

GARD  
**3.0**  
Département

Guide Bio  
Edition 2019

# Le Gard territoire



Savourez-le nature



[www.biogard.fr](http://www.biogard.fr)

# Guide Bio du Gard

Bonjour à vous, l'heureuse ou l'heureux propriétaire du Guide Bio 2019, le recueil des bonnes adresses pour consommer Bio et Local dans le département du Gard, édité par le CIVAM BIO Gard

Vous l'entendez souvent « Bio et Local, c'est l'idéal », mais au fait, pourquoi donc est-ce si idéal ?

Dans un monde de plus en plus connecté techniquement, la consommation (alimentaire, mais pas que) est au contraire trop souvent déconnectée, et en manque de sens. Aujourd'hui pouvez-vous répondre sans réfléchir aux questions suivantes :

- Le prénom de votre producteur de fruits ou de légumes ?
- Le nom du domaine qui a vinifié votre bouteille de vin ?
- L'adresse d'un moulin à farine ou à huile d'olive à proximité ?
- Un produit naturel pour vous démaquiller ou apaiser le feu du rasoir ?
- Une table d'hôte où aller en famille ?

Le Bio et le Local, permettent de se reconnecter, en toute confiance. C'est l'idéal pour avoir des produits bio, de qualité, provenant d'une production à taille humaine ! Fini les tomates qui ont fait 1000 km, fini les circuits de distribution à rallonge, souvent opaques et favorisant le changement climatique.

Vivre dans une zone méditerranéenne c'est plus qu'un climat, c'est une chance d'avoir accès à des productions exceptionnelles, issues du travail de producteurs et artisans passionnés.

Consommer bio et local, c'est :

- Faire un geste pour votre santé et celle de votre famille,
- Relocaliser vos dépenses, et œuvrer pour l'économie gardoise,
- Encourager un futur meilleur pour vos enfants et pour les gens que vous aimez.

Consommer bio et local, ça peut commencer simplement, en décidant de choisir un de vos achats récents et de le prendre dorénavant chez un producteur bio local. Et vous par quoi allez vous commencer : Légume, Fruit, Vin, Jus, Œufs, Volaille, Viande, Fromage, Confiture, Miel, Huiles, Céréales, Gîtes et Tables d'hôte, ... ?

Alors merci au GARD, qui nous offre cette diversité de terres et ce climat permettant ces bons produits.

Et merci à vous tous, les producteurs et artisans de la Bio !

Merci à vous, citoyens, **consom'acteurs du Territoire** qui œuvrez pour un ancrage durable de l'agriculture, qui faites cet effort juste d'aller dans les fermes, dans les magasins spécialisés bio, sur les marchés, pour soutenir vos paysans.

Merci à tous ces bénévoles dans les AMAP, dans les associations, dans les réseaux, qui s'activent pour que la Bio Locale fonctionne.

Merci à nos partenaires financiers, la Région Occitanie et le Conseil Départemental du Gard qui n'ont jamais cessé d'accompagner et de soutenir les actions du CIVAM BIO Gard pour développer l'agriculture biologique sur notre Territoire.

Longue vie à la Bio Locale

Et souvenez-vous : **Bio et Local, c'est l'idéal**

Pierre Boccon-Gibod  
Agriculteur bio - Président du CIVAM BIO du Gard

## Les élus du Département du Gard s'engagent pour l'amélioration de la qualité de vie des Gardois.

Chaque jour, le Département soutient les initiatives en faveur d'une alimentation de qualité. Une Politique alimentaire construite pour préserver la santé des Gardois, le patrimoine gastronomique et le développement équilibré du territoire.

L'objectif : encourager le développement d'une agriculture durable au service de bons produits, accessible à tous.

Les élus du Département ont par exemple fait le choix d'une restauration de qualité pour les collégiens, supprimé les unités de production culinaire, créé une unité de conditionnement de légumes et réintégré une cuisine autonome dans la plupart des collèges.

L'agriculture biologique répondant pleinement à ces enjeux, depuis 2007, le Département accompagne sa progression sur le territoire. Aujourd'hui, le Gard est le troisième département bio de France en nombre de producteurs.

Au travers de ce guide, fier de ses terroirs et de ses produits, le Département invite tout un chacun à rencontrer les acteurs de la filière pour augmenter sa part de bio dans les assiettes.

### Au sommaire

Légende	page 3
Carte du Gard	page 4
Le Bio en Occitanie	pages 6-9
Littoral - Camargue	pages 11-12
Nîmes et sa région	pages 13-14
Vallée du Rhône	pages 15-18
Uzège - Pont du Gard	pages 19-21
Vallée de la Cèze	page 22
Causses et Cévennes	pages 23-26

Ce carnet d'adresses est édité par le CIVAM Bio Gard.

Coordination : Laure Menneboo, Gérard Deleuse.

Crédit photos : Frédéric Decante, Gilles Coladon, CDT du Gard, FD CIVAM du Gard, Agence Bio, Pixabay.

Conception et impression : SEP Nîmes - 04 66 67 88 17

# Légende

## Famille de produits

-  Légume *vegetable*
-  Fruit *fruit*
-  Jus *juice*
-  Vin, Bière *wine, beer*
-  Oeufs *egg*
-  Volaille *poultry*
-  Viande *meat*
-  Fromage *cheese*
-  Confiture *marmelade*
-  Miel et produit de la ruche *honey*
-  Plante aromatique et médicinale *medicinal and aromatic plant*
-  Plant *seedling*
-  Produits de l'olive *Olive products*
-  Châtaigne *chestnut*
-  Céréale *grain*
-  Gîte et Table d'hôte *B&B accommodation*
-  Traiteur *caterer*

## Labels d'accueil

-  Bienvenue à la Ferme
-  Accueil Paysan
-  Gîtes de France

## Les marques Bio

-  Nature et Progrès  
[www.natureetprogres.org](http://www.natureetprogres.org)
-  Demeter  
[www.bio-dynamie.org](http://www.bio-dynamie.org)
-  Simples  
[www.syndicat-simples.org](http://www.syndicat-simples.org)

## Les logos Bio

L'étiquetage des produits biologiques est une donnée fondamentale pour le consommateur. Les mentions portées sur l'emballage constituent pour lui une source importante de renseignements et de transparence.

**Vous pouvez reconnaître les produits biologiques grâce aux logos :**  
AB Français et européen



pour plus d'information sur la bio :  
[www.biogard.fr](http://www.biogard.fr)

## Accueil éducatif à la ferme

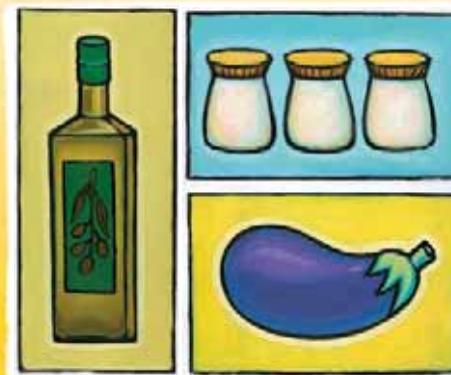


Réseau CIVAM d'accueil éducatif à la ferme regroupant des agriculteurs bio.

[www.civamgard.fr](http://www.civamgard.fr) - Tél. 04 66 77 15 04



# SATORIZ

*le bio pour tous!*

Satoriz Nîmes  
115 av des Français Libres  
30900 Nîmes  
Tél: 04 66 62 36 10

Satoriz Avignon  
ZAC Grand Angle  
Rue de la Tramontane  
30133 Les Angles  
Tél: 04 90 16 95 61

Magasins bio ouverts  
de 8h30 à 19h30  
du lundi au samedi

# Boulangerie DIGE

Boulangers Raspailou



65 rue de la République  
30900 NÎMES  
04 66 04 07 11



40 ans  
d'expérience  
dans le plant



## Nimaplants, Le coéquipier de votre réussite

**Nimaplants** est le coéquipier idéal pour vous accompagner dans la mise en place de vos cultures. Notre large gamme de plants BIO sera une assurance pour la réussite de vos projets.

Vous trouverez principalement des plants :

- de salades (serres/plein champ, laitue/batavia/etc...),
- de tomates, poivrons, aubergines (greffés ou non),
- de plantes aromatiques (basilics, persils, ciboulette etc...),
- et autres plants issus de semences (oignons, poireaux, etc...).

Nous produisons LA variété que VOUS nous commandez dans le respect du label BIO

**Nimaplants** - Ouvert toute l'année aux professionnels  
Chemin de la Carreirasse - 30132 Caissargues  
Tel : 04.66.38.68.10 - Email : info@nimaplants.fr

# La Bio en Occitanie

## Occitanie, la 1<sup>re</sup> région Bio de France !

En 2018, l'Occitanie conserve sa position de région leader de la bio !  
Source : Agence Bio / OC 2018.

### NOMBRE DE FERMES



**8 161 exploitations** engagées en Bio  
+ **13,1% de fermes** par rapport à 2016  
**1/5<sup>e</sup> des exploitations** bio françaises  
+ **953 producteurs** en 1 an

### SURFACES



**403 921 ha** engagées en Bio  
+ **13,7% de surface** par rapport à 2016  
**12,8% de la SAU** est engagée en Bio  
(moyenne nationale : 6,5%)

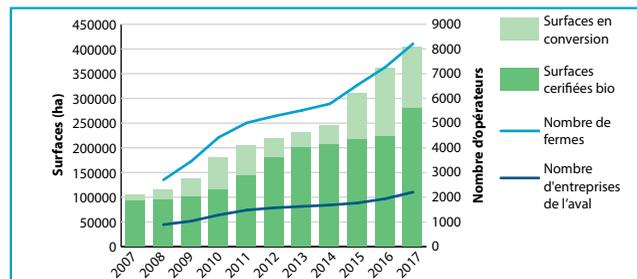
### ENTREPRISES DE L'AVAL



**2 158 entreprises** engagées en Bio  
+ **14,2% d'entreprises** par rapport à 2016

Il s'agit d'entreprises de transformation, distribution, de gros, restaurants, artisans et détaillants.  
Répartition : **1 497 préparateurs, 631 distributeurs, 30 importateurs**

## ÉVOLUTION DES SURFACES ET DES OPÉRATEURS



Evolution du nombre d'opérateurs et des surfaces Bio en Occitanie

Ces chiffres sont collectés et publiés par l'**Observatoire régional de l'Agriculture Biologique**, piloté par **InterBio Occitanie**, l'association interprofessionnelle Bio régionale.

► Plus d'infos sur [interbio-occitanie.com](http://interbio-occitanie.com)

## DISTILLERIE BEL AIR

La distillerie Bel Air produit, récolte et distille des plantes à parfum, aromatiques et médicinales dans le Gard depuis 1992.

Lavande fine, lavandins, romarin, genévrier, pin sylvestre, eucalyptus, cyprès... le bio, c'est essentiel en aromathérapie !



Ateliers découverte « Du champs de lavande au flacon d'huile essentielle » tous les jeudis après-midi du 18 juillet au 15 aout.

Boutique à la ferme  
Chemin Bel Air,  
30580 Saint Just et Vacquières  
☎ 04 26 25 05 97

Recevez un bon d'achat de 5€ lors de votre inscription à la newsletter sur le site [www.belair.bio](http://www.belair.bio)

Facebook: distilleriebelair Instagram: distillerie.belair

## PRODUCTIONS

Toutes les productions sont représentées en Occitanie !



Ces produits sont transformés en région !



## Le Réseau BIO OCCITANIE

**BIO OCCITANIE est la fédération régionale des associations d'agriculteurs et d'agriculture biologique.**

Elle fait partie du réseau national (FNAB), qui est le seul organisme professionnel agricole spécialisé en AB. L'ensemble des adhérents partagent des valeurs : "l'agriculture biologique : plus qu'un label, le projet d'une société humaniste et solidaire" (retrouvez l'intégralité de la charte sur [fnab.org](http://fnab.org))



26-28 rue Marie Magné  
31000 TOULOUSE

contact@bio-occitanie.org  
bio-occitanie.org  
BioOccitanie



**BIO OCCITANIE** fédère les Groupements départementaux d'Agriculture Biologique (GAB) d'Occitanie.

## Nos missions



▶ **Appui technique :** formations, rencontres terrains, expérimentations, documentations...



▶ **Communication auprès du grand public :** foires bio, guides bio, fermes ouvertes, conférences...



▶ **Développement de filières locales et éthiques :** introduction des produits bio des paysans locaux en restauration collective...



▶ **Représentation auprès des pouvoirs publics**

## Nos Valeurs

**Bio Occitanie œuvre pour le développement d'une Agriculture Biologique :**



▶ **ÉCOLOGIQUE :** respect de la Biosphère (sols, biodiversité...), Bien-être animal, Economie d'énergie/d'eau...



▶ **SOCIALE :** Solidarité, transparence et équité entre les acteurs, du producteur au consommateur



▶ **ECONOMIQUE :** durable, productive, rémunératrice, emplois en milieu rural, dynamique de territoire



**BIO OCCITANIE**  
Fédération Régionale  
d'Agriculture Biologique



## Nos Sites Web

- ▶ [bio-occitanie.org](http://bio-occitanie.org)
- ▶ [facebook.com/BioOccitanie](https://facebook.com/BioOccitanie)
- ▶ [bioetlocal.org](http://bioetlocal.org)
- ▶ [fnab.org](http://fnab.org)
- ▶ [produire-bio.fr](http://produire-bio.fr)

- ▶ [terreaubio-occitanie.fr](http://terreaubio-occitanie.fr)
- ▶ [repasbio.org](http://repasbio.org)
- ▶ [eauetbio.org](http://eauetbio.org)
- ▶ [devlocalbio.org](http://devlocalbio.org)



# Les Français et le Bio

## Baromètre Bio

Chaque année l'Agence Bio publie les résultats d'une enquête d'opinion menée auprès des Français\*. Voici une sélection des résultats des enquêtes menées en 2018 et 2019 :

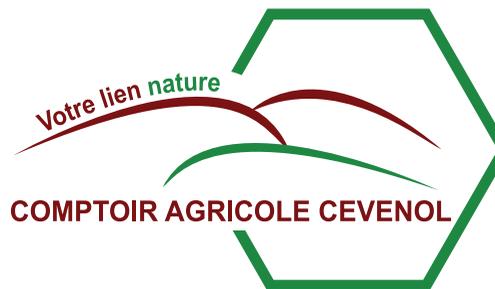
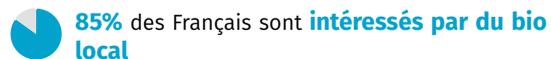


\* : échantillon représentatif de 1002 Français (2018) et 2000 Français (2019) âgés de 18 ans et plus, constitué d'après la méthode des quotas.

## LES FRANÇAIS CONSOMMATEURS DE BIO



## ENVIE DE PROXIMITÉ & ATTENTES HORS DOMICILE



COMPTOIR AGRICOLE CEVENOL

*Aliments Basse cour Bio  
Semences Pomme de Terre Bio  
Sucre et Sels Bio  
Engrais et Amendements Bio  
Matériel Apicole  
Terreau Bio  
Verrerie Bocaux Emballages*

**9 Rue Galliéni - 30100 ALES**  
**Tél. : 04 66 86 15 27**

**Du mardi au jeudi de 9h00 à 12h15  
et de 15h00 à 19h15  
Le vendredi et samedi de 9h00 à  
19h00 sans interruption**



**ZAC de l'Arnède (derrière la cave  
coopérative de Sommières)**  
**mail [bio.sommières@free.fr](mailto:bio.sommières@free.fr)**  
**Téléphone 09 51 04 78 70**



# Littoral - Camargue

## CAVEAU D'HÉRACLÈS



Une large gamme de vins blancs, rosés et rouges en IGP Oc. Nous produisons également des vins sans soufre et sans sulfites.

Vente : Horaires d'été (de mai à septembre) : tous les jours 9h/12h30-14h30/19h - le dimanche et jours fériés matin uniquement  
Horaires d'hiver (octobre à avril) : tous les jours 9h/12h-14h30/19h - le dimanche matin uniquement.

ZA les Coudourelles - RN 113  
30310 VERGÈZE  
04 66 88 85 50  
info@caveau-heracles.com  
www.caveau-heracles.com

## CHATEAU BEAUBOIS SARL



Vins AOC Costières de Nîmes.

Vente : Le caveau de vente est ouvert du lundi au samedi de 9h à 18h.

RD 6572  
30640 FRANQUEVAUX  
04 66 73 30 59  
chateau-beaubois@wanadoo.fr  
www.chateau-beaubois.com



## CHATEAU MOURGUES DU GRES



Vins AOC Costières de Nîmes.

Vente : boutique du lundi au samedi au domaine.

1055 chemin mourgues du gres  
30300 BEAUCAIRE  
04 66 59 46 10  
chateau@mourguesdugres.com  
www.mourguesdugres.com

## DOMAINE DE TAVERNEL



Vins de Pays du Gard rouge, rosé et blanc  
Vin de pays des Bouches-du-Rhône rouge  
Vendanges tardives blanc et rouge.

Vente : Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h, le samedi de 9h à 12h.  
Fermé dimanche et jours fériés.

1479 Chemin de Tavernel  
30300 BEAUCAIRE  
04 66 58 57 01  
tavernel@orange.fr  
www.domaine-tavernel.com

## DOMAINE DE TRÉPALOUP



Vins AOP Languedoc Sommières, IGP Cévennes, figues.

Vente : Mercredi 17h-19h30,  
vendredi 17h-19h30, samedi 15h-19h30.

4 rue du moulin d'huile  
30260 SAINT CLEMENT  
04 66 77 48 39  
trepaloup@gmail.com  
www.domainetrepaloup.com

## GALLICIAN SIGNATURE



AOP Costières de Nîmes - Les Roselières Sauvages - Rouge / Rosé.

Vente : 8h-12h / 14h-18h du Lundi au Samedi, caveau de vente à Gallician.

128 Avenue des Costières  
30600 GALLICIAN  
04 66 73 31 65  
info@gallician.com  
www.gallician.com

## SCA LES VIGNERONS CREATEURS



AOP Costières de Nîmes, AOP Clairette de Bellegarde, IGP Oc.

Vente : 9h-12h / 15h-19h.

31 bis rue d'Arles  
30127 BELLEGARDE  
06 18 32 61 14  
f.senac@vigneronscreateurs.com

## VIGNERONS DU SOMMIEROIS



LES CISTES IGP Pays d'Oc, FLEUR SAUVAGE AOP Languedoc Sommières, BIB Les Eglantines IGP Pays d'Oc.

Vente : Caveau ouvert de 9h à 12h30 ainsi que de 15h à 19h du lundi au samedi. Ouverture les dimanches matins d'été.

2 rue de l'arnède  
30250 SOMMIÈRES  
04 66 80 03 31  
contact@vin-vds.com  
www.vin-vds.com

# Nîmes et sa région

## AGRONIMES - VERGERS RIOU

**Artichaut, ail, fève.**

Vente : nous contacter.

3307 Route De Nîmes  
30800 SAINT GILLES  
07 85 62 20 97  
gasiordjacek@gmail.com

## CHATEAU D'OR ET DE GUEULES

**Vin de la Vallée du Rhône méridionale en appellation Costières de Nîmes et en Côteaux du Pont de Gard.**

Vente : Du Lundi au Samedi de 10h à 19h.

Chemin des Cassagnes  
30800 ST GILLES  
04 66 87 32 86  
chateaudoretdegueules@wanadoo.fr  
www.chateau-or-et-gueules.com 

## DOMAINE DE LA PATIENCE

**Vins AOP Costières de Nîmes - vins IGP côteaux du Pont du Gard.**

Vente : au caveau - ouvert tous les jours sauf le dimanche de 9h à 12h30 et de 14h à 18h.

61 RD 6086  
30320 BEZOUCE  
04 66 75 95 94  
domainedelapatientie@orange.fr  
www.domaine-patience.com

## FERME AGROÉCOLOGIQUE DE ST ANDRÉ

**Nous cultivons sur notre ferme agroécologique des variétés maraichères associées à de l'agroforesterie avec une oliveraie. Nous n'utilisons aucun intrant et sommes certifiés bio par écocert.**

Vente : Vente directe, magasin fermier  
Chèvrerie des Garrigues 30210 Cabrières,  
Restaurant au Village 13200 Arles.

Route de Cabrières  
30320 ST GERVASY  
06 71 62 65 91  
fermedestandre@gmail.com  
www.facebook.com/fermedesaintandre/

## LA BARBAUDE

**Bières artisanales bio brassées et conditionnées à Nîmes.**

Vente : à emporter à la brasserie du mardi au samedi : de 10h à 12h et de 14h à 18h.

17 Bd Sergent Triaire  
30000 NIMES  
04 66 05 72 17  
contact@brasserielaubarbaude.com  
www.brasserielaubarbaude.com

## MERIC RÉGINE

**Petit-épeautre, Blé tendre et Pois chiche.**

Vente : Sur rendez-vous.

Mas de Gasc  
30190 SAINTE ANASTASIE  
04 66 81 07 54  
meric@masdegasc.com  
www.masdegasc.com

## NIMAPLANTS

**Plants de légumes issus de semences tels que tomates, poivrons, aubergines, salades, melons, courgettes.**

Vente : En bio, ouvert aux professionnels uniquement.

Chemin de Carreiras  
30132 CAISSARGUES  
04 66 38 68 10  
06 21 88 55 98  
info@nimaplants.fr  
www.nimaplants.fr

## OLIVERAIE JEANJEAN

**AOP Huile d'olive de Nîmes Picholine Goût intense biologique, huile d'olive cuvée Signature bio, huile d'olive de France Aglandau bio, huile d'olive aromatisée.**

Vente : Sur l'exploitation : du 15 mai au 15 septembre, 7 jours sur 7 (8h30 à 13h et de 15h à 19h) puis du 1er octobre au 1er avril : lundi, mercredi et jeudi de 16h à 19h et le samedi matin de 9h à 13h.

Oliveraie Jeanjean  
2373 chemin des loubes  
30800 SAINT-GILLES  
04 66 87 42 43  
contact@oliveraie-jeanjean.com  
www.oliveraie-jeanjean.com

# Vallée du Rhône

## DOMAINE DE GRESSAC



Vins de Pays du Gard blancs, rosés et rouges, vinifications «naturelles» (sans intrants ou seulement une dose minime de soufre). Gîtes de charme dans un mas rénové écologiquement, au cœur de cent hectares de forêts et de prairies abritant un élevage de chevaux espagnols nourris avec notre production de fourrage BIO.

Vente : Notre caveau de dégustation au domaine est ouvert sur rdv téléphonique l'hiver au 06 67 39 49 58, de 11h à 12h et de 16h à 19h l'été.

958, chemin de Gressac - Clapeyret  
30630 VERFEUIL  
06 67 39 49 58  
david.teyssier@gressac.com  
www.gressac.com

## DOMAINE DE LA FAMÉE



Huile d'olive Bio en vrac ou en bouteille, fruits Bio Vente directe.

Vente : Sur rendez-vous au 09 67 48 97 90.

Route de Frigoulet «La Famée»  
30630 GOUDARGUES  
09 67 48 97 90  
le.moulin.dussel@orange.fr

## DOMAINE DES MARAVILHAS



Vins AOP Cru Lirac, AOP Côtes-du-Rhône Villages Laudun, AOP Châteauneuf-du-Pape.

Vente : Dégustation au domaine du lundi au vendredi entre 9h et 17h, samedi et dimanche sur Rendez-vous.

5, impasse du château d'eau  
30126 ST-LAURENT DES ARBRES  
04 66 79 98 11  
info@domainedesmaravilhas.com  
www.domainedesmaravilhas.com

## GAEC LA CHEVRERIE DE CARASSOULE



Fromages de chèvre, tomme de chèvre, yaourt de chèvre.

Vente : Marché de Pont St Esprit samedi matin, à la ferme tous les jours de 17h à 19h, la Clef des champs point de vente collectif à Bagnols sur Cèze.

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



## GAEC LA FERME DE TOULAIR



Fromage de chèvre Bio : AOP Pélardon, tomme, yaourt et pâte à tartiner ail et fines herbes.

Vente : De Mars à Décembre :  
- Vente à la ferme tous les jours de 9h00 à 12h00 et de 17h00 à 19h00, sauf le mardi matin et dimanche après midi (fermé).  
- Vente sur le marché de St Quentin la Poterie le mardi matin, Goudargues le Mercredi matin et au Domaine de Trescombièr le vendredi soir de 17h00 à 19h00.

1900 route départementale Sud - Toulair  
30760 SAINT CHRISTOL DE RODIERES  
04 66 50 62 03  
fermedetoulair@gmail.com  
www.facebook.com/fermedetoulair



## GAEC LE CHAPELIER



Vins AOC Côtes du Rhône et vin de France. Huile d'olive. Gîtes.

Vente : Au domaine: de septembre à juin: lundi, mardi, jeudi, vendredi de 10h à 18h. Juillet - Août.

32 chemin de Moze  
30760 ST JULIEN DE PEYROLAS  
04 66 82 13 08  
06 43 96 30 79  
lechapelier@orange.fr  
www.domainelechapelier.com



## GUIGUE AGNES



AOC Côtes du Rhône, IGP vins de Pays blanc, rosé et rouge.

Vente : sur rendez-vous téléphonique au 04 66 39 27 57.

256, route de Barjac  
30130 ST PAULET DE CAISSON  
04 66 39 27 57  
domaine.balazut@laposte.net

## DOMAINE DE VILGOUTRÈS



Huile essentielle de Lavandin et autres produits dérivés (savons, lait corps, gel-douche, huile de massage, baume-lèvres, etc...).

Vente : à la propriété, tous les jours d'Avril à fin Septembre ; le reste du temps : ouverture à la demande (Téléphone ou mail).

Domaine de Vilgoutrès  
30630 VERFEUIL  
04 66 72 99 29  
jacqueline.frach@orange.fr

# Vallée du Rhône

## LES VERGERS MILANO



### Jus et sirop de grenade

Vente : Appel téléphonique, livraison possible.

471 chemin de la Chapelle  
30200 BAGNOLS-SUR-CÈZE  
06 08 07 70 67

beraud.jacques@wanadoo.fr  
<http://www.domaine-cadenette.fr>

## MANJOLIVE



### Safran en pistils, sirop de safran, macarons au safran, spiruline en paillettes, spiruline en comprimés.

Vente : A la ferme sur simple appel téléphonique pour fixer un rendez-vous / Par notre site Internet.

Chemin du Pujol  
30200 SABRAN  
04 66 89 00 89  
manjolive@gmail.com  
[www.manjolive.fr](http://www.manjolive.fr)

## MAS DE CARLES



### Fromage de chèvre Pélardon AOP, confitures et produits transformés de légumes, poulet de chair, huile d'olive, légumes variés.

Vente : Marché de Villeneuve les Avignon : jeudi matin. Marché samedi matin au carrefour des maraichaux à Villeneuve les Avignon. Marché producteurs : allée de l'Oulle à Avignon (avril à octobre).

Route de Pujaut  
30400 VILLENEUVE LES AVIGNON  
04 90 25 32 53  
06 38 50 79 18  
ferme@masdecarles.fr

## PONS BRUNO



### Huiles essentielles de lavandes et lavandins, possibilité quelques bouquets, vous pouvez aussi venir faire des photos dans les champs en fleur en juin.

Vente : uniquement sur rendez vous.

Soumanas  
30760 ISSIRAC  
04 66 90 26 57  
bruno.pons70@orange.fr

## SARL VIGNOBLE DE BASTET



### Vins AOP Côtes du Rhône et vins IGP.

Vente : 8H30-12H/14H-18H - Château de Bastet 30200 SABRAN.

Château de Bastet  
30200 SABRAN  
04 66 39 33 36  
contact@chateaubastet.fr  
[www.chateaubastet.fr](http://www.chateaubastet.fr)



## CHÂTEAU DE BOUCARUT



### Vins Cru Lirac et IGP Côteaux du Pont du Gard.

Vente : Au domaine et divers salons.

Château Boucarut  
30150 ROQUEMAURE  
06 79 79 35 75  
info@boucarut.com  
[www.boucarut.com](http://www.boucarut.com)

## SCEA DOMAINE DES CEDRES



### Vins AOP Côtes du Rhône/Côtes du Rhône village/IGP gard.

Vente : 8H30-12H/14H-18H - Château de Bastet 30200 SABRAN.

Route d'Alès - lieu dit Bastet  
30200 SABRAN  
04 66 39 33 36  
vignobledescedres@orange.fr

## TRAINOR TERENCE



### Huile d'olive extra vierge.

Vente : Locavor Bagnols sur Cèze - samedi 11h30-12h30.

Domaine des Chênes Verts  
30330 TRESQUES  
04 66 50 83 19  
terence.trainor@gmail.com  
[www.hollyoaks-estate.com](http://www.hollyoaks-estate.com)

# Uzège - Pont du Gard

## BÉATRICE CAUSSE

Vin.

Vente : caveau, biocoop.

240 route du pont du riù  
30700 AIGALIERS  
04 66 22 08 59  
beacausse@gmail.com

## BOUET VINCENT ET BRIGITTE

Huile d'olive et de tournesol. Amandes. Jus de pomme et nectar de pêche sanguine.

Vente : Sur rendez-vous.

Les Magesses D112  
30700 SANILHAC-SAGRIÈS  
04 66 22 49 61  
06 10 29 46 73  
lesmagesses@wanadoo.fr

## DOMAINE DE CESERAC

Huile d'olive bio.

Vente : Marché le 3ème mardi du mois à Montfrin. Foires et marchés paysans des environs. Point de vente à la ferme sur rendez-vous.

126 chemin de Campoussin  
30490 MONTRIN  
04 66 57 25 48  
06 87 68 80 89  
alain.selme@gmail.com  
www.domaineceserac.fr

## DOMAINE DELEUZE-ROCHETIN

AOP Duché d'Uzès et IGP Pays d'Oc.

Vente : au caveau du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h30.

Route d'Uzès / Chemin du Moulin  
30700 ARPAILLARGUES  
04 66 59 65 27  
contact@deleuzerochetin.com  
www.deleuzerochetin.com

## DOMAINE ROUGE GARANCE

Vins AOC Côtes du Rhône villages.

Vente : Caveau au Domaine ouvert tous les jours sauf dimanche et jours fériés de 9h à 12h et 14h à 17h30 et de 9h à 12h et 14h30 à 18h (juillet-août).

6, chemin de Massacan  
30210 SAINT-HILAIRE D'OZILHAN  
04 66 01 66 45  
contact@rougegarance.com  
www.rougegarance.com

## EARL MERMES

AOP Duché d'Uzès - IGP Cevennes.

Vente : sur RDV au 06 70 78 06 66.

23, chemin de Garrian  
30700 VALLABRIX  
06 70 78 06 66  
serge.scherrer@free.fr  
agarrus.fr

## GRANIER MICHEL

Fourrage, Saint-Foin, Luzerne, Foin.

Vente : Vallérargues sur rendez-vous.

Chemin du Langoustier  
30700 Montaren et St Médiars  
06 17 22 3407  
michel.granier0169@orange.fr

## MONASTERE DE SOLAN

Vins IGP Cévennes, confitures, pâtes de fruits, vinaigres et condiments, conserves.

Vente : Ouvert du mardi au dimanche de 11h à 17h. Fermé le lundi.

1942 route de Cavillargues  
30330 LA BASTIDE D'ENGRAS  
04 66 82 99 12  
www.monastere-de-solan.com

# Uzège - Pont du Gard

# Vallée du la Cèze

## SCA LES VIGNERONS DE MONTAREN-SERVIERS



Vins IGP Oc Merlot rouge 2017, Vins IGP Oc rosé 2017.

Vente : ouvert du Lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h30 à 18h (hiver) de 9h à 12h et de 15h à 19h (été) Fermé le dimanche et les jours fériés.

605, Route d'Alès  
30700 MONTAREN  
04 66 22 13 53  
vigneronsmontaren@free.fr  
www.vignerons-montaren-serviers.com

## TERRES D'UZES



Confitures, sirops, tartinades apéritives, sorbets.

Vente : Marché mercredi matin, boutiques, à la ferme uniquement sur rendez-vous.

Serre de la cabane  
30700 Arpaillargues  
06 01 57 08 71  
terresduzes@orange.fr  
https://terresduzes.fr

## TOUBIANA CLÉMENT



Pain au levain, cuit au feu de bois. Farine fraîche, écrasée à la meule de granit en un seul passage. Pain au petit épeautre (Médaille d'or au concours «Gard Gourmand Militant du Goût» 2019).

Vente : Pain sur commande, cuissons le mardi, jeudi et vendredi, à récupérer au fournil. Livraison de magasins bio dans l'Uzège (Uzès, Montaren, St-Quentin, Vallabrix...).

527 route de Pognadoresse  
30700 LA CAPELLE ET MASMOLÈNE  
06 85 75 50 69  
clement.toubiana@gmail.com

## FERME LOU PALET



Table paysanne: cuisine 100% bio locale et du jardin. Boutique gourmande: produits de la châtaigne (farine, confiture, biscuits), sirops, miel. Sève de bouleau en saison.

Vente : Table paysanne et boutique gourmande ouvertes de mai à septembre. Présents au Salon Primevère (Lyon), Marjolaine (Paris) et Ecobio (Alsace - Colmar).

Le palet - RD 901  
30450 MALONS ET ELZE  
09 87 88 55 02  
06 27 47 20 53  
jp.amissano@nordnet.fr

## LA FERME BIO DU MAS RIVIÈRE



Fromages de Chèvres, Yaourt, Kéfir, Tommes, Brousse, Oeufs, Chataignes fraîches et transformées, Fruits et Confitures, Viandes.

Vente : Marché Bio de St. Ambroix et d'Uzes, Coop bio Soleil Levain, Halles bio de Vézenobres, Vie Claire d'Alès.

Le mas Rivière  
30410 MOLIÈRES-SUR-CÈZE  
06 51 93 85 51  
lafermebiodumasriviere@laposte.net  
www.lafermebiodumasriviere.wixsite.com

## LE LAVOIR D'ARLINDE



Raisins de table sans pépins, figue, grenade.

Vente : accueil au camping de 9h à 12h et de 16h à 19h.

72, rue de la davalade de l'église  
30500 ALLEGRE-LES-FUMADES  
06 21 35 47 34  
contact@camping-ferme-fumades.com  
www.camping-ferme-fumades.com

# Causses et Cévennes

## AIGRE DOUX SUD CEVENNES



**Gamme de vinaigres issus de vin bio sans sulfite, fermentation acétique en fut de chêne.**

Vente : sur place à St André de Valborgne après RDV, biocoop, terroir Cévennes.

La Fare Haute  
30940 ST ANDRE DE VALBORGNE  
06 98 89 33 30  
sylviemolard@sf.fr  
www.aigredouxsudcevennes.com

## COMBULLIA CULTURES



**Boissons fermentées kombucha à la verveine, à la rose, au sureau, à la fleur de chataignier et au safran. Ferments kombucha (scoby) et son kit de préparation.**

Vente : le samedi, marché paysan de avril à septembre à Saint Jean du Gard (8h à 13h) biocoop Anduze, Nîmes, Uzès, Lunel, le Cres Ganges, Saint Hippolyte du fort, Le Petit Pot à Avignon.

Les Plaines  
30270 SAINT JEAN DU GARD  
04 66 55 76 16  
Combullia@yahoo.fr  
kombucha-combullia.blogspot.com

## DISTILLERIE BEL AIR



**Huiles essentielles, hydrolats et tisanes : lavande, romarin, thym, laurier, pin, eucalyptus, genévrier cade, cyprès, etc..**

Vente : Sur l'exploitation : du 15 mai au 15 septembre, 7 jours sur 7 (8h30 à 13h et de 15h à 19h) puis du 1er octobre au 1er avril : lundi, mercredi et jeudi de 16h à 19h et le samedi matin de 9h à 13h.

Chemin Bel Air  
30580 SAINT JUST ET VACQUIÈRES  
07 50 43 98 25  
contact@belair.bio  
www.belair.bio

## DOMAINE DE LA VACHE VERTE



**Vin, Goji, Azerole, huile d'olive.**

Vente : Magasin LABEL D'OC, rue de Montels l'Église, 34970 LATTES.

539, chemin de la Molière  
30140 TORNAC  
06 22 21 37 05  
sylvain.goineau@wanadoo.fr

## EARL DOMAINE LES PEYRIERES



**Vins IGP Cévennes.**

Vente : Boutiques Paysannes :  
Alès - La Ferme du Coin, Le Vigan - Aura des Champs, Les Halles Bio de Vèzenobres.

14 rue du mas de Mourgues  
30360 ST MAURICE DE CAZEVILLE  
04 66 83 28 56  
lespeyrieres@neuf.fr  
www.domainelespeyrieres.com

## FERME DE VALBONNE



**Confiture de châtaigne, crème de marron avec morceaux, marrons glacés aux confits d'orange, aux pralines, flambés au rhum, farine et châtaignons et 40 autres produits.**

Vente : accueil personnalisé à la ferme 365 jours par an, de 11h à 19h. Dégustation gratuite. Producteur, transformateur, séchage en clède.

Valbonne  
30570 SAINT ANDRÉ DE MAJENCOULES  
04 67 82 46 43  
contact@fermedevalbonne.com  
www.fermedevalbonne.com

## FLORY BRES PLANTATION EARL



**Pommes (Dalinette, Crimson-Cris, Corail, Reinette du Vigan, Canada grise...), Poires, Noix, Cerises, Pêches, Prunes.**

Vente : Auto-cueillette en saison (pommes septembre - novembre), vente à la ferme, sur rendez-vous.

Le Mas du Coudoulous  
30120 AULAS  
06 80 57 29 32  
lemasducoudoulous@gmail.com

## HORIZONS AROMATIQUES



**Encens artisanaux naturels, hydrolats, macerats corporels, bâtons de Sauge blanche, élixirs spagyriques en spray d'ambiance, coffret «créer son encens», plants de Sauge blanche, semences de Sauge blanche.**

Vente : Chez moi sur rdv, diverses boutiques, biocoop, foires.

Le Vernet  
30440 ROQUEDUR  
06 87 94 89 81  
cyril.infos@orange.fr  
www.encens-en-cevennes.com

# Causses et Cévennes

## KARL STEPHAN KYAW

Nous cultivons surtout des petits fruits et légumes d'été que nous transformons en confitures, condiments, sauce,...Étant éleveur de brebis, nous proposons aussi la viande d'agneau par moitié ou entier.

Vente : sur place uniquement après commande, magasin de producteur (Terroir Cévennes à Thoiras), marché le samedi matin à Saint Jean du Gard.

Saint Martin de Corconac  
30124 L'Estréchure  
04 66 83 94 70  
fermedecorconac@orange.fr

## L'ATTIRAIL

Traiteure bio pour événements privés ou publics. Cuisine du jardin (légumes, fruits, plantes et fleurs comestibles, safran, châtaignes, etc.). Menus à la demande pour tous types de repas : buffet, cocktail, pique-nique, repas à l'assiette, vente publique, etc. Conserverie artisanale et cueillettes sauvages en Cévennes.

Vente : sur demande.

Ancienne usine de Pont d'Hérault  
30440 SUMENE  
06 87 24 10 68  
cecile.bes@gmail.com  
lattirailcuisine.wordpress.com

## LES VIGNERONS DE TORNAC

Vins AOP Duché d'Uzès, IGP Cévennes, IGP Pays d'Oc (BIB ou bouteilles)  
Vin sans sulfites, cartagène, mousseux traditionnel, jus de raisin....

Vente : Juillet et Août : de 8h à 12h30 et de 14h à 19h.

Le reste de l'année : de 8h à 12h et de 14h à 18h30.

712 Route de Quissac  
30140 TORNAC  
04 66 61 81 31  
contact@vignerons-tornac.com  
www.vignerons-tornac.com

## MARIE DE MAZET

Tisanes en sachets kraft et en infusettes, boîtes cures, boissons Tis'Up, confitures, hydrolats et huiles essentielles, livres.

Vente : Les Jardins de Mazet 30170 MONOBLET du lundi au vendredi de 10h à 18h à partir du 1<sup>er</sup> mai 2019 ou sur le site internet le reste du temps.

Mazet - Pailhes  
30170 MONOBLET  
04 66 85 22 40  
contact@mariedemazet.com  
www.mariedemazet.com 

## PAPILLES AU NEZ

Vins bio, biodynamie et naturels.

Vente : Caviste ouvert du lundi au samedi de 10h à 20h.

47 avenue Carnot  
30100 ALES  
06 83 67 62 80  
sandra@papillesaunez.com  
www.papillesaunez.com



## SCA LA GRAVETTE

AOP Pic Saint Loup Rouge SANS SULFITES  
AOP Pic Saint Loup rosé domaine de l'Emme  
AOP Pic Saint Loup rouge domaine de l'Emme.

Vente : Tous les jours sauf le 01 janvier, 01 mai et 25 décembre de 9h à 12h30 et 14h à 19h.

Route de Montpellier  
30260 CORCONNE  
04 66 77 32 75  
lagravette@wanadoo.fr  
www.la-gravette.com



LE GARD

MILITANT DU GOÛT

[www.militantdugout.gard.fr](http://www.militantdugout.gard.fr)



La saveur et  
la générosité  
de nos produits  
sont sur  
[www.biogard.fr](http://www.biogard.fr)



CIVAM Bio Gard  
97, rue Grieg  
immeuble Beauvallon  
30900 Nîmes  
Tél. : 09 52 10 89 76  
[www.biogard.fr](http://www.biogard.fr)

GARD  
3.0  
Département

CHANGER LE SENS  
DE VOTRE QUOTIDIEN



• BIO OCCITANIE •  
Fédération Régionale  
d'Agriculture Biologique