

# aigues-mortes

*ICI nous avons le temps*



**DOSSIER DE PRESSE 2019**



## Sommaire

- 2 - 3 Aigues-Mortes pratique
- 4 - 5 Aigues-Mortes en quelques dates
- 6 Les Temps Forts à ne pas manquer
- 7 Savoirs – Faire
- 8 Aigues-Mortes gourmande
- 9 Echappée belle dans les vignobles
- 10 Zoom sur...
- 11 Nos Coups de Cœur & bons plans
- 12 Les Incontournables
- 13 Top 10 d'un séjour réussi



Ouverture des bureaux au public :  
01/11 au 31/03 : 10h - 16h (fermeture les dimanches hors vacances)  
01/04 au 30/06 et 01/09 au 31/10 : 10h - 17h (7/7jours)  
01/07 au 31/08 : 10h - 18h (7/7jours)  
Fermeture 25 décembre et 1er janvier





## Aigues-Mortes pratique...

Ville française située dans le département du Gard et dans la Région Occitanie. Aigues-Mortes fait partie de la Communauté de Communes Terre de Camargue avec Le Grau du Roi / Port-Camargue et Saint Laurent d'Aigouze

Les habitants sont les Aigues-Mortaises et les Aigues-Mortais  
Population : 8471 habitants – dont 2000 habitants intra-muros  
Densité de la population : 140,36 hab. / km<sup>2</sup>  
Superficie : 57,78 km<sup>2</sup> (5 778 hectares)  
Superficie de la ville intra-muros : 16,5 hectares  
300 jours d'ensoleillement par an...

### Aigues -Mortes en quelques chiffres...

**Estimation de la fréquentation touristique de la ville en 2018 : 1.027 700 visiteurs.**

Par nationalités :

FR=76,9% - GB=3,15% - D=4,65% - IT=4,56% - E=2,86% - B=2,51%

Autres=5,48%

**Capacité d'accueil : 5537 lits**

**Fréquentation sur les réseaux sociaux :**

Facebook Aigues-Mortes Tourisme : **18 236 fans** (2018)

Instagram OTAiguesMortes: **2220 abonnés** #OTAiguesMortes - portée 961

Twitter OTAiguesMortes: **817 followers**

**Statistiques autres Sites Aigues-Mortes 2018 :**

Monument = **176 967 visiteurs** - Salin = **160 000 visiteurs** - Parkings = **293 238 voitures**

# Aigues-Mortes pratique...

## Comment rejoindre Aigues -Mortes...

### Par la route :

Autoroute A9 - Sortie Gallargues – Puis D979 direction Aigues-Mortes

### En avion :

Aéroport Montpellier Méditerranée – [www.montpellier.aeroport.fr](http://www.montpellier.aeroport.fr)

Aéroport Nîmes / Arles /Camargue – [www.aeroport-nimes.fr](http://www.aeroport-nimes.fr)

### En bus :

Hérault Transports Ligne 106 - Montpellier / La Grande Motte/ Aigues-Mortes

Lio - Nîmes / Aigues-Mortes / Le Grau du Roi / La Grande Motte

### En taxi :

<http://ot-aiguemortes.com/venir-a-aigues-mortes/>

Par le train : Gare Sncf – Avenue du Pont de Provence –Tel : 3635

Ligne Nîmes Le Grau du Roi – [www.sncf.com](http://www.sncf.com)

### Parkings :

1280 places véhicules  
1 parking bus de 25 places – et une aire de dépose

### Camping-cars :

1 aire municipale avec eau et vidange et 1 aire privée

### Location de vélo :

Sport Expert - 04 66 51 67 34

### Le Port de plaisance :

120 anneaux  
1 quartier de marinas : 400 appontements  
1 location de pénichettes – Constance Boat, 30 rue du port - 04 66 51 16 56





## *Aigues-Mortes en quelques dates...*

- Appelée au départ « Pagus in Littoria », que l'on traduira par « Le pays du Littoral », ce site est une création du Rhône. Lorsque le fleuve se dirigeant vers la mer dévie vers la droite en direction de l'ouest, il entraîne des alluvions ce qui va créer des étangs et marais et générer des cordons littoraux : une bande de sable va s'établir entre le fleuve et la mer ce qui donnera naissance, après 4 éditions de ce phénomène, aux 4 cordons littoraux avec un point de départ commun aux alentours de La Grande Motte.

Les eaux du Rhône vont se déposer dans les étangs et marais pour rejoindre la mer par les graus (Aigues-Mortes est située sur le 2<sup>ème</sup> cordon).

A l'embouchure du Rhône entre les 2<sup>ème</sup> et 3<sup>ème</sup> cordons, une colonie grecque de la ville de Rhodes, attirée par la douceur du climat et le commerce du sel situera la ville antique de Rhodanusia, à l'endroit où se trouve Peccais actuellement. Peccais est sur le passage de la piste Phénicienne : qui va d'Agde aux Saintes-Maries de la Mer. Le sel sera transformé en culture sous Peccius, ingénieur romain au 1<sup>er</sup> siècle, qui laissera le nom de Peccais à ce territoire.

- Période gallo-romaine : au V<sup>ème</sup> siècle, des moines de l'Abbaye Bénédictine de St Victor de Marseille viennent s'installer au milieu des marais sur l'emplacement d'une villa gallo-romaine : construction de bois et de roseaux assez primitive appelée « Psalmodi » pour les psaumes.

- Au VII<sup>ème</sup> siècle une grande partie du territoire appartient aux religieux, ils érigent leur église. En 725 c'est la première invasion Sarrasine et la destruction de l'abbaye, Charlemagne participe à sa reconstruction en 780, avec la création de la tour Matafère située pour certains à l'emplacement de la Tour de Constance, tour érigée pour protéger le pays.

Associés à Charlemagne les moines créent un port à Aigues-Mortes qui est géré par les Génois. Il est situé « au Grau de la chèvre » (partie située entre Jarras et Listel) et sert de refuge aux bateaux qui s'y abritent pendant les tempêtes et rentrent parfois à l'intérieur des terres par le grau Louis.

Dans cette région on exploite le sel, ce qui exige une population d'exploitants, de gardes, d'officiers, de bateliers et de muletiers. Mais vit également une population qui exploite le bois des pinèdes et des sylves, construisant des bateaux, se livrant à la pêche en mer ou dans les étangs poissonneux.

Seigneurs et religieux profitent des taxes et prélèvements de tous ces produits. Psalmodi vit de la vente du poisson que les moines fournissent à toute la région.



## *Aigues-Mortes en quelques dates...*

- En 908, nouvelle invasion sarrasine et destruction de l'abbaye, ces derniers réattaquent en 950. En 1004, c'est l'année du renouveau pour les moines, reconstruction du couvent en pierres sur son emplacement d'origine.

Le pont neuf de Psalmody qui servira plus tard d'assise à la Carbonnière date d'avant 1240, construit par les moines mais payé par le roi.

Aigues-Mortes est reliée à la terre ferme mais sans droit de péage, le péage ne sera établi qu'au XV<sup>ème</sup> siècle.

On parle également d'un second port situé à Listel, ce port appartient aux Templiers et sert de base pour l'expédition en terres saintes : les templiers élèvent les chevaux sur le Larzac et les amènent jusqu'à Aigues-Mortes. C'est sur ce territoire que se trouve l'église de St Clément près du Grau de la chèvre et c'est de la Tour du Bouc que s'embarque en 1147 St Gilles, conte de Toulouse pour la Palestine. Ce port situé à Jarras est en bordure de l'étang du Repau (ce bras de Rhône relie alors le port de St Gilles à la mer).

En 1235, c'est le départ du navire « Le Paradis », chargé de marchandises, pour la Palestine. Thibault IV conte de Champagne et roi de Navarre (amoureux transit de Blanche de Castille) s'embarque lui aussi de ce port en 1239 pour les lieux saints.

En 1240, volonté de Saint Louis de se croiser et de partir d'Aigues-Mortes

1242 : construction de la Tour de Constance

1248 : Départ de Saint Louis pour la 7<sup>°</sup> croisade

1270 : Départ de Saint Louis pour la 8<sup>°</sup> croisade – Mort de Saint Louis au large de Tunis

1400 : Construction de la Chapelle des Pénitents Gris

XV<sup>°</sup> Siècle : Guerre de 100 ans, massacre des bourguignons par les Armagnacs

1548 : Entrevue de Charles Quint et François I<sup>er</sup> à Aigues-Mortes

1575 : Guerres de Religion, la Tour de Constance devient une prison pour les protestants

1623 : Rétablissement de l'Ordre – Construction de la Chapelle des Capucins selon la volonté de Louis XIII

1660 : Construction de la Chapelle des Pénitents blancs

1685 : Révocation de l'édit de Nantes

1789 : Confiscation des biens religieux qui seront rendus au culte ou rachetés début XIX<sup>°</sup>.

1856 : Association des propriétaires de salins et création de la Cie des Salins du Midi

1903 : les remparts d'Aigues-Mortes sont classés Monuments Historiques



## Les temps forts à ne pas manquer

**Les 23&24 février** : Fête d'hiver – Abrivados, bandidos, encierros, déjeuners au prés et fête foraine.

**23 mars** : 30ème Foulée des Remparts (course pédestre)

**1er mai** : journée taurine et bal

**8 mai** : roussataïo et taureaux aux remparts sud et bal

**Début juin** : Les Grands Tournois - Tournois médiévaux et exposants au rempart sud.

**21 juin** : Fête de la musique : concerts dans les rues

**Fin juin** : Fête de la Saint-Jean à partir de 18h au rempart sud

**14 juillet** : Jeux d'eau, bal sur la place St Louis et feu d'artifice

**Fin juillet** : Festival Radio France dans la cour du logis du gouverneur

**Fin juillet** : Festival Marguerite, Danse, musique, spectacles.... Au rempart sud

**8 août** : Grand Prix de la Chanson Française sur la place de la Vigerie

**Début août** : Musique en Cour

**15 août** : bal sur la place St Louis et concert

**24 et 25 août** : fête médiévale de la Saint Louis - marché médiéval, défilés, tournois

**Mi-octobre** : fête votive : abrivados, bandidos, courses de taureaux, fête foraine, bal organisé par le comité des fêtes

**Mi-novembre** : 3ème festival de la BD

**Novembre** : Festival Ecran Libre, festival de courts métrages

**Décembre** : Noël Camarguais : patinoire en plein air, défilés, danses fanfare, tours en calèche, à poney, messe provençale, concerts, roussataïo...

Save the date !!!

## Savoir-faire

### Découvrir le métier de saunier...

Dès l'Antiquité, un ingénieur du nom de Peccius est chargé d'organiser la production du sel de mer à Aigues-Mortes pour couvrir les besoins alimentaires de la nouvelle province de l'Empire. A la fin du XVIII<sup>ème</sup> siècle, 17 petits salins sont exploités dans l'enclos de Peccais. Ils appartiennent à divers propriétaires qui, après les graves inondations de 1842, s'associent à un négociant montpelliérain pour fonder en 1856 la Compagnie des Salins du Midi, connue sous le nom de « Salins »



Aujourd'hui, dix sauniers y perpétuent une tradition transmise de génération en génération, gérant les mouvements des eaux en fonction des coups de vent, des orages et de la salinité et continuent ainsi la récolte.

La production de sel en 4 étapes :

- La mise en eau du Salin : au début du printemps le saunier (agriculteur de la mer) réalise la mise en eau des bassins grâce à un canal reliant le site directement à la mer.
- La cristallisation : d'avril à septembre, sous l'effet de l'évaporation, les tables salantes gorgées de saumure cristallisent afin de former «un gâteau de sel» d'une épaisseur de 9 cm en moyenne.
- La Concentration : par son travail d'irrigation des eaux jusqu'aux tables salantes et sous l'effet du soleil et du vent, le saunier obtient une évaporation quasi-totale de l'eau de mer, laissant place à une eau saturée en sel appelée plus communément «saumure».
- La récolte : dans le Salin d'Aigues-Mortes, on récolte une grande diversité de sels. En effet, cela s'explique par la grandeur du Salin : selon leur emplacement, les différentes tables salantes ont une teneur en sel plus ou moins importante. Ainsi, sur le même Salin, les types de sels diffèrent : on peut récolter du gros sel, du sel fin et même de la Fleur de Sel.

Dans le respect des traditions, les sauniers récoltent la Fleur de Sel de Camargue manuellement, encore aujourd'hui. (voir caractéristiques page 10)





## Aigues-Mortes gourmande !

Haut lieu de la gastronomie camarguaise, la cité médiévale abrite de nombreux restaurants aux spécialités légères et inventives. De la gardiane de taureau à la rouille, en passant par l'anchoïade ou la bourride, sans oublier la fleur de sel de Camargue, il y en a pour tous les goûts... Vous découvrirez la pomme de terre et la carotte des sables, la viande de taureau AOP, le tout accompagné du fameux gris de gris de l'IGP Sable de Camargue.

### ◆ La fougasse au sucre

C'est la spécialité locale de la cité médiévale. Il n'y a pas si longtemps encore à Aigues-Mortes, on fabriquait la «Fougasse au sucre» uniquement pour Noël. Le travail incombait au Boulanger, le client amenait les ingrédients de base. La fougasse trônait (et trône toujours) sur les tables locales en compagnie des 13 desserts provençaux.

Ses ingrédients : Pâte à brioche, sucre, beurre et fleur d'oranger. A présent, la fougasse se vend toute l'année, souvent imitée, rarement égalée, elle se complait en Aigues-Mortes.



### ◆ La Fleur de Sel de Camargue

Récoltée manuellement dans le respect des traditions et composée de cristaux naturellement blancs et légèrement humides, la Fleur de Sel fond lentement sous la langue et met délicatement en valeur la saveur des plats qu'elle accompagne. Production fleur de sel : 500 tonnes/an



### ◆ La Célestine, l'authentique asperge de Camargue

Son histoire : Célestine est le nom d'une pierre précieuse blanche et délicate. Entre terre et mer, la Camargue est un fabuleux écrin de production pour l'asperge qui bénéficie de la salinité du milieu concentrant ainsi les arômes en un bouquet de saveurs uniques et incomparables. La légèreté du sable permet une pousse sans contrainte synonyme de tendreté.

Pour obtenir une asperge de cette qualité, les cultivateurs ont dû inventer des techniques pour s'adapter à ce milieu si particulier. Pour dompter le mistral qui dans ses coups d'humeur soulève tout sur son passage, ils ont introduit entre chaque rangée d'asperges des plants d'orge ou de roseaux qui fixent le sable et protègent les asperges. Chaque jour ils viennent rechercher à la main, une par une, les nouvelles pousses qui n'ont même pas encore vu la lumière du jour mais dont ils devinent la présence au fendillement du sable. Avec une toile de jute humide ils protègent leur cueillette de la lumière et du vent pour qu'elle garde toute sa saveur.

### ◆ La pomme de terre des Sables

Cette espèce est développée dans le delta du Rhône depuis 1990, à Aigues-Mortes la terre est exceptionnelle. C'est du sable, qui fait que tout ce qui pousse en sous-sol a un goût particulier et nous bénéficions des bienfaits d'un soleil généreux. La production est de 30 tonnes de pommes de terre primeur à l'hectare. Son goût de noisette et sa finesse en bouche sont incontestables et petit à petit la pomme de terre des sables gagne sa place dans les assiettes. La production représente 8 à 12 000 tonnes par an.

### ◆ La carotte des Sables

Le sable très fin caractéristique de ce terroir est un support d'excellence qui confère un goût très subtil et unique aux légumes racinaires. Elle est récoltée dans les environs d'Aigues-Mortes, à proximité du littoral.

La production représente environ 4800 tonnes par an sur 120 hectares.

### ◆ La viande de taureau de Camargue AOP

La race camarguaise est une race bovine qui existe en Camargue depuis la nuit des temps. Sa viande est consommée localement depuis aussi longtemps. On peut la consommer grillée ou cuisinée comme dans la gardiane où elle marine dans du vin rouge.





## *Echappée belle dans le vignoble...*

Le terroir du Vin des Sables est unique au pied des remparts d'Aigues-Mortes. Il s'étend sur près de 3000 hectares de nature préservée.

110 vigneron-producteurs travaillent avec passion, animés par la volonté de proposer des vins d'exception.

Du petit viticulteur qui cultive quelques rangées de vignes aux domaines familiaux, jusqu'à la plus grosse exploitation européenne, tous se sont engagés, ensemble, à façonner ce terroir pour en tirer le meilleur, forts d'un savoir-faire ancestral.

Avec Aigues-Mortes pour capitale, le vignoble des Vins Sables de Camargue vous invite à découvrir son histoire, une histoire séculaire qui se conjugue au présent.



**Les vins des Sables de Camargue bénéficient d'une Indication Géographique Protégée ( IGP ) qui valorise un territoire au caractère singulier.**

Partez découvrir un domaine, différentes formules s'offrent à vous : visite du vignoble en train touristique, musée de la Vigne, découverte du vignoble en safari, dégustation des différentes variétés de vins de Sables...

### **Le Gris et le Gris de Gris, des Vins de Caractère**

Le Gris et le Gris de Gris produits emblématiques de la production de vin des sables, sont très différents des vins rosés classiques. Ils reflètent parfaitement leur terroir avec une couleur pâle saumonée, et un équilibre en bouche caractéristique mariant souplesse (absence de tanin), rondeur, fraîcheur (acidité) et des notes liées à l'influence marine. Les vins présentent une palette aromatique fruitée (fruits blancs, agrumes, fruits exotiques, fruits rouges) ou florale mêlée de notes minérales.

Les grenaches noirs et gris, cépages fondamentaux des vins des Sables sont pressés délicatement afin d'obtenir des jus qui après fermentation donneront des vins d'exception.





## Zoom sur...

### LA MONNAIE LOCALE : LE FLAMANT

A l'initiative de l'Association « La Principauté d'Aigues-Mortes », sont nées les Bourses Princières de la Principauté qui ont mis en place un financement participatif et notre monnaie locale : le flamant...

Le flamant a pour vocation de favoriser le pouvoir d'achat de ses usagers tout en ciblant la consommation sur les produits et les services locaux. Grâce à la monnaie locale, les petits commerçants du centre-ville ont une raison d'attirer davantage les consommateurs chez eux. Les commerçants

et prestataires de services acceptant le flamant ont tous signé une charte éthique dans laquelle ils s'engagent à faire une remise ou à offrir un avantage à tous les consommateurs payant en flamant. L'idée est aussi de favoriser les circuits courts et de les maintenir dans la sphère locale, grâce à la vente directe. Il y a donc un avantage écologique réel au-delà du geste solidaire de défendre la production locale en la consommant moins chère grâce au flamant. [www.bpam-leflamant.com](http://www.bpam-leflamant.com) - Contact : Jean-Pierre Pichon, Président de l'association BPAM - Tel : 06 85 43 26 69 - [bpam@gmx.fr](mailto:bpam@gmx.fr)



### LA DUNALIELLA SALINA

La Dunaliella Salina de Camargue est une micro-algue qui se développe dans les milieux salins. En France, elle est particulièrement présente au cœur du Salin d'Aigues-Mortes en Camargue, où les conditions climatiques sont très favorables à son épanouissement.

Les organismes pouvant survivre dans de telles conditions de salinité sont extrêmement rares. Pour y parvenir, la Dunaliella Salina développe une activité biologique lui permettant de créer une grande quantité de caroténoïdes dont l'action antioxydante est bien connue pour le soin de la peau. On y retrouve également une forte concentration de glycérol aux propriétés hydratantes, émoullientes et protectrices.

Véritable concentré d'énergie, la Dunaliella Salina de Camargue est un ingrédient cosmétique naturel redoutable dans la lutte contre le vieillissement cutané. Elle procure à la peau un éclat et une luminosité étonnants. Une fois par an en été, se produit un phénomène extraordinaire : la Dunaliella Salina de Camargue, à l'apogée de sa croissance, acquiert une vitalité et une intensité telles, qu'elle s'épanouit en colorant l'eau où elle vit d'un rose éclatant : C'est le Prodiges des Eaux Roses.

Les propriétés de la Dunaliella Salina de Camargue sont alors au maximum de leur puissance et font d'elle un ingrédient cosmétique naturel extraordinaire. C'est à ce moment bien précis que nous la récoltons avec un savoir-faire unique. De cette récolte est née une gamme de cosmétiques fabriqués à Aigues-Mortes : **ECLAE**

#### Le Saviez-Vous ?

On raconte que dans l'Antiquité en Camargue, les femmes étaient réputées pour l'éclat et la jeunesse de leur peau. La recette venait de leurs maris sauniers qui, au moment de la récolte du sel, avaient l'habitude de s'enduire de Dunaliella Salina de Camargue en pleine floraison, afin de se protéger des effets néfastes du soleil. L'effet sur leur peau était tel que leurs femmes se mirent à utiliser la micro-algue comme élixir de beauté...





## Nos coups de cœur et bons plans...

### Le Grand Site de France de la Camargue Gardoise

La singularité et l'exceptionnelle préservation des paysages de Camargue Gardoise ont fait l'objet en 2014 d'une reconnaissance Nationale en recevant le label Grand Site de France.

La Maison Grand Site de France de la Camargue Gardoise se trouve à Aigues-Mortes sur le site protégé de la Murette. Un écomusée dédié aux paysages, à la faune et à la flore de Camargue Gardoise a été créé.

Son sentier de découverte d'1,6 km, son exposition, et ses nombreuses visites guidées et événements ont vocation à inspirer les visiteurs dans une découverte authentique des paysages camarguais - Entrée libre



### Les abords du rempart Sud à Aigues-Mortes

Ils ont été aménagés avec des platelages piétonniers permettant aux visiteurs de se balader en toute sérénité et d'admirer la vue sur le Salin d'Aigues-Mortes depuis les observatoires.

La Tour Carbonnière et ses marais font également partie du Grand Site de la Camargue Gardoise. Cette tour, ancien poste de péage datant du XIII<sup>e</sup> siècle, se situe au milieu des marais et domine aujourd'hui un vaste territoire peuplé d'espèces végétales et animales caractéristiques

de la Camargue Gardoise-

La Tour est en accès libre toute l'année, on peut y aller à pied, en vélo ou en voiture depuis Aigues-Mortes ( 5 km ) ou par la Via Rhôna.



**Le Massif dunaire de l'Espiguette** abrite des formations littorales uniques sur l'ensemble de la côte méditerranéenne française. Sur près de 10 km de long et 2 km de large, s'étend une succession de dunes



d'âge variable, allant des dunes vives proches de l'actuel littoral aux dunes fossiles situées sur d'anciens cordons et dont la plupart a été nivelée pour permettre leur mise en culture.

La lutte contre l'érosion marine est un des enjeux majeurs sur le secteur de l'Espiguette. On peut rejoindre la plage de l'Espiguette à pied, en vélo ou en voiture au départ d'Aigues-Mortes (12 km) ou par la Via Rhôna.

### Les bons plans

- Le cartoguide «Terre de Camargue » recense les circuits balisés sur le territoire. En effet le Grand Site de France de la Camargue est traversé par la Via Rhôna et permet au visiteur de se promener à pied ou en vélo en toute sérénité. En vente au tarif de 5€ dans les Offices de Tourisme du secteur. - L'accès aux Tours et Remparts d'Aigues-Mortes est gratuit tous les premiers dimanches du mois de novembre à mars.



## Les incontournables !



### **Le Monument d'Aigues-Mortes : Tour de Constance et Remparts**

La Tour de Constance a été construite selon la volonté de Saint Louis, en 1240 en vue de son départ pour la croisade. La muraille qui entoure la ville a été édiflée sous Philippe Le Hardi, héritier de Saint Louis et sa construction achevée sous Philippe Le Bel, son petit-fils.

### **L'Eglise Notre Dame des Sablons**

Cette église de style gothique primitif construite en 1240 selon la volonté de Saint Louis, a connu de nombreux remaniements, elle abrite aujourd'hui des vitraux contemporains de l'artiste nîmois



Claude Viallat.

### **La Statue de Saint Louis**

Cette statue en bronze est l'œuvre du sculpteur Pradier, sa construction a été financée par souscription nationale. Elle date de 1648.

### **La Chapelle des Pénitents gris**

Cette chapelle construite aux environs de 1400 puis reconstruite après les Guerres de Religion, abrite un retable de style baroque primitif du sculpteur montpelliérain Jean Sabatier.



### **La Chapelle des Pénitents blancs**

Construite au XV<sup>e</sup> siècle, cette chapelle de style néoclassique abrite une fresque monumentale du peintre Xavier Sigalon.

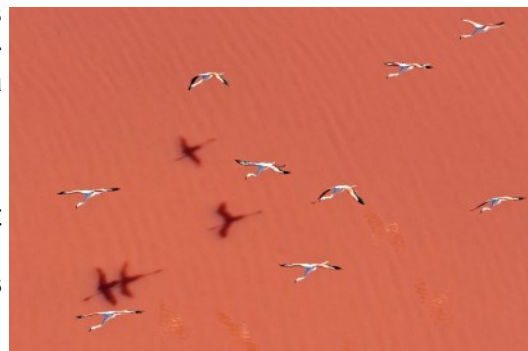
### **La Chapelle des Capucins**

Cette chapelle a été construite en 1623 après le rétablissement de l'ordre, selon la volonté de Louis XIII lorsqu'il est venu à Aigues-Mortes accompagné de sa

femme Anne d'Autriche en 1613.

### **Le Salin d'Aigues-Mortes**

A Aigues-Mortes, les premiers salins remontent à l'antiquité. Ils se sont regroupés en 1856 sous le nom de la Compagnie des Salins du Midi. Aujourd'hui le Salin d'Aigues-Mortes s'étend sur 9.800 hectares. Des visites y sont organisées en petit train touristique, en vélo ou à pied.



### **La Maison du Grand Site de France de la Camargue Gardoise**

Les abords du Rempart Sud d'Aigues-Mortes et le site protégé de la Marette ont obtenu avec les marais de la Tour Carbonnière et la plage de l'Espiguette, le label Grand Site de France en 2014.

La Maison Grand Site de France, écomusée dédié à la Camargue Gardoise et son sentier d'observation de 1,6km se situe à la Marette et propose de nombreuses animations.



## Top 10 d'un séjour réussi !

1. Boire un verre de vin des sables en terrasse en profitant de la douceur de vivre à l'Aigues- Mortaise
2. Admirer le panorama depuis la terrasse de la Tour de Constance
3. Flâner dans les ruelles de la cité
4. Vivre un séjour sans voiture
5. Louer un vélo et parcourir les voies vertes et la Via Rhôna
6. Déguster la spécialité locale, la fougasse d'Aigues-Mortes
7. Zoomer les paysages lunaires du Salin d'Aigues-Mortes
8. Participer à la vie d'un manadier de taureau de race Camargue
9. Partir à la découverte des galeries et métiers d'art
10. Déguster les recettes de ce haut lieu de la gastronomie camarguaise



Aigues Mortes Tourisme



#OTAiguesmortes



OTAiguesmortes

Rejoignez-nous !!!

Regardez la vidéo sur Aigues-Mortes :  
<https://www.youtube.com/watch?v=1OKB167pPTM&feature=youtu.be>

Partagez vos photos avec le #aiguesmortes