

Les Escapades Gourmandes

	Titre animation	étape	Commune	lieu	Horaires	Date	Structure animatrice	Nom de l'exploitation	Type de production(s)	Texte d'accroche (environ 30 mots -ou 200 caractère-s)	Public	Nombre de km à parcourir	Niveau de difficulté *	Contact et modalités d'inscription
1	Saint-Just et Vacquières et ses Essentielles....	Accueil et départ du circuit à vélo visite producteur Fin de circuit vélo	Saint-Just et Vacquières	Distillerie Bel Air, 30580 Saint-Just et Vacquières	9h-12h30	21/09/2024	Sentiers Vagabonds	Distillerie Bel Air	Distillerie	Après une balade en VAE en garrigue pour en découvrir la flore, nous serons accueillis à la distillerie bel air pour plonger dans le monde olfactif des huiles essentielles	à partir de 12 ans	15 km max	Carrouteux, un peu de dénivelé : niveau intermédiaire	tél : 04 66 60 24 16 10 € par participant Vélos mis à dispositions
2	Un voyage épicé ...	Accueil et départ du circuit à vélo visite producteur Fin de circuit vélo	Méjannes-lès-Alès	484, avenue Émile Antoine 30340 Méjannes-lès-Alès	9h-12h30	15/10/2024	Sentiers Vagabonds	Arcadie	Epices et plantes	Une balade à vélo en garrigue nous emmènera à la découverte d'Arcadie : une production d'épices et de plantes 100% bio, issus d'une démarche respectant l'Homme et la planète.	à partir de 12 ans	15 km max	Carrouteux, un peu de dénivelé : niveau intermédiaire	sentiersvagabondsapn@gmail.com tél : 04 66 60 24 16 10 € par participant Vélos mis à dispositions Nombre de places limité
3	En route vers les bienfaits de la spiruline	Accueil et départ du circuit à vélo visite producteur Fin de circuit vélo	Alès - Saint Christol les Alès	Départ : parking du champ de foire - Alès -> parc du Rouret - Saint Christol les Alès -> Site de spiruline Arc-en-ciel Site de spiruline Arc-en-ciel Parking champ de foire - Alès	9h-12h30	09/06/2024	Sentiers Vagabonds	Ferme Arc en Ciel	Spiruline	Une balade autour d'Alès pour découvrir la riche biodiversité et pédaler en toute sérénité grâce à l'assistance électrique. Nous ferons étape chez Franck et Emilie pour découvrir leur exploitation « la spiruline arc en ciel »	à partir de 12 ans	15 km	Pas de Difficultés	sentiersvagabondsapn@gmail.com tél : 04 66 60 24 16 10 € par participant Vélos mis à dispositions Nombre de places limité
4	Juste un p'tit tour	Accueil et départ du circuit à vélo visite producteur visite producteur Fin de circuit vélo	Lézan, Massillargues-Attuech et Tornac,	Lézan, Massillargues-Attuech et Tornac,	9h-12h30	08/06/2024	Pierre, Feuille, Cigale	Mas de Seren La ferme de Pelissou	Viticulture production laitière	Entre garrigue et rivière, la plaine du Gardon offre une variété de paysages et un contraste de productions agricoles. Au cours d'une balade à vélo, venez découvrir deux producteurs locaux et déguster des fromages et vins produits dans le respect de l'environnement.	à partir de 12 ans	20 km	Parcours vélo avec un peu de dénivelé - niveau intermédiaire VTT	Victor André : 06 88 25 00 48 / contact@pierrefeuillecigale.com 10 € par participant Vélos mis à dispositions Nombre de places limité
5	Il était une fois un Champignon et une châtaigne ...	Accueil et départ du circuit à vélo visite producteur Fin de circuit vélo	Saint Bonnet de Salindrinque	Saint Bonnet de Salindrinque	9h-12h30	01/11/2024 (fête de la châtaigne)	Pierre, Feuille, Cigale	Champisud	Champignon et châtaigne	Au coeur de la vallée de la Salendrinque et de ses affluents, une production de champignon interpelle par ses méthodes aussi simples qu'efficaces. Qu'est ce qu'un champignon ? Qu'est ce qu'un arbre ? Quelles sont les interactions entre eux et comment produire des champignons ? Une balade à vélo en Piémont cévenol pour découvrir autrement l'environnement !	à partir de 12 ans	24km 420m réchap.possible	Parcours vélo avec un peu de dénivelé - niveau intermédiaire VTT	Victor André : 06 88 25 00 48 / contact@pierrefeuillecigale.com 10 € par participant Vélos mis à dispositions Nombre de places limité
6	Un tour des produits de notre terroir en trott'	Visite producteur/artisan 2 Atelier cuisine et repas Accueil et visite producteurs - passage par des sentiers d'Alès agglo	Vézénobres/Martignargues	Domaine des Luces + moulin paradis Maison de la Figue Départ de la maison de la figue vers les Terres de Roumassouze puis retour à la maison de la figue	9h-12h30 12h30-14h30 14h30-18h	11-sept.	Trottin'Gard Cuisinier Nomade CoGard	Domaine des Luces Maison de la Figue Terres de Roumassouze	Olives Agroforesterie	Nous débuterons la journée par la découverte des légumes produits sur les Terres de Roumassouze : entre pratiques agricoles et forestières respectueuses de l'environnement. Sur le chemin, nous en profiterons pour observer la biodiversité et le monde sauvage associé à un tel endroit. Nous serons ensuite accueillis par Thomas Morin, chef français, qui proposera un atelier cuisine "instinctive" fondée sur des bases techniques culinaires fondamentales et incontournables à partir de produits locaux et de saison. Suite à une dégustation des plats préparés à l'heure du midi, nous terminerons l'après-midi par une balade en trottinette électrique en compagnie de Philippe. Il nous emmènera, entre autres, au Domaine des Luces pour une visite du chai et une dégustation d'huiles d'olives du moulin et des vins du domaine.	à partir de 12 ans	20-30 km	Pas de Difficultés	Maison de la Nature et de l'Environnement Pôle Culturel et Scientifique 155 faubourg de Rochebelle 30100 Alès contact@cpiegard.fr 04 66 52 61 38 25 € par participant Trottinettes électriques mises à dispositions Nombre de places limité
7	Mi figue-mi brasserie	Accueil et visite producteurs - passage par des sentiers d'Alès Agglo Atelier cuisine et repas visite producteur/artisan 2	Vézénobres, Ribautel-Tavernes	Maison de la Figue Maison de la Figue Brasserie Triple A, Ribautel-Tavernes Vézénobres	9h-17h30	04-sept.	CoGard Envie d'Environnement Trottin'Gard	Maison de la Figue Maison de la Figue Brasserie Triple A	Figue Brasserie	Nous débuterons la journée par une balade sur les sentiers de Vézénobres, village médiéval de caractère du Gard pour rejoindre la maison de la figue. Situé dans les soubassements du Château de Girard pour une immersion à la découverte de cet arbre emblématique du bassin méditerranéen. Nous serons ensuite accueillis par Eric Gannevalle, chef français, qui proposera un atelier cuisine savoureuse à partir de produits locaux et de saison. Suite à une dégustation des plats préparés à l'heure du midi, nous terminerons l'après-midi par une balade en trottinette électrique en compagnie de Philippe. Il nous emmènera, à travers garrigue et plaines agricoles vers la brasserie Triple A, à Ribautel-Tavernes. Nous serons alors accueillis par Geoffrey, pour une visite des installations et une dégustation !	à partir de 12 ans	20-30 km	Pas de Difficultés	Maison de la Nature et de l'Environnement Pôle Culturel et Scientifique 155 faubourg de Rochebelle 30100 Alès contact@cpiegard.fr 04 66 52 61 38 25 € par participant Trottinettes électriques mises à dispositions Nombre de places limité
8	La ronde des saveurs de malataverne	Accueil et départ du circuit en trottinette visite producteur 2 circuit trottinette Atelier smoothie Atelier cuisine	Alès-Cendras	Alès - pôle culturelle de rochebelle Cendras Cendras - Alès Alès - pôle culturelle de rochebelle Alès - pôle culturelle de rochebelle	9h-12h 12h-12h30 12h30-14h30	21/09/2024	Trottin'Gard Petit Déb Envie d'Environnement	le jardin vivant de jonathan	maraichage	Sur la commune de Cendras se trouve les jardins vivant de Jonathan dont la devise est de viser à "nourrir le sol plutôt que les plantes"... vous découvrirez ,au détour d'un circuit en trottinette tout terrain, les secrets de cet agriculteur passionné installé depuis 2017 sur la commune. A la suite de ce circuit vous serez invité à déguster un bon jus de fruits créé à la force de vos jambes : l'occasion de flâner et continuer les échanges autour des fruits et légumes gardois, Enfin, pour terminer cette journée, vous serez accueilli par Eric Gannevalle, chef français, et responsable du restaurant "sous le chêne, qui proposera un atelier de cuisine savoureuse à partir de produits 100% locaux et de saison : place ensuite à la dégustation de vos plats !	à partir de 12 ans			Maison de la Nature et de l'Environnement Pôle Culturel et Scientifique 155 faubourg de Rochebelle 30100 Alès contact@cpiegard.fr 04 66 52 61 38 25 € par participant Trottinettes électriques mises à dispositions Nombre de places limité

9	Des cochons et des vignes en harmonie!	Accueil et visite producteurs - passage par des sentiers d'Alès Agglo	Saint Hilaire de Brethmas	Mas de la Rouquette Saint Hilaire de Brethmas	9h-12h30	18-sept.	Graine de Jade	Mas de la Rouquette - Baron des Cévennes	Elevage porcin	Partez sur les sentiers de Saint Hilaire de Brethmas et découvrez le projet de Benoit Georges et AGROOF autour des cochons et des arbres pour lutter contre le changement climatique tout en créant de la richesse : un écosystème où s'affine l'extraordinaire "Baron des Cévennes". A la suite de cette visite, vous participerez avec le chef cuisinier, Thomas Morin (le cuisinier nomade) à un atelier de cuisine "instinctif" fondée sur des bases techniques culinaires fondamentales et incontournables à partir de produits locaux et de saison. Suite à une dégustation des plats préparés à l'heure du midi, vous terminerez l'après-midi par une balade en trottinette électrique en compagnie de Philippe. Il vous emmènera, entre autres, découvrir la maison S.Delafont. Producteur de vins fins du Languedoc et des Cévennes s'inscrivant dans une démarche innovante et militante de mise en valeur de son terroir, Samuel Delafont s'inspire de la permaculture pour la conduite de ses vignes, avec un grand respect de la biodiversité.	à partir de 12 ans			Maison de la Nature et de l'Environnement Pôle Culturel et Scientifique 155 faubourg de Rochebelle 30100 Alès contact@cpiegard.fr 04 66 52 61 38 25 € par participant Trottinettes électriques mises à dispositions Nombre de places limité
		Atelier cuisine et repas		Mas de la Rouquette Saint Hilaire de Brethmas	12h30-14h30		Cuisinier Nomade							
		Circuit trottinette et visite producteur/artisan 2			14h30-18h		Trottin'Gard	La Maison S. Delafont	Viticulture					