CONSEIL DÉPARTEMENTAL GARD

HORS SÉRIE

GARD | INFO

LE MAGAZINE DU

CONSEIL DÉPARTEMENTAL

21 FÉVRIER
1ER MARS
2026

gard.fr

LE GARD

AVEC SES AGRICULTEURS

SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

AU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

Du 21 février au 1er mars 2026 | **HALL 7.3** | **ALLÉE R | STAND 57**

MILITANT DU GOÛT · Occitanie Sud de France · BIENVENUE à la ferme · MFR CULTIVONS LES RÉUSSITES · CHAMBRE D'AGRICULTURE GARD · Chambre de Métiers et de l'Artisanat · CCI GARD · CIVAM FÉDÉRATION du GARD

Création MGT

SOMMAIRE

Édito de la Présidente du Conseil départemental du Gard 3
Le Gard avec ses agriculteurs 4
"Le Gard, Militant du Goût" 5
Destinations Gard Tourisme 6
Nos agriculteurs en direct sur le stand 8
Le cheval de Camargue 30
Dégustez les vins issus de nos terroirs labellisés 32
Nos ambassadeurs sur le stand 34
Les animations sur le stand 36
Le Mas des Agriculteurs : premier Militant du Goût ! 38
Patrimoine et produits du Gard 40
Nos assiettes et nos boissons 42

À retenir

Côté dégustation :

LUNDI 23 FÉVRIER DE 9H À 12H :
Le Site remarquable du goût Olivettes du pays de Nîmes

LUNDI 23 FÉVRIER DE 14H À 17H :
Le Site remarquable du goût Figues de Vézénobres

JEUDI 26 FÉVRIER DE 9H À 12H :
Le Site remarquable du goût Vin de Tavel et ses savoir-faire

JEUDI 26 FÉVRIER DE 14H À 17H :
Association des producteurs de Châtaignes des Cévennes AOP

Côté ambiance :

MARDI 24 FÉVRIER DE 9H À 12H :
Réalité virtuelle avec la Fédération française de la course camarguaise

MERCREDI 25 FÉVRIER À 11H30 :
Temps de convivialité et de mise à l'honneur du stand du Gard

PUBLICATION :
Direction de la rédaction : Céline Boyer-Simonne
Crédits photos : © Conseil départemental du Gard - Direction de la communication
© MGT / © Cévennes Tourisme © Getty Images / © Peter Adams
© bbsferrari / © Adobe Stock / © Pont du Gard
© Gard Tourisme - Teddy Verneuil Lezbroz - J.M - DPUPG - Aurelio-Rodriguez - Groul

ÉDITO

Des garrigues aux Costières, des Cévennes à la Camargue, nos agricultrices et agriculteurs façonnent des paysages, transmettent des savoir-faire et défendent une alimentation de qualité, accessible et responsable.

Le Salon International de l'Agriculture est chaque année l'occasion de faire rayonner cette exigence : diversité de nos productions, richesse de nos AOP/AOC et IGP — des vins aux huiles d'olive — et mise en lumière de nos produits emblématiques. Plus qu'une vitrine, c'est un rendez-vous de fierté et de proximité avec celles et ceux qui nourrissent notre territoire.

Mais cette fierté s'exprime dans un contexte particulièrement difficile. Notre agriculture traverse l'une des périodes les plus éprouvantes de son histoire : pressions économiques, aléas climatiques, raréfaction de la ressource en eau, contraintes réglementaires... Les femmes et les hommes du Gard redoublent d'efforts pour continuer à produire, innover et maintenir la qualité qui fait la renommée de notre département. Leur résilience impose le respect ; elle exige aussi que les pouvoirs publics soient pleinement à leurs côtés.

C'est le sens de l'action du Conseil départemental du Gard. En soutenant la restauration scolaire de qualité, en renforçant les circuits courts, en intégrant des clauses sociales et environnementales dans nos marchés, ou encore en luttant contre le gaspillage alimentaire, nous faisons le choix d'un modèle alimentaire durable qui bénéficie à la fois à nos collégiens et à nos producteurs.

Le partenariat avec le Mas des Agriculteurs illustre cette volonté d'agir concrètement. Structure emblématique du territoire, il contribue à rapprocher les familles, les établissements et les producteurs locaux et représente aujourd'hui 3 000 agriculteurs gardois et plus de 7 500 références. Cette année, au Salon International de l'Agriculture, il bénéficie d'une visibilité renforcée : double page dans notre magazine, QR code dédié, supports de communication et présence sur le stand. Une manière claire de rappeler que le Salon International de l'agriculture est aussi la vitrine de celles et ceux qui, au quotidien, font vivre notre terroir.

Enfin, malgré les épreuves, la vie agricole continue. Une délégation d'agricultrices et d'agriculteurs du réseau Bienvenue à la Ferme et des coopératives agricoles sera présente pour représenter le Gard, partager leur passion et faire découvrir la qualité de leurs produits. Leur engagement, leur authenticité et leur attachement au Gard sont, plus que jamais, notre force, pour animer notre stand aux côtés des Maisons Familiales Rurales.

Bienvenue sur le stand du Gard.

Que ce Salon 2026 soit un moment de rencontres, de fierté et d'espoir partagé pour toute la famille agricole gardoise.

Françoise LAURENT-PERRIGOT
Présidente du Conseil départemental du Gard

LE GARD
AVEC SES AGRICULTEURS

Entrez dans l'univers gardois, ses paysages lumineux, son goût de la fête et cette chaleur humaine si reconnaissable. Au Salon International de l'Agriculture, cette ambiance prend vie sur le stand "Le Gard" aux côtés de celles et ceux qui cultivent notre territoire. Pierre, Jérémy, Guilhem, Claude, Elsa et Nicolas, viticulteurs passionnés, vous racontent leurs terres : la générosité de la Vallée du Rhône, les pentes parfumées des Cévennes, les galets des Costières baignés de soleil.

À leurs côtés, Marie, éleveuse de taureaux de Camargue, Thibault, éleveur d'agneaux, Nancy et son pélardon des Cévennes, Catherine et Pascal et leurs plantes aromatiques, ou encore Philippe et Gaël, ambassadeurs de l'oignon doux, vous invitent à un voyage gustatif au cœur du Sud.

Cette année, le Mas des Agriculteurs accompagne le Conseil départemental sur son stand. Véritable passerelle entre producteurs et consommateurs, le Mas des Agriculteurs permet aux visiteurs de prolonger l'expérience bien après le Salon. Grâce à son commerce en ligne, chacun peut retrouver chez soi les saveurs du Gard, commander les produits emblématiques du territoire, et soutenir les agriculteurs locaux.

Un QR Code, disponible sur le stand, offre un accès direct à cette boutique digitale pour continuer à déguster le meilleur du Gard, même à distance.

Leurs produits portent fièrement les couleurs de la marque "Le Gard, Militant du Goût", symbole de qualité artisanale et d'attachement au terroir. Ce stand illustre l'engagement du Conseil départemental envers ses agriculteurs et met en lumière un territoire dynamique, créatif et résolument tourné vers une agriculture durable, adaptée aux défis climatiques.

LE GARD
Militant du Goût

L'art de valoriser le local

Née en 2002 à la demande des professionnels, la démarche "Le Gard, Militant du Goût" est aujourd'hui une véritable référence pour repérer les saveurs authentiques du département. Portée par le Conseil départemental et 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 et la Fédération des Civam, elle encourage une consommation locale, responsable et de saison.

Devenue marque territoriale, elle rassemble produits labellisés (AOC, AOP, IGP, AB), spécialités typiques du Gard et professionnels engagés : agriculteurs, artisans, restaurateurs, cafés, sites du goût. Tous adhèrent à une charte exigeante qui garantit qualité, authenticité et accueil. Plus qu'un label, c'est un état d'esprit : celui des circuits courts, de la rencontre avec les producteurs, du plaisir de consommer local. Un esprit que l'on retrouve au Salon International de l'Agriculture, où les visiteurs viennent échanger, déguster, découvrir... et ressentir la convivialité gardoise.

"Avec la marque "Le Gard, Militant du Goût", 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."

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

Le Mas d'Asport, l'agriculture du futur se construit ici

Au cœur de l'action menée pour soutenir le monde agricole, le Mas d'Asport, à Saint-Gilles, occupe une place stratégique. Propriété du Conseil départemental, ce domaine de 35 hectares accueille Sud'Expé, pôle de recherche dédié aux fruits, légumes et à la vigne. Ce laboratoire à ciel ouvert teste aujourd'hui les solutions qui feront l'agriculture de demain : variétés résistantes, techniques économes en eau, pratiques favorisant la biodiversité ou réduisant les intrants. Les travaux réalisés sur place accompagnent concrètement les agriculteurs dans l'évolution de leurs métiers.

Au-delà de sa vocation scientifique, le Mas d'Asport a également vocation à devenir un lieu d'ouverture et de transmission. Il s'agit ainsi de créer un espace où les savoirs et les expériences agronomiques peuvent être partagés avec les professionnels et les scolaires, favorisant ainsi le dialogue et la diffusion des innovations agricoles.

Destinations

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

- Les Gorges du Gardon
- La Camargue
- Causses et Cévennes

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

- Le boutis
- La transhumance, déplacements saisonniers de troupeaux

Le 1er port de plaisance d'Europe

- Port-Camargue

1 parc national

- Les Cévennes

3 Grands Sites de France

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

4 Villes et Pays d'Art et d'Histoire

- Uzès
- Beaucaire
- Nîmes
- Vidourle Camargue

Et aussi :

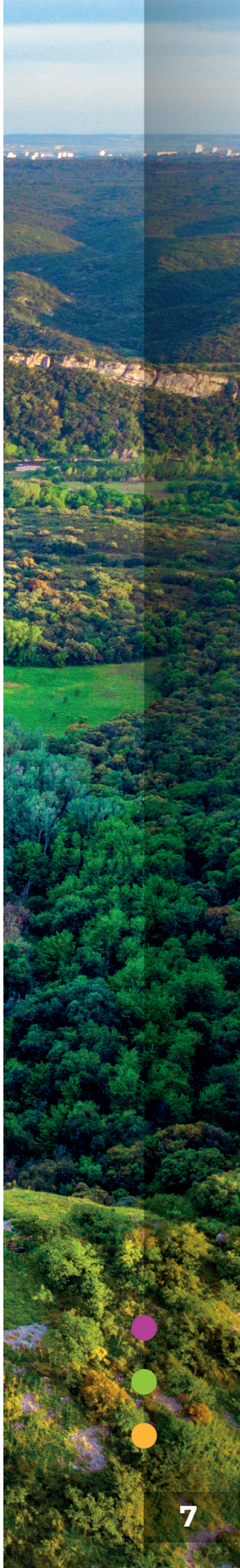
4 Plus Beaux Villages de France

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

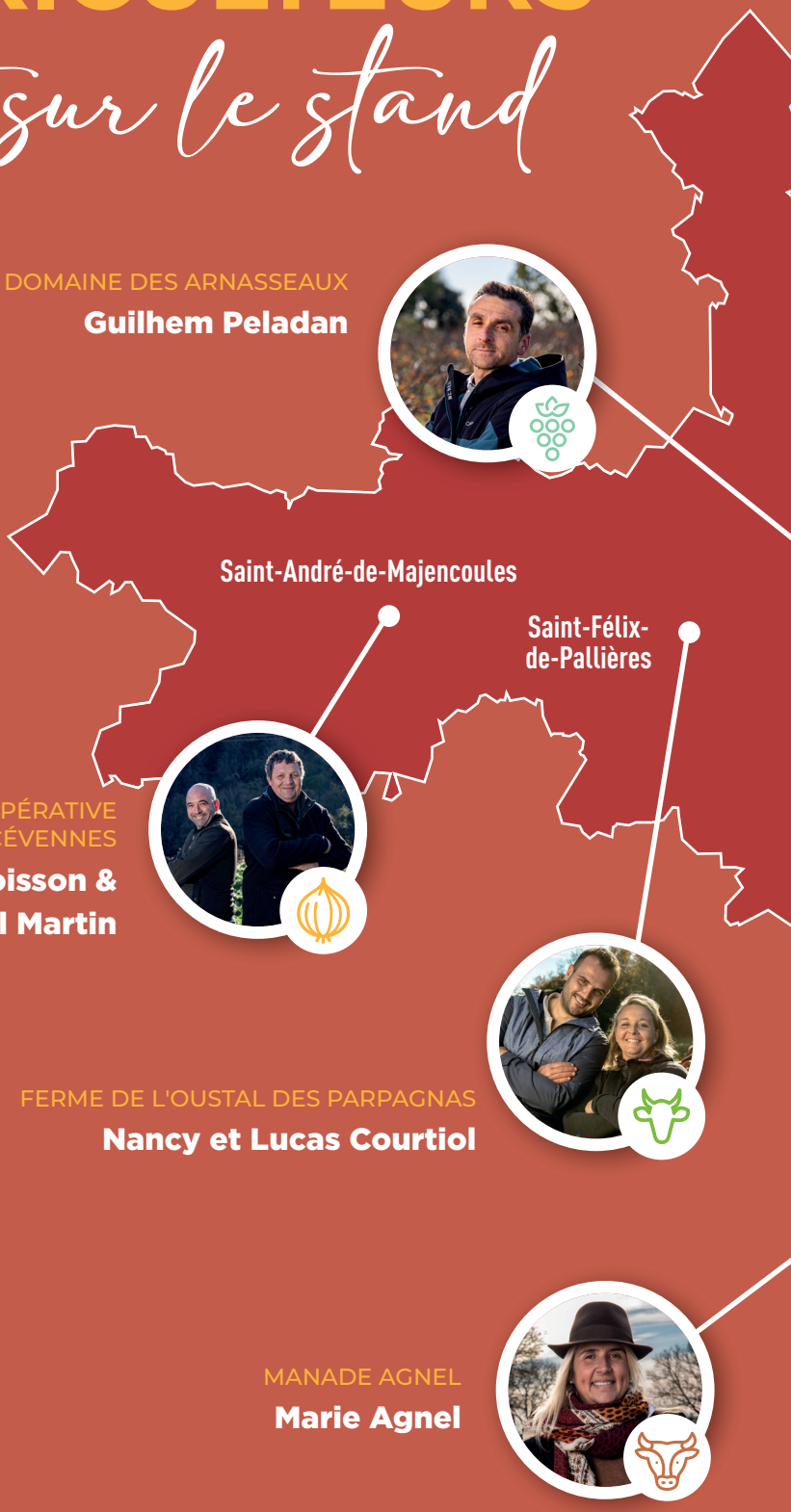
Pour préparer votre séjour, rendez-vous sur la page tourismegard.com

"Le Gard cultive une alliance entre terroirs d'exception et accueil authentique, portée par une politique d'agritourisme dynamique. Au travers de labels comme "Bienvenue à la Ferme", "Sites remarquables du Goût" ou la marque "Le Gard, Militant du Goût", Gard Tourisme valorise les producteurs locaux comme de véritables ambassadeurs de l'excellence gardoise. Entre Camargue, Méditerranée, Cévennes et Provence, cette stratégie transforme chaque étape gourmande en une immersion durable et engagée au cœur de notre identité."

La Présidente de Gard Tourisme,
Conseillère départementale du canton de Vauvert



NOS AGRICULTEURS
en direct sur le stand



TERRES D'UZÈS

Catherine & Pascal Roger

CHÂTEAU DES CORRÈGES

Pierre Vidal

Sabran

DOMAINE TARDIEU FERRAND

Elsa et Nicolas Tardieu Ferrand

Cardet

Arpaillargues

Argilliers

DOMAINE DES VIEUX FOUDRES

Samuel et Claude Chardonnaud

Savignargues

Meynes

ÉLEVAGE DOMBRY

Thibault Dombry

Le Cailar

Gallician

CAVE COOPÉRATIVE GALLICIAN SIGNATURE

Jérémy Teissier

Manade Agnel

Mas les Hourtès
30740 Le Cailar
Courriel :
manadeagnel@gmail.com
Site : manadeagnel.com
Tél. : 06 12 33 57 48

PRODUITS EN VENTE SUR LE STAND :

- **Gardianne de taureau de Camargue AOP**
- **Saucisson de Taureau de Camargue**
- **Terrine de taureau**

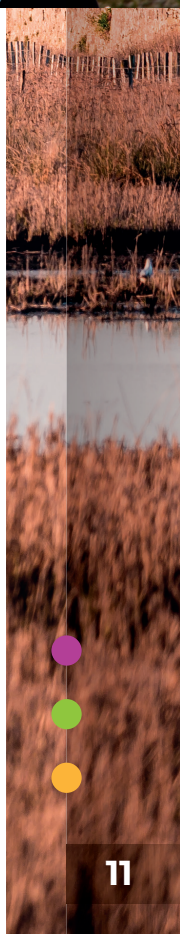
Marie Aguel

"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."



Cave Gallician Signature

128, avenue des Costières
30600 Gallician
Courriel : info@gallician.com
Site : gallician.com
Tél. : 04 66 73 13 78

PRODUITS EN VENTE SUR LE STAND :

- **Vin blanc, AOP Costières de Nîmes, Cuvée "La Muse"**
- **Vin rosé, AOP Costières de Nîmes, Cuvée "L'Égérie"**

Jérémy Teissier

"J'occupe actuellement le poste de président de la cave coopérative "Gallician Signature" créée en 1951 qui regroupe aujourd'hui 95 adhérents sur 1 100 ha et vinifie 65 000 hl dans la région des Costières de Nîmes.

Installée au cœur de la Petite Camargue, entre marais et plateaux, notre cave profite d'un terroir unique en bordure du Rhône, marqué par des galets roulés qui réchauffent le sol et des vents marins apportant une typicité particulière à nos vins.

Nous représentons ainsi un terroir d'excellence avec des hommes et des femmes engagés pour la qualité et l'environnement, 95 % de nos exploitations sont certifiées Haute Valeur Environnementale, bio ou les deux.

Unis par la passion et le respect du terroir, nous produisons des vins authentiques et variés : si les rosés ont forgé notre réputation, notre offre compte aujourd'hui près de 50 références, en AOP "Costières de Nîmes", IGP "Pays d'Oc" ou en vins sans indication géographique, dans les trois couleurs, tout en innovant pour répondre aux attentes du marché.

Nous incarnons à la fois tradition et viticulture d'avenir, et tous les vignerons qui écrivent aujourd'hui les nouvelles pages de notre histoire sont fiers de présenter leur savoir-faire au Salon International de l'Agriculture de Paris."

Domaine Tardieu Ferrand

1000, route d'Uzès,
30210 Argilliers
Courriel :
domainetardieuferrand@gmail.com
Site : domainetardieuferrand.com
Elsa : 06 27 75 21 61
Nicolas : 06 16 51 63 55

PRODUITS EN VENTE SUR LE STAND :

- **Vin rouge, IGP Pont du Gard, Cuvée "Les Garrigues"**
- **Vin blanc, IGP Pont du Gard, Cuvée "Les Garrigues"**

Elsa et Nicolas Tardieu Ferrand

"Créateurs du Domaine Tardieu Ferrand à Argilliers depuis 2015, nous réunissons notre expertise d'ingénieure-œnologue et d'œnologue pour élaborer des vins issus de l'agriculture biologique sur des terroirs certifiés Haute Valeur Environnementale.

Nous réalisons les vendanges exclusivement à la main, ce qui nous permet d'effectuer une sélection rigoureuse des raisins et de préserver la qualité des grappes.

La diversité de nos sols offre une gamme de vins riche, mais nous limitons volontairement notre production à 60 000 bouteilles par an afin de privilégier l'exigence et l'authenticité, favorisant ainsi des micro-cuvées singulières.

Près de 90 % de nos vins sont vendus directement à notre boutique, ce qui renforce les circuits courts et les liens avec nos partenaires locaux comme le Mas des Agriculteurs et l'association Gard aux chefs. Nous sommes aussi très fiers d'appartenir à des réseaux locaux forts : Bienvenue à la Ferme, Le Gard Militant du Goût, Vignerons Indépendants et Qualité Tourisme Occitanie.

Notre chai à barriques et nos cuves vitrées illustrent notre savoir-faire artisanal. Nous organisons régulièrement des événements conviviaux pour partager notre passion. Fidèles à nos valeurs, la participation au Salon International de l'Agriculture est pour nous une belle reconnaissance de notre travail."

La Ferme de l'Oustal des Parpagnas

855 route de Barafort Valleraube,
30140 Saint-Félix-de-Pallières
Courriel : nancyderuta13@gmail.com
Tél. : 06 03 25 42 91

PRODUITS EN VENTE SUR LE STAND :

- **Pélardon des Cévennes AOC**
- **Tomme de chèvre**

Nancy et Lucas Courtiol

"Bienvenue à la ferme de l'Oustal des Parpagnas à Saint-Félix-de-Pallières.
Nous sommes Nancy et Lucas Courtiol, jeunes éleveurs de chèvres laitières.
Nous avons créé cette exploitation en 2020, en partant de zéro. Il n'y avait ni clôtures, ni maisonnettes. Progressivement, nous avons tout construit pour accueillir nos chevrettes, et depuis 2022, nous avons commencé à vendre notre production de fromages.

Nous avons choisi d'élever plusieurs races de chèvres : des Alpines, des Saanens et des croisements Massif Central. Ce mélange apporte une diversité dans le goût de notre lait et de nos fromages. Nous cultivons cette diversité, car nous sommes convaincus que c'est un véritable atout.

Nos fromages, notamment nos pélardons au lait cru, ont du caractère.
C'est grâce à la diversité des races et au fait que nos chèvres pâturent tous les jours, ce qui influence la qualité et la richesse du lait. En mars 2024, nous avons obtenu l'AOP Pélardon. Ce label garantit la qualité et la reconnaissance de notre travail.

Cette année, nos produits ont été sélectionnés pour le Salon International de l'Agriculture de Paris. C'est une immense fierté pour nous. Avec si peu d'expérience, être reconnus à un tel niveau est un bonheur énorme. Ces moments nous poussent à continuer et à avancer malgré les difficultés, car ce métier est dur, mais nous l'adorons."

Domaine des Arnasseaux

421, chemin des Arnasseaux
30350 Cardet
Courriel :
domaine.des.arnasseaux@orange.fr
Facebook : Domaine des Arnasseaux
Tél. : 06 82 65 69 62

PRODUITS EN VENTE SUR LE STAND :

- **Vin rosé, IGP Cévennes, Cuvée "Perle de gris"**
- **Vin blanc, IGP Cévennes, Gewürztraminer**

Guilhem Peladan

"Le Domaine des Arnasseaux à Cardet est une entreprise familiale où, depuis cinq générations, nous cultivons 25 hectares de vigne, aujourd'hui en agriculture biologique.

Les sols typiques de marnes valanginiennes (mélange d'argile et de calcaire) et la proximité des massifs cévenols ont toujours favorisé la production de vins rosés, devenue au fil du temps une véritable spécialité pour nous.

Durant mes études en œnologie, j'ai eu un véritable coup de cœur pour les cépages alsaciens comme le Pinot Noir, le Riesling et le Gewürztraminer. Après mûre réflexion, j'ai décidé de les introduire sur le domaine afin d'innover, de surprendre les amateurs et de proposer des vins différents de ceux produits par les vignerons locaux.

L'un des axes majeurs du domaine concerne le travail engagé sur la restauration des cycles de l'eau. Je mène des actions concrètes afin de préserver la ressource hydrique et de favoriser le développement de la biodiversité.

Ce qui me passionne dans ce métier, c'est le partage avec le public : transmettre ma passion, mon savoir-faire et mettre en valeur les particularités de mon terroir, tout en offrant des expériences gustatives inédites.

Participer au Salon International de l'agriculture représente pour moi une grande première, un rêve d'enfant enfin réalisé ! Je ressens beaucoup de fierté et de joie à l'idée d'avoir été choisi cette année pour représenter les territoires et les spécialités du Gard."

Coopérative Origine Cévennes

Route de Valleraugue
30570 Saint-André-de-Majencoules
Courriel :
originecevennes@originecevennes.com
Site : oignon-doux-des-cevennes.fr
Tél. : 04 67 82 50 64

PRODUITS EN VENTE SUR LE STAND :

- **Oignon doux des Cévennes AOP**
- **Jus de pomme des Cévennes bio**
- **Confit d'oignon doux**

Gaël Martin et Philippe Boisson

"En 1991, quelques producteurs d'Oignons doux des Cévennes ont décidé de rassembler leurs compétences et leur expérience afin de créer une coopérative dédiée à la valorisation de leur produit. C'est ainsi qu'est née la SICA Oignon doux des Cévennes.

Installés à Saint-André-de-Majencoules, dans le Gard, nous formons aujourd'hui la coopérative "Origine Cévennes", qui regroupe une cinquantaine d'exploitations et emploie une vingtaine de salariés. Nous commercialisons principalement l'Oignon doux des Cévennes AOP, produit d'excellence, le seul oignon cultivé en terrasses et entièrement travaillé à la main.

Notre Oignon doux des Cévennes se distingue par sa saveur délicate, douce et sucrée, sans aucune amertume. Sa chair blanche et juteuse est particulièrement tendre, ce qui le rend idéal à consommer cru ou cuit.

La force de notre coopérative "Origine Cévennes" repose sur une solidarité quotidienne et une vision commune : cultiver des produits de qualité en Cévennes et partager les saveurs d'un terroir unique.

"Origine Cévennes", c'est bien plus qu'une coopérative ; c'est notre histoire, celle d'hommes et de femmes engagés et déterminés à faire rayonner un territoire précieux et trop souvent méconnu.

Participer au Salon International de l'Agriculture de Paris est pour nous une vitrine exceptionnelle qui valorise le savoir-faire de nos producteurs et renforce la notoriété de l'Oignon doux des Cévennes auprès des professionnels comme des consommateurs."

Élevage Dombry

Route de Nîmes,
30840 Meynes
Courriel :
thibault.dombry@laposte.net
Site : elevage-dombry.fr
Tél. : 06 40 34 98 91

PRODUIT EN VENTE SUR LE STAND :

- **Terrine d'agneau**

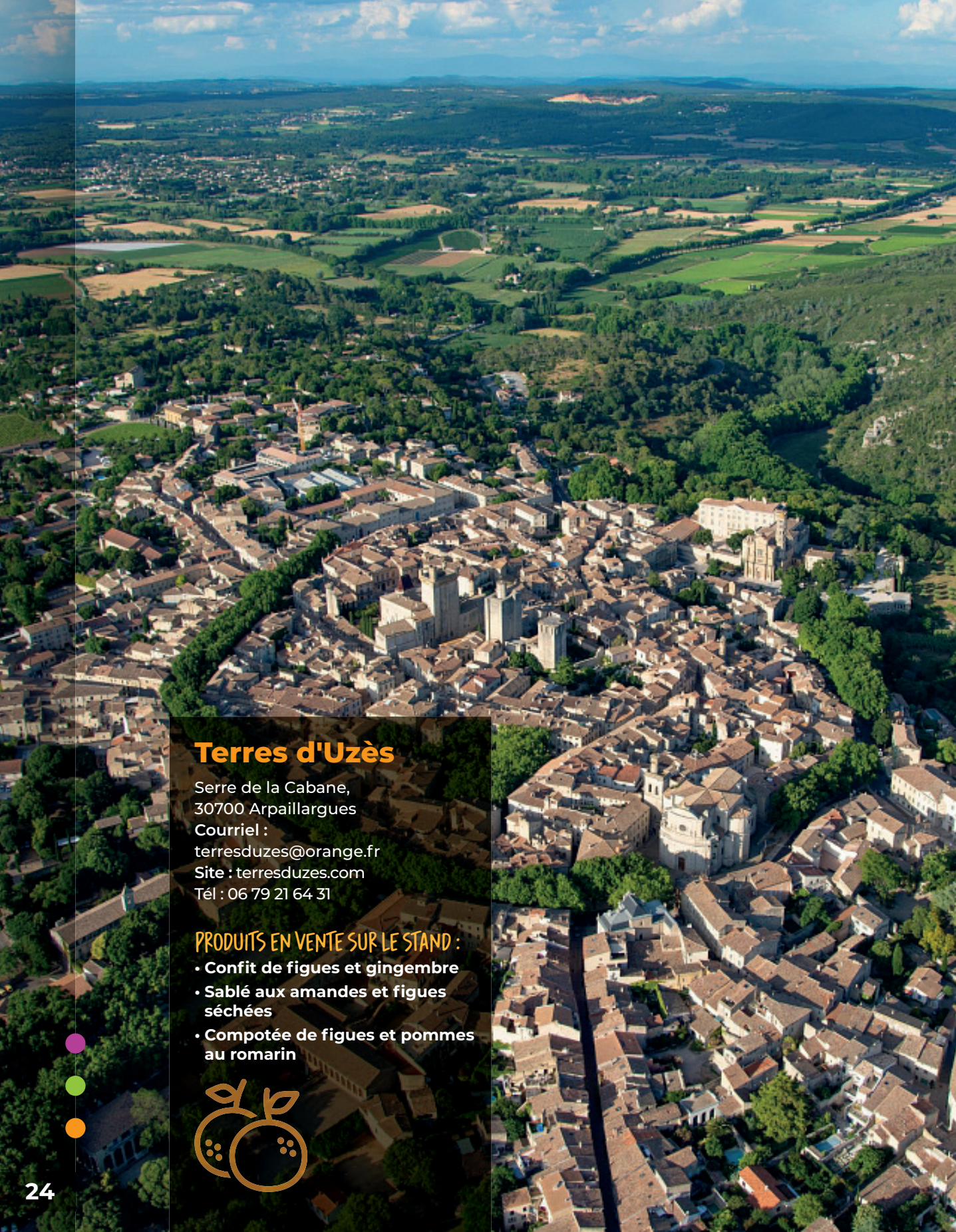
Thibault Dombry

"En 2019, ma compagne et moi avons décidé de nous installer en tant que primo-installants, c'est-à-dire sans reprendre une exploitation familiale. Bien que mes parents ne soient pas agriculteurs, j'ai toujours été entouré d'animaux, ce qui a nourri ma passion pour l'élevage.

Aujourd'hui, notre troupeau compte 300 brebis mères, et avec les agneaux, cela représente environ 600 têtes. Nous élevons exclusivement des Mérinos d'Arles, une race qui valorise à la fois la laine et la viande. Nos brebis pâturent entièrement en extérieur sur environ 150 hectares, répartis entre prairies et zones d'éco-pâturage.
De mai à octobre, nous pratiquons la transhumance en Haute-Savoie, un environnement idéal pour la gestation et la naissance d'agneaux robustes en octobre.

Notre exploitation est certifiée Haute Valeur Environnementale (HVE), reflétant notre engagement envers des pratiques agricoles durables. L'éco-pâturage, la transhumance et notre implication dans l'utilisation de panneaux photovoltaïques contribuent à une gestion raisonnée des ressources et à la préservation de l'environnement.

Nous faisons partie de plusieurs réseaux qui valorisent l'agriculture locale et durable : "Bienvenue à la Ferme", "Le Gard, Militant du Goût" et "Sud de France".
Ces collaborations nous aident à mieux faire connaître nos produits et à renforcer notre ancrage local. Participer au Salon International de l'Agriculture de Paris est une grande opportunité pour nous. C'est une occasion unique de valoriser notre travail, nos produits et le savoir-faire de notre département. Nous souhaitons pleinement vivre et partager ce moment important."



Terres d'Uzès

Serre de la Cabane,
30700 Arpaillargues
Courriel :
terresduzes@orange.fr
Site : terresduzes.com
Tél : 06 79 21 64 31

PRODUITS EN VENTE SUR LE STAND :

- **Confit de figues et gingembre**
- **Sablé aux amandes et figues séchées**
- **Compotée de figues et pommes au romarin**

Catherine & Pascal Roger

"Nous sommes exploitants agricoles à Arpaillargues, près d'Uzès, et pratiquons l'agriculture biologique depuis 2010.

En plus de la vigne, nos champs produisent : fruits, légumes, fleurs et plantes aromatiques méditerranéennes, cultivés et transformés sur place. Sous la marque Terres d'Uzès, nous fabriquons et vendons des spécialités artisanales variées : confitures, sirops, sorbets, confits, apéro-tartines, proposés en gammes sucrées, sucrées-salées et salées.

La qualité de nos produits artisanaux est fréquemment récompensée au concours "Gard Gourmand" et certifiée par des labels tels que "Le Gard, Militant du Goût", "Bienvenue à la Ferme", "Sud de France" et Bio.

Nos préparations, créées au fil des saisons, célèbrent les saveurs originales ou les accords raffinés de fruits, légumes, plantes aromatiques, épices et fruits secs. Nous proposons par exemple des sirops de thym, lavande, basilic, sureau, rose, figue, melon, grenadine, ainsi que des confitures inédites : abricot-lavande, figue-miel-amande, sureau-cerise, verveine-citron, et bien d'autres, déclinés aussi en sorbets et tartinades.

Nous privilégions la vente directe sur les marchés et dans des magasins locaux situés à moins de 60 km, ce qui nous aide à absorber les variations du secteur agricole tout en favorisant le circuit court vers le consommateur."

Le Château des Corrèges

Chemin de l'amandier, Carmes
30200 Sabran
Courriel :
contact@chateaudescorreges.com
Site : chateaudescorreges.com
Tél. : 06 65 07 25 39

PRODUITS EN VENTE SUR LE STAND :

- **Vin rouge AOP Côtes du Rhône, cuvée Tradition**
- **Vin blanc AOP Côtes du Rhône, cuvée Tradition**

Pierre Vidal

"Le domaine du Château des Corrèges a été créé en 1950 sur le hameau de Carmes, près de Sabran dans le Gard. Je suis à la tête de la quatrième génération de cette exploitation viticole familiale.

Le domaine s'étend sur 27 hectares de sols argilo-sableux, apportant fraîcheur et belle acidité aux cépages cultivés. En blanc, on travaille les cépages viognier et grenache blanc, pour le rosé on utilise le grenache et le cinsault en pressé direct et pour le rouge on cultive de la syrah, du grenache carignan, et un peu de merlot également pour les Vins de France. Nos hectares sont majoritairement en appellation Côtes du Rhône, avec 1,5 hectare dédié aux mono-cépages en Vins de France.

Un des grands avantages du domaine est que ses 27 hectares sont d'un seul tenant, à seulement 2 ou 3 kilomètres de la cave, ce qui facilite les vinifications et permet une meilleure gestion de la production.

Depuis mon enfance, j'ai rêvé de ce métier. Voir mon père travailler la terre m'a toujours passionné. J'espère que cet amour se ressent dans nos vins. Chaque jour est différent, mais ce qui est beau, c'est que tout ce que nous faisons, de la taille en hiver à la vendange en automne, vise un seul objectif : produire un vin qui raconte notre terroir. Ce lien avec la vigne et le vin est ce qui me motive chaque matin.

Cette année, j'ai la chance de participer au Salon International de l'Agriculture de Paris, un véritable rêve d'enfant, et je relève ce défi avec grand plaisir."

Domaine des Vieux Foudres

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

PRODUITS EN VENTE SUR LE STAND :

- **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"."

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". L'élevage des chevaux de Camargue est absolument indissociable de celui du taureau. 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.

SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

HALL 6
ALLÉE F - STAND N°26

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

- **GUÉPARD DU CLAUD**
  Étalon Champion de Race - 2025
  Naisseur Joël Luhring
  Propriétaire Frédéric BON à Arles (13)
- **IRONI DES PAVILLONS**
  Jument Championne de Race - 2025
  Naisseur Julien et Amélie Chaptal
  Propriétaire Bastien FOUR
  aux Saintes-Maries-de-la-Mer (13)
- **KARTOUCHE DE LISTEL**
  Jument Championne des 4 ans et plus - 2025
  Naisseur Domaine Royal de Jarras,
  Propriétaires Elodie DUPLISSY et
  Andréa SABATIER à Aigues-Mortes (30)
  Cette jument participera au Trophée National des Chevaux et Poneys de Races Reconnues
- **GRANIT DES PRÉVOTS**
  Étalon
  Propriétaire-Naisseur Manade COLOMBET
  au Paluds-de-Noves (13)

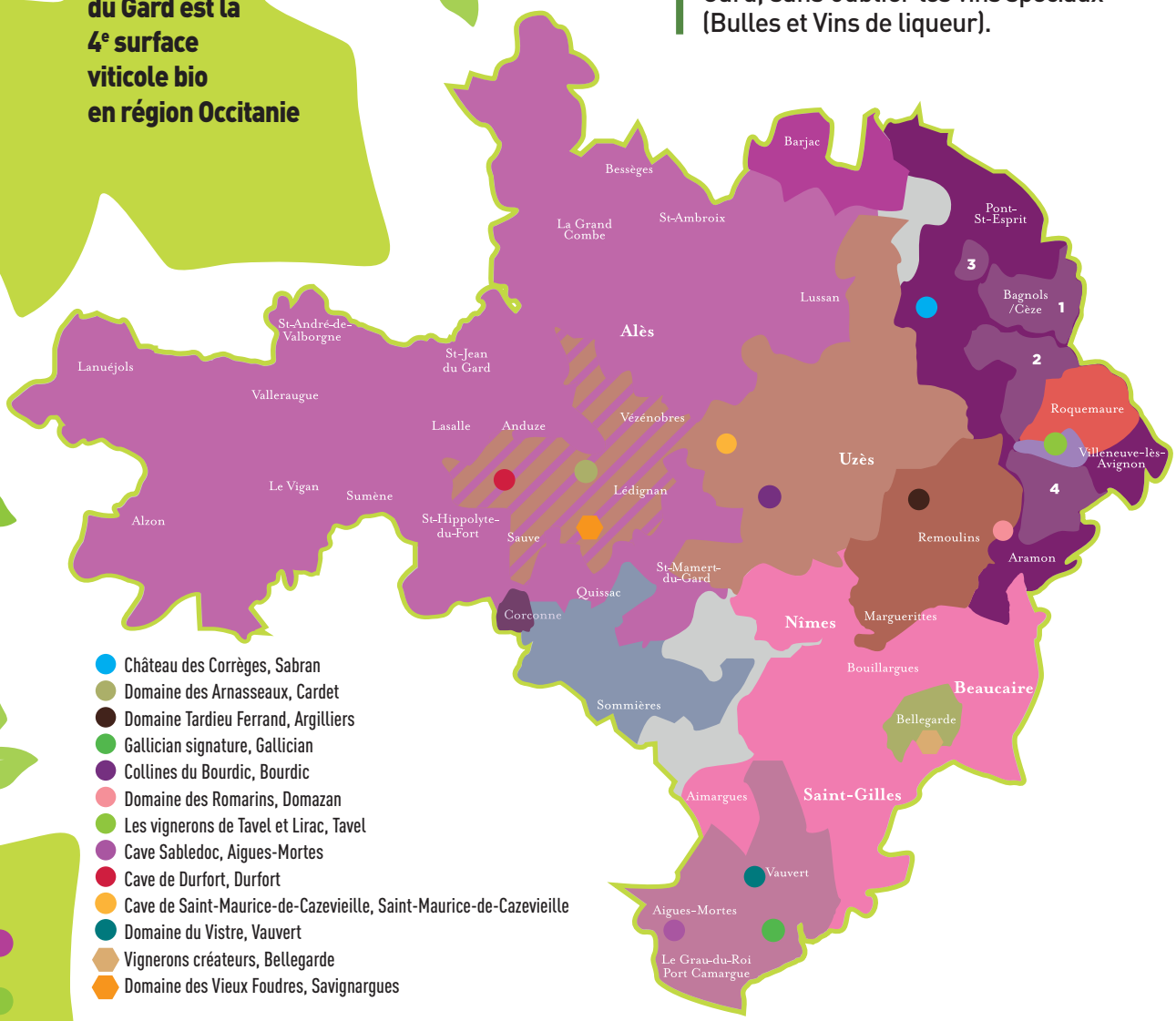
Dégustez les vins

ISSUS DE NOS TERROIRS LABELLISÉS

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 18 vins rouges, blancs et rosés de 13 domaines labellisés : AOP Côtes-du-Rhône, Duché d'Uzès, Sable de Camargue, Tavel, Costières de Nîmes, ou IGP Cévennes, Gard, Pays d'Oc et Côteaux du Pont du Gard, sans oublier les vins spéciaux (Bulles et Vins de liqueur).

LE SAVIEZ-VOUS ?

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



L'AOP/AOC Côtes-du-Rhône Villages
1 Chusclan
2 Laudun
3 Saint-Gervais
4 Signargues

L'AOP/AOC Côtes du Vivarais
L'AOP/AOC Duché d'Uzès
L'AOP/AOC Lirac
L'AOP/AOC Côtes-du-Rhône
L'AOP/AOC Tavel

L'AOP/AOC Costières de Nîmes
L'AOP/AOC Languedoc
L'AOP/AOC Pic Saint-Loup
L'AOP/AOC Clairette de Bellegarde
L'AOP/AOC Sable de Camargue

L'IGP Cévennes
L'IGP 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 !

SUR LE STAND

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 tire 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.

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 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.

Nos ambassadeurs

Les apprentis et stagiaires des formations des MAISONS FAMILIALES RURALES DU GARD

La Fédération territoriale Occitanie-Méditerranée des Maisons familiales rurales (MFR), compose un réseau d'associations faisant partie de l'Économie sociale et solidaire (ESS). L'ensemble des MFR du territoire propose des formations par alternance répondant aux besoins du territoire. Ce sont des établissements sous contrat avec le Ministère de l'agriculture mais aussi des Centres de formation d'apprentis (CFA) ainsi que des organismes de formation continue.

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 RÉSIDENTIELLE** qui permet une expérience de la vie en collectivité
- une **AMBIANCE ÉDUCATIVE FAMILIALE**

Les Maisons familiales rurales forment chaque année en France plus de 90 000 jeunes et adultes, principalement de la 4e au BAC +5. 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.

MFR
CULTIVONS LES RÉUSSITES

Une fédération territoriale dans le Gard :
mfr-occitanie-mediterranee.com

sur le stand

LA CHAMBRE D'AGRICULTURE

"La crise agricole dans laquelle est engluée notre agriculture méditerranéenne ne doit pas nous faire perdre de vue l'objectif du Salon de l'Agriculture.

La profession a exprimé ses nombreuses revendications. Nul doute que la grogne portera au-delà du prochain Salon parisien. Ne soyons pas dupes. Mais, quoi qu'il en soit le Salon reste un temps de construction, d'annonces et de dialogue positif pour notre agriculture. Nous y rencontrons des centaines de milliers de visiteurs, qu'il faudra une nouvelle fois savoir séduire et convaincre.

Les sujets ne manquent pas... Et s'effacer de la porte de Versailles n'apporterait absolument rien de positif pour notre agriculture et pour nos agriculteurs. À ce titre, je salue l'engagement constant du Conseil départemental du Gard à nos côtés pour soutenir les exploitants. La présence des agriculteurs du Réseau Bienvenue à la Ferme à Paris permettra de proposer ce que nous avons de meilleur, car je suis convaincue que le salut de notre agriculture passera par l'alimentation. Valoriser notre assiette et le vin dans notre verre... Convaincre autour des enjeux sanitaires et économiques d'une production française saine Bio ou sous Label sera un des objectifs de cette édition 2026. Et repousser s'il en était encore besoin les produits du MERCOSUR...".

Magali Saumade,
Présidente de la Chambre d'agriculture du Gard

BIENVENUE À LA FERME

"L'agriculture française traverse aujourd'hui l'une des plus graves crises de son histoire. Notre souveraineté alimentaire est en danger et il nous revient de sensibiliser les décideurs publics comme l'opinion à l'urgence de la préserver. Elle est le socle indispensable de la vie de nos territoires, aujourd'hui comme pour les générations futures.

À l'heure où le SIA 2026 s'apprête à ouvrir ses portes, amputé de la présence des bovins en raison du contexte sanitaire, la vie agricole, elle, ne s'arrête pas. Au contraire : elle se réinvente, s'organise et continue d'avancer avec détermination.

Grâce au soutien du Conseil départemental du Gard et de sa présidente, Françoise Laurent-Perrigot, notre département pourra une nouvelle fois faire rayonner son savoir faire au Salon de l'Agriculture. Cet événement unique au monde reste un lieu rare de rencontre, de dialogue et de partage entre agriculteurs et citoyens.

Une délégation d'une dizaine d'agricultrices et d'agriculteurs du réseau Bienvenue à la ferme ou membres de coopératives agricoles incarnera physiquement cette dynamique, en portant nos couleurs et en partageant la diversité de notre agriculture.

Cette édition est également marquée par un partenariat fort avec le **Mas des Agriculteurs**, dont la présence sur notre stand renforce l'impact de la vitrine gardoise. Avec une offre de boutique en ligne de **3 000 producteurs** et **7 500 références**, le Mas des Agriculteurs offre un prolongement naturel entre la rencontre sur le Salon et l'achat direct de produits gardois tout au long de l'année. Un allié essentiel pour valoriser concrètement notre agriculture, ici à Paris comme sur notre territoire.

Le Gard n'a pas l'intention de laisser les géants de l'agroalimentaire occuper seuls les allées du Salon International de l'Agriculture. Nous disposons d'une agriculture locale riche, diversifiée, exigeante et fièrement défendue. Avec le Mas des Agriculteurs, nous porterons haut cette ambition : faire rayonner l'excellence gardoise à Paris, avec conviction, fierté et persévérance."

Patrick Viala,
Président du réseau Bienvenue à la Ferme Gard
Président du Mas des Agriculteurs

Les animations SUR LE STAND

3 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 trois Sites remarquables du goût qui mettent en valeur trois unités paysagères typiques allant des Cévennes aux rives du Rhône.

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 leurs produits emblématiques à la dégustation.

DÉCOUVREZ LE GARD et ses 3 Sites remarquables du goût

Côté dégustation :

LUNDI 23 FÉVRIER DE 9H À 12H :

Le Site remarquable du goût Olivettes du pays de Nîmes

LUNDI 23 FÉVRIER DE 14H À 17H :

Le Site remarquable du goût Figues de Vézénobres

JEUDI 26 FÉVRIER DE 9H À 12H :

Le Site remarquable du goût Vin de Tavel et ses savoir-faire

ASSOCIATION DES PRODUCTEURS DE CHÂTAIGNES DES CÉVENNES AOP

Le châtaignier est l'emblème des Cévennes, autour de 1850 la châtaigne devient la base de l'alimentation de la population cévenole. Après avoir connu un long déclin, la culture de la châtaigne connaît aujourd'hui une nouvelle dynamique. Depuis janvier 2023, la châtaigne des Cévennes bénéficie d'une AOP et s'impose désormais comme un élément incontournable du patrimoine agricole et gastronomique du Gard. L'Association des producteurs de Châtaignes des Cévennes AOP, viendra sur le stand Le Gard, vous faire découvrir les richesses de ce fruit emblématique. Venez échanger avec des producteurs passionnés et partager un moment convivial autour de ce produit d'exception.

Côté dégustation :
JEUDI 26 FÉVRIER DE 14H À 17H :
Association des producteurs de Châtaignes des Cévennes AOP

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.

Côté ambiance :
Tentez l'expérience sur le stand Le Gard,
MARDI 24 FÉVRIER DE 9H À 12H :
Réalité virtuelle avec la Fédération française de la course camarguaise

FFCC
Fédération Française de la Course Camarguaise

MAGASIN DE PRODUCTEURS LOCAUX
Le MAS des agriculteurs
3000 producteurs
7500 produits du Gard
MILITANT DU GOÛT
RETROUVEZ NOTRE SÉLECTION
lemasdesagriculteurs.fr/sia

Le MAS des agriculteurs

MAGASIN DE PRODUCTEURS LOCAUX

Le Mas des agriculteurs : PREMIER MILITANT DU GOÛT !

Plus qu'un simple marché, le Mas des Agriculteurs est un véritable point de rencontre où producteurs locaux, consommateurs engagés et partenaires partagent une même passion pour le terroir gardois. Au Mas des Agriculteurs, TOUT LE GARD EST LÀ !

LE MAS DES AGRICULTEURS, VITRINE DU TERROIR GARDOIS

Implanté à Nîmes, le Mas des Agriculteurs est un lieu vivant, **ouvert à toutes celles et ceux qui souhaitent mieux consommer**. On y vient pour découvrir les produits du territoire, rencontrer les agriculteurs, échanger autour des savoir-faire et goûter à **la diversité des saveurs locales**.

Créé en 2019 par la Chambre d'Agriculture avec l'aide du Conseil départemental du Gard et de la Région Occitanie, ce lieu authentique s'est rapidement imposé comme une référence incontournable pour consommer autrement.

LE PLUS GRAND MAGASIN DE PRODUCTEURS DU GARD

Le Mas des Agriculteurs réunit aujourd'hui **plus de 3000 agriculteurs et producteurs**. Il propose plus de **7500 références** issues des filières du Gard : fruits, légumes, viandes, fromages, vins, miels, huiles d'olive et de nombreuses spécialités du territoire.

En complément, **sa boutique en ligne permet d'élargir l'accès à cette offre et faire rayonner les produits gardois** auprès d'un public toujours plus large.

En garantissant **des prix justes et équitables**, le Mas des Agriculteurs agit concrètement pour **une meilleure rémunération du travail des producteurs**, pour encourager le circuit court et pour consommer local et de saison. Le Mas des Agriculteurs, **c'est ça être GARDIVORE !**

Patrimoine & 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 : Aumessas, Barjac, Lussan, Vézénobres, Sauve, Dourbies*
  - *VILLES ET PAYS D'ART ET D'HISTOIRE : Beaucaire, Nîmes, Uzès*
  - *PETITE CITÉ DE CARACTÈRE : Castillon-du-Gard, Sommières, Vénéjan*
- *Train à vapeur*
- *Arènes*
- *Parc de loisirs, Tourisme technique*
- *Loisirs automobile*
- *Parcours touristique*
- *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)

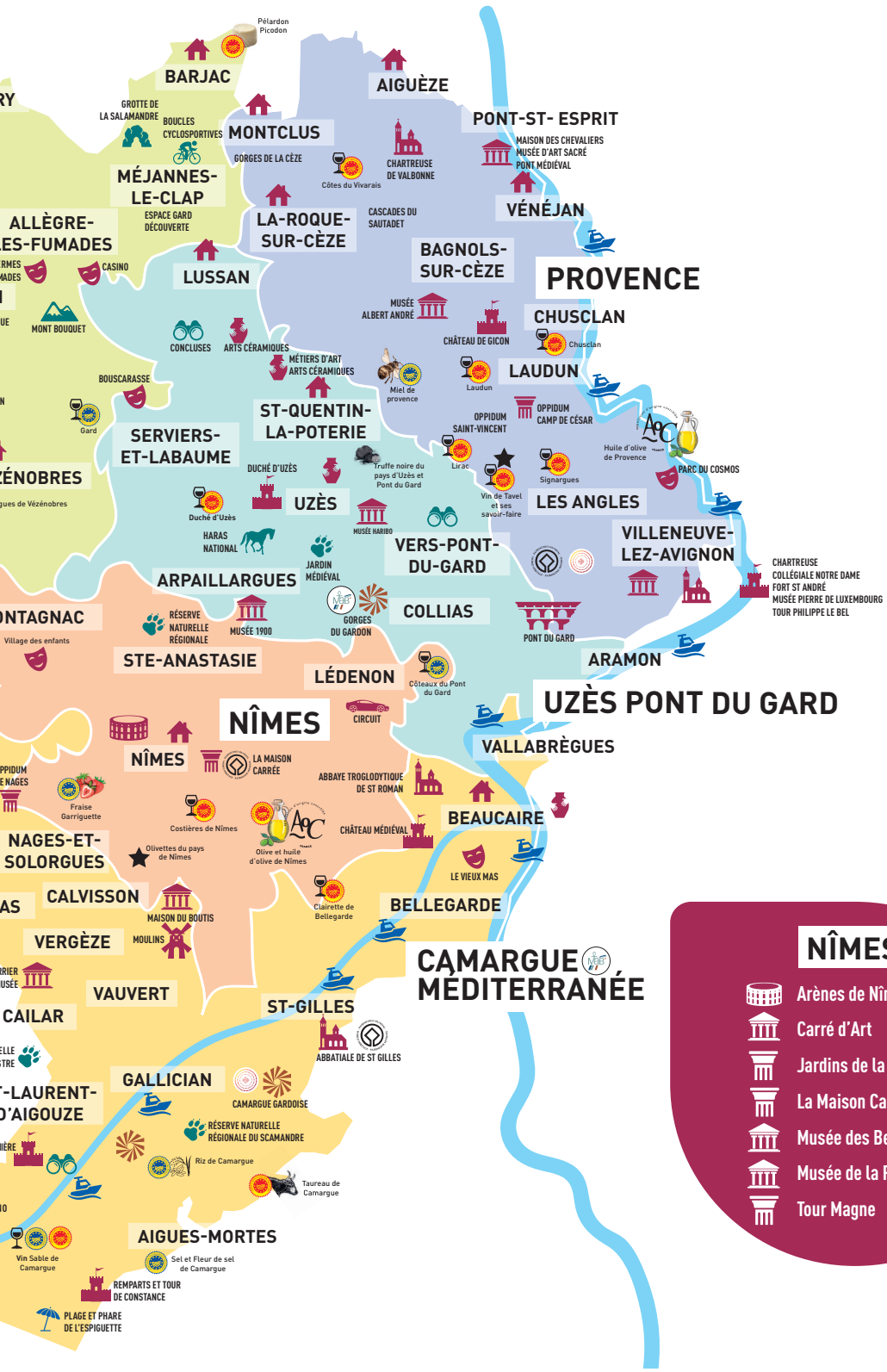
PRODUIT DU TERROIR
Indication géographique protégée (IGP)

VIN
Appellation d'origine contrôlée ou protégées (AOC-AOP)

VIN
Indication géographique protégée (IGP)

AUTRES SPÉCIALITÉS GARDOISES :

L'aigrillade 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 sucrée d'Aigues-Mortes
La Gardianne de taureau
Les pains gardois Raspaillou (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


Pélardon Picodon
BARJAC
GROTTE DE LA SALAMANDRE
BOUCLES CYCLOSPORTIVES
MONTCLUS
GORGES DE LA CÈZE
MÉJANNES-LE-CLAP
ESPACE GARD DÉCOUVERTE
ALLÈGRE-LES-FUMADES
CASINO
MONT BOUQUET
LUSSAN
CONCLUSES
ARTS CÉRAMIQUES
BOUSCARASSE
Gard
SERVIERS-ET-LABAUME
ZÉNOBRES
Duché d'Uzès
HARAS NATIONAL
DUCHÉ D'UZÈS
UZÈS
MUSÉE HARIBO
JARDIN MÉDIÉVAL
ARPAILLARGUES
ONTAGNAC
Village des enfants
RÉSERVE NATURELLE RÉGIONALE
MUSÉE 1900
STE-ANASTASIE
NÎMES
NÎMES
LA MAISON CARRÉE
CIRCUIT
Fraise Garriguette
Costières de Nîmes
Olive et huile d'olive de Nîmes
Olivettes du pays de Nîmes
NAGES-ET-SOLORGUES
CALVISSON
MAISON DU BOUTIS
MOULINS
VERGÈZE
VAUVERT
CAILAR
ST-LAURENT-D'AIGOUZE
GALLICIAN
CAMARGUE GARDOISE
RÉSERVE NATURELLE RÉGIONALE DU SCAMANDRE
Riz de Camargue
Taureau de Camargue
Vin Sable de Camargue
AIGUES-MORTES
Sel et Fleur de sel de Camargue
REMPARTS ET TOUR DE CONSTANCE
PLAGE ET PHARE DE L'ESPIGUETTE
AIGUÈZE
PONT-ST- ESPRIT
MAISON DES CHEVALIERS MUSÉE D'ART SACRÉ PONT MÉDIÉVAL
CHARTREUSE DE VALBONNE
Côtes du Vivarais
VÉNÉJAN
CASCADES DU SAUTADET
LA-ROQUE-SUR-CÈZE
BAGNOLS-SUR-CÈZE
PROVENCE
MUSÉE ALBERT ANDRÉ
CHÂTEAU DE GICON
CHUSCLAN
Chusclan
LAUDUN
Laudun
MÉTIERS D'ART ARTS CÉRAMIQUES
Miel de provence
ST-QUENTIN-LA-POTERIE
OPPIDUM SAINT-VINCENT
OPPIDUM CAMP DE CÉSAR
Lirac
Truffe noire du pays d'Uzès et Pont du Gard
Vin de Tavel et ses savoir-faire
Signargues
Huile d'olive de Provence
PARC DU COSMOS
LES ANGLES
VILLENEUVE-LEZ-AVIGNON
CHARTREUSE
COLLÉGIALE NOTRE DAME
FORT ST ANDRÉ
MUSÉE PIERRE DE LUXEMBOURG
TOUR PHILIPPE LE BEL
VERS-PONT-DU-GARD
COLLIAS
GORGES DU GARDON
PONT DU GARD
ARAMON
Côteaux du Pont du Gard
LÉDENON
UZÈS PONT DU GARD
VALLABRÈGUES
ABBAYE TROGLODYTIQUE DE ST ROMAN
BEAUCAIRE
CHÂTEAU MÉDIÉVAL
LE VIEUX MAS
BELLEGARDE
Clairette de Bellegarde
CAMARGUE MÉDITERRANÉE
ST-GILLES
ABBATIALE DE ST GILLES
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 et

La Charcutière 10€

Caillettes aux herbes *par la Boucherie Cuadrado à Vallabrègues*
Noix de taureau séchée *par l'Olivette Camarguaise à Saint-Gilles*
Jambon sec des Costières *par la Ferme Beauregard à Marguerittes*
Terrine d'agneau *par l'Elevage Dombry à Meynes*
Saucisson de Taureau de Camargue *par la Manade Agnel au Cailar*
Oignon doux des Cévennes
par la Coopérative Origine Cévennes à Saint-André-de-Majencoules
Olives vertes de Nîmes *par la Coop des 2B à Beaucaire*
Pain Raspaillou *par la Boulangerie Digé à Nîmes*

La Gardoise 10€

Pélardon des Cévennes
par la Ferme de l'Oustal des Parpagnas à Saint-Félix-de-Pallières
Tomme de chèvre
par la Ferme de l'Oustal des Parpagnas à Saint-Félix-de-Pallières
Brandade de morue *par la Nîmoise à Nîmes*
Tapenade verte *par le Domaine de Pierredon à Estézargues*
Confit de figues et gingembre *par Terres d'Uzès à Arpaillargues*
Pain Raspaillou *par la Boulangerie Digé à Nîmes*

La Gardianne 10€

Gardianne de taureau de Camargue *par la Manade Agnel au Cailar*
Riz de Camargue IGP triade *par Canavere à Saint-Gilles*
Pain Raspaillou *par la Boulangerie Digé à Nîmes*

La Nîmoise 10€

La Boucade gardoise *par la Boucherie du Pont à Remoulins*

La Gourmande 8€

Fondant à la châtaigne
par le Domaine Lous Camps aux Plantiers
Sablé aux amandes et figues séchées
par Terres d'Uzès à Arpaillargues
Compotée de figues et pommes au romarin
par Terres d'Uzès à Arpaillargues
Café torréfié *par le Café Gorille à Calvisson*

nos boissons

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

MAGASIN DE PRODUCTEURS LOCAUX
Le MAS des agriculteurs
3000 producteurs
7500 produits du Gard
MILITANT DU GOÛT
RETROUVEZ NOTRE SÉLECTION
lemasdesagriculteurs.fr/sia

Jus 3€ le verre / 7€ la bouteille

Jus de pommes des Cévennes, *Coopérative Origine Cévennes, Saint-André-de-Majencoules*

Vins doux 4€ le verre / 20€ la bouteille

Cartafigue, *Domaine des Vieux Foudres, Savignargues*
Cartagène ambrée, *Domaine des Vieux Foudres, Savignargues*

Blanc pétillant 4€ le verre / 20€ la bouteille

Mille Bulles, *Les Vignerons Créateurs, Bellegarde*

Blancs 4€ le verre / 20€ la bouteille

Tradition, AOP Côtes du Rhône, *Château des Corrèges, Sabran*
Gewürztraminer, IGP Cévennes, *Domaine des Arnasseaux, Cardet*
Les Garrigues, IGP Pont-du-Gard, *Domaine Tardieu Ferrand, Argilliers*
La Muse, AOP Costières de Nîmes, *Gallician Signature, Gallician*
Chardonnay Héritage, IGP Pays d'Oc, *Cave des Collines du Bourdic, Bourdic*
Juste, AOP Duché d'Uzès, *Cave de Durfort, Durfort*

Rosés 4€ le verre / 20€ la bouteille

Perle de gris, IGP Cévennes, *Domaine des Arnasseaux, Cardet*
L'Égérie, AOP Costières de Nîmes, *Gallician signature, Gallician*
Royale, AOP Tavel, *Les vignerons de Tavel et Lirac, Tavel*
Dune gris, AOP Sable de Camargue, *Cave Sabledoc, Aigues-Mortes*

Rouges 4€ le verre / 20€ la bouteille

Tradition, AOP Côtes du Rhône, *Château des Corrèges, Sabran*
Les Garrigues, IGP Pont-du-Gard, *Domaine Tardieu Ferrand, Argilliers*
"C", IGP Gard, *Domaines des Romarins, Domazan*
Poujol Lacoste, IGP Cévennes, *Cave de Saint-Maurice-de-Cazevieille, Saint-Maurice-de-Cazevieille*
Gladiateur, AOP Costières de Nîmes, *Domaine du Vistre, Vauvert*

Café 1,50€

3ÈME
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 Raspaillou, 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.

8 PROJETS ALIMENTAIRES TERRITORIAUX LABELLISÉS DANS LE GARD.

MILITANT DU GOÛT · Occitanie Sud de France · BIENVENUE à la ferme · MFR CULTIVONS LES RÉUSSITES · CHAMBRE D'AGRICULTURE GARD · CMA Chambre de Métiers et de l'Artisanat · CCI GARD · CIVAM FÉDÉRATION du GARD