

VELI 1 – Au Cœur des Vergers

Idéale pour les familles, cette boucle vous mènera au cœur de l'Île de la Barthelasse, la plus grande île fluviale d'Europe, connue pour ses vergers.

Infos pratiques

Départ	Villeneuve lez Avignon
Typologie	Cailloux, Terre, Revêtement dur (goudron, ciment)
Distance	18,30 km
Dénivelé	54 D+
Balisage	Non
Pour quel véli ?	Karbikes et Maillon



Les tracés GPX vous seront fournis après réservation.

A voir le long du chemin

Villeneuve lez Avignon



Nichée entre les rives du Rhône et les douces collines, cette cité royale fondée par Philippe le Bel, a été le théâtre de chantiers titanesques donnant vie à de somptueux palais cardinalices. Villeneuve possède un patrimoine culturel d'exception, et invite les visiteurs à découvrir ses trésors architecturaux et son art de vivre à la provençale. On vous propose de plonger dans l'atmosphère unique de Villeneuve lez Avignon et de vous laisser séduire par son charme intemporel.

L'Île de la Barthelasse



L'Île de la Barthelasse est un véritable écrin de verdure à deux pas du centre historique. Avec ces 700 hectares de calme, de verdure et de terres agricoles c'est la plus grande île fluviale d'Europe. Sa riche faune et flore protégée au niveau national et européen, côtoie de nombreuses cultures de grande qualité et font de cette île, le poumon vert d'Avignon.

Où faire une pause, se restaurer ?

Restaurant Le Bercail

162 Chemin des Canotiers, 84000 Avignon, 04 90 82 20 22, <https://www.restaurant-lebercail.fr/>

Terrasse ombragée au bord du Rhône avec vue exceptionnelle sur le Pont d'Avignon, les remparts et le Rocher des Doms. Cuisine 100% maison.

Où faire une dégustation, trouver des produits locaux ?

Marché à la Ferme de la Reboule

1250 Ch. de la Barthelasse, 84000 Avignon, 06 71 08 28 15, <https://www.bienvenue-a-la-ferme.com>

La Reboule est une exploitation familiale de 14 ha spécialisé dans la vente directe de fruits et légumes.

Maison Manguin - distillerie artisanale

784 Chemin des Poiriers, 84000 Avignon, 04 90 82 62 29, <http://www.manguin.com>

Depuis 1949, la distillerie Manguin perpétue le savoir-faire de la maison MANGUIN en distillant des fruits de terroir (poires, olives, abricots, reine-claude) et en créant des spiritueux innovants tels que CARAXES, le blend de poire et de rhum et OLI'GIN, le gin à l'olive ! *Consulter le site pour les horaires.*