



pays de l'or
AGGLOMÉRATION



GUIDE

DES

PRODUCTEURS



CANDILLARGUES - LA GRANDE MOTTE
LANSARGUES - MAUGUIO CARNON
MUDAISON - PALAVAS-LES-FLOTS
SAINT-AUNÈS - VALERGUES

Suivez-nous



www.paysdelor.fr



VITICULTEURS

- 1 DOMAINE ENCLOS DE LA CROIX P.9
- 2 MAS DU MINISTRE P.10
- 3 LES CAVES DE MOULINES P.11
- 4 MAS TRINQUIER P.12
- 5 DOMAINE DÉCALAGE P.13
- 6 CHÂTEAU LES MAZES P.14
- 7 COMPAGNONS DE MAGUELONE P.14

HORTICULTEURS

- 1 GAEC CARNOY CHANSON P.23
- 2 GAEC PÉPINIÈRE RUIZ P.23
- 3 LES JARDINS DE NABRIGAS P.23

ÉLEVEURS

- 1 MANADE BOCH P.25
- 2 MAISON POURTHIÉ & CO P.25

MARAÎCHERS

- 1 BAPTISTE ABERLENC P.17
- 2 ABBDELKHALED CHEBAI P.17
- 3 LES PANIERS DE SAINT MARTIN P.17
- 4 AMÉLIE JOURDAN P.18
- 5 GÉRALD MALLOL P.18
- 6 CLAUDE MENOURY P.20
- 7 LA CABANE P.20
- 8 SICA LES VERGERS DE MAUGUIO P.21
- 9 NICOLAS MONIER P.21

ÉDITOS

Labourage et, dans une certaine mesure pâturage, sont deux « mamelles » du Pays de l'Or. En effet, l'agriculture est indissociable de notre territoire, de son histoire, de son économie.

Diversifiée, la culture de la terre qui compte, de manière non exhaustive, le maraîchage, l'horticulture, l'arboriculture, l'élevage ou la viticulture, emploie près de 3 000 personnes en Pays de l'Or.

Ces agriculteurs, forces vives du Pays de l'Or, qui animent cette production de grande qualité, ont su s'adapter à la demande des consommateurs dont la plupart souhaitent consommer localement.

Ce guide a donc pour ambition de présenter aux habitants, comme aux visiteurs nos trésors agricoles. Nous vous souhaitons une bonne dégustation dans l'une des exploitations des 8 communes du Pays de l'Or.

Stéphan ROSSIGNOL



Président de l'Agglomération du Pays de l'Or,
Conseiller Régional,
Maire de La Grande Motte

Le Pays de l'Or représente une ressource vivrière importante du fait de ses quelques 350 agriculteurs et toutes les filières de production représentées (élevage, horticulture, maraîchage, grandes cultures, arboriculture et viticulture).

La caractéristique de ce territoire est sa richesse agronomique, associée à la dynamique de ses agriculteurs. L'agriculture en Pays de l'Or occupe l'espace rural nourricier, et, en harmonie avec les espaces naturels, nous offre un paysage d'exception.

C'est parce que beaucoup de fruits et produits du Pays de l'Or arrivent sur les étals de la ville voisine que l'on nomme communément ce territoire le « jardin de Montpellier ». Nombreux agriculteurs y pratiquent la vente directe ou en circuits courts au MIN de Montpellier par exemple. Si les pomiculteurs y sont largement présents du fait d'une coopérative économiquement importante pour le territoire, les autres filières sont fortement parties prenantes. Les agriculteurs locaux font preuve d'innovation et de technicité, sont attachés à la gestion de l'environnement au travers de leurs pratiques (agriculture biologique, diagnostic biodiversité, Haute Valeur Environnementale, ISO 14001.....)

Nous sommes fiers de notre agriculture sur ce Territoire !

Jérôme DESPEY



Président de la Chambre d'agriculture
de l'Hérault

UNE AGRICULTURE DIVERSIFIÉE FRUIT D'UN TERRITOIRE AUX MULTIPLES FACETTES

Au Pays de l'Or coexistent différents milieux, autour de son étang de 30 km², qui structurent la diversité du paysage entre une façade littorale au sud, une plaine agricole au nord, et une aire périurbaine à l'ouest, à proximité de Montpellier.

Ce patchwork des milieux, entre nature et activité humaine, donne ainsi la tonalité de l'agriculture sur le territoire qui marie les cultures au gré des secteurs. En effet, alors que **Saint-Aunès** et **Lansargues** sont des terres privilégiées pour la culture de la vigne, **Mauguio**, **Mudaison** et **Candillarques** constituent le royaume des vergers et accueillent principalement les grandes cultures légumières ou de maraîchage. N'oublions pas l'élevage traditionnel des taureaux de Camargue, l'élevage équin, ainsi que l'horticulture, qui, loin d'être anecdotiques, participent grandement à la richesse de la filière agricole en Pays de l'Or.

Preuve de son importance sur le territoire, l'agriculture occupe plus de la moitié de la superficie du territoire avec 5 564 ha sur un total de 10 956 ha. Les terres labourables et les vignes constituent à elles seules les trois quarts des surfaces agricoles.

5564
— HECTARES —
DE TERRES
AGRICILES



Les sites archéologiques ont démontré la présence de la vigne dans la région depuis l'époque gallo-romaine. La viticulture occupe ainsi une place toute particulière sur le territoire, vecteur économique puissant et terreau sociologique fondamental. Depuis quelques années, les viticulteurs ont fait le choix de se recentrer sur une production qualitative. Aujourd'hui, la viticulture en Pays de l'Or se concentre autour de **7 producteurs récoltants** qui effectuent la vente au caveau sur leur exploitation et la cave coopérative de Lansargues, sans oublier les viticulteurs qui portent leur raisin à la cave de Vendragues.

LA VIGNE, CULTURE HISTORIQUE, LE MARAÎCHAGE, POIDS LOURD DU SECTEUR

Considéré à juste titre comme le «**jardin de Montpellier**», le Pays de l'Or excelle dans les grandes cultures légumières, arboricoles, céréalières, dont le potentiel s'est fortement développé autour des années 80.

Le Pays de l'Or compte effectivement parmi les territoires français les plus performants en matière de production maraîchère avec ses produits phares que sont les salades, les asperges et les melons. Si cette production maraîchère importante trouve essentiellement un débouché commercial via les collectifs de producteurs, la vente à la ferme représente une alternative intéressante pour les consommateurs en quête de circuits courts.

Le territoire est aussi marqué par une activité d'élevage autour de l'étang de l'Or, avec la présence d'élevages de taureaux et de chevaux, notamment sur des sites du Conservatoire du littoral. La bouvine, ensemble des traditions et des pratiques sportives de la tauromachie camarguaise, est représentée par les huit manades du territoire dont certaines développent une activité de vente directe de viande reconnue sous l'appellation AOP taureau de Camargue. Plusieurs sont également engagées en production biologique.

Par ailleurs, les espaces naturels gérés par l'Agglomération sont aussi pâturés selon un calendrier précis visant à préserver les enjeux de biodiversité.

De nombreux horticulteurs sont également présents sur le Pays de l'Or et représentent une filière agricole clef du territoire.

21 producteurs du Pays de l'Or se sont engagés sur cette voie de la vente directe.

L'EAU

PRÉCIEUSE RESSOURCE

La nappe souterraine de Mauguio-Lunel participe à l'alimentation en eau potable de la Communauté d'agglomération du Pays de l'Or. Cette précieuse ressource est fragilisée par l'infiltration de nitrates et de pesticides. **C'est pourquoi les 10 captages du Pays de l'Or, alimentés par cette nappe, sont prioritaires pour la mise en place d'un plan de protection contre les pollutions.**

Depuis 2011, l'animation d'un programme de reconquête de la qualité de l'eau souterraine, permet d'aider l'ensemble des utilisateurs de pesticides et d'engrais chimiques dans leur volonté de réduire, et si possible de supprimer l'usage de ces produits.

Dans le cadre de cette démarche, un accompagnement technique et financier des agriculteurs, des collectivités et des particuliers est mis en place à travers l'organisation de journées de démonstration et de sensibilisation, le suivi de projets collectifs ainsi que la mobilisation d'aides pour favoriser les changements de pratiques et l'investissement en matériel alternatif.

L'objectif est que chacun, à son échelle, œuvre pour améliorer la qualité de l'eau et de l'environnement.

Afin de protéger ses captages d'eau potable, l'Agglomération porte depuis 2014 une action de développement de l'agriculture biologique. Ce mode de production est en effet considéré comme efficace pour protéger la ressource en eau souterraine et a été mis en œuvre avec succès par d'autres collectivités en Europe et en France. Dans ce cadre, l'Agglomération propose :

- L'exonération de la taxe sur le foncier non bâti pour les terres agricoles exploitées selon le mode de la production biologique
- La prise en charge du coût de réalisation d'un diagnostic technique pour les agriculteurs qui souhaitent explorer l'idée d'un passage de leur exploitation en Agriculture Biologique
- L'achat des produits agricoles en cours de conversion au prix des produits bio, dans le cadre de la restauration collective gérée par l'Agglomération, cette mesure représentant une surcote de 10 à 15% du prix d'achat. D'ailleurs dans le cadre de la restauration collective, le Pays de l'Or valorise les circuits courts en s'approvisionnant auprès des producteurs du territoire.
- La mise à disposition gratuite de broyat végétal utilisable pour le compostage, en agriculture biologique.

LES BONNES PRATIQUES AGRICOLES

En Pays de l'Or, l'irrigation s'appuie sur l'eau artificiellement amenée par le canal du Bas Rhône construit dans les années 60 et qui permet à la plaine d'être alimentée en eau douce en grande quantité. De nombreux professionnels du territoire, maraîchers et viticulteurs sont engagés au côté de l'Agglomération du Pays de l'Or afin de préserver au mieux la ressource en eau. Certains sont ainsi en partenariat avec la Chambre d'agriculture dans une démarche de modifications des pratiques agricoles visant à réduire notamment l'utilisation des produits phytosanitaires.

Vous disposez de deux interlocuteurs dédiés, n'hésitez pas à contacter :
Benjamin Pallard au 06 14 99 13 29,
benjamin.pallard@paysdelor.fr
ou Laure Ruynat au 06 34 05 63 85,
laure.ruynat@paysdelor.fr

Les professionnels ont fait le choix de mettre en avant des bonnes pratiques, signalées par la présence de ce pictogramme.



- Irrigation en goutte à goutte
- Désherbage mécanique
- Utilisation d'insectes prédateurs
- Cultures biodynamiques...

10

— CAPTAGES —
AU PAYS
DE L'OR

VITICUL- TEURS



LANSARGUES

DOMAINE ENCLOS DE LA CROIX



Un domaine dans un village de tradition viticole ancestrale. Le choix du bio pour un vin de caractère.

LE DOMAINE



Créé en 1814, huit générations d'une famille passionnée se sont succédé sur ces 24 ha de vignoble. La famille Frezouls continue de concilier tradition et modernité en se tournant vers l'agriculture biologique du vin.

LE TERROIR



Le domaine est situé à une encablure de la Petite Camargue. Entre mistral, tramontane et entrées maritimes, le vignoble est planté sur une terre d'alluvions calcaires propice à l'épanouissement de la vigne.

LES CÉPAGES



Merlot, cabernet pour les rouges, cabernet, merlot, petit manseng pour les blancs, merlot, cabernet pour les rosés.

LES CUVÉES



Plusieurs cuvées en rouge, blanc et rosé à découvrir au caveau.



Désherbage naturel de novembre à fin mars grâce à un troupeau de moutons.



Vente au caveau de bocaux et conserves de produits issus du potager

Du lundi au samedi de 10^h à 12^h30 et de 14^h à 19^h

📍 2 Avenue Marius Alès / 📞 04 67 86 72 11

www.enclosdelacroix.com

agathe@enclosdelacroix.com

📘 Domaine-Enclos-de-la-Croix

MAUGUIO

MAS DU MINISTRE



Entre littoral et Montpellier, ce domaine situé sur le terroir de la Méjanelle (AOP) cultive l'accueil comme un bon vin.

LE DOMAINE



Authentique mas languedocien du XVI^{ème} siècle, cette propriété familiale, située aux portes de Montpellier, surplombe la Petite Camargue et la Méditerranée. Le domaine se situe sur le fameux terroir de la Méjanelle.

LE TERROIR



Terroir de galets roulés, reposant sur un sol argilo-calcaire, bénéficiant d'entrées maritimes. Les coteaux exposés plein sud bénéficient d'un ensoleillement optimum, les vents du nord réduisent le développement des maladies et permettent d'obtenir de très belles maturités.

LES CÉPAGES



Syrah, grenaches, mourvèdre, cinsault, vermentino, clairette, viognier, muscat petit grains, picpoul.

LES CUVÉES



Château Ministre réserve, grande réserve et prestige, Enclos du ministre, Mas noir, Tentation du pasteur, Mas du ministre «prémices», Mas du ministre «fleur de muscat», Le pré aux anges.



Viticulture biologique.

VENTE AU CAVEAU



Du lundi au samedi de 9^h30 à 12^h30 et de 14^h30 à 18^h30

📍 Chemin du ministre / ☎ 04 67 12 19 09

www.masduministre.fr
masduministre@gmail.com

MUDAISON

LES CAVES DE MOULINES



Entre garrigues et Méditerranée, les caves de Moulines élèvent des vins hauts en couleurs et en bouquets, entre tradition et œnologie.

LE DOMAINE



Depuis 1987, les caves de Moulines regroupent deux domaines viticoles, le domaine de Moulines sur 55 hectares de vigne et le domaine de Figueirasse de 55 ha, deux mas traditionnels qui élèvent le vin depuis des générations.

LE TERROIR



Le domaine de Moulines est planté traditionnellement sur un sol argilo-calcaire, le climat méditerranéen qui y prédomine est tempéré en été par les brises marines.

LES CÉPAGES



Merlot, cabernet, syrah, grenache, chardonnay, viognier, aubun, carignan, cinsault (Moulines) et merlot, grenache, syrah, cabernet, cinsault, roussanne et marsanne (Figueirasse).

LES CUVÉES



En IGP Pays d'Hérault pour les Moulines rouges, rosés et blancs ; en IGP Sable de Camargue pour les Figueirasse rouges, gris de gris et blancs.



Utilisation de traitement phytosanitaire biologique.

VENTE AU CAVEAU



Du lundi au samedi de 9^h à 12^h et de 14^h à 19^h.

📍 Domaine de Moulines RD 24 ☎ 04 67 70 20 48

www.domaines-moulines-figueirasse.fr
cavesdemoulines@orange.fr



SAINT-AUNÈS

MAS TRINQUIER



Le Mas Trinquier un domaine familial depuis 1936, en agriculture biologique entre Montpellier et Saint-Aunès, au coeur des collines de la Méjanelle.

LE DOMAINE



Propriété familiale depuis 1938, le domaine qui s'étendait sur une quinzaine d'hectares compte actuellement 37 ha de vignes toutes classées en AOP Languedoc « La Méjanelle ». Depuis 2013, les parcelles sont exploitées en agriculture biologique.

LE TERROIR



Les collines de la Méjanelle offrent un paysage de coteaux aux courbes douces. Terroir de galets roulés qui bénéficie d'un climat tempéré par l'influence de la mer. Ce qui accélère la maturité et donne une grande typicité aux vins.

LES CÉPAGES



Syrah, grenache, carignan, mourvèdre, merlot, cinsault, viognier, chardonnay, muscat petit grains, muscat de Hambourg.

LES CUVÉES



IGP Bio rosé, blanc et rouge merlot. méthode traditionnelle 100% chardonnay. AOP rouge : La Méjanelle, Expression.



Désherbage mécanique sans herbicide

VENTE AU CAVEAU



Uniquement sur rendez-vous.

📍 Chemin de la Languedocienne, 34130 Saint-Aunès / ☎ 06 15 08 05 97

mastrinquier@yahoo.fr

📘 mas trinquier

SAINT-AUNÈS

DOMAINE

DÉCALAGE



Un domaine sur le fameux terroir de la Méjanelle (AOP), une culture et une vinification bio.

LE DOMAINE



Domaine de 22 ha, propriété de la famille Delbez depuis 1867, et repris il y a 10 ans par l'épouse de Frédéric Delbez, Nathalie, qui gère avec passion ce domaine.

LE TERROIR



Les vignes du domaine Décalage sont plantées sur un sol constitué de galets roulés (les grès). La sécheresse de l'été est tempérée par la brise marine de la Méditerranée, cette amplitude thermique permettant une maturation optimale des baies.

LES CÉPAGES



Typiquement languedociens avec grenache, carignan, mourvèdre et syrah pour les rouges ; rolle, grenache blanc et roussanne pour le blanc.

LES CUVÉES



Six cuvées de caractère, 2 blancs « Entre deux soleils » et « Galets roulés », 3 rouges « Héritage », « Vieux Carignan » et « Trois amours » et 1 rosé « Le Rosé du Domaine Décalage ».



Utilisation de phéromones pour éviter la reproduction de nuisibles.

VENTE AU CAVEAU



Accueil sur rendez-vous

📍 Chemin de Calage, 34130 Saint-Aunès / ☎ 06 75 02 37 49

www.domaine-decalage.fr

ndelbez@gmail.com

Fermeture annuelle du 1^{er} au 20 août

SAINT-AUNÈS

CHÂTEAU

LES MAZES



Un château au cœur du terroir de la Méjanelle (AOP), le choix de l'agriculture biologique. Une passion à partager en visitant le domaine.

LE DOMAINE



En 2002, Dorothée et Bernard Bouchet ont repris ce domaine millénaire de 40 hectares de vignes, sur lequel ils ont effectué de nombreux travaux. Depuis 2009, l'intégralité du vignoble est passée en agriculture bio.

LE TERROIR



Le château est situé à l'est de Montpellier, sur un terroir de galets roulés du Villafranchien, terroir de La Méjanelle. Ces galets réverbèrent la chaleur du soleil tout en permettant un bon drainage du sol. La proximité de la mer apporte de la fraîcheur.

LES CÉPAGES



Une très grande palette de cépages, en rouge : grenache, syrah, mourvèdre, carignan, merlot, cabernet-sauvignon, alicante et en blanc : viognier, sauvignon, chardonnay, grenache blanc, roussanne, vermentino.

LES CUVÉES



En appellation Languedoc, terroir de la Méjanelle et en vin de Pays d'Oc (3 rouges, 4 blancs et 2 rosés).



Utilisation de phéromones pour éviter la reproduction de nuisibles.

VENTE AU CAVEAU



Accueil et visites du lundi au samedi de 9^h à 12^h30 et de 15^h à 19^h30

📍 Château Les Mazes, 34130 Saint-Aunès / ☎ 04 67 72 60 10 et 06 24 33 26 23

www.chateaulsmazes.com

b-bouchet@wanadoo.fr

📘 Château Les Mazes

PALAVAS-LES-FLOTS

LES COMPAGNONS

DE MAGUELONE



Entre mer et lagunes, un terroir insulaire exceptionnel produisant un vin bio et solidaire.

LE DOMAINE



Créée en 1969, « les Compagnons de Maguelone », association loi 1901, gère notamment un ESAT (Etablissement et Service d'Aide par le Travail). Certifié en Agriculture Biologique depuis 2014, le domaine viticole s'étend sur une surface de 18 ha autour de la cathédrale, sur un terroir exceptionnel entre mer et étang.

LE TERROIR



Il y a 2000 ans, les Romains cultivaient déjà la vigne sur ce terroir volcanique situé sur la presqu'île de Maguelone. La vigne profite des nuits chaudes et des journées tempérées grâce à la brise marine, ce qui permet une maturité optimale.

LES CÉPAGES



Vermentino, picpoul, clairette, chardonnay, syrah, merlot, cabernet sauvignon, petit verdot, grenache

LES CUVÉES



2 cuvées en IGP Pays d'Oc : Insula (blanc, rosé, rouge) et Volta (blanc et rouge)
1 cuvée en AOP Languedoc : Witiza (Rouge)



Utilisation de décoction de plantes et algues marines (Aloe vera, huile d'orange douce, ...)

VENTE AU CAVEAU



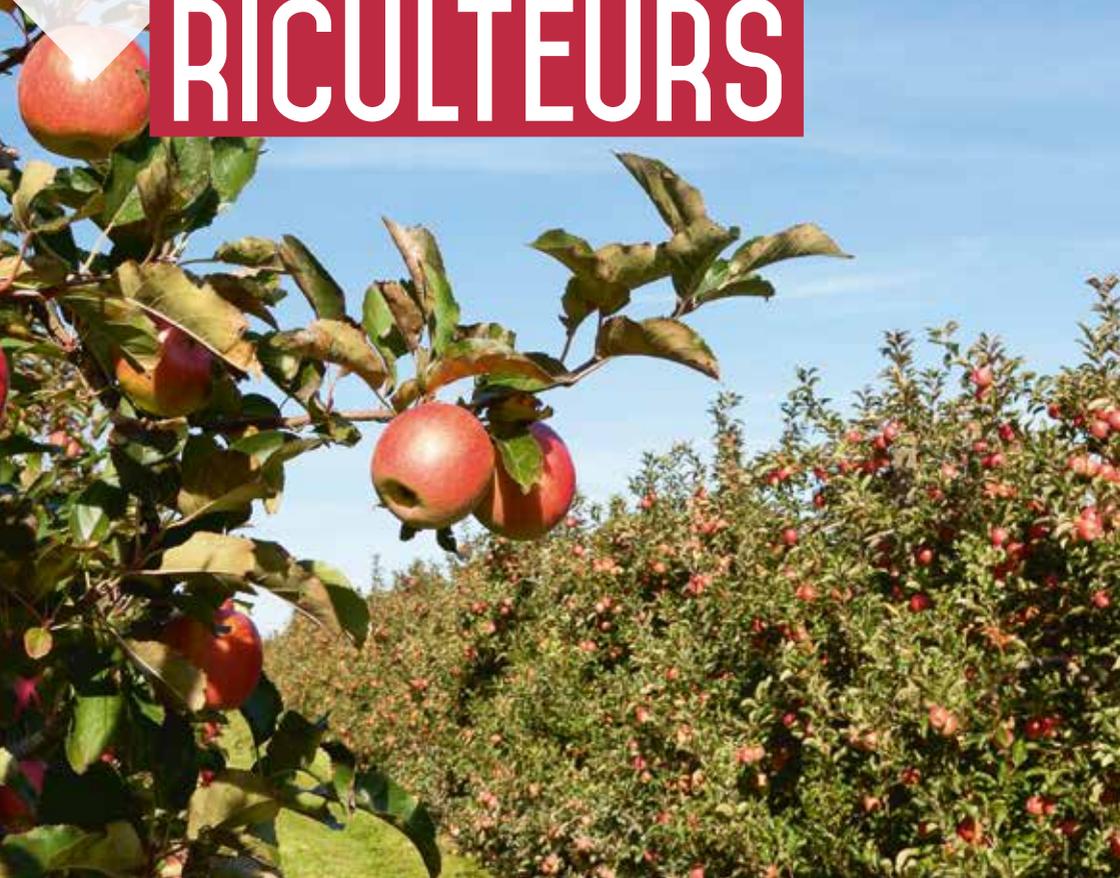
Tous les jours de 10^h à 18^h au Domaine de Maguelone du lundi au samedi de 9^h à 12^h et de 14^h à 18^h au magasin du Prévost

📍 Avenue de L'Évêché de Maguelone, 34250 Palavas-les-Flots / ☎ 04 67 50 63 63

compagnons-de-maguelone.org

contact@cdm34.org

MARAI- CHERS & ARBO- RICULTEURS



MAUGUIO

BAPTISTE ABERLENC



Production et vente à la ferme de légumes de saison, conserves, aromatiques et produits transformés. Vente sur internet, paniers, AMAP, livraison et magasin.

Ouverture du point de vente toute l'année
(sauf les deux semaines des vacances de Noël et les deux premières semaines d'août)
du mercredi au vendredi de 8^h30 à 17^h30.

📍 Jardin de Bentenac,
route des Cabanes

☎ 04 67 29 52 45
& 06 82 10 53 06

www.bentenac.fr
bentenac@bentenac.fr



*Utilisation d'une petite guêpe
contre les pucerons.*

ABDELKHALED

CHEBAI

Production et vente à la ferme de melons, pastèques, tomates, courgettes, pommes de terre...

**Ouverture du point de vente d'avril
à septembre, du lundi au samedi, les
dimanches en juillet et août de 9^h à 19^h.**

📍 Mas des Pères, D189

exploitationchebai@yahoo.fr



Désherbage mécanique et manuel.



LES PANIERS

DE SAINT MARTIN

*Production et vente à la ferme
de légumes de saison.*

**Ouverture toute l'année
du lundi au samedi de 9^h30 à 19^h.**

📍 Mas Saint Martin,
route de Cändillargues
Olivier et Chantal Cozon

☎ 04 67 29 35 62
& 06 24 63 38 59

www.lespaniersdesaintmartin.fr
contact@lespaniersdesaintmartin.fr



Utilisation d'un goutte-à-goutte.

MAUGUIO**AMÉLIE JOURDAN**

Production et vente à la ferme de fruits et maraîchage (abricots, pêches, nectarines, fraises, cerises, tomates, courgettes, melons, aubergines et poivrons). Expéditions et en coopérative.

Ouverture du point de vente de mai à juillet, du lundi au samedi, de 9^h à 12^h et de 14^h à 19^h.

📍 Mas Pierre Blanche, chemin Peyre Blanque

☎ 06 24 78 23 49

earl-jourdan@orange.fr



Production en agriculture raisonnée.

**CLAUDE MENOURY**

Production et vente à la ferme de légumes (choux, salades, épinards, haricots verts...)

Ouverture du point de vente toute l'année (sauf du 15/08 au 15/09 et la semaine entre Noël et nouvel an), **les mercredis et vendredis de 10^h à 12^h30 et de 16^h à 18^h30 et les samedis de 9^h30 à 13^h.**

📍 Les fruits de la Mourre, chemin du mas des pères au mas de Marot

☎ 06 63 24 62 16

mmenoury@wanadoo.fr



Plantation de haies pour abriter des insectes auxiliaires.

GÉRALD MALLOL

Production et vente à la ferme de fraises et asperges.

Ouverture du point de vente du 1^{er} avril au 31 mai, du lundi au samedi de 9^h à 12^h30 et de 15^h à 19^h30, le dimanche de 9^h à 13^h.

📍 La cadoule Bertrandry, route de Baillargues

☎ 06 07 75 22 57

carmen-marie@hotmail.fr



Production en agriculture raisonnée.



MAUGUIO**LA CABANE**

Production et vente à la ferme de fruits et légumes (fraises, asperges, tomates, aubergines, courgettes, poivrons, pommes de terre, choux divers, carottes, haricots verts, petits pois, mâche, blettes, épinards...)

Ouverture du point de vente toute l'année du lundi au samedi de 8^h à 19^h (heures d'hiver) et de 8^h à 19^h30 (heures d'été)

📍 Le cigalon, chemin D189 E1 Les Garrigues

☎ 04 99 62 83 89

www.lacabanedrive.fr

lacabanedrive@gmail.com

📘 La Cabane



Production en maraîchage diversifié en lutte intégrée et agriculture biologique.

**MUDAISON****NICOLAS MONIER**

Production et vente à la ferme de fruits et légumes.

Ouverture du point de vente entre avril et septembre, du lundi au samedi de 10^h à 12^h30 et de 16^h30 à 19^h.

📍 Route de Mas de Cannes

☎ 06 74 06 08 13

nicolas.monier97@gmail.com



Production sans traitement.

SICA LES VERGERS**DE MAUGUIO**

Production et vente de pommes et de jus.

Ouverture du point de vente d'août à avril, du lundi au vendredi de 10^h à 12^h et de 13^h30 à 17^h.

📍 ZA du Bosc, 1 bis rue de la Garrigue

☎ 04 67 70 17 61

www.vergersdemauguio.com

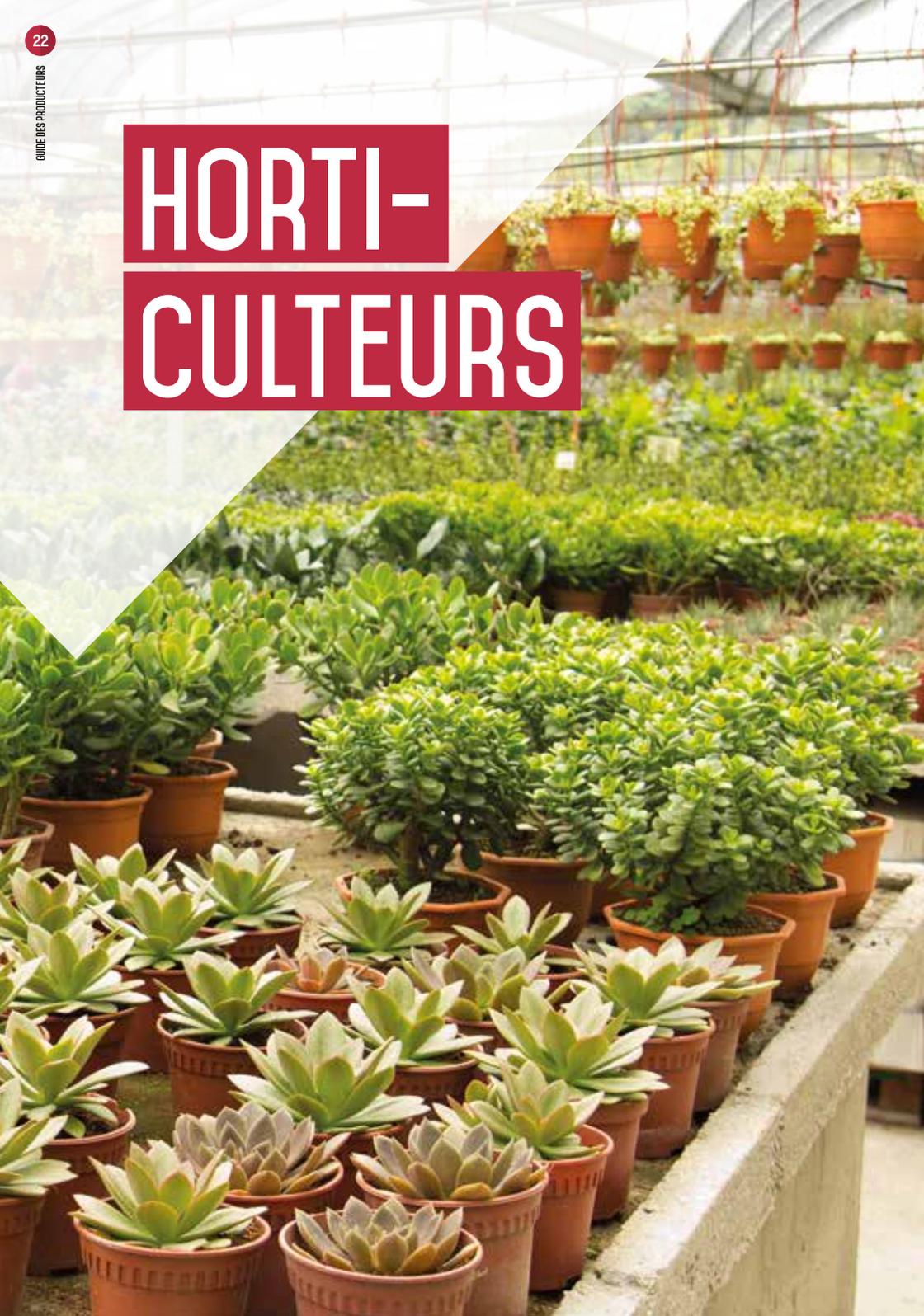
manguio@vergersdemauguio.com



Production en agriculture raisonnée.



HORTI- CULTEURS



SAINT-AUNÈS

GAEC CARNOY CHANSON

Production de plantes à massifs, géraniums, suspensions, plantes vivaces et méditerranéennes, plants de légumes, pépinières fleuries.

Ouverture de la pépinière du lundi au vendredi de 8^h30 à 12^h et de 13^h30 à 17^h et le samedi (mars à juin) de 8^h30 à 12^h et de 13^h30 à 18^h

📍 Chemin du mas de la Poste, chemin des horticulteurs,

☎ **06 75 25 68 42**
& **06 70 56 22 67**

gaec.carnoychanson@gmail.com

GAEC PEPINIERES RUIZ

Production et vente de plantes ornementales, de palmiers et d'oliviers.

Ouverture de la pépinière :

- de mars à mai, du lundi au samedi de 8^h à 12^h et de 14^h à 19^h
- en juin, du lundi au vendredi de 8^h à 12^h et de 14^h à 18^h
- de juillet à août, du lundi au vendredi de 8^h à 12^h
- de septembre à novembre, du lundi au samedi, de 8^h à 12^h et de 14^h à 18^h
- de décembre à février, du lundi au samedi, de 8^h à 12^h et de 14^h à 17^h

📍 1 Chemin de la Poste

☎ **04 67 29 48 80**

www.pepinieres-ruiz.fr
contact@pepinieres-ruiz.fr



Utilisation d'un goutte-à-goutte pour des économies d'eau.

VALERGUES

LES JARDINS DE NABRIGAS



Production et vente à la pépinière de plantes fleuries en pots et plants potagers, rosiers, chrysanthèmes, plantes à massifs, vivaces méditerranéennes.

Ouverture de la pépinière en mars, avril, mai, juin, octobre et novembre du mercredi au samedi de 9^h à 12^h et de 14^h à 18^h

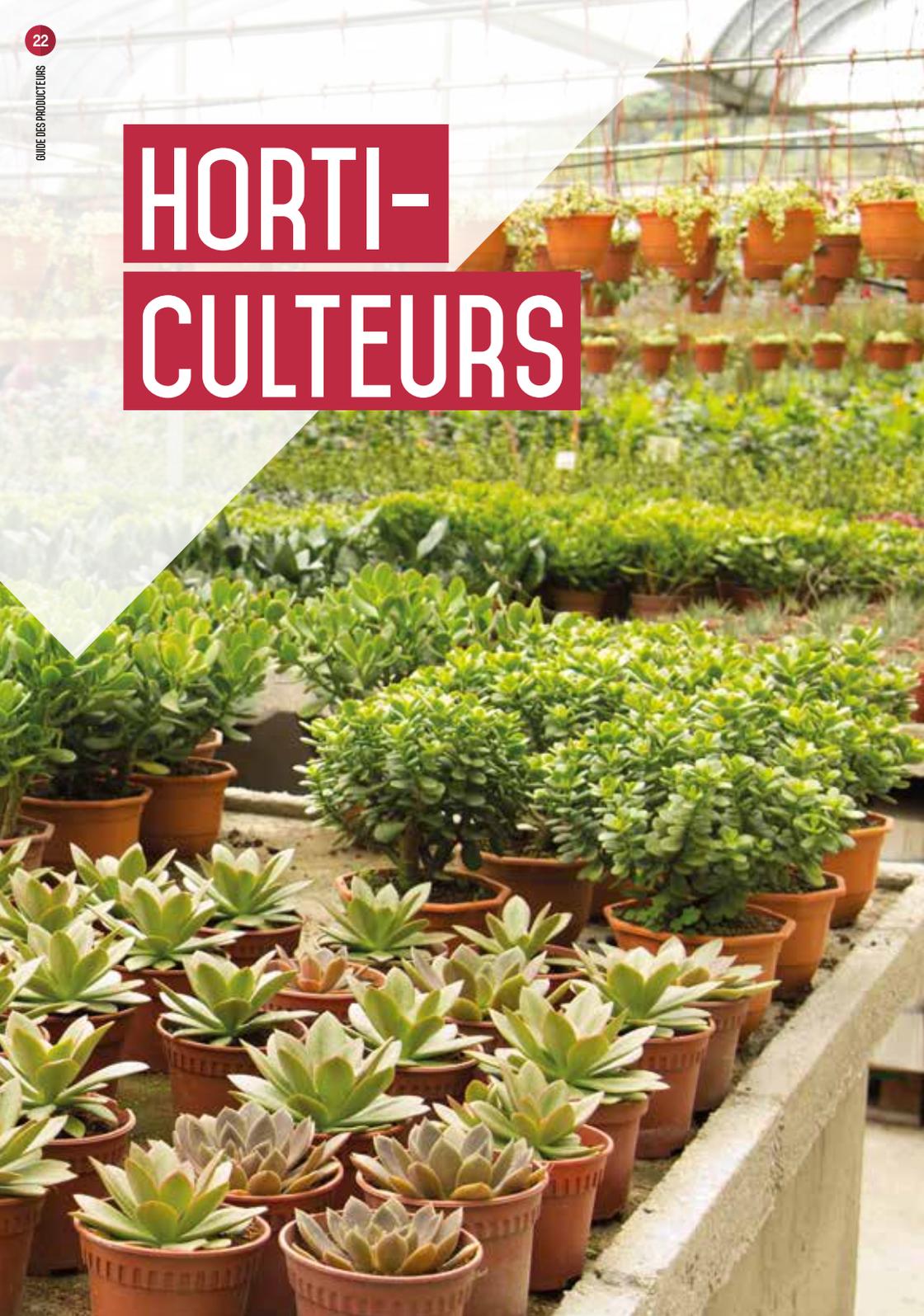
📍 310 chemin de Nabrigas

☎ **04 67 86 33 14**

www.artisanduvegetal-valergues.fr
gilles.jeanlouis5@gmail.com



Lutte intégrée avec des insectes auxiliaires des cultures pour réduire les insecticides.



ÉLE- VEURS



LANSARGUES

MANADE BOCH



Production et vente à la ferme de viande en colis à commander.

Ouverture du point de vente toute l'année
(sur demande)

📍 La Prade
Olivier et Marion Boch

☎ 06 71 44 99 73

www.manade-boch.com
marionboch@hotmail.com

CANDILLARGUES

MAISON POURTHIÉ & CO



Production et vente à la ferme de poulets, pintades, lapins et produits dérivés. Vente de fruits, légumes, viandes (taureaux de la Manade du Ternen), miel, vins, fromages de producteurs du Pays de l'Or.

Ouverture du point de vente toute l'année
du mardi au samedi de 9^h à 12^h30
et de 14^h à 18^h30

📍 La Gastade
Alain et Viviane Pourthié

☎ 04 67 29 69 47

www.pourthie.com
alainpourthie@live.fr



LABELS

& CERTIFICATIONS



Le label Agriculture Biologique garantit que le mode de production est respectueux de l'environnement et du bien-être animal. Les règles qui encadrent le mode de production biologique sont les mêmes dans toute l'Europe. Les produits importés sont soumis aux mêmes exigences.



AOP : l'Appellation d'Origine Protégée est la dénomination en langue française d'un signe d'identification européen. Créé en 1992, ce label protège «la dénomination d'un produit dont la production, la transformation et l'élaboration doivent avoir lieu dans une aire géographique déterminée avec un savoir-faire reconnu et constaté».



IGP : l'Indication Géographique Protégée est un signe officiel de la Communauté européenne d'origine et de qualité qui permet de préserver les dénominations géographiques et offre une possibilité de déterminer l'origine d'un produit agricole alimentaire quand il tire une partie de sa spécificité de cette origine.



Sud de France est une marque régionale portée par la Région Occitanie qui vise à réunir sous une même bannière des produits viticoles ou agroalimentaires identitaires, emblématiques du Sud de la France. 1450 entreprises et 9500 produits signifient ainsi leur engagement sur la provenance et l'état d'esprit lié à une production et à des savoir-faire régionaux reconnus.



Vergers écoresponsables : est une démarche nationale des pomiculteurs qui se traduit par 6 engagements : favoriser la biodiversité en verger, privilégier des méthodes de lutte biologique, raisonner les interventions en verger, récolter les pommes à la main à maturité optimale, garantir la traçabilité du verger au point de vente, faire contrôler le respect de ces bonnes pratiques par un organisme externe et indépendant.



La Haute Valeur Environnementale est une certification environnementale des exploitations agricoles portée par le Ministère de l'agriculture. Elle identifie des exploitations engagées dans des démarches respectueuses de l'environnement et concerne la protection de la biodiversité, la stratégie phytosanitaire, la gestion de la fertilisation, la gestion de la ressource en eau. La certification s'appuie sur des obligations de résultats mesurées par des indicateurs de performances environnementales portant sur l'intégralité de l'exploitation.



Bienvenue à la ferme, est une marque portée par la chambre d'agriculture qui s'appuie sur un cahier des charges lié à la qualité de l'accueil et des exigences en terme de pratiques agricoles. «Bienvenue à la ferme» réunit aujourd'hui 8000 agriculteurs en France. Les produits fermiers (vente directe), la restauration, l'hébergement et les loisirs sont les quatre branches qui composent l'offre de ce réseau.



www.paysdelor.fr

