COEUR DE PETITE CAMARGUE

GUIDE TOURISTIQUE 2023

La vie à l'état pur

Office de Tourisme

Le Président
Communauté de communes
Petite Camargue

André BRUNDU

La Présidente
Office de Tourisme
Cœur de Petite Camargue

Christiane ESPUCHE

LE GARD *le Sud*

Focus sur la destination Cœur de Petite Camargue

Ne vous y trompez pas ! Malgré son nom, la PETITE Camargue est grande par la richesse et diversité de ses paysages et de son terroir. Elle offre un cocon de bien-être, de saveurs, de mystères et même, un soupçon d'adrénaline pour ceux qui veulent s'aventurer au cœur même des traditions camarguaises.

Tout s'oppose et pourtant tout se rejoint sur notre territoire.

Entre vignes et étangs, la Camargue Gardoise offre des paysages et un écosystème uniques et singuliers.
Dotée d'un patrimoine naturel remarquable, terre de traditions et de culture taurine, elle a obtenu le label « Grand Site de France » en janvier 2014 et entend bien le conserver.
Elle se vit passionnément avec l'authenticité qui la caractérise à l'image de nos traditions. La période estivale est particulièrement propice à l'organisation de festivités autours du taureau.

D'Est en Ouest, le canal du Rhône à Sète traverse notre territoire. Il est un véritable lien entre les zones humides et les costières.

Côté Sud, la Camargue et ses grandes roselières occupent les étangs. Nid caché et douillé pour les oiseaux et espace de migration pour certains, ils proposent un habitat propice à une biodiversité animale et végétale, riche et singulière.
Côté Nord, de l'autre côté du canal, les coteaux des Costières offre des paysages aux points de vue exceptionnels. Ces vignobles d'Appellation d'Origine Protégée s'entremêlent, avec harmonie avec la garrigue.

Pourtant visuellement, où que l'on soit, du nord au sud, d'est en ouest et vice-versa, l'un ou l'autre se rappellent à nous et nous interpellent, l'un par ses couleurs vertes et l'autre par son dégradé de couleurs bleues. Les Costières et la Camargue se rejoignent progressivement, tout en douceur pour ne faire qu'un : la Petite Camargue.

Dans un tel territoire, les Hommes et Femmes qui y vivent ne peuvent qu'être authentiques et accueillants envers ceux qui souhaitent explorer toutes les richesses de leur « Pays ». Ils sont impatients de transmettre leur Passion et Amour de ce coin de paradis à ceux qui veulent le découvrir.

Nous vous attendons...

Terroir et Restaurants

La Petite Camargue offre une palette de saveurs au caractère bien trempé, comme ses habitants !

Le produit phare de la région est la viande de Taureau de Camargue qui se décline en de nombreuses recettes.

Le savoir-faire de nos agriculteurs, éleveurs et producteurs ont également forgé l'attractivité de ce territoire.

Les marchés

Aimargues, le dimanche matin.
Aubord, le mercredi matin
Beauvoisin, le lundi matin
Le Cailar, le samedi matin
Vauvert, les mercredis et samedis matin

Viande et charcuterie de Taureau de Camargue AOP

La viande de Taureau de Camargue est très fine, contrairement à ce que l'on pourrait croire, et elle contient très peu de graisse. L'élevage des taureaux est dit extensif, car avec un nombre limité de bêtes à l'hectare.

En 1992, 5 manadiers éleveurs de Taureau de Camargue, créent le Syndicat de Défense et de Promotion de la viande AOC de Taureau de Camargue. En 1996, ils obtiennent la **1re appellation AOC de viande bovine** de France.

En 2008, sous l'impulsion de l'Europe, l'AOC change de dénomination en devenant **AOP (Appellation d'Origine Protégée)**.

Terroir

Le Site Remarquable du Goût Taureau de Camargue

L'Office de Tourisme est partenaire du SRG Taureau de Camargue qui est un label national distinguant les territoires berceaux d'une production emblématique. Certains de nos partenaires font également partie du SRG et vous proposent toute l'année restauration, ventes et activités de loisirs liés au taureau.

http://site-gout-camargue.fr/

https://www.facebook.com/srgletaureaucamarguais

Bouchers artisans

Viande de Taureau de Camargue AOP

Boucherie Elsa

Vente de viande et de charcuterie de taureau de Camargue AOP. Vente de plats cuisinés.
Ouvert toute l'année du mardi au samedi de 8h30 à 12h30 et de 16h30 à 19h30.
Le dimanche de 8h30 à 12h30.

15 rue Emile Zola – 30740 LE CAILAR
33 (0)4 66 88 01 24
33 (0)7 66 17 60 17

Viande de Taureau Raço di Biou

Boucherie Pagès

Vente de viande de taureau de Camargue.
Vente de plats cuisinés.
Ouvert toute l'année du lundi au samedi de 7h15 à 12h30 et de 15h30 à 19h00.

146 avenue de la Condamine
Bât le Valvert - 30600 VAUVERT
33 (0)4 66 88 22 73
33 (0)6 21 35 92 33
boucherie.pages@orange.fr
www.boucheriepages.fr

Boutiques spécialisées

Épicerie fine chez « Lou Cat »

L'épicerie vous accueille tous les jours de 9h30 à 12h30 et de 15h30 à 19h30. Le dimanche matin de 9h30 à 12h30.

Vous pourrez y trouver des **spécialités locales** mais surtout de la **viande de Taureau raço di biou** directement issue de la manade Felix d'Aimargues, propriétaire également du Café du Centre « Chez le Chat » situé juste à côté. Diverses spécialités locales ainsi que de l'artisanat de Camargue et des Costières.

104 rue Saint Sébastien
30600 GALLICIAN
33 (0)4 66 77 62 38
33 (0)6 17 31 30 27
www.facebook.com/epiceriegallician/

La Cave Conviviale

David vous propose une sélection de vins, bières et spiritueux (whisky, rhum, gin...). Il saura vous conseiller en fonction de vos goûts et vous guidera pour trouver le **meilleur accord mets et vins**.
La Cave conviviale est ouverte du mardi au samedi, de 9h45 à 12h30 et de 17h00 à 19h00 (avec prolongation régulière pendant la fête votive !).
Possibilité d'ouverture pour une dégustation de groupes (à partir de 7 personnes).

46 rue des casernes
30600 VAUVERT
33 (0)6 81 60 67 70
lacaveconviviale@yahoo.fr

Tillandsia Prod

Pépinière de plantes ornementales épiphytes (sans terre et sans racines), les *Tillandsia*. Originaires d'Amérique, ces petits végétaux sont appelés « filles de l'air » car ils vivent et fleurissent dans les arbres ou sur les rochers. Tous les *Tillandsia* sont nés et cultivés dans la serre froide de Le Cailar. Une production unique et originale au cœur de la Petite Camargue. Visite sur rendez-vous, du lundi au vendredi de 9h00 à 12h00 et de 14h00 à 17h00.
Groupe 30 personnes maximum.

28 chemin du Cailar - 30740 LE CAILAR

33 (0)4 66 88 66 76
33 (0)6 62 34 86 11
contact@tillandsiaprod.com
tillandsia-prod.com

Les Saveurs de Bourgarel

C'est sur un sol vivant que Pierre et Eléna cultivent divers fruits et légumes à Gallician, afin de les préparer sous forme de bocaux et de confiseries.
Vous trouverez à la conserverie, du caviar d'aubergine, ketchup, confitures, coulis de tomates, miel, pickles, qu'ils préparent avec des ingrédients sélectionnés selon leur localité et leur méthode de production.
Chocolats pour Pâques et Noël.
Accueil et vente directement au Mas sur rendez-vous. Possibilité de réception de groupes (45 personnes maximum).
Le Plus : Ferme auberge au milieu du jardin potager, ouvert de mai à fin septembre, tous les midis ainsi que vendredi et samedi soirs. Fermé le mardi. Réservation conseillée.

Mas Bourgarel - Route de la Laune
30600 GALLICIAN
33 (0)6 37 66 49 81
saveursdebourgarel@laposte.net
www.facebook.com/Saveurs-de-Bourgarel

Boulangerie Pâtisserie Chocolaterie

Pâtisserie Chocolaterie Jouval

Mickaël vous invite à la dégustation de ses produits faits maison. Fougasse d'Aigues-Mortes, chocolats à la fleur de sel, glaces, pain au levain et encore beaucoup d'autres

gourmandises, il y en a pour tous les palais. Au concours Gard gourmand 2022, **Mickaël Roques s'est vu attribué six médailles, dont 2 d'or, 2 d'argent et 2 de bronze**.
Ouvert du mardi au samedi de 7h00 à 13h00 et 15h00 à 19h00, le dimanche de 7h00 à 12h30. Ouvert les jours fériés de 7h00 à 12h30.

MILITANT DU GOÛT
Produits du Gard

145 Av. de la Condamine - 30600 VAUVERT
33 (0)4 66 88 24 21
compta.jouval@gmail.com
www.patisserie-jouval.com

La Tradition

Julien vous accueille dans sa charmante boulangerie traditionnelle au cœur du petit village de Le Cailar. Pains de tradition française et **spécialiste de la tarte camarguaise,** vous trouverez votre bonheur à tous les coups ! Pain Bio « **Le raspaillou** » uniquement le mardi.
Ouvert toute l'année, du lundi au vendredi de 6h30 à 12h30 et de 16h30 à 19h30, l'été et de 16h00 à 19h00, l'hiver. Samedi de 6h30 à 12h30 et de 17h00 à 19h00. Dimanche de 6h30 à 12h30. Fermé le mercredi.

MILITANT DU GOÛT
Produits du Gard

1 place du 19 mars 1962
30740 LE CAILAR
33 (0)4 66 88 02 08
33 (0)6 28 97 64 79
la_tradition@live.fr

Produits du terroir

Moulin des Bouviers

Loïc vous propose, dans son **moulin à huile,** différentes huiles d'olives natures ou aromatisées (herbes de Provence, lavande, vanille et safran). **Stages de conduite arboriculture et viticulture, stages certiphyto. Vente de safran.**
Ouvert en été du lundi au vendredi de 9h00 à 12h00 et de 14h00 à 18h00 et de 8h30 à 12h30 et de 13h30 à 18h00 pendant la saison des olives. Prévenir avant de passer. **Sur rendez-vous le samedi.**

Mas les Bouviers – RD6572
30600 GALLICIAN
33 (0)4 66 73 33 21
33 (0)6 80 73 84 10
moulindesbouviers@yahoo.fr
www.moulindesbouviers.com

Le Mas du Trident

La fromagerie du Mas du Trident vous propose des **fromages au lait de brebis.** Vous y trouverez leurs spécialités mais également une grande sélection de fromages de vache et de chèvre.
Vente de vins et bières locales ainsi qu'un assortiment de produits d'épicerie artisanaux de petits producteurs.
Ouvert le lundi de 14h00 à 19h00, du mardi au vendredi de 9h00 à 12h30 et de 14h00 à 19h00. Le samedi de 8h30 à19h30 et le dimanche de 9h00 à 12h30.

931 route d'Aimargues - 30600 VAUVERT
33 (0)4 66 88 20 19
fromagerie@masdutrident.com
www.masdutrident.com

Miel des Sables de Camargue

Exploitation familiale, située au cœur des terres Sables de Camargue, qui a fait le choix de ruchers sédentaires, tous situés dans un rayon de 15 km autour de l'exploitation afin de vous proposer un miel typique de la région, gorgé de soleil et de caractère.
Ce terroir offre une flore d'une richesse extraordinaire et d'une diversité exceptionnelle particulièrement appréciée par les abeilles.
Ouvert toute l'année, vente de miel et de produits dérivés sur rendez-vous uniquement. Produits disponibles dans les casiers « Produits d'Ici » à Montcalm.

1448 chemin rural du mas neuf
30600 Montcalm
33 (0)6 10 57 34 33
exploitation.vialle@gmail.com
mieldessablesdecamargue.company.site

Produits d'Ici

Produits d'Ici vous propose des produits 100% locaux en circuit court, en collecte dans des **casiers réfrigérés**. Retrouvez un panel de produits du terroir comme le riz de Camargue, du saucisson de taureau, du sel de Camargue et bien d'autres encore. Les commandes se font directement sur **le site internet de la boutique.**
Ouvert 7 jours sur 7, 24/24.

Rond-Point de la ceinture – 30600 Montcalm
33 (0)6 66 63 01 30
contact@yakaclicker.com
www.produits-dici.fr

Nouveau Domaine de Sylvéréal

Le Domaine de Sylvéréal, certifié en Agriculture biologique, vous propose de la viande de taureau « raço di biou » issue de leur élevage ainsi que de la charcuterie et des conserves. Ils produisent également du riz de Camargue Bio et du miel ainsi que de la viande d'agneau. Ouvert tous les jours sur rendez-vous pour la vente ainsi que réservation directe sur la boutique du site internet (www.domaine-de-sylvereal.fr/la-boutique/) à venir récupérer au Domaine. Vente également à l'issue des visites touristiques du domaine (petit train & 4x4).

D58 Le Sablas - 30600 Sylvéréal
33 (0)6 84 49 90 34
manade-sylvereal@orange.fr
www.domaine-de-sylvéréal.fr

Artisans et Artistes

Poterie du Cailar

Véronique et Jean-Claude vous attendent dans leur **poterie de Le Cailar**, pour vous présenter des pièces aux couleurs méditerranéennes

tournées et décorées à la main.
Groupes jusqu'à 10 personnes.
Ouvert toute l'année du lundi au samedi de 10h00 à 19h00 et sur rendez-vous.

ATELIERS D'ART

44 Avenue Jean Macé
30740 LE CAILAR
33 (0)4 66 88 65 21
33 (0)6 17 17 78 57
poterieducailar@orange.fr

Atelier d'Art Max Dejardin

Ancien élève de l'école des Beaux-Arts de Nîmes, Max vous ouvre son atelier dans l'ancien temple de Gallician. Son thème favori est la Camargue et il la représente en **peinture** et en **sculpture principalement en métal.** Ouverture le dimanche de 10h00 à 18h30 et sur rendez-vous.

109 rue Saint Sébastien - 30600 GALLICIAN
33 (0)7 83 95 34 43
max2dejardin@gmail.com

Trésor de Camargue

André est l'un des rares **sagneurs de Camargue**. Vous pouvez visiter son atelier et assister à une **démonstration de fabrication d'un paillasson en roseaux**. Ces paillassons servent à couvrir les tonnelles et les toits des maisons de gardian. Coupe manuelle et mécanique de la sagne (roseau). Groupe 40 personnes maximum. Atelier ouvert toute l'année sur rendez-vous.

André CALBA
8 bis rue du Couvent
30470 AIMARGUES
33 (0)4 66 88 54 72
33 (0)7 82 07 88 80
andrecalba@hotmail.fr
www.tresordecamargue.camargue.fr

Restaurants

Dans les nombreux restaurants de Cœur de Petite Camargue, vous pourrez déguster **des produits de qualité issus de notre terroir**.

Venez découvrir et savourer, dans les restaurants gourmands et traditionnels, en famille ou entre amis, nos **spécialités locales comme la gardiane de taureau**.

Vous découvrirez et apprécierez, dans les autres restaurants, tout un éventail de saveurs et de parfums divers.

Restaurants gourmands

Les Aubades

Le restaurant des "Aubades" se trouve dans le petit village de **Beauvoisin dans une ancienne maison vigneronne**.
Le chef vous propose des **spécialités locales ainsi que d'autres d'origine lyonnaise**. C'est une cuisine raffinée et copieuse dans un cadre très agréable.
Les prix des menus vont de 14,50€ à 52,00 €. Le restaurant vous accueille du mercredi au dimanche midi et soir.

182 rue de Banloux
30640 Beauvoisin
33 (0)4 66 01 94 21
contact@lesaubades.fr
www.lesaubades.fr

La Ferme de l'Ausselon

La Ferme de l'Ausselon, a placé le 100% Français au centre de son concept. Moins d'intermédiaires et une sélection de beaux produits pour créer des plats simples et bons !
Ils disposent d'un braséro avec lequel ils préparent des légumes à la braise, des poissons grillés et de belles pièces de viande.
Ouvert du mercredi au samedi soir ainsi que dimanche midi et soir.
Les plats vont de 18€ à 30€.

75 rue de l'Ausselon – 30600 Vauvert
33 (0)6 03 99 79 01
lafermedelausselon@gmail.com
https://la-ferme-de-lausselon-restaurant.eatbu.com/?lang=fr

Restaurants traditionnels

Café du Centre « Chez le Chat »

Tenu par un ancien raseteur et manadier (Manade Félix) bien connu dans le pays, le Café du Centre vous propose une **cuisine familiale et conviviale**, dans le petit hameau de Gallician.
Ouvert toute l'année, tous les jours le midi.
Menu du jour à 15,90€ le midi uniquement du lundi au vendredi et le week-end, menus à 24,90€ et 33€ ainsi que la carte.
Ouvert du mercredi soir au dimanche soir, menus à 24,90€ et 33€ ainsi que la carte.

59 rue St Sébastien - 30600 Gallician
33 (0)4 66 51 77 82
33 (0)6 80 38 52 07
camillefelix30@gmail.com

Sandrine & co by Alex et Brice

C'est dans un **décor authentique et dépaysant** qu' Alexia et Brice vous accueillent pour passer un agréable moment. Cuisine familiale et variée, avec un menu du jour à 15,50€, entrée, plat et dessert, la semaine.
Les mardis, d'avril à novembre, Brice cuisine au BBQ, le mercredi, notre région est à l'honneur avec la gardianne de taureau, les jeudis couscous et les vendredis Alexia vous prépare sa rouille graulenne.
Le week-end, Brice cuisine au feu de bois et vous propose en plus de la carte : côtes de bœuf, ribs et grillades. Brumisateur et terrasse ombragée l'été. Ouvert du mardi au samedi midi ainsi que les vendredis et samedis soirs.

212 route de Nîmes - 30600 Vauvert
33 (0)4 66 51 08 19
restaurantsandrineandco@gmail.com
www.sandrineandco.fr

Le Romarin

"Le Romarin" vous propose du lundi au samedi, le midi, son **menu camarguais et ses autres spécialités régionales**. Fermé entre Noël et Jour de l'An. Possibilité de plats à emporter. Un accueil chaleureux vous sera réservé tout au long de l'année.
Le prix des menus varie entre 16,00€ et 20,00€.

116 av. Maurice Privat - 30600 Vauvert
33 (0)4 66 88 44 82
33 (0)6 70 45 04 69
leromarinvauvert@orange.fr

Le Père Casse Croûte

Le Père Casse Croûte vous accueille autour d'une **cuisine à base de produits frais et de saison et surtout son pain fait maison**.
Ouvert du mardi au samedi midi. Jeudi et vendredi soir d'avril à octobre.
Ouverture exceptionnelle pour les groupes (20 pers) et lors de soirées à thème.
Tarifs à partir de 13€ et jusqu'à 20€.
Le Plus : des boissons artisanales et Bio.

14 rue des casernes - 30600 Vauvert
33 (0)9 88 37 94 51
33 (0)6 16 66 05 74
perecassecroute@gmail.com

Restaurants

Cafés de pays

Ce label permet aux cafetiers de mettre à disposition des clientèles touristiques et des visiteurs, des informations touristiques, de valoriser et de faire découvrir des productions locales du territoire et de proposer un programme d'animations culturelles. C'est aussi un lieu important, au cœur de la ville, de maintien du lien social, notamment entre les différentes générations.

Nouveau L'Assiette camarguaise

Venez déguster les produits du terroir et en particulier nos spécialités à base de taureau de Camargue. En bordure de rivière, notre "mazet" est un petit paradis où il fait bon vivre !
Le restaurant est ouvert toute l'année.
Printemps / Été : du mardi au samedi, de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 21h00. Le dimanche de 12h00 à 14h00.
Automne / Hiver : le vendredi de 18h00 à 21h00 (Soirée spéciale After Work). Le samedi et le dimanche de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 21h00.

Pré des Mauves - 30740 Le Cailar
33 (0)7 88 05 68 39
assiettecamarguaise@gmail.com
lassiette-camarguaise.fr

Nouveau Les Burgers d'Arnaud

Arnaud vous prépare des burgers intégralement faits maison ! Bœuf de l'Aubrac, sauces maison, et surtout Taureau de Camargue AOP pour la « star » le Burger Camarguais !
Ouvert mercredi et samedi midi et du mercredi au dimanche soir.
Tarifs à partir de 9,50€.
Le Plus : frites et pâtisseries maison !

105 rue des casernes - 30600 Vauvert
33 (0)6 60 60 31 99
arnaud.desmarest19@gmail.com

Cafés de Pays

Le Café du Pont

Le Café du Pont, situé à proximité du Port de plaisance de Gallician, vous propose une **cuisine traditionnelle et régionale** grâce à ses spécialités camarguaises : **gardiane de taureau, anguilles en saison**...
Il est ouvert tous les jours sauf le mercredi de 8h00 à 15h00 et propose des menus dont le prix varie entre 15€ et 30€.

344 route des Etangs - 30600 Gallician
33 (0)4 66 73 57 87
33 (0)6 43 86 62 76
kfdp@live.fr
www.cafe-du-pont.camargue.fr

Café de l'Avenir

Au cœur du village de Le Cailar, l'unique établissement, le Café de l'Avenir, est **labellisé Café de Pays.** Petite restauration uniquement au printemps et en été.

3 pl. de la République - 30740 Le Cailar
33 (0)4 66 88 01 68
33. (0)6 59 17 45 07
yanntena9@gmail.com

Brasserie Le France

La Brasserie Le France vous accueille du mardi au dimanche midi ainsi que vendredi et samedi soir.
La formule en semaine est à 18€ (entrée, plat et dessert).
Vous trouverez également une carte avec des produits frais et une cuisine maison et soignée.

1 place du Mont Redon - 30470 Aimargues
33 (0)4 11 77 09 74
33 (0)6 22 20 01 99
simon.salert@sfr.fr

Brasserie

Brasserie Le Cartel

Le Cartel est une brasserie où s'associent les tapas, le vin et la bistronomie. C'est une cuisine moderne mais aussi authentique proposant des produits frais et locaux. Ce projet, est celui d'une famille, la famille Poujol, bien connue dans la région par Hadrien, ancien raseteur. Ils vous accueillent du lundi au samedi midi ainsi que du jeudi au samedi soir. Plat du jour à 13,50 € ainsi que la carte.

ZAC Côté soleil – 30600 Vauvert
33 (0)4 66 95 24 52
brasserielecartel@gmail.com
brasserielecartel.fr

Restaurants

Pizzerias

L'Oustalet

L'Oustalet, ouvert depuis 1985, vous accueille dans un cadre convivial pour déguster ses spécialités : **pizzas, entrecôte périgourdine...** La formule Plat du Jour à 14,50€ est composée d'une entrée, d'un plat et d'un dessert ainsi qu'un ¼ de vin. Formules rapides de 14,50€ à 18€. Ouvert le midi du lundi au samedi et le soir le vendredi et le samedi, ainsi que sur réservation pour 10 personnes minimum le dimanche midi.

24 rue François Boissier - 30600 Vauvert
33 (0)4 66 88 72 42
33 (0)6 75 54 08 09
letixen@hotmail.fr

Cuisine du monde

Indochine

Vous recherchez un peu d'exotisme, Indochine vous propose une **cuisine traditionnelle thaïlandaise**.
Ouvert du lundi au samedi midi et soir (service jusqu'à 21h30) avec des tarifs à la carte sur place ou à emporter.

17 rue des Capitaines - 30600 Vauvert
33 (0)4 66 88 49 13
33 (0)6 52 47 32 12 / 33 (0)6 02 52 29 26

Traiteurs

Nous vous proposons pour vos réceptions nos traiteurs partenaires. Ils vous préparent une cuisine familiale, traditionnelle et gastronomique pour toutes vos occasions.

CKM Traiteur

Organisateur de réceptions "Clefs en main" pour particuliers et professionnels. Devis gratuit sur demande. Livraison plateaux repas sur Vauvert. Ouvert toute l'année.

14 impasse du Roc - 30600 Vauvert
33 (0)6 62 30 81 92
contact@ckm-traiteur.fr
www.ckm-traiteur.fr

Guyot Traiteur Le Posquière

Possibilité de salle de réception maxi 100 personnes en plus du service traiteur. Devis sur demande. Se déplace sur toute la région. Portage de repas pour personnes âgées, 7/7 jours sur Aimargues, Le Cailar et Vauvert, Saint-Laurent d'Aigouze, Vestric et Candiac, Vergèze et Codognan.
Ouvert toute l'année.

73 rue de l'Oratoire - 30600 Vauvert
33 (0)4 66 88 82 07
33 (0)7 85 53 10 03
info@guyot-traiteur.com
www.guyot-traiteur.com

L'Office de Tourisme vous propose des services tout au long de l'année.

Vente de cartes de pêche

Nous vous proposons tous les types de cartes de pêche, annuelle, à la semaine ou à la journée.

Vente cartes de transport LIO

Recharge des cartes de bus Lio.
Abonnements mensuels, 10, 20 trajets.

Vente de topoguides et de cartoguides

Vente de cartoguides et de topoguides de randonnée. Nous mettons à votre disposition plusieurs cartoguides (cartes de randonnée) des environs et topoguides (livrets de randonnée) comme le GR653 " Saint-Jacques-de-Compostelle" ou "le Gard à pied".

Le Gard a tout pour plaire et se démarquer :

Des richesses naturelles, culturelles, architecturales et gastronomiques, des savoir-faire et des produits de qualité, un patrimoine unique et une Histoire.
Ces atouts font notre art de vivre et font rayonner l'excellence gardoise. Le territoire de Coeur de Petite Camargue se situe au sud de ce beau département.

Le réseau des Ecopasseurs du Païs

L'Office de Tourisme est partenaire du réseau des Ecopasseurs du Païs.
Ce sont des professionnels du tourisme engagés dans une démarche de développement durable qui vous proposent une offre touristique de qualité basée sur une rencontre authentique, le partage des savoirs, dans le respect et la préservation des sites.

L'Office du Tourisme vous écoute !

L'Office de Tourisme est dans une démarche de qualité et s'engage à prendre en compte vos suggestions et réclamations. Pour cela vous pouvez **scanner le QR Code** ou bien rendez-vous sur l'adresse : **https://questionnaire-qualite-tourisme.fr/qt123008**

Demandez notre Guide des Hébergements

Pour un meilleur séjour parmi nous, pensez à demander notre guide des hébergements : campings, hôtels, gîtes, chambres d'hôtes, camping-cars... Ou encore pour connaître nos offres pour les Groupes.

Signification des Labels et symboles

Site Remarquable du Goût

AOP Taureau de Camargue

Bienvenue à la ferme

Réserves Naturelles de France

Vignobles et Découvertes

Label Compagnons du Goût

Agriculture Biologique

Grand Site de France

Qualité Tourisme Occitanie Sud de France

Militant du Goût

Accueil camping-cars

Tourisme et Handicap

Café de Pays

Qualité Tourisme

Vigneron Indépendant

Haute Valeur Environnementale

CIVAM Racines

Monuments Historiques

Atelier d'Art de France

Site labellisé Ramsar

Accueil vélo

Accès handicapés

Animaux admis

Wifi

Tickets restaurant

Chèques vacances

Crédits photos : *Simon Baudouin du Syndicat Mixte de la Camargue gardoise, les partenaires de l'Office de Tourisme, Gard Tourisme et l'Office de Tourisme, Cyril Devauchaux, Delphine G Photographie, Karine Groul, Delta Victor, Rémi Tassa, Shutterstock, Pixabay.*

Comment venir

En avion

Aéroport Nîmes Grande Provence Méditerranée
Nîmes-Alès-Camargue-Cévennes
www.nimes-aeroport.com
Tél : 04 66 70 49 49.

Vols Ryanair
Réservations sur
www.ryanair.com

Liaisons quotidiennes avec la Grande Bretagne :
aéroports de Londres-Luton et Stansted, la Belgique et le Maroc et l'Irlande.

Aéroport international
Montpellier Méditerranée
www.montpellier.aeroport.fr
Tél : 0 825 830 003.

En train

À bord du TGV Méditerranée

Gare SNCF Nîmes
Informations et réservations au 08 36 35 35 35 ou sur www.voyages-sncf.com

Trajets Paris / Nîmes au départ de la Gare de Lyon (durée : 3h00) et au départ de l'aéroport Roissy Charles de Gaulle (durée : 3h30).

Lignes Bruxelles / Nîmes (durée 5h25).

À bord du TER Occitanie
(ter et bus)
N° vert (gratuit depuis un poste fixe) : 0800 31 31 31
www.ter.sncf.com/occitanie

Votre gare la plus proche :
Gare de Vauvert
Ligne Nîmes - Le Grau du Roi (avec arrêts en gare à Beauvoisin / Vauvert / Le Cailar / Aimargues).

En voiture

Autoroute A9 « La Languedocienne » :
Montpellier (direction Nîmes) Gallargues-le-Montueux (25 min) Orange Nîmes - Gallargues-le-Montueux (47min).

Autoroute A54 :
Arles / Nîmes puis A9 Nîmes / Gallargues-le-Montueux (36 min).

Depuis Marseille : A7 - E80 - A54 - A9 (sortie Gallargues-le-Montueux) (1h32).

Depuis Lyon : A7 puis A9 (sortie Gallargues-le-Montueux) (2h40).

Depuis Toulouse :
A61 puis A9 (sortie Gallargues-le-Montueux) (2h37).

En bus
à bord de LIO, les transports régionaux

Ligne 132 :
La grande-Motte / Le Grau-du-Roi / Nîmes

Ligne 133 :
Le Cailar / Vauvert / Nîmes

Ligne 134 :
Vauvert / Beauvoisin / Nîmes

https://lio.laregion.fr/

COEUR DE PETITE CAMARGUE
Office de Tourisme

Office de Tourisme Cœur de Petite Camargue

Place Ernest Renan - 30600 Vauvert
T. +33 (0)4 66 88 28 52
F. +33 (0)4 66 88 71 25
E-mail : accueil@otpetitecamargue.fr
Site : www.coeurdepetitecamargue.fr

Agenda

Hébergements

Horaires d'ouverture

D'avril à octobre

Du mardi au vendredi de 09h00 à 12h30 et de 14h00 à 18h00 ainsi que les lundis et samedis de 09h00 à 12h30 et jusqu'à 13h00 en juillet et août.

Le reste de l'année

Du mardi au vendredi de 09h00 à 12h30 et de 13h30 à 17h30 ainsi que les lundis et samedis de 09h00 à 12h30.

COMMUNAUTE DE COMMUNES DE PETITE CAMARGUE

Gazoline