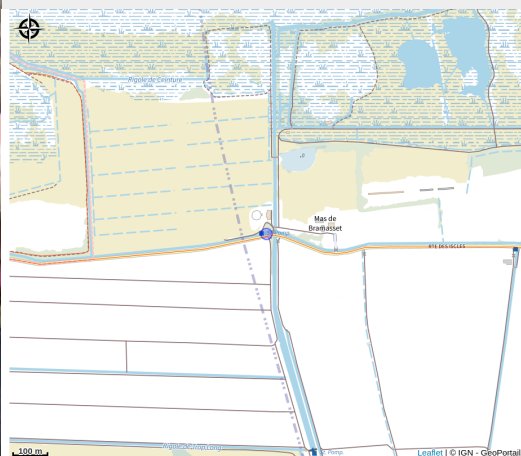


Les délices du Scamandre

CA de Nîmes - Métropole



Crédit photo : Visite exploitation (les délices du scamandre)



La boutique est ouverte toute l'année sur l'exploitation de 9 h 00 au soir.
Visite de l'élevage et organisation de journées de découverte sur réservation, restauration sur place sur réservation (mini 15 pers) accueil camping car autonome toute l'année

Infos pratiques

Catégorie : Accueil Vélo

Description

Notre ferme, au bord de l'étang du Scamandre, un site naturel d'exception, est ancrée dans la tradition camarguaise depuis deux générations. Nous élevons nos taureaux dans le respect de leur bien-être, leur offrant de vastes espaces pour se déplacer librement. Ils ont besoin de parcourir plusieurs kilomètres chaque jour pour préserver leur équilibre naturel. C'est pourquoi nous leur consacrons des pâturages étendus.

Nous produisons une gamme variée de produits, du riz de Camargue IGP à la viande de taureau en passant par les légumes anciens. Nos recettes, transmises de génération en génération, sont inspirées de celles de notre arrière-grand-mère Suzanne. Vous retrouverez ainsi des saveurs authentiques dans nos terrines, nos plats préparés et nos charcuteries.

En agriculture biologique, nous cultivons nos terres de manière respectueuse de l'environnement. Nos céréales et légumineuses nourrissent non seulement nos clients mais aussi notre troupeau. Nous produisons nous-mêmes une grande partie de l'alimentation de nos animaux, garantissant ainsi une qualité optimale.

La transhumance, un pilier de notre élevage

La transhumance est au cœur de notre activité. Chaque année, nous déplaçons notre troupeau des pâturages camarguais vers les Cévennes. Cette pratique ancestrale permet à nos animaux de bénéficier de pâturages variés et de s'adapter aux saisons. Elle contribue également à préserver la biodiversité et à maintenir les paysages ouverts.

Une ferme ouverte à tous

Nous vous accueillons toute l'année à la ferme pour découvrir notre univers et partager notre passion. Visite d'élevage, tous les matins sur réservation, pour les petits ou grands groupes, mais aussi en journée de découverte, ou des repas entre amis, CE communion, en famille, avec les visites, apéro, repas, ballade...

Au programme :

- Visites guidées : Découvrez notre élevage, nos cultures et les différentes étapes de la production.
- Dégustations : Goûtez à nos produits et laissez vous séduire par les saveurs de la Camargue.
- Ateliers : Apprenez à cuisiner nos produits et réalisez vos propres recettes.
- Balades en pleine nature : Partez à la découverte de notre environnement et observez la faune et la flore camarguaises.

Une gamme de produits fermiers variés. Notre gamme de produits comprend :

- Viandes : Taureau, agneau, charcuterie (saucisson, jambon, viande séchée...)
- Plats cuisinés : Gardiane, plats préparés, tartinades
- Produits céréaliers : Riz, lentilles, pois chiches, farines
- Autres : Foin, luzerne...

Vente directe à la ferme et visites guidées

Venez découvrir notre exploitation et déguster nos produits lors d'une visite guidée. Nous vous ferons découvrir les secrets de notre métier et vous pourrez ainsi mieux

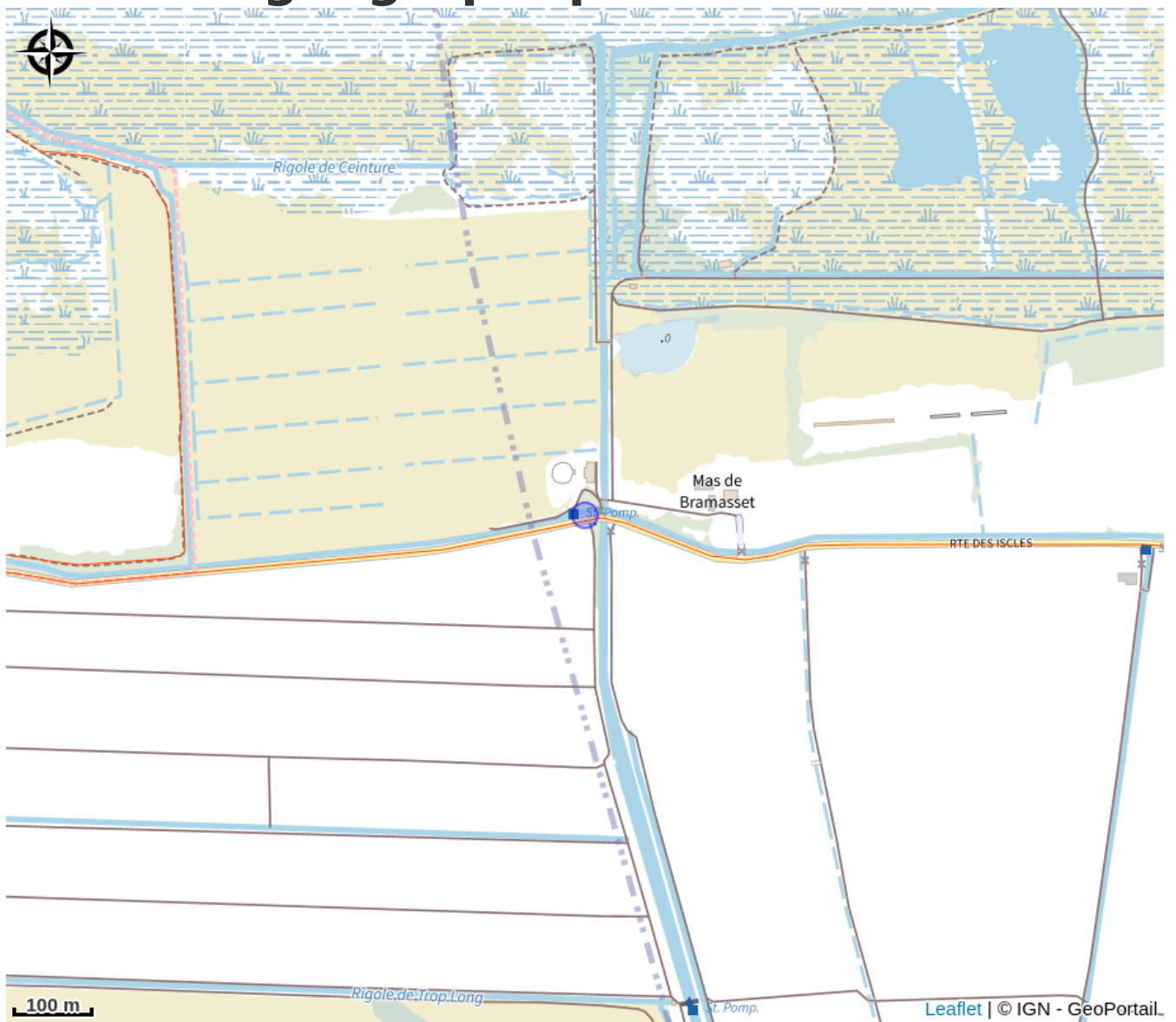
comprendre notre démarche.

Camping-caristes, que vous soyez adhérents France Passion ou non, notre ferme accueille les camping-caristes en toute autonomie. Pensez à réserver votre emplacement en nous appelant.

C'est avec un grand plaisir que nous vous recevrons chez nous pour la découverte de notre territoire et notre culture.

J'espère vous rencontrer très bientôt
Anne Marie, Olivier et Fanny

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Toute l'année, tous les jours de 9h à 20h.
Tous les jours.

Tarifs:

Adulte : 5 € (pour la visite organisée).

Ouvert toute l'année.

Modes de paiement:

Carte bancaire/crédit, Espèces, Virement, Paiement en ligne, Paiement sans contact

Services:

Visites pédagogiques, Vente à la propriété, Accès autocar, Camping-cars autorisés, Visite à thème, Boutique, Restauration, Visites guidées, Ravitaillement à la ferme, Plats à emporter/Plats cuisinés, Vente sur les marchés, Livraison à domicile, Vente en vrac, Boutique en ligne, Service drive, Click & Collect, Retrait à la ferme, Retrait en point de dépôt, Retrait sur les marchés, Accessible en poussette

Fiche mise à jour par Gard Tourisme le 29/07/2024

Contact

Mas de Madame
D179

11951, route des iscles

30800 Saint-Gilles

Tél. 06 61 72 19 31

lesdelicesduscamandre@gmail.com

<https://www.lesdelicesduscamandre.fr/>