Guide des producteurs locaux en vente directe

Communauté de communes
CÈZE-CÉVENNES
Ensemble pour être unique

Sommaire

- Bienvenue en Cèze-Cévennes, édito 03
- Calendrier de la saisonnalité 04
- 3 bonnes raisons de manger local 06
- L'agriculture sur nos 23 communes 07
- Carte des produits agricoles 08
- Pour une alimentation de qualité 10
- Annuaire des producteurs 13
- Recettes gourmandes 27
- Les marchés 28
- Mangez local avec l'appli TerrAttitude 30
- L'agritourisme en Cèze-Cévennes 31

Édition 2024 - Directeur de la publication : Jean-Christophe Payan, vice-président de la communauté de communes de Cèze-Cévennes délégué à l'agriculture. Collecte des données & collaboration avec les producteurs : Service agritourisme. Réalisation et conception : Service communication.

Ce guide est un document d'informations, il ne peut engager la responsabilité de la communauté de communes. Malgré le soin accordé à ce guide, il peut comporter des erreurs de saisie. Ce document est remis à titre indicatif, sous réserve de modifications dans le temps et ne saurait être contractuel.

Bienvenue en Cèze-Cévennes

Édito

Nous sommes très heureux de vous présenter la première édition du guide des producteurs de Cèze-Cévennes.

Des femmes et des hommes travaillent au quotidien notre terre, élèvent des animaux, entretiennent et façonnent notre magnifique campagne. Cette richesse, nous devons la conserver. Elle est le socle de notre alimentation et de nos paysages.

Cet ouvrage traduit un engagement fort de la collectivité pour promouvoir la richesse, la qualité et la diversité des produits de notre territoire afin de les faire connaitre de tous.
Favoriser une consommation de proximité, c'est se nourrir avec des produits reconnus, de saison ou préparés, et soutenir ceux qui s'investissent localement.

Nous dénombrons plus d'une centaine d'agriculteurs en Cèze-Cévennes et ils sont une quarantaine à avoir déjà accepté d'être présents dans cette première édition, nous les en remercions. Ils proposent de la vente directe à la propriété, sur les marchés ou en points de vente.

La diversité de notre agriculture fait d'elle un atout majeur de notre économie locale. Il est précieux de pouvoir compter sur ces producteurs, à une époque où l'alimentation est au cœur des préoccupations à la fois pour notre santé, mais aussi pour la qualité de vie que nous offre notre territoire rural. Ceci est vrai pour aujourd'hui et doit l'être pour demain. Le Projet Alimentaire Territorial de Cèze-Cévennes en est l'illustration.

Partez à la découverte de ces femmes et de ces hommes qui travaillent avec passion pour nous proposer les plus beaux fruits de leur labeur.

Au travers de ce guide vous découvrirez de bonnes adresses pour vous régaler au quotidien ou à des occasions plus festives.

Olivier Martin
Président
Communauté de communes
De Cèze-Cévennes

Jean-Christophe Payan
Vice-président en charge de l'agriculture
Communauté de communes
De Cèze-Cévennes

Calendrier de la saisonnalité des

PRINTEMPS

Légumes
Ail, asperge, artichaut, betterave, blette, brocoli, carotte, céleri branche, céleri rave, champignon de Paris, chou de Bruxelles, chou-fleur, chou rave, chou rouge, concombre, courge, courgette, cresson, échalote, endive, épinard, fenouil, fève, haricot vert, laitue, batavia, mâche, navet, oignon frais, oignon sec, poireau, panais, petit pois, pois gourmand, radis noir, radis rose, rutabaga, pomme de terre, scarole, topinambour.

Fruits
Abricot, cerise, fraise, kiwi, pomme, rhubarbe

Aromates
Aneth, basilic, ciboulette, menthe, laurier, persil, sauge, thym, romarin.

ÉTÉ

Légumes
Ail, artichaut, aubergine, betterave, blette, brocoli, carotte, céleri branche, céleri rave, champignon de Paris, chou de Bruxelles, chou-fleur, chou frisé, chou rave, chou rouge, concombre, cornichon, courge, courgette, cresson, échalote, fenouil, haricot vert, laitue, batavia, mâche, maïs, navet, oignon frais, poireau, petit pois, pois gourmand, poivron, radis noir, radis rose, pomme de terre, scarole, tomate, topinambour.

Fruits
Abricot, amande, cassis, cerise, coing, figue, fraise, framboise, groseille, melon, mirabelle, mûre, myrtille, nectarine, noix fraîche, noisette, pastèque, pêche, poire, pomme, prune, raisin, rhubarbe.

Aromates
Aneth, basilic, cerfeuil, ciboulette, coriandre, estragon, menthe, laurier, persil, sauge, origan, thym, romarin.

fruits, légumes & aromates

AUTOMNE

Légumes
Ail, artichaut, aubergine, betterave, blette, brocoli, carotte, céleri branche, céleri rave, champignon de Paris, chou de Bruxelles, chou-fleur, chou frisé, chou rave, chou rouge, concombre, cornichon, courge, courgette, cresson, échalote, endive, épinard, fenouil, haricot vert, laitue, batavia, mâche, roquette, navet, oignon sec, poireau, panais, poivron, radis noir, radis rose, rutabage, pomme de terre, scarole, salsifi, tomate, topinambour.

Fruits
Arbouse, amande, châtaigne, citron, clémentine, coing, figue, grenade, kaki, kiwi, mirabelle, mûre, myrtille, noix fraîche, noisette, olive, orange, poire, pomme, raisin, rhubarbe.

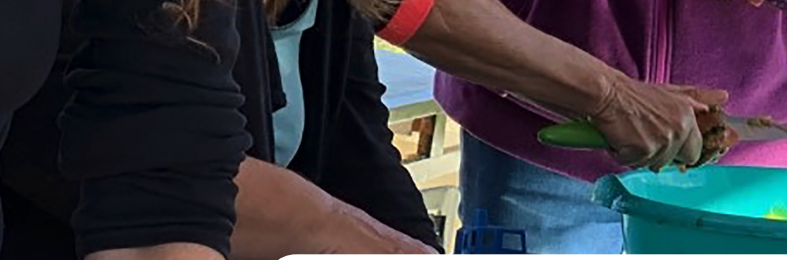
Aromates
Basilic, coriandre, menthe, persil, thym, romarin.

HIVER

Légumes
Ail, betterave, blette, carotte, céleri rave, champignon de Paris, chou de Bruxelles, chou-fleur, chou frisé, chou rave, chou rouge, courge, cresson, échalote, endive, épinard, fenouil, laitue, batavia, mâche, navet, oignon frais, oignon sec, poireau, panais, radis noir, radis rose, rutabaga, pomme de terre, topinambour.

Fruits
Arbouse, amande, citron, clémentine, grenade, orange, poire, pomme, olive.

Aromates
Laurier, persil, thym.



3 Bonnes raisons de manger local

► C'est bon pour votre bien-être

Consommer local, c'est consommer des produits frais, de saison, récoltés au meilleur moment et qui possèdent encore toutes leurs qualités gustatives et nutritives. C'est aussi retrouver toute l'année les saveurs du terroir dans les produits conditionnés (miel, confitures, vin, huile...). Consommer des produits locaux permet de connaître les producteurs ainsi que leur mode de production et de transformation.

► C'est bon pour l'environnement

En consommant local, vous achetez des produits de saison qui voyagent sur de courtes distances, ainsi vous contribuez à la préservation de la qualité de l'air et des ressources naturelles. Les produits locaux, souvent moins emballés, réduisent ainsi la production de déchets.

► C'est bon pour soutenir l'économie locale

En consommant local, vous faîtes vivre les producteurs directement, vous réduisez les intermédiaires et payer donc au prix le plus juste vos produits. En achetant directement au producteur vous valorisez son travail et ses savoir-faire.
La consommation en circuit court permet aussi le maintien et la création d'emplois locaux et non délocalisables.

Pourquoi chercher ailleurs ce que l'on peut trouver chez soi ?

Pour consommer local, rien de plus simple, il vous suffit de consulter ce guide !

L'agriculture sur nos 23 communes

Le territoire de la Communauté de Communes De Cèze-Cévennes propose une variété de cultures importante parmi lesquelles se retrouvent la production de céréales et d'oléagineux, le maraichage, l'arboriculture et la viticulture, ou encore la production de semences.

L'élevage y est majoritairement représenté par les ovins, porcs, caprins et les volailles.

Il existe également d'autres productions bien implantées comme les vergers d'oliviers, le miel, ou la culture des Plantes à Parfum, Aromatiques et Médicinales (PPAM).

Depuis plusieurs décennies, l'agriculture a connu un important recul. En cause, un fort exode rural accompagné par la montée de l'urbanisation et des crises économiques successives.

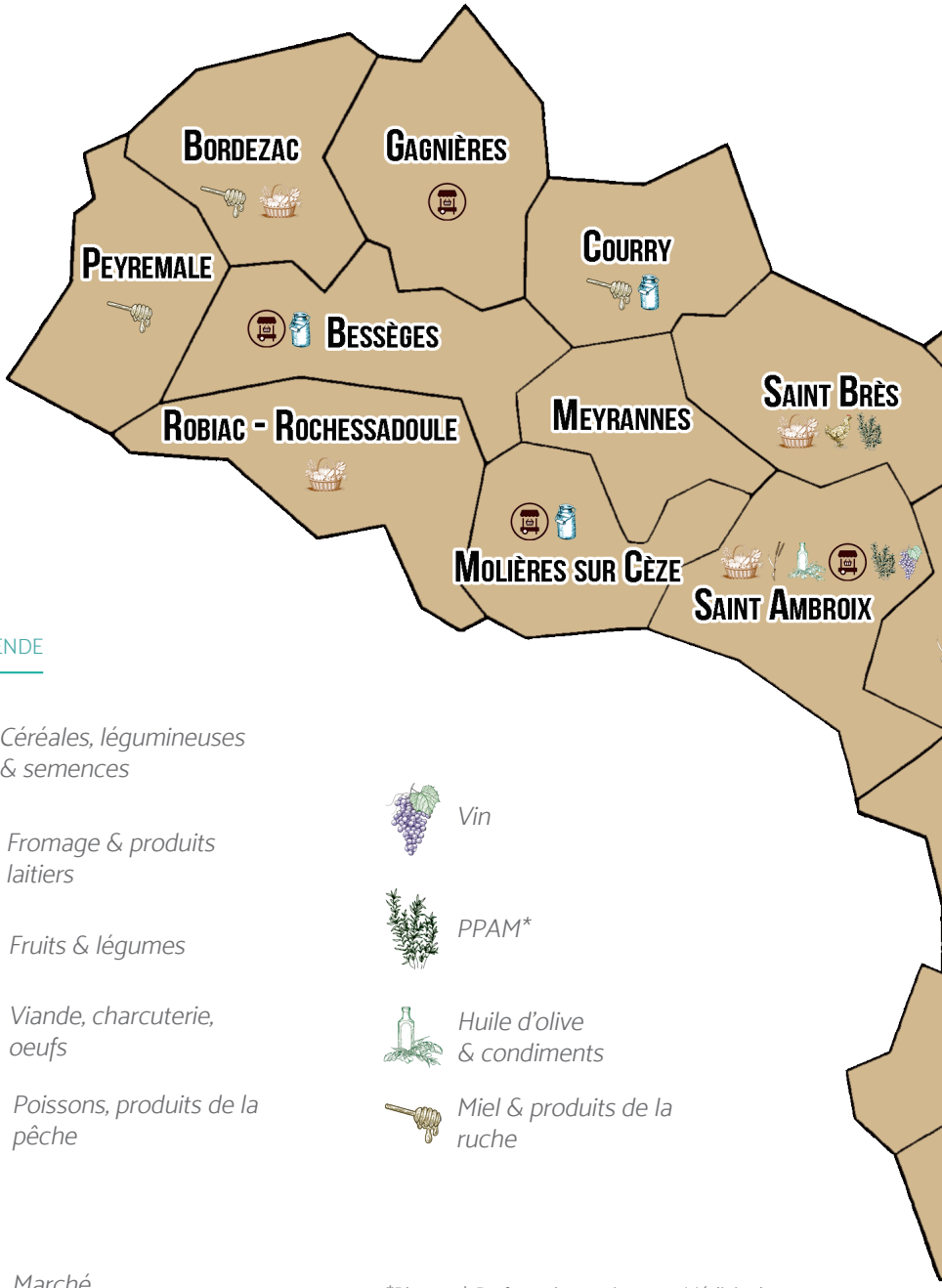
Néanmoins, l'agriculture joue toujours un rôle identitaire et structurant pour l'ensemble du territoire. Au-delà des aspects purement économiques, elle contribue pleinement à la qualité de nos paysages. Les exploitations sont de structures et de dimensions très variées, c'est une richesse de diversité.

À ce jour, le territoire présente une activité agricole assez importante dans le secteur de la plaine entre Saint-Ambroix, Barjac et Saint-Sauveur de Cruzières. Les filières principales sur ce secteur sont les grandes cultures, les fourrages, la production de semences, de fruits et légumes, ainsi que la viticulture.

En zone de montagne Cévenole et sur les collines des garrigues, les productions sont également diversifiées et orientées vers le maraichage, l'élevage ovin ou caprin, l'apiculture, les oliveraies et la lavande.

Il faut ainsi souligner la présence de produits de qualité, parfois labellisés notamment pour les productions de châtaignes, de fromages, de miels et de vins sur le territoire, ce qui représente un atout en termes de promotion pour la vente.

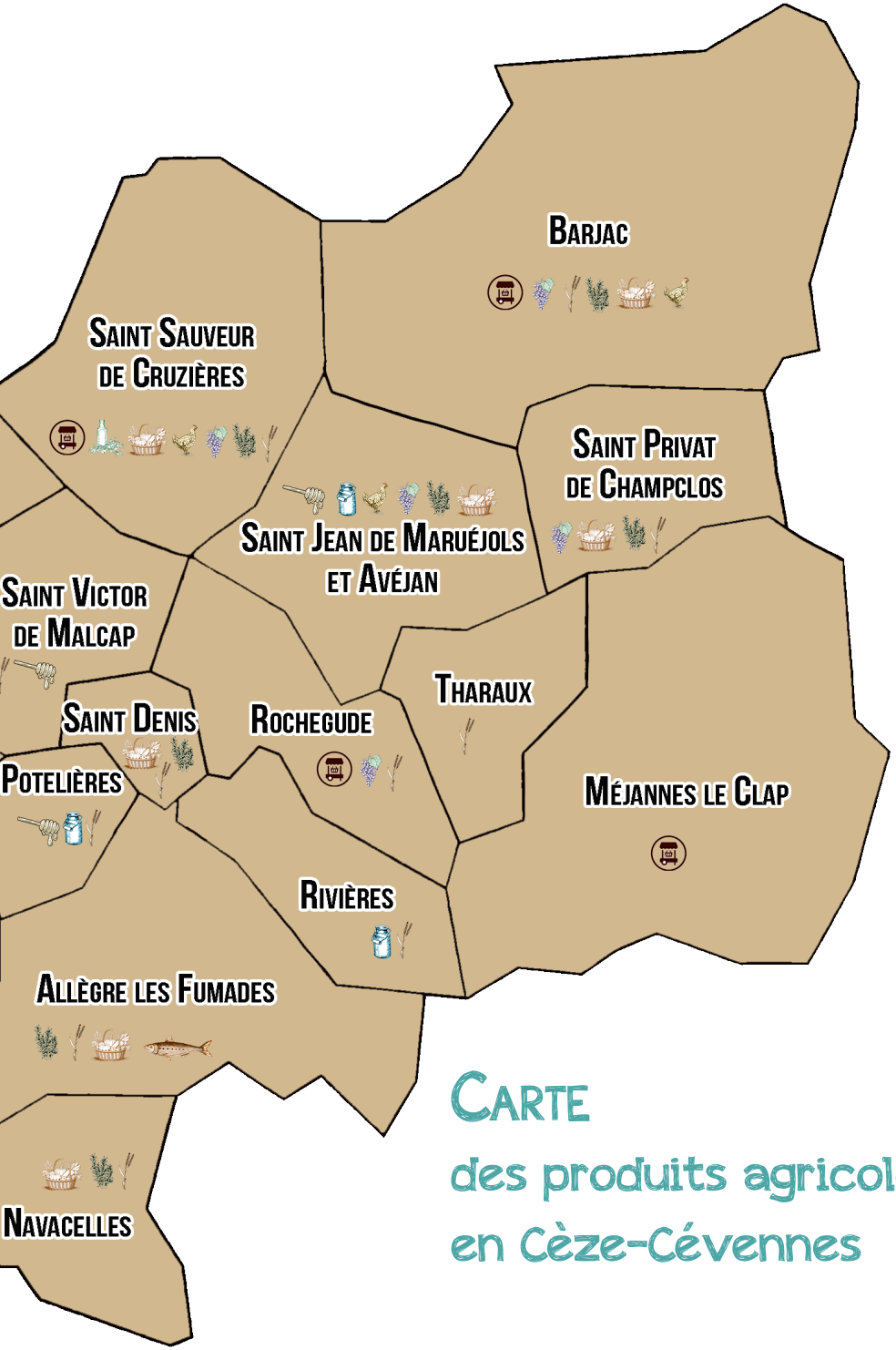
Les sols du territoire de la communauté de communes sont, à l'image de ses paysages, très diversifiés : essentiellement argilo-calcaires sur les secteurs de la plaine et des garrigues, particulièrement propices à la vigne, à l'olivier ou aux plantes aromatiques ; et schisteux ou de grès sur les contreforts cévenols où s'expriment pleinement les châtaigniers.



Légende

- *Céréales, légumineuses & semences*
- *Fromage & produits laitiers*
- *Fruits & légumes*
- *Viande, charcuterie, oeufs*
- *Poissons, produits de la pêche*
- *Vin*
- *PPAM**
- *Huile d'olive & condiments*
- *Miel & produits de la ruche*
- *Marché*

**Plantes à Parfums Aromatiques et Médicinales*



Carte
des produits agricoles en Cèze-Cévennes

Pour une alimentation de qualité

Sur les étals, de nombreuses marques ou labels sont là pour nous guider et garantir la qualité de nos denrées alimentaires. Mais face à la diversité des étiquettes, il est parfois difficile de s'y retrouver. Les labels proviennent du secteur public. Ils désignent un mode de production spécifique, défini dans un cahier des charges national ou international. Mais au-delà de cela, les producteurs peuvent aussi bénéficier de marques ou de mentions privées, qui leur imposent leurs propres critères de production, plus ou moins exigeants que les labels. Pour y voir plus clair, voici ceux que vous retrouverez dans ce guide.

Labels validés par l'État

Agriculture biologique: garantit un mode de production qui allie performance environnementale optimale, préservation des ressources naturelles et de la biodiversité, et l'assurance d'un niveau élevé de bien-être animal. Il exclut l'usage d'OGM et restreint très strictement l'usage de produits chimiques de synthèse. Le respect du cahier des charges est contrôlé annuellement par un organisme indépendant.
► www.agencebio.com

L'Indication Géographique Protégé (IGP). Les indications géographiques sont liées à un territoire. Pour prétendre à une IGP, au moins l'une des étapes parmi la production, la transformation ou l'élaboration du produit, doit avoir lieu dans un périmètre géographique donné et respecter le cahier des charges défini par l'Inao.
► www.inao.gouv.fr

Qualité Tourisme est une marque mise en place par l'État français en 2005 pour labelliser les différents professionnels et institutionnels oeuvrant dans le secteur du tourisme. La marque permet de reconnaître des prestations de qualité.
► www.qualite-tourisme.gouv.fr

Les mentions valorisantes reconnues sur le plan national

La certification Haute Valeur Environnementale (HVE) s'appuie sur les indicateurs de performance environnementale. Elle garantit le respect de la biodiversité au sein de l'exploitation et la limitation de la pression des pratiques agricoles sur l'environnement.
► www.agriculture.gouv.fr

Nature & Progrès. Regroupant à la fois des producteurs et des consommateurs, l'association Nature & Progrès promeut une agriculture «respectant le vivant». L'attribution de la mention s'appuie sur un système de contrôle participatif et citoyen.
▶ www.natureetprogres.org

Vignobles & Découvertes est un label visant à promouvoir le tourisme sur le thème du vin et de la vigne. Son objectif principal est d'améliorer la lisibilité des destinations oenotouristiques pour toucher de nouvelles clientèles.
▶ www.vignoblesetdecouvertes.com

Des signes de reconnaissance

Qualité Tourisme Occitanie Sud de France. Ce label a pour objectif d'aider les entreprises à développer et optimiser la qualité et leurs prestations proposées aux touristes.
▶ www.qualite-tourisme-occitanie.fr

Militant du goût. La démarche «Le Gard, Militant du goût» vise à valoriser le patrimoine gastronomique gardois en facilitant la reconnaissance et la promotion des produits et des savoir-faire d'excellence.
▶ www.militantdugout.gard.fr

SIMPLE (Syndicat Inter Massif pour la Production et L'Économie des Simples). Créé en 1982 dans les Cévennes, regroupe 80 producteurs-cueilleurs de plantes médicinales aromatiques, alimentaires, cosmétiques et tinctoriales, installés en zone de montages ou dans des zones préservées.
Ils suivent un cahier des charges (agréé en 1988 par le Ministère de l'Agriculture) très strict en ce qui concerne la protection de l'environnement, la préservation des ressources floristiques, la qualité de la production et le respect du consommateur. Les producteurs certifiés «Simple» accordent une attention toute particulière à l'utilisation de méthodes traditionnelles à tous niveaux, garantissant des produits naturels de qualité supérieure.
Chaque producteur est contrôlé annuellement pour garantir au consommateur un produit qui aura gardé toute sa vitalité.
▶ www.aucoeurdesracines.fr

Une ouverture sur les exploitations

Bienvenue à la ferme est une marque de la Chambre d'Agriculture. Il s'agit du principal réseau français de producteurs fermiers et d'accueil touristique dans les fermes, par les agriculteurs. Elle regroupe plus de 6200 agriculteurs adhérents qui s'engagent à respecter les chartes de qualité en matière de produits de terroir, d'hébergement et de loisirs à la ferme.
▶ www.bienvenue-a-la-ferme.com

Vignerons indépendants de France

Le vigneron indépendant cultive sa vigne, élève et commercialise lui-même son vin. Seul le vigneron répondant à ces critères, peut adhérer au syndicat des Vignerons indépendants de France de son département et bénéficier des services mis à sa disposition. Responsable, le vigneron indépendant assume totalement la qualité de son travail, l'exécute avec soin et compétence, dans le respect de l'environnement et dans le but de satisfaire ses clients. Engagé, il choisit d'utiliser des méthodes de travail innovantes, sans dénaturer son patrimoine qu'il préserve et défend. Professionnel, il connait parfaitement son métier, de la gestion du vignoble jusqu'à l'accueil et la vente de ses vins à ses clients. Pour marquer cet engagement et la qualité de son travail, chaque vigneron a signé la charte du Vigneron indépendant.

► vigneron-independant.com

De ferme en ferme a été créé il y a 30 ans par les réseaux CIVAM. Il s'agit d'un événement dédié à l'agriculture durable qui se déroule chaque année le dernier week-end d'avril. Plus de 500 fermes engagées en agriculture durable ouvrent leurs portes au grand public pour faire découvrir leurs savoir-faire et leurs activités.

► www.defermeenferme.com

France passion est de loin le plus grand réseau d'accueil de camping-cariste dans l'espace rural en Europe.

► www.france-passion.com

Tourisme gourmand en Occitanie

Association loi 1901 regroupant des exploitations agricoles et des entreprises agroalimentaires, membres d'AREA ou/et COOP de France. Toutes les entreprises accueillent des visiteurs et leurs font découvrir un produit, un territoire, un métier, une passion.

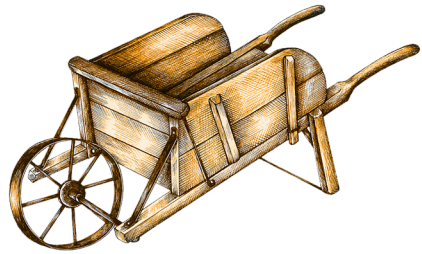
► tourismegourmandenoccitanie.fr

Gîtes de France est un réseau, une marque et un label d'hébergement chez l'habitant en France et en Europe. Ce label garantit des normes de confort précises (en 1,2,3 et 4 épis) et le respect d'une charte nationale.

► www.gites-de-france.com

Accueil paysan est un réseau d'éducation populaire rassemblant des hommes et des femmes qui pratiquent l'accueil à la ferme et en milieu rural. Ensemble, ils s'engagent en faveur d'une agriculture paysanne et d'un tourisme durable, équitable et solidaire.

► www.accueil-paysan.com



Annuaire des producteurs

Allègre les Fumades

Pisciculture GAEC les fontaines

Truite arc-en-ciel, fario saumonée, omble chevalier, omble de fontaine, truite fumée, gravelax, steacks, saucisses, suchis, terrines, rillettes, œufs de truite, velouté de truites et d'écrevisses, potage, bisque.

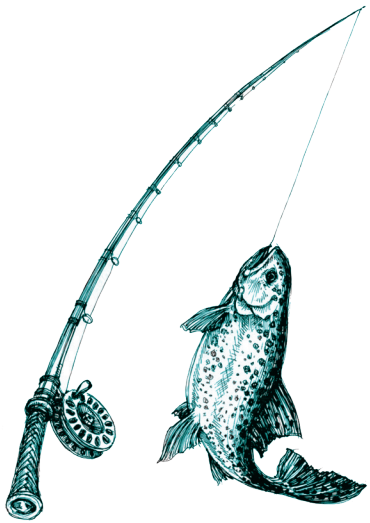
Établissement sur eau de source, écoresponsable. Agrément zoosanitaire et indemne de maladie.

▶Vente au détail et pêche à la truite pour tous les âges. Parcours de pêche et visite de la pisciculture.

Ouvert tous les jours toute l'année sauf le lundi.

Fontaine d'Arlinde
30500 Allègre les Fumades.
04 66 24 81 15 - 06 37 24 87 00
lapisciculturedesfumades@outlook.fr
www.peche-truites.com

Autres points de vente :
Marché d'Anduze, de Barjac et de Goudargues.



Taulelle Christophe

Oignons doux biologiques, pommes de terre, figue, raisin de table.

Agriculture biologique, Bienvenue à la ferme, Gîte de France.

Juillet – Août : de 10h à 12h – hangar à coté de la Chapelle d'Arlinde. Dans le cadre de l'opération « Et au milieu coule la Cèze » - 1 visite en Septembre.

72 Rue de la Davalade de l'Église
30500 Allègre les Fumades.
04 66 24 82 81 - 06 21 35 47 34
christophe.taulelle@sfr.fr

Autres points de vente :
Dans les magasins bio d'Alès «So.bio» et «La vie claire».

Barjac

Domaine Audu

Vins.

Certification Haute Valeur Environnementale, IGP Ardèche.

▶Dégustation et vente. Visite guidée sur demande (15mn). Été : Apéro au caveau tous les vendredis sur réservation (vin du domaine, planche charcuterie, planche crudités).

Lundi : 15h30 à 19h15. Mardi, Jeudi, vendredi, samedi : de 9h00 à 12h15 et de 15h30 à 19h15. Mercredi : 9h00 à 12h15.

170 Chemin du Moulin à Vent
30430 Barjac.
04 11 24 00 65
contact@domaine-audu.com
www.domaine-audu.com

Autre point de vente :
Boutique en ligne

Les vignerons de Barjac, Saint-Privat de Champclos, Bessas

Vins.

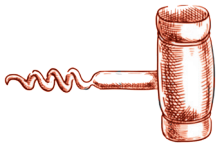
IGP Cévennes, Coteaux d'Ardèche, Pays d'Oc, AOP Côtes du Vivarais, certification Haute Valeur Environnementale.

Demi-saison : Du 1er avril au 30 juin et du 1er au 30 septembre du lundi au vendredi de 9h à 12h15 et de 15h à 18h et le samedi de 9h30 à 12h30.

Du 1er juillet au 31 août du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 15h30 à 19h.

Du 1er octobre au 31 mars, le mardi, jeudi et vendredi de 9h à 12h15 et de 14h à 18h et le samedi de 9h30 à 12h30.

1 Route du Mas de Bonnaure
30430 Barjac
04 66 24 50 18
contact@cavecoopbarjac.com
www.cavecoopbarjac.com



Bessèges

Fromage de chèvre

Fromages de chèvre fermier.

Été : De 9h à 12h et de 15h30 à 19h.
Hiver : De 9h à 12h et de 15h30 à 17h.
Fermé le vendredi matin.

424 Foussignargues
30160 Bessèges.
06 44 91 68 58
fabregue.patrick@neuf.fr

Autres points de vente :
Marché de Gagnières, de Saint-Paul le Jeune, de Beaulieu, de Les Vans et de Saint-Sauveur de Cruzières.

Bordezac

La Combe aux Abeilles

Miels, confitures, gelées.

Sur rendez-vous.

La Mazade
30160 Bordezac
06 87 92 34 16
benjamin_dumas@hotmail.com
www.lacombeauxabeilles.fr

La Ferme de la Frézille

Légumes de saison.

Agriculture biologique

Sur rendez-vous. Livraison sur Bessèges.

Maubarezine - La Boudène
30160 Bordezac.
07 50 52 70 75
gaby974@hotmail.fr
www. fermedelafrezille.fr

Autres points de vente :
Marché de Bessèges et de Saint-Ambroix.

Courry

Au Rucher Cévenol

Miels, pollen, propolis, cire, bougie, gelée royale, hydromel, pains d'épices.
France Passion, Qualité Sud de France.
Médaille de bronze Militant du Goût : miel de lavande.
Médaille d'argent Militant du Goût : miel de châtaigne.
Ouvert toute l'année :
En juillet et août, tous les jours de 10h à 12h et de 15h à 19h. Autres mois, du mercredi au dimanche de 15h à 18h. Sur RDV en dehors des horaires d'ouverture.
► Visite gratuite de la miellerie.
2111 RD 304 – Les Grangeasses
30500 Courry
04 66 24 37 70 - 06 44 26 72 01
silhol.luc@club-internet.fr
www.auruchercevenol.fr

Hervé Cesco apiculteur

Miel de châtaignier, de montagne, de lavande, de Lozère, de printemps.
Sur rendez-vous
140 Chemin du Baratrou
30500 Courry
06 81 40 78 43
herve.cesco@wanadoo.fr
Autres points de vente :
Marché de Saint-Paul Le Jeune. Fête de la châtaigne à Courry.

Mas du Mime

Fromages de chèvre.
Sur rendez-vous d'avril à octobre.
Hameau des Rivières
30500 Courry
04 66 60 21 91
vasseurgilles9@gmail.com
Autres points de vente :
Dépôt à l'épicerie de Courry et à «Cèze Discount» à Bessèges.

Molières sur Cèze

GAEC Mas Rivière

Fromages de chèvre, yaourts au lait de chèvre, faisselles, tommettes, tommes et brousses selon la saison, pâté de foie, rillettes de poule, terrine de cabri, crème de marron, châtaignes en bocaux, châtaignes fraiches à l'automne, oeufs, pommes, kakis, confitures, jus de pommes.
Agriculture biologique.
► Dégustation et visite sur rendez-vous sauf le dimanche.
Auriol et Valescure
30410 Molières sur Cèze
gaecmasriviere@ecomail.fr
Autres points de vente
Dans les magasins bio «La vie claire» et «Biocoop» à Alès, «Les halles bio» de Vézenobres et à «La Chlorophylle» à Saint-Ambroix.
En vente directe sur le marché des producteurs locaux de Saint-Ambroix de mars à novembre et sur le marché d'Uzès.

Navacelles

EARL du Mont Bouquet

Fruits et légumes de saison.

Certification Haute Valeur Environnementale pour la vigne.

►Visite de l'exploitation sur rendez-vous.

De juillet à septembre, du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 16h à 19h et le dimanche de 9h à 12h.

Le Village
30580 Navacelles
04 66 83 72 58 - 06 13 59 10 48
bernarderic61@outlook.fr

Le Lavandin du Serre de Valèze

Huiles essentielles naturelles de lavandin, de cade, lotion anti puces et tiques pour chien et chevaux, savons.

► Visite de l'exploitation sur rendez-vous. En juillet possibilité d'assister à la distillation.

De mars à août, les mercredis, samedis et les dimanches. Autres jours de la semaine et de septembre à février sur rendez-vous.

100 Chemin de Cal
30580 Navacelles
06 51 14 33 49 - 06 18 85 54 01
elody29_123@hotmail.fr
www.lavandin-du-serre-de-valeze.fr

Au sujet du miel

►Savez-vous que l'une des premières pièces de monnaie avait le symbole d'une abeille ?
►Savez-vous qu'il y a des enzymes vivantes dans le miel ?
►Savez-vous qu'au contact d'une cuillère en métal ces enzymes meurent ? La meilleure façon de manger du miel est avec une cuillère en bois, si vous n'en trouvez pas, utilisez-en une en plastique.
►Savez-vous que le miel contient une substance qui aide votre cerveau à mieux fonctionner ?
►Savez-vous que le miel est l'un des rares aliments, qui consommé seul, peut conserver en vie ?
►Savez-vous qu'une cuillerée de miel est suffisante pour maintenir la vie humaine pendant 24h.
►Savez-vous que la propolis produite par les abeilles est l'un des antiseptiques naturels les plus puissants ?
►Savez-vous que le miel n'a pas de date de péremption ?
►Savez-vous que le corps des grands empereurs était enterré dans un cercueil doré puis recouvert de miel pour l'empêcher de se dégrader ?
►Savez-vous que le terme «Lune de miel» vient du fait que les jeunes mariés consommaient du miel pour assurer leur descendance après le mariage ?
►Savez-vous qu'une abeille vit moins de 40 jours, visite au moins 1000 fleurs et produit moins d'une cuillère à café de miel, mais pour elle c'est toute une vie.

Peyremale

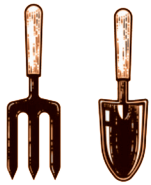
GAEC Les Ruchers du Trental

Miels, propolis, pollen frais.

Agriculture biologique.

Sur rendez-vous.

140 Chemin des Abeilles - Le Trental
30160 Peyremale
06 20 93 10 01 - 06 24 20 27 33
ruchersdutrental@gmail.com
www.ruchersdutrental.com



Potelières

GAEC de L'Eolienne

Fromages de chèvre

Hameau de Bouc
30500 Potelières
06 74 18 06 66
pascal.savoie875@orange.fr

Points de vente :
Sur le marché de Nîmes Jean Jaurès, de La Grand Combe, de Saint-Ambroix et de Bessèges.

Le Rucher de Potelières

Miels et produits de la ruche, production paysanne, aigre de miel, nougat.

►Balade apicole de juin à septembre. Miellerie sur rendez-vous.

5 Place de la Mairie
30500 Potelières
06 08 80 46 50
rucher.potelieres@gmail.com

Autre point de vente :
Sur le marché de Rochegude.

Secret d'Abeilles

Miels, pollen, gelée royale, propolis, pains d'épices, bonbons.

Agriculture biologique, De ferme en ferme.

►De mars à octobre possibilité de visiter l'exploitation et la miellerie sur rendez-vous.

Toute l'année le mercredi soir.

1328 Route de Saint-Germain
30500 Potelières
04 30 38 64 94 - 06 60 68 35 35
denis.cochennec@yahoo.fr
www.secretdabeilles.fr

Autres points de vente :
Sur le marché de Saint-Ambroix et de Barjac.

Rivières de Theyrargues

La Ferme des Cabrioles

Fromages de chèvre, yaourts de chèvre, viande de chevreau

Agriculture biologique.

►Accueil éducatif réseau CIVAM-racine.

De mars à octobre : Tous les matins de 10h à 12h, sauf le dimanche.

1820 Hameau d'Aubarines
30430 Rivières de Theyrargues
06 28 06 07 48
lafermedescabrioles@gmail.com

Autres points de vente :
Sur le marché de Rochegude. Dans les boucheries de Saint-Julien les Rosiers et de Les Mages.
Dans les boutiques locales «Halles bio» à Vézénobres, «ô local» à Rivières de Theyrargues et «Malaïgue and Co» à Uzès.

Robiac-Rochessadoule

La noria

Fruits, légumes et produits dérivés.

Agriculture biologique.

Le mercredi de 16h à 19h

Pelatan Lèche
30160 Robiac-Rochessadoule
07 83 16 85 03
victor@terre-humanisme.org
www.terre-humanisme.org/la-noria

Rochegude

Caveau de Rochegude

Vins.

IGP Ardèche, agriculture biologique, certification Haute Valeur Environnementatale.

Du 1er octobre au 31 mars, du lundi au samedi : 9h à 12h - 14h à 18h. Du 1er avril au 30 septembre, du lundi au samedi : 9h à 12h - 14h30 à 18h30. Du 1er juillet au 31 aout, du lundi au samedi : 9h à 12h - 15h à 19h et dimanche de 9h à 12h.

1110 route départemantale 51
30430 Rochegude
04 66 24 71 35
caveau.rochegude@wanadoo.fr
www.jalescruzieres.fr

Saint-Ambroix

Clos la Roque

Vins.

IGP Cévennes, vignerons indépendants de France, militant du goût.

Toute l'année sur rendez-vous.

589 Chemin du Ranquet
30500 Saint-Ambroix
04 66 24 12 00 - 06 27 52 42 03
vignoblesimon@wanadoo.fr
www.clos-la-roque.com

Autres points de vente

Sur le marché de Saint-Ambroix, de Bessèges et de Génolhac et «Au caveau du vieux temple» à Saint-Ambroix.

Domaine de Berguerolles

Vins.

Agriculture biologique, IGP Cévennes, France Passion, Vignobles et Découvertes, Qualité Sud de France, Qualité Tourisme, vignerons indépendants de France.

▶ Possibilité de balade dans les vignes sur un parcours balisé de 3 km.

Ouvert toute l'année sauf le 14 juillet et le 15 août.

De septembre à juin, du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h30 à 18h30.

En juillet et août, ouvert du lundi au samedi de 9h à 19h et le dimanche de 9h à 12h30.

109 Chemin de Cambricou
route de Barjac
30500 Saint-Ambroix.
04 66 24 01 84
contact@berguerolles.com
www.berguerolles.com

La ferme de Bruguerolle

Céréales, fruits, légumes, fleurs, plantes, volaille, œufs, sirops, infusions, thé.

Agriculture biologique, De ferme en ferme, Qualité Sud de France.

▶ Possibilité de visite guidée et pédagogique (1h30 à 2h) sur demande.

Ouvert de février à novembre les samedis matins de 9h30 à 11h30.

869 Chemin de la Station
30500 Saint-Ambroix
06 08 35 32 01
lafermedebruguerolle@gmail.com
www.lafermedebruguerolle.fr

Autre point de vente
Boutique en ligne

Le thé des Cévennes

Plus de trois ans de recherches et de tests ont été nécessaires pour obtenir ce thé. Il s'agit d'un thé Blanc de type Bai Mu Tan récolte d'été, séché sous le soleil cévenol dont il exprime le goût.

Comme pour la vigne, le terroir a un impact sur la nature de la feuille. Son profil aromatique navigue entre des notes très florales, de liseron d'eau, des notes d'abricot, camphrées, mentholées et même légèrement épicées avec également des parfums zestés de type kumquat.

Ce qui fait de lui un thé unique c'est qu'il repose sur la diversité des variétés, la manufacture, le fait de ne pas travailler avec du bâchage au sol et l'utilisation de la litière naturelle de l'exploitation avec au besoin un paillage végétal.

La grande Muraille

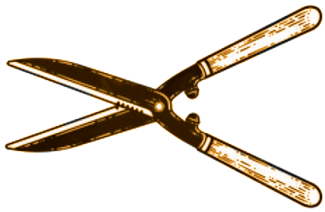
Maraîchage, conserves paysannes de légumes, confitures, sirops, aromates, plants potagers et aromatiques.

Agriculture biologique.

De mi-juin à mi-septembre le lundi et le jeudi de 16h à 19h.

Le Serre
07460 Saint-André de Cruzières
lagrandemuraille@tutamail.com
www.lagueuleouverteredac.wixsite.com/grandemuraille

Autres points de vente
Dans leur entrepôt, quartier du temple, à Saint-Ambroix le mardi et le samedi de 8h à 12h30 et sur le marché de Saint-Ambroix, de Rochegude et de Barjac.



Maison de l'Olivier

Huile d'olive vierge extra, olives de table, tapenades.

De février à octobre, le lundi, jeudi et vendredi de 10h à 12h et de 17h à 19h, le mardi, mercredi et samedi de 17h à 19h.
De novembre à décembre, du lundi au samedi de 8h à 12h et de 15h à 19h.

165 Chemin de la Filature
30500 Saint-Ambroix
04 66 24 18 59 - 07 86 85 00 53
maisoncampani@gmail.com

Autres points de vente :
Sur le marché de Saint-Ambroix, d'Uzès, de Nîmes et de Les Vans. En boutique la «Halle aux légumes» à Saint-Ambroix, «La Lausète» à Génolhac et au village de producteurs à Ruoms.

Mas de Bruguerolle

Fruits, légumes, moutons, miels, volailles, oeufs, confitures.

Agriculture biologique, De ferme en ferme.

▶ Visite du mas sur demande, gîte, tables et chambres d'hôtes, festivités.
De mars à octobre, le jeudi de 17h à 19h et de novembre à février le jeudi de 16h à 17h30.

870 Route de Barjac
30500 Saint-Ambroix
06 31 52 29 06
masdebruguerolle@gmail.com
www.masdebruguerolle.com

Terres en Vie Semences

Production de semences paysannes, plants potagers aromatiques, plantes médicinales et fleurs.

Agriculture biologique, De ferme en ferme, Nature & Progrès.

Sur rendez-vous uniquement.

100 Chemin de Jumas Perrières
30500 Saint-Ambroix
06 35 36 62 18
terresenvie@laposte.net

Autres points de vente :
Entre autres, magasin de producteurs «Terroir Cévennes» à Thoiras, «Aux Fermes des Rayols» à Les Vans et «Bourrons Couchus» à Joyeuse et sur les marchés et foires aux plants...

Saint-Brès

Joseph Coillard

Confitures, marrons au naturel, châtaignes, sirops et gelée de fleurs.

Agriculture biologique.

Sur rendez-vous.

Les Buissières
30500 Saint-Brès
06 64 31 58 18
coillard.joseph@gmail.com

Autres points de vente :
En boutique «La Caverne d'Alibabio» à Saint-Ambroix, «FeiJoa» à Les Vans, «Au Rucher Cévenol» à Courry et au marché des producteurs locaux à Saint-Ambroix sur l'étal du Mas de Buissières.

Mas de Buissières

Légumes de saison, viande d'agneau, châtaignes, œufs. Gîte.

Accueil paysan, agriculture biologique.

Le samedi matin de 10h à 12h.

510 Chemin des Buissières
30500 Saint-Brès
04 66 24 63 43 - 07 68 49 85 75
famille.friedli@free.fr

Autre point de vente :
Sur le marché des producteurs locaux à Saint-Ambroix.

Hébergement
Gîte Le Mazet pour 4 personnes.

Naturellement Cévenole

Tisanes, confitures, fleurs comestibles, aromates de cuisine.

Agriculture biologique, Nature & Progrès, Simples.

▶Balade botanique en forêt et découverte des plantes médicinales, visite des cultures, séchoir et dégustation de tisanes et biscuits aux fleurs.

Les jeudis matins de l'été et les jeudis après-midi des petites vacances scolaires.

9 Route de Saint-Sauveur
30500 Saint-Brès
06 22 86 60 62
ciofoloaxelle1@gmail.com

Autres points de vente :

Au «Rucher Cévenol» à Courry, à l'office de tourisme de Méjannes le Clap, à la «Nougaterie des Fumades» à Auzon, à «Lou chocolat» à Barjac, «O'local» à Rivières et à «Le Bertoul» à Alès.

Saint-Denis

Jocelyne Vincent

Plantes médicinales (huile essentielle et hydrolat de romarin), grenadiers, maraîchage, viticulture, céréales et protéagineux, fourrage.

Agriculture biologique, certification Haute Valeur Environnementale.

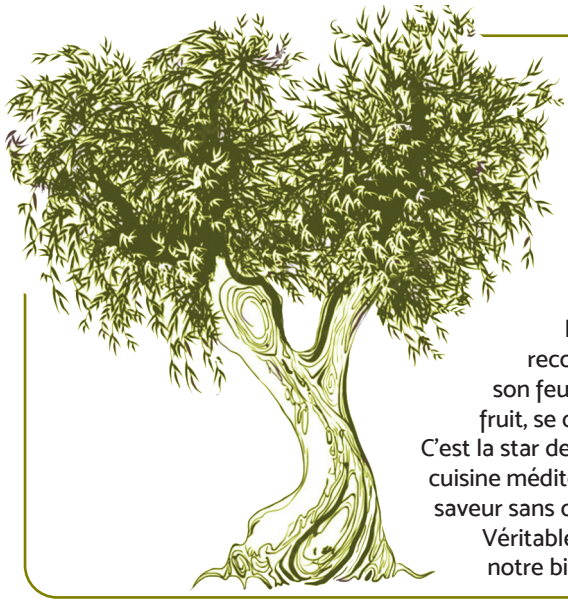
Sur rendez-vous pour les huiles essentielles et les hydrolats.

Du 15 juillet au 15 août tous les jours de 10h à 13h pour la vente de maraîchage.

140 Rue Principale
30500 Saint-Denis
06 81 18 16 85
metgec@free.fr

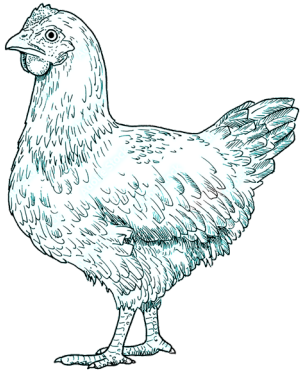
Autres poins de vente :

Sur le marché des producteurs Bio à Chambonas, à la foire annuelle des plantes et PPAM de Rivières de Theyrargues et d'Allègre les Fumades et à la fête de la chataigne de Courry.



Les oliviers

Les oliviers nimbés d'argent sont omniprésents, soit autour des maisons, soit sur les terres étagées des collines. Olivaie, oliveraie, olivette, ces noms désignent tous une plantation d'oliviers. Cet arbre symbolisant la paix est cultivé depuis 4000 ans, reconnaissable à son tronc noueux et à son feuillage vert argenté. L'olive, son petit fruit, se décline en huile ou en confiserie. C'est la star des apéritifs du sud de la France. La cuisine méditerranéenne n'aurait pas la même saveur sans ce petit fruit aux arômes ensoleillés. Véritable allié de notre santé mais aussi de notre bien-être et de notre beauté.



Saint-Jean de Maruéjols et Avéjan

Mas de foncouverte

Fromages de chèvre, yaourts, poulets, pintades.

Qualité Sud de France, AOP Pélardon.

Toute l'année du lundi au samedi de 9h à 18h30 et le dimanche de 9h à 12h.

2673 Route de Barjac
30430 Saint-Jean de Maruéjols et Avéjan
04 66 24 40 50 - 06 86 92 84 18
www.masdefontcouverte.net

Laurent Soulas

Vins, jus de raisin.

Vignerons indépendants de France.

Sur rendez-vous.

Moulin de Courlas
30430 Saint-Jean de Maruéjols et Avéjan
06 13 23 15 31
sanlolo2@orange.fr

Autres points de vente :
Sur le marché nocturne de Banne, sur les marchés de Noël de Banne et de Vagnas.

Le rucher de l'Aure Lève

Miels, pollen, propolis et bougies en cire. Essaims d'abeilles, reines.

Médaille d'or pour le miel de châtaignier et médaille d'argent pour le miel de lavande/lavandin au concours des miels de France de l'UNAF en 2024.

Le mardi de 17h à 19h en heure d'hiver et de 18h à 20h en heure d'été.

281 Chemin des Baux
30430 Saint-Jean de Maruéjols et Avéjan
06 63 75 35 66
lerucherdelaureleve@hotmail.com
www.miel30.fr

Saint-Privat de Champclos

Jean-François Flandin

Vins, huile essentielle de lavandin, huile d'olive.

Certification Haute Valeur Environnementale.

116 Rue des Taulelles
30430 Saint-Privat de Champclos
06 62 16 01 07
flandinjf@orange.fr

Autre vente :
Au caveau de Barjac

Le potager de Roméjac

Légumes de saison, produits de maraîchage.

Agriculture biologique.

62 Chemin des Lavandes, Russargues
30430 Saint-Privat de Champclos
philippedudomaine@gmail.com

Autres points de vente :
Sur les marchés de Barjac et de Montclus.

Mas des Lavandes

Huile essentielle, lavandin, lavande, menthe, hélichryse, sauge sclarée, céréales.

▶ Visite de l'exploitation sur demande.
Sur rendez-vous
703 Route du Mas
30430 Saint-Privat de Champclos
06 03 20 23 65
damienribard@sfr.fr

Autres points de vente
Sur les marchés de Barjac et de Salavas. En été, stand au croisement de St-Privat de Champclos et de Barjac.

Saint-Sauveur de Cruzières

Cochons de Cruzières

Charcuterie, terrines, saucisses, côtes de porc...

Producteurs fermiers.

▶ Possibilité de visiter la ferme sur rendez-vous.
Le vendredi, samedi et dimanche de 9h à 12h (À contacter pour confirmer l'ouverture).

988 Chemin du Mas Guillaume
07460 Saint-Sauveur de Cruzières
06 71 28 32 56 - 06 17 40 92 56
cochonsdescruzieres@outlook.fr

Domaine des Bragalous

Vins.

IGP Ardèche, De ferme en ferme.

▶ Visite de la ferme sur demande.
Du 1er avril au 31 août, le vendredi de 17h à 19h et le samedi de 10h à 12h.
En juillet et en août, le mardi et le vendredi de 17h à 19h et le samedi de 10h à 12h. Sur rendez-vous le reste de l'année.

1111 Route de Bessas
07460 Saint-Sauveur de Cruzières
06 62 86 52 44 - 06 99 56 71 83
domainedesbragalous@gmail.com

Le Chanvre d'Imbert

Fleurs de CBD, tisanes, thés, bâtons de sauge.

Du lundi au samedi de 18h à 19h30.
565 Chemin du Mas Imbert
07460 Saint-Sauveur de Cruzières
06 12 46 20 02
lechanvredimbert@gmail.com
ei-le-chanvre-dimbert.sumupstore.com

Autres points de vente :
Sur le marché de Ruoms, au festival «Barjasoie» de Barjac, au marché de Noël de Barjac et au marché des producteurs de Balazuc.

Moulin à huile Vezon

Huile d'olive.

▶ Visite, vidéo et dégustation pendant les horaires d'ouverture. Sur rendez-vous pour groupe de plus de 6 personnes.
Juin à fin août, du lundi au vendredi de 10h à 12h et de 15h à 18h.
En hors saison, du lundi au vendredi de 11h à 12h et de 15h à 17h.

176 Rue du Quai de Claysse
07460 Saint-Sauveur de Cruzières
04 75 39 30 61 - 06 74 93 13 90
moulinvezon@orange.fr

GAEC Jeune Frères

Olives de table, huile d'olive.

Certification Haute Haleur Hnvironnementale, De Ferme en ferme.

►Sur rendez-vous, visite et dégustation.

Du 1er avril au 31 août, le vendredi de 17h à 19h et le samedi de 10h à 12h

En juillet et en août, le mardi, le vendredi de 17h à 19h et le samedi de 10h à 12h.

Pour le reste de l'année sur rendez-vous téléphonique.

1111 Route de Bessas
07460 Saint-Sauveur de Cruzières
06 99 56 71 83
jeune.julie@yahoo.fr

Les saveurs de la Lauze

Tartinable d'olives vertes, picholine, huile d'olive, ail, pommes de terre primeur et de conservation, courges.

Sur rendez-vous téléphonique le samedi et le dimanche de 9h à 12h et de 14h à 18h.

146 Chemin de la Lauze
07460 Saint-Sauveur de Cruzières
06 37 04 48 55
alexisdurand30@gmail.com

Autres points de vente :

À l'épicerie de Saint-Julien de Cassagnas, au village des producteurs de Ruoms et d'Aubenas et à l'office de tourisme de Méjannes le Clap.

Cave de Saint-Sauveur de Cruzières

Vins.

IGP Ardèche, agriculture biologique, certification haute valeur environnementale.

D'octobre à avril, le mardi et le jeudi de 9h à 12h, et le vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h.

En mai et juin, du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h30 à 18h30.

En juillet et août, du lundi au samedi de 9h à 12h et de 15h à 19h.

En septembre, du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h30 à 18h30 et le samedi de 9h à 12h.

181 Route de Barjac
07460 Saint-Sauveur de Cruzières
04 75 39 30 51
caveau.sauveur@wanadoo.fr
www.jalescruzieres.fr

Le vin

L'Occitanie est la seule région française à proposer autant de diversité dans la gamme des vins. Le vin c'est une notion de terroir, terrain d'expression du vignoble et de ses cépages. Ce terroir varie selon le sol, le climat et le savoir-faire de ses femmes et hommes passionnés. Tout un monde à découvrir sur ce territoire.

Victoria Per Cor

Légumes de saison.

Agriculture biologique, De ferme en ferme.

►Sur demande, visite guidée et pédagogique.

Le mercredi de 9h à 12h.

Mas Dujau
07460 Saint-Sauveur de Cruzières
07 86 25 19 53 - 06 75 87 36 07
cedric.nouis@gmail.com
achard.noemie21@gmail.com

Saint-Victor de Malcap

BeesArt

Fruits de la ruche et créations en cire d'abeilles.

De ferme en ferme

Sur rendez-vous.

1125 Chemin des Petites
30500 Saint-Victor de Malcap
06 49 61 89 08
guillaume.deroeux@beesart.fr
www.beesart.fr

Ode à l'agriculture féminine

Agricultrice c'est un métier
Tu sais, il faut pas le nier
C'est avant tout ma vraie passion
Et une affaire de transmission.

Plusieurs types d'élevage
Une belle histoire de partage
De l'élevage aux cultures
Au contact de notre Nature.

Façonner tous nos territoires
C'est avant tout un savoir
C'est ce métier que j'ai choisi
Garçon ou fille, c'est pour la vie !

Coralie Rispal

Recettes gourmandes

Omble chevalier à l'Orientale.

L'omble chevalier, reconnu comme l'un des poissons les plus raffinés et délicieux au monde, est disponible à la pisciculture des Fumades !
Élevé dans des eaux pures et cristallines, l'omble chevalier se distingue par sa chair savoureuse et ses bienfaits pour la santé.
Pour une délicieuse recette d'omble chevalier à l'orientale, voici ce que vous pouvez faire :
Les ingrédients :
- 4 filets d'omble chevalier
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail hachées
- 1 cuillère à café de gingembre frais râpé
- 1 cuillère à café de curcuma
- 1 cuillère à café de cumin moulu
- 1 cuillère de coriandre moulue
- Le jus d'un citron
- Sel et poivre selon votre goût
- Coriandre fraîche pour la garniture

Instructions :
1. Préchauffez votre four à 180°
2. Dans un bol, mélangez l'huile d'olive, l'ail, le gingembre, le curcuma, le cumin, la coriandre, le jus de citron, le sel et le poivre.
3. Placez les filets d'omble chevalier dans un plat allant au four et étalez le mélange d'épices sur les filets.
4. Enfournez pendant environ 15-20 minutes, ou jusqu'à ce que le poisson soit cuit.
5. Garnissez avec la coriandre fraîche avant de servir.

Délectez-vous de cette succulente recette ! ▪▪▪

Soupe à l'oignon doux des Cévennes de Brigitte.

Ingrédients pour 8 personnes :
- 500 g de gruyère râpé
- 2,5 kg d'oignons doux des Cévennes
- 50 cl de vin blanc
- 500 g de pain
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 100 g de beurre
- 2 l de bouillon de volaille
- 25 g de farine
- 2 gousses d'ail
- sel et poivre selon votre goût.

Instructions :
1. Faîtes revenir dans un faitout le beurre et les oignons finement émincés
2. Lorsque les oignons sont à moitié colorés, saupoudrez-les de farine.
3. Complétez la coloration en remuant jusqu'à obtenir un roux blond.
4. Mouillez avec le bouillon de volaille, le vin et laisser cuire 15 mn.
5. Rajoutez une pincée de sel et de poivre.
6. Aillez le fond de votre soupière (supportant la cuisson au four).
7. Coupez votre pain en tranches, faîtes-le griller et frottez-le avec une gousse d'ail.
8. Posez quelques tranches de pain au fond de votre soupière et couvrez une première fois de gruyère râpé.
9. Versez votre bouillon au-dessus et disposez quelques croûtons à la surface. Parsemez de gruyère râpé et enfournez 10 mn en position grill.

Régalez-vous ! ▪▪▪

Les marchés

Les marchés en Cèze Cévennes

Villes	Périodes
▶ Barjac	Vendredi matin
▶ Barjac	Lundi en nocturne en juillet et en août
▶ Bessèges	Jeudi matin
▶ Gagnières	Mercredi matin
▶ Méjannes le Clap	Lundi matin de Pâques à septembre
▶ Molières sur Cèze	Vendredi matin
▶ Rochegude	Mercredi de 17h à 19h
▶ Saint-Ambroix	Mardi matin
▶ Saint-Ambroix (BIO)	Vendredi matin de mars à novembre
▶ Saint-Jean de Maruéjols	Dimanche matin en juillet et en août
▶ Saint-Sauveur de Cruzières	Dimanche matin de mai à octobre

Les marchés de nos voisins

Villes	Périodes
▶ Anduze	Jeudi matin
▶ Banne	Lundi matin de juin à septembre
▶ Beaulieu	Dimanche matin
▶ Chambonas	Jeudi dès 17h30 d'avril à octobre
▶ Génolhac	Mardi matin en juillet et en août
▶ Goudargues	Mercredi matin
▶ La Grand-Combe	Mercredi et samedi matin
▶ Les Vans	Samedi matin
▶ Les Vans	Mardi en nocturne en juillet et en août
▶ Montclus	Mardi matin en juillet et en août
▶ Nîmes Jean-Jaurès	Vendredi matin
▶ Saint-Paul le Jeune	Lundi et vendredi matin
▶ Salavas	Dimanche matin de juin à septembre
▶ Uzès	Samedi matin
▶ Vagnas	Lundi de 16h à 20h en juillet et en août

Les foires et fêtes

- ▶ Foire du printemps à Bessèges (Avril).
- ▶ Marché des plantes et saveurs à Rivières de Theyrargues (Avril).
- ▶ Fêtes de la lavande, du miel et de l'olivier à Barjac (Juin).
- ▶ Barjasoie, miel et artistes en Cèze à Barjac (Juin).
- ▶ Foire au bio de Barjac (Dernier week-end de juillet).
- ▶ Journée des plantes aromatiques et médicinales à Allègre les Fumades (Août).
- ▶ Fêtes de la Châtaigne à Courry (Octobre).

Mangez local

Avec l'appli TerrAttitude

TerrAttitude, la nouvelle application mobile, révolutionne la manière dont vous consommez en vous permettant de manger «pré» de chez vous ! Grâce à TerrAttitude, les consom'acteurs peuvent trouver instantanément un producteur en France métropolitaine, que ce soit près de leur domicile, de leur lieu de travail ou de leur lieu de vacances.

Contribuez au développement de la vente en circuit court et de saison

TerrAttitude a pour vocation de promouvoir la vente en circuit court et de produits de saison. L'application regroupe aujourd'hui plus de 2500 producteurs alimentaires, cosmétiques et de végétaux, et rassemble déjà plus de 5000 utilisateurs !

Une application facile d'utilisation et pratique.

TerrAttitude se distingue par sa simplicité d'utilisation et son aspect pratique grâce à 1 carte interactive géolocalisée & 1 fiche détaillée des produits en vente.

Rejoignez dès maintenant le mouvement TerrAttitude et soutenez les producteurs locaux tout en profitant de produits frais et de qualité !

Pour plus d'informations, téléchargez l'application TerrAttitude sur votre smartphone et découvrez les producteurs près de chez vous.

L'agritourisme en Cèze-Cévennes

L'agritourisme est la découverte d'un milieu rural et artisanal, souvent une exploitation, permettant de découvrir le savoir-faire à travers un échange culturel visant à promouvoir les productions locales.

La communauté de communes de Cèze-Cévennes en collaboration active et étroite avec le CIVAM et les offices de tourisme du territoire mène un projet de valorisation de l'agritourisme en Cèze-Cévennes.

Ce projet s'inscrit dans la durée. Il est en lien avec le Projet Alimentaire Territorial ayant pour but de promouvoir les agriculteurs de notre territoire mais également soutenir l'orientation du territoire en tant que terre agricole.

Partez à la rencontre de nos agriculteurs pour un moment privilégié de partage, un temps d'échanges sur les méthodes de production mais aussi, sur les pratiques respectueuses de l'environnement.

Botanique et plantes aromatiques, fromage et produits laitiers, fruits, légumes, truffes, olives et produits dérivés, produits de la ruche, produits d'élevage, vin... Retrouvez les agriculteurs engagés dans l'agritourisme sur Cèze-Cévennes !

Rendez-vous sur le site de la communauté de communes
www.ceze-cevennes.fr

Ce guide répertorie l'ensemble des producteurs qui s'engagent dans la vente directe, sur les marchés des communes ou dans les points de vente du territoire.

Vous êtes producteurs ?
Vous proposez de la vente directe ?
Vos produits sont disponibles sur les marchés ou dans les différents points de vente du territoire de Cèze-Cévennes ?
Vous souhaitez apparaitre sur la prochaine édition du « Guide des producteurs » ?

Ne manquez pas cette opportunité de promouvoir vos produits locaux et de rejoindre notre communauté de producteurs engagés.

Ensemble, soutenons l'économie locale et faisons rayonner notre terroir !

Contactez-nous !

Communauté de communes
CÈZE-CÉVENNES
Ensemble pour être unique

Communauté de communes
De Cèze Cévennes
120 route d'Uzès prolongée
30500 Saint-Ambroix
Tél : 04 66 83 77 87
Contact : info@ceze-cevennes.fr
Site Web : www.ceze-cevennes.fr

Office de Tourisme Cèze Cévennes

Office de Tourisme Méjannes-le-Clap