

## Vallées Cévenoles - Trail n°28

Cévennes - Ventalon-en-Cévennes



Le Salson (© Nathalie Thomas)



*Un itinéraire sportif riche en patrimoine traversant des hameaux typiques, le viaduc et une ancienne voie ferrée, un moulin ainsi que le haut-lieu de mémoire de Champdomergue.*

### Infos pratiques

Pratique : Trail

Durée : 3 h 15

Longueur : 23.2 km

Dénivelé positif : 1609 m

Difficulté : Difficile

Type : Boucle

# Itinéraire

**Départ** : Relais d'Espinas

**Arrivée** : Relais d'Espinas

**Balisage** : PR  Trail

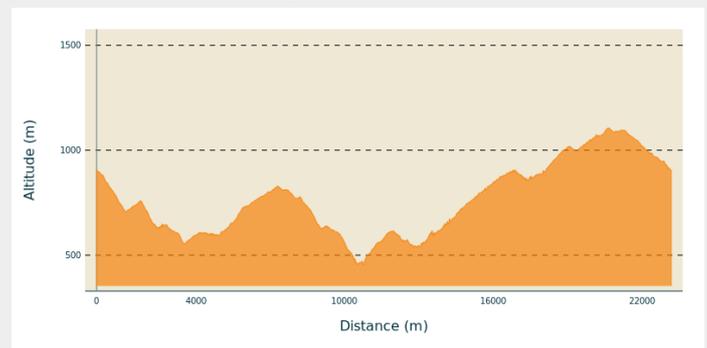
**Communes** : 1. Ventalon-en-Cévennes

2. Saint-Privat-de-Vallongue

3. Pont-de-Montvert-Sud-Mont-Lozère

4. Vialas

## Profil altimétrique



Altitude min 453 m Altitude max 1106 m

## Suivre le balisage Trail n°28.

Le long de l'itinéraire, des poteaux directionnels vous guident. Les lieux-dits et/ou les directions à suivre sont indiqué(e)s en ***italique gras*** et entre guillemets dans le descriptif ci-dessous:

Au départ du « ***Relais de l'Espinas*** » aller sur « ***Le Cros*** », puis « ***Le Viala*** » et « ***Champdomergue*** ». Poursuivre sur « ***Le Viaduc*** », « ***Cessenades Bas*** », « ***Le Chambonnet*** », « ***Le Guéripon*** ». À « ***Le Guéripon*** » aller sur « ***Le Salson*** » par « ***Le Grenier*** ». Continuer sur « ***Le Salson - nord*** » (*de ce point vous pouvez faire un allée/retour pour voir le moulin*).

De « ***Le Salson-Nord*** » prendre « ***Poumeyrol*** », « ***Col de la Baraquette*** » et « ***Col de Chalsio*** ». Du Col retour sur « ***Le Relais de l'Espinas*** » par « ***La draille de l'Espinas*** ».

Circuit trail extrait du cartoguide **Mont Lozère- Pays des sources, Sommet des Cévennes**, réalisé par le pôle de Pleine nature mont Lozère.

# Sur votre chemin...



Une technique d'avenir (A)

Vive la diversité (C)

La construction d'un mur (E)

Paysages sculptés (G)

CQP? (I)

Bois mort, espace vivant (K)

L'association ABPS (M)

Polyvalent, résilient (B)

Un peu de repérage (D)

Une marque à vie (F)

Une châtaigneraie à composer (H)

Un long travail de rénovation (J)

Que fait-on des châtaignes (L)

La châtaigne en Cévennes (N)

# Toutes les infos pratiques

## **Recommandations**

Avant de vous engager sur un circuit, vérifiez qu'il est adapté à votre activité et à votre niveau. N'oubliez pas que le temps change vite en montagne. Refermez bien les clôtures et les portillons. Restez sur les chemins balisés.

## **Comment venir ?**

### Accès routier

Depuis Pont de Montvert Sud Mont Lozère ou de Vialas, direction la Croix de Berthel par la D 998, puis Le Relais de l'Espinas par la D 35, route des crêtes.

### Parking conseillé

Relais de l'Espinas

## **Lieux de renseignement**

### **Maison du tourisme et du Parc national, Florac**

Place de l'ancienne gare, N106, 48400 Florac-trois-rivières

[info@cevennes-parcnational.fr](mailto:info@cevennes-parcnational.fr)

Tel : 04 66 45 01 14

<https://www.cevennes-gorges-du-tarn.com>



### **Office de tourisme Des Cévennes au mont Lozère, Le Pont-de-Montvert**

le Quai, 48220 Le Pont de Montvert sud mont-Lozère

[info@cevennes-montlozere.com](mailto:info@cevennes-montlozere.com)

Tel : 04 66 45 81 94

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



## Source



CC des Cévennes au Mont Lozère

<http://www.cevennes-mont-lozere.fr/>

Maison du tourisme et du Parc national, Florac

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



Pôle pleine nature Mont Lozère

## Sur votre chemin...

---



### Une technique d'avenir (A)

Aujourd'hui, la technique de la pierre sèche est remise à l'honneur grâce à ses qualités de souplesse, de drainage et son rôle dans la prévention de l'érosion des sols et des inondations. Respectueuse de l'environnement, économe en énergie et fondée sur un riche patrimoine légué par nos ancêtres, la technique de construction en pierre sèche est promise à un bel avenir.

Crédit photo : ABPS



### Polyvalent, résilient (B)

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



## Vive la diversité (C)

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 de boisements monospécifiques de résineux avec ici le sapin de Douglas.

Crédit photo : © Y. Maccagno

---



## Un peu de repérage (D)

Ce sentier 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

---



## La construction d'un mur (E)

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

---



## Une marque à vie (F)

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 a été associé 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 (G)

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



## 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



## CQP? (I)

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 (J)

La rénovation de la châtaigneraie de L'Espinasson 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



## Bois mort, espace vivant (K)

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

---



## Que fait-on des châtaignes (L)

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 : *clèda*), 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

---



## L'association ABPS (M)

L'association « Artisans Bâisseurs en Pierres Sèches » (ABPS) a été créée en 2002 à l'initiative de professionnels du bâtiment et du Parc national. 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

---



## La châtaigne en Cévennes (N)

Comme la majorité des châtaigneraies cévenoles, celle de l'Espinassas a été laissée à l'abandon 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