L'Hérault de Ferme en Ferme
les 23 et 24 Avril 2022

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**

Réseau des **Boutiques Paysannes**

▸ **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 Thau :** réseau citoyen de circuits courts : www.paniersdethau.fr

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

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 covoiturer !**

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
- Goûter
- Gite
- Hébergement

Consignes sanitaires

Pour la santé de tous, visiteurs et agriculteurs accueillants, **merci de respecter les consignes en vigueur à la date de l'événement** et n'oubliez pas que les **gestes barrières** sont toujours d'actualité !

▸ Des fermes numérotées et balisées !

Infos pratiques

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.

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

A2 La Bartassière
Nathalie BARTHE • Neffiès •

Salades sauvages, sirops, sablés, caramels, sachets de lavande, herbes à tisanes

Nathalie vous reçoit dans son univers de 6ha où son équipe d'animaux domestiques l'assiste dans son projet de conservatoire des **plantes sauvages comestibles** du Languedoc.
Aujourd'hui **une centaine d'espèces** a élu domicile à La Bartassière. Vous apprendrez comment on a su favoriser leur implantation, comment les cuisiner et comment les apprécier lors de la dégustation.

▸ **Animation** : Samedi 23/04 de 14h à 17h - "Les abeilles nos partenaires" proposée par Art Bio dans le cadre du Programme environnement, partenariat entre le Département de l'Hérault et le réseau COOPERE 34.

▸ **Repas de 12h à 14h :** Assiette repas à base de plantes sauvages - 10 € -. **Réservation indispensable.**

1000 Avenue de la Resclauze 34320 NEFFIES - 06 09 49 32 91
labartassiere@gmail.com www.bartassiere34.com

A4 La Ferme des Filles d'à Côté
Stéphanie MÉLÉARD • Pouzolles •

Poules pondeuses

Stéphanie et Myriam se font une joie de vous accueillir sur le ferme pour vous faire découvrir le monde et de l'**élevage de poules pondeuses** et la **culture plantes aromatiques et médicinales**.

▸ **Au Programme :** découvrez le développement d'un œufs fécondés

▸ **Petite restauration** : Omelettes fermières et salade verte : 6,50 €. **Sur réservation.**

7 chemin de la Thongue 34480 POUZOLLES - 06 59 37 60 78
lastef07@hotmail.fr la ferme des filles d'à côté

A5 Rucher des Avant Monts
Didier BROCARD • Autignac •

Miels

Au sein de notre exploitation, nous serons ravis de partager avec chacun visiteur un moment de la vie de nos abeilles, et de faire découvrir le fruit de leur travail ainsi que le lien avec notre terroir et sa biodiversité.

▸ **Au Programme** : Exposition sur la vie des abeilles et le miel. Visite guidée d'une ruche vitrée. Présentation du matériel. Démonstration d'extraction. Dégustation de miel et autres produits de la ruche

▸ **Goûter :** crêpes au froment avec miel ou caramel au miel , sans réservation, toute la journée

6 rue du Crianel 34480 AUTIGNAC - 06 27 38 19 20
gene.brocard@gmail.com www//rucher-des-avant-monts.com

A6 Domaine Florence Alquier
Florence, Denis et Frédéric

Vins • Faugères •

Notre Domaine est composé de vignes nichées entre chênes verts et garrigue, nous élaborons nos cuvées dans le respect de la culture Biologique. Vous pourrez déguster nos vins qui allient puissance et élégance dans un cadre chaleureux.

▸ **Au Programme** :
Explications sur les méthodes de culture, le matériel et de vinification, visite de la cave suivi d'une dégustation.

165 route de Pézène les Mines 34600 FAUGERES - 06 01 78 43 29
alquierflorence.denis@gmail.com www.domaine-florence-alquier.com

Bassin de Thau

B1 Le Ranch aux Escargots
Virginie MURCIANO • Saint Pargoire •

Escargots, sirop de thym

Virginie, Hélicicultrice, 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 - 14h - 15h - 16h - 17h
Dimanche : 10h30 - 11h30 - 14h - 16h - 17h
15h : la Course d'Escargots !

▸ **Repas sur réservation :** repas fermier autour de l'escargot - 13 € - Sur réservation (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
www.leranchescargots.com

B3 Domaine de Besse
Valérie PONS DUNOM • Saint Pargoire •

Vins

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

▸ **Au Programme** : Balade à 11h30, 15h et 16h30 dans les vignes, exposition de matériel de vinification, puis visite commentée de la cave suivie d'une dégustation pour les plus grands et une initiation aux arômes du vin pour les plus petits. Jeux pour les enfants.

▸ **Goûter 4 € :** 1 crêpe avec un verre de jus de raisin.

Fermeture à 17h30 le samedi.

18 Hameau de Besse 34230 SAINT PARGOIRE 06 87 12 11 56
valerie.pons@domainedebesse.fr www.domainedebesse.fr

B5 Moulin de la Dentelle
Muriel DE LA TORRE • Villeveyrac •

Huile d'olive, olives, tapenades, savon, gel douche, huile sèche

Muriel vous fera découvrir ses oliviers et ses huiles olives et olives, tapenade et pâtes d'olives issus de son exploitation.

▸ **Au Programme** :
Balade dans les oliviers taille et greffe.

Samedi à 15h et Dimanche à 10h et 15h : Visite explicative de l'atelier de production et dégustation des produits

Samedi et dimanche de 10h à 12h30 et 14h30 à 17h30 : Exposition du matériel de récolte

▸ **Petite restauration : Samedi** 12h30 - Repas champêtre. - 13 € - **Sans de réservation** - Places limitées

Dimanche - **Sur réservation** - 19 € - Salade beignet de blette cuit dans huile olive. Cochon à la broche. Fromage de chèvre.Café. Vin

Moulin : 35 Rue Sautaroch 34560 VILLEVEYRAC
07 89 61 78 92 - contact@moulindeladentelle.com
Moulindeladentelle.com

B6 Mas de La Plaine Haute
Olivier ROBERT • Vic la Gardiole •

Muscat 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 : 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** suivie d'une **dégustation** des vins (vins blancs, rosés, rouges, muscatés).

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 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.

▸ **Repas paysan** - 15 €/pers. de 11 h à 15 h.

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

BOUTIQUE À LA FERME
" Ô CHAMPS "
en direct de nos fermes
34150 LA BOISSIÈRE
04 67 55 57 88
ochamps.fr

C2 Ferme de l'Hort
Simon JANSANA • Argelliers •

Fromages fermiers de chèvre, tommes, yaourts, faisselles, rillettes, plats cuisinés

La ferme de l'Hort 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 fermier. Il vous propose un accueil chaleureux, associant associant l'agriculture raisonnée et l'authenticité de ses produits.

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

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

C3 Les Clos d'Elis
Elizabeth JACQUIER • Gignac •

Vins

Installée depuis 2012, je cultive un peu plus de 4 hectares de vignes aux portes de la vallée de l'Hérault. Certifiée en agriculture biologique depuis 2017, **les vignes sont conduites dans le respect de la nature et l'expression originelle du terroir** : application de préparations biodynamiques, rendements maîtrisés, vendanges manuelles soignées. La vinification est réalisée au Mas de Boissonade sans ajout de levures et autres produits œnologiques : **suivi à la dégustation, peu d'analyses, confiance !** La mise en bouteilles se fait sans filtration et sans sulfites ajoutés… le vrai gout du raisin ! Les vins sont naturels, digestes, désaltérant : des vins plaisir, des vins typiques de leur millésime et cépages qui donne envie d'en boire et d'en reboire. A votre bonne santé !

▸ **Mise à disposition d'un barbecue** pour faire griller vos viandes ou légumes et pique-niquer sur place (tables et chaises à disposition).

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

C4 Moulin du Mas Palat
Sandrine MORA • Gignac •

Huile d'olives

Passionnés par notre métier, nous vous invitons au domaine afin de vous initier 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 nos produits dérivés, olives de table Lucques Picholine et nos tapenades maison des saveurs à découvrir.

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

Sortie 9 sur A750 34150 GIGNAC - 06 82 66 44 96
masdepalat@orange.fr maspalat-moulin.com

C5 Melimelo 2 Saveurs
Mélody HESSE d'ALZON • Le Pouget •

Pain

Du Grain au Pain !
Venez découvrir la culture de blés anciens moulus fraîchement sur place dans un Moulin Astrié et la fabrication du Pain Paysan.

▸ **Au Programme** :
• Visites guidées : 10h30 - 11h30 - 14h - 15h - 16h
• **Samedi toute la journée et Dimanche matin :**
Démonstration et explication de la fabrication du pain paysan au levain autour du four à bois.

▸ **Tout le weekend :** dégustation et vente de gourmandises sucrées, réalisées par nos soins (biscuits, jus de raisin, sirop) à déguster à l'ombre d'une pinède.
Boissons sans **alcool :** jus de raisins et sirops

Domaine de l'Estang 34230 LE POUGET 07 81 42 02 88
mel-0105@live.fr Melimelo2saveurs

Pays de Lunel

E1 Domaine Marco Paulo
Sylvain et Marc PAUL • Saussines •

Vins

Nous vous accueillerons dans notre cave familiale qui date de 1850 pour vous faire découvrir notre métier de vigneron, l'histoire du domaine, ses spécificités et bien sûr, déguster nos vins.

▸ **Au Programme** : L'histoire du domaine, les techniques originales de l'élaboration de nos vins, leur dégustation.

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

E2 Les Ruchers des Aires d'Oc
Xavier VALADIER

Miel, pain d'épices - Huile d'olive • Saussines •

"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

35 rue des Aires 34160 SAUSSINES - 06 12 49 31 22
xavier.valadier@laposte.net

E3 Domaine des Aires
Christophe BRUN

AOC Muscat de Lunel - IGP Pays d'Hérault blanc moelleux, rouge et rosé - Pétillant 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 La ferme des découvertes
Muriel et Jean Clopés • Marsillargues •

Brebis viande bio, Traction Animale, Attelage, Equitation de Travail

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

▸ **Au Programme** :
Découverte des activités de la ferme, exposition d'outils anciens liés aux animaux.

▸ **Petite restauration** - Repas avec les produits de la ferme entrée, plat, dessert, vin, café, - 20 € - **Réservation souhaitable.**

Route de Saint-Laurent-d'Aigouze 34590 MARSILLARGUES
06 81 23 79 43 ou 06 15 06 01 31 jean.clopes@wanadoo.fr

E7 Elevage Le Peyron
Florent ROUSSEAU

Céréales, bovins, viande bovine, terrines • A voir à la Ferme des découvertes à Marsillargues •

Florent s'est installé en 2013. Il est aujourd'hui à la tête d'un troupeau d'une trentaine de mères Aubrac, nourries exclusivement à l'herbe et aux fourrages produits sur l'exploitation. Il cultive également des céréales. Une agriculture paysanne, au service de l'environnement... Il sera ravi de vous présenter son métier et ses produits de la ferme.

▸ **Au Programme** :
• Présentation des bovins

06 10 07 28 98 florent.rousseau13@orange.fr
ElevagelePeyronFlorentRousseau

E5 Les Sens des 5 continents
Eric DUBOIS • Marsillargues •

Plantes d'ornement et comestibles
Elixirs du Parc Floral des Cinq Continents

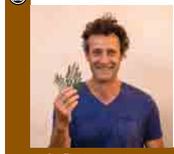
Venez découvrir dans un environnement très nature, plus de 2 000 variétés de plantes adaptées au Languedoc, cultivées et proposées à la vente.

▸ **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).

Chemin des parties 34590 MARSILLARGUES - 04 67 71 96 09 -
Port. pépinière : 06 38 04 53 67 - contact@lessensdes5continents.fr
www.lessensdes5continents.fr -
Facebook Lessensdes5continents Pépinière & Parc Floral

E6 Spiruline Croq la Vie
Thomas LEVEL

Spiruline • Entre-Vignes - Saint-Christol •



Parcours découverte autour de la spiruline. Thomas vous fera découvrir ce super aliment de façon ludique et joyeuse, à travers une visite de l'exploitation et une exposition : processus de récolte et bienfaits de cet aliment le plus complet au monde ! Au plaisir de se rencontrer !

▸ **Au Programme** :
Venez déguster gratuitement de délicieuses préparations et de nouvelles recettes, à base de spiruline Croqu' la vie.

303 Chemin des Cigales 34400 ENTRE-VIGNES ST-CHRISTOL
06 38 04 53 67 - spirulinecroqulavie@gmail.com

Lodèvois et Larzac

F3 Aux Petits Sabots
Nicolas REDDAF • St Jean de la Blaquière •

Savons et cosmétiques au lait d'ânesses

L'asinerie Aux Petits Sabots sera heureuse de vous faire découvrir notre élevage, ainsi que la transformation du lait en savons au lait d'ânesse.

▸ **Au Programme** :
• Visites commentées toutes les heures.
• Chasses au trésor et visite libre de la mini ferme.
• A 17h, dégustation lait d'ânesse (si les mises bas le permettent).

Route de Rabieux 34700 ST JEAN DE LA BLAQUIERE
06 22 39 72 56 auxpetitssabots34@gmail.com auxpetitssabots.com

Ciné rencontre - 11 Avril à 20h

Cinéma Le Diagonal - Montpellier

Témoignages d'agriculteurs

L'alimentation ne se réduit pas seulement à ce qu'il y a dans nos assiettes. Loin d'être seulement une marchandise, elle est avant tout un droit humain, un déterminant culturel, un lien à la Nature.

Se nourrir. Derrière ce geste simple se cachent des **organisations complexes**, unissant la terre aux papilles des mangeurs·euses toujours plus nombreux·ses. Elles sont aujourd'hui soumises à un **modèle économique inégalitaire et destructeur de notre environnement**.

Agir sur l'alimentation peut donc être un levier fondamental pour faire face aux grands défis de notre époque. Alors, comment la mettre au service du changement ?

Facebook L'Hérault De ferme en ferme
www.civam-occitanie.fr

Visites guidées
Animations
Dégustations

Tombola : gagnez 8 paniers de nos fermes !

www.defermeenferme.com

Portes ouvertes dans 36 fermes

L'Hérault De ferme en ferme

23 / 24 AVRIL 2022
10h - 18h

Tombola : gagnez un lot fermier !

8 paniers garnis à gagner

Sur chaque ferme, participez à la Tombola "L'Hérault de Ferme en Ferme" pour **gagner des paniers de produits locaux composés avec les produits de nos fermes** !

N'oubliez pas de bien laisser vos coordonnées pour que nous puissions contacter les gagnants !

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

Les Agriculteurs de L'HÉRAULT DE FERME EN FERME

avec le soutien de :

L'Hérault de Ferme en Ferme

23 & 24 Avril 2022

36 paysans de l'Hérault vous accueillent de du Minervois aux Portes des Cévennes.

Découvrez leurs métiers et savoir faire !

De Ferme en Ferme, c'est aussi dans le Gard ! 58 fermes à découvrir.

▸ *Petite restauration à la ferme*

Petite restauration · Goûter · Réservation · Buvette

Pays de Roujan

A1 Roujan - La Bartassière
Assiette (10 €).
Sur réservation : 06 09 49 32 91

A2 Pouzolles - La ferme des filles d'à côté
Omelettes fermières et salade verte -6,50 €- Sur réservation : 06 59 37 60 78

A3 Montesquieu - Rucher des Avant Monts
Crêpes au miel ou caramel - Toute la journée

Vallée de l'Hérault

C1 La Boissière - Les cochons des Agriolles
Repas paysan (15 €) - 11h à 15h

C2 Gignac - Le Clos d'Elis
Mise à disposition d'un barbecue pour venir faire griller vos viandes et légumes.

C5 Le Pouget - Melimelo 2 Saveurs
Vente des gourmandises locales faites maison : biscuits, gâteaux, sablés...

Métropole

H5 Fabrègues - Domaine de Mirabeau
Tout au long de la journée (assiettes, vins, glaces, crêpes...).
Réservation préférable : 09 87 09 07 75

Bassin de Thau

B1 St Pargoire - Le Ranch aux escargots
Repas sur réservation : 13 €, places limitées. 06 02 16 39 76

B3 St Pargoire - Domaine de Besse
Goûter : 1 crêpe + 1 verre de jus de raisin - 4 € -

B5 Villeveyrac - Moulin de la Dentelle
Samedi 12h30 : Repas champêtre - 13 € - Sans réservation - Places limitées
Dimanche : Menu entrée, plat, dessert, café et vin. Sur réservation - 19 € - 07 89 61 78 92

Pays de Lunel

E4 Marsillargues - La ferme des découvertes
Repas avec les produits de la ferme entrée, plat, dessert, vin, café, - 20 € - Réservation souhaitable : 06 15 06 01 31

Aux Portes des Cévennes

J3 Montoulieu - Élevage du Mas Neuf
De 12h00 à 14h30
- **Menu à 18 € :** Assiette du mas (foie gras, rillettes, terrines, fritons) - Magret ou saucisse de canard grillée - Pommes de terre sarladaises - Yaourt de brebis au miel ou moelleux chocolat
- Assiette tapas.
- Sandwich magret/ou saucisse .

Lieu couvert en cas de pluie.

J4 Montoulieu - L'Oliveraie Barthélemy
- Assiette tapas gourmande 6 €.
- Menu de l'oliveraie -12 € -

Réservation conseillée - 09 70 51 16 44
Servi toute la journée de 11h à 18h

Minervois

G1 Pépinière de l'Estrade
Pierre-Henri GRENIER — ▪ Beaufort ▪

Plants maraîchers, arbres d'ornement, cactus, arbres exotiques, topiaires...

Pépinière de pleine terre en agro-foresterie et couvert végétal total.
Nous proposons une gamme allant du semis à l'arbre adulte, en passant du plant maraîcher aux arbres d'ornement, des cactus aux arbustes exotiques et aux topiaires.
Nous avons également un petit élevage de chèvres naines, chèvres roves et de Mouton du Cameroun (Djallonké).

▸ Au Programme :
- **Toute la journée :** Visite de l'exploitation et explication des méthodes de culture.
- **A 11h et 15h :** Visite guidée de l'élevage avec nourrissage des animaux.

Route d'Azillanet 34210 BEAUFORT 06 65 06 93 07
ph.topiaire@gmail.com PepinieresEstrade

G2 Château Coupe-Roses
Sarah FRISSANT — ▪ La Caunette ▪

Vins IGP Coteaux d'Ensérune, Pays d'Oc

Le Château Coupe-Roses vous accueillera avec plaisir au domaine pour vous faire déguster le vin de manière ludique avec des exercices d'analyses sensorielle.
Vous pourrez aussi visiter notre lieu d'embouteillage et d'étiquetage.

▸ Au Programme :
- 11h30 et 15h - **Atelier dégustation** de 30 min avec des exercices d'analyses sensorielles pour apprendre à connecter son palais et sa mémoire.

4, rue de la Poterie 34210 LA CAUNETTE 04 68 91 21 95
coupe-roses@wanadoo.fr coupe-roses@wanadoo.fr

G3 Tristan PREEL
Miels

▪ A voir au Domaine Coupe-Roses à La Caunette ▪

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.

www.abeillesetruches.com

G4 Ferme Les Therondels
Jens KUITERT
Produits du terroir — ▪ St-Pons-de-Thomières ▪

Venez découvrir notre exploitation familiale avec nos vaches naines, 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 les plus courts. En plus, nous vous offrons la possibilité de découvrir nos produits du terroir (viande de veau, fruits, légumes, etc.) selon la saison.

▸ Au Programme :
Soit une visite guidée soit une visite libre de l'exploitation pour découvrir les animaux présents. **Les visites guidées sont à : 10h, 11h30, 14h et 15h30**. Ainsi, nous vous offrons la possibilité de faire une randonnée dans nos châtaigneraies (5 km).

Avenue de Narbonne 34220 ST-PONT-DE-THOMIERES 04 67 95 36 63
therondels@gmail.com www.therondels.com

Métropole et Pic St-Loup

H1 Domaine Maspiquet
Lycée Agricole de Montpellier
Guillaume ALÉPÉE — ▪ Grabels ▪

Vins

Nos étudiants vous accueillent de 10h à 18h pour une visite commentée du vignoble et de la cave, inscris dans une agriculture biologique et durable (démonstration de matériel agricole, dégustation vins et jus de raisin, de façon ludique...).

▸ Au Programme :
- Visites commentées du vignoble et de la cave, ateliers de dégustation pour petits et grands. Présentation des itinéraires techniques en agriculture biologique 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
guillaume.alepee@educagri.fr Facebook Domaine Maspiquet

H3 Domaine de Mirabeau
Association des producteurs du Domaine
Vins, légumes, fromages... — ▪ Fabrègues ▪

Le domaine de Mirabeau rassemble plusieurs activités agricoles : viticulture, maraîchage et élevage. Nous proposons des produits bio, locaux, solidaires et donnons un nouveau souffle à la biodiversité du site.

▸ Au Programme :
Visites libres en famille toute la journée
10h - Traite des chèvres
10h30 - Balade vigne et plantes sauvages comestibles
11h30 - Dégustation accord mets-vins
14h - Maraîchage. **15h30** - Visite du troupeau
16h30 - maraîchage et serre bioclimatique

▸ Petite restauration : tout au long de la journée (assiettes, vins, glaces, crêpes...) **- Réservation préférable.**

▸ Samedi 18h - 21h : Guinguette festive - Musique live avec la Fanfare Bakchich.
Plus d'infos sur page Facebook Domaine de Mirabeau

RD 114 34690 FABRÈGUES 09 87 09 07 75
bonjour@vignedecocagne.fr

H4 DILEMME
Bénédicte AYME
Laurent BRUNEL — ▪ Montpellier ▪

Vins, légumes, fromages...

Laurent et Bénédicte sont agriculteurs en Bio depuis 1999. Ils cultivent des oliviers, des vignes et des plantes à parfums. Ils seront heureux de vous accueillir au sein de leur «garage-atelier» pour vous faire découvrir leur travail «après-les-terres». Au sein de leur «cave d'huiles d'olive», ils vous feront découvrir les étapes qui permettent de passer du verger à la table.

Découvrez les principes de la conduite d'un verger d'oliviers en agriculture biologique, le travail d'assemblage des huiles n'aura plus de secrets pour vous ! Les enfants sont les bienvenus !

▸ Au Programme :
- **Visites sur réservation** (12 personnes max)
- **Ateliers** - Samedi et dimanche :

9h30 : «Découverte du travail d'un verger d'olivier en Bio» *- public adulte -*
11h00 : Atelier «Initiation à la dégustation» *- Famille -*
13h30 : Atelier «Je crée mon assemblage» *- Famille -*
15h00 : Atelier «Initiation à la dégustation» *- Famille -*
16h30 : Atelier «Cosmétique et huile d'olive» *- Famille -*

1 rue Marie Muller 34070 MONTPELLIER
sceabrunel.ayme@orange.fr https://www.dilemme.bio

Pays de l'Or

I2 Les Canotiers
Marine TIOLLIER, Jérémie CHIRON — ▪ Lansargues ▪

Légumes, fraises

Venez découvrir notre ferme où nous cultivons une grande diversité de légumes et de fruits conduits en agriculture biologique. Installés depuis deux ans, nous partagerons avec vous nos premières expériences.

▸ Au Programme :
- **Visites toutes les heures de 9h à 12h et de 14h30 à 16h30.**

Découverte de la ferme et du métier de maraîcher.ère.

Chemin des Canaux 34130 LANSARGUES 06 14 70 30 69
lescanotiers34130@gmail.com

I3 Elevage de Chance
Perrine-Mayoa JESEL — ▪ Mudaison ▪

Élevage chevaux, équithérapie...

Perrine, chef d'orchestre de "La Chance" à Mudaison, se fera un plaisir de vous accueillir sur ce lieu d'harmonisation avec le vivant, où une vingtaine d'espèces d'animaux différents cohabitent. Chevaux, cochons, lama, poules, lapins, chèvres...une belle équipe qui travaille en relation d'aide et en développement pédagogique auprès de tous publics, en plus des cours et stages d'équitation pédagogique, ainsi que des séances d'équithérapie effectués toute l'année.

▸ Atelier : de 10h à 12h et de 14h à 16h : jeu de piste gratuit, pour les enfants à partir de 5 ans -environ 20mn-

Présence de la responsable et de son équipe pédagogique sur l'ensemble du week-end pour partager son expérience et sa passion de la relation à l'animal.

▸ Vente de sacs en tissu (5€) et casquettes (12 ou 18€) à l'effigie de l'Elevage de Chance. "Studio photo animaux" : 5 € - Portrait avec son animal préféré !

▸ Buvette : Sirop, café et thé en libre service

La Chance, Chemin de l'Esclafidou 34130 MUDAISON 06 17 98 47 02
elevagedechance@gmail.com www.elevagedechance.com

I4 Rucher Le Clos d'Audrie
Rémy DUFOUR — ▪ Saint-Just ▪

Miels

La famille Dufour du "Rucher du Clos d'Audrie" aura le plaisir de vous recevoir sur leur exploitation et de vous faire découvrir le monde merveilleux de l'apiculture professinnelle.

▸ Au Programme : Venez découvrir la vie d'une ruche

291 Chemin de la Croix de Joubert 34400 ST-JUST
06 26 96 48 67 - contact@masdelacroixdejoubert.fr

Aux Portes des Cévennes

J2 Cevenn'Algues
Kevin SOULIÉ et Florent AUCLAIR — ▪ Montoulieu ▪

Spiruline

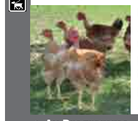
Kevin et Florent vous acceuilleront sur la ferme de spiruline. Autour d'une dégustation de spiruline, venez voir et decouvrir les différentes facettes de notre métier et faire connaissance avec cette micro-algue ancestrale.

▸ Au Programme :
Présentation de la culture de spiruline. Dégustation de différentes préparations à base de spiruline séchée ou fraiche.

D108, Lieu-dit Famílongue 34190 MONTOULIEU 06 49 59 48 44
cevenn.algues@gmail.com www.cevennalgues-spiruline.fr

J3 Elevage du Mas Neuf
Gaec CHAFIOL — ▪ Montoulieu ▪

Canard gras, volailles, vigne



La famille Chafiol vous accueille à la ferme entourée de canards et poulets. Vous pourrez comprendre l'élevage et les secrets de préparation de nos produits de la ferme : foies gras,confits, rillettes... Découvrez les parcours enherbés pour le respect du bien-être de nos animaux.

▸ Au Programme
- **Visite de la ferme toute la journée.**
- **15h - Démonstration découpe et d'évenage de foies gras.**
- **Pour les enfants : fabrication d'étiquettes, paillage des canards.**

▸ Petite restauration de 12h à 14h30 - *Lieu couvert en cas de pluie.*
- **Menu à 18 € :** Assiette du mas (foie gras, rillettes, terrines, fritons) - Magret ou saucisse de canard grillée - Pommes de terre sarladaises - Yaourt de brebis au miel ou moelleux chocolat
- Assiette tapas. • Sandwich magret/ou saucisse .

34190 MONTOULIEU 04 67 73 30 75
contact@elevage-masneuf.com www.elevage-masneuf.com

J4 L'Oliveraie Barthélemy
Alain et Franck BARTHELEMY — ▪ Montoulieu ▪

Olives, Huile d'olive

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.** • **Dégustation d'huile d'olive**
- **Balade pédestre dans les champs d'oliviers.**
- **Présentation de la culture de l'olivier.** • **Animation enfants.**

▸ Petite restauration servie non-stop de 11h à 18h :
Tapas Gourmandes - Assiettes Repas aux produits de terroir - Buvette - Réservation conseillée - Tables et espace abrité.

Route Départementale 108 34190 MONTOULIEU 09 70 51 16 44
bonjour@oliveraiebarthelemy.fr www.oliveraiebarthelemy.fr

J7 L'élevage du Mont'à lait
Lila et Mathieu PICOT

Fromages de brebis, cosmétiques au lait de jument — ▪ A voir à l'Oliveraie Barthelemy à Montoulieu ▪

Lila et Mathieu de l'élevage du mont'a lait auront le plaisir de vous présenter leurs produits issus de leurs élevage : fromage de brebis, cosmétiques artisanal au lait de jument.

▸ Au Programme :
- **Dégustation de fromages de brebis**
- **Animation découverte des animaux de la ferme (juments, brebis...)**

06 73 97 20 44 elevagedumontalait@gmail.com
https://www.facebook.com/elevagedumontalaitt

J5 Domaine de Sauzet
François MASSOL — ▪ St Bauzille de Putois ▪

Vin

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 XX[ème] ; 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 la joie 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.**

Route de Montoulieu 34190 ST BAUZILLE DE PUTOIS 06 29 35 23 66
oeno@domaine-de-sauzet.fr www.domaine-de-sauzet.fr