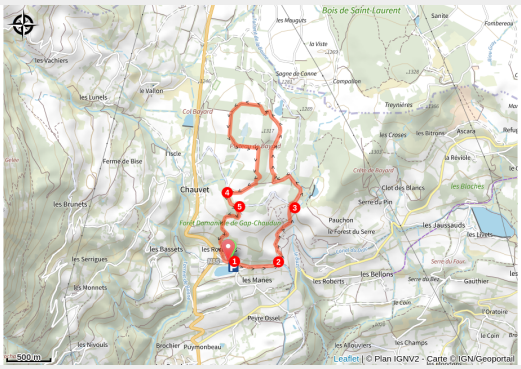
Plateau de Bayard

Gapençais

(Emmanuelle Condroyer)



Cette boucle très variée et de faible difficulté vous emmène à la découverte des paysages nordiques du plateau de Bayard dont les grands espaces évoquent le Canada !

Infos pratiques

Pratique : Pédestre

Durée : 2 h 30

Longueur : 6.4 km

Dénivelé positif : 167 m

Difficulté : Facile

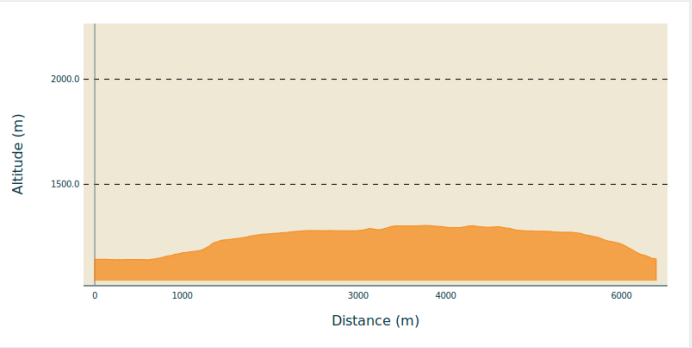
Type : Boucle

Thèmes : Faune, Flore et forêt

Itinéraire

Départ : Gap - Les Manes
Arrivée : Gap - Les Manes
Balisage : PR
Communes : 1. Gap

Profil altimétrique



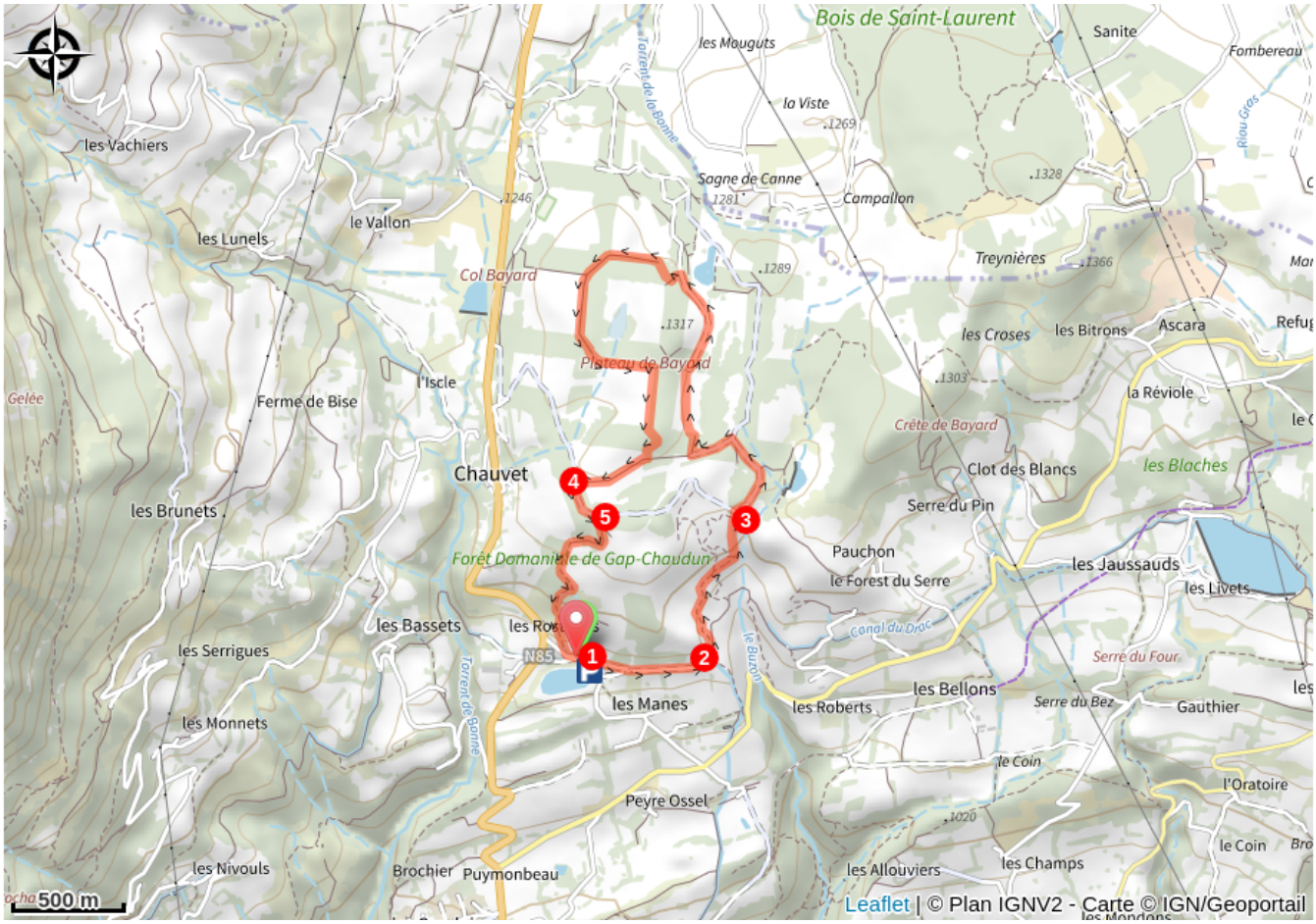
Altitude min 1144 m Altitude max 1303 m

Cette randonnée est balisée n°5 sur le terrain

1. Du parking, longer le canal de Gap vers l'Est.
2. Au croisement, prendre à gauche la piste qui monte. La piste se transforme en sentier et après 1,5 km, arrivée à un replat (aire de pique-nique).
3. Prendre la bonne piste à droite. Après 500 m, prendre à gauche à un croisement de piste (plein Ouest). Faire 200 m. A la lisière du bois, prendre à droite la piste jusqu'au petit lac. Prendre à gauche. Faire 200 m et prendre encore à gauche plein Sud.
4. Peu après la fontaine, prendre la bonne piste vers la gauche.
5. Quitter rapidement cette piste à droite et redescendre par un sentier jusqu'au point de départ.

Carte IGN Gap n°3338 ET

Sur votre route...



Toutes les informations pratiques

Comment venir ?

Transports

- Limitons les déplacements, pensons aux transports en commun et au covoiturage : www.sudmobilite.fr
- **Bus urbains de Gap** : www.gap-tallard-durance.fr
- **Liaisons SNCF** au départ de la gare de Gap : www.ter.sncf.com

Accès routier

Du centre de Gap, emprunter la RN85 en direction de Grenoble. 2 km avant le col Bayard, repérer sur la droite une réserve d'eau. Prendre la route à droite (qui longe le canal de Gap). Le départ se trouve en contre haut de la réserve.

Parking conseillé

Le long de la route en contre haut de la réserve des Manes.

Lieux de renseignement

Office de tourisme de Gap tallard Vallées - bureau d'accueil de Gap
1, place Jean Marcellin, 05000 GAP
Tel : 04 92 52 56 56
https://www.gap-tallard-vallees.fr