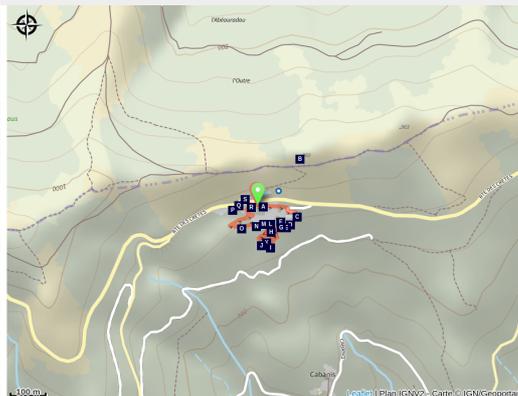


Sentier de la châtaigneraie

Cévennes - Ventalon-en-Cévennes



Châtaignes (© B. Daversin)



Le renouveau de la châtaigneraie cévenole dans les méandres des terrasses traditionnelles.

Abandonnée pendant plus d'un siècle, la châtaigneraie de L'Espinasson est aujourd'hui en cours de restauration. Dans ce verger, l'association Épi de main sensibilise le public à la culture actuelle de la châtaigne ainsi qu'à la conservation des châtaigneraies cévenoles. Cette courte balade ponctuée de onze étapes, éclaire le passé et interroge l'avenir de cet arbre emblématique du territoire.

Infos pratiques

Pratique : Sentiers de découverte

Durée : 1 h 30

Longueur : 0.8 km

Dénivelé positif : 68 m

Difficulté : Très facile

Type : Boucle

Thèmes : Agriculture et Elevage, Histoire et Culture

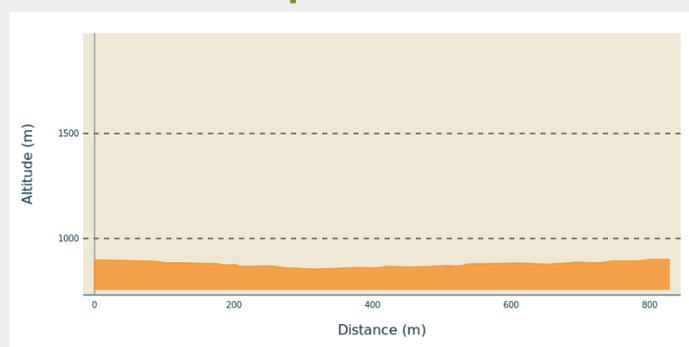
Itinéraire

Départ : Relais de l'Espinas

Arrivée : Relais de l'Espinas

Communes : 1. Ventalon-en-Cévennes

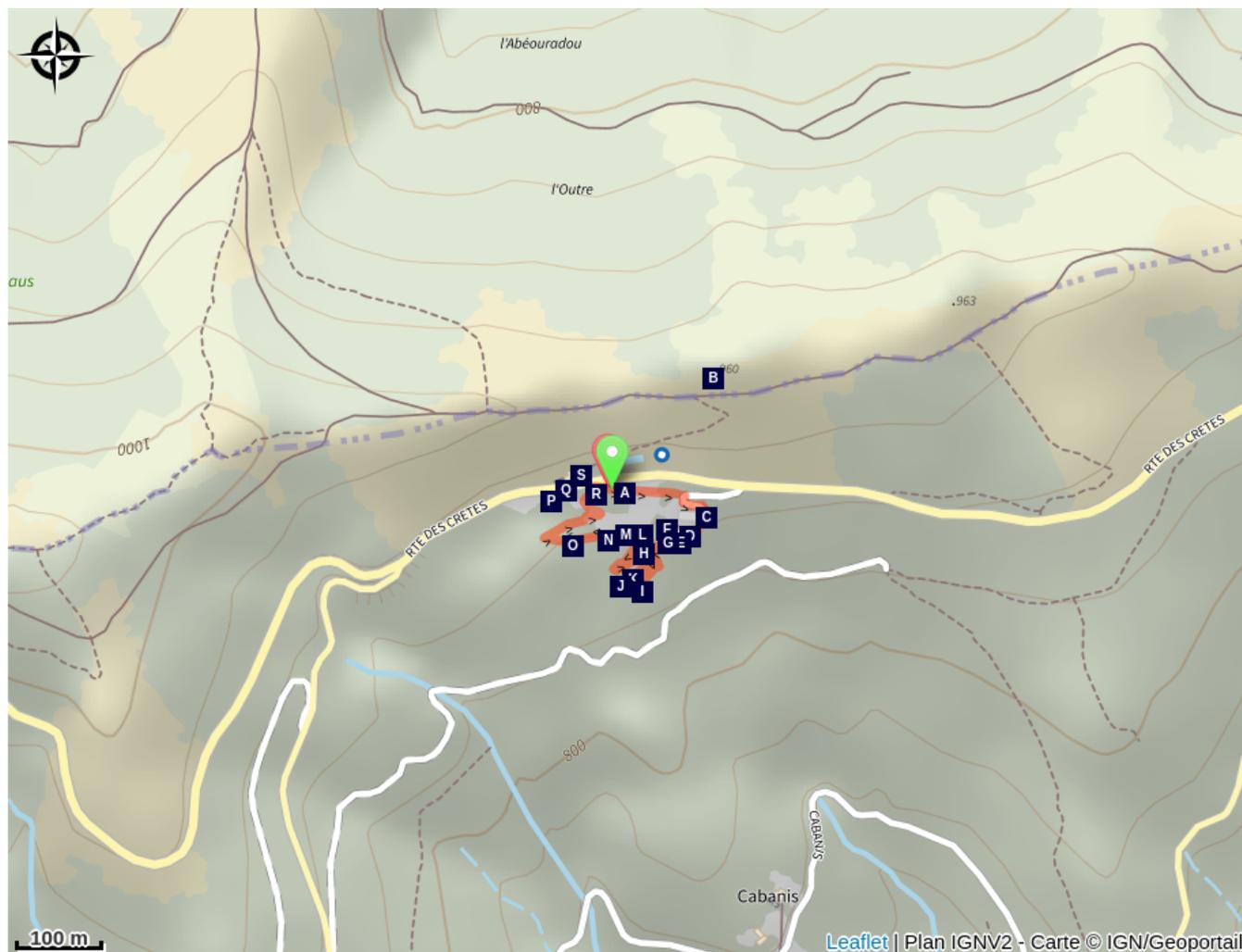
Profil altimétrique



Altitude min 854 m Altitude max 900 m

Le sentier s'engage dans la châtaigneraie en contre-bas du relais de L'Espinas. Le parcours traverse les terrasses traditionnelles et recoupe le sentier dédié à la construction en pierre sèche.

Sur votre chemin...



Un peu de repérage (A)

La châtaigne en Cévennes (C)

Que fait-on des châtaignes (E)

Un long travail de rénovation (G)

Bois mort, espace vivant (I)

Une marque à vie (K)

La construction d'un mur (M)

Paysages du mont Lozère et des Cévennes (B)

L'association ABPS (D)

CQP? (F)

Une châtaigneraie à composer (H)

Vive la diversité (J)

Paysages sculptés (L)

Polyvalent, résilient (N)

Toutes les infos pratiques

En coeur de parc

Le Parc national est un territoire naturel, ouvert à tous, mais soumis à une réglementation qu'il est utile de connaître pour préparer son séjour

Recommandations

Un dépliant guide est disponible au relais de l'Espinass

Comment venir ?

Accès routier

RD 35 entre le col de la Croix de Bertel (Saint-Maurice de Ventalon) et le col de Banette (Vialas).

Parking conseillé

Parking du relais de l'Espinass (100 mètres à pied)

Lieux de renseignement

Maison du tourisme et du Parc national, Génolhac

Place du Colombier, 30450 Génolhac

contact@cevennes-tourisme.fr

Tel : 04 66 61 09 48

<http://www.cevennes-tourisme.fr/>



Office de tourisme Des Cévennes au mont-Lozère, Vialas

info@cevennes-montlozere.com

Tel : 04 66 45 81 94

<https://www.cevennes-montlozere.com/>



Source

Epi de main

Parc national des Cévennes

Sur votre chemin...



Un peu de repérage (A)

Ce site se situe à environ 900 mètres d'altitude ce qui correspond localement à la limite d'altitude où l'on peut trouver le châtaignier aujourd'hui. Le châtaignier s'impose comme l'une des rares possibilités de culture nourricière dans les pentes incultes où il se développe. On estime que 1500 hectares de la châtaigneraie cévenole sont récoltés chaque année, soit 4% de la surface totale.

Crédit photo : © A. Waterschoot



Paysages du mont Lozère et des Cévennes (B)

Vers le nord, un paysage de schiste et de granite se déploie vers le nord, sur la vallée du Luech et l'extrémité orientale du mont Lozère. Vers le sud, les Cévennes s'étendent de la plaine d'Alès à l'est au massif de l'Aigoual à l'ouest. Elles forment une succession de crêtes et de vallées, sont dominées par le mont Aigoual (1565 m) et constituent les premiers reliefs en provenance de la Méditerranée.

Crédit photo : Eddie BALAYE



La châtaigne en Cévennes (C)

Comme la majorité des châtaigneraies cévenoles, celle de l'Espinassas a été laissée à l'abandon pendant 50 ans, après l'exode rural du XXe siècle. Depuis une vingtaine d'années, la culture du châtaignier connaît une nouvelle dynamique. Ici vous ne découvrez pas un verger en pleine production, mais une châtaigneraie en cours de restauration progressive.

Crédit photo : © A. Bouissou/TERRA



L'association ABPS (D)

Créée en 2002 à l'initiative de professionnel du bâtiment et du Parc national, l'association « Artisans Bâisseurs en Pierres Sèches » (ABPS). Aujourd'hui d'une envergure nationale, elle œuvre autour de trois axes pour transmettre les techniques de construction en pierre sèche et développer cette filière.

Crédit photo : PNC



Que fait-on des châtaignes (E)

En automne lorsque les châtaignes tombent naturellement des arbres, on les récolte à l'aide de filets étalés au sol au préalable. L'essentiel de la production est destiné à être séché. Les châtaignes sont traditionnellement déshydratées dans une clède (occitan : cleda), un séchoir à deux étages souvent construit dans les châtaigneraies mêmes ou près des mas. Les châtaignes fraîches peuvent être transformées en confiture, crème, sirop, conserves, glaces etc. ou tout simplement se consommer grillées.

Crédit photo : © Olivier Prohin



CQP? (F)

Les murs en cours de construction sont réalisés par des bâtisseurs volontaires afin de tester des ouvrages différents pour l'examen du Certificat de Qualification Professionnelle (CQP). Pour les examens, chaque candidat doit bâtir un ouvrage devant un jury, en trois ou quatre jours, selon le niveau.

Crédit photo : ABPS



Un long travail de rénovation (G)

La rénovation de la châtaigneraie de l'Espinassas est dès son début en 2013 un projet collectif qui s'inscrit dans la philosophie et l'histoire du lieu.

Crédit photo : © A. Bouissou/TERRA



Une châtaigneraie à composer (H)

La châtaigneraie traditionnelle comporte plusieurs variétés de châtaigniers. Près de 900 variétés sont répertoriées rien qu'en France, avec chacune ses spécificités. Pour «composer» un verger de châtaigniers en Cévennes, les variétés sont choisies selon des critères différenciant les fruits (précocité, goût, calibre, décorticage) et les arbres (résistances aux maladies, exigences écologiques, etc...

Crédit photo : © Régis Domergue



Bois mort, espace vivant (I)

Qu'il soit sur pied ou au sol, le bois mort joue un rôle clef dans une châtaigneraie par ses fonctions multiples. Au sol, il assure la régulation du cycle du carbone mais surtout le renouvellement de l'humus grâce à l'action des organismes sapro-xylophages (qui ne consomment que le bois mort). Sur pied, il permet le stockage du carbone à long terme et peut servir de gîte à diverses espèces de pics et chouettes.

Crédit photo : © KARCZEWSKI Gaël



Vive la diversité (J)

Dans la deuxième moitié du XXe siècle et sous l'impulsion du Fond Forestier National (FFN), les Cévennes délaissées après l'exode rural ont subi un bouleversement important : la coupe des châtaigneraies traditionnelles au profit des boisements monospécifiques de résineux avec ici le sapin de Douglas.

Crédit photo : © Y. Maccagno



Une marque à vie (K)

Les arbres anciens portent très souvent sur leur tronc la marque de leur greffe. Une ligne de greffe est une zone de démarcation sur laquelle ont été associés un greffon avec un porte-greffe. Elle est plus ou moins visible selon le procédé de greffage et peut se repérer généralement par le bourrelet circulaire dans l'écorce.

Crédit photo : cc



Paysages sculptés (L)

Naturellement, le châtaignier peut se contenter de sols appauvris, son système racinaire pivotant lui permet de plonger loin dans le sol et d'en remonter les nutriments. Mais bien-sûr il se développe et fructifie mieux sur des sols profonds et enrichis! C'est la raison pour laquelle les cévenols ont remonté, souvent à dos d'homme, les terres alluviales des ruisseaux pour créer des parcelles cultivables : près, champs, jardins et vergers.

Crédit photo : © A.Waterschoot



La construction d'un mur (M)

L'art de bâtir en pierre sèche s'est transmis par l'exemple à travers les âges. Cette technique reste aujourd'hui le mode par excellence pour la construction d'un mur de soutènement. Récemment, les professionnels spécialisés en pierre sèche ont élaboré des règles professionnelles pour cette technique qui servent de références.

Crédit photo : ABPS



Polyvalent, résilient (N)

Les paysans et paysannes cévenols ont réussi au fil du temps à mettre en place des systèmes en polyculture-élevage, répondant au besoin vital d'optimiser l'espace et les ressources disponibles autour des fermes. Cette organisation permettait d'apporter une forme d'autonomie et de résilience face aux aléas, en réfléchissant sur des productions complémentaires cohérentes avec l'environnement immédiat.

Crédit photo : © A.Waterschoot