

les éditions nature



Sentier d'interprétation Domaine de la Font de Mai



L'esprit des collines



Rédaction: Nathalie Garnel, Philippe Deliau • Paysagistes: ALEP, Philippe Deliau, Hélène Bensoam, Kater Farès • Illustrations: Françoise Bargin • Graphisme: Guy Bargin • Naturaliste: François Macquart-moulin • Entreprises: espaces.exe aménagements paysagers • Sylve creation menuiseries • Lettres et lumière signalétique • SNEF éclairage. Ce document est imprimé à l'encre végétale, sur papier issu de forêts gérées durablement (norme FSC-PEFC).

LA FONT DE MAI

À Aubagne, la Font de Mai est un grand jardin. En haut, la ferme, assise sur ses restanques. Autour, la colline avec comme point de repère le sommet du Garlaban. Un sentier fait le tour de ce jardin : un jardin utile, de production, un lieu cultivé pour développer toutes les possibilités qu'offre la terre.

Tout ne serait pas là sans l'eau, précieuse, puisée dans les puits, stockée dans les citernes. C'est la première halte lorsque les pas s'arrêtent devant la ferme. La promenade nous amène ensuite pour voir et comprendre ce que les sens ne donnent pas à lire immédiatement : comment s'est formée la montagne ? Pourquoi certaines herbes poussent-elles ici ? Quelles étaient les cultures emblématiques du paysage ? Pourquoi utilise-t-on une calade pour fouler les épis de blé ? Quelle est donc cette ancienne excavation creusée dans la colline ?

Pour prolonger le rêve, le sentier se perd ensuite vers les sommets. Au retour, la ferme nous attend pour mieux apprécier la vie ancestrale des lieux. Ce parcours met en scène ce que le site a fabriqué, les traces conservées au fil du temps et les cultures actuelles. C'est une vitrine des savoir-faire locaux, une expérience de visite qui, en associant composition paysagère et usages, met en scène un véritable tableau vivant et ouvre des perspectives pour demain.



L'ÉCONOMIE DE L'EAU

«Demain peut-être, avant midi, à travers la roche éventrée, nous verrons surgir l'eau des collines cent fois plus précieux que l'or»

Jean Giono

“Eici l'aigo ès d'or” (ici l'eau est d'or)

Chaleur et sécheresse l'été, pluies torrentielles pouvant s'abattre sur les cultures en automne, sol rocailleux, que cette terre est dure pour celui qui la cultive ! Ses habitants se sont adaptés, creusant des puits, organisant une économie de l'eau, récupérant “celle venue du ciel”... Mais sans source, ces efforts sont vains, comme Jean de Florette, le bossu, père de Manon, l'apprend cruellement à ses dépens.

Un savoir-faire : le réseau hydraulique

L'eau souterraine coule à la Font de Mai, la présence de trois puits sur le domaine l'atteste mais suffisait-elle ? Pour alimenter ces sources naturelles, un des puits servait à récupérer les eaux d'écoulement du fond de la vallée. Un système ingénieux, typique des fermes provençales, recueillait et conservait l'eau de pluie dans des citernes qui était ensuite transportée par un réseau gravitaire jusqu'aux cultures.

L'irrigation par gravité, technique traditionnelle qui consiste à utiliser un canal à ciel ouvert, qui apporte l'eau à tout un réseau de canaux de plus en plus petits, lesquels permettent de la distribuer dans de nombreuses rigoles d'arrosage.

Et demain ? L'eau a rendez-vous avec le soleil

Le système de récupération des eaux de pluie sera remis en service et l'eau potable de la ferme sera chauffée grâce à des panneaux solaires. Ceux qui nous précédaient faisaient – sans utiliser le mot – du développement durable. Aux générations à venir de continuer, avec un avantage, les techniques d'aujourd'hui ouvrent de nouvelles perspectives.



Le saviez-vous ?

Les restanques, ces murs en pierre sèche, (les bancaou en provençal) jouaient un rôle important dans la maîtrise de l'eau. Elles augmentaient considérablement les surfaces cultivables, aplanissaient les sols et permettaient de retenir la terre lors des pluies torrentielles. Il restait à favoriser l'écoulement des eaux de pluie par un drain qui rejoignait une citerne ou un puits.



L'ÉLEVAGE DU VER À SOIE

Le mûrier : l'arbre d'or

Son histoire est à elle seule une légende car intimement liée à la culture de la soie, dont longtemps les Chinois ont gardé jalousement le secret. Introduit au milieu du XVI^e siècle en France, le Mûrier de Chine a inondé la Provence. Champs entiers, bords de route se couvrirent ainsi de l'arbre d'or. Ses feuilles, très prisées du ver à soie, commencent à pousser en mai, les vers sont mis à éclore, c'est le temps des magnanelles.

À l'ombre de la terrasse

Arbre légendaire, séculaire, le mûrier s'est aussi imposé pour ses qualités d'arbres à feuilles caduques. Planté fréquemment sur les terrasses des fermes provençales pour l'ombre qu'il procure en été et les rayons du soleil qu'il laisse passer en hiver.



Le saviez-vous ?

Le ver à soie, chenille du papillon, est d'une nature extrêmement fragile et son élevage délicat. Encore aujourd'hui, ses œufs sont veillés par les sériciculteurs comme des nouveaux-nés. À l'époque, beaucoup de Provençales couvaient elles-mêmes les œufs ! Pour aider à leur éclosion, elles les enveloppaient dans des petites poches de toile qu'elles glissaient entre leurs vêtements.

Définition

Magnanerie (du mot provençal *magnan*, ver à soie) est une pièce obscure où l'on plaçait les cocons du ver à soie jusqu'à leur éclosion. En Provence, on utilisait souvent une chambre à coucher dont les occupants allaient temporairement dormir ailleurs.

Et demain : l'exploitation du papillon

Si l'élevage des vers à soie était pratiqué comme activité d'appoint dans les fermes traditionnelles, il fut aussi une industrie florissante, employant des familles entières qui en tiraient un tel profit que chaque arbre était dépouillé tous les ans jusqu'à sa dernière feuille. Surexploités, les mûriers finirent par s'affaiblir et la maladie du ver, la pébrine fit périr cette culture. Aujourd'hui, les principaux pays producteurs de soie sont la Chine, l'Inde, le Brésil, l'Ouzbékistan et la Thaïlande. Il existe beaucoup d'espèces de papillons mais seuls quelques-uns produisent de la soie de qualité, comme le bombyx du mûrier dont la soie est fine et légère.



L'OLIVERAIE

Un arbre éternel

Historiquement, c'est autour de Marseille qu'ont été plantés les premiers oliviers, sans doute par les fondateurs de la ville, les Phocéens. Jusqu'au milieu des années 1950, l'olivier est resté l'élément majeur des paysages du Midi. Adapté aux climats secs, affectionnant les pentes rocailleuses exposées au midi, il ne craint que les hivers un peu trop rigoureux. L'oléiculture, longtemps restée en marge de l'économie agricole, était une pratique essentiellement familiale; liée à la petite propriété, on fabriquait une huile destinée à l'autoconsommation.

Le temps des olivades

Novembre marque généralement le début des olivades. La cueillette était une véritable fête dans toute la Provence, un moment de partage et de complicité. Son ramassage n'exigeait pas d'outillage spécifique, sinon une échelle appelée chevalet et un peigne qui servait à décrocher les olives de leur branche.



Espèces d'olivier!

L'Aglandaou, Cayanne, Grossane et Salonenque, des variétés, originaires de la Provence et présentes sur la Font de Mai, possèdent la particularité d'entrer dans la composition de l'huile d'olive d'Appellation d'origine contrôlée (AOC) du Pays d'Aix, un label signe d'une démarche respectueuse du nectar vert.

Et demain: un gisement d'or vert

Remise au goût du jour dans les années 1990 par le fameux "régime crétois", affirmant ses bienfaits sur la santé, l'huile d'olive revient en force. Son engouement récent favorise la remise en culture de terrasses abandonnées. Le département des Bouches-du-Rhône est aujourd'hui le premier producteur d'huile d'olive d'un pays qui est obligé d'importer massivement pour couvrir sa consommation. Il existe dans la région une centaine de variétés d'oliviers (plus de 2000 à travers le monde).



Le saviez-vous ?

Histoire de goût

Le fruité vert se caractérise par des arômes d'artichaut cru, de pomme, d'amande et d'herbe fraîche.

Le fruité noir est associé aux arômes de sous-bois, truffe, cacao et champignons. Le fruité mûr fait ressortir davantage les arômes de pomme et de fruits rouges.

" Joie de caresser cette peau poudrée, si douce à
la peau de mes doigts, joie de la matière
du fruit, lourde, ovale et violette dans ma main.

Joie qui se renouvelle de fruit en fruit,
à mesure que j'arrache les fruits de la branche."

Jean Giono



LA CUEILLETTE

Parcours de cueillette

Vigne plantée de pêchers, d'olivieraie mêlée et de figuiers, d'abricotiers, d'amandiers, de néfliers ou de cerisiers... Jusqu'au début du XX^e siècle, la grande majorité des fermes provençales pratiquait les cultures mariées. Céréales, vignes et oliviers pour les cultures fondamentales étaient couplés avec les cultures dites d'appoint, verger et potager, destinées à la consommation personnelle, ou vendues sur le marché.

Au pays des tapeniers

La vallée de l'Huveaune a toujours été renommée pour ses fruits et de tout temps Marseille s'y ravitaillait. Certains fruitiers firent l'objet de cultures plus intensives. C'est le cas de la câpre, spécialité qui fit la fortune de Roquevaire dont la production était exportée vers le marché parisien, la Russie, la Suède, le Danemark, la Prusse et l'Angleterre.



Le saviez-vous ?

Des noms pareils !

On compte jusqu'à sept qualités de câpres. Pour les différencier les ouvrières les ont criblées de noms : les "non pareilles" (les plus fines), "surfines", "capucines", "capotes", "les fines", "les mi-fines" et enfin les "communes", la septième grosseur. Les plus petites sont les meilleures !

Définition

Le tapenier (*tapenié* en provençal) est un arbuste rampant dont on cueille le bouton avant sa floraison, la tapena, la câpre. Tapeno a donné son nom à une sauce, la tapenade, un mélange de câpres, de pulpes d'olives noires et de filets d'anchois, le tout soigneusement pilé dans de l'huile d'olive.

Et demain : des arbres fruitiers instructifs et roboratifs

La présence encore importante d'arbres fruitiers sur le domaine et leur bon état de santé constitue un patrimoine biologique riche qui n'a pas seulement un intérêt pédagogique... On retrouve les fruits sur les étals des marchés locaux, en caquettes ou en bocaux de confitures.



LA GARRIGUE DU NATURALISTE

Un milieu... aux plantes utiles

En toute saison, mais surtout au printemps, bergers, femmes et enfants parcouraient les terres arides de la garrigue, de grands sacs de toile à la main, pour récolter les plantes sauvages. Sauge, thym, romarin étaient ramassés pour leurs vertus aromatiques et médicinales, le kermès et l'alaterne pour la fabrication des teintures. Ils ne rentraient jamais sans quelques asperges sauvages ou champignons pour le repas... Autant de plantes utilisées fraîches, séchées, ou encore transformées dont leur usage remonte à la nuit des temps, grâce à des savoirs souvent empiriques.

Définition

Garrigue du mot celtique "gar" le rocher ou "garrus" l'arbre du rocher, le chêne kermès.

Une diversité extraordinaire

Ouvrez l'œil: La garrigue du naturaliste est l'inventaire des nombreuses espèces retrouvées sur la propriété, typiques des massifs calcaires provençaux, et en particulier du massif du Garlaban, vous pourrez les rencontrer tout le long de votre promenade. Un numéro vous renvoie à la liste ci-après.

Le saviez-vous ?

La garrigue est un milieu rude pour ceux qui y vivent. Conjugés aux effets d'un climat extrême, d'un sol dominé par la roche calcaire affleurante, la faune et flore y ont inventé mille astuces pour survivre. Animaux cachés sous les pierres au plus fort de l'été, plantes petites et trapues qui se replient pour réduire leur transpiration, racines puissantes et profondes, organes de réserve (bulbes et rhizomes), feuilles coriaces, souvent aromatiques constituent ce paysage emblématique.

- 1 **Chêne vert, *Quercus ilex***, seul combustible à disposition des populations locales, il fournissait le bois de chauffe, le bois de feu, les fagots pour la boulange. Ses fruits, les glands, sont une nourriture de choix pour les animaux sauvages.
- 2 **Chêne kermès, *Quercus coccifera***, il abritait autrefois une cochenille (le kermès) dont les œufs séchés et traités servaient à fabriquer une teinte rouge écarlate.
- 3 **chênes verts et kermès, *Quercus ilex x coccifera***, s'hybrident en produisant des glands fertiles issus de pollinisation croisée.
- 4 **Chêne blanc, *Quercus pubescens***, il pousse sur des sols plus frais et humides, mais fut pratiquement éliminé des paysages méditerranéens pour laisser sa place aux cultures.





5 Pistachier lentisque, *Pistacia lentiscus*, sa résine odorante entre dans la composition des dentifrices, d'alcools, de parfums et de substances cosmétiques.

6 Pistachier térébinthe, *Pistacia terebinthus*, sa gomme a été autrefois distillée pour produire de l'essence de térébenthine, très bon solvant des graisses, des huiles et des cires.

7 Pistachier de Saporta, *Pistacia X Saportae*, hybride du pistachier térébinthe et lentisque, il fut découvert par le célèbre botaniste Gaston de Saporta.

8 Pin d'Alep, *Pinus halepensis*, résineux le plus répandu de Provence, sa résine était largement collectée pour produire l'essence de térébenthine.

9 Alaterne, *Rhamnus alaternus*, ses petites baies étaient collectées encore vertes pour en extraire une teinture textile de couleur jaune.

10 Arbousier, *Arbutus unedo*, ses baies qui mûrissent en automne sont riches en vitamines C. Il est typique de la flore méditerranéenne.

11 Sorbier des oiseaux, *Sorbus aucuparia*, ses belles grappes de fruits jaunes mouchetés de rouge étaient distillées en eau de vie.

12 Sumac des corroyeurs, *Rhus coriaria*, ses feuilles riches en tanins servaient à tanner les cuirs et à produire des remèdes astringents et antiseptiques.

13 Buplèvre ligneux, *Bupleurum fruticosum*, l'huile essentielle tirée de ses feuilles est utilisée comme huile de massage pour ses propriétés relaxantes.

14 Ciste cotonneux, *Cistus albidus*, ses fruits libèrent quantité de petites graines qui, s'accumulant sur le sol, germent massivement après le passage des incendies.

15 Argelas, *Ulex europaeus*, redoutable genêt, ses petits rameaux denses et épineux rendent les garrigues impénétrables dans les régions fréquemment incendiées.

16 Romarin, *Rosmarinus officinalis*, plante bien connue, apparentée à la sauge, au thym ou à la lavande, et qui partage avec ces plantes des vertus médicinales antiseptiques.



17 Rouvet blanc, *Osyris alba*, arbrisseau parasite, ses racines puisent de la sève dans les racines des plantes qui l'environnent. Les ramilles servaient à fabriquer des balais

18 Asperge sauvage, *Asparagus acutifolius*, réputée comme diurétique, ses jeunes tiges sorties de terre au printemps sont mangées en omelette.

19 Stipe jonciforme, *Stipa juncea*, cette graminée resplendit à la fin du printemps lorsqu'elle déploie ses longues barbes blanches.

20 Clématite brûlante, *Clematis flammula*, cette liane étend ses panaches de fleurs blanches en été, le suc de ses tiges est reconnu irritant et vésicant.

21 Rue fétide, *Ruta graveolens*, a une l'odeur fétide lorsqu'on la froisse, ses gracieuses inflorescences provoquent des lésions dermiques qui démangent et qui tardent à se cicatriser.

22 Joubarbe à grandes fleurs, *Sempervivum grandiflorum*, ou herbe au tonnerre, autrefois plantée sur les toits de chaume... elle avait la réputation de conjurer la foudre. Le suc de ses feuilles calme les brûlures.

23 Figuier, *Ficus carica*, la figue n'est pas un fruit mais un réceptacle charnu qui contient quantité de petits fruits granuleux. La pollinisation est effectuée par une petite guêpe qui ne vit que dans l'aire du figuier. Le lait de la figue est utilisé pour détruire les verrues.

24 Globulaire, *Globularia alypum*, c'est un sous-arbrisseau. Sa floraison a lieu l'hiver, d'un bleu lumineux à bleu violet pour les anthères.

25 Mûrier à papier, *Broussonetia papyrifera*, cet arbre a un bois fragile et une écorce gerçurée et rugueuse qui servait à fabriquer du papier calligraphique.

26 Filaire, *Phillyrea angustifolia*, arbuste très ramifié, persistant, son bois était utilisé pour le chauffage des fours.

27 Genévrier cade, *Juniperus oxycedrus*, arbuste caduque qui fleurit à la fin de l'hiver, il a une croissance très lente. De son bois, on extrait par distillation, dans le four à cade, un gourdon utilisé par les vétérinaires.

28 Thym, *Thymus vulgaris*, cet arbrisseau à tiges ligneuses fleurit à la fin de l'hiver. C'est une plante bien connue de la même famille que la sauge, le romarin ou la lavande.



LE BELVÉDÈRE

Le massif du Garlaban, un théâtre géologique

Ici, au milieu des collines, il y a cela plus de 87 millions d'années, coraux, éponges et algues rouges étaient légion. La mer chaude recouvrait la Provence, à une époque où les dinosaures se diversifiaient sur la planète. Pour passer de l'état de corail à une montagne émergée des eaux, il faudra encore pas mal de millions d'années. Lorsque l'Afrique dérive vers le Nord (le Crétacé) et comprime les fonds de la mer provençale, les couches géologiques s'empilent, se chevauchent pour former les massifs de l'Étoile et du Garlaban.

Un massif à protéger

Difficile encore d'imaginer qu'il y a de cela juste quelques dizaines d'années, le massif du Garlaban abritait une importante forêt ayant été victime cinq fois en un siècle d'incendies, le dernier datant de 1997. Seule la garrigue règne partout où le feu est passé. Pour s'en protéger, des pistes de défense incendie parcourent le massif.

Et demain : pour qu'à petits pas... la nature reprenne ses droits

Les richesses naturelles de la chaîne de l'Étoile et du Massif du Garlaban méritent une attention toute particulière, sans évoquer les points de vue magnifiques que les nombreux sentiers de randonnée offrent aux promeneurs. C'est donc naturellement que 10000 hectares ont été désignés "site Natura 2000", dans le cadre de la directive européenne de préservation de la nature.



Le saviez-vous ?

Le Garlaban est un massif mais c'est aussi le nom que porte son plus haut sommet, ce dôme qui culmine à 714 mètres d'altitude. Véritable petite montagne, la neige y est présente quelques jours par an.





LES APIERS

Le miel, un nectar ancestral

Longtemps, le miel fut la principale source de sucre. Sirupeuse et douce au palais, cette friandise que l'on récolte pour satisfaire notre gourmandise, servait aussi, dans l'antiquité, à se soigner, embellir la peau ou embaumer les corps. Comme le lait, le miel n'a aucun besoin de transformation pour être apprécié. Sa palette de saveurs et sa texture multiple est uniquement déterminée par l'environnement végétal des abeilles butineuses.



Définition

Apière, ou *apié* en provençal (du latin *apis*, abeille) définit un espace construit destiné à recevoir les ruches.

Les murs d'abeilles

Totalement oubliés, on redécouvre, parfois tout récemment, les apières bâties dans les murs. Ces remarquables ouvrages, construits en pierre sèche dans notre région, prennent la forme d'alvéoles où l'on nichait des ruches taillées dans un tronc d'arbre évidé. Selon les vieux apiculteurs, les hauts murs obligeaient les abeilles à gagner un peu de hauteur dès leur envol et à s'orienter dès le départ et au retour.

Et demain : la miellée de la Font de Mai

L'apiculteur de la Font de Mai est confiant : "La variété végétale" du site est telle que l'on pourra obtenir jusqu'à trois récoltes différentes : un miel romarin, léger et fin récolté début mai, une miellée garrigue, nuancée de tilleul et fruitée (fin juin) et enfin un miel corsé, très noir provenant du butinage de la sève des arbres fruitiers.

Le saviez-vous ?

Et si les abeilles disparaissaient ?

Les abeilles sont fragiles, une colonie entière peut disparaître en une nuit et la multiplication des facteurs rend les diagnostics difficiles. Présentes partout sur terre, faciles à capturer, leur capacité à collecter via le pollen et le nectar des doses infimes de polluants en font de véritables "sentinelles" bio-indicatrices de l'état de l'environnement. Leur introduction en milieu préservé comme sur la Font de Mai est un bon signe.

L'abeille européenne, ici collectant du pollen, participe ainsi à la pollinisation, indispensable à la survie de 80% des plantes à fleurs et à la production de 35% de la nourriture des hommes.



LE POTAGER BIO

Beaucoup moins rentable que le vin ou l'huile au XIXe siècle, les cultures maraîchères n'ont pas l'importance de la culture fruitière. Entre les rangées de vignes, (les oulières) alternent la culture des céréales avec les légumes oignons, ail ou encore légumineuses comme : haricots, fèves, pois, pois-chiches.

Un potager conservatoire

Soucieux de préserver le patrimoine végétal de notre région, et en partenariat avec des associations locales, des variétés anciennes sont cultivées dans le potager bio : salades, cébettes, fèves, radis, tomates, courgettes, topinabours... avec parfois des variétés aux nom imprononçable.

Les Amap font leur marché

La production locale est déjà commercialisée sur les marchés provençaux des villes et des villages de la communauté et par le biais du réseau des AMAP.

Le saviez-vous ?

Aubagne est le siège mondial des Amap. En France, le premier panier fut distribué à Aubagne en février 2001.

Définition

Une Amap, (*association pour le maintien de l'agriculture paysanne*) est, en France, un partenariat de proximité entre un groupe de consommateurs et une ferme locale, basé sur un système de distribution de "paniers" composés des produits de saison de la ferme. C'est un contrat solidaire, basé sur un engagement financier des consommateurs, qui payent à l'avance la totalité de leur consommation sur une période définie par le type de production et le lieu géographique. Ce système fonctionne donc sur le principe de la confiance et de la responsabilisation du consommateur.

Et demain : biodiversité et cultures alternatives

Relier utilement le passé et le présent, le potager bio de la Font de Mai se veut être un exemple d'agriculture péri-urbaine. Axé sur la biodiversité et les cultures alternatives, il pourra aider les agriculteurs comme les consommateurs dans leurs choix et leurs orientations.





LA VIGNE

Un pays de vin

Introduite en Provence vers 600 av. J.-C. par les Phocéens, la vigne a couvert de ses ceps la grande majorité des zones cultivées de la Font de Mai jusqu'au milieu du XX^e siècle. S'il ne reste aujourd'hui que peu de trace de sa culture, son passé vinicole a laissé ses empreintes au sein du bâtiment de ferme.

Le vin de ferme

La présence d'imposantes cuves à vins pouvant contenir jusqu'à 20000 litres attestent de l'importance de cette activité. Rien d'étonnant à cela! Pendant les XVII^e et XVIII^e siècles, le commerce le plus rémunérateur à Aubagne fut celui du vin. Nous ne savons pas si l'épidémie de Phylloxéra des années 1870-1880 a atteint la ferme. Cet insecte qui se développa au niveau des racines des souches de vigne causa la ruine de très nombreux petits viticulteurs dans la région.

Et demain : les vigneron du Garlaban

Si la vigne enchante encore nos paysages, c'est grâce aux 380 petits viticulteurs, qui tels d'irréductibles Gaulois, continuent sa culture. Répartis sur 28 communes qui vont d'Aubagne à Auriol, en passant par... Marseille, leur raisin rejoint la coopérative des "Vignerons du Garlaban" à La Destrousse, qui vinifie et commercialise la production. Chaque année, la coopérative récolte moisson de médailles dans les différents concours qu'ils soient nationaux ou locaux. Un vin de caractère qui vient d'un terroir emblématique et surtout de l'obstination des vigneron ...

Le saviez-vous ?

de Garlaban à Malaga

À côté de la production du vin, le raisin de table a occupé une grande place dans le canton avec la production de fruits secs. Les raisins secs garnissaient les tables en France et en Europe sous l'appellation de "raisin de Malaga" (le cépage ayant été rapporté du royaume de Naples). À Roquevaire, un raisin de table était aussi séché : la "panse de Roquevaire".



En Provence - Retour des Vendamis

Am souven provencien enant del vendamis
Cantons vers los dans la -aprens rousau
Les quils provencien en cantons provencien
Boules les provencien au petre d'e amado



L'ÉPURATION BIOLOGIQUE

«L'Homme est un roseau pensant»

Pascal

Filtres et roseaux

Les eaux d'égout des collectivités rurales doivent comme celles des villes être épurées avant leur rejet dans le milieu naturel : ruisseaux, rivières, lacs. Les stations d'épuration classiques que l'on rencontre dans les villes, ont montré leurs limites.

La roselière de Font de Mai: des roseaux, de l'eau qui coule... et c'est tout!

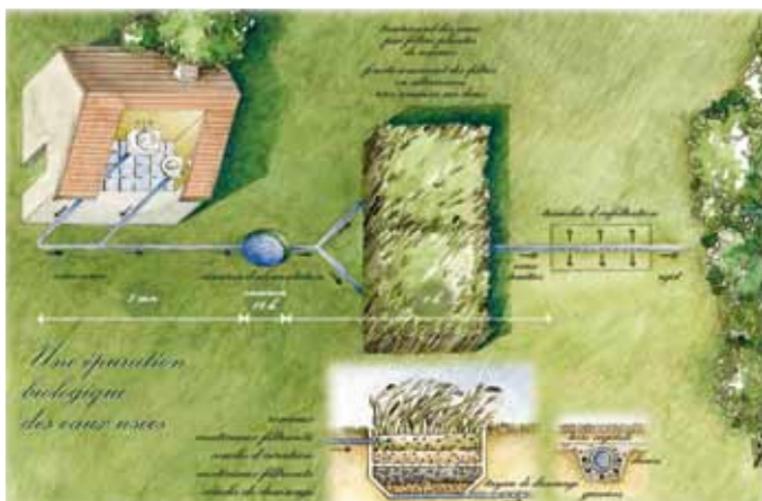
Les eaux usées gagnent la station. Les éléments les plus solides restent dans le dégrilleur, sont ensuite décantés et transformés en gaz carbonique et méthane. La partie des matières polluantes qui ne décante pas car trop légère est consommée par des bactéries qui, pour respirer, ont besoin d'oxygène. Cet oxygène est produit par les roseaux qui grâce au mouvement de leur tige souple et solide évite le colmatage des boues. Les eaux poursuivent leur percolation à travers les différentes couches de filtres composés de sable et de graviers fins. Les eaux sortantes sont saines. Le principe simple, inodore et discret a aussi un intérêt économique solide: les boues restantes, en moindre quantité, ne sont enlevées que tous les dix ans. Excellent terreau, il sera épandu sur les terrains agricoles.

Le saviez-vous ?

Les bactéries, ces minuscules organismes, sont de redoutables dépolluants. Ils agissent ainsi sur les nitrates et phosphores contenus dans l'eau, voire sur certains métaux lourds.

Et demain : trois grands E

Eau, Écologie, Environnement, trois grands "E" qui s'adressent à nous, individuellement et collectivement, en posant une question cruciale: comment assainir écologiquement les énormes quantités d'eaux usées rejetées dans la nature? Déjà proverbiale, la souplesse des roseaux s'avère être un début de réponse.





L'AIRE DE BATTAGE

«...dix hommes de dix familles ont traîné ici leur blé prisonnier, l'ont foulé sous les pieds des chevaux, l'ont apuré dans le van du vent, ont broyé les graines entre les pierres plates et sonores, ont changé le sens de la plante, ont fait de sa chair une nourriture pour leur chair»

Jean Giono

La trilogie méditerranéenne

Cultures fondamentales directement issues de l'Antiquité latine, céréale, vigne, olivier tenaient une place importante. Même les terres marginales de la garrigue, aux sols peu favorables et aux rendements faibles, sont ensemencées avec le précieux grain pour produire la farine que l'on transformera en miche de pain. Après les moissons, en juillet et août, commençait le dur travail de séparation des grains de l'épi de blé. Cette activité qui soulevait beaucoup de poussière, mêlée aux fortes chaleurs estivales, était pénible. C'est sur des espaces planes, dallés de pierres, ou simples surfaces de terre que l'on dépiquait les céréales.

Définition :

Caladat, du provençal qui désigne des sols pavés de galets posés sur champs.

Un travail manuel et... animal

Au centre de l'aire circulaire était planté un poteau en bois sur lequel était fixé un tourniquet qui favorisait le déplacement circulaire du cheval. Les graines sur l'aire étaient ensuite ventilées, la paille brassée puis rassemblée en meules et stockées dans les greniers.

Les aires de battage, dont on ne voit aujourd'hui quasiment plus de traces physiques, étaient aménagées aux abords des villages. Les aires privées, plus petites, apparaissent au XVIII^e siècle. La plupart des fermes provençales, dont la Font de Mai, possédaient aussi leur four à pain, ce qui leur donnait une certaine autonomie et permettait de gérer leur propre production céréalière.

Le saviez-vous ?

Le vent tenait un rôle important au moment du battage du blé. La calade était exposée en fonction du vent pour faciliter la séparation du grain des restes de paille et des poussières.

Et demain : complètement céréales ?

Orge, blé, seigle, maïs, riz... Les céréales sont en perte de vitesse dans la composition de nos menus depuis plus d'un siècle. Lors du raffinement, l'écorce riche en nutriments (protéines, fibres, oligo-éléments, minéraux et vitamines) de la céréale est retirée. Pour consommer des céréales plus riches en nutriments, préférez donc des céréales complètes.



LE GARLABAN DE PAGNOL

Les quatre saisons du Garlaban

À chaque saison, le Garlaban compose et surprend. Même si Pagnol l'a chanté sous le soleil implacable de l'été, il sait s'accommoder du temps qui passe. Parfums subtils sur fond d'abeilles butinantes au printemps, parures sobres et majestueuses en automne ou hiver. C'est un trône sans roi, sinon celui qui le parcourt, le regarde et l'apprécie.

Un jardin d'enfance

C'est au creux des collines du Garlaban que Marcel Pagnol a passé toutes ses vacances de jeunesse à parcourir les vallons. Elles furent une source intarissable d'inspiration dans lesquelles l'auteur n'a eu de cesse de plonger sa plume. Une œuvre littéraire et cinématographique où s'expriment son émerveillement pour cette nature insolite, ce monde de silence et sa croyance profonde en l'homme.

Un studio de cinéma

Le Taomé, la grotte de Manon, celle du Grosibou, la ferme d'Angèle, la bastide neuve, le mas de Massacan, vingt kilomètres de sentiers sont à jamais colorés par les oeuvres de l'enfant du pays. Découvrez les plateaux naturels des tournages des films de Pagnol parmi les fourrés de térébinthes et de chênes kermès.

Et demain : porte d'entrée du massif du Garlaban

Le Massif du Garlaban est un écrin dont les pierres précieuses sont polies par les semelles des randonneurs...

En visites libres ou commentées, entrez par la Font de Mai: le Rocher de bec cornu, ici le Plan de l'aigle, plus loin la grotte des Pestiférés, le Pas du Loup, les Barres de Saint-Esprit, partout souffle l'esprit d'une nature rebelle. Manon ne cherche plus sa source, vous oui...





LA CARRIÈRE

L'homme a arraché les pierres du sol pour travailler la terre, a édifié des murs, taillé la matière pour fabriquer ses instruments de travail... Ceci à la seule force de ses bras, avec les moyens rustiques issus de techniques millénaires. Pour répondre aux besoins vitaux, et assurer une vie en autarcie qu'imposait l'isolement de la ferme, ses habitants ont utilisé ce qu'ils avaient sous la main et sous le pied...

Les ressources minérales du Garlaban

Dominé par les calcaires, qui servaient à la production de chaux, le massif recèle des ressources minérales qui ont longtemps été exploitées par l'homme. Le silex pour la chasse, le charbon et le bois pour le chauffage, la bauxite pour la fabrication de l'aluminium et encore le gypse pour la fabrication du plâtre.



Une terre d'argile

L'argile: modelée, cuite puis utilisée comme matériau pour réaliser les cuves à vin, l'ancien pigeonnier... le travail de cette matière est indissociable de l'histoire du Pays d'Aubagne.



Le saviez-vous :

A la fin du XIX^e et au début du XX^e, 20% de la population active de la ville d'Aubagne travaillait dans la filière argile.

Et demain? Un pays aux doigts d'argile

L'argile ne vient plus d'ici, on ne coupe plus comme avant les forêts pour assurer le fonctionnement des fours, mais des hommes et des femmes continuent aujourd'hui de perpétuer le travail de la terre en Pays d'Aubagne. Céramistes et santonniers, artistes ou artisans, ils sont une cinquantaine de passionnés à faire la réputation de ce territoire en la matière.

INFORMATIONS PRATIQUES DU SITE :

ACCUEIL FONT DE MAI

Ouvert tous les mercredis, samedis, dimanches, vacances scolaires (zone B) et suivant le planning des activités.

Horaires :

De novembre à mars : mercredi, samedi et dimanche (du lundi au dimanche pendant les vacances de la zone B) 9h30 - 12h30 et 13h30 - 16h30

D'avril à juin et de septembre à octobre : mercredi, samedi et dimanche (du lundi au dimanche pendant les vacances de la zone B) 9h - 12h30 et 13h30 - 17h30

Juillet et août : tous les jours 8h30 - 12h30 et 14h30 - 18h30

Contact :

Office du Tourisme Intercommunal du Pays d'Aubagne et de l'Étoile.

8, cours Barthélemy 13 400 Aubagne • Tél. : 04 42 03 49 98 • Fax : 04 42 03 83 62

Mail : contact@tourisme-paysdaubagne.fr • Site : www.tourisme-paysdaubagne.fr

COMMENT S'Y RENDRE

Nous vous invitons à utiliser les transports en commun comme alternative à la voiture afin de préserver le site de la Font de Mai (les places de stationnement sont limitées sur place).

En bus gratuit :

Ligne 10 *pôle d'échanges* > *la Treille*: du lundi au samedi

Départs réguliers depuis le pôle d'échanges d'Aubagne - arrêt Font de Mai

Renseignements : 04 42 03 24 25 - www.bus-agglo.fr

En car :

Arrêt aménagé au carrefour de la Carreirade d'Allauch, Stationnement des cars Chemin de la Vallée (près des services techniques de la ville d'Aubagne) ou parking du stade Mesones.

UN ESPACE BUVETTE

Cet espace proposant des boissons et de la restauration rapide est ouvert aux visiteurs tous les mercredis, week-ends et vacances scolaires. Pour la période estivale, la buvette est ouverte les jours d'animation.

LA CHARTE DU VISITEUR

Nos forêts et nos espaces naturels sont un patrimoine fragile qu'il faut préserver.

Agissez en visiteur responsable et respectez les recommandations suivantes :

- accéder sur les lieux en transports en commun ou en mode doux (vélo ou à pied)
- ne pas fumer, ne pas allumer de feux
- rester sur les chemins balisés
- respecter la tranquillité des résidents et riverains
- respecter la faune et la flore, (ne pas cueillir fleurs, plantes, ...)
- tenir son chien en laisse
- ne pas souiller les sources ou les puits
- ne pas jeter de pierres
- ne pas jeter de papiers et détritux, mais récupérer soigneusement ses déchets.

ATTENTION EN PÉRIODE ESTIVALE :

L'accès aux espaces naturels, soumis à l'arrêté préfectoral est réglementé du 1er juin au 30 septembre. Pour connaître les conditions d'accès, vous pouvez appeler le 0811 20 13 13 (coût d'un appel local) ou consulter le site suivant www.bouches-du-rhone.pref.gouv.fr
Les prévisions météorologiques vous sont communiquées par l'Office de tourisme intercommunal la veille pour le lendemain dès 17h30 au 04 42 03 49 98.



structure engagée
dans une démarche
de tourisme durable
et solidaire

AGENDA 21
NOTRE AVENIR EST À L'ORDRE DU JOUR
PAYS D'AUBAGNE ET DE L'ÉTOILE



Pays d'Aubagne
et de l'Étoile