

CONSEIL
DÉPARTEMENTAL

GARD



HORS SÉRIE

GARD | INFO

LE MAGAZINE DU

CONSEIL DÉPARTEMENTAL

24 FÉVRIER
3 MARS
2024

gard.fr



LE GARD

AUX CÔTÉS DE SES AGRICULTEURS

Du 24 février au 3 mars au SIA 2024
HALL 7.1 | ALLÉE F | STAND 85



Édito de la Présidente du Conseil départemental du Gard	3
Destination Gard	4
« Le Gard, Militant du Goût »	5
Nos agriculteurs en direct sur le stand	6
Le cheval de Camargue	30
Dégustez les vins issus de nos terroirs labellisés	32
Nos partenaires à l'accueil et au service	34
Les animations sur le stand	36
Jouez avec Le Gard : des séjours à gagner	38
Patrimoine et produits du Gard	40
Au menu : les produits et savoir-faire du Gard	42

À retenir

Côté dégustation :

LUNDI 26 FÉVRIER DE 9H À 12H :
Le Site remarquable du goût Olivettes du pays de Nîmes

JEUDI 29 FÉVRIER DE 9H À 12H :
Le Site remarquable du goût Vin de Tavel et ses savoir-faire

JEUDI 29 FÉVRIER DE 14H À 17H :
Le Site remarquable du goût Figues de Vézénobres

VENDREDI 1^{ER} MARS DE 9H À 12H :
Le Site remarquable du goût Oignons doux
des terrasses de l'Aigoual

VENDREDI 1^{ER} MARS DE 15H À 17H :
AOP Vins Sable de Camargue

PUBLICATION :

Direction de la rédaction : Vincent Taisseire - Céline Boyer-Simonne
Crédits photos : © Conseil départemental du Gard - Direction de la communication / © MGT / © Cévennes Tourisme
© Getty Images / © Peter Adams / © bbsferrari / © Adobe Stock / © Gard Tourisme - Teddy Verneuil Lezbroz - Grout - J.M - C

Côté ambiance :

LUNDI 26 FÉVRIER DE 12H À 17H :
Battle de Breakdance avec All'style

MARDI 27 FÉVRIER DE 9H À 12H :
Réalité virtuelle avec la Fédération française
de lacourse camarguaise

MERCREDI 28 FÉVRIER À 11H30 :
Temps de convivialité et de mise à l'honneur du stand du Gard



ÉDITO



"Le Conseil départemental du Gard est fier d'être au rendez-vous pour sa 5^e participation au Salon international de l'agriculture.

Nous vous convions à une expérience gustative, à la rencontre des richesses et des traditions de notre territoire. Sur notre stand, vous retrouverez les productions les plus emblématiques de notre magnifique département. Au fil des dégustations vous apprécierez ses trésors gastronomiques et culturels et ferez la connaissance de nos agriculteurs, de nos viticulteurs et de nos artisans, gardiens et ambassadeurs de notre patrimoine.

Seront également à nos côtés, la Chambre d'agriculture avec nos fidèles partenaires de "Bienvenue à la ferme" qui valorisent nos producteurs et artisans, et les jeunes apprentis des Maisons familiales rurales qui assurent la cuisine et le service. Tous font vivre avec enthousiasme notre stand "LE GARD" et incarnent avec lui l'excellence de notre production locale, dans un esprit de convivialité et de partage.

Le Salon de l'agriculture, rendez-vous international, revêt une importance particulière cette année pour nos agriculteurs qui se sont récemment mobilisés pour préserver leurs métiers, leurs exploitations, leur avenir et avec lui celui de nos territoires et des générations futures. Portant haut les couleurs et les trésors de notre territoire gardois, qui recèle 5 Sites remarquables du goût, des vignobles AOP, AOC et IGP, des produits labellisés, et un patrimoine naturel, culturel et immatériel d'une valeur inestimable, je serai présente à leurs côtés comme je l'ai été dès les premiers jours de leur mobilisation. Plus que des promesses ponctuelles, ceux qui nous nourrissent et façonnent nos paysages, ont besoin d'un soutien sans faille, tout au long de l'année.

Enfin, nous serons heureux de retrouver le réseau "Le Gard, Militant du Goût", une initiative et désormais une marque qui promeut l'excellence gardoise et assure dans le même mouvement aux consommateurs l'origine et la qualité des produits tout en favorisant les circuits courts.

C'est donc avec beaucoup de plaisir que je vous convie, du 24 février au 3 mars 2024, Porte de Versailles, à célébrer avec nous les saveurs et les savoir-faire du Gard. "

Françoise LAURENT-PERRIGOT

Présidente du Conseil départemental du Gard

Destination

GARD

TOURISME

4 sites inscrits au Patrimoine Mondial de l'Unesco :

- Les Causses et Cévennes, paysage culturel de l'agro-pastoralisme méditerranéen
- Le Pont du Gard
- L'Abbatiale de Saint-Gilles, au titre d'étape sur les chemins français de Saint-Jacques-de-Compostelle
- La Maison Carrée de Nîmes

3 Réserves Mondiales de Biosphère Unesco

- Gorges du Gardon
- Camargue
- Cévennes

Le 1^{er} port de plaisance d'Europe

- Port-Camargue

1 parc national

- Les Cévennes

4 Grands Sites de France

- Le Pont du Gard
- Les Gorges du Gardon
- La Camargue gardoise
- Le Cirque de Navacelles

3 Villes d'Art et d'Histoire

- Uzès
- Beaucaire
- Nîmes

Et aussi :

4 Plus Beaux Villages de France

- Lussan
- Aiguèze
- La-Roque-sur-Cèze
- Montclus

Inscrits au Patrimoine culturel immatériel de l'Humanité par l'UNESCO :

- Le boutis
- La transhumance, déplacements saisonniers de troupeaux

Gard Tourisme, présidé par Pascale Fortunat-Deschamps, met en œuvre la politique touristique départementale en collaboration avec le Conseil départemental du Gard, dont Bruno Pascal est le Vice-président délégué à l'Attractivité des territoires. À la fois centre de ressources et coordinateur territorial pour les projets structurants visant à développer le tourisme, il valorise les destinations "Le Gard, le Sud" auprès du public et des professionnels du tourisme.

Pour préparer votre séjour, rendez-vous sur la page tourismegard.com



LE GARD

Militant du Goût

UN LABEL QUI CONTRIBUE A LA DYNAMIQUE DE VALORISATION DU PATRIMOINE GARDOIS

Le Gard c'est le soleil, le Gard c'est aussi les vignes, les potagers, les vergers, les rizières, les champs d'oliviers à perte de vue, les terrasses d'oignons doux ... Ce sont toutes ces saveurs, toutes ces couleurs du Gard et bien sûr toute la convivialité de ses agriculteurs que le Conseil départemental du Gard a choisi de mettre en avant en installant ce stand au Salon international de l'agriculture de Paris. Vous transmettre l'ambiance de nos Férias, la lumière de nos terroirs, la vitalité de notre culture et vous donner la sensation d'y être tout en savourant ce moment. Ici vous pouvez échanger avec les viticulteurs, les éleveurs, les maraîchers gardois, déguster leurs produits emblématiques labellisés "Le Gard, Militant du goût", partager leurs émotions et leur savoir-faire et, pour que votre expérience soit complète, profiter d'une programmation variée de dégustations et d'animations pendant toute la durée du salon. Et qui sait ? peut-être aurez-vous la chance de gagner l'un des 5 séjours de la borne de jeux pour venir vivre intensément le Gard chez nous.

"Avec la démarche "Le Gard, Militant du Goût" qui fête ses 21 ans cette année, le Conseil départemental affirme sa volonté d'encourager la consommation de proximité favorisant l'économie locale, facilitant l'accès à une alimentation saine et de saison, tout en contribuant au rayonnement du Gard bien au-delà de son territoire."

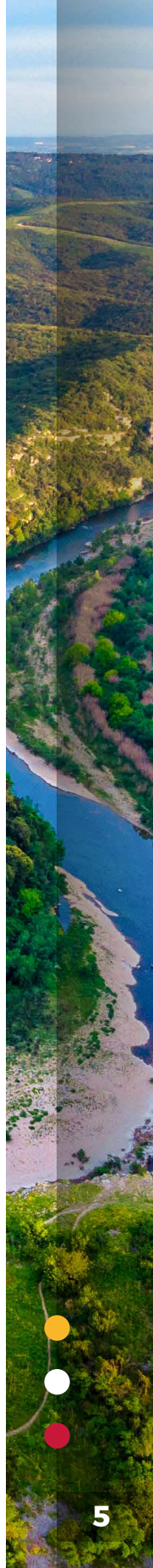
Cathy Chaulet,

*Vice-présidente du Conseil départemental du Gard,
déléguée à l'Agriculture et à la Qualité alimentaire*

Le "Gard, Militant du Goût" met en avant les produits agricoles sous labels officiels de qualité (AOC, AOP, IGP, AB), les produits typiques du Gard, les producteurs, artisans ou restaurateurs inscrits dans une démarche qualifiante (Bienvenue à la Ferme, Qualité Occitanie Sud de France, Site remarquable du goût, Café de Pays, Viennoiseries 100 % maison) mais aussi les recettes issues des "tours de mains" des artisans et restaurateurs. L'objectif est de développer une économie locale favorisant les circuits courts par le "consommons local".

Cette démarche a été créée en 2002 à la demande des professionnels. Aux côtés de ses partenaires, la Chambre d'agriculture du Gard, la Chambre de métiers et d'artisanat du Gard, la Chambre de commerce et d'industrie, Bienvenue à la ferme, Gard tourisme, le Conseil départemental a créé une signature "Le Gard, Militant du Goût", garantissant aux consommateurs l'origine des produits ainsi que le respect de la saisonnalité et donc des saveurs optimales.

Les professionnels qui intègrent la démarche "Le Gard, Militant du Goût" signent une charte d'authenticité et s'engagent notamment sur des critères de qualité sanitaire, gustative et d'accueil. L'adhérent s'engage notamment à communiquer sur son appartenance au réseau et devient ambassadeur de la marque. Le label "Le Gard, Militant du Goût" est désormais reconnu comme un signe de qualité et d'authenticité des produits gardois.



NOS AGRICULTEURS

en direct sur le stand

DOMAINE LOUS CAMPS
Solenn Villaret



Les Plantiers

LE MAS DU SIRE
Caroline Barcelo



Quissac

MAS MOURIES
Aurélie Bouet



MANADE AGNEL
Marie Agnel



SERRE DE L'AMANT

Mathieu et Pascal Duplan



DOMAINE CHANOINE RAMBERT

Guislain et Bernard Soufflet



Saint-André-d'Olérargues

LES VIGNERONS DE SAINT-JEAN-DE-SERRES

Céline Monteils



Les Plans

Saint-Jean-de-Serres

Savignargues

DOMAINE DES VIEUX FODRES

Samuel et Claude Chardonnaud



Vic-le-Fesq

Clarensac

LES ESCARGOTS DE LA VAUNAGE

Adrien Jourdan



Le Cailar

Vauvert

Saint-Gilles

COMMANDERIE DE COTELIER

Ludivine et Thibaud Verlaguet



DOMAINE DU VISTRE

Rémy Dupret





Commanderie de Cotelier

Mas de Cotelier
Route de Montpellier
30800 Saint-Cilles
Courriel :
contact@commanderiedecotelier.com
Site :
www.commanderiedecotelier.com
Tél. : 06 12 20 65 30

LES BONS PRODUITS DE NOS AGRIS :

- AOP Costières de Nîmes,
Rouge, *Qu'importe le flacon
pourvu qu'on ait l'ivresse*
- AOP Costières de Nîmes, Rosé,
Lâchez prise !





Ludivine et Thibaud Verlaquet

"La Commanderie de Cotelier est un domaine viticole familial, situé à Saint-Gilles. Nous travaillons ensemble, frère et sœur, pour cultiver notre vignoble. Issus d'une lignée de vignerons, nous transmettons l'amour de la vigne que nous ont légué nos parents.

C'est en 2018, au moment où nos 40 hectares de vignes nous ont permis l'élaboration de six cuvées différentes de blanc, de rouge et de rosé, que nos vins se sont inscrits au sein de la grande filière "Costières de Nîmes". Avec deux certifications environnementales Terra Vitis et HVE (Haute valeur environnementale), le domaine est ancré dans une démarche respectueuse de la planète.

Nous avons cherché à nous diversifier avec la création de produits annexes, comme des jus de fruit, du miel et de l'huile d'olive. Nous développons également nos activités au sein du domaine avec un nouveau concept, un jeu d'évasion offrant une expérience originale. La commercialisation de nos produits se fait en vente directe au domaine, chez des cavistes ou chez les restaurateurs afin de favoriser les circuits courts."



Manade Agnel

Mas les Hourtès

30740 Le Cailar

Courriel :

manadeagnel@gmail.com

Site : www.manadeagnel.com

Tél. : 06 12 33 57 48

LES BONS PRODUITS DE NOS AGRIS :

- Gardianne de taureau de Camargue
- Saucisson de taureau de Camargue
- La terrine de taureau Camargue





Marie Agnel

"Avoir notre propre élevage était un rêve d'enfants pour nous. Quoi de plus normal pour une fille de manadier et un passionné de course camarguaise. Mon père, Jany Martini, rêvait du Cailar, mon mari en est originaire. Élever nos taureaux de Camargue ici est un privilège, car c'est une terre riche propice à l'élevage en liberté.

Nos 140 bêtes, veaux, vaches et taureaux confondus, grandissent en semi-liberté sur nos 180 hectares. Ces taureaux, élevés essentiellement pour la course, sont assez sauvages. Le cheval de Camargue, très robuste, est donc notre meilleur ami au quotidien, sans lui, impossible d'approcher les taureaux.

Les naissances ont lieu en janvier, en forêt. C'est à nous de repérer les bêtes qui vont bientôt mettre bas. Souvent, la vache se cache juste avant la naissance et nous la voyons revenir avec son veau quelques jours plus tard. Nous séparons les veaux de leur mère en octobre, pour la ferrade, ce marquage traditionnel qui est la pièce d'identité de nos bêtes.

Nous proposons régulièrement des découvertes à la manade, tant aux occupants de nos gîtes qu'aux visiteurs de notre salle de réception, c'est un moyen pour nous de faire connaître ces traditions chères à nos cœurs."



Les Escargots de la Vaunage

2, impasse Rieu
30870 Clarensac

Courriel :
lesescargotsdelavaunage@
orange.fr

Site : www.escargot-gard.fr
Tél. : 06 58 25 91 71

LES BONS PRODUITS DE NOS AGRIS :

- Douzaine d'escargots
en croquilles






Adrien Jourdan

"Les Escargots de la Vauvage ont vu le jour il y a 10 ans, lorsque je me suis donné un nouveau défi à la fois professionnel et personnel. Ancien paysagiste, je me suis reconverti dans l'héliciculture. Originaire de Clarensac, je me suis naturellement installé là-bas pour mon projet d'élevage d'escargots. Et de 100 000 bêtes au début, nous sommes aujourd'hui à 500 000 escargots produits chaque année.

Je voulais tout faire moi-même de A à Z et je tenais à ce que la production et la commercialisation soient entièrement locales. Mes escargots, je les élève en extérieur, en 100 % bio, sans engrais ni pesticide. Nous semons la nourriture comme des salades, des légumes, pour que nos escargots soient le plus autonomes possibles pour leur alimentation et nous veillons à leur bien-être, notamment en terme de température pendant les 4 à 5 mois que prend leur croissance.

Vient ensuite la phase de fabrication, ou plutôt de récolte. Lorsque nous ramassons nos escargots, il y a d'abord une phase de jeûne, puis nous les surgelons pour qu'ils entrent en hibernation, avant de les ébouillanter pour l'abattage. Il n'y a aucune souffrance pour eux. Ensuite, nous les sortons de leurs coquilles, que nous nettoyons et calibrons en fonction de leur préparation future.

Une préparation que nous voulons également à base de produits locaux et français : du beurre bien sûr, mais aussi du roquefort, de la truffe noire et même du piment d'Espelette. C'est très important pour nous que la commercialisation se fasse en circuits courts. Nous nous rendons donc sur les marchés dans un rayon de 30 km autour de l'exploitation."

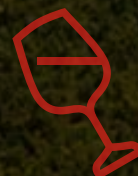


Cave coopérative Les Vignerons de Saint-Jean-de-Serres

33, route des vignerons
30350 Saint-Jean-de-Serres
Courriel :
cave.coop.stjeandeserres@wanadoo.fr
Facebook :
[lesvigneronsdesaintjeandeserres](https://www.facebook.com/lesvigneronsdesaintjeandeserres)
Tél. : 04 66 83 40 42

LES BONS PRODUITS DE NOS AGRIS :

- IGP Cévennes,
Rosé, Terre Happy
- IGP Cévennes,
Blanc, Le Sept de Vigne





Céline Monteils

"Comme beaucoup de caves coopératives gardoises, la cave des Vignerons de Saint-Jean-de-Serres a vu le jour à la fin des années 1920, quand les producteurs ont décidé de se regrouper pour donner plus de force à leur voix face aux centrales de commercialisation.

Aujourd'hui, une cinquantaine de viticulteurs mettent donc en commun leurs raisins pour produire des vins IGP (Indication géographique protégée) Pays d'Oc, Cévennes et Pays du Gard. Une douzaine d'entre eux sont élus par leurs pairs au Conseil d'administration, qui s'occupe de la commercialisation, de la création des étiquettes, du suivi de la vinification, de la mise en bouteilles et de la vente directe au caveau, même si l'essentiel de la production est écoulé auprès des grands négociants en vins.

L'union faisant la force, nous nous épaulons mutuellement et suivons aussi les évolutions des consommateurs, avec la création dès 2003 d'un vin 100 % bio. La vigne étant un métier de passion et de transmission, où le goût de la terre est indispensable, il n'est pas rare de voir les générations se succéder, tant pour le travail des ceps que pour la poursuite de l'exploitation commerciale. Ici, pas de vacances ni de jours fériés, mais la satisfaction du devoir accompli."



Le mas du Sire

Chemin du Cros
30260 Quissac
Courriel :
carolinebarcelo@hotmail.fr
Site : www.masdusire.com
Tél. : 06 50 46 08 82

LES BONS PRODUITS DE NOS AGRIS :

• Terrine Baron des Cévennes





Caroline Barcelo

"Le mas du Sire est une exploitation familiale à notre image. C'est entourés de ma famille que nous avons principalement développé les activités de la région : l'élevage porcin. En parallèle, nous avons étendu nos activités entre spectacles équestres, hébergement au sein du mas ou encore organisation de plusieurs événements sur notre domaine. Ce lieu est en réalité un petit coin de paradis proche de la nature.

Comptant 80 cochons sur 3 hectares de pâtures à notre actif, c'est en totale liberté que nos bêtes sont élevées. Ces porcs naissent et grandissent au pré jusqu'à 1 an pour être par la suite transformés en frais ou en sec à destination de la commercialisation. La race principale de l'exploitation est le cochon Duroc, qui est celui qui s'adapte le mieux à la région, il se développe lentement, mais est porteur d'une meilleure viande, contenant moins de gras que le cochon Large Withe.

Nourri avec une alimentation particulière à base de céréales locales, son alimentation est établie à partir d'un cahier des charges très spécifique créé par la filière Baron des Cévennes dont nos cochons font partie.

Nous aimons faire plaisir à nos clients en proposant régulièrement de l'originalité dans les produits, sans additifs, ni conservateurs, avec une transformation 100 % maison."

Mas Mourières

Éric, Solange et Aurélie Bouet
Chemin du Mas Mourières
30260 Vic-le-Fesq
Courriel :
bouet.eric@wanadoo.fr
Site : www.mas-mourieres.com
Tél. : 04 66 77 87 13

LES BONS PRODUITS DE NOS AGRIS :

- AOP Sommières Languedoc, Rouge, Les Myrthes
- IGP Cévennes, Blanc, Les Myrthes





Aurélie Bouet

"C'est une belle histoire de famille qui s'écrit au Mas Mouriès ,grâce à mon grand-père, depuis les années 1960. Alors que tout était en ruine, mes grands-parents, puis mes parents ont tout restauré au fil des ans, tant les vignes que la bâtisse. J'ai repris le domaine il y a neuf ans et je travaille encore beaucoup avec mes parents. Ma mère assure la partie commerciale, tandis que mon père, qui vient juste de prendre sa retraite, m'accompagne toujours dans mon apprentissage du travail de la vigne et de la vinification.

À l'époque de l'Antiquité se trouvait au Mas Mouriès des vestiges de dolias – ces grandes cuves de 3 000 litres – où les Romains stockaient déjà le vin. La tradition vigneronne du domaine a commencé avec ces découvertes.

Le sol argilo-calcaire et la présence de deux rivières sur les terres du domaine permettent même la production de vendanges tardives. Nous travaillons 20 hectares de vignes, entièrement en bio depuis 2007, avec des vins dans les trois couleurs pour les appellations en Indication géographique protégée (IGP) Languedoc, Languedoc-Sommières et Cévennes. Nous nous occupons de tout de A à Z, du travail de la vigne à la livraison dans un rayon de 100 km, en passant par les vendanges, la vinification ou encore la mise en bouteilles. Un travail de proximité et de qualité apprécié, puisque le vin du Mas Mouriès est à la carte de plusieurs tables étoilées gardoises. Une belle reconnaissance."



Domaine Lous Camps

Les camps

30122 Les Plantiers

Courriel :

louscamps@gmail.com

Facebook : [solennletallec](#)

Tél. : 06 69 09 66 44

LES BONS PRODUITS DE NOS AGRIS :

- Tarte au confit d'oignons doux des Cévennes
- Fondant à la châtaigne
- Crème de marrons
- Confit d'oignons doux





Solenn Villaret

"Après avoir repris l'exploitation maraîchère en famille car il nous tenait à cœur de vivre une nouvelle aventure proche de la nature, c'est grâce à notre travail que la châtaigneraie rouvre ses portes. Récoltées dès la rentrée de septembre, nos châtaignes sont ramassées puis transformées en crème de marrons. Cette crème est également utilisée pour confectionner les fondants à la châtaigne, produits phares de la fabrique.

Nous semons aussi des oignons doux issus de l'agriculture biologique au début de la saison, pour les cueillir dans le courant de l'été. Transformés en confit d'oignons doux, vendus en filet ou individuellement, nos oignons ne parcourent pas de nombreux kilomètres pour arriver dans les assiettes.

Nous commercialisons pratiquement tous nos produits en circuit court, auprès de la population locale, mais aussi sur les marchés, en épiceries et sur des foires ponctuelles. Ma reconversion au sein de cette exploitation est un véritable deuxième souffle et pour rien au monde nous ne quitterions nos Cévennes."



Domaine du Vistre

Mas du Vistre

30600 Vauvert

Courriel :

domaineduvistre@orange.fr

Site : www.domaineduvistre.com

Tél. : 04 66 88 80 58

LES BONS PRODUITS DE NOS AGRIS :

- IGP Gard, Rouge, Niveoles
- IGP Gard, Blanc, Niveoles





Rémy Dupret

"Le domaine du Vistre a vu le jour en 1994. Initialement basé à Gallargues, j'ai dû délocaliser mon exploitation à Vauvert. Je transmets à mes fils la passion que j'ai moi-même reçue en héritage de mes parents et de mes ancêtres puisque la famille Dupret produit du vin depuis au moins six générations. J'ai appris à marcher dans les vignes, c'est toute ma vie et je suis fier de partager mon savoir avec mes fils, mais aussi les nombreux stagiaires que nous accueillons ici. À l'âge où certains rêvent de la retraite, je me lève encore tous les matins en pensant à l'avenir et à ce que nous pouvons faire pour que le domaine prospère.

L'avenir, ce n'est pas simplement celui de notre domaine, c'est aussi celui de nos terres. Depuis toujours, nous sommes attentifs à l'environnement qui nous entoure. Ce n'est pas pour rien que le Domaine du Vistre est labellisé Haute valeur environnementale (HVE) et qu'il fait partie des éco-acteurs de la réserve de biosphère de Camargue. Nous sommes à côté d'un fleuve, notre domaine est au-dessus d'une nappe importante. L'eau, c'est la vie, c'est notre santé à tous c'est donc normal d'avoir des pratiques respectueuses de la nature. Nous invitons d'ailleurs les moutons à tondre nos vignes en hiver et nous avons installé au fil de nos vignes des nichoirs à oiseaux. Ils nous aident à préserver la vigne des insectes nuisibles et des maladies. Je pense que la façon de travailler la terre se retrouve un peu dans le goût de notre vin."



Serre de l'Amant

Muriel, Pascal
et Mathieu Duplan
30340 Les Plans

Courriel :

serredelamant@orange.fr

Facebook : [ElevageDuplan](#)

Tél. : 06 24 46 49 81

LES BONS PRODUITS DE NOS AGRIS :

- Râgout d'agneau
des Cévennes
- Terrine d'agneau





Mathieu et Pascal Duplan

"Il y a déjà quatre générations que notre famille élève des brebis et des vaches allaitantes sur l'exploitation de 350 hectares au cœur des Cévennes. Nous avons la chance d'être totalement auto-suffisants pour la nourriture de nos bêtes, cela signifie que nos brebis et nos vaches ne mangent que des produits issus de nos terres, tant en matière de fourrage que de céréales. C'est important, car cela crée une vraie confiance pour les consommateurs.

Il faut dire que nous travaillons uniquement en vente locale, puisque l'exploitation fournit des boucheries d'Alès et de Nîmes. Nous écoupons près de la moitié de notre viande en vente directe. Ce souci de qualité se transmet de génération en génération. Après avoir tout appris auprès de mes parents, je transmets aujourd'hui ce savoir à mon fils Mathieu qui a choisi de poursuivre l'aventure.

Mon fils a le même sens du travail bien fait et du respect de l'animal que nous. Nos brebis de race romane mettent souvent bas plusieurs agneaux, au moins deux, parfois jusqu'à quatre. Cela nous donne un joli cheptel d'environ 500 agneaux chaque année et forcément, avec des portées multiples, il arrive que nous devions en nourrir certains au biberon donc cela crée un lien avec nos animaux. Même chose pour nos vaches, avec une soixantaine de têtes, nous les connaissons toutes."



Domaine des Vieux Foudres

Claude et Samuel
Chardonnaud
47, rue des Vins
30350 Savignargues
Courriel :
chardonnaudclaude@orange.fr
Tél. : 04 66 83 43 88

LES BONS PRODUITS DE NOS AGRIS :

- Vin de liqueur,
Ambré, Cartagène
- Vin de liqueur,
Ambré, Cartafigue





Samuel et Claude Chardonnaud

"Installé depuis 1970, le domaine familial des Vieux foudres voit sa quatrième génération reprendre le flambeau avec 57 hectares de vignes et 2 cépages différents à son actif. En reprenant les rênes de mon père, je me suis vu confier une exploitation viticole de qualité, j'ai quand même décidé de l'agrandir et de me lancer dans la fabrication de cartagène. La création de cet alcool sur notre domaine s'est faite naturellement. Pouvant être consommé en apéritif ou en digestif, ce vin doux ravit les papilles de ses consommateurs.

Grâce à la production de notre cartagène d'appellation 100 % Pays d'Oc, nous avons pu créer de nouvelles déclinaisons comme "ciragrenache", qui nous a fait l'honneur de remporter de nombreuses médailles. Cette nouvelle variante est notre produit phare, qui fait notre renommée dans le domaine de la cartagène. Outre la cartagène, l'exploitation viticole englobe toutes les étapes de la conception à la mise en bouteille, tant pour le vin blanc que pour le vin rouge. Nous sommes depuis plus de 30 ans adhérents de "Bienvenue à la ferme".

Domaine Chanoine Rambert

Bernard et Guislaine Soufflet
La Bégude
30330 Saint-André-d'Olérargues
Courriel :
soufflet.guislaine@laposte.net
Site :
domaine-chanoine-rambert.com
Tél. : 04 66 79 01 74

LES BONS PRODUITS DE NOS AGRIS :

- AOP Côtes du Rhône,
Rouge, Tradition
- AOP Côtes du Rhône,
Rosé, Tradition





Guislaine et Bernard Soufflet

"Notre famille exploite le domaine Chanoine Rambert depuis trois générations, avec ses 15 hectares de vignes, longtemps vendangées à la main et deux chambres d'hôtes proposées dans notre magnifique bâtisse. Après l'arrivée de la soie chinoise, j'ai dû, en tant qu'ancien sériculteur me tourner vers nos vignes pour sauver notre exploitation.

Un souci de préservation qu'entretient notre famille aujourd'hui en diversifiant également son activité. Outre les chambres d'hôtes, on trouve de l'huile d'olive et du jus de grenade produits au domaine. Nous avons également aménagé un circuit au fil de nos parcelles de vignes pour permettre aux visiteurs de découvrir les magnifiques paysages gardois, où nous produisons nos vins du Gard dans les 3 couleurs et même un vin rosé en méthode champenoise.

L'hiver permet la taille des vignes tandis que l'été et l'automne sont consacrés aux vendanges, je vais travailler davantage en extérieur, mon épouse gère plutôt l'accueil, mais nous pouvons nous retrouver ensemble au chai pour assurer la vinification. Nous travaillons toute l'année pour produire de belles et bonnes bouteilles. C'est fascinant de voir qu'un petit bout de bois, le cep de vigne, peut donner un résultat aussi délicieux. Car le vin est indissociable de la fête et du plaisir de partager et de transmettre."



Le cheval DE CAMARGUE

Dernier milieu naturel sur la façade méditerranéenne, la Camargue, par sa situation géographique, son climat particulier, et l'utilisation spécifique qu'exige le gardiennage des taureaux, abrite une race de chevaux unique. C'est la seule région de France où les traditions tournent essentiellement autour du cheval et surtout du taureau.

D'Aigues-Mortes à Fos-sur-Mer son culte est vécu comme une religion nommée "la Fé di Biou". Son élevage est absolument indissociable de celui du cheval. La surveillance du bétail, son entretien, les soins, les changements de pâturage, les tris pour les courses à la cocarde ne peuvent s'effectuer qu'à cheval, puisque les taureaux sont en totale liberté dans les marais et les sansouires.

L'Association des éleveurs de chevaux de race Camargue est membre de la Société française des équidés de travail (maison mère regroupant les races de trait, les races de territoires et les ânes et mulets). Elle compte 254 éleveurs membres de l'association.



HALL 6

LES CHEVAUX DE CAMARGUE PRÉSENTS AU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE :

- **Vanda de Méjanès** appartenant à l'élevage du Félibre à Fourques (30) - pour le Concours Inter Races
- **Happy de Saint-Gabriel** appartenant à la Manade Saint-Gabriel à Marsillargues (34) - Championne de Race 2023
- **Félibre du Claud** appartenant à la Manade du Claud - Luhring à Mauguio (34) - Champion de Race 2023
- **Joyau de Lou Rosso** appartenant à l'élevage dou Rosso à Cabanes (13)



Dégustez les vins

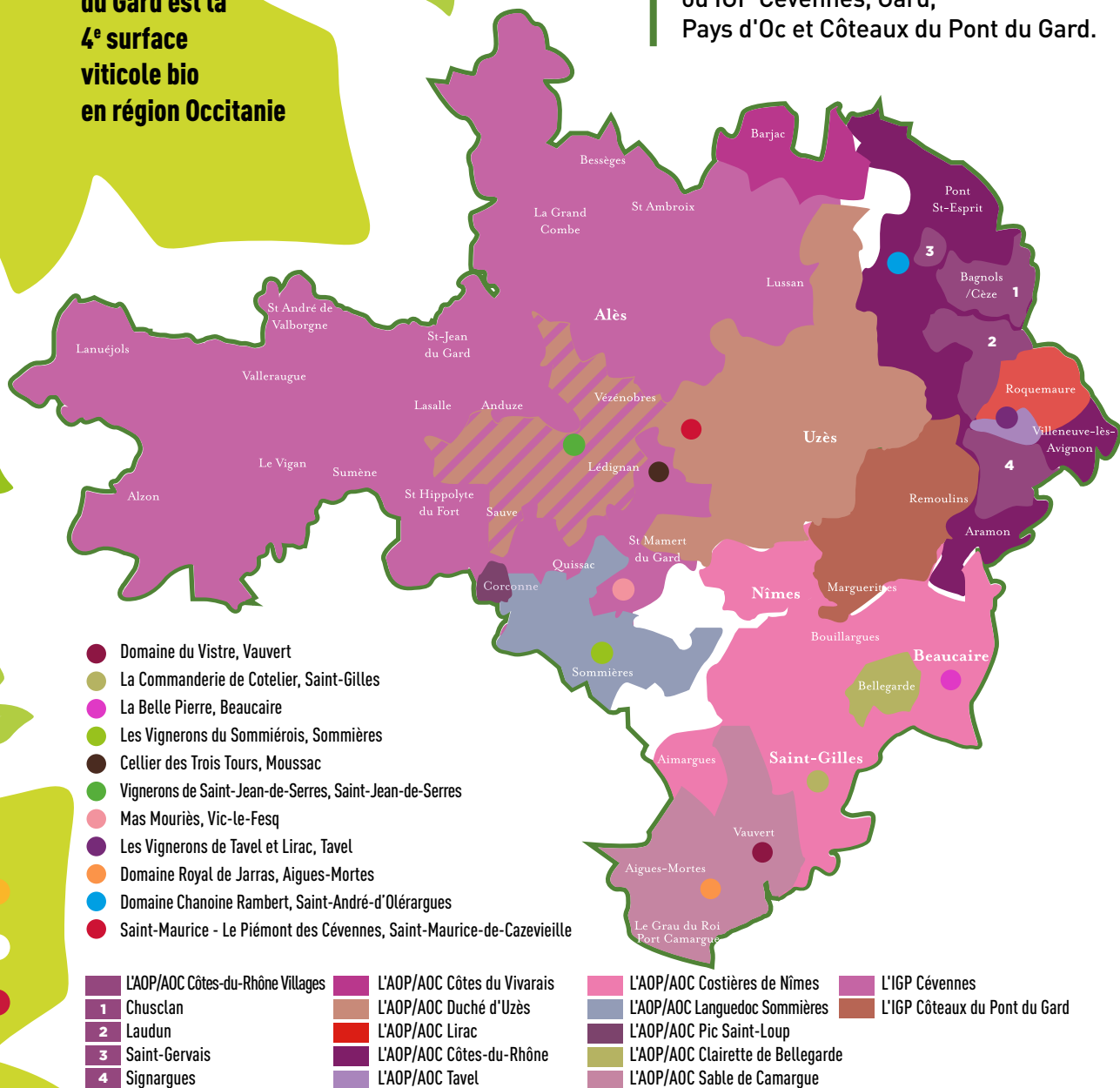
ISSUS DE
NOS

TERROIRS LABELLISÉS

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le département
du Gard est la
4^e surface
viticole bio
en région Occitanie

Notre département offre une palette de sols, de terroirs et de paysages qui accueillent une très large diversité de cépages et vins, **13 AOP, AOC** et **5 IGP** font la richesse de nos vignobles. Les visiteurs du Salon pourront ainsi faire leurs choix parmi 16 vins rouges, blancs et rosés de 11 domaines labellisés : AOP Côtes-du-Rhône, Duché d'Uzès, Sable de Camargue, Languedoc Sommières, Tavel, Costières de Nîmes, ou IGP Cévennes, Gard, Pays d'Oc et Côteaux du Pont du Gard.



Le vignoble gardois

appartient au vignoble de l'Occitanie que l'on qualifie souvent de plus grand vignoble du monde. Dans le département du Gard, il s'étend de la Vallée du Vidourle à l'ouest, jusqu'à la Vallée du Rhône à l'est. Il est limité au nord par les Cévennes et au sud par la Méditerranée. La qualité des sols et la situation géographique du Gard ont favorisé l'émergence du vin depuis l'Antiquité. Alors que d'autres vignobles français présentent une relative unité géologique, le Gard, comme le reste de l'Occitanie, offre une vaste palette de sols, de terroirs et de paysages. Les producteurs vous réservent de belles surprises et vous ouvrent leurs portes pour une immersion totale dans l'univers de la vigne et du vin !

AOC Duché d'Uzès

L'appellation comprend en grande partie le territoire historique du Duché d'Uzès, couvrant 77 communes du Gard. Le vignoble du Duché d'Uzès s'appuie majoritairement sur des sols argilo-calcaires. Il couvre les parcelles en coteaux qui longent la garrigue, permettant de tirer le meilleur du raisin. La géologie fait apparaître des formations variées telles que le grès, les marnes, les galets, les alluvions anciennes, les calcaires durs.

AOC Costières de Nîmes

Déroulant ses vignes depuis la ville romaine dont il porte son nom, le vignoble de l'appellation est le trait d'union entre la Provence et la Camargue. Le vignoble bénéficie d'éléments de terroir exceptionnels : une terrasse rhodanienne constituée de galets roulés déposés par le Rhône et la Durance, la vigueur des cépages rhodaniens, les brises thermiques méditerranéennes et le Mistral.

L'AOP Côtes-du-Rhône

Ses vignobles s'étirent, entre Vienne et Avignon, sur 6 départements, de part et d'autre de la Vallée du Rhône. Si les vignes ont été implantées depuis 2 000 ans, l'appellation "Côtes-du-Rhône", elle, est née ici, sur la rive droite du Rhône, sur le territoire du Gard rhodanien au XVII^e siècle.

AOP Tavel

Le Tavel est un vin d'appellation d'origine contrôlée produit sur les communes de Tavel et de Roquemaure, dans le Gard. Les vins de Tavel sont tous des rosés. C'est la seule appellation rhodanienne à ne faire que du vin rosé.

AOP Languedoc Sommières

L'AOP Languedoc Sommières est produit sur la partie ouest du Gard, autour de Sommières. C'est la seule dénomination gardoise de l'AOP Languedoc. Sa particularité, à ce jour, est de ne produire que des rouges.

Depuis octobre 2023 : AOP Sable de Camargue

La vigne est cultivée sur des sables dunaires, le sable y est très homogène, au moins 80 % du terroir est dépourvu d'argile et de limons. Les vins Gris de Gris présentent une palette aromatique fruitée, florale, mêlée de notes minérales. Légers et aériens, ils possèdent des notes iodées liées à l'influence marine.

IGP Gard

Il s'étend sur l'ensemble du département du Gard. Très contrastée, l'aire d'appellation compte trois entités principales qui font toute la richesse du vignoble gardois : les Cévennes, les Garrigues et la Camargue. Les rouges sont fruités et intenses, les rosés et les blancs sont équilibrés et d'une grande fraîcheur aromatique.

IGP Pays d'Oc

Il se love le long de la Méditerranée et s'étend sur 4 départements : les Pyrénées-Orientales, l'Aude, l'Hérault et le Gard. L'appellation représente 10 % du vignoble, leader des vins de cépages français, Chardonnay, Merlot ou encore Cabernet-Sauvignon ont définitivement pris l'accent du Pays d'Oc. Au total, 33 cépages sont entretenus avec passion pour produire du vin dans les trois couleurs, bien que majoritairement en rouge.

IGP Cévennes

Essentiellement cultivé sur des sols calcaires, le vignoble des Cévennes s'inscrit dans un paysage vallonné, façonné par des rivières aux crues redoutées, où il côtoie vergers, oliviers et céréales. Les vins rouges se caractérisent par leur élégance, leur puissance aromatique et des structures tanniques variables en fonction des technologies de vinification utilisées.

IGP Côteaux du Pont du Gard

L'IGP Côteaux du Pont du Gard s'étend de la Petite Camargue à Pont-Saint-Esprit, les vins issus d'un climat méditerranéen chaud et sec sont puissants, complexes et élégants. Les vignes poussent sur des calcaires jaunes à gros grains, dits pierres du Pont du Gard, du calcaire blanc et dur des plateaux des garrigues, et du calcaire blond d'Uzès.

Les apprentis et stagiaires

des formations Services des MAISONS FAMILIALES RURALES DU GARD

La Fédération territoriale Occitanie-Méditerranée des Maisons familiales rurales (MFR), compose un réseau d'associations de familles loi 1901, gérant à la fois des établissements d'enseignement agricole privés à rythme approprié, sous contrat avec le Ministère de l'agriculture, un Centre de formation des apprentis (CFA) conventionné par la Région Occitanie ainsi qu'un organisme de formation continue et des écoles techniques privées.

Les MFR proposent **UN PARCOURS DE RÉUSSITE** à travers :

- la pédagogie de **L'ALTERNANCE** grâce à un partenariat avec plus de 700 entreprises
- la **VIE RÉSIDENIELLE** qui permet une expérience de la vie en collectivité
- une **AMBIANCE ÉDUCATIVE FAMILIALE**

Les Maisons familiales rurales forment chaque année en France plus de 70 000 jeunes et adultes, principalement de la 4^e au BTS. Elles ont développé une pédagogie de l'alternance qui associe la formation générale et la formation professionnelle en étroite relation avec les réalités du terrain.

Chaque Maison familiale rurale est une association loi 1901 qui réunit des familles et des professionnels dont les objectifs principaux sont de concourir à l'éducation, à la formation des adolescents et des adultes, à leur insertion professionnelle et de favoriser ainsi un développement durable de leur territoire. Les parents sont invités à prendre des responsabilités au sein de l'association et à participer à l'éducation de leur enfant. Les formateurs ont un rôle d'enseignant, d'accompagnateur et d'animateur. Avec les autres personnels de l'établissement (directeur, maîtresse de maison, secrétaires...), ils aident chaque élève, apprenti ou stagiaire à élaborer son parcours personnel et professionnel.



Une fédération territoriale dans le Gard :
www.mfr-gard.com



LA CHAMBRE D'AGRICULTURE



"L'édition 2024 du Salon international de l'agriculture est extrêmement attendue par le monde agricole. Sur un plan économique d'abord. Nos entreprises trouveront à Paris un terrain de vente fertile auprès du grand public. Plusieurs dizaines de milliers de personnes passeront dans l'espace du GARD. Ils y découvriront des agriculteurs accueillants, fédérés dans l'espace de restauration Bienvenue à la Ferme. Chacun pourra y déguster les produits qui font la richesse et la spécificité de notre département. On est en droit d'espérer de nombreuses retombées pour notre agriculture, directes ou indirectes lorsque les touristes viendront découvrir nos magnifiques territoires. Sur un plan politique également, les enjeux sociétaux n'ont jamais été aussi importants. La Chambre d'Agriculture prendra toute sa place pour la défense de notre agriculture méditerranéenne. Celle qui fait face au dérèglement climatique. Celle qui présente une diversité incroyable doublée d'une qualité que nous avons soutenue et encouragée et nous permet aujourd'hui de nous démarquer. Enfin, une agriculture qui nourrit, garante de notre souveraineté alimentaire mise à mal par l'établissement de réglementations insupportables. Pour toutes ces raisons, nous serons présents au Salon de l'agriculture aux côtés du Conseil départemental. La tâche est immense. Mais nous mettrons toute notre énergie pour que, collectivement, le Gard sorte grandi de ce temps fort dédié à l'agriculture."

Magali Saumade,

Présidente de la Chambre d'agriculture du Gard

BIENVENUE À LA FERME



"En cette période où une nouvelle crise affecte gravement notre agriculture, plus que jamais nous devons continuer de promouvoir celle-ci.

Le Conseil départemental nous offre, au travers du Salon international de l'agriculture, une des plus belles vitrines. Une délégation de 11 agriculteurs, issus du réseau Bienvenue à la Ferme et de la coopération, représente la diversité et la richesse de notre précieuse agriculture gardoise. Ils auront l'occasion de faire partager aux très nombreux visiteurs du Salon nos produits, mais aussi de parler de notre métier avec ses joies et ses peines. Les circuits courts représentent aux alentours de 30 % des parts de marché, ils demeurent une part non suffisante mais une part qui tient sa promesse. La fidélité des clients du Mas des agriculteurs de Nîmes nous le confirme chaque jour.

Rappelons que Bienvenue à la ferme est le premier réseau d'agritourisme en France et que nous accueillons aussi chaque année le grand public sur les exploitations pour une visite, une activité, un séjour ... "

Patrick Viala,

Président du réseau Bienvenue à la Ferme Gard

Les animations sur

5 SITES REMARQUABLES DU GOÛT

LUNDI 26 FÉVRIER DE 9H À 12H :
Le Site remarquable du goût Olivettes du pays de Nîmes

JEUDI 29 FÉVRIER DE 9H À 12H :
Le Site remarquable du goût Vin de Tavel et ses savoir-faire

JEUDI 29 FÉVRIER DE 14H À 17H :
Le Site remarquable du goût Figues de Vézénobres

VENDREDI 1^{ER} MARS DE 9H À 12H :
Le Site remarquable du goût Oignons doux des terrasses de l'Aigoual

DÉCOUVREZ LE **GARD**
et ses 5 Sites
REMARQUABLES DU GOÛT



Prenez une spécialité alimentaire régionale, et le territoire qui lui est propre, tourné vers l'accueil du public et des consommateurs. Ce patrimoine exceptionnel dessine la carte des Sites remarquables du goût, un label créé en 1995, qui allie tourisme, agriculture, écologie et culture.

Le Gard regroupe à lui seul cinq Sites remarquables du goût qui mettent en valeur cinq unités paysagères typiques, allant des Cévennes à la Méditerranée. Le Conseil départemental du Gard et Gard tourisme se sont engagés depuis de nombreuses années à accompagner et valoriser les savoir-faire, les hommes, les femmes et les terroirs de ces produits locaux. Véritables emblèmes d'un bien vivre à la gardoise, les Sites remarquables du goût du Gard sont partenaires de la démarche "Le Gard, Militant du goût", initiée par le Conseil départemental. Tout au long de la semaine, sur le stand Le Gard, les ambassadeurs de nos terroirs et représentants des Sites remarquables du goût, viendront partager leur savoir-faire et proposer ces produits emblématiques à la dégustation.



AOP SABLE DE CAMARGUE

Le vignoble gardois appartient au vignoble de l'Occitanie que l'on qualifie souvent de plus grand vignoble du monde.

Le Syndicat des vins Sable de Camargue, créé en 1971, regroupe 89 viticulteurs-vignerons et s'étend sur 3 000 hectares avec 90% des surfaces en agriculture biologique. Ce terroir a pour particularité de posséder des sols sableux et une production de vins de couleur gris et gris de gris. Légers et aériens, ils présentent une palette aromatique fruitée, florale, mêlée de notes minérales et possèdent des notes iodées liées à l'influence marine.

L'appellation AOP qui sera célébrée sur notre stand vient de lui être décernée et récompense le travail de plusieurs générations de vignerons sur ce vignoble unique. Les vignerons ne manqueront pas de vous faire déguster leurs derniers crus.

VENEZ DÉCOUVRIR LE VIN AOP SABLE DE CAMARGUE SUR LE STAND LE GARD, LE 1^{ER} MARS DE 15H À 17H.



le stand **LE GARD**

BREAKDANCE

All'Style est un club de breakdance gardois, présidé par Magali Leibovici, créé en 2012.

Il fait évoluer son programme, au gré des besoins du public, et des opportunités.

Sa devise : agir pour la diversité des publics et l'accessibilité de tous.

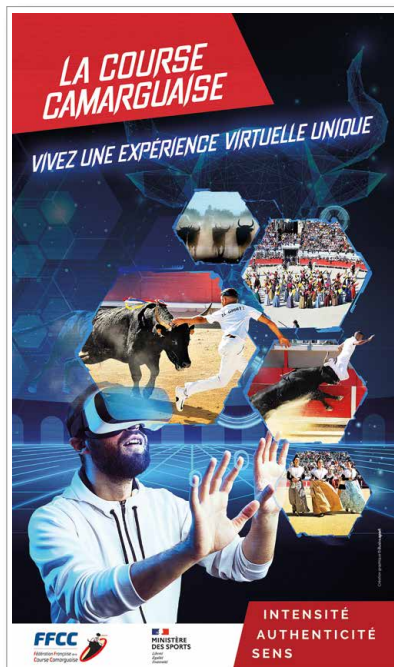
Le Conseil départemental du Gard soutient le développement de la discipline sur son territoire.

Le Centre sportif départemental de Méjannes-Le Clap a obtenu le label Terre de jeux en tant que Centre de préparation des sportifs de breakdance, basket 3x3, cyclisme et paracyclisme sur route, pour les JO 2024.



20
TERRE
DE JEUX
24

ALL'STYLE VIENDRA
PERFORMER SUR LE STAND
LE GARD, LE LUNDI 26 FÉVRIER DE
12H A 17H.



FÉDÉRATION FRANÇAISE DE LA COURSE CAMARGUAISE

En réalité virtuelle, comme si vous y étiez...

Pendant 7 minutes 30, une vidéo immersive, vous fait découvrir cette culture propre à notre région, où, une fois la course terminée, les taureaux rejoignent leurs prés et leurs troupeaux. Lancé récemment, ce projet innovant a pour volonté de transmettre cette tradition locale propre à la Camargue.

TENTEZ L'EXPÉRIENCE
SUR LE STAND LE GARD,
LE 27 FÉVRIER DE 9H A 12H.

FFCC
Fédération Française de la
Course Camarquoise

Jouez avec

LE GARD

Des séjours à gagner
avec Gard Tourisme

LE
GARD
le Sud



CITY BREAK À NÎMES

DÉCOUVREZ LES TRÉSORS PATRIMONIAUX
ET LA DOUCEUR DE VIVRE AUX ACCENTS DU SUD.

3 jours / 2 nuits pour 2 personnes

Découvrez Nîmes lors d'un séjour en hôtel 3 étoiles avec petits-déjeuners inclus. Explorez les trésors antiques avec le Pass Nîmes la Romaine, comprenant la Maison Carrée de Nîmes, les Arènes et la Tour Magne. Et savourez un dîner pour deux à la Brasserie La Table du 2, où la cuisine locale rencontre l'élégance, avec une vue imprenable sur les Arènes. Une escapade parfaite, mêlant confort, culture et gastronomie.



SÉJOUR DÉCONNEXION DANS LES CÉVENNES

PLONGEZ DANS LA QUIÉTUDE D'UN CADRE NATUREL ÉPOUSTOUFLANT.

3 jours / 2 nuits pour 2 personnes

Bienvenue au cœur des Cévennes, où l'hospitalité chaleureuse du Soleil à Saint-Jean-du-Gard vous attend. Vous débuterez vos journées avec un petit-déjeuner délicieux dans le confort d'une charmante chambre d'hôtes. Explorez les mystères souterrains avec une visite captivante de la grotte de Trabcu. Plongez ensuite dans la sérénité de la Bambouseraie et terminez votre séjour par une aventure culinaire à la ferme de Cornadel. Une escapade qui mêle bien-être, authenticité et découverte.

SÉJOUR EN PROVENCE

SAVOUREZ DES PLAISIRS AUTHENTIQUES ET DÉCOUVREZ LE GARD CÔTÉ PROVENCE.

3 jours / 2 nuits pour 2 personnes

Profitez d'un séjour en chambre d'hôtes alliant charme et confort, accompagné chaque matin d'un délicieux petit-déjeuner qui réveillera vos papilles. Découvrez les 4 Plus beaux villages du Gard et les majestueuses cascades du Sautadet. Profitez d'une expérience sensorielle qui éveillera votre palais avec un atelier dégustation de vin. En soirée, laissez-vous choyer avec un dîner pour deux. Laissez-vous séduire par l'harmonie parfaite entre découverte œnologique et beauté des environs.



PARENTHÈSE ENSOLEILLÉE AU GRAU DU ROI

ECHAPPÉE BELLE AU BORD DE LA GRANDE BLEUE !

3 jours / 2 nuits pour 2 personnes

Profitez d'une escapade en bord de mer en hôtel 2* avec petit-déjeuner compris.

Vous pourrez déambuler dans l'immensité des dunes de sable et admirer une vue spectaculaire au sommet du phare.

Poursuivez votre séjour avec la visite du musée.

Savourez un déjeuner gourmand au Café Miramar.

Une escapade emblématique où la nature dévoile toute sa splendeur !



SÉJOUR EN CAMARGUE

LA CAMARGUE OFFRE UN VOYAGE INSOLITE. VOUS SEREZ SUBJUGUÉS PAR SES HORIZONS SANS FIN ET SÉDUITS PAR SES SITES NATURELS.

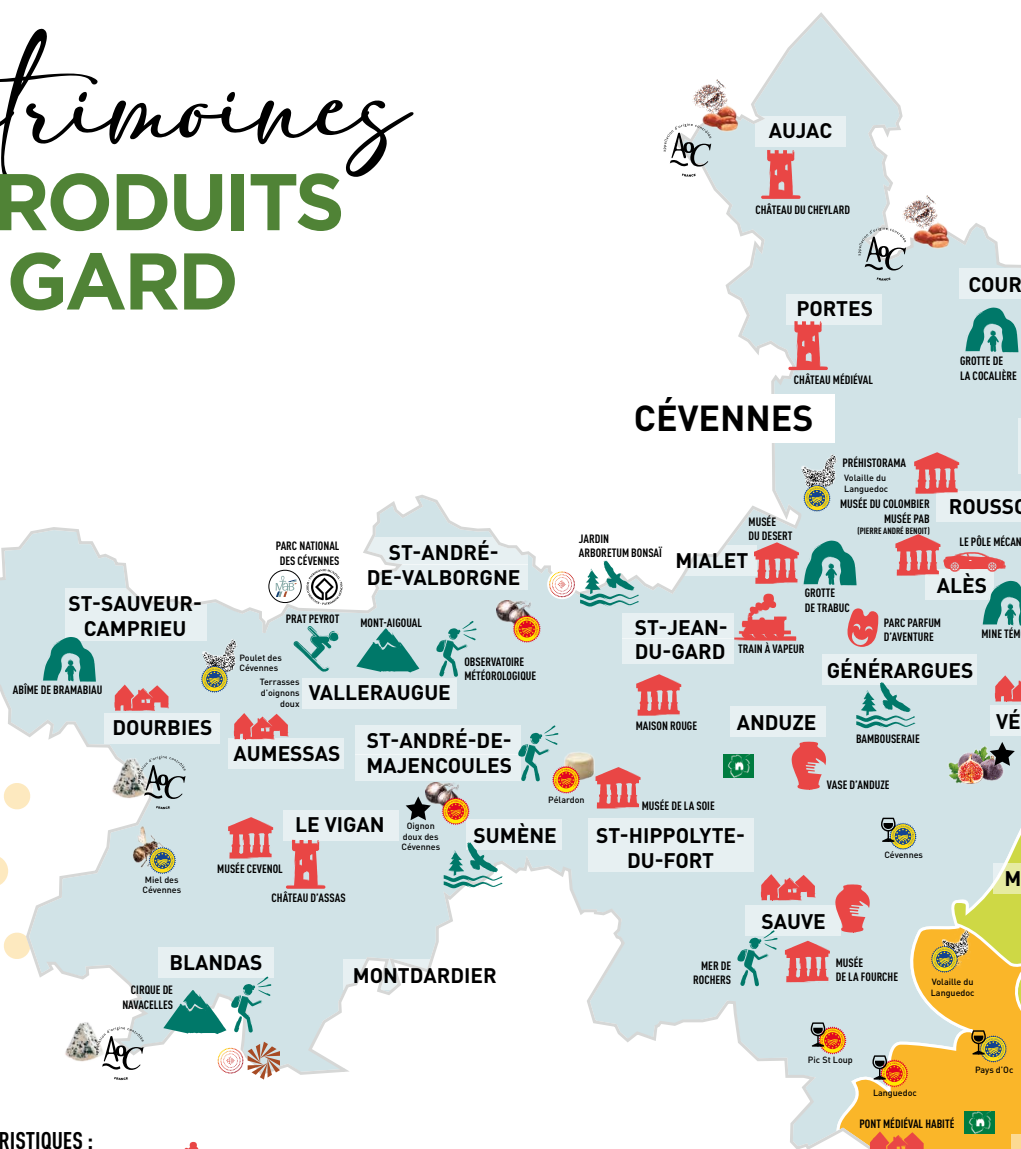
3 jours / 2 nuits pour 2 personnes

Bienvenue en Camargue, terre enchantée et nature sauvage !

Plongez dans une expérience inoubliable lors de votre séjour en chambre d'hôtes où l'accueil chaleureux se marie à un cadre exceptionnel. Votre journée débutera par le délice d'un petit-déjeuner. Au cours de votre séjour, vivez l'aventure authentique de la Camargue avec une balade à cheval d'une heure. Pour une soirée mémorable, savourez un dîner à l'Auberge du Bourgarel, où la cuisine régionale prend vie dans un cadre convivial. Votre séjour promet d'être une immersion totale dans l'essence de cette terre d'exception, entre découverte équestre, hospitalité raffinée et délices gastronomiques.



Patrimoines & PRODUITS DU GARD



- SITES TOURISTIQUES :**
- Vestiges romains
 - Musée
 - Village labellisé

PLUS BEAUX VILLAGES DE FRANCE :
Aiguèze, Lussan, Montclus, La Roque-sur-Cèze

VILLAGES DE CARACTÈRE :
Barjac, Lussan, Vézénobres, Sauve, Dourbies

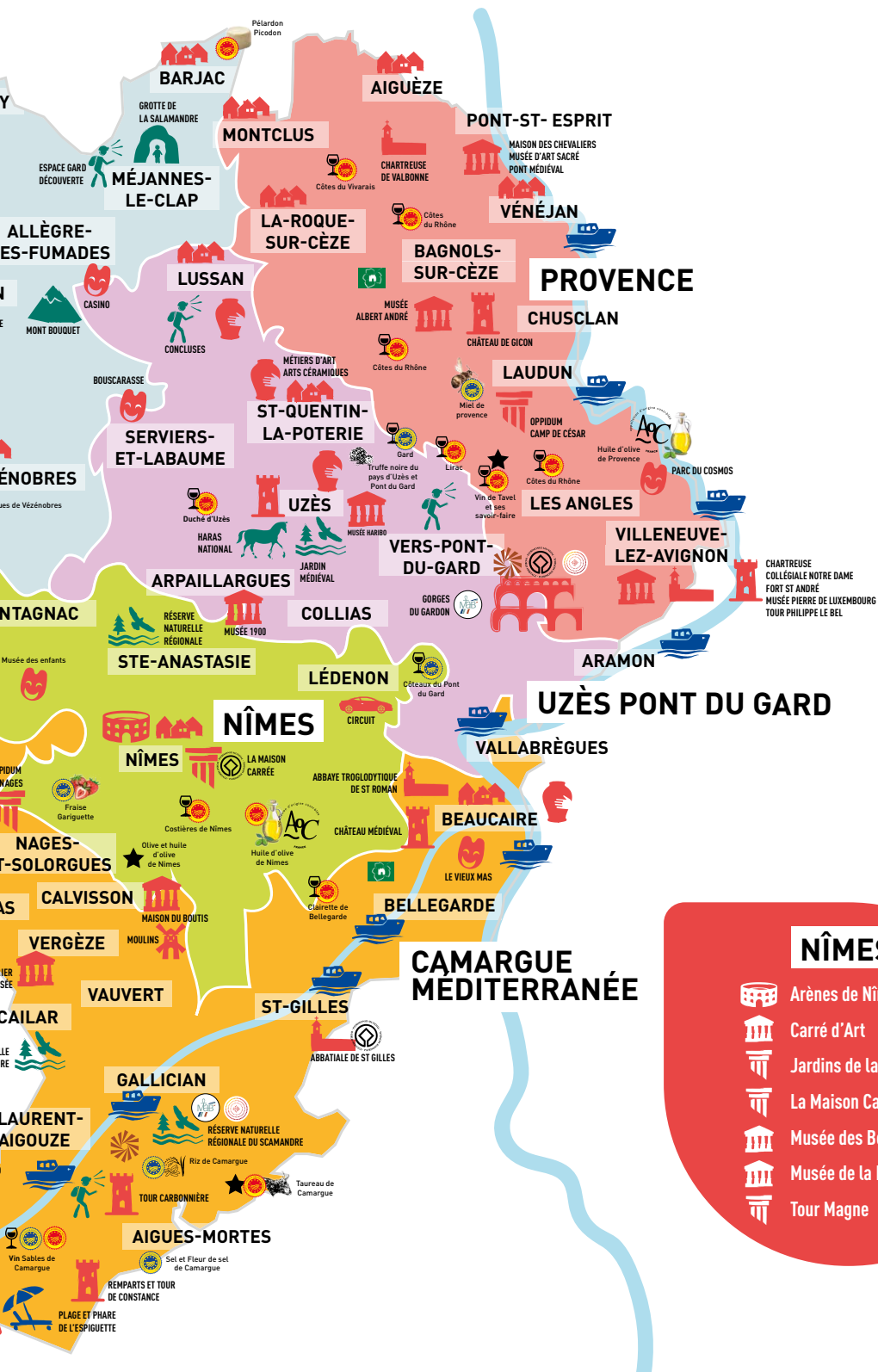
VILLES ET PAYS D'ART ET D'HISTOIRE :
Beaucaire, Nîmes, Sauve, Saint-Quentin-la-Poterie

PETITE CITÉ DE CARACTÈRE : Sommières

- Train à vapeur
- Arènes
- Parc de loisirs, Tourisme technique
- Loisirs automobile
- Poterie
- Rempart, Tour, Château
- Pont du Gard
- Chartreuse, Abbaye, Église
- Réserve naturelle, jardin
- Montagne, Mont, Cirque
- Grotte, Défilé
- Haras
- Point de vue
- Ski
- Plage
- Port, Mer, Halte fluviale
- Grand site de France
- Patrimoine mondial de l'humanité UNESCO
- Réserve mondiale de biosphère UNESCO
- Grand site d'Occitanie

- ★ **SITE REMARQUABLE DU GOÛT**
- PRODUIT DU TERROIR**
Appellation d'origine contrôlée ou protégée (AOC-AOP)
 - PRODUIT DU TERROIR**
Indication géographique protégée (IGP)
 - VIN**
Appellation d'origine contrôlée ou protégées (AOC-ADP)
 - VIN**
Indication géographique protégée (IGP)

- AUTRES PRODUITS TYPIQUES :**
- L'aignillade saint-gilloise
L'asperge des sables
La bière gardoise
La brandade de Nîmes
Le boudin noir à l'oignon doux des Cévennes
La caillette aux herbes
Le Caladon
La Cartagène
La châtaigne des Cévennes
La figue
La fleur de sel de Camargue
La fougasse
La Gardianne de taureau*
- Les pains gardois Raspailou (pain Bio) et Lou Pan d'Oc
Le Pastis bleu
Le pâté cévenol
Le petit pâté nîmois
Le pigeon des Costières
Le piment des Cévennes
La pomme Reinette du Vigan
Les tripes cévenoles
Le safran*



NÎMES

- Arènes de Nîmes
- Carré d'Art
- Jardins de la Fontaine
- La Maison Carrée
- Musée des Beaux-Arts
- Musée de la Romanité
- Tour Magne

Nos assiettes



La Végé-Gard 9€

Pêlardon *par Manon Rodier et Florian Marty*
 Tomme de chèvre *par Alexandre Floutier*
 Brandade de morue *par Bérénice et Christophe Mouton*
 Tapenade verte *par Benoît Baptiste*
 Tarte au confit d'oignon doux des Cévennes *par Solenn Villaret*
 et son miel d'acacia *par Raphaël Vidal*
 Confiture de figue *par Olivier Klein*
 Salade verte assaisonnée d'huile d'olive Picholine *par Gilles Granier*
 et de vinaigre de tomate et basilic *par Corinne Romeuf*
 Pain Raspaillou *par Fanny et Gérald France*

La Mijotée 9€

Agneau à l'ancienne *par Muriel, Mathieu et Pascal Duplan*
 ou
 Gardianne de taureau de Camargue *par Marie et Jean-Élie Agnel*
 Riz de Camargue *par Anne-Marie Riboulet*
 Pain Raspaillou *par Fanny et Gérald France*



La Charcutière 9€

Coppa et fromage de tête de porc Baron des Cévennes *par Caroline Barcelo*
 Jambon sec des Costières *par Chantal et Bruno Verrecchia*
 Terrine d'agneau *par Muriel, Mathieu et Pascal Duplan*
 Saucisson de taureau de Camargue *par Marie et Jean-Élie Agnel*
 Olives vertes de Nîmes *par Jean-Marie Étienne*
 Pain Raspaillou *par Fanny et Gérald France*

Les Escargots 10€

Douzaine d'escargots en croquilles *par Adrien Jourdan*



La Gourmande 8€

Fondant à la châtaigne *par Solenn Villaret*
 Pralines piment doux des Cévennes et fleur de sel de Camargue
par Patrick Maurice
 Cake au citron *par Caroline Martin et Cyrille Charpentier*
 Biscuits Péquélets à l'anis *par Jean Fullana*
 Café torréfié *par Julien Hurard*

2 formules

(HORS ESCARGOTS):

1 ASSIETTE + VERRE

11€

2 ASSIETTES + VERRE

17€

TOUTE BOUTEILLE DE VIN
OUVERTE SUR LE STAND DOIT ÊTRE
CONSOMMÉE SUR PLACE.

Les boissons

Les jus 3€ le verre / 7€ la bouteille

Nectar d'abricot, *La Commanderie de Cotelier, Saint-Gilles*

Vins doux 4€ le verre / 20€ la bouteille

Cartafigue, *Domaine des Vieux Foudres, Savignargues*

Cartagène ambrée, *Domaine des Vieux Foudres, Savignargues*

L'infidèle, IGP Pays d'Oc, *Les Vignerons du Sommiérois, Sommières*

Blanc pétillant 4€ le verre / 20€ la bouteille

La Beauté Pétillante, IGP Cévennes, *Cellier des Trois Tours, Moussac*

Blancs 4€ le verre / 20€ la bouteille

D'un soleil à un autre, IGP Pont du Gard, *La Belle Pierre, Beaucaire*

Le Sept de Vigne, IGP Pays d'Oc, *Vignerons de Saint-Jean-de-Serres, Saint-Jean-de-Serres*

Les Myrthes, IGP Cévennes, *Mas Mouriès, Vic-le-Fesq*

Niveoles, IGP Gard, *Domaine du Vistre, Vauvert*

Rosés 4€ le verre / 20€ la bouteille

Cuvée Royale, AOP Tavel, *Les Vignerons de Tavel et Lirac, Tavel*

Lâchez Prise !, AOP Costières de Nîmes, *La Commanderie de Cotelier, Saint-Gilles*

Pink Flamingo, AOP Sable de Camargue, *Domaine Royal de Jarras, Aigues-Mortes*

Terre Happy, IGP Cévennes, *Vignerons de Saint-Jean-de-Serres, Saint-Jean-de-Serres*

Tradition, AOP Côtes-du-Rhône, *Domaine Chanoine Rambert, Saint-André-d'Olérargues*

Rouges 4€ le verre / 20€ la bouteille

Les Myrthes, AOP Sommières Languedoc, *Mas Mouriès, Vic-le-Fesq*

Mas Cabanel, AOP Duché d'Uzès, *Saint-Maurice - Le Piémont des Cévennes, Saint-Maurice-de-Cazevielle*

Niveoles, IGP Gard, *Domaine du Vistre, Vauvert*

Qu'importe le flacon pourvu qu'on ait l'ivresse, AOP Costières de Nîmes,

La Commanderie de Cotelier, Saint-Gilles

Tradition, AOP Côtes-du-Rhône, *Domaine Chanoine Rambert, Saint-André-d'Olérargues*

Café 1,50€



**4^{ÈME}
DÉPARTEMENT
BIO DE FRANCE
EN NOMBRE DE
PRODUCTEURS.**

LE GARD,

TERRITOIRE ENGAGÉ POUR UNE ALIMENTATION DE QUALITÉ



**1/3 DES
EXPLOITATIONS
EN CIRCUITS
COURTS.**



**UNE INTERVENTION
HISTORIQUE POUR
LE DÉVELOPPEMENT
DES PRODUITS
BIO ET LOCAUX
EN RESTAURATION
COLLECTIVE.**



**UNE POLITIQUE
ALIMENTAIRE
DÉPARTEMENTALE
DÉPLOYÉE DEPUIS 2014,
LABELLISÉE "PROJET
ALIMENTAIRE
TERRITORIAL" DE NIVEAU
2 PAR LE MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE ET
DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE.**

Depuis plus de 15 ans, le Conseil départemental du Gard investit dans le développement, la structuration et la promotion des filières locales pour garantir la pérennité des terres et des activités agricoles et permettre à chacun d'accéder à une alimentation saine, responsable et de qualité. Développement de l'agriculture biologique, création d'un pain issu de farines bio 100% locales le Raspailou, construction d'une Unité de conditionnement de légumes pour un approvisionnement en produits frais bio et locaux dans les collèges, valorisation des produits du terroir sur les marchés et foires, préservation des surfaces agricoles, lancement d'études sur la ressource en eau, accompagnement des collectivités gardoises et de leurs groupements à inscrire l'agriculture et l'alimentation au cœur de leurs politiques locales...

Aujourd'hui, la Charte d'engagement pour une alimentation de qualité consiste à fédérer les acteurs du territoire pour faciliter la mise en œuvre et valoriser les engagements de tous en faveur d'une bonne alimentation au sens large, intégrant les enjeux de santé, d'éducation, de développement social, de sécurité sanitaire, de tourisme, d'environnement et d'agriculture.



**10 PROJETS
ALIMENTAIRES
TERRITORIAUX
LABELLISÉS
DANS LE GARD.**

