



**LE BELVÉDÈRE**

DE LA CRIÉE DU GRAU D'AGDE

## Plaquette groupe 2023 / 2024

Présentation

Visites & thématiques

Dégustation

Conditions sanitaires

Informations pratiques

Tarifs

Réservations



**LE BELVÉDÈRE**

DE LA CRIÉE DU GRAU D'AGDE

## Présentation

Avec ses 450 m<sup>2</sup> dédiés à la visite, la criée du Grau d'Agde est la seule criée française du bassin Méditerranéen à ouvrir ses portes au public.

Nous avons à coeur de vous proposer des visites uniques où vous serez les invités de toute une filière, celle de la mer.

Le Belvédère de la Criée du Grau d'Agde sera ravi de vous accueillir au coeur de son activité pour une visite riche en découvertes !

**UN LIEU UNIQUE EN MÉDITERRANÉE  
UN CIRCUIT DE VISITE  
AU COEUR DE L'ACTIVITÉ  
UNE EXPÉRIENCE À VIVRE QUI VOUS  
DONNERA LE GOÛT DU LARGE !**



**LE BELVÉDÈRE**  
DE LA CRIÉE DU GRAU D'AGDE

**Nos visites**

**2 VISITES A DÉCOUVRIR**

### **LES COULISSES DE LA PÊCHE (en matinée)**

Devenez un expert de la pêche professionnelle tout en parcourant l'espace portuaire du Grau d'Agde dans ses moindres recoins !

Vous pourrez découvrir les différents types de bateaux qui travaillent avec la Criée, leurs techniques de pêche et les espèces pêchées en Méditerranée.

Notre guide vous fera partager ses connaissances à travers une visite riche en découvertes iodées.

### **LA VENTE AUX ENCHÈRES (en après-midi)**

Étape par étape, suivez le circuit du poisson à la criée.

Dès l'arrivée des chalutiers, vous apercevrez les pêcheurs s'affairant à la débarque des produits.

Vous assisterez ensuite à la vente aux enchères, un spectacle habituellement réservé aux professionnels.

Pour terminer, vous observerez la zone d'allotissement, la dernière étape avant l'expédition des produits vers les différents points de vente.

**À la demande**

**+ Dégustation de produits de la mer**

**+ Atelier noeuds**

**+ Atelier ramendage ...**



**LE BELVÉDÈRE**

DE LA CRIÉE DU GRAU D'AGDE

## Dégustation

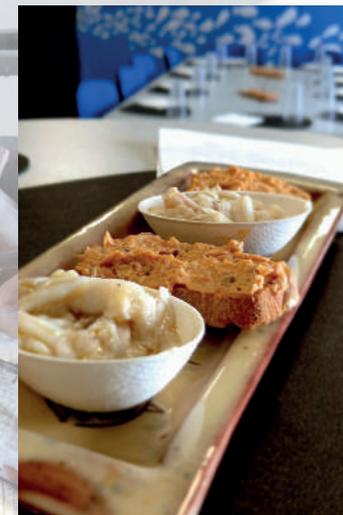
**Une parenthèse gourmande qui vous donnera le goût du large.**

Notre nouvel espace de dégustation accueille aussi bien les connaisseurs aux papilles iodées que les épicurieux en quête de nouvelles saveurs.

Afin de vous proposer une expérience conviviale 100% locale, tous les produits de la mer dégustés sont issus de la pêche de nos navires agathois.

Une expérience iodée à ne pas louper !

Forfait visite & dégustation : à partir de **11€/personne**.



## Conditions sanitaires

Les mesures sanitaires appliquées seront celles en vigueur au moment de votre visite.

Notre circuit a été repensé pour vous accueillir dans les meilleures conditions :

- **Circuit de visite à sens unique**
- **Gel hydroalcoolique à disposition**
- **Désinfection des espaces avant et après chaque visite**

Le port du masque n'est plus obligatoire mais recommandé pour toutes personnes susceptibles de développer une forme grave de la maladie.

## Informations pratiques

**Ouverture** : toute l'année sur réservation uniquement

**Capacité d'accueil** : 90 personnes et plus (sur demande)

**Visite en français et anglais**

**Boutique**

## ÉQUIPEMENTS

- **Accessibilité pour les personnes à mobilité réduite** (possibilité d'installation d'assises supplémentaires et d'adaptation des visites sur demande)

- **Ascenseur**

- **Climatisation / Chauffage**

- **WC / points d'eau**

- **Parking autocar**



**LE BELVÉDÈRE**  
DE LA CRIÉE DU GRAU D'AGDE



**LE BELVÉDÈRE**  
DE LA CRIÉE DU GRAU D'AGDE

**Tarifs 2023/2024**

**Réservations**

### **Tarifs groupe à partir de 10 personnes**

Tarif valable pour les visites :  
«**Les coulisses de la pêche**»  
et

«**La vente aux enchères à la criée**»

Durée de la visite : **1h30**

- **6€**/personne (12 ans et plus)
- **5€**/enfant (moins de 12 ans)
- **Gratuité** pour **le(s) chauffeur(s)** et **l'accompagnateur** + **une gratuité** **toutes les 20 personnes payantes**

Pour connaître les tarifs de nos animations, merci de nous contacter.

L'équipe du Belvédère est à votre disposition

- par téléphone au **06.16.07.09.62**
- par mail sur **lebelvedere.agde@gmail.com**
- par courrier : **43 Quai Commandant Méric**  
**34300 GRAU D'AGDE**

Découvrez plus d'informations sur notre site web :

**[www.crieeagde.com](http://www.crieeagde.com)**

Vous pouvez également suivre notre actualité sur nos réseaux sociaux. Restez connecté !