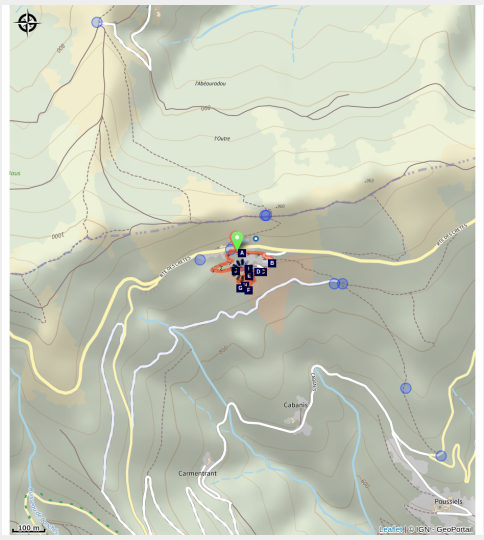
Sentier de la châtaigneraie

Mont Lozère



Châtaignes (© Bruno Daversin)



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

Abandonnée pendant plus d’un siècle, la châtaigneraie de L'Espinas 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 : 51 m

Difficulté : Très facile

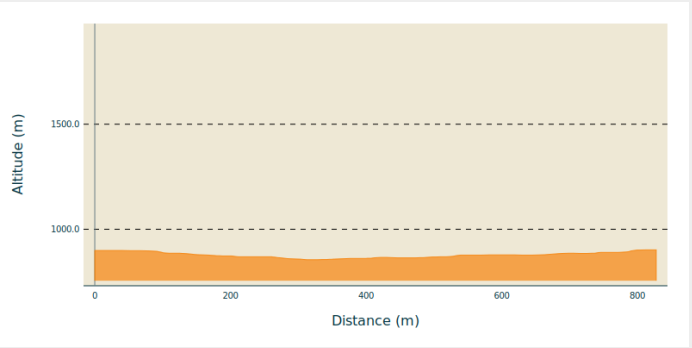
Type : Boucle

Thèmes : Agriculture et élevage, Histoire et culture

Itinéraire

Départ : Relais de l'Espinas
Arrivée : Relais de l'Espinas
Communes : 1. Ventalon en Cévennes

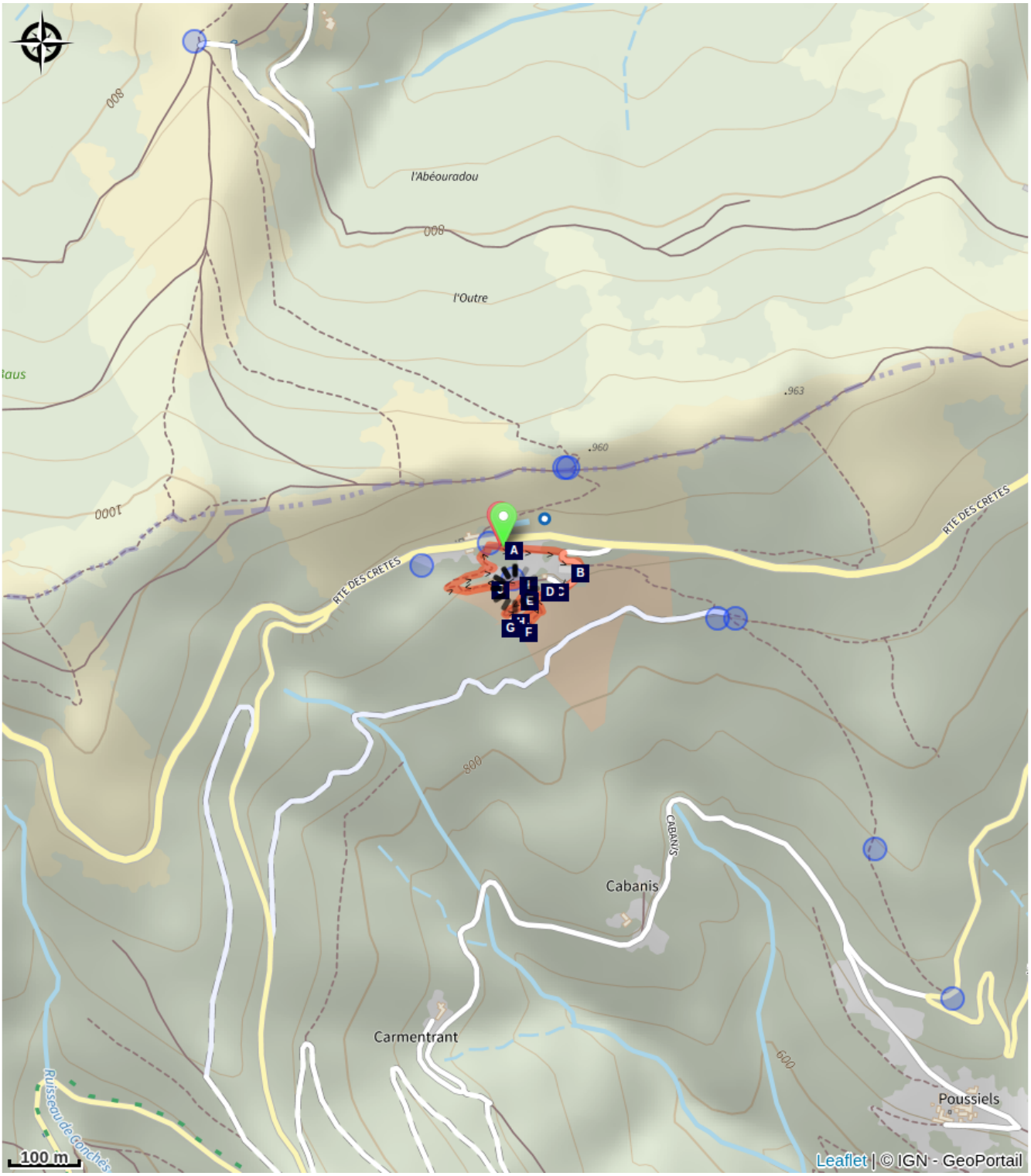
Profil altimétrique



Altitude min 855 m Altitude max 902 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 route...



Un peu de repérage (A)
La châtaigne en Cévennes (B)
Que fait-on des châtaignes ? (C)
Un long travail de rénovation (D)
Une châtaigneraie à composer (E)
Bois mort, espace vivant (F)
Vive la diversité (G)
Une marque à vie (H)
Paysages sculptés (I)
Polyvalent, résilient (J)

Toutes les informations 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'Espinas

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'Espinas (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
1 place de l'ancienne gendarmerie, 48220 Vialas

info@cevennes-montlozere.com
Tel : 04 66 45 81 94
https://www.cevennes-montlozere.com/



Source

Epi de main

https://www.lerelaisdelespinas.org/

Parc national des Cévennes

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

Sur votre route...



Un peu de repérage (A)

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.

Attribution : © A.Waterschoot



La châtaigne en Cévennes (B)

Comme la majorité des châtaigneraies cévenoles, celle de l’Espinas 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.

Attribution : © A. Bouissou/TERRA



Que fait-on des châtaignes ? (C)

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.

Attribution : © Olivier Prohin



Un long travail de rénovation (D)

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

Attribution : © A. Bouissou/TERRA



Une châtaigneraie à composer (E)

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...)

Attribution : © Régis Domergue



Bois mort, espace vivant (F)

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.

Attribution : © KARCZEWSKI Gaël



Vive la diversité (G)

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.

Attribution : © Y. Maccagno



Une marque à vie (H)

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.

Attribution : cc



Paysages sculptés (I)

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.

Attribution : © A.Waterschoot



Polyvalent, résilient (J)

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.

Attribution : © A.Waterschoot