de notre Terroir

Cartographie des producteurs et artisans



DESTINATION PROVENCE OCCITANE

Cédez à vos émotions...

En retrouvant le vrai goût de la nature...

provenceoccitane.com

Toute l'information sur www.provenceoccitane.com
 contact@provenceoccitane.com

#laProvenceOccitane