

Tourisme & produits locaux

De la mer à la montagne en 2 heures de trajet, du Pont du Gard à la pépète cachée d'une capitelle dans la garrigue, les richesses environnementales, patrimoniales et culturelles, font du département du Gard un lieu de séjour d'exception.

Que ce soit au travers de ses prestigieux monuments romains, de ses délicieux produits, ou de la beauté de ses paysages naturels... il y a toujours une bonne raison d'aimer le Gard !

Publié le 02/10/2024 - Mise à jour le 08/10/2024

Une terre d'expériences

Se balader à **cheval en Camargue** ou se tremper les pieds dans la Méditerranée, **randonner en Cévennes**, cheminer **sur les traces des Romains du Pont du Gard** jusqu'à **Nîmes**, découvrir la garrigue et **les gorges du Gardon**, descendre **la Cèze en canoë** ou goûter les charmes de la Provence... Grâce à son opérateur touristique historique Gard Tourisme, le Conseil départemental veille au maintien d'une offre touristique responsable et respectueuse de l'environnement, qui valorise les destinations de manière à préserver leur intégrité culturelle et naturelle.



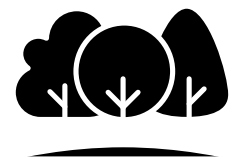
10 000 Km



120 Km



3



4

Sites inscrits au patrimoine mondial de l'Humanité

4

Le Pont du Gard, l'Abbaye de Saint-Gilles, la Maison Carrée de Nîmes et les grands espaces des Causses et Cévennes.

Villages labellisés

12

Aiguèze, Aumessas, Barjac, Dourbies, Lussan, Montclus, La Roque sur Cèze, Saint-Quentin-la-Poterie, Sauve, Sommières, Vénéjan, Vézénobres.

Consommons gardois

Engagé en faveur d'une production agricole de qualité et ouverte aux adaptations, **le Gard est le 3e département bio de France** (en nombre d'hectares cultivés).

Les produits du terroir contribuent à son art de vivre et sont intimement associés à sa démarche touristique.

3 sites remarquables du Goût mettent en valeur des unités paysagères typiques, autour de produits emblématiques que sont l'oignon doux des Cévennes, la figue de Vézénobres, l'olivette du pays de Nîmes, le vin de Tavel et le taureau de Camargue. Le label « Le Gard, Militant du Goût » initié par le Conseil départemental, garantit aux consommateurs l'origine des produits et le respect de la saisonnalité. Chaque année le Conseil départemental organise un grand concours « Gard Gourmand » auxquels les exploitants agricoles, les artisans de bouche et restaurateurs gardois sont appelés à participer.



Le Gard est également connu pour ses vignobles, avec 13 AOP-AOC et 5 IGP. Pour accompagner les visiteurs à la découverte des terroirs viticoles, plusieurs destinations gardoises ont rejoint le cercle prestigieux du label national « Vignobles et Découvertes » qui développe l'œnotourisme. Les projets de développement agritouristique alliant hébergement, valorisation des produits locaux et qui sont ancrés dans une démarche qualité sont soutenus par le Conseil départemental.

Été comme hiver, l'agenda du Gard recense foires et marchés locaux pour permettre à chacun de consommer en circuits-courts.



Conserver et valoriser le patrimoine du Gard

Afin de perpétuer son Histoire et d'améliorer le cadre de vie des Gardoises et des Gardois, le Conseil départemental propose des aides pour **les Petits aménagements à vocation touristique** aux collectivités qui souhaitent entretenir, moderniser, valoriser leur patrimoine.

Les fontaines, lavoirs, places de villages, églises, parcs, s'inscrivant dans un projet de développement touristique durable, peuvent en bénéficier.

Les Contrats d'intérêt départemental contribuent parallèlement à la préservation des sites qui contribuent, par leur rayonnement, à l'attractivité du territoire, comme les Arènes de Nîmes, les halles d'Alès, l'abbatiale de Saint-Gilles, le Centre d'interprétation du Mont Aigoual ou le phare de l'Espiguette au Grau-du-Roi.

Dans le domaine privé, le Conseil départemental accompagne les structures qui souhaitent signaler la proximité d'un site d'intérêt culturel ou touristique ou jalonner l'accès jusqu'à celui-ci.

Sur le même sujet



TOURISME ET PRODUITS
LOCAUX

**De Ferme en Ferme est de
retour les 25 et 26 avril**

MILITANT DU GOÛT

«Le Gard, Militant du Goût»

COLLÈGES ET JEUNESSE,
TOURISME ET PRODUITS
LOCAUX

**L'Unité de conditionnement
de légumes (UCL) : un outil
essentiel pour une
alimentation locale et
durable dans les collèges
gardois**



Conseil départemental du Gard

Lundi au vendredi

■ *Hôtel du département : de 8h00 à 17h00*

■ *Maison départementale : de 8h30 à 12h00 et de 13h30 à 17h00*

■ *Standard Tél.: 8h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h30.*

2 rue Guillemette - 30044 Nîmes Cedex 9

04 66 76 76 76