« LE CARRÉ DE SOIE »

Sentier d'interprétation

MONOBLET

CHERS VISITEURS,

Bienvenue à Monoblet pour une découverte du sentier d'interprétation « Carré de Soie ».

Ce sentier est l'aboutissement d'un long processus porté par les habitants du village et soutenu par la mairie et la Communauté de Communes du Piémont Cévenol.

Le projet d'un sentier botanique à Monoblet est initié par les membres de la commission Agenda 21 en 2010. Il ne connaît malheureusement pas de concrétisation. En 2014, la nouvelle commission reprend l'idée sur base d'une autre approche, volontairement « collaborative » et « transversale ».
Les fondements du nouveau projet sont de faire choix d'un sentier existant (le PR autour de Monoblet), de commencer par la réalisation d'un « Pilote » pour vérifier l'intérêt et la faisabilité du projet (budget minimum : 175€), d'impliquer les membres de la commission et les habitants (les aînés membres de l'association « Temps Libre », les écoliers, les ouvriers municipaux...) à toutes les étapes du projet (choix des espèces à présenter ; établissement du canevas des fiches descriptives et rédaction de leur contenu ; réalisation ou choix des illustrations et mise en page des fiches ; conception et réalisation des pupitres en bois ; impression, plastification et collage des fiches sur les pupitres), de faire appel à l'aide bénévole de botanistes pour vérifier le bien-fondé des fiches descriptives, d'inviter le responsable technique de l'entretien des sentiers de la CCPC pour assurer un fauchage judicieux du sentier et enfin, de contacter les propriétaires pour recevoir l'autorisation de poser les pupitres sur leurs terrains.

L'inauguration du sentier a lieu le 2 avril 2016 lors de la première édition de la « Faites des Jardins ».

En juillet 2016, la Communauté de Communes du Piémont Cévenol lance l'idée d'un projet commun entre les communes de Cros, Colognac, Monoblet et Saint-Hippolyte -du-Fort autour de la thématique de la soie. Le principe est que chaque commune développe un sentier d'interprétation propre à son histoire et que pour relier ses histoires particulières, des sentiers de randonnées reliant les villages soient réhabilités.
Les acteurs du sentier botanique de Monoblet adhèrent totalement à cette initiative. Ils adaptent le sentier existant et l'étendent pour y inclure l'atelier des Soieries des Cévennes.

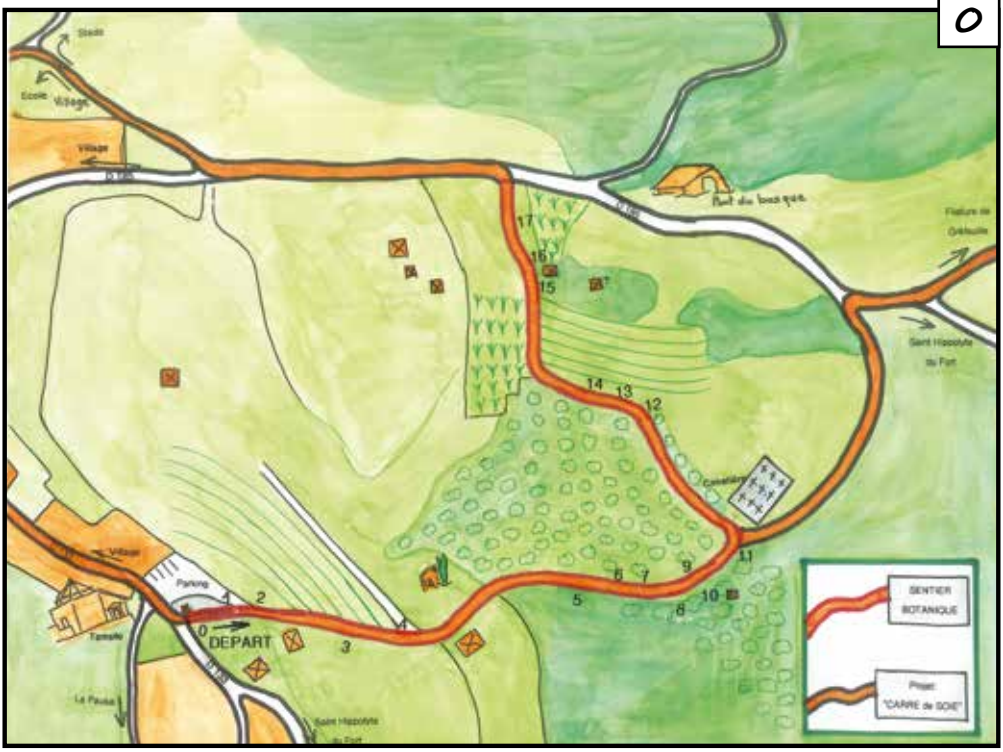
Ce nouveau sentier "Carré de Soie" est inauguré le 26 juin 2017.

Il vous fera découvrir le patrimoine de la flore cévenole avec les champs de mûriers Kokuso, le patrimoine industriel ancien et contemporain de la confection de la soie à la filature de Gréfeuilhe, le patrimoine de l'éducation nationale avec l'ancienne et la nouvelle école, le patrimoine religieux avec l'église catholique de style roman et le temple protestant à l'architecture octogonale rare, le patrimoine social sur la place du village, place des Magnans où se négociaient jadis les cocons.

Bonne visite

SENTIER BOTANIQUE DE MONOBLET

alt. 308m



0 – Plan du sentier
1 – Mûrier
2 – Arbre de Judée
3 – Châtaignier
4 – Vigne
5 – Badasse
6 – Chêne blanc
7 – Aphyllante de Montpellier
8 – Psoralée bitumineuse
9 – Olivier
10 – Laurier tin
11 – Thym
12 – Chêne vert
13 – Arbousier
14 – Cerisier Mahaleb
15 – Asperge sauvage
16 – Cormier
17 – Mûrier kokuso

MONOBLET EN QUELQUES MOTS

Monoblet est constitué de deux hameaux principaux, Valestalière et les Montèzes, et du bourg, Monoblet.
Le bourg est situé au carrefour de deux axes : la route d'Anduze à Saint Hippolyte-du-Fort en passant par Saint-Felix-de-Pallières et la route de Durfort à Colognac en passant par les Montèzes, Pailhès et le Redarès. Les quelques deux mille hectares de superficie se composent de deux paysages typiques, fort différents : celui de la Cévenne, du schiste et des châtaigniers (p.10), et celui de la garrigue, du calcaire et du chêne vert (p.23), des oliviers (p.19) et de la vigne (p.13). En quelques kilomètres, on découvre une grande diversité de paysages : du granit, des schistes, des argiles bariolés et des dolomies, des calcaires et des marnes qui produisent une zone d'intérêt écologique, de faune et de flore (ZNIEFF), nommée « Lapiaz de Curens », et limitrophe avec Saint Hippolyte-du-Fort.
La commune, entre 300 et 600 mètres d'altitude, est arrosée par le Crespenou et le ruisseau de Valestalière, deux affluents du Virdoule qui se jette dans la Méditerranée au Grau-du-Roi.

Le village (le bourg) aurait été fondé au XI^{e} ou XII^{e} siècle par des moines venant de Saint-Benoît-d'Aniane et de Saint-Guilhem-le-Désert.
Une première mention de l'existence de Monoblet se trouverait dans une bulle pontificale du début du XII^{e} siècle où il est question de Sancto-Martino-de-Romogleto (Nomogleto) en même temps que de Durfort, Saint Martin-de-Sossenac et Saint André-de-Vabres. Par ailleurs, il est fait mention d'une partie plus ancienne du village qui remonterait au début des temps féodaux et qui elle dépendait de l'Abbaye de Tornac.
Une des nombreuses hypothèses sur l'origine du nom Monoblet (Monogleto ou Monoguleto) repose sur la traduction du bas-latin Monoguletum en « la montagne du goulet ». Il est vrai que Monoblet est étroitement lié à ses montagnes emblématiques « les jumelles » ou « les jumeaux » ou encore « le chameau », mais plus justement Rouquette (à l'ouest) et Saint-Chamand (à l'est), la plus proche du village. Cette dernière porte encore les vestiges d'une chapelle. Il semblerait même qu'un fort y fut construit car les seigneurs de Monoblet, de la famille du Caila, portaient également le titre de Capitaine du fort de Saint-Chamand.

Haut lieu du protestantisme, Monoblet a accueilli le premier culte le 14 janvier 1561, un des premiers colloques en 1565.
Après la révocation de l'Edit de Nantes (1685), Monoblet fut un centre actif de la guerre des Camisards (1702-1704) et accueillit le premier synode en 1715 aux Montèzes.
Le temple (p.5), de construction octogonale, date de 1843. Il se situe à l'entrée du bourg.
Sur le plan économique, Monoblet s'inscrit dans le développement

propre aux Cévennes. Pendant des décennies, la place du village appelée place des Magnans (p.33), a servi de lieu de pesée et du commerce des cocons. Le déclin de la sériciculture dans la deuxième moitié du XIX^{e} siècle entraîne une première émigration des habitants des villages vers les centres miniers. Cette émigration est renforcée par le départ au front des hommes lors de la première guerre mondiale et se poursuit entre les deux guerres et après celles-ci jusque dans les années 1970.

Depuis lors, Monoblet connaît une croissance soutenue de sa population.

Cette renaissance est due à la création d'initiatives intéressantes telles que la tentative de relance de l'élevage des vers à soie avec la plantation de vergers de mûriers Kokuso (p.28) et le maintien de la dernière filature de soie française (p.30), et dans un tout autre domaine, l'important travail de Fernand Deligny avec les autistes.

Monoblet, c'est également une école publique primaire et maternelle renommée de la région (p.32).
Le bâtiment de type Jules Ferry a ouvert ses portes en 1897 et a abrité les élèves jusqu'en octobre 2015. Aujourd'hui, l'enseignement est dispensé dans un bâtiment exemplaire sur le plan pédagogique et respectueux du concept de « développement durable ».

Monoblet, c'est enfin une dynamique sociale importante assurée par un grand nombre d'associations culturelles, sportives, écologiques...

Monoblet, terre d'accueil et de résistance, offre ainsi à ses résidents une qualité de vie remarquable.

LE TEMPLE DE MONOBLET

Comme toute la région, les habitants de Monoblet se convertissent au protestantisme vers 1560

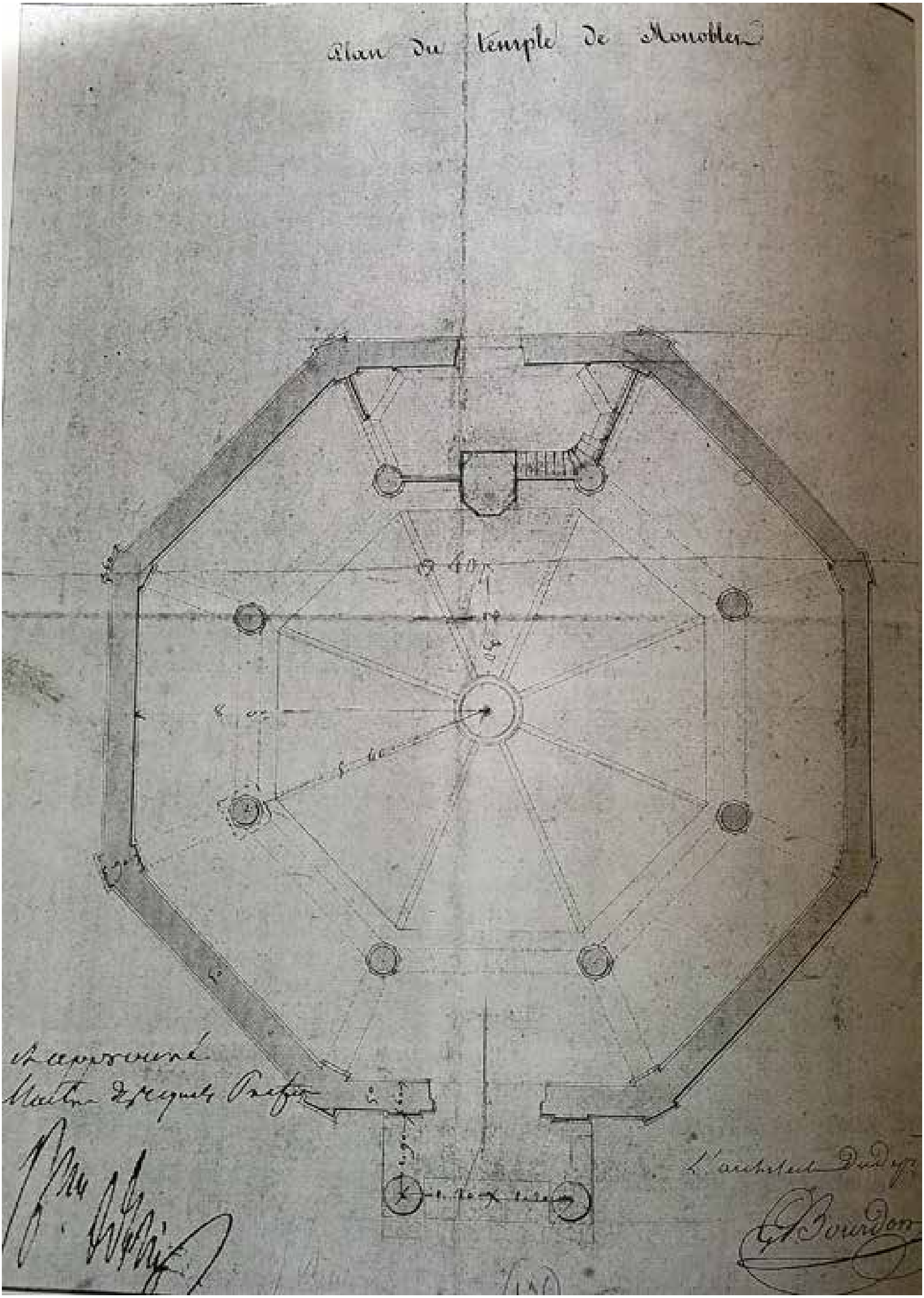
L'église paroissiale est détruite et un premier temple est érigé entre 1565 et 1575, vraisemblablement aux alentours de la place actuelle du village (p.35).
Il est à son tour détruit en 1684 suivant un arrêté du Conseil d'Etat du Roi. Cet arrêté interdit à perpétuité l'exercice de la Religion Protestante Réformée, entre autres, à Colognac, Cros et Monoblet. De ce premier temple ne reste que la cloche située sur le toit de la mairie qui sonne toujours les heures et demi-heures.
Après la Révolution, l'église a été rebâtie et allouée aux protestants (plus de 80% de la population).

En 1823, l'église est restituée aux catholiques. Le Conseil Municipal décide alors de la construction d'un nouveau temple et demande une subvention au Gouvernement. Pas de réponse à cette première demande, renouvelée 15 ans plus tard, sans plus de succès. Le temple sera finalement construit, à l'entrée du village, grâce à des souscriptions et inauguré le 23 avril 1843.

Plus petit que la plupart des temples de cités plus importantes, il a un charme bien particulier que lui confèrent sa forme octogonale et ses huit colonnes inspirées de l'architecture grecque.

En 1999, il a subi une restauration profonde au cours de laquelle il a hérité d'une remarquable charpente. Divers aménagements lui ont également procuré une acoustique de haute qualité. Depuis cette date, le temple a été rendu au culte protestant et est devenu un lieu de rencontres culturelles fréquentes qui contribue fortement à la dynamique sociale du village et de la région.

Sur la droite du temple, on découvre le bâtiment d'une ancienne filature parfaitement restauré.


Plan du temple de Monoblet
L'architecte

1

MÛRIER

Morus alba – famille des Moracées

NOMS LOCAUX Amorié, l'arbre d'or.

AIRE DE PRÉSENCE

Cultivé depuis l'antiquité de la Chine jusqu'au Proche-Orient et dans le bassin méditerranéen dès le XII^{e} s.

DESCRIPTION

- **Port :** arbre rustique, aime le soleil, supporte la sécheresse et le vent. Arbre monoïque (fleurs mâles et femelles sur un même pied).
- **Feuilles** ovales, pointues, irrégulièrement dentées sur les bords, caduques.
- **Fleurs** chatons cylindriques.
- **Fruits** mûres blanches, roses ou violettes, sucrées et comestibles à la fin du printemps.

Ses racines permettent d'empêcher l'érosion des sols.
Il s'adapte à la pollution atmosphérique.

En 1709, un forte gelée détruisit les oliviers et les châtaigniers, provoquant l'essor de la culture du mûrier.

USAGES

Les **feuilles** servaient au **nourrissage du ver à soie** (Bombyx mori) et de **fourrage** pour le bétail.
Bois de menuiserie (paysanne) parfois utilisé pour des portes.

LA CULTURE DU MÛRIER BLANC (MORUS ALBA)

Le mûrier, importé d'Orient par les Croisés, fait son apparition dans les Cévennes au XIIIe siècle. Sa culture est introduite dans la vallée du Rhône au début du XIVe siècle à l'occasion de la venue des papes à Avignon. Le tissage de la soie aurait quant à lui été pratiqué en France dès le XIe siècle.

A partir du XVe siècle, la Royauté encourage la production de la soie par des incitations diverses à planter des mûriers ou à ériger des manufactures. Louis XI (1423-1483) invite des artisans italiens et grecs à s'installer à Tours. François Ier signe en 1544 une ordonnance encourageant la culture du mûrier.
Henry IV, fraîchement sacré roi de France en 1589, trouve que l'achat à l'étranger, des étoffes de soie, coûte trop cher à la France. Pour développer cette branche de l'agriculture au détriment des autres, Il va s'appuyer sur l'ouvrage de son conseiller, l'agronome Olivier de Serres : « **La cueillette de la soie, par la nourriture des vers qui la font** ».
Des mûriers sont plantés le long des grandes routes du royaume. La culture du mûrier se propage dans toute la vallée du Rhône, en Ardèche, dans le Gard et les Cévennes. François Traucat, jardinier nîmois, fait planter plus de quatre millions de mûriers en Provence et en Languedoc. 20 000 mûriers sont plantés jusque dans le Jardin des Tuileries. Des manufactures de production de la soie s'installent au bord des rivières partout. La France devient exportatrice de ce tissu dans toute l'Europe.

En 1610, à la mort d'Henri IV, la puissance économique de la France est avérée. Il faut constater que le développement de cette industrie a davantage profité à la bourgeoisie commerçante, industrielle et financière qu'au monde rural. Ce dernier ne se laisse séduire par cette culture que fort modérément. C'est l'hiver extrêmement rigoureux de 1709 qui décime les châtaigniers des Cévennes ainsi que les oliviers dans tout le midi pour décider les agriculteurs à adopter la sériciculture. Le mûrier se développe dans les Cévennes et dans une moindre mesure en Provence. Il conquiert le moindre repli de terrain au détriment des prés, jardins, vignes et châtaigniers. Dans le Gard en 1830, on dénombre près de 5 millions de mûriers et en 1850 on enregistre la production record de 26 000 tonnes de cocons. Le mûrier fait la prospérité des Cévennes, il est à ce titre surnommé « **l'arbre d'or** ».

Ces chiffres de production ne seront plus jamais atteints car la pébrine, maladie des vers à soie, fait son apparition en 1845. Elle fait chuter la production à 7 500 tonnes de cocons en 1856. Malgré le remède mis au point par Louis Pasteur fin du XIXe siècle et de nombreuses incitations financières et réglementaires, cette industrie ne retrouve plus sa prospérité. D'autres facteurs concourent à cet évolution: l'ouverture du canal de Suez qui permet d'inonder le marché européen de la soie chinoise et japonaise (voir la fiche sur le mûrier kokuso), la découverte de la rayonne, mais aussi la dégénérescence des mûriers, la baisse de la natalité, l'exode rural...
Quelques essais de relance doivent toutefois être mentionnés. Une première relance est conduite par Édouard de Cazalet à Molières-Cavaillac (Gard) au profit d'un centre d'aide par le travail (CAT). Les résultats ne sont pas convaincants et l'initiative abandonnée.
Une autre expérience débuta en 1972 à Monoblet à l'initiative de Michel Costa. Vous en trouverez les éléments principaux sur les panneaux relatifs au mûrier Kokuso et à l'atelier des Soieries des Cévennes à Gréfeuilhe.

2

ARBRE DE JUDÉE

Cercis siliquastrum
famille des Césalpinacées (légumineuses)

NOMS LOCAUX Gainier, blasinier

AIRE DE PRÉSENCE

Europe méditerranéenne jusqu'au Proche Orient, aussi bien dans la garrigue que dans les jardins

DESCRIPTION

- **Port :** arbre rustique qui peut atteindre 10 à 12m de hauteur
- **Écorce** fissurée noire ou gris-rose
- **Feuilles** rondes, alternées, creusées en coeur à la base, d'un vert mat, apparaissent peu de temps après la fleur.
- **Fleurs** en grappe rose ou magenta, poussant sur les branches et le tronc, de mars à mai.
- **Fruits** en forme de gousses aplaties semblables à des gaines de couteau, en juin et persistant tard dans l'hiver.

USAGES

Les **boutons floraux,** confits dans le vinaigre étaient consommés comme des câpres dans l'Est de la Méditerranée

MAIRIE DE MAKOBLET

3

CHÂTAIGNIER

Castanea sativa, **Famille des Fagacées**

NOMS LOCAUX Arbre à pain, castanier

AIRE DE PRÉSENCE

Europe méridionale,
Afrique du nord, Amérique du nord,
Asie. Sols acides,sableux, perméables.

DESCRIPTION

- **Port :** arbre pouvant atteindre 30 m et vivre plusieurs siècles. Enracinement profond, pivotant et traçant.
- **Ecorce** grisâtre, profondément fissurée sur la longueur.
- **Feuilles** caduques, lancéolées, alternes, grandes (10 à 25 cm de long sur 6 à 8 cm de large), vert foncé, dentées.
- **Fleurs** mâles (blanc jaunâtre) groupées en longs chatons portant parfois des fleurs femelles à leur base (juin-juillet). Il n'y a pas autofécondation. Le vent et les insectes transportent le pollen.
- **Fruits** nommés châtaignes (1 à 3) d'un brun acajou, contenues dans une bogue épineuse vert-jaune, s'ouvrant en 2 ou 4 valves (pelous en occitan). La châtaigne a une double enveloppe : celle du fruit, l'écorce, brun foncé, et celle de la graine, pellicule blanchâtre qui pénètre dans les replis de l'amande. Les variétés nommées « marrons » donnent une amande plus grosse et non cloisonnée.

Récolte mi-septembre à début novembre.

Nombreuses variétés locales. Parmi les anciennes : la châtaigne Pellegrine et le marron Dauphine. Plusieurs maladies cryptogamiques ont attaqué nos châtaigneraies : le chancre, l'encre (pas de traitement). Des hybrides résistants à ces maladies ont été introduits au siècle dernier. Dernièrement le cynips, petite guêpe asiatique, s'est répandu (lutte biologique en expérimentation).

USAGES

Le châtaignier fut pendant des siècles le pain, le toit, le chauffage, le fourrage de nos régions siliceuses.

Le **bois** est dur, imputrescible et se fend facilement ; il est utilisé pour faire des piquets, des échalas de vigne, des charpentes (les araignées ne tissent jamais leur toile sur ce bois à haute teneur en tanin), de la menuiserie, de la vannerie, des castagnettes…

Les **fruits**, frais ou séchés, sont utilisés pour la farine, la soupe, les confitures ; certains marrons servent pour les marrons glacés. Les **fleurs** donnent un miel foncé et fort en goût. Les **feuilles** servaient de litière pour les animaux et d'affinage pour certains fromages de chèvre ..

« L'ARBRE À PAIN » DES CÉVENOLS

C'est vers la fin du X^e siècle que la culture du châtaignier s'installe dans les Cévennes. Celles-ci accueillent à cette époque de nombreux ordres monastiques du Gévaudan et Montpellier. La présence des prieurés est à l'origine de la naissance de nombreux hameaux qui rassemblent une population en quête d'une meilleure subsistance et d'instruction. Un système autarcique va régner pendant plusieurs siècles, principalement basé sur la culture du châtaignier et l'élevage de chèvres, moutons, cochons, poules et abeilles.

Si le châtaignier assure la subsistance des populations, c'est que son feuillage sert de fourrage et de litière aux animaux, son bois imputrescible est utilisé pour fabriquer charpentes, planchers, tuiles, meubles, tonneaux et outils. Les châtaignes sont consommées à chaque repas, fraîches, cuites ou séchées dans les clèdes, nature, cuisinées ou en farine pour faire le pain. Elles servent également de nourriture aux animaux.

sabot utilisé pour casser les bogues de châtaignes
photo : musee-sabotier.webmuseo.com

Au XVI^e siècle tous les versants des Cévennes entre 500 et 800 m sont couverts de châtaigniers. En 1709, un épisode de très forte gelée entraîne la mort d'une grande partie de la châtaigneraie cévenole et plus particulièrement dans le Nord de la Lozère qui plonge la région dans la famine alors que dans le Sud, la châtaigne continue de nourrir la population.

moulin ancien Chez La Clède Peyric
photo : cevennes-montlozere.com

Au milieu du XIX^e siècle, base de l'alimentation, il est surnommé « l'arbre à pain ».
La châtaigne occupe une telle place dans la vie des Cévenols que pendant un moment elle sert de monnaie d'échange. Les « blanchettes » sont échangées contre le froment des terres calcaires, le fromage du haut pays, les olives et le sel de la plaine. Elle rémunère également des services tels que celui de la récolte par les voisins et connaissances, de mi-octobre à fin décembre. Cette aide est payée à « mi-fruits », c'est à dire la moitié de la récolte. Les grosses exploitations engagent des travailleurs saisonniers qui sont nourris, logés et reçoivent en rémunération une certaine quantité de blanchettes. Dès 1870, les châtaigneraies vont subir des dégâts considérables dus à la maladie de l'encre. Une moisissure apparaît sur les racines, provoque une exsudation noir bleuâtre (l'encre) et l'arbre meurt par la cime.

La Phytophthora fait ravage. Pour compenser la perte de revenu, les agriculteurs augmentent leur troupeau, vendent leurs arbres aux usines de tanins et accélèrent ainsi le déboisement.

Autour de 1900, on introduit des espèces et variétés d'Asie pour vaincre cette maladie. Georges Couderc de l'Ardèche, déjà connu dans la viticulture par ses recherches de plants résistant au phylloxera, s'investit aussi dans la castanéiculture par ses observations des hybrides

La cause principale du déclin de la culture de la châtaigne tient à la diminution de la population due à l'exode rural lors de la fermeture des mines et hauts fourneaux (1930-1950), à la mort d'un grand nombre d'hommes pendant les guerres (1914-1918 et 1940-1945), à l'accentuation de l'exode rural dans les années 1950.

D'autres éléments ont contribué à ce mouvement : la diversification de la nourriture ; l'abattage intensif pour la production de tanins ; une nouvelle maladie, le chancre de l'écorce (Endothia - Cryphonectria parasitica), un champignon qui fait mourir le bois à la cime et aux extrémités des branches. Véritable pilier social, culturel, économique, écologique, patrimonial, la châtaigneraie reste présente dans l'architecture des paysages cévenols. Sa régression a profité au développement du chêne vert, du pin maritime et en altitude du chêne blanc et du hêtre.

photo : ADRT 30

Heureusement au début du XXI^{e} siècle, le déclin s'arrête. La culture redémarre avec la rénovation, l'entretien et la création de vergers. La châtaigne réapparaît sur la table des Cévenols. Les producteurs s'engagent auprès du consommateur sur la qualité de leur produit qui acquière label, indication géographique protégée ou appellation d'origine contrôlée.
Cette renaissance est toutefois fragilisée par l'apparition en 2010 en Ardèche d'un nouveau parasite, « Le cynips du châtaignier » (Dryocosmus kuriphilus). Il s'agit d'un ravageur majeur capable de réduire significativement la production et la qualité des châtaignes.

effet du cynips sur les feuilles de châtaignier
photo : Natura 2000

En 2011, la mise en évidence de plusieurs foyers dans le Languedoc-Roussillon a entraîné la mise en place de mesures officielles de lutte contre le parasite.

4

VIGNE

Vitis vinifera, **Famille des Vitacées**

NOM LOCAL Vinha

AIRE DE PRÉSENCE

Zones tempérées
du monde entier

DESCRIPTION

- **Port :** liane taillée en arbuste sarmenteux muni de vrilles opposées aux feuilles.
- **Feuilles** alternes, souvent velues en dessous, pétiolées, base en forme de lyre, lobes aigus (5 à 8), marges dentées.
- **Fleurs** régulières, petites, en inflorescences, verdâtres à blanches, odorantes (juin).
- **Fruits** : baies regroupées en grappes (septembre, octobre).

Décimé par le phylloxéra dans la 2e partie du 19e siècle, le vignoble français se reconstituera à partir de plants américains d'espèces voisines résistants à la maladie, sur lesquels seront greffés des cépages français.

Parmi les cépages cultivés en Cévennes, on trouve le merlot, le grenache, le cinsault, le syrah, la clairette... Certains cépages, comme le clinton, le noah, l'isabelle, le jacquez ont été interdits dans les années 50 ; cette mesure a soulevé une forte mobilisation en Cévennes pour sauvegarder ces plants très bien adaptés au terroir .

USAGES

Les **raisins**, riches en vitamines et anti-oxydants, sont consommés frais ou secs ou transformés en jus, verjus, vin, eau de vie, vinaigre.
Les **feuilles** se consomment cuites (farcies au riz) ; on fabrique de l'huile avec les **pépins**.
Les **sarments** étaient donnés aux lapins.
La **cendre** servait pour faire la lessive et la vaisselle.
Le **bois** des ceps de vigne, d'un grain très fin, sert à fabriquer divers objets comme les pommeaux de canne.

LA CULTURE DE LA VIGNE

2 600 ans d'histoire faits d'une succession de périodes « bénies » et « noires ».
Ce sont les Grecs qui au VII^e siècle avant JC implantent les premiers pieds de vigne et créent autour d'Agde un comptoir commercial. Quelques siècles plus tard, les Romains et notamment les vétérans des légions romaines contribuent à son essor du coté de Béziers et de Narbonne.
Cette activité s'est développée en Languedoc et Roussillon au gré des civilisations, d'abord avec les Romains, puis autour des Abbayes à l'époque médiévale, avant d'atteindre un développement exceptionnel à la fin du XIX^e siècle.
Elle s'est également développée au gré des découvertes scientifiques et techniques (fin du XIII^e siècle, mise au point de la distillation du vin en alcool, au XVII^e la bouteille de vin) et de l'ouverture de nouvelles voies et nouveaux moyens de transport (au I^er siècle av. J-C, la « Voie Domitienne » reliant l'Italie à l'Espagne en passant par Nîmes et Montpellier ; au XVII^e siècle la création du Port de Sète et l'ouverture du Canal du Midi; au XIX^e siècle la première ligne de Chemin de Fer dans la région reliant la Grand'Combe, Alès, Nîmes, Beaucaire et Montpellier).
Parmi les obstacles rencontrés il faut retenir les guerres, des épisodes aux conditions climatiques sévères (sécheresse, inondation, gel…) et les maladies de la vigne.
L'oïdium, provoqué par un champignon, est la première maladie, importée d'Amérique en Europe et dans le Gard en 1853 et 1854, réduisant de 50% la récolte.
Le Phylloxera, un puceron, se manifeste en 1863 à Pujaut avant de s'étendre entièrement au Gard dans les années 70. Le vignoble est décimé à l'exception des vignes du littoral plantées sur sols sablonneux et légèrement salés (Listel par exemple) car le coléoptère qui transporte le phylloxéra ne supporte pas ce type de sols.
Ce sont encore les seuls vignobles francs de souche de France.
Le mildiou, un champignon, est observé dans le département à partir de 1880 dans le vignoble d'Aigues-Mortes et provoque rapidement des dégâts importants dans les Cévennes.
Dans les années 1930, se pose le problème de la surproduction viticole qui entraîne une baisse des cours, la faillite des vignerons, le chômage des ouvriers agricoles. Pour remédier à cette situation, le gouvernement fait voter en 1935 une loi interdisant une série de cépages : le Clinton et autres cépages américains. Ces cépages importés en France depuis le XVIII^e ont pris une grande importance à partir de la crise du Phylloxera, dont ils sont la cause et le remède. Ils ont été utilisés pour reconstituer le vignoble et dans le sud du pays ils ont été maintenus grâce à leur parfaite adaptation au sol et au climat. Cette loi va donc affecter profondément les Cévennes et le sud-ouest. La mesure est tellement impopulaire que des amendements sont votés et que du fait de la guerre, la loi ne sera appliquée complètement qu'en 1953. Face à la résistance qui s'installe, une prime à l'arrachage est proposée en 1962 aux plus réticents.
La seconde moitié du XX^e siècle marque un changement de la consommation du vin, les Français consomment moins et mieux (165l en 1965 - 75l en 1995 - 45l en 2015). Aujourd'hui, de nouveaux cépages ont été introduits, tel le Syrah, et l'accent est mis sur une production de qualité depuis les années 1980. La gamme des vins régionaux s'est élargie et fortement enrichie de vins bio, biodynamiques ou biologiques . Les crus du Languedoc-Roussillon ont retrouvé leur réputation d'antan et sont désormais reconnus dans toute la France et à l'étranger.
Le Languedoc-Roussillon abrite la plus grande étendue de vignes de France

5

BADASSE ou Dorycnie à 5 folioles

Dorycnium pentaphyllum
famille des Fabacées (comme le pois)

NOMS LOCAUX baladjette, zalumé, thym blanc.

AIRE DE PRÉSENCE

Europe centrale et méridionale jusqu'en Grèce
Coteaux secs et arides du midi et de l'ouest

DESCRIPTION

- **Port :** sous-arbrisseau de 30 à 50cm de haut, en forme de petits buissons ; tiges ligneuses, tortueuses, à rameaux dressés.
- **Feuilles** vert-grisâtres, lancéolées, courtes, soyeuses, avec 5 folioles insérées sur le même niveau.
- **Fleurs** petites, blanches, réunies en têtes globuleuses fleurissant toutes en même temps (avril à juillet).
- **Fruits** en forme de gousses sphériques.

USAGES

Les **rameaux** secs sont utilisés comme petit bois pour allumer le feu et comme balai.
Les maçons s'en servaient pour projeter le crépi sur les murs extérieurs.

On y faisait « monter » les vers à soie lorsque la bruyère manquait.

Excellente plante mellifère, presqu'aussi importante pour les apiculteurs que le romarin.

Très commune, elle peut parfois, bien que formant des buissons plus hauts, être confondue avec le thym.

6

CHÊNE BLANC

Quercus pubescens – famille des Fagacées

NOMS LOCAUX Rouvre, chêne pubescent, roure, casse…

AIRE DE PRÉSENCE

centre et sud de l'Europe ; ouest de l'Asie

DESCRIPTION

- **Port :** arbre pouvant atteindre 25 m de hauteur ; tronc tortueux.
- **Écorce** grisâtre qui se fissure avec l'âge.
- **Feuilles** caduques, fortement lobées, duveteuses en dessous (adaptation à la sécheresse) ; elles tombent au printemps lorsque les jeunes boutons les expulsent.
- **Fleurs** mâles en chatons (avril à mai)
- **Fruits** glands appréciés des sangliers insensibles à leur astringence.

Arbre sacré, millénaire, symbole de force et de durée.

De nombreux lieux se réfèrent à la présence ancienne de chênes blancs :

rouvière, cassan, chassagne, sassenac…

Le geai du chêne participe à sa dissémination à distance.

USAGES

Comme le chêne vert, c'est un **arbre truffier**. La truffe est un champignon qui vit sous terre, en symbiose avec ses racines.

Son **bois** sert pour le chauffage et la menuiserie.

7

APHYLLANTHE DE MONTPELLIER

Aphyllanthes monspeliensis, famille des Asparagacées

NOMS LOCAUX Barjavon, Blavet, Dragon, Magalou, Bragalou.

AIRE DE PRÉSENCE

Bassin méditerranéen

DESCRIPTION

- **Port :** touffe vivace de tiges fines et rondes portant chacune une fleur unique d'un bleu lumineux.
- **Feuilles** réduites à des gaines courtes et brunes. C'est une adaptation de la plante à la sécheresse : les tiges chlorophylliennes se chargent de transformer la lumière du soleil en sucre.
- **Fleurs** sans parfum au goût légèrement sucré (avril à juillet).

Le mot aphyllante signifie fleur sans feuilles apparentes (de *anthos* : fleur, *a* privatif et *phyllos* : feuille)

USAGES

Très apprécié des chevaux, chèvres, moutons, lapins…
Ses **racines** fibreuses, fines et dures étaient utilisées autrefois comme « brosse de chiendent ».
D'après Boissier de Sauvages (botaniste du 18e siècle), on enveloppait les fromages des Cévennes avec les **tiges** de la plante pour les rendre « gras et de bon goût ».

8

PSORALÉE BITUMINEUSE

Bituminaria bituminosa
Famille des Fabacées (famille du haricot)

NOMS LOCAUX herbe au bitume

AIRE DE PRÉSENCE

Méditerranée

DESCRIPTION

- **Port :** tige grêle, peu feuillée, dressée, qui peut atteindre 0,50 m à 1 m de haut.
- **Feuilles** trifoliées, vert sombre, de 1 à 6 cm, ponctuées de glandes qui dégagent lorsqu'on les froisse une forte odeur de bitume.
- **Fleurs** bleu violacé (mai-juin) réunies en têtes globuleuses (comme le trèfle) à l'extrémité de longs et fins pédoncules.
- **Fruits** gousses courtes à long bec grêle.

USAGES

- **Plante fourragère** appréciée des chèvres
- Dans l'antiquité, **antidote du venin** des serpents (feuilles broyées mélangées à du vin) surtout en pratique vétérinaire.

9

OLIVIER

Olea europaea – famille des Oléacées

NOMS LOCAUX Oliu, ulibié, urivié, aulivastre.
Variétés locales : rougette, capeline, negrette, picholine.

AIRE DE PRÉSENCE

Climat méditerranéen, gèle à -15°.
Originaire d'Orient où il fut cultivé dès le IV[e] millénaire avant J.-C.

DESCRIPTION

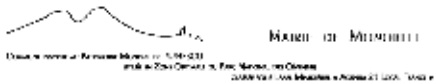
- **Port** : arbre très rameux au tronc noueux, peut atteindre 15 m de haut et vivre plusieurs millénaires.
- **Écorce** grisâtre ; l'écorce âgée est fissurée, crevassée et de teinte gris-jaune.
- **Feuilles** opposées, ovales, coriaces, persistantes et d'un vert argenté. Elles s'allongent pour emmagasiner l'eau quand il pleut et se rétractent en cas de sécheresse.
- **Fleurs** blanches, regroupées en petites grappes poussant à l'aisselle des feuilles sur des rameaux de deux ans (mai-juin).
- **Fruits** à la pulpe charnue et riche en matière grasse (octobre à novembre).

SYMBOLES

Paix et sagesse. Arbre sacré depuis l'antiquité.
Abondance, force et fécondité pour son aptitude à renaître après un gel.

USAGES

- Les plus beaux **fruits** récoltés à la main deviennent les olives de table après transformation. Les autres sont broyés et pressés mécaniquement afin d'en extraire l'huile.
- On fabriquait déjà à Rome la tapenade : purée d'olives mêlée à des câpres.
- **L'huile** est utilisée dans la fabrication du savon de Marseille et du savon d'Alep.
- **Bois** de sculpture et d'ébénisterie.



LA CULTURE DES OLIVIERS

En France, l'olivier serait apparu, sous une forme sauvage, il y a plus de 14 000 ans. Des feuilles fossilisées datant de 8 000 ans avant J-C. ont été retrouvées à Roquevaire près d'Aubagne.

La culture de l'olivier débute vers 600 ans avant J-C. Ce sont les Phocéens qui, lorsqu'ils fondent Marseille, introduisent la culture de l'olivier en Gaule.

L'olivier est planté le plus souvent dans des terrains pauvres, là ou d'autres cultures poussent difficilement. Il a la particularité de se multiplier facilement. Il prend racine par toutes les parties qui le constituent, à l'exception des feuilles. La plupart des plantations anciennes sont dépourvues de système d'irrigation. L'olivier se plaît entre le 25e et le 45e degré de latitude.
Sa culture s'est étendue peu à peu à tous les départements et terroirs ayant les conditions climatiques adaptées, de la Grèce à l'Espagne en passant par l'Egypte, l'Italie, la Tunisie, le Maroc et la France. Jusqu'au XIXe siècle, l'olivier s'implante durablement sur tout le pourtour méditerranéen.

La culture de l'olive et l'élaboration d'huile se développe considérablement au Moyen-Age pour connaître son apogée au XVIIIe siècle. Après le gel de 1956, les deux tiers des oliviers sont décimés. La culture de l'olivier est alors délaissée au profit de celle de la vigne plus lucrative.

Sur le plan de la consommation de l'huile d'olive, il existe un réel engouement depuis les années 1980 avec la mise en exergue de l'importance du régime méditerranéen pour la santé.

Conjointement à ce regain d'intérêt, il faut constater une recherche qualitative permanente du produit et une augmentation des labellisations. Sept terroirs oléicoles français ont obtenu l'Appellation d'Origine Contrôlée : Nyons (1994), La Vallée des Baux (1997), Alpes-de-Haute-Provence (1999), Aix-en-Provence (1999), Nice (2001), la Corse (2004) et Nîmes (2007).

Le nombre d'oliviers est estimé à 750 millions sur le pourtour méditerranéen, 7 millions d'arbres en France et 700.000 en Languedoc-Roussillon. Toujours selon les estimations, un peu plus d'une moitié seulement de ces arbres serait cultivée. Toutefois, des remises en état d'oliveraies et des plantations nouvelles laissent envisager un regain d'importance pour cette culture.

vieil olivier du Pont du Gard

10

LAURIER TIN

Viburnum tinus
Famille des Caprifoliacées

NOMS LOCAUX Viorne-tin, favelon

AIRE DE PRÉSENCE

Europe méditerranéenne, Afrique septentrionale

DESCRIPTION

- **Port :** arbuste de 1 à 3 m, avec une couronne arrondie et dense.
- **Tige** Jeune tige rougissante et velue.
- **Feuilles** persistantes, ovales, vert foncée en-dessus, pâles, velues en-dessous.
- **Fleurs** petites, blanches, rose rouges, regroupées en forme d'ombelle parfumée, février à juin.
- **Baies** bleu noir foncé au reflet métallique.

Légèrement toxiques.

USAGES

- Plante **ornementale** dans les haies ayant l'avantage d'abriter des acariens qui sont des prédateurs d'acariens de verger.
- On utilisait les **baies** pour fabriquer de l'encre violette.

11

THYM COMMUN

Thymus vulgaris
Famille des Labiées (famille de la sauge)

NOMS LOCAUX farigoule, frigoule, barigoule, frigoleta, pote, badasso

AIRE DE PRÉSENCE

France, Espagne
et un peu en Italie

DESCRIPTION

- **Port :** sous-arbrisseau de 10 à 30 cm de haut, aux tiges tortueuses, ligneuses et entremêlées.
- **Feuilles** petites, opposées, vert gris, très aromatiques.
- **Fleurs** petites, roses, parfois blanches, avril à juillet.

D'après la légende, le thym serait une larme de la belle Hélène, métamorphosée par les dieux en herbe généreuse, au service de tous.

USAGES

- Multiples usages **alimentaires** (c'est le roi du bouquet garni).
- De ses essences, on tire entre autres le thymol, excellent **antiseptique**.
- Il donne un **miel** très parfumé.

CHÊNE VERT

Quercus ilex – famille des Fagacées

NOMS LOCAUX Yeuse, euse, garric, alzina, garric

Lieux-dit et patronymes : Blaquière, Euzière, Deuleuze...

AIRE DE PRÉSENCE

Tout type de terrain méditerranéen. Il existe des individus en Bretagne et en Angleterre.

DESCRIPTION

- **Port :** arbre de 5 à 20 m pouvant vivre jusqu'à 2 000 ans.
- **Écorce** noirâtre, écailleuse et finement fissurée
- **Feuilles** de formes variables, ovales, simples et persistantes, d'un vert foncé sur le dessus, d'un gris verdâtre et velues sur le dessous. Durant la canicule, les feuilles se tournent pour exposer au soleil leur face argentée, ce qui renvoie la chaleur et évite le dessèchement.
- **Fleurs** en chatons, jaunes (avril-mai)
- **Fruits** glands ovoïdes et lisses enfermés au tiers dans une cupule écailleuse.

On trouve des traces fossiles de chêne vert datant de 30 millions d'années.

Dans l'antiquité, il était considéré comme un arbre infernal autant que de résurrection. Il permettait de pénétrer aux enfers, mais aussi d'en sortir.

USAGES

- **Ecorce** pour la tannerie.
- **Bois** pour le chauffage et le charbon de bois.
- Utilisé pour la **trufficulture**.
- Bon **fixateur du sol**.

13

ARBOUSIER

Arbutus unedo
famille des Ericacées (comme la bruyère)

NOMS LOCAUX

Arbre aux fraises, arbocier, fans, fraguier, larbocier

AIRE DE PRÉSENCE

Pourtour méditerranéen, Asie mineure, côte européenne atlantique jusqu'en Bretagne et même en Irlande du Sud

DESCRIPTION

- **Port :** arbuste de 1 à 5 m de hauteur qui peut vivre 3 ou 4 siècles et résiste bien aux incendies.
- Préfère les **sols** silicieux, mais pousse aussi sur sol calcaire.
- **Écorce** rouge crevassée, fissurée en long
- **Feuilles** persistantes, vert foncé, luisantes, superficiellement dentées
- **Fleurs** en clochettes blanc-crème, regroupées en grappes de septembre à décembre
- **Fruits** en forme de petites boules de 2 cm de texture pâteuse, passant du jaune orangé au carmin. Les arbouses mettent 1 an pour arriver à maturité.

Il est la plante-hôte de la chenille Jason et donc du papillon Le Pacha à deux Queues ou Nymphale de l'arbousier (*Charaxes jasius*).

USAGES

Les **fruits** peuvent se manger cru malgré leur texture farineuse et granuleuse ; cuits, ils s'utilisent le plus souvent en compote, confiture, eau de vie. Le **miel** d'arbousier, très amer, est souvent réservé à la provision d'hiver des abeilles.

L'arbousier a la particularité de fleurir en même temps que murissent les fruits de l'année précédente.

MAIRIE DE MADONDLET

14

CERISIER MAHALEB

Prunus mahaleb – famille des Rosacées

NOMS LOCAUX Bois de Sainte-Lucie, Calprus, Nègre-put

AIRE DE PRÉSENCE

Du bassin parisien
au sud-est de la France

DESCRIPTION

- **Port : arbuste** de 2 à 4 m de hauteur.
- **Écorce** brune luisante, à lanières horizontales, ressemblant à celle du cerisier.
- **Feuilles** caduques, vert foncé, dentées, de forme arrondie, pointue au sommet.
- **Fleurs** blanches très parfumées (avril-mai).
- **Fruits** en forme de petites cerises rouges devenant violet-noir à maturité, amères, peu juteuses.

USAGES

- Excellent **porte-greffe** des cerisiers et pruniers en terrain calcaire
- **Bois** jaune clair, à grain très fin, dense, odorant, est utilisé en ébénisterie ; particulièrement dur, il servait autrefois à faire des tuyaux et fourneaux de pipe.
- Les **fruits** s'utilisent pour faire de la liqueur (Baies de Sainte-Lucie en Languedoc)

15

ASPERGE SAUVAGE

Asparagus acutifolius
Famille des Liliacées (comme le lys)

NOMS LOCAUX Asperge à feuilles aigües, Espargo fero, espargue.

AIRE DE PRÉSENCE

Pourtour méditerranéen

DESCRIPTION

- **Port :** liane grêle, toujours verte, à longue tige souple, pouvant atteindre 3m.
- **Feuilles** minuscules, en forme de petites aiguilles légèrement piquantes.
- **Fleurs** blanches, minuscules.
- **Baies** vertes, puis noires, **vénéneuses**.

USAGES

L'omelette faite avec les jeunes pousses (turions) vert tendre à violacé constitue le **plat méridional traditionnel du dimanche de Pâques.**

MAIRIE DE MÉDOBLET

16

CORMIER

Sorbus domestica – famille des Rosacées

NOMS LOCAUX Sorbier domestique

AIRE DE PRÉSENCE

Région méditerranéenne

DESCRIPTION

- **Port :** arbre pouvant atteindre 20 m de hauteur et vivre jusqu'à 600 ans ; dans son biotope du Sud, il ne dépasse guère 10 à 12 m.
- **Écorce** écorce brun-orangé.
- **Feuilles** caduques, composées, pennées.
- **Fleurs** blanches en bouquet (avril- juin).
- **Fruits** (cormes ou sorbes) brun rougeâtre à maturité, semblables à de petites poires dont la saveur évoque celles des fruits exotiques (octobre).

USAGES

- Les **fruits**, riches en vitamines A et C, se mangent blets ou dès que leur chair se ramollit. Mais ils restent assez astringents à cause de la présence de tanins. Ils se préparent en compotes, pâtes de fruits et se distillent en eau de vie.

Avec les fruits sucrés mis à fermenter dans l'eau, on faisait un cidre, le « corme » ou « cormé ». La pâte restante après filtration était utilisée pour faire un pain de cormes.

- Le **bois** est dur, compact, très dense (800 à 900 kg/m^3), capable de prendre un poli de marbre. Il servait à faire des poulies, rabots, navettes, vis de pressoir, outils de traçage...

Espèce classée comme arbre rare par l'Office National des Forêts.

17

MÛRIER KOKUSO

Morus alba var. kokuso – famille des Moracées

Kokuso signifie « national » en japonais.

AIRE DE PRÉSENCE

Japon, France, Italie.
Se plait dans tous les sols

DESCRIPTION

- **Port :** arbre taillé soit en basse tige ce qui facilite la cueillette des feuilles (50 à 80 cm), soit en haute tige jusqu'à 10 m de haut ; pousse très rapidement.
- **Feuilles** caduques, alternes, pointues, de grande taille et qui se détachent facilement ; 2 récoltes par an ; un hectare de mûriers peut produire 20 à 40 tonnes de feuilles par an.
- **Fleurs** monosexuées, sous forme de chaton.
- **Fruits** mûres comestibles.

L'arbre a été créé après la 2e guerre mondiale au Japon.

En 1948 , le Japon est invité à Alès par l'INRA et en remerciement, il offre une collection des dernières créations de Kokuso. Une expérience de relance de production de vers à soie a débuté à Monoblet en 1973 avec la plantation de champs de muriers Kokuso .

USAGES

Tout est utilisable dans le mûrier Kokuso !
La **feuille** pour **l'alimentation** des vers à soie, des ovins, bovins, caprins, porcins et lapins.
L'**écorce** pour la fabrication d'une **fibre textile.**
Le **bois** à grain fin en menuiserie et pour les bateaux, les tonneaux à vins et pour le chauffage.
Le **fruit** en confiture, vin et jus de fruit.

MAIRIE DE MONOBLET

LE MÛRIER KOKUSO EN CÉVENNES

Les champs de mûriers Kokuso à Monoblet ont été plantés en 1973 dans le cadre du projet de relance de la sériciculture.

Cette variété de mûrier a été introduite en France en 1954. Des plants ont été offerts par les producteurs japonais d'oeufs de vers à soie à la Station de Recherches Séricicoles de l'INRA à Alès. Son directeur André Schenk est à l'origine de la Commission Séricicole Internationale, gouvernement des pays producteurs de soie grège et initiateur du Congrès Séricicole International organisé à Alès en 1948. C'est pour remercier André Schenk d'avoir invité une représentation japonaise à ce congrès international que ces plants lui ont été offerts.

vers à soie
photo : museedelasoie-cevennes.com

L'intérêt majeur du mûrier Kokuso repose sur son aptitude à produire des feuilles très nutritives au printemps, en été et en automne. Il permet ainsi un élevage tout au long de l'année. La feuille du mûrier traditionnel est quant à elle très riche uniquement au printemps.

De plus, le mûrier Kokuso supporte bien la taille et produit en abondance de grosses mûres, excellentes en confiture.

Cette variété qui a montré une très belle adaptation au climat méditerranéen s'est répandue en France, en Italie et en Espagne.

La filature de Gréfeuilhe

LA FILATURE DE GRÉFEUILHE

A l'origine, le bâtiment à une vocation agricole. Il abrite au rez-de-chaussée une étable et à l'étage une magnanerie. On y retrouve les petites fenêtres qui empêchent les rayons du soleil d'éclairer directement les vers à soie et la bande d'enduit lisse qui empêche les souris d'accéder aux chrysalides dont elles raffolent.

Le bâtiment du XVIII^{e} siècle a été rénové par la commune de Monoblet dans les années 1980 dans le cadre du projet de relance de la sériciculture dans les Cévennes, d'où son appellation de filature de Gréfeuilhe.
Au fil du temps, il est devenu un lieu emblématique de l'industrie de la soie dans la mesure où il conjugue harmonieusement passé, présent et futur de cette matière noble et de ses artisans experts et innovants.

Depuis 2017, l'étage abrite deux ateliers.

Dans le premier, les Soieries des Cévennes, les artisans continuent de faire vivre le mode de fabrication pratiqué au XIXe siècle dans les Cévennes. Les couturières tricotent le jersey de soie sur d'anciennes mailleuses avant de le transformer en vêtements prestigieux, particulièrement agréables à porter grâce aux qualités propres à la soie telles que la douceur, le lustre, la résistance, la finesse et le pouvoir isolant.

Dans le second, Sericyne, la science et le design s'interpénètrent. Les vers à soie ne font plus de cocons. Sous le contrôle des artisans, ils filent directement la Soie Sericyne en reproduisant la forme du support sur lequel ils sont posés. La soie ainsi récoltée peut, en fonction des besoins, être transformée par des artisans aux savoir-faire pointus (plisseurs, teinturiers, brodeurs, ...) pour donner vie à des objets rares et précieux.

18

TOIT VÉGÉTALISÉ DE L'ÉCOLE

Ciste pourpre (Cistacées)
Cistus x purpureus

Thym commun (Lamiacées)
Thymus vulgaris

Romarin (Lamiacées)
Rosmarinus officinalis

Sarriette de montagne (Lamiacées)
Satureja montana

Calament népéta (Lamiacées)
Calamintha nepeta

Origan commun (Lamiacées)
Origanum vulgare

Lavande officinale (Lamiacées)
Lavandula angustifolia

Orpin blanc (Crassulacées)
Sedum album

Orpin doux (Crassulacées)
Sedum sexangulare

Orpin bâtard
(Crassulacées)
Sedum spurium

Orpin
des rochers
(Crassulacées)
Sedum rupestre

MAIRIE DE MONOBLET

19

L'ÉCOLE DE MONOBLET

L'ancienne école a abrité les élèves de Monoblet et des villages voisins pendant 120 années. Construite en 1895, sur le modèle Jules Ferry, à deux salles de classes de part et d'autre du couloir central avec à l'étage deux logements pour les enseignants, elle aurait nécessité des travaux de réhabilitation colossaux.
Ce constat a conduit les élus et les enseignants à imaginer la construction d'un tout nouveau groupe scolaire, une école du XXIe siècle, en éco-construction, basse consommation d'énergie voire énergie positive, faite de matériaux novateurs respectueux de l'environnement et de la santé des enfants, disposant des dernières technologies pédagogiques. Plus que les innovations techniques, c'est la volonté d'une implication étroite et permanente de toutes les personnes concernées qui caractérise le projet. La participation des élèves, des parents, des enseignants, des habitants, des élus, des financeurs, des écoles d'architectes, ... s'est concrétisée lors de nombreuses séances de travail et portes ouvertes tout au long du chantier.

CINQ ANNÉES ET DEUX ÉQUIPES MUNICIPALES POUR QUE LE PROJET DE 1,5 MILLIONS D'EUROS VOIE LE JOUR.

2009 - Collecte d'informations sur l'éco-construction avec la visite d'autres écoles
2010 - concours d'architectes
2011 - choix du projet et du cabinet d'architectes par le Conseil Municipal
2012 - travail sur le projet avec les enseignants et l'Association des Parents d'Elèves ainsi que la consultation du marché et la sélection des entrepreneurs
2012 - 2014 construction de l'école avec des visites régulières guidées par les architectes
2014 - 10 novembre emménagement des classes par les élèves
2015 - 12 juin inauguration par le maire de Monoblet Philipe Castanon, directeur et instituteur de l'école, le président de la Région Damien Alary, le sous-préfet du Vigan Gilles Bernard, le député William Dumas ainsi que les conseillers départementaux du canton et le directeur académique des services de l'éducation nationale.

MAIRIE DE MONOBLET

LA PLACE DES MAGNANS

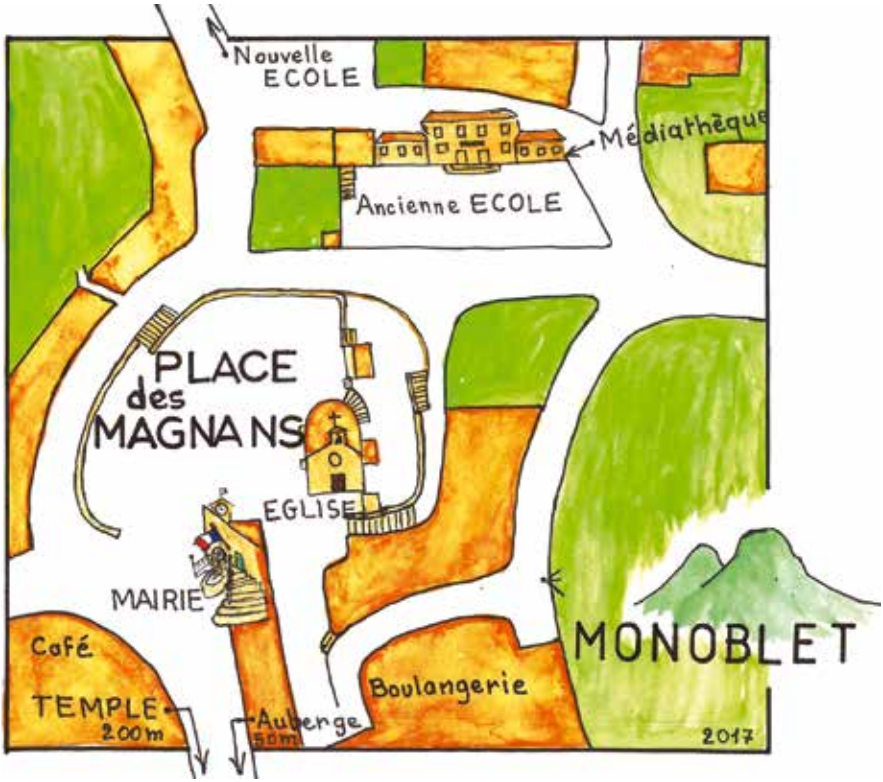


TABLE DES MATIÈRES

Bienvenue 1
Plan du sentier botanique 2
Monoblet en quelques mots 3
Le temple de Monoblet 5
Panneau 1 - Mûrier 7
La culture du mûrier blanc 8
Panneau 2 - Arbre de Judée 9
Panneau 3 - Châtaignier 10
«L 'arbre à pain » des Cévenols 11
Panneau 4 - Vigne 13
La culture de la vigne 14
Panneau 5 - Badasse 15
Panneau 6 - Chêne blanc 16
Panneau 7 - Aphyllante de Montpellier 17
Panneau 8 - Psoralée bitumineuse 18
Panneau 9 - Olivier 19
La culture des oliviers 20
Panneau 10 - Laurier tin 21
Panneau 11 - Thym commun 22
Panneau 12 - Chêne vert 23
Panneau 13 - Arbousier 24
Panneau 14 - Cerisier Mahaleb 25
Panneau 15 - Asperge sauvage 26
Panneau 16 - Cormier 27
Panneau 17 - Mûrier Kokuso 28
Le mûrier Kokuso en Cévennes 29
La filature de Gréfeuilhe 30
Panneau 18 - Toit végétalisé de l'école 31
Panneau 19 - L'école de Monoblet 32
La Place des Magnans 33

Le sentier botanique de Monoblet a été réalisé par les bénévoles de l'Agenda 21.

Remerciements à
Daniel Sabatier et Thibaut Suisse, botanistes.

Sources
- Josiane Ubaud, au cours de balades botaniques
- Alain Renaux, « Le savoir en herbe »
- P. Lieutaghi, « La plante compagne » et « Petite flore ethnobotanique méditerranéenne »
- Jean-Michel Renaud, « Garrigue grandeur nature »
- Les écologistes de l'Euzière, « La nature méditerrranéenne en France »
- Marie-Claude Paume, « Sauvages et comestibles »
- Thierry Thévenin, « Les plantes sauvages »
Photos : Wikipedia, Télébotanica

Ce livret a été imprimé par la Communauté de Communes Piémont Cévenol.
Mai 2017

MAIRIE DE MONOBLET

PIÉMONT CÉVENOL
Communauté de communes