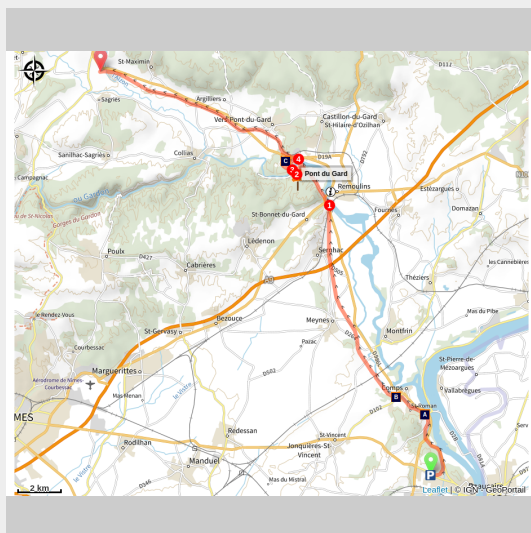


Voie verte du Pont du Gard : de Beaucaire à Uzès

CC Beaucaire Terre d'Argence - Beaucaire



Port de Beaucaire (©Gard Tourisme)

Cette voie verte vous plonge au cœur de l'histoire avec la découverte du site majestueux du Pont du Gard, Patrimoine Mondial de l'UNESCO et les Villes d'Art et d'Histoire d'Uzès et de Beaucaire.

Au cours de cette balade, vous sillonnez entre vignes et garrigue, à proximité de villages de caractère, au charme authentique. Nature, baignades, tunnel insolite, raviront petits et grands.

Découvrez les charmes des petits patrimoines de village, du majestueux Pont du Gard patrimoine UNESCO ainsi que les villes d'arts et d'histoires de Beaucaire et d'Uzès, le tout au travers d'un paysage rural.

Un terrain de jeu idéal où l'on ne croise aucune voiture et avec un bon revêtement.

Cet Itinéraire peut être pris dans les deux sens depuis Uzès vers Beaucaire et inversement.

Audioguidage du parcours disponible via l'appli smartphone Rando Gard téléchargeable sur App Store et Google Play

Infos pratiques

Pratique : Cyclo

Durée : 3 h

Longueur : 32.7 km

Dénivelé positif : 220 m

Difficulté : Facile

Type : Linéaire altermodal

Thèmes : Architecture et patrimoine, Vignoble et terroir

Itinéraire

Départ : Beaucaire

Arrivée : Uzès

Balisage : 🚶 Voie Verte

Communes : 1. Beaucaire

2. Comps

3. Montfrin

4. Meynes

5. Sernhac

6. Saint-Bonnet-du-Gard

7. Remoulins

8. Vers-Pont-du-Gard

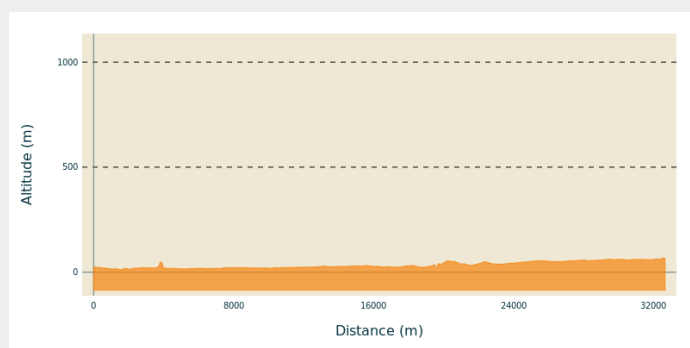
9. Argilliers

10. Collias

11. Saint-Maximin

12. Uzès

Profil altimétrique



Altitude min 12 m

Altitude max 67 m

La Voie Verte aménagée par le Département vous propose un parcours sans danger, avec peu de dénivelés et peu d'intersections avec des routes..

Suivre la voie verte aménagée sur 16 km.

1. ⚠️ Vous quittez la voie sécurisée pour traverser la D986 très fréquentée, prendre à droite au croisement puis traverser le rond point deuxième sortie.
2. Pour votre sécurité et celle des autres merci de mettre pied à terre sur le platelage aménagé à l'approche du pont.
3. Prendre à gauche, traverser l' Oliveraie puis le parking.
4. ⚠️ Au rond point prendre la troisième sortie, suivre la contre allée, puis à droite au rond point suivant où vous retrouverez la voie verte;

Sur votre chemin...



 Tunnel de Comps (A)
 L'olivier (C)

 La ligne du Martinet (B)

Toutes les infos pratiques

Comment venir ?

Transports

Retrouvez tous les transports en commun liO sur www.lio-occitanie.fr/

Sinon, pensez au covoiturage !

Accès routier

Beaucaire, se situe 24 km à l'Est de Nîmes par la D999

Uzès, se situe 24 km à l'Est de Nîmes par la D979

Parking conseillé

Parking départ voie verte

i Lieux de renseignement

Office de Tourisme Provence
Camargue (Beaucaire)
8 rue Victor Hugo, 30 300 BEAUCAIRE

tourisme@laterredargence.fr

Tel : 04 66 59 26 57

<https://www.provence-camargue-tourisme.com/>

Accessibilité : Horaires d'ouverture:

Mardi 09:30-12:30, 14:00-17:00

Mercredi 09:30-12:30, 14:00-17:00

Jeudi 09:30-12:30, 14:00-17:00

Vendredi 09:30-12:30, 14:00-17:00

Samedi 09:30-12:30, 14:00-17:00



Office de Tourisme Uzès - Pont du Gard
(bureau de Remoulins)

Place des Grands Jours, 30 210
REMOULINS

info@uzes-pontdugard.com

Tel : 04 66 22 68 88

<https://www.uzes-pontdugard.com/>

Accessibilité : Ouverture:

Avril à Octobre :

Du lundi au samedi matin : 9h30

-12h30/14h-18h



Office de Tourisme Uzès - Pont du Gard
(bureau d'Uzès)

Place Albert 1er - Chapelle des
Capucins, 30 700 UZES

info@uzes-pontdugard.com

Tel : 04 66 22 68 88

<https://www.uzes-pontdugard.com/>

Accessibilité : L'Office de Tourisme est installé dans une ancienne chapelle construite au XVII^e siècle à l'emplacement présumé d'un temple romain.

Ouverture:

Novembre à mars :

Du lundi au vendredi : 9h30 — 12h30 |
14h — 17h30

Samedi : 9h30 — 13h30

Avril et octobre :

Du lundi au samedi : 9h30 à 18h

Mai à septembre :

Du lundi au dimanche : 9h30 à 18h
(Juillet / août : 9h30 à 18h30)



Source



Cet itinéraire est géré
par le Département du
Gard
[https://www.gard.fr/
accueil.html](https://www.gard.fr/accueil.html)

Sur votre chemin...



Tunnel de Comps (A)

Découvrez cet ancien tunnel ferroviaire inattendu de 210m de long. Équipé d'un système d'éclairage aux allures de star trek, le tunnel de Comps ravira petits et grands en s'éclairant comme par magie pendant leur passage. Effet garanti ! Cet ancien tunnel ferroviaire de 210m de long est assez inattendu. Vous serez au milieu de la garrigue, et vous traverserez un tunnel aux allures de startrek, (lumières qui se déclenchent lors de la détection de mouvements) et vous sortez au milieu des acacias... les contrastes sont intéressants et le tunnel offre un bol d'air frais. Effet garanti!!!

Crédit photo : ©Brice Jaure

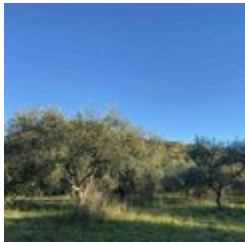


La ligne du Martinet (B)

La ligne du Martinet à Beaucaire était une ligne ferroviaire française non électrifiée, à écartement standard et à voie unique, intégralement située dans le département du Gard en région Occitanie. Elle a été mise en service par la Compagnie des chemins de fer de Paris à Lyon et à la Méditerranée (PLM) en 1880 et 1883. Elle desservait les villes de Beaucaire, de Remoulins, d'Uzès et du Martinet.

La ligne est essentiellement créée pour transporter du charbon issu des mines cévenoles vers le port de Beaucaire

Crédit photo : ©Brice Jaure



L'olivier (C)

L'Olivier est l'arbre emblématique de notre région méditerranéenne. On le retrouve dans notre paysage de garrigue avec les olivettes en terrasses de pierre sèche et dans nos assiettes avec notre cuisine méditerranéenne à l'olive et l'huile d'olive.

L'Huile d'Olive AOP de Nîmes doit sa spécificité à la variété phare du département du Gard : la Picholine. Elle lui confère des senteurs végétales marquées, une ardeur soutenue et une pointe d'amertume qui lui permettra d'enrichir et rehausser les saveurs de vos plats froids et cuisinés.

L'Olive de Nîmes, de variété Picholine, est une olive de bouche exceptionnelle craquante et à la pulpe juteuse. Récoltée en début d'automne, elle est mise en saumure selon la recette traditionnelle dite "à la Picholine", élaborée par les frères Picholini au 18ème siècle, et qui lui accorde une note salée caractéristique qui ravira petits et grands autour d'un apéritif gourmand.

Crédit photo : ©Brice Jaure