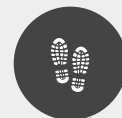
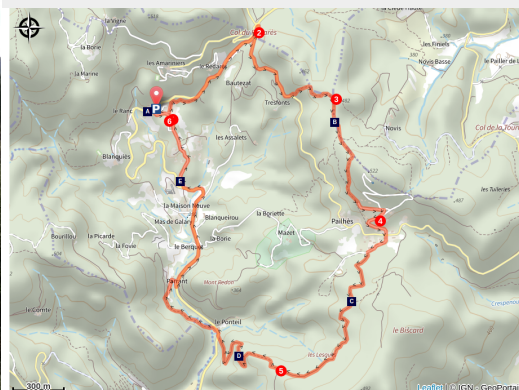


Le valat de Valestalière

Aigoual



Village de Valestalière (N Thomas)



Charmante randonnée familiale à travers le vallon boisé de Valestalière, à la faune riche et à la végétation luxuriante. Découverte des hameaux de Valestalière et Pailhès.

Infos pratiques

Pratique : Rando à pied

Durée : 2 h 30

Longueur : 7.6 km

Dénivelé positif : 386 m

Difficulté : Moyen

Type : Boucle

Thèmes : Faune et flore, Histoire et culture

Itinéraire

Départ : Valestalière

Arrivée : Valestalière

Balisage :  Balisage peinture jaune

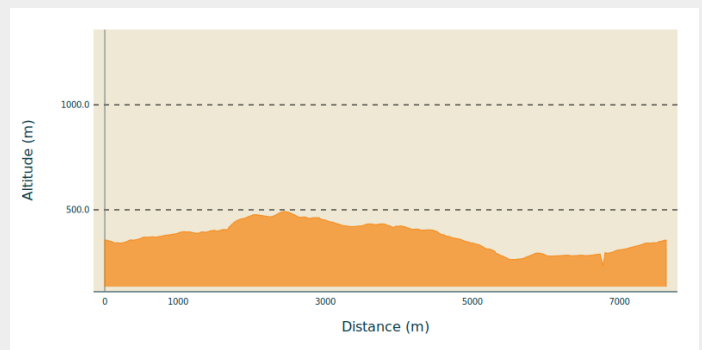
Communes : 1. Monoblet

2. Lasalle

3. Vabres

4. Cros

Profil altimétrique



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 :

Depuis le parking du « **Restaurant de Valestalière** » prendre à droite puis descendre dans le village :

1. À « **Valespalière** » prendre un sentier entre les maisons pour rejoindre la départementale D 39 que vous empruntez pour monter au « **Col du Rédarès** ».
2. Au « **Col de Rédarès** », prendre la direction « **Novis** », par le GR®6.
3. Au croisement de « **Novis** » prendre à droite et descendre sur « **Pailhès** ».
4. À « **Pailhès** », continuer sur « **Les Lesques** ».
5. À « **Les Lesques** », prendre à droite la piste direction « **Valestalières 2,7 km** » pour rejoindre la route que vous empruntez à droite quelques mètres avant de prendre à votre gauche pour descendre jusqu'au cours d'eau de Valestalière que vous traversez. **Attention, il peut y avoir beaucoup d'eau. Si c'est le cas remonter par la route.**
6. À « **Valestalière** », rejoindre la départementale D 39 et retour au « **Restaurant de Valestalière** ».

Balade extraite du cartoguide **Piémont Cévenol, Des Cévennes au Coutach**, réalisé par la communauté de communes du Piémont Cévenol, dans le cadre de la collection Espaces Naturels Gardois et du label Gard Pleine Nature.

Sur votre route...



Ancienne école (A)

Hellébore fétide ou pied-de-griffon
(Helleborus foetidus) (C)

Fragon piquant (Ruscus aculeatus
L.) (E)

Arbousier commun, arbre aux
fraises (Arbutus unedo) (B)

Châtaignier (D)

Toutes les informations pratiques

Recommandations

Adaptez votre équipement aux conditions météo du jour. N'oubliez pas que le temps change vite en montagne. Pensez à emporter de l'eau en quantité suffisante, de bonnes chaussures et un chapeau.

Comment venir ?

Accès routier

De Saint-Jean du Gard ou de Anduze, prendre la D 907, puis avant le pont de Salindre, au rond-point, direction Lasalle par le D 57, puis col de Rédarès par la D 39. Au col descendre sur Valestalière par la D 39. Parking à proximité de l'Auberge.

Parking conseillé

Valestalière (Auberge)

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

Tel : 04 66 45 01 14

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



Office de tourisme Cévennes Tourisme, Anduze

Plan de Brie, 30140 Anduze

contact@cevennes-tourisme.fr

Tel : 04 66 61 98 17

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



Source

Sur votre route...



Ancienne école (A)

L'auberge de Valestalière est l'ancienne école de ce grand hameau du village de Monoblet, dont le territoire est très étendu géographiquement (2 231 ha, dont la mairie se trouve à 5 km de là).

Elle a été construite en 1882 et les plus anciens habitants y ont encore des souvenirs d'enfance puisque l'école n'a été fermée qu'en 1970. Aujourd'hui un ramassage scolaire communal a été mis en place pour emmener les élèves jusqu'au cœur du village où quatre classes et une centaine d'enfants sont pris en charge.

Crédit : N Thomas



Arbousier commun, arbre aux fraises (Arbutus unedo) (B)

Noms occitans : Arboçière, Darboçière

Ses fruits sont récoltés à la fin de l'automne, alors même que s'épanouissent les fleurs. Ils sont consommés crus très mûrs, en confiture ou macérés dans de l'eau de vie mais doivent l'être avec modération car ils ont des propriétés vomitives. Les décoctions de ses racines étaient utilisées pour soigner l'hypertension et celles de ses feuilles et de ses rameaux étaient indiquées contre les inflammations des voies urinaires. Autrefois, son bois avait un usage domestique : il servait à la fabrication de cuillers, fourchettes, petites palettes et les tourneurs en faisaient des fuseaux.

Crédit : Y. Maccagno



Hellébore fétide ou pied-de-griffon (Helleborus foetidus) (C)

Noms occitans : Marciure, Pissa-can

Il devrait son nom occitan, marciure, au fait qu'il s'agit de l'un des seuls végétaux sauvages à fleurir en mars. Considéré comme toxique, son suc était toutefois censé calmer les maux de dents et hâter la chute des dents gâtées. Très utilisé en médecine vétérinaire traditionnelle, sa racine était par exemple utilisée pour faire des sétons : quand un animal était malade sans cause apparente, on plaçait après une incision sous la peau un morceau de tige entouré d'un morceau de laine, qu'on laissait dépasser. La plaie suppurante agissait alors comme un abcès de fixation qui stimulait les défenses immunitaires de l'animal. Des décoctions très concentrées de rameaux étaient aussi utilisées pour laver les pattes des ovins atteints de la gale des pattes.

Enfin, des bouquets d'hellébores en fleur étaient suspendus dans les bergeries à des fins prophylactiques et conjuratoires afin de protéger les agneaux du muguet, d'éloigner le mal et la fièvre de Malte, et d'empêcher que les serpents et les crapauds ne viennent téter les chèvres et brebis.

Crédit : N Thomas



Châtaignier (D)

Un des autres usages répandus du bois de châtaignier était viticole ; Les échelas, dit aussi « saclières », étaient les tuteurs des pieds de vigne. Imputrescible, le châtaignier durcit en effet au contact de l'air. Une astuce consistait à carboniser préalablement le pied du piquet avant de le ficher en terre afin de le rendre d'autant plus stable dans le temps.

Crédit : A. BOUISSOU / TERRA Ministère de l'Environnement



Fragon piquant (*Ruscus aculeatus* L.) (E)

Cette petite plante buissonnante appelé petit houx, est une plante herbacée de la famille des Asparagacées. Ces feuilles piquantes sont en réalité des cladotes, c'est-à-dire des rameaux courts, en forme de feuille et aplatis, terminé par une petite épine (qui correspond à une feuille). Regardez derrière, vous verrez une toute petite fleur, verdâtre ou violacée, disposée au milieu du cladote, qui donnera, après pollinisation, une baie bien ronde, devenant rouge à maturité.

Elle est à la fois comestible, toxique et médicinale. Seules les jeunes pousses molles peuvent se consommer, comme les asperges sauvages. Tout le reste est toxique. Seuls les rhizomes sont reconnus par la pharmacopée française.

Crédit : N Thomas