

▲ Jusqu'au poteau signalant "Aygue Bernesse", le dénivelé est assez important mais, grâce à la fraîcheur apportée par les châtaigniers, le parcours reste agréable. La châtaignerai est une culture emblématique des Cévennes, d'où les différents noms locaux qui la désignent : « planque », « plantada » et « plantiers ».

« S'appuyant sur l'étude des pollens, certains scientifiques considèrent que le châtaignier aurait été introduit sous l'empire romain, puis cultivé à l'époque médiévale. Son aire de répartition a été considérablement étendue par des plantations et des entretiens sélectifs partout où cela était possible. Les châtaigneraias ont remplacé des forêts de chênes verts et de chênes à feuilles caduques sur sîlice. Les conditions les plus favorables aux châtaigniers sont définies par un sol dépourvu de calcaire, une humidité stationnelle élevée et une altitude moyenne comprise entre 300 m et 700 m, avec un optimum vers 500 m sur le schiste. Dans les stations les plus chaudes, la culture fuitière est développée ».

(Extrait du Guide du naturaliste Causses Cévennes, éditions Parc National des Cévennes).



Gobe-mouche

▲ La piste qui permet ensuite de rejoindre le "Col de Tinguos" (poteau signalétique) n'offre aucune protection face au soleil, mais la récompense est d'apercevoir en contrebas le hameau de St Marcel de Fontfouillouse et son église construite par les Bénédictins de St Chaffre du Puy, venus dans la vallée au XIIe s. Moyennant deux kilomètres supplémentaires (aller et retour), il est bien sûr possible de s'en approcher. Aux alentours du col, les milieux arborés sont colonisés par les « gobe-mouches » noirs, que l'on peut apercevoir et entendre à loisir.

Ces petits oiseaux blancs et noirs, de la famille des passeraux, nichent dans les vieux arbres. Le gobe-mouche est plus petit qu'un moineau. Au printemps, les mâles ont un plumage noir et blanc et un espace blanc sur les ailes. Les jeunes sont bruns, les ailes et la queue sont tachetées de blanc. Les femelles (et les mâles en dehors de la saison de reproduction) ont un plumage brun-gris. Ils ont développé une technique de chasse à l'affût depuis une branche sur laquelle ils se reposent. Ils se nourrissent d'insectes qu'ils gobent en plein vol. Le gobe-mouche noir passe moins de temps à chasser les insectes volants que le gobe-mouche gris. Il préfère les chenilles, les coléoptères et les mouches qu'il trouve sur les feuilles ou sur le sol. En dehors de la saison de reproduction, il se nourrit aussi de petits fruits et de graines. Ce sont des migrants : ils arrivent en France au mois de mai et rejoignent l'Afrique en septembre.

▲ Redescendre ensuite vers le Gardon en direction de "Paillole" en traversant de nouveau une châtaignerai. La pente est parfois raide et les chemins caladés invitent à la prudence. Lorsque le bruit de la rivière se rapproche, le chemin longe les ruines d'un bel exemple d'habitat typiquement cévenol, s'inscrivant dans un paysage marqué par la main de l'homme.

Les maisons occupaient généralement le centre de la zone cultivée ; bâties en schiste, elles étaient hautes et étroites comme pour économiser le sol plat nécessaire aux cultures. Quant il devenait nécessaire d'agrandir, soit on surélevait le bâtiment existant, soit on ajoutait une aile parallèle aux courbes de niveau. Quant aux hameaux, ils étaient toujours construits à proximité d'un point d'eau, mais souvent à mi-pente car les fonds de vallées sont peu accessibles et sensibles aux crues brutales. L'exposition par rapport au soleil n'était pas déterminante dans le choix du lieu. Les terrasses de culture permettaient de disposer de sols plats, les sources étaient captées et l'eau stockée dans des bassins appelés « gourgues », permettant d'irriguer les prairies grâce à un treillis de petits canaux.

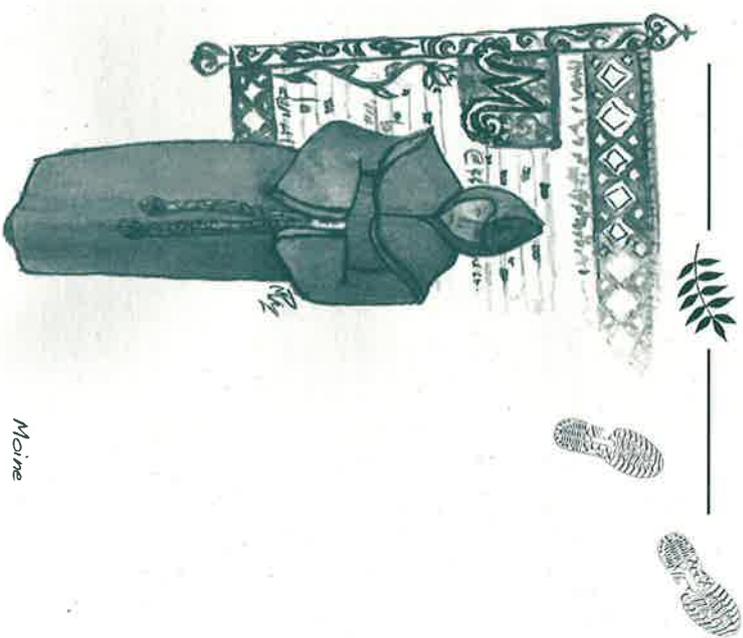
▲ La promenade se termine par une agréable pause au bord de quelques piscines naturelles\* en pleine verdure, avant de rejoindre la passerelle qui conduit au parking sur la D907.

\*Baignade non surveillée, sous la responsabilité des pratiquants. Soyez prudents.



Boucle n° 7

## Sentier des Moines

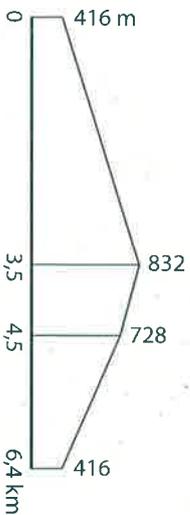


## Sentier des Moines

## Sentier de découverte

## Description du sentier

<b>Balisesage</b>	Peinture jaune et mobilier signalétique
<b>Départ</b>	Le Paillole (D907), 3km avant St-André de Valborgne en arrivant de Saunane
<b>Durée</b>	2h45
<b>Kilométrage</b>	6,4 km
<b>Difficultés</b>	Moyennes
<b>Accès VTT</b>	Impraticable
<b>Intérêt</b>	Le Pélarдон, passage de la vallée du Gardon à celle de la Borgne (des Plantiers), exemples d'habitats en schiste, châtaigniers, col de Tinquos et église de St-Marco de Fontrouillouse
<b>Profil</b>	Échelle des hauteurs multipliée par 5

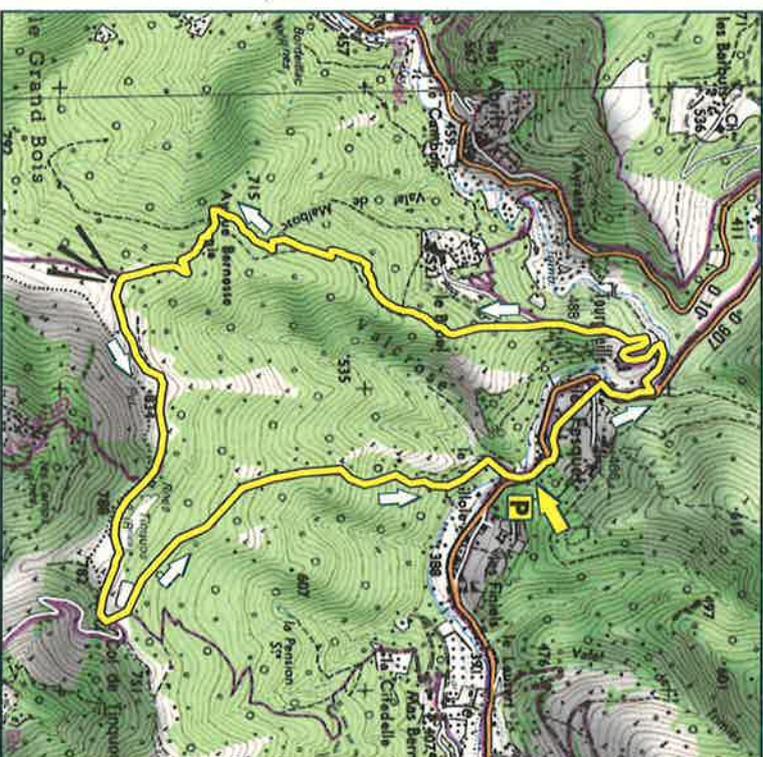


## Description du sentier

Certaines portions de ce chemin sont les témoins d'une ancienne voie de communication fréquentée entre autres par les moines, et reliant Valeraugue et l'Aigoual à Gabriac.

▲ Une fois le véhicule parké en bordure de la D907, au poteau "Le Paillole" emprunter la route sur quelques mètres en direction de "St-André de Valborgne / Le Bruel" avant de s'engager à droite à l'intérieur d'un virage en suivant le panneau Le Fescuët, qui signale une chèvrerie labellisée Pélarдон produisant également du miel.

Spécialité cèvenole par excellence, ce fromage de petite taille était déjà réputé à Rome à l'époque de *Pline le Naturaliste* (1er s. après J.-C.), qui vante déjà les mérites du fromage de Nîmes, des pagis du mont Lozière et des Gabales. Par Nîmes, il faut entendre le lieu de commercialisation d'une production liée au moins en partie à la transhumance dont la Lozière a toujours été un haut lieu.



Echelle 1/25 000

De nos jours, le Pélarдон est presque exclusivement produit en Cévennes, et il est protégé par une Appellation d'Origine Contrôlée. Pour obtenir son goût si particulier, les chèvres sont nourries au foin de la région mais surtout, elles se régalaient d'herbes sèches et de châtaignes qu'elles trouvent tout au long des parcours qu'elles font chaque jour en montagne. Le lait produit est caillé, moulu à la louche, mis en forme puis égoutté et salé. Vient ensuite le moment de l'affinage, opération délicate qui nécessite le contrôle de la température et du taux d'humidité. Le but de l'affinage est de favoriser le développement d'un micro-organisme, l'*oidium*. Mais c'est au séchage que le Pélarдон prendra finalement son goût prononcé et si typique.

▲ Traverser le hameau avant de redescendre vers la D907 et d'obliquer rapidement sur la gauche en suivant l'indication du

hameau du Bruel. Suivre les lacets de la petite route goudronnée jusqu'au poteau signalétique indiquant "Le Bruel". Là, quitter la route pour entamer la montée au milieu des rochers de schiste aux reflets irisés allant de l'ocre au blanc en passant par le gris.

Il y a près de 500 millions d'années, une chaîne de montagne comparable à l'Himalaya s'étendait sur toute l'Europe. Sous l'effet d'une intense pression, lors des mouvements colossaux de l'écorce terrestre, les argiles se sont feuilletées pour devenir des schistes. Parfois on peut voir des couches blanches intercalées composées de quartz. Le schiste possède deux propriétés principales : il retient l'eau (jusqu'à près de 40 % de son volume), et il emmagasine la chaleur deux fois plus que le calcaire.

« De composition variable, les schistes ont différentes couleurs :

- clairs**, ils sont constitués essentiellement de mica blanc en petits cristaux (séricite) ou en cristaux plus gros (muscovite) ;
- sombres**, on y reconnaît le mica noir (biotite) ;
- verts**, ils sont colorés par la chlorite ;
- rouille**, ils contiennent du fer ; et lorsqu'ils sont particulièrement noirs, c'est qu'ils renferment de fines particules charbonneuses cristallisées en graphite. »

(Extrait de « Roches, géologie et paysages du Parc National des Cévennes », édition Parc National des Cévennes).



Chèvre