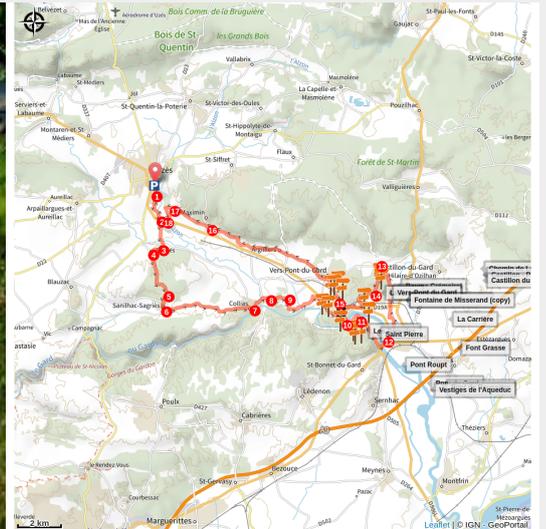


Boucle cyclo-découverte de l'Uzège Pont du Gard

NIMES PONT DU GARD - Uzès



(© dpt30)

Cette virée à vélo pleine de saveurs et de rencontres, vous emmène à la découverte d'un terroir et d'un patrimoine d'une grande richesse.

Découvrez des sites grandioses tel que le célèbre Pont du Gard, la Ville d'Uzès, et le site naturel des gorges du Gardon et sa faune sauvage !

La boucle de l'Uzège Pont du Gard relie des villes et sites emblématiques du paysage Gardois tels que la ville labellisée art et histoire d'Uzès, le pont du Gard classée patrimoine mondial de l'humanité par l'Unesco ainsi que le Grand site naturel des Gorges du Gardon. Elle traverse villages pittoresques, garrigues, vignes

Infos pratiques

Pratique : Cyclo

Durée : 4 h

Longueur : 45.0 km

Dénivelé positif : 651 m

Difficulté : Difficile

Type : Boucle

Thèmes : Architecture et village, Histoire et culture, Point de vue

et vergers. Partez entre amis ou en famille sur des routes sécurisées et tranquilles pour observer les spécificités et richesses de ce territoire.

La journée est conseillée pour faire cette boucle.

Le site du Pont du Gard est accessible aux cyclistes sur les itinéraires balisés.

Boucle en voie partagée.

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

Itinéraire

Départ : Uzès - parking des arènes

Arrivée : Uzès - parking des arènes

Balisage :  Boucle Cyclo-découverte

Communes : 1. Uzès

2. Sanilhac-Sagriès

3. Collias

4. Vers-Pont-du-Gard

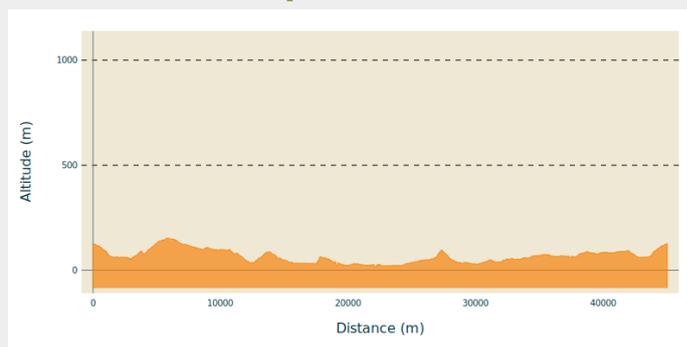
5. Remoulins

6. Castillon-du-Gard

7. Argilliers

8. Saint-Maximin

Profil altimétrique



Altitude min 15 m Altitude max 153 m

Le parcours au départ d'Uzès est balisé par des panneaux directionnels routiers. En ville, le fléchage de l'itinéraire peut évoluer.

Merci de respecter le code de la route et la réglementation du site du Pont du Gard (pour votre sécurité et celle des autres, merci de mettre pied à terre sur les dalles aménagées du site).

D- Uzès, parking des arènes

1. Au départ d'Uzès, longer les arènes et prendre à droite "**Chemin de l'escalette**".
2. Continuer votre chemin tout droit. Vous passerez "**Pamperigouste**" où vous emprunterez "**le chemin du moulin de Bargeton**" et suivez celui-ci jusqu'à la D 981 ( Prudence!) passage sensible.

3. Continuer toujours tout droit sur le "**chemin Lou Saute**", jusqu'à "**LA CAILLERAIE**" où vous suivrez votre droite sur le "**chemin de Perret**".
4. Arriver à "**SAGRIES**" et emprunter la D212 (⚠Prudence!) jusqu'à "**SANILHAC-SAGRIES**".
5. Bifurquer à droite sur "**l'avenue du stade**".
6. Prendre votre gauche et rejoindre "**l'allée des platanes**" à "**SANILHAC**" et rejoindre la "**route de Collias**" D112 (⚠Prudence!).
7. A "**COLLIAS**", prendre à gauche sur "**la route d'Uzès**" puis prendre à droite à "**Le Plan**".
8. Emprunter votre première à droite après le camping sur "**le chemin de Coste Garoute**" et continuer sur "**le chemin du Grès**".
9. Prendre votre première à droite et rejoindre le "**chemin de la draille**" et à gauche sur "**chemin du Garrège**".
10. Continuer sur le "**chemin des Begudes**", "**chemin de Valive**" et traverser le "**PONT-DU-GARD**".
11. Longer "**l'avenue du Pont-du-Gard**" et rejoindre la D981 (⚠Prudence!).
12. Traverser le Gardon pour rejoindre "**REMOULINS**" par le "**chemin de Castillon-du-Gard**" et la D892 "**route de Remoulins**".
13. A la deuxième intersection, prendre le "**chemin de la Coste**" et D228.
14. Prendre à droite sur "**chemin de la Berrette**" et rejoindre la route de Remoulins D 981 par "**BEGUDE DE VERS-PONT-DU-GARD**".
15. Suivre la piste et au troisième rond-point, rejoindre la D227 "**route d'argilliers**", D3B "**route d'Uzès**".
16. Continuer tout droit et prendre la route de "**CASTILLE**", "**chemin de Bornegre**" et rejoindre la D365 "**LES SANTOLINES**".
17. Continuer sur "**chemin de la coste**", "**LA CALOTTE**", "**CARRIGNARGUES**".
18. Une fois sur "**la route d'Avignon**", prendre à droite et rejoindre le point de départ.

Sur votre chemin...



 L'olivier (A)

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

Uzès, à 20km au nord de Nîmes par ls RD979 et 981

Parking conseillé

Parking des arènes, Route de Nîmes 30700 Uzès

Lieux de renseignement

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 XVIIe 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



Itinéraire proposé par CC Pays d'Uzès

<https://www.ccpaysduzes.fr/tourisme-et-loisirs/activites-de-pleine-nature.html>



Itinéraire proposé par CC Pont du Gard

<http://www.cc-pontdugard.fr/42-schema-local-de-randonnees.htm>



Soutenu par PETR Garrigues et Costières de Nîmes

<https://www.petr-garriguescostieres.org/>

Sur votre chemin...



L'olivier (A)

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