

L'Hérault de Ferme en Ferme[®]

Les 23 et 24 avril 2011

Du samedi matin au dimanche soir



Suivez l'épouvantail et composez
le circuit de votre choix !

4 circuits gratuits à la rencontre
des **paysans de la terre et de la mer** :



Bassin de Thau



Cœur d'Hérault



Haut Languedoc



Pays de Lunel



Ce guide contient des informations utilisables toute l'année,
conservez-le !

Les conseils de l'épouvantail

Soyez prudents

Les chaussées et les chemins d'accès aux fermes ne sont pas toujours très larges.

Organisez-vous :

L'emplacement des fermes sur la carte est donné à titre indicatif : munissez-vous de votre carte routière.

Repas :

Certains producteurs vous proposent un repas à la ferme. Les places étant limitées, nous vous recommandons vivement de contacter les producteurs concernés par téléphone avant le 17 avril pour réserver vos places.

Attention :

La plupart des fermes sont accessibles aux handicapés. Renseignez-vous auprès de celles que vous souhaitez visiter pour plus de renseignements.

Pensez à mettre de bonnes chaussures et des vêtements adaptés, bottes et cirés en cas de pluie.

L'incendie est un risque majeur dans les exploitations agricoles, 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. Celui qui conduit c'est celui qui ne boit pas !

Les chiens ne sont pas acceptés dans toutes les fermes, et doivent être dans tous les cas tenus en laisse. Renseignez-vous auprès des fermes que vous prévoyez de visiter avant de venir!

Soyons éco-responsables !

Quelques propositions pour être dans les meilleures conditions de découverte de fermes engagées dans le développement durable :

Pensez à faire voiture pleine avec famille, amis ou voisins ou à vous déplacer autrement : vélo, transports en commun, auto-partage, cheval, ...

Pour limiter l'utilisation de vaisselle jetable, apportez vos couverts pour le repas dans les fermes !

L'Hérault de Ferme en Ferme[®] c'est quoi?

Pour la troisième année consécutive, les CIVAM vous invitent dans l'Hérault à visiter, comprendre et rencontrer ceux qui font de la terre une passion et tirent de leur terroir et de leur savoir-faire un mode de vie.

N'hésitez pas à venir nous voir, vous découvrirez notre engagement pour une **agriculture durable : respectueuse de la nature, équitable et économiquement viable.**

Cette opération est gratuite et ouverte à tous.

Les 23 et 24 avril 2011 passez le WE à la ferme ! De Ferme en Ferme[®], c'est partout en France, le même week-end !

Pour en savoir plus, allez sur
www.defermeenferme.com

L'Hérault de Ferme en Ferme[®] c'est qui?



Les Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural sont des associations d'agriculteurs et de ruraux regroupés autour d'un projet collectif et qui ont pour objectif de "renforcer les capacités d'initiative des agriculteurs et des ruraux, pour maintenir des **campagnes vivantes et accueillantes**, par un **développement durable et solidaire**".

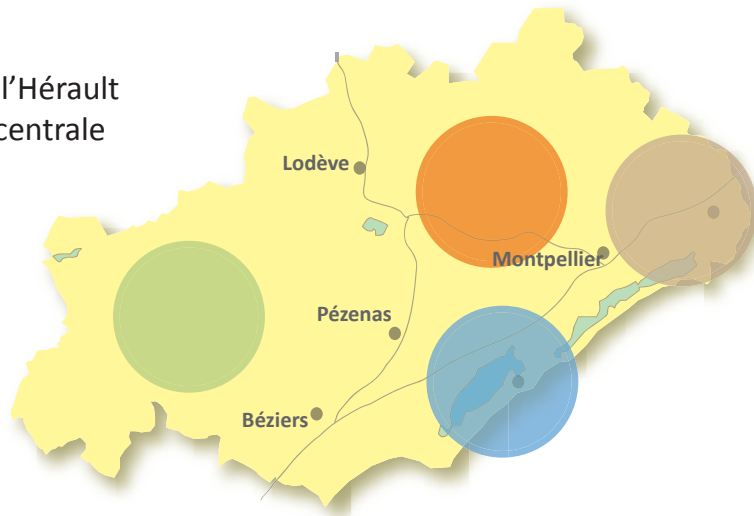
Dans l'Hérault nous accompagnons de nombreux projets :


- Agriculture biologique
- Accueil éducatif à la ferme
- Circuits courts & agriculture nourricière
- Promotion de l'élevage extensif
- Création et diversification d'activités
- Ecologie au quotidien



Le livret, mode d'emploi :

Carte de l'Hérault
en page centrale



-  Circuit Bassin de Thau..... pages 5 - 14
-  Circuit Coeur d'Hérault..... pages 15 - 21
-  Circuit Haut Languedoc..... pages 22 - 31
-  Circuit Pays de Lunel..... pages 32 - 38

Pictogrammes :



Fermes respectant le cahier des charges de l'Agriculture Biologique. Les fermes bio de ce guide sont membres du CIVAM Bio 34 : www.bio34.com.



Fermes appartenant au réseau d'accueil éducatif à la ferme CIVAM Racines 34.

Tél : 04 67 92 42 23, <http://racines34.hautetfort.com>.



Repas sur place



From farm to farm : discover the best of our farms in two days. On the last week end of april, each year, a wide range of farms open their doors to the public. They are easily located by following the yellow signs from the villages nearest each one. See you soon... from farm to farm!



Erau de Bòrda en Bòrda : La darrèra dimenjada d'abril, venètz trobar los agricultors d'Erau, parlar amb eles de lors saberfar, lors produchs, lor environament, e passar de agradius moments de dialògue dins lor bòrda. Ala-vètz a plan léu... de bòrda en bòrda !

L'agriculture durable *qu'es aquò* ?

C'est une agriculture capable de nourrir les hommes et les femmes avec des pratiques respectueuses du monde vivant, au service du territoire et des producteurs, qui cherche à s'affranchir du modèle productiviste dominant. C'est une agriculture centrée sur l'homme, la nature et le territoire.

Quelle démarche ont entrepris les agriculteurs participants à l'Hérault de Ferme en Ferme[®] ?

Certains producteurs ont décidé de s'engager activement dans l'agriculture durable, en réalisant une évaluation de leurs pratiques, sous la forme d'un diagnostic global de l'exploitation qui permet de révéler les points forts et les points faibles de l'activité au regard des 3 composantes de l'agriculture durable : agro-écologique, socioterritoriale, économique.

N'hésitez pas à vous renseigner auprès d'eux sur leur démarche lors de votre visite !



Circuit Bassin de Thau



Le goût, entre garrigue et lagune.

Entre garrigue et lagune, le Bassin de Thau est un pays bigarré et fourmillant de vie. Venez à la rencontre de toute la diversité des paysans qui l'aiment et le valorisent !

Pour la 3^{ème} année consécutive, nous vous ouvrons nos fermes. Cette année, un circuit de découverte autour du goût vous est proposé. Venez découvrir avec nous tous les secrets des huîtres, moules, olives, fromages de chèvre, aromates, vins, légumes !
A bientôt !

1

Mas Ultramarine

Huîtres et moules



Annie CASTALDO et Gilles PICARDY
 Chemin de Fontaurie « la Bézarde EST »
 34 340 Marseillan
 GPS : 43.3681207 - 3.54128837
www.castaldo-aquaculture.fr
 Tél. 06 08 06 84 43



Qui sommes-nous ?

Annie et Gilles font partie des 500 conchyliculteurs du Bassin de Thau (comprenez éleveurs d'huîtres et de moules), ils se définissent comme les **paysans de la mer**. Ils ont à cœur de faire découvrir leur métier et l'importance du respect de l'environnement.

Annie et Gilles vous proposent une lecture de paysage de la lagune de Thau, et vous conteront « **toute une histoire** » sur les huîtres de Bouzigues, de 1920 à nos jours.

Accueil De Ferme en Ferme[®] :

- Atelier **goût** : dégustation comparée huîtres Atlantique-Méditerranée le samedi et le dimanche matin (sur réservation – prévoir env. 1h)
- Atelier pédagogique : le travail du conchyliculteur en 4 étapes le samedi et le dimanche après-midi
- Atelier pour **enfants** : valoriser les coquillages, avec le CPIE Bassin de Thau : fabrication d'objets (bijoux,...) avec les récupérations/déchets de la production conchylicole, dimanche après-midi
- Atelier **énergie renouvelable** : Four solaire – fabrication puis cuisson de coquillages (sur réservation)
- **Repas (bar à coquillages) à partir de 5 €**

Retrouvez-nous toute l'année :

- Vente sur le mas du lundi au jeudi de 10h à 13h
- Poissonnerie de Sète (rue Bousquet) : Vente au détail et plateaux
- « Les Natalys » (ferme n°8 de ce guide), le vendredi de 16h à 19h30
- Parking SPAR à Labastide Rouairoux (81), le vendredi de 8h à 12h30
- Parking de la Cathédrale à St Pons de Thomières (34), le vendredi de 15h à 20h
- Marché de Revel (31), le samedi de 7h à 13h

Circuit Bassin de Thau

2



Karine et Yvan CAUSSEL

Huîtres et moules



Karine et Yvan CAUSSEL
Le Mourre Blanc, 2 Bd Ernest Massol
34140 MEZE
GPS : 43.405867 – 3.579304
www.caussel.com
Tél. 04 67 43 70 66 / 06 89 84 41 23



Qui sommes-nous ?

Karine et Yvan exploitent six parcs à huîtres sur le **Bassin de Thau** et une filière de moules en pleine mer **Méditerranée**. La culture des huîtres en suspension, pratiquée sur le bassin de Thau, est unique au monde. Leur ferme marine, sise au Mourre Blanc, front de la lagune, vous séduira par son panorama idyllique. Soucieux de l'environnement, Karine et Yvan se sont engagés en 2010 dans une démarche éco-responsable, la norme ISO 14001.

Accueil De Ferme en Ferme[®] :

- Exposition
- Visite découverte de la production et dégustation : samedi et dimanche :
 - 1er groupe à 10h
 - 2ème groupe à 10h30
 - 3ème groupe à 11h15
- A 13h pause-**déjeuner** avec nos huîtres et nos moules crues et cuites, un dessert et un verre de vin blanc sur réservation. 18 euros / personne.
- A 16h: atelier **enfants** : la conchyliculture au fil des saisons
- A 17h30 : atelier **tout public** : apprendre à ouvrir des huîtres, à présenter un plateau de coquillages, méthodes de conservation d'huîtres fraîches, recettes de cuisine

Retrouvez-nous toute l'année :

Vente sur place du lundi au vendredi de 9h à 18h



Domaine Morin-Langaran Vin



Albert et Caroline MORIN
Domaine de Morin-Langaran
Route de Marseillan, 34 140 Mèze
domainemorin-langaran@wanadoo.fr
GPS : 43.422416 - 3.549031
Tél. 04 67 43 71 76 / 06 70 72 76 97



Qui sommes-nous ?

Dans le terroir du **picpoul**, cépage typique du bassin de Thau, la famille Morin sera heureuse de vous accueillir au domaine pour partager sa passion du vin.

Nous produisons : AOP Picpoul de Pinet; IGP blanc; IGP rosé, IGP rouge, BIB blanc, rosé, rouge; vin à la tireuse blanc, rosé, rouge.

Accueil De Ferme en Ferme[®] :

- Visite du **chai** de vieillissement où nous vous ferons découvrir l'élaboration et la dégustation de nos vins. A 10h30 et 15h samedi et dimanche
- Visite du **jardin** en création
- **Repas en plein air**, au feu de bois avec un verre de Picpoul. Sur réservation uniquement, avant le 17 avril. Venez avec vos couverts et chapeaux. Prix du repas : 12,50 €
- Ferme accessible aux handicapés sauf pour la visite du chai.

Retrouvez-nous toute l'année :

- Vente au caveau
 - d'octobre à mars : de 10h à 18h
 - d'avril à octobre : de 10h à 19h
- Ouvert tous les jours sauf le 25 décembre, le 1er janvier et les dimanches de janvier et février
- Caveau du château de La Peyrade à Frontignan, du lundi au samedi, 9h-12h et 14h-18h
- Le Cellier Mézois à Mèze, du mardi au samedi, 9h-12h et 16h-19h30
- Restaurants : « Res'Thau » à Mèze, « L'Etang » à Mèze, « Le Sancta Maria » à Balaruc les Bains, « La Roussette » à Marseillan plage, « Le Chalut » à Marseillan Plage, « Le Natur'l » à Montpellier, « Le Recantou » à Bouzigues, « Chez Titou » à Mèze

Circuit Bassin de Thau



Domaine de Roquemale

Vin, huile d'olive



Valérie et Dominique IBANEZ
25 Route de Clermont
34560 Villeveyrac
GPS : 43.5017388 - 3.6034
www.roquemale.com
Tél. 06 85 93 51 64



Qui sommes-nous ?

Valerie et Dominique Ibanez ont créé de toute pièce le Domaine de Roquemale, 10 hectares de **vignes** situés dans une petite vallée, au pied de laquelle se tient un viaduc, avec des sols argilo-calcaires qui abritaient les anciennes mines de bauxite. Roquemale signifie en occitan une mauvaise roche... une aubaine pour la vigne qui produit peu de raisins, mais avec de belles maturités. Au centre du village, à 3km des vignes, une **cave** de 1914 entièrement restaurée accueille les précieux raisins récoltés manuellement en comportes. Soucieux de l'environnement et conscient de son impact primordial dans ses vins le domaine a engagé une certification **Bio** en 2008.

Le Domaine produit un blanc, un rosé et cinq cuvées de rouges qui vont des vins sur le fruit à des cuvées plus complexes mais qui représentent toutes le terroir si particulier de Roquemale. Le Domaine produit aussi de l'huile d'Olive issue de plus de quinze variétés et accueille les touristes de passage dans ses chambres d'hôtes.

Accueil De Ferme en Ferme[®] :

- Balade explicative dans les vignes : samedi et dimanche à 15h
- Observation des **oiseaux** dans les vignes (avec le CPIE Bassin de Thau) samedi à 15h
- Exposition de peinture : Mesdames Gros et Greatwood
- **Concert** Avec le groupe « Certains soirs » le dimanche à 16h.
- **Olfactorium** (jeu découverte parfums) : la garrigue et le vin.
- Dimanche matin 11h sur inscription « Initiation ludique à la **dégustation des vins** »
- Expositions : « Faune et flore de Méditerranée », Cycle végétal de la vigne ; vinification (photos)

Retrouvez-nous toute l'année :

Vente sur place :

- juillet et août : de 10h à 12h et de 16h à 19h tous les jours sauf le dimanche
- le reste de l'année : sur rendez-vous



Mas de La Plaine haute

Vin

Olivier ROBERT

Chemin de la Plaine Haute (via Route de Montpellier)

34110 Vic la Gardiole

GPS : 43.480779 - 3.765552

www.plaine-haute.com

Tél. 04 67 55 38 58 / 06 87 43 62 74



Qui sommes-nous ?

Exploitation familiale depuis quatre générations, le domaine situé sur la commune de Vic la Gardiole, sur l'appellation **Muscat de Frontignan**, est repris progressivement depuis 1996 par Olivier ROBERT en cave particulière (à mi-temps). Actuellement 4 ha de vignes en bordure de **garrigue** sont vinifiées, pour donner chaque année, 3 à 4 cuvées différentes de 300 à 3000 bouteilles. Les parcelles utilisées sont des vignes de plus de 50 ans à très faible rendement, plantées sur un sol brun-rouge argilo-calcaire très caillouteux. 2011 sera la première année de production d'un demi-hectare de cépages rouges et les années à venir, certaines parcelles seront progressivement replantées. Le domaine produit : « Lo Testut », vin de table muscat sec; « Pécat d'Estiu », vin de table doux; VDN Muscat de Frontignan, liquoreux; « Les Vieilles de Lucien », muscat de Frontignan « rustique », « Les Anciens », ...

Accueil De Ferme en Ferme[®] :

- Ouverture 9h30-12h30 et 14h30-18h30
- Visite des vignes et de la cave du plus petit producteur de Frontignan, terminée par une dégustation de différents vins, sec à liquoreux, à base de raisin muscat.
- Démonstration de **taille** sur quelques souches : principes de bases et différents types de taille
- **Dégustation verticale de 7 millésimes** de VDN Frontignan, par Victoria de La Cave des Vignaux à Frontignan (évolution du vin dans le temps et différences suivant les années). Réservation obligatoire, samedi après-midi et dimanche matin et après-midi.
- Exposition « les insectes du Languedoc »

Retrouvez-nous toute l'année :

- Vente directe au domaine, les mercredis, vendredis et samedis, 8h-12h et 15h-18h, de préférence sur rendez-vous
- Plusieurs marchés de terroir et de Noël chaque année : Frontignan, Vic la Gardiole, St Jean de Cuculles, Castries, St Mathieu de Trévières, Quissac, ... : *Consulter le site internet*
- « Maison Régionale des Vins et des Produits du Terroir » à Montpellier (rue St Guilhem)
- « La Cave des Vignaux » à Frontignan (Square du Muscat Route de Sète)
- « Le Caveau Voltaire » à Sète (4 rue Voltaire)
- « La Fine Cave » à Frontignan (7 av. Célestin Arnaud, La Peyrade)

Circuit Bassin de Thau



Ferme des Saveurs
Fromages de chèvre



Nelly et Christophe BRODU
Mas Saint Farriol, Route de Loupian
34560 Villeveyrac
GPS : 43.484673 - 3.611674
<http://saintfarriol.free.fr/>
Tél. 06 75 69 24 32



Qui sommes-nous ?

Nelly & Christophe vous invitent dans leur **chèvrerie** au pied de la **garrigue**. Venez vous imprégner de notre métier, notre passion : l'élevage dans le respect de la nature et de la biodiversité. **Participez** avec nous à la **traite** des chèvres, visitez l'exploitation et **dégustez** les produits laitiers issus de l'agriculture biologique. Découvrez une ferme qui respecte les principes de développement durable et qui fonctionne suivant les cycles naturels : solaire, de la terre (culture), et de l'eau (assainissement).

Accueil De Ferme en Ferme[®] :

- La **traite** : samedi 17h30, dimanche 8h et 17h30
- **Dégustation** du lait, des fromages et des yaourts
- Du lait au fromage : explication de la fabrication du fromage et de son affinage
- Sortie du **troupeau** et travail des chiens de troupeau : dimanche matin et après-midi
- **Ateliers pratiques tournants** : phyto-épuration ; éco-construction ; nichoirs à insectes ; lombricompost, compost
- Balades en **poney** : dimanche après-midi
- Animations créatives pour les **enfants** «La garrigue dans tous les sens» (CPIE Bassin de Thau) : dimanche matin
- **Repas avec les produits de la ferme** (dimanche, à partir de midi). Venez avec vos couverts, assiettes et verres. Sur réservation (15€)

Retrouvez-nous toute l'année :

- Vente à la ferme de 16h à 19h30
- Marché des Arceaux à Montpellier, le samedi matin
- Marché bio de Pézenas (Place Gambetta), le samedi matin
- Marché de Grabels, le samedi matin
- Marché paysan d'Antigone à Montpellier, le dimanche matin
- Marché de Mèze, les dimanches et jeudis matin
- Marché des producteurs de Frontignan, le 1er mercredi du mois



Moulin de la Dentelle

Huile d'olive, olives, savons



Muriel DE LA TORRE

34, rue Santaroch

34560 Villeveyrac

GPS : 43.2958 - 3.3535

<http://moulindeลาดentelle.fr/>

Tél. 04 67 74 21 71 / 06 71 42 38 29



Qui sommes-nous ?

Une passion pour l'**olive** qui a mûri d'année en année, et qui est passée du rêve à la réalité. Muriel vous propose de venir faire une balade au moulin de la dentelle dans les oliveraies, de découvrir la taille et la greffe des **arbres**, la confection de **savons** à l'huile d'olive, de déguster différentes **huiles olives** de notre terroir et des **olives** de bouche.

Accueil De Ferme en Ferme[®] :

- Observation des **oiseaux** dans les oliveraies (avec le CPIE Bassin de Thau) le samedi matin
- Confection de **savons** artisanaux, avec Valérie JULLIEN « *les savons de Bouzigues* »
- Démonstration et exposition de **sculptures** sur bois ou pierre, M. et Mme ROUX François et Muriel
- Atelier **dégustation** comparée d'huiles et d'olives de bouche
- Visite explicative du moulin et des oliveraies toute la journée
- Ateliers de taille et de greffe de 10h à 12h et de 14h à 16h30
- Barbecue et tables mises à disposition pour pique-nique. Possibilité **assiette fermière**. Dimanche midi, 8€ l'assiette.

Retrouvez-nous toute l'année :

- Vente sur place :
 - du 15 mai au 15 septembre : du lundi au samedi de 10h à 18h
 - hors période : sur rendez-vous
- Marché de Sète, le mercredi matin
- Marché de Prades-le-Lez, le dimanche de mars à octobre, de 8h à 13h
- Boulangerie Calvo à Villeveyrac
- Tabac presse Philippot à Villeveyrac
- Chez Dorinne à Villeveyrac
- Marché de Frontignan le samedi
- Caveau de Beauvignac à Mèze du lundi au samedi 9h30 - 12h30 et 14h30 - 19h00, le dimanche 10h00 - 12h30

Circuit Bassin de Thau



Les Natalys
Légumes, plantes aromatiques
et médicinales



Corinne FABRE, Corinne CAMPANT,
Catherine AMIONE
Route de Florensac, 34300 AGDE
GPS: 43.2031 - 3.2932
http://www.bio34.com/gaec_les_natalys_p99.php
<http://cocodeguers.id.st>
Tél. légumes : 04 67 21 20 20
Tél. plantes: 06 10 27 24 45



Qui sommes-nous ?

Venez plonger dans l'univers « bio » des Natalys. Avec un « S » ? Oui parce qu'à **plusieurs** nous sommes plus riches de tout. Nous partagerons, le temps d'un week-end, notre expérience. Ici la diversité et l'entraide règnent. Au fil des saisons, Madame **l'abeille** s'occupe des fleurs du **potager** et se nourrit des **plantes médicinales**. Les **poulettes** profitent des restes du jardin et du **blé** cultivé sur place. En échange, elles nous procurent de bons **œufs** et du **fumier** pour nourrir la terre. Et nous ? Nous veillons sur tout ce petit monde. Cet équilibre nous vous le conterons, vous pourrez le goûter, le discuter, le déguster de vos yeux, de tous vos sens !

Accueil De Ferme en Ferme[®] :

- samedi 15h , atelier: « la **ruche** dans tous ses états »
- samedi midi : atelier "cuisine des produits locaux" (proposé par la FR CIVAM LR) : apprendre des préparations culinaires simples et bonnes, à partir des produits présentés par les agriculteurs participants à l'opération. Inscription sur place le jour même.
- samedi et dimanche 10h et 14h : visite de la ferme
- Olfactorium (jeu découverte parfums)
- Mini-expo de plantes à identifier
- samedi 11h et dimanche 15h : atelier découverte des **insectes** décomposeurs de déjections animé par Jacques PAGES, écologue, entomologiste; membre de l'association « Mousses et lichens du Haut-Languedoc » (www.mousses-lichens-haut-languedoc.org)
- dimanche 12h - ateliers du **goût** :
 - 1) « à nous d'**œufs**! » - découverte de l'œuf frais sous toutes ses formes, pour les grands et les petits
 - 2) le plaisir c'est pas des **salades** - redécouvrir le goût des variétés de salades crues ou cuites
 - 3) la **plante aromatique** pépinière d'odeurs - dégustation de la plante infusée, en sirop,...



Retrouvez-nous toute l'année :

Légumes :

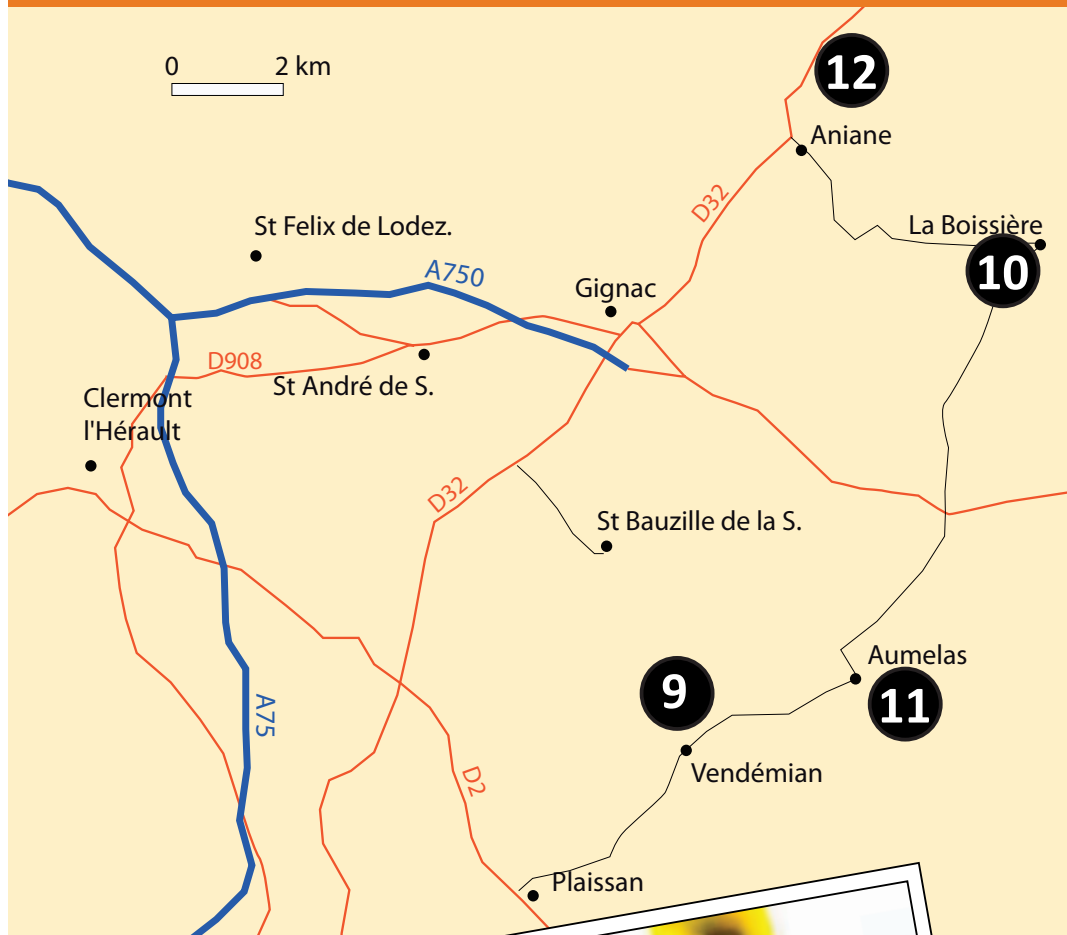
- Vente à la ferme, tous les vendredis de 16h à 19h
- Marché de Sète, tous les mercredis matin

Plantes aromatiques et sirops:

- Vente à la ferme, tous les vendredis de 16h à 19h
- Marché bio de Pézenas (Place Gambetta), présente tous les 1ers samedis du mois
- Chez Nelly et Christophe Brodu à Villeveyrac (ferme n°6 de ce guide)
- Épicerie « La belle bio » à Sète (3 rue Alsace Lorraine)
- « Si le thé m'était conté » à Montpellier (12 rue St Firmin)
- Chez Yan Le Bouler, « Caveau l'ancienne cordonnerie » à Boujan-sur-Libron (4 rue Jean Moulin), le mardi soir et sur rendez-vous
- « Épicerie paysanne » à Lodève (17 bd de la liberté)
- « Distribio » à Pézenas



Circuit Cœur d'Hérault



Cœur d'Hérault

Aux portes de Montpellier, des paysans vous accueillent pour vous faire découvrir leurs choix et leurs passions.

Quelle place pour une agriculture humaine, de qualité, dans un contexte où la ville s'étend ?

Venez nous rencontrer, et en discuter avec nous !



Le Rocher des Fées
Vin, jus de raisin, huile d'olive,
olives confites, confitures



David FERRANDO
3 rue du Frau
34230 VENDEMIAN
GPS 43.58052N - 3.559953E
rocher.des.fees@gmail.com
Tél. 06 62 60 07 91



Qui sommes-nous ?

Dans un environnement préservé, David, **oléiculteur** et animateur nature vous invite à participer à des Ateliers et vivre des animations en lien avec la pierre sèche, la conduite d'une olivette et la découverte de la nature.

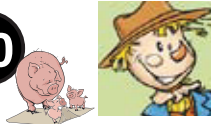
Accueil De Ferme en Ferme[®] :

- Construire avec de la **pierre sèche** : balade et atelier pratique samedi et dimanche matin de 10h à 11h30
- Question de **taille** (de l'olivier) : former, régénérer, favoriser la mise à fruit ... atelier pratique pour apprendre les principes de tailles, samedi et dimanche 14h30-16h
- L'art de **greffer** (l'olivier): atelier pratique en vue d'acquérir la technique samedi à 16h30
- **Goûter** , dégustation samedi et dimanche à partir de 16h
- **Projection conférence** : *mes plus belles histoires d'animaux*, dimanche à 17h30
- Balade libre sur itinéraire balisé (en continu)
- Assemblage de **nichoirs** et autres **refuges** (en continu)

Retrouvez-nous toute l'année :

- Vente sur place (sur rendez-vous)
- Boutique paysans producteurs de Clermont l'Hérault, Place Marcel Gontier, 34800 Clermont l'Hérault

10

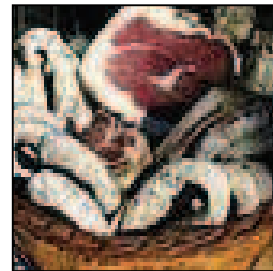


Les Cochons des Agriolles

Viande de porc, charcuterie



Dominique SOULLIER
Bertrand GUICHARD
Chemin du Mas d'Alhem
Domaine des Agriolles
34150 LA BOISSIERE
GPS 43.639605 - 3.641109
Tél. 04.67.55.57.88 - 06.31.25.99.68.



Qui sommes-nous ?

Les Cochons des Agriolles sont élevés dans le respect d'une agriculture **paysanne**. Porcs semi-plein air, ils sont nourris de façon traditionnelle, SANS : OGM, facteur de croissance, clonage ni insémination artificielle (2 verrats et 10 truies assurent la reproduction). Nous proposons toute une gamme de produits issus et transformés sur la ferme, garantis sans adjonction de colorant, conservateur et autres additifs...

Accueil De Ferme en Ferme[®] :

- Visite de la ferme, de son élevage et de l'atelier de découpe
- Repas sur réservation avec les produits de la ferme (amenez vos couverts), samedi et dimanche à partir de 12h. A partir de 10 €/personne – hors boisson

Retrouvez-nous toute l'année :

- Vente à la ferme sur rendez-vous
- Boutique paysanne « A Travers Champs » à Lodève, de 9h à 13h et de 15h30 à 19h
- Boutique paysanne « Paysans Producteurs » à Clermont L'Hérault, 9h30 à 13h et de 15h à 19h
- Marché du Frouzet : un en juin et un en septembre
- Restaurants : « Auberge du Roc Castel » au Caylar, « Terrasse du Mimosa » à Montpeyroux, « Le Conti » à Montpellier (Rue Chaptal)



Clos de l'Amandaie

Vin

Philippe et Stéphanie PEYTAVY
Clos de l'Amandaie
Route de Montpellier
34230 AUMELAS
GPS : 43.607271 - 3.608096
www.closdelamandaie.com
Tél. 06.86.68.08.62



Qui sommes-nous ?

En cœur d'Hérault à 20 minutes de Montpellier, venez passer une journée intense et décontractée à la découverte de notre terroir de **garrigue** du côté d' Aumelas.

Notre domaine le Clos de l'Amandaie est situé, sur les pentes argilo-calcaires, en zone d'appellation des **grès de Montpellier**.

Depuis 2002, Stéphanie et Philippe ont usé de passion et de créativité pour élaborer une pléiade de crus parmi les plus singuliers du Languedoc. En effet, l'association d'un micro-climat spécifique, révélateur d'arômes élégants et complexes et d'une étiquette composée par un grand artiste calligraphe, donnent au Clos de l'Amandaie une identité à part.

De la cuvée Huis Clos, tout en arômes et complexité, au Chat pitre, vin gourmand et fruité à déguster sous la treille, venez partager notre **passion du vin** dans notre nouveau chai.

Accueil De Ferme en Ferme[®] :

- **Dégustation** gratuite des vins du domaine et verticale de notre grande cuvée accompagnée de quelques gourmandises
- **Visite** de notre nouvelle **cave** avec explication sur la construction d'un chai et découverte du métier de vigneron
- **Balade** dans les vignes et mise en pratique des travaux du moment pour les plus courageux
- Découverte du **patrimoine historique** de notre commune avec l'association de sauvegarde du château et empreinte de la vigne sur Aumelas
- **Pique-nique** tiré du sac possible autour de la cave

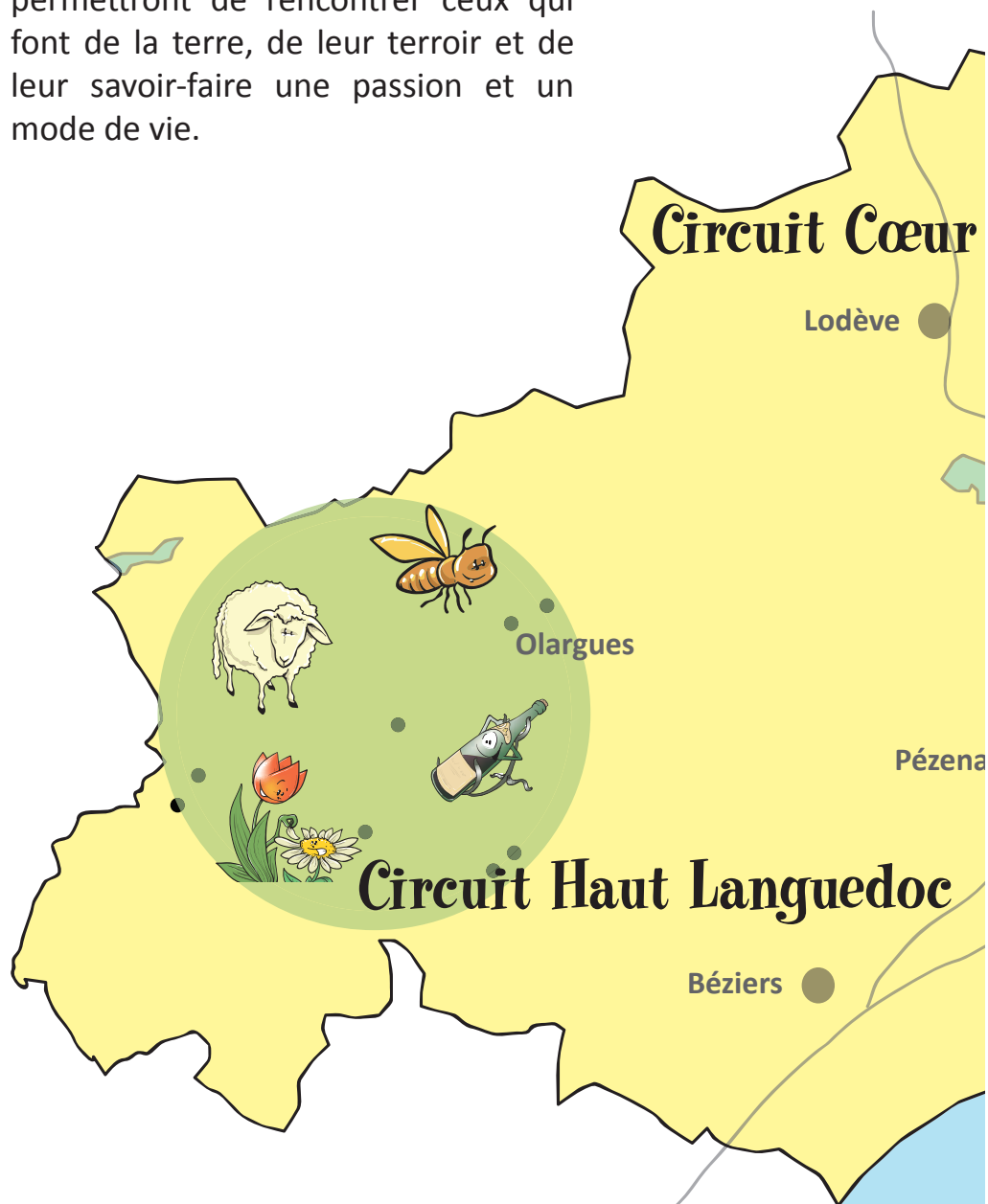
Retrouvez-nous toute l'année :

Caveau de vente du domaine à Aumelas (Mas Arnaud) :

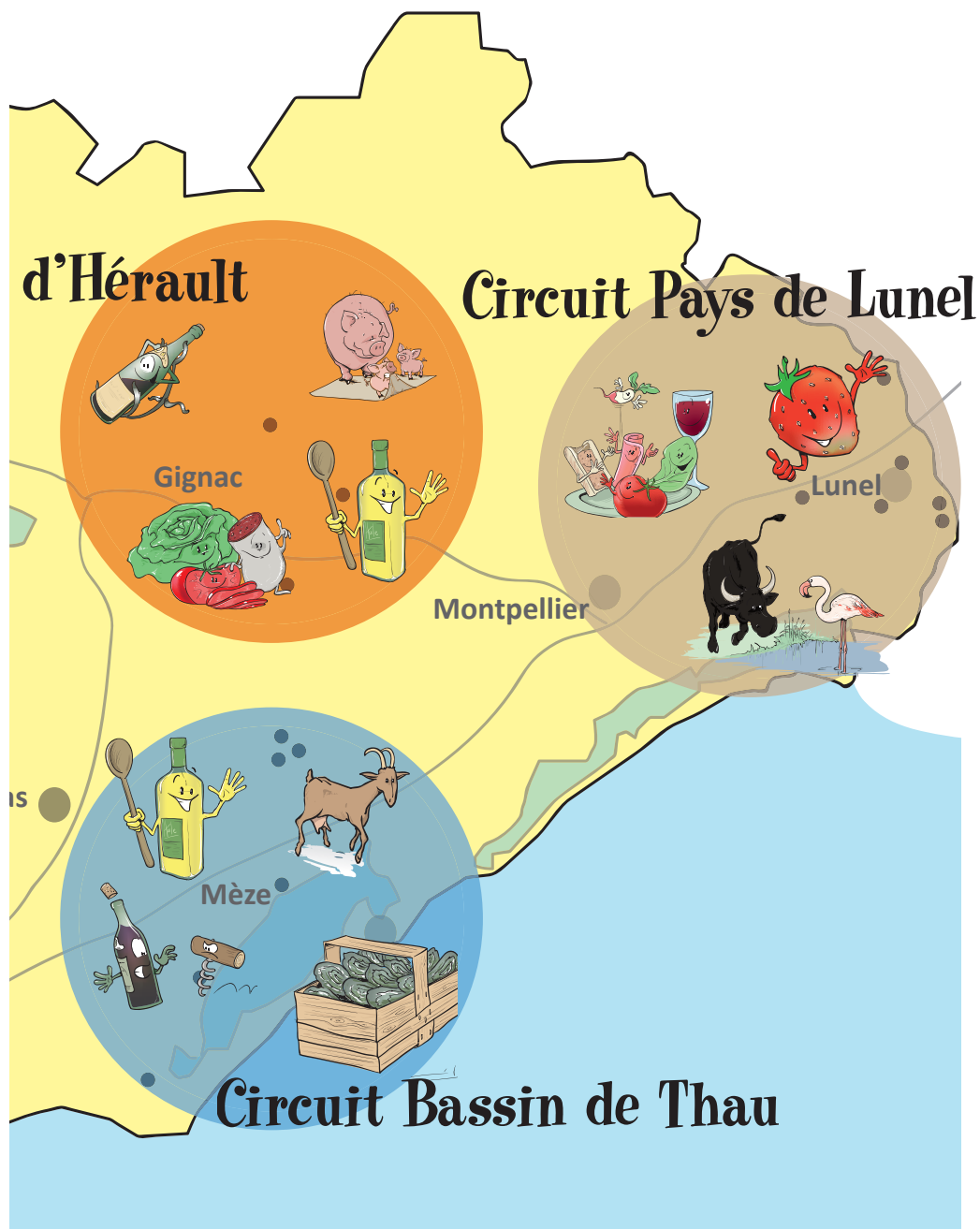
- en semaine de 17h30 à 19h30
- le samedi de 13h à 18h
- le dimanche de 9h à 12h

L'Hérault de Ferme en Ferme[®]

Quatre territoires de découverte vous permettront de rencontrer ceux qui font de la terre, de leur terroir et de leur savoir-faire une passion et un mode de vie.



Les fermes sont numérotées de 1 à 26 sur la carte. Elles sont référencées afin de faciliter vos déplacements. Pour vous y rendre, suivez les flèches à partir des villes et villages les plus proches !



Les 23 et 24 avril 2011

Suivez l'épouvantail !

Nous vous ouvrons nos portes avec plaisir. N'hésitez pas à venir nous voir, vous découvrirez notre engagement pour une agriculture durable : respectueuse de la nature, équitable et économiquement viable.

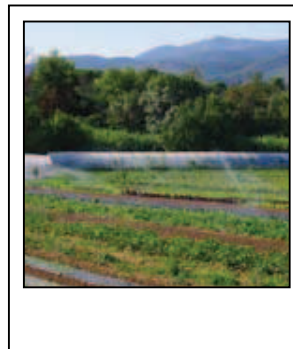
12



Le Pré de chez Vous
Légumes



Gli SEARLE
Pré de la ville
34150 ANIANE
GPS : 43.685991 - 3.581751
www.predechezvous.com
Tél : 04 67 57 26 63



Qui sommes-nous ?

Sur la route du Grand Site St Guilhem le Désert et des Gorges de l'Hérault, lieu légendaire et pittoresque, l'équipe du «Pré de chez Vous» vous accueille sur son exploitation de **maraîchage biologique**. Venez découvrir le temps d'un week-end les produits riches et variés du Pré et le rôle indispensable des **abeilles** dans l'équilibre de notre écosystème. Magali vous initiera à l'apiculture et l'apithérapie.

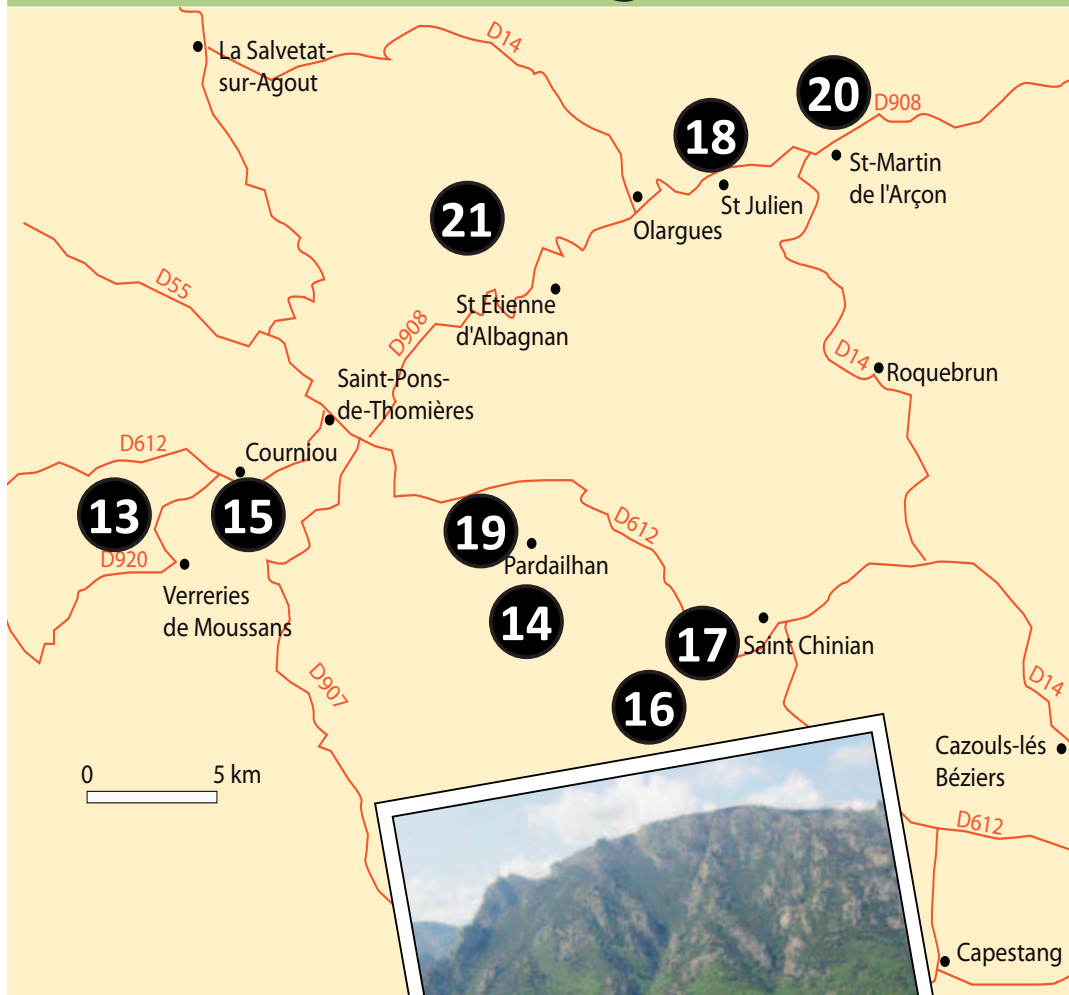
Accueil De Ferme en Ferme[®] :

- **Visite** guidée des cultures samedi et dimanche à 10h et 14h
- Animation pédagogique **apicole** le dimanche à 11h et 15h
- Atelier **semences et plants** pour les enfants
- Exposition : l'agriculture biologique
- **Vente** de plants, légumes et produits de la ruche
- Possibilité de **pique-nique** sur place

Retrouvez-nous toute l'année :

Distribution de paniers de fruits et légumes bio sur des points relais.
Rendez-vous sur www.predechezvous.com pour plus d'informations.

Circuit Haut Languedoc



**Une diversité
de paysages,
d'hommes et
de femmes et
de savoir-faire.**

Venez à notre rencontre : vous serez séduits par la mosaïque des paysages qui façonnent ce territoire.

En arrivant par St Chinian, vous découvrirez le piémont agricole, paysage de causses et de gorges à la végétation de garrigue méditerranéenne. Là, les vignes et les oliviers dessinent un panorama soigné et intime.

Si vous choisissez d'arriver par **Bédarieux**, vous suivrez la vallée fertile de l'Orb et du Jaur dominée par le Caroux et l'Espinouse, montagnes emblématiques du territoire, sur lesquelles l'agriculture a dessiné ses terrasses.

Enfin, en accédant **du côté du Tarn et de l'Aude**, les contreforts de la montagne Noire vous offrent leur paysage de forêts verdoyantes donnant un avant-goût du climat océanique.

Le Haut Languedoc, c'est un pays au patrimoine naturel et culturel préservé.

Circuit Haut Languedoc

13



La Metairie Neuve

Légumes de saisons, fromages de brebis

Delphine SARDA
34220 Verreries de Moussans
GPS : 43.4538154 - 2.6777887
sardade@west-telecom.com
Tél. 04 67 95 72 65



Qui sommes-nous ?

Au pied de la Montagne Noire, notre exploitation est tournée vers **l'élevage de moutons et d'agneaux**. Depuis deux ans, nous nous sommes diversifiés vers la production laitière. Venez découvrir les brebis de race Lacaune qui donnent le lait pour la fabrication des **fromages** confectionnés par Delphine. Sur la ferme, nous cultivons aussi des **légumes de saisons**.

Retrouvez-nous toute l'année :

Vente à la ferme:

- Fromage de février à septembre
- Panier de légumes de juillet à novembre

14



Carpe Miel

Miel, pollen frais, propolis

Sophie & Régis BERGHEAUD
Carpe Miel
Coulouma
34360 Pardailhan
GPS : 43.4262883 - 2.8431723
Tél. 04 67 97 60 28



Qui sommes-nous ?

Les **abeilles**...un monde envoûtant...

Sur le plateau de Pardailhan, dans le parc régional du Haut Languedoc, nous vous ferons partager notre passion pour les abeilles, le miel et ses bienfaits.

Accueil De Ferme en Ferme[®] :

- Vous découvrirez la **vie des abeilles** dans la ruche et l'élevage de Reines. Si le temps le permet, vous assisterez à la naissance de celles-ci, un moment inoubliable!
- Visite de la **miellerie**
- **Dégustation de miels monofloraux millésimés et de pollen frais.**

Retrouvez-nous toute l'année :

Vente de miels et produits de la ruche (pollen frais, propolis,...) sur place toute l'année.

15



Ferme le Juge

Viande de porc, charcuterie



Marie Odile et Bernard CASCALES

34220 Courniou les Grottes

GPS : 43.4720826 - 2.7225838

Tél. 04 67 97 11 11



Qui sommes-nous ?

Marie Odile et Bernard vous invitent à découvrir leur élevage de **porcs sur paille** et l'atelier où ils transforment leurs cochons en **charcuterie** selon les recettes de leurs aïeux.

Nos principales productions : saucisse sèche, saucissons, boudin, pâté, jambon sec, jambonneau, andouille, etc....

Accueil De Ferme en Ferme[®] :

- Découverte d'élevage et de la transformation des produits
- **Repas sur place** avec les produits de la ferme sur réservations, samedi et dimanche midi (15 €)
- Possibilité de **pique nique** sur place

Retrouvez-nous toute l'année :

- A la ferme les mercredis et samedis matin et jeudis après-midi ou sur rendez-vous
- Marché paysan de Courniou, mi-juin
- « L'Épicerie Verte » à St-Pons de Thomières

16



La Ferme de la Barbarine

Viande de chèvre, viande de mouton,
huile d'olive, vin



Marie SANZ et Luc FOURNIER
Hameau de Cazo
34360 Saint-Chinian
GPS : 43.3989715 - 2.926452
Tél. 04 67 38 20 93 / 06 66 52 55 81



Qui sommes-nous ?

Marie et Luc vous attendent à la « Ferme de la Barbarine » pour vous faire découvrir leur **troupeau de moutons et de chèvres**. Au milieu des **vignes** et des **oliviers**, autres productions de la ferme, prenez le temps d'un week-end pour venir nous rencontrer et partager avec nous notre passion et marcher sur les pas des bergers.

Nos productions : huile d'olive, terrine de chèvre, saucisse sèche de chèvre, navarin en verrine, agneau sous-vide, vin...

Accueil De Ferme en Ferme[®] :

- Découverte de notre **race rustique la « Rouge du Roussillon »** et les chèvres du **Rove**
- Exposition sur les **plantes médicinales** en garrigue
- Découverte du **gypse**
- **Repas** avec les produits de la ferme (grillade d'agneau, colombo de chevreau) 12h30, sur réservation (15 €). Venez avec vos couverts.

Retrouvez-nous toute l'année :

- Marché de Béziers (place de la Madeleine), le samedi matin
- Boutique paysanne « Paysans Producteurs » à Clermont L'Hérault

17



Occit' Âne

Ânes

Valérie et Patrice HANRIOT
Lieu-dit "Puech Rouch"
Route d' Assignan
34360 Saint Chinian
GPS : 43.4195502 - 2.9444111
www.occit-ane.com
contact@occit-ane.com
Tél. 06 24 89 21 83



Qui sommes-nous ?

Valérie et Patrice vous invitent à découvrir leur passion pour un animal extraordinaire : l' **Âne**. Notre asinerie propose des balades avec âne(s) de bât, des randonnées de plusieurs jours, des animations familiales et professionnelles ainsi que du débroussaillage écologique. Patrice, professionnel diplômé en tourisme équestre vous fera partager ses connaissances asines.

Accueil De Ferme en Ferme[®] :

- Découvrez ses différentes **ra**ces, son **histoire**, sa morphologie, son **alimentation**, ses différentes fonctions, ses produits dérivés.....
- Apprenez les techniques et outils de pansage, son équipement et les conseils pour le **conduire** en toute sérénité

- En plus des animations prévues autour de cette "boule de poils à grandes oreilles", vous découvrirez également un atelier "**pierres sèches**" organisé par l'association Richesses du Saint Chinianais

Retrouvez-nous toute l'année :

- Toute l'année l'asinerie Occit'âne vous propose ses balades à partir de la demi-journée à 29 € ainsi que des randonnées sur plusieurs jours avec possibilité d'hébergement.
- Les différentes formules sont : balades ou randonnées libres, à thèmes, préparées ou accompagnées. Le prix à la journée est de 45 € (dégressif en fonction du nombre d'ânes et de jours).
- Nous vous proposons une animation lors de vos événements familiaux (anniversaire, mariage, baptême, communion, etc...)
- Différentes autres formules seront adaptées à vos comités d'entreprises, fêtes de village et interventions en et hors milieu scolaire ainsi que tout établissement accueillant des enfants.



Le Rucher de nos Aïeuls

Miel et produits de la ruche



Nathalie et Bruno IMBERT
Le Vilaris
34390 St-Julien d'Olargues
GPS : 43.563682 - 2.9344206
www.rucherdenosaiеuls.com
Tél. 06 30 58 38 83



Qui sommes-nous ?

Le monde des **abeilles**...
Quel Mystère !?!
Cela vous dit de le découvrir avec nous ?
Alors, on vous attend !!...

Accueil De Ferme en Ferme[®] :

- Explication du travail de l'abeille et de celui de l'apiculteur
- **Repas** sur place sur réservation uniquement, dimanche 12h. Assiette du Pays 12€. Apportez vos couverts et vos verres.
- C'est **Pâques** aussi à St Julien ! Amenez vos enfants pour nous aider à trouver les **oeufs** ! (samedi et dimanche à 15h)

Retrouvez-nous toute l'année :

- Vente à la miellerie le samedi de 10h à 13h et sur rendez-vous
- Sami Primeurs à St-Pons de Thomières tous les jours sauf dimanche et lundi
- Boutique paysanne « Terre d'Arômes » à Olargues, de mai à septembre
- « La Tanek » à Vieussan d'Avril à décembre
- « Espace vins » à Saint-Chinian
- Foires et Salons: *dates consultables sur notre site internet*

Circuit Haut Languedoc

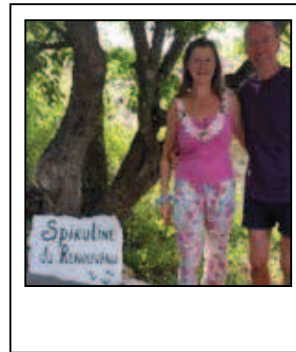
19



Spiruline du renouveau

Spiruline, jardin, lamas

Murielle MARCLE et Christian TINEL
Hameau de Pez
34360 Pardailhan
GPS : 43.4464936 - 2.8276724
www.spirulinedurenouveau.com
Tél. 04 67 23 61 18 / 06 69 50 25 52



Qui sommes-nous ?

La **spiruline**, une cyanobactérie vieille de 3 m d'années suscite un engouement certain chez tous ceux qui s'intéressent à l'équilibre alimentaire et à l'environnement. La richesse nutritionnelle qualitative et quantitative de la spiruline est proprement sidérante. D'abord récoltée en milieu naturel puis produite de façon industrielle, elle est maintenant **cultivée artisanalement** en France. Installés à Pardailhan depuis 2006 Murielle et Christian souhaitent vous faire découvrir ce super aliment et son mode de culture.

Accueil De Ferme en Ferme[®] :

- **Jardinage** sur buttes, dérivé de la permaculture
- **Refuge** de la Ligue pour la Protection des Oiseaux (LPO)
- Visite des **lamas**

Retrouvez-nous toute l'année :

- Vente à la ferme, sur rendez-vous ou via notre site internet
- « L'Épicerie Verte » à St-Pons de Thomières
- « Sami Primeurs » à St-Pons de Thomières
- Coop-Bio « Terre-Mère » à Bédarieux
- « L'eau Vive » à Béziers
- « Délicat' et Saine » à Olargues
- « Natur'alis » à Lamalou les Bains
- « Element's Terre » à Béziers

20

Le Mas du Rouyre

Vins, huile d'olive, marrons



Yannick PORAS

34390 St-Martin de l'Arçon

GPS : 43.5744634 - 2.9830025

www.lemasdurouyre.com

contact@lemasdurouyre.com

Tél. 04 67 95 69 26 / 06 81 91 65 36



Qui sommes-nous ?

Le Domaine est situé au pied du Caroux Montagne emblématique de l'Ouest Héraultais et du Parc Naturel Régional du Haut Languedoc.

Sur les 25 Hectares exploités, 7,5 le sont en vignes, accrochées aux pentes caillouteuses, elles sont exclusivement travaillées et vendangées à la main et en agriculture biologique.

Des cépages traditionnels Cinsault, Carignan, Morrastel, Clairette, Grenache associés à la Syrah, au Mourvèdre et au Pinot Noir mais aussi en blanc : Viognier et Chardonnay.

Nous vendons notre vin nous-même sur place au caveau, sur quelques marchés et foires locales, à l'aide des salons des vignerons indépendants sur la France mais aussi en Belgique, Allemagne et Suisse.

Accueil De Ferme en Ferme[®] :

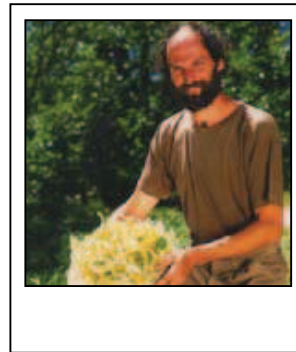
- Pour les enfants, jeux en bois dans une yourte et atelier de peinture dans la roulotte
- Dans son domaine viticole, Yannick vous accueillera pour vous faire découvrir ses vins. Il vous parlera de sa pratique agricole et de sa démarche vers une agriculture biologique. Vous découvrirez le trajet du raisin jusqu'à la bouteille et les particularités du travail du vigneron en cave particulière. Vous ferez aussi la rencontre de TRISKELLI, le cheval de trait Comtois/Breton...
- Possibilité de casse-croûte sur place avec les produits « de ferme en ferme » (en plein air ou dans le caveau de dégustation)

Retrouvez-nous toute l'année :

- Vente au caveau de juin à septembre de 17h à 19h30 et sur rendez-vous le reste de l'année
- Via notre site internet
- Le mardi matin sur le marché de Lamalou les Bains



Caroline RONDINEAU
Jean-Louis REY
34390 St Etienne d'Albagnan
GPS : 43.3138 - 2.5413
Tél. 04 67 97 08 47



Qui sommes-nous ?

Le Salvat est une ferme de production de plantes aromatiques et médicinales sèches pour l'herboristerie. Nous cueillons une grande partie des plantes sur des sites sauvages de montagne. Nous avons aussi quelques plantes méditerranéennes en culture. Nous transformons aussi une partie des plantes fraîches en sirops, sels aux herbes, huiles et vinaigres aromatisés. Nous élaborons également beaucoup de produits à base de châtaignes : crèmes de marrons, pâtes à tartiner chocolat/châtaigne, pâtés végétaux, dessert, ainsi que des confitures de fruits sauvages : arbouses, églantine, azeroles, et des préparations à base de légumes sauvages : pestos à l'ail des ours.

Accueil De Ferme en Ferme[®] :

- Visite de la ferme et des cultures. Initiation botanique possible
- Visite du séchoir solaire
- Dégustation de plantes sauvages et ateliers sensoriels de découverte des plantes
- Dégustation de nos produits
- Animations pour les enfants autour des plantes
- Possibilité de pique-niquer sur place

Retrouvez-nous toute l'année :

- Vente à la ferme sur rendez-vous
- « L'Épicerie Verte » à St-Pons de Thomière
- « Sami Primeurs » à St-Pons de Thomière
- Office de tourisme de St-Pons de Thomière
- « Terres d'arômes » à Olargues les week-end de printemps, l'automne et l'été
- « Délicat et saine » à Olargues
- « La Pastorale », Office de tourisme de Bédarieux
- « Le marché bio » de St Chinian
- « Biocoop L'aile du papillon » au Crès
- Via le site internet www.atanka.com
- « Eau Vive » à Béziers
- « Maison Languedocienne » (aire autoroute Montblanc)
- « Maison du Malpas » à Nissan les Enserune
- Restaurants : « Mmmmh! » à Sète, « La Part des Anges » à Sète

Circuit Pays de Lunel



Le Régal des Sens en « Petite Camargue »

Au bord du **Vidourle**, entre **garrigues** et **étangs**, des paysans, dans leur diversité, vous accueillent pour vous faire découvrir les lieux où ils vivent et travaillent.

Que vous veniez seul, en famille ou en groupe, à pied, à cheval, à vélo, en bus, en voiture, nos portes vous sont ouvertes !

Goûter, se promener, comprendre, ... de nombreuses activités vous seront proposées : régalez vous !

Circuit Pays de Lunel

22



Château des Hospitaliers

Vin, fruits



Serge MARTIN-PIERRAT
923 avenue Boutonnet,
34400 Saint Christol
GPS : 43.44075 - 4.05263
www.chateaudeshospitaliers.fr
martin-pierrat@wanadoo.fr
Tél. 04 67 86 03 50



Qui sommes-nous ?

Bienvenus dans notre ferme familiale, produisant du **vin** et des **fruits** (cerises, abricots, pêches, pommes et olives), et ayant pour souci constant l'équilibre des productions dans leur environnement.

La conduite du **vignoble** se fait en **harmonie** avec son **environnement**, cela veut dire: enherbement naturel permanent, bois et taillis pour abriter des oiseaux, etc. Dans nos **vergers**, les fruits sont cueillis manuellement, selon le moment exact de leur maturité. Nous vous proposons un très vaste éventail de variétés réputées pour leur bonne aptitude gustative.

La **cave** est construite selon des principes de Haute Qualité Environnementale. Conçu « en fonction d'une méthode et pour une meilleure qualité de travail », ce nouveau bâtiment en pierre de Vers-Pont-du-Gard (deux tonnes chacune !) est isolé par des matériaux naturels : ouate de cellulose et laine de lin.

Pour refroidir son vin, la cave des Hospitaliers remplace la climatisation par des **techniques passives** : murs végétaux, puits canadiens, isolation naturelle. Venez découvrir ce bâtiment unique et original !

Accueil De Ferme en Ferme[®] :

- **Visite guidée** dans les vignes pour comprendre les méthodes de travail et la biodiversité dans les productions, aux horaires suivants : samedi 11h, 15h et 17h/ dimanche 11h
- **Visite guidée** de la cave : sam. 11h, 14h et 16h/ dim. 11h , 14h, 16h
- **Dégustation** des vins
- **Atelier « Avifaune et agriculture..., je t'aime, moi non plus ! »** : les oiseaux comme indicateurs de santé environnementale - observation des oiseaux dans les vignes dimanche après-midi (départ 15h), avec Valérien Tabard de la LPO34 (Ligue pour la Protection des Oiseaux de l'Hérault)
- **Balade libre** dans les bois et les jardins
- **Repas (buffet & soirée musicale)**, le samedi à 20h00 (sur réservation avant le 17/04 : 20€/personne)

Retrouvez-nous toute l'année :

Vente sur place tous les jours, de 9h à 19h sans interruption.

22

Le Rucher du Mas blanc

Miel, pollen, gelée royale, propolis

Claudette ANDRE

Pour de ferme en ferme, rendez-vous chez M. et Mme Martin-Pierrat (Domaine des Hospitaliers, ferme n° 22).

Le reste de l'année:

20 rue Guillaume Bouquet, 34400 Lunel

GPS : 43.73597 - 4.09035

<http://lerucherdumas.over-blog.com/>

lerucherdumas@free.fr

Tél. 06 72 82 21 37



Qui sommes-nous ?

Bonjour ! Nous sommes Claudette et Bernard, apiculteurs. Nous avons installé nos **ruches** sur le territoire du Languedoc. Les **abeilles** butinent les fleurs sauvages des garrigues, montagnes et causses. Nous travaillons de façon traditionnelle. Notre miel est mis en pot après la récolte, il n'est chauffé à aucun moment pour qu'il reste un produit vivant qui va vous apporter tous ses **bienfaits** et son **parfum**. Nous produisons une grande **diversité** de miels du Sud : romarin, thym, garrigue, châtaignier, bruyère...

Accueil De Ferme en Ferme[®] :

Rendez vous chez M. & Mme MARTIN-PIERRAT Domaine des Hospitaliers, à St Christol (ferme n°22). Ateliers permanents :

- Exposition des **vieux outils** de l'apiculteur.
- Exposition **photo** : la vie de l'abeille
- Exposition autour des **bienfaits des produits de la ruche** : l'apithérapie
- Atelier « le **miel** et les **sens** » : découverte des différents miels par la vue, le toucher, l'odeur et le goût.

Ateliers à 10h et 14h :

- Comment **installer une ruche** dans son jardin et s'en occuper : matériel; législation; vie de la ruche; soins à apporter
- Pour les enfants, petit **quizz** sur les abeilles pour gagner un pot de miel.

Retrouvez-nous toute l'année :

- Vente à la miellerie tous les jours sur rendez vous
- Marché de Lodève, tous les samedis matin
- Marché de Lunel, le jeudi matin d'avril à octobre
- Marché de la Grande Motte (au Ponant), le mercredi matin et le mercredi soir en juillet et août

Circuit Pays de Lunel

23



Pépinière de la Grande Calinière

Plantes ornementales et comestibles

Éric DUBOIS

Parc Floral des Cinq Continents

34590 Marsillargues

GPS : 43.667473 - 4.16227

www.eric-dubois.com

Tél. 04 67 71 96 09 / 06 20 46 44 90



Qui sommes-nous ?

Éric DUBOIS avec son équipe, vous propose une grande découverte et un beau voyage au sein des **plantes ornementales et comestibles**.

Accueil De Ferme en Ferme[®] :

Ateliers proposés samedi et dimanche :

- **De la graine à l'arbre** : Visite guidée de la "Pouponnière" en passant par le tunnel d'hivernage et de forçage puis le secteur rempotage, puis les planches de culture et enfin la mise en vente.
- **Destination des plantes** : Paysage et/ou bouche (conférence : 15h)
- L'Eveil des sens et **dégustation d'Elixirs** (11h)
- Atelier **bouturage** et **repiquage**.

Atelier proposé samedi uniquement :

Jardiner sans Pesticide, avec Catherine GARNIER de l'Association des "Jardins de Tara" et "Jardiniers de France"

Retrouvez-nous toute l'année :

Vente sur place :

- de mars à octobre : du lundi au samedi 10h-12h / 14h-18h et dimanche 14h00-18h00
- de novembre à février : du lundi au samedi 10h-12h / 13h30-17h30, fermé le dimanche et les jours fériés

24



Christine & Martial Vanvooren

Légumes



Christine et Martial VANVOOREN
523, route de Marsillargues
34400 Lunel
GPS : 43.665553 - 4.153941
Tél. 04 67 71 07 31 / 06 30 80 92 60



Qui sommes-nous ?

Venez visiter nos **jardins maraîchers**, vous y rencontrerez des paysans passionnés qui vous parleront de leur métier, de leurs techniques de production (lutte intégrée ...), des légumes oubliés...

Accueil De Ferme en Ferme[®] :

- Au programme pour les **enfants** : des rencontres avec les animaux de la ferme, la plantation d'une tomate en pot (à emporter)...
- **D'un travailleur de la terre à l'autre** : au fil de notre balade dans les champs, nous découvrirons les œuvres de **Loul COMBRES**, artiste céramiste, membre de l'Académie internationale de la Céramique - Directeur du Festival international de l'Argile et du Verre.
- **Visites guidées** : samedi 9h30 - 11h (25 personnes maximum) 14h30 ; dimanche 9h30
- **Ateliers enfants** aux mêmes heures assurés par l'association «Graines de Lune» : jardinage, découverte de la vie à la ferme, le goût des légumes...
- Samedi 12h30 « **repas maraîcher** » (15€), sur réservation, nombre de places limitées. Merci de réserver avant le 19 avril.

Retrouvez-nous toute l'année :

- Vente au 984, chemin de la fourche St Jullian 34400 Lunel, les vendredis de 17h à 19h
- Marché des Halles de Lunel : jeudi, samedi et dimanche de 7h à 13h

25



Manade Salvini

Taureaux, vaches et veaux



Frédéric SALVINI

Lieu dit « La Bruyère »

34400 Saint Christol

GPS : 43.7113549 - 4.0671837

frederic.salvini@yahoo.fr

Tél. 06 66 38 52 76



Qui sommes-nous ?

Au milieu de grandes étendues, Frédéric vous ouvre les portes de sa **manade** pour vous faire découvrir sa passion pour l'élevage des **taureaux Camargues**. Ces animaux vivent dans un milieu sauvage en semi liberté. Ils sont les acteurs principaux des traditions de notre région pendant l'été (abrivado, bandido, courses camarguaises...).

Profitez de la chance d'approcher les taureaux, vaches et veaux dans leur espace naturel.

Accueil De Ferme en Ferme[®] :

- Samedi/Dimanche 11h : démonstration de **tri de bétail** par les gardians et leurs chevaux
- Samedi/Dimanche 14h et 16h : **visite tractée et commentée** au milieu des taureaux
- Exposition **photos** sur les taureaux et les traditions camarguaises
- Atelier cheval: le **sellage** camarguais
- Atelier sur le **matériel** utilisé pour l'élevage et soins des bêtes
- Animations et **jeux pour les enfants** de 3-7 ans et 7-12 ans
- **Repas sur place samedi et dimanche à 12h** (gardianne de taureau et riz camarguais, 15€). Réservation obligatoire

Retrouvez-nous toute l'année :

Sur demande :

- Réception groupe comité entreprise / particulier
- Organisation de journée camarguaise
- Visite de la manade
- Démonstration de tri de taureaux
- Journée pédagogique

26

L'escargologue du Chalet

Escargots



Lucien TAISSET
 680 route de Vérargues
 34400 Lunel Viel
 GPS : 43.689669 - 4.09519
 Tél. 06 63 45 36 11



Qui sommes-nous ?

Lucien TAISSET et son **héliculture** vous invitent à venir découvrir la ferme du Chalet. L'**escargot** délivrera ses secrets, avec la complicité de Lucien. Vous rencontrerez les petits-gris, les gros-gris, les Bourgognes et pourrez visiter la salle de reproduction.

A tous, bon week end à la ferme !

Accueil De Ferme en Ferme[®] :

Pour les **enfants**, animations variées : au programme...

- Créations avec des coquilles d'escargots
- Courses d'escargots
- Balançoire, toboggan, cabane de trappeur, pêche aux canards...
- Balade autour du Chalet avec Cerise l'ânesse
- Découverte des animaux de la ferme : Biquette et son chevreau ; coq et poules ; lapins de garenne
- **Repas sur place** (sur réservation) : l'escargot sous toutes ses formes, samedi et dimanche midi (15€, boisson comprise – gratuit pour les enfants de moins de 6 ans)

Retrouvez-nous toute l'année :

- Vente à la ferme les soirs et week-ends, de 17h à 20h (escargots + légumes en été).
- Marché du Ponant (La Grande Motte), tous les mercredis:
 - en été: le soir de 17h à 22h
 - hors saison: le matin de 8h à 13h
- Marché de St André de Sangonis, tous les 2èmes dimanches du mois.

L'Hérault de Ferme en Ferme®



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 Départementale des CIVAM de l'Hérault. Renseignements :

FD CIVAM 34

Maison des agriculteurs bât. B

Mas de Saporta - CS 50023

34875 LATTES CEDEX

Tél : 04 67 92 42 23

Port : 06 82 56 74 43

Mail : civamherault@wanadoo.fr

Soutiens :

Prêt gracieux d'expositions de la Maison Départementale de l'Environnement de l'Hérault. Les organisateurs remercient l'ensemble des communes et offices du tourisme soutenant l'opération.

Nous remercions nos partenaires techniques et financiers:



Mairie de Villeveyrac

Conception : A. Rybnikow - CPIE Bassin de Thau. La marque de ferme en ferme® est la propriété du CIVAM drômois "En avant". Jecom une idée pour vous - © Jérôme Boivin - Illustrations B. Combe. Document imprimé sur papier PEFC avec encres végétales. © photos : CPIE Bassin de Thau, CRCM, PEFC CIVAM et fermes participantes.