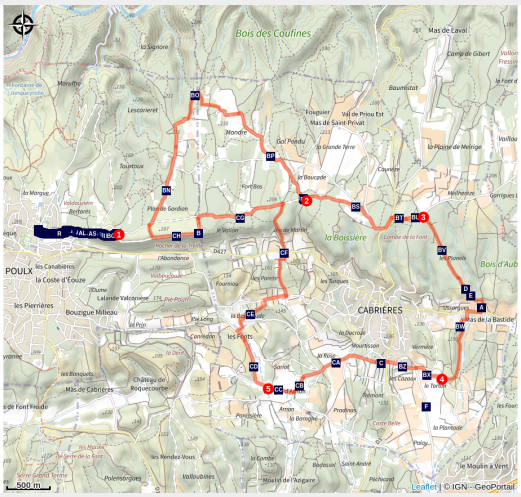
Parcours VTT La Source de la Bastide

CA de Nîmes - Métropole

Chemin Poulx (© A. GRIFFON - Dpt30)



Venez arpentez ces chemins typiques de la garrigue nîmoise, offrant un agréable terrain de jeu pour le VTT, aux portes du site inscrit du massif des Gorges du Gardon.

Parcourez la garrigue sur les traces de la source de la bastide. L'eau, élément important dans ce milieu d'apparence hostile, est avec le vent un élément important dans la constitution et la vie du village de Cabrières juché à 155m d'altitude.

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

Infos pratiques

Pratique : VTT

Durée : 2 h 30

Longueur : 17.0 km

Difficulté : Moyen

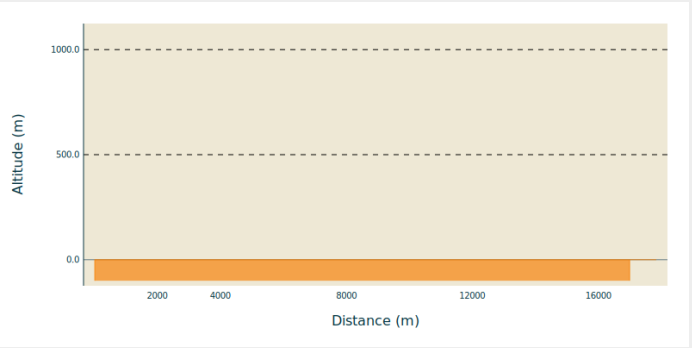
Type : Boucle

Thèmes : Faune et flore, Histoire et culture

Itinéraire

Départ : Poulx
Arrivée : Poulx
Balisage : Balisage jaune et mobilier signalétique
Communes : 1. Cabrières
2. Poulx

Profil altimétrique



Altitude min 0 m Altitude max 0 m

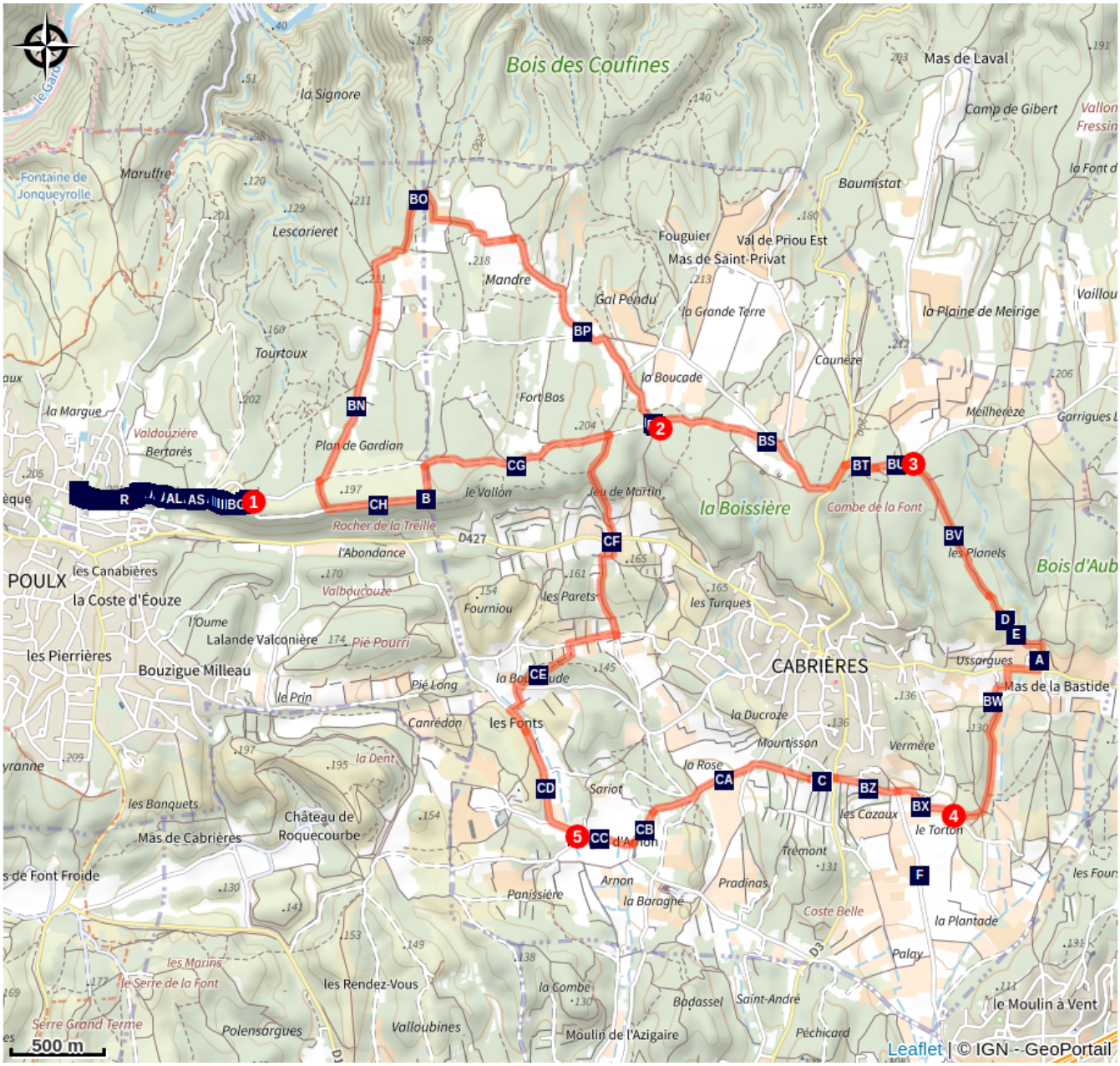
Le long de l'itinéraire, des poteaux directionnels vous guident. Le nom de lieu-dits et/ou de direction à suivre est indiqué en **italique gras** et entre guillemets. Suivez le descriptif ci-dessous:

D – Départ de « **POULX** », suivre « **Les Cazaux** »**,** récupérer une piste pour rejoindre « **Serre de la Croix** », traverser la route pour poursuivre jusqu'à « **Plan de Gardian** » par la piste DFCI B53.

1. À « **Plan de Gardian** », récupérer la route pour rejoindre « **Mandre** » puis rejoindre « **La Boucade** ».
2. À « **La Boucade** », prendre à gauche en direction de « **La Font** », arriver sur la RD3, prendre à gauche et la suivre sur 200m environ (Prudence !) jusqu'au poteau « **La Font** » et bifurquer à droite sur « **Les Planels** ».
3. À « **Les Planels** », quitter la petite route pour prendre la piste à droite en direction de « **CABRIÈRES** » pour rejoindre « **Le Torton** » (passer devant la source de la Bastide).
4. À « **Le Torton** »**,** suivre à droite la petite route en direction de « **CABRIÈRES** » jusqu'au poteau « **Moulin de Cabrières** » (Prudence en traversant la RD3 !). Puis poursuivre sur « **Sariot** » et « **Arnon** »**.**
5. Depuis « **Arnon** », retour sur « **POULX** » en passant par « **Les Parets** » / « **Jeu de Martin** » / « **Plan de Gardian** », puis récupérer le chemin de l'aller par « **Serre de la Croix** » / « **Les Cazaux** » / « **POULX** ».

Parcours issu du cartoguide de la collection départementale Espaces Naturels Gardois "Gorges du Gardon, sentier de l'Aqueduc romain"

Sur votre chemin...



Source (A)
Moulin à Vent (C)

Croisement d'un Cypres et d'une Glycine (E)

Garrigues et Costieres Au Sud (B)
Garrigues et Source de la Bastide (D)

L’olivier (F)

Toutes les infos pratiques

Comment venir ?

Transports

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

Sinon, pensez au covoiturage !

Accès routier

Poulx, à 13km au nord-est de Nîmes par la RN86

Parking conseillé

Parking du stade de Poulx

Source

Itinéraire proposé par CA Nîmes Métropole

http://www.nimes-metropole.fr/eco-citoyennete/sentiers-de-randonnee.html

Sur votre chemin...

Source (A)

La source de la Bastide est connue depuis l'époque romaine. Cette source est captée dans un fossé sous forme de petite niche rectangulaire bâtie en pierres au pied d'un petit mur qui limite le terrain attenant d'un petit Mazet. L'eau ne coule qu'après les grosses pluies. En effet, sous terre, se forment de véritables rivières alimentées par les eaux pluviales infiltrées à travers le calcaire jusqu'aux couches imperméables. Une activité souterraine prend donc le relais du cours superficiel en un réseau souterrain complexe.

Garrigues et Costieres Au Sud (B)

Moulin à Vent (C)

Niché dans la garrigue, le village est accroché sur les coteaux et rayonne par son aspect dans la nature gardoise. Les premiers habitants y ont vécu 3500 avant JC. Les différentes époques ont marqué l'évolution de Cabrières, en particulier la civilisation romaine. Moult débris de vases, poteries etc... répartis sur le territoire soulignent cette présence. De même, l'influence du christianisme a marqué le village. L'église édifiée en 1609 et le château du cardinal de Cabrières sont les principaux témoins de cette influence. La principale activité dans la commune est l'agriculture bien que moins importante qu'au siècle dernier. Quelques vestiges tels que les moulins à huile, moulins à vent, caves vinicoles en sont les témoins.

Garrigues et Source de la Bastide (D)

Croisement d'un Cypres et d'une Glycine (E)

Le Cyprès est un genre d'arbres sempervirents de la famille des Cupressaceae, originaires des régions tempérées chaudes de l'hémisphère nord. Le nombre d'espèces incluses dans ce genre varie selon les auteurs de 16 à 31, voire plus. De nombreuses espèces sont cultivées comme arbres d'ornement. Le Cyprès commun est un arbre représentatif de la flore méditerranéenne, l'arbre des cimetières, symbole du deuil dans le monde méditerranéen. Les Cyprès sont des conifères.
La glycine (Wisteria) est une plante grimpante volubile parfaitement rustique au feuillage caduc qui peut prendre des dimensions impressionnantes compte tenu de sa vigueur hors du commun, puisque ses tiges qui s’enroulent sur leur support peuvent le déformer même s'il est en métal. Face à cette végétation exubérante, il est impératif de tailler la glycine qui, d'ailleurs, s'en portera bien mieux et sera davantage florifère.

L’olivier (F)

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 ardence 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.