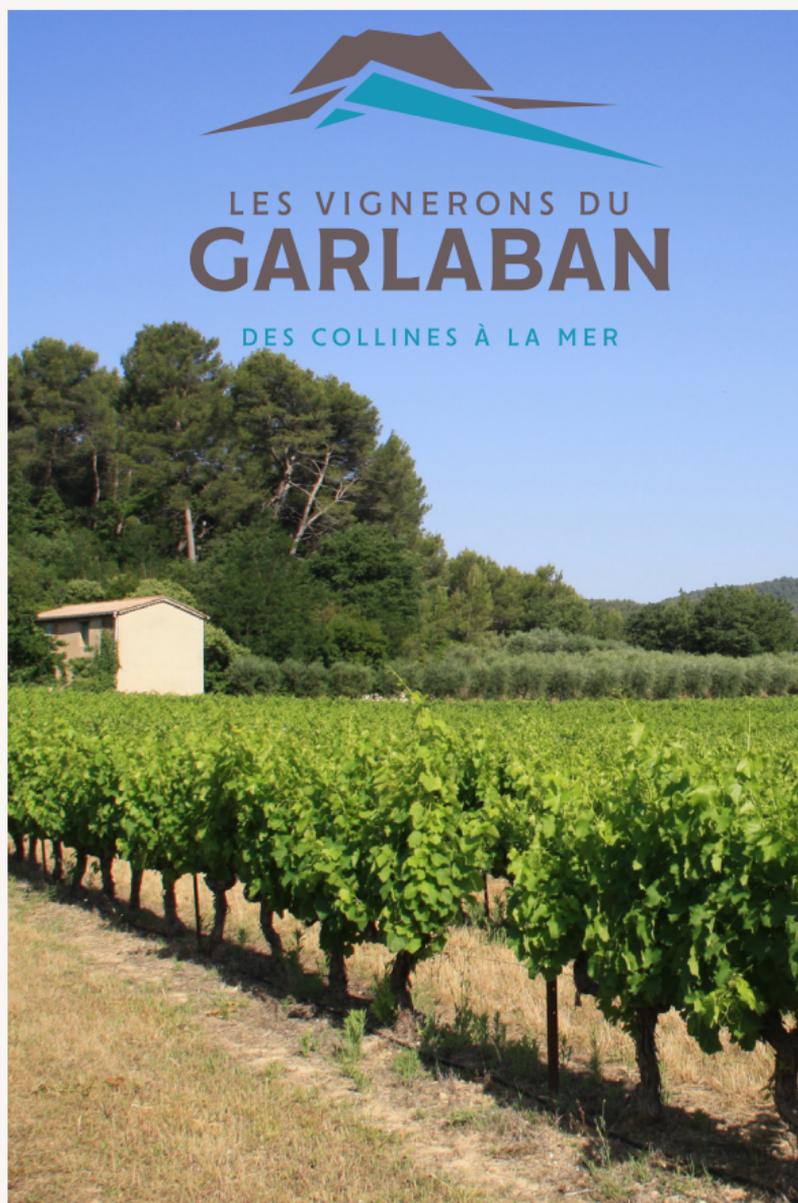


AVEC LES VIGNERONS DU GARLABAN...

GUIDE DE DÉCOUVERTE



LE SENTIER DES VIGNERONS D'AURIOL

Départ de la cave coopérative



Circuit des Encanaux : 15 km



Circuit de la source de Noël : 10 km



Boucle des cépages : 7 km

Réseau

«Sentiers des Vignerons coopérateurs des Bouches-du-Rhône»

Fédération des Caves Coopératives 13

Bienvenue à la Cave

Créée en 1924, la cave coopérative d'Auriol s'est progressivement développé jusqu'aux années 1970.

Avec l'arrivée de l'autoroute et l'urbanisation de la commune, le déclin du raisin de table, la production a commencé à baisser.

C'est donc à la fin des années 80 que les responsables des coopératives d'Auriol et des communes voisines ont commencé à discuter pour envisager l'avenir en se regroupant. Les caves coopératives de La Destrousse, Gemenos, Cuges-les-Pins et Saint-Zacharie ont donc successivement rejoint la coopérative d'Auriol. C'est la naissance des VIGNERONS DU GARLABAN, rocher cher à Marcel Pagnol et visible par l'ensemble de nos coopérateurs.

Puis en 2005, avec l'arrivée de la coopérative de La Ciotat, la cave est rebaptisée LES VIGNERONS DU GARLABAN ET DU GOLFE D'AMOUR. D'où notre slogan : Des collines à la mer.

Aujourd'hui, si le nombre de «petits coopérateurs» a tendance à diminuer, des jeunes prennent le relais avec une orientation maraîchage-viticulture.

En 2018, un nouveau tournant s'est produit dans l'histoire de la cave : «la sortie de village» de notre coopérative, presque centenaire, pour la construction d'une cave moderne sur la route de Saint Zacharie. Cet outil permettra de bonifier au mieux l'expression de notre terroir dans les 3 couleurs et perpétuer notre vieille histoire viticole.

Nous vous invitons à l'issue de votre promenade à venir déguster nos produits (AOP Côtes de Provence, IGP, Cuvée BIO) dans notre magasin d'Auriol (mais aussi à Gémenos, La Destrousse et La Ciotat), ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 15h à 19h. Ouvert à La Destrousse le dimanche matin de 9h à 12h30.



Du bon usage du sentier

RESTEZ SUR LES SENTIERS BALISÉS

Certains sentiers parcourent des propriétés privées. Ne sortez pas des limites.

Vous devez garder le contrôle de votre chien pour éviter le dérangement de la faune sauvage et des troupeaux.

En période de chasse, une bonne cohabitation garantit la qualité du loisir pour tous.

Vous allez croiser d'autres sentiers balisés, suivez bien les marques et reportez vous au guide de découverte lorsque vous stoppez devant les bornes marquées « Vignerons du Garlaban et du Golfe d'Amour ».

RÉGLEMENTATION

Du fait des forts risques d'incendie, l'accès aux espaces naturels est réglementé en été. Les panneaux d'information ou le 0811 20 13 13 – (coût d'un appel local) vous renseigneront sur les possibilités d'y accéder.

Faire du feu, jeter des cigarettes, camper, laisser des débris et pratiquer des sports mécaniques sont interdits. Afin de préserver la qualité et la diversité des espèces, la cueillette est également proscrite.

RESPECTEZ LA RÉGLEMENTATION EN VIGUEUR

LA CAVE DES VIGNERONS DU GARLABAN EN CHIFFRES:

| | |
|-----------------------------------|----------------------------------|
| Nombre de vigneron | 200 |
| Superficie agricole | 150 hectares |
| Volume de production | 10 000 hectolitres |
| Équivalent en litres | 1 000 000 litres |
| Équivalent en bouteilles de 75 cl | 1 250 000 bouteilles |
| AOP Côtes de Provence | 2000 hectolitres dont 600 en bio |
| IGP Pays des Bouches-du-Rhône | 8000 hectolitres |
| Vin Rouge | 25 % |
| Vin Rosé | 70 % |
| Vin Blanc | 5 % |



LES VIEUX VILLAGES COULENT DE SOURCE !

Les nombreuses sources du Massif de la Lare sont autant de lieux où les hameaux se sont développés.

LA SOURCE DES LAGETS



L'eau de la source est captée dès le XVII^{ème} siècle
Le 17 septembre 1882 :
la construction d'un puits communal est projetée.

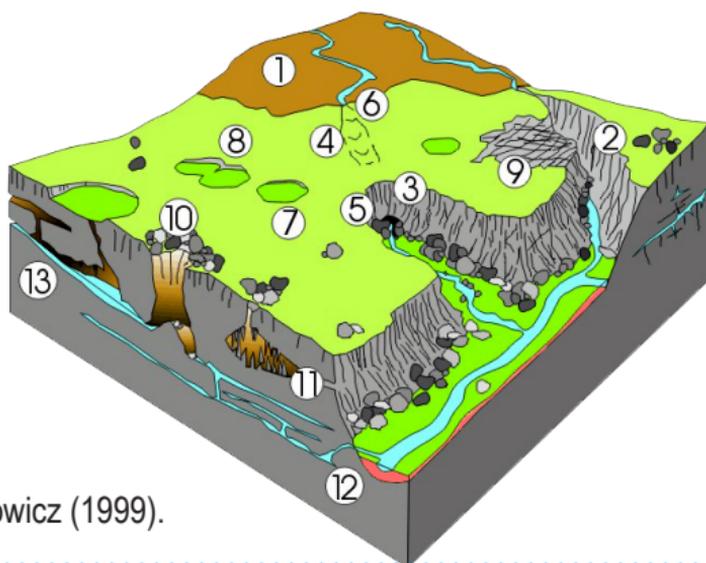
Au début du XX^{ème} siècle il y avait encore 90 habitants aux Lagets.
Des descendants « Laget » habitent encore le hameau !
Les hameaux étaient toujours édifiés non loin de l'eau, source de vie.

LA SOURCE DE NOËL



Au quartier d'Encouron, un pré-nommé Noël a vécu dans la bastide en pierre, aujourd'hui en ruine, située près de la source.

L'eau s'écoule dans un bassin.
Elle permettait, il y a encore peu, d'arroser les cultures en contre-bas.



LA SOURCE DE LA GASTAUDE

Au quartier d'Encouron (Encaulon ou Encoron), cité le 7 janvier 1634 dans «une estimation des estimateurs-jurés pour le quartier d'Encaulon» ou en 1723.

«Un procès contre Jacques Pons, rentier de la Bastide d'Encaulon qui avait fait paître son troupeau dans le bois de la Lare, ainsi d'ailleurs qu'il en avait le droit, personne n'ayant fait d'offre supérieure à la sienne, lors de la mise aux enchères des herbages de ce défends».



La source de la Gastaude.

Remarque: le fronton a été apposé au XX^{ème} siècle. Un doute subsiste sur son origine.

Il s'agissait d'un lieu où se trouvaient des bergeries (Caulae).

«Il y avait là une villa gallo-romaine : on y a trouvé des monnaies d'Auguste, de Tibère, de Trajan, une chevalière en or...on y voit gravé un génie ailé appuyé sur sa lance, les jambes croisées, et à ses pieds, un oiseau aquatique».

On y a retrouvé également une meule en pierre de lave ainsi qu'un pediculus, il y avait là une huilerie romaine.

Encaulon devint La Gastaude par la famille Gastau, établie à Auriol grâce à un mariage. «Le 27 octobre 1676, Maître Johan Gastau épouse Demoiselle Gabrielle de Baulme». C'est la fille du notaire qui s'unit à un Gastau. Dès 1697, il y a des Gastaud occupant les premières fonctions.

En 1757, le premier Consul est Gabriel de Gastaud, avocat à la Cour qui a acheté sa particule et donné son nom au patrimoine La Gastaude. Il n'y a plus de Gastaud à La Gastaude. Aujourd'hui le quartier de la Gastaude se détache de celui d'Encouron.

- | | | | |
|----|-------------------------|-----|---------------------|
| 1. | Terrains non karstiques | 7. | Doline |
| 2. | Canyon | 8. | Ouvala |
| 3. | Reculée | 9. | Lapiaz |
| 4. | Vallée sèche | 10. | Aven |
| 5. | Résurgence | 11. | Grotte |
| 6. | Perte | 12. | Source |
| | | 13. | Rivière souterraine |

Le massif de la Sainte-Baume est une zone karstique majeure de la Basse-Provence. Véritable éponge minérale, favorisant et captant les eaux de pluie pour les restituer sous forme de nombreuses rivières et rivières souterraines.

LES CÉPAGES ET L'APICULTEUR

Dans les années cinquante, les vignerons refusèrent de participer à la nouvelle aire d'appellation Côtes-de-Provence. Ceci afin de conserver des cépages de raisins de table, plus rentables à l'époque.

Ce qui explique l'encépagement particulier de notre territoire.



LE GRENACHE



D'origine espagnole, le grenache s'exprime pleinement dans les terrains de coteaux. Il aime les sols secs et caillouteux et fait son affaire de la sécheresse et des vents.

Il donne un vin très alcoolisé, d'une grande finesse, généreux et d'une agréable longueur. Il vieillit assez vite et sa couleur s'oxyde avec le temps.



LE CALADOC

Les Vignerons du Garlaban ont été parmi les premiers de Provence à planter le Caladoc suite à l'étude de ce nouveau cépage dans les plantations expérimentales de la Camargue par un groupe de coopérateurs auriolais.



LE CABERNET SAUVIGNON

Ce cépage peu productif, utilisé pour les cuvées de garde, donne un vin toujours bien coloré et tannique qui commence à s'épanouir après la première année.



LA MIELLERIE GERARD JOURDAN

Gérard Jourdan produit une dizaine de variétés de miel allant du traditionnel miel de lavande à des plus rares tels que le miel de fenouil, de ronce ou d'arbousier.

Pour produire cette diversité de miels, il dispose de plusieurs ruchers installés à Auriol et Saint-Zacharie qu'il déplace en fonction des saisons jusque dans les Cévennes et sur le plateau de Valensole.

Ce passionné du monde des abeilles est le dépositaire de la marque « Miel de Marseille », un miel très parfumé récolté à partir de ruches installées à la fois dans les quartiers de Sainte-Marguerite et de Sainte-Marthe à Marseille et sur les toits de nombreuses sociétés de la ville.

Très attaché au circuit-court, il travaille en vente directe sur place et sur les marchés environnants.

Des dégustations de ses produits ainsi qu'une visite de son rucher et de sa miellerie sont possibles sur rendez-vous.

CONTACT : Gérard Jourdan

06 83 50 57 32 - mieldemarseille@gmail.com



Un cadre apicole.

Vous pourrez découvrir les produits agricoles communaux sur le «Guide d'Auriol» (cf. site de l'office de tourisme).



LES VIGNES AU COEUR DE LA GARRIGUE

LA RICHESSE DES MILIEUX NATURELS

Les terres agricoles trouvent toute leur place au sein des espaces naturels. Elles s'intègrent au coeur de la garrigue et des forêts des collines provençales, essentiellement composées de Chênes verts, de Chênes pubescents et de Pins d'Alep.

Cette végétation méditerranéenne liée au calcaire, recèle des plantes et des fleurs olfactives, riches en huiles essentielles, telles que l'asperge, le thym, la sarriette, le romarin...

Outre leur usage comestible ou en pharmacopée, ces dernières constituent un écosystème riche et diversifié.

Les Tulipes d'Agen, espèces protégées, sont encore présentes dans quelques champs peu traités et surtout dans les ruisseaux d'arrosage. Elles fleurissent vers le 1er mai.



Tulipe d'Agen

©J-C Tempier GEN PACA

Les sous-bois hébergent un large cortège d'animaux et de plantes. Le Geai des chênes et l'Autour des palombes s'y réfugient, tout comme les grands mammifères, tels que les sangliers et les chevreuils.

En créant des haies et des lisières, l'activité agricole permet de diversifier les milieux et favorise ainsi d'autres espèces, à l'image du Laurier tin, du Filaire, du Genévrier ou encore de l'Arbousier.

A leur tour, ces essences offrent un abri favorable à des oiseaux comme les fauvettes ou les bruants et à des papillons comme le Jason. Il s'agit d'une espèce peu commune que vous pourrez observer autour des arbousiers du printemps à l'automne.



Jason

©J-C Tempier CEN PACA



Fauvette passerinette

©J-C Tempier CEN PACA



Le développement de pratiques agricoles respectueuses de l'environnement et favorables à la biodiversité fait partie des ambitions portées par le Parc Naturel Régional de la Sainte-Baume. Créé en 2017, ce dernier regroupe 26 communes des Bouches du Rhône et du Var. Couvrant près de 81 000 hectares, il est renommé pour sa hêtraie d'altitude et ses ressources en eau. Le périmètre du Parc abrite un tiers de la flore française, avec plus de 110 oiseaux nicheurs et 51 espèces de mammifères, dont 21 chauves-souris. Ce qui en fait un foyer de diversité remarquable en Basse-Provence.



UNE CAVE À DOUBLE FIN !

Dès l'Antiquité la vigne fait son apparition sur les coteaux de la vallée de l'Huveaune avec la fondation de Marseille par les phocéens.

Au cinquième siècle, sous l'influence des moines de l'abbaye de Saint-Victor c'est l'âge d'or de la ville. C'est un temps de prospérité économique et commerciale. La vigne est cultivée par les moines sur de nombreux domaines sur les coteaux le long de la vallée.

Le pape Grégoire XI séjourne à Auriol en 1376 et trouve les «vins excellents».

Au Moyen Âge, sous l'influence du modèle seigneurial, l'activité viticole perdra un peu de son ampleur et en 1530 avec l'apparition de la commune on commence à trouver des traces écrites de la viticulture dans les archives d'Auriol et de Gemenos. Ainsi la date de début des vendanges fait l'objet d'un décret communal: «le banc des vendanges».



Dans le livre « Terrier » ou cadastre datant de 1610, on trouve des écrits recensant les vignes et distilleries de la commune.

A partir du XVII^{ème} siècle, sous Louis XIV, est créé dans chaque village le Bureau des Vins servant à taxer les vins étrangers à la commune, cette fonction est attribuée chaque année par adjudication au «Censal». Ces mesures protectionnistes inter villages ne facilitent pas le commerce des vins, ainsi Auriol et Aubagne feront alliance pour faire pression sur les villes de Marseille et Cassis afin d'obtenir une possibilité d'utilisation des quais des ports.

C'est Louis XV qui mettra fin en 1745 à ces tensions par un arrêté royal régissant les modalités d'accès au port de Marseille pour les vins provenant des différents villages de la vallée.



C'est dans la deuxième moitié du XIX^{ème} que l'activité viticole bat son plein, la quasi-totalité des paysans possède des installations plus ou moins importantes de vinification. Il existe encore aujourd'hui, aussi bien dans les caves anciennes des villages que dans les domaines agricoles en campagne, de nombreuses cuves carrelées, fouloirs en bois, tonneaux et autres outils...



Malgré le phylloxera en 1870, le vignoble de la vallée conservera tout son dynamisme économique. On retrouve d'ailleurs dans le célèbre « Indicateur Marseillais » (les pages jaunes de l'époque) les coordonnées de nombreux négociants en vins qui assuraient la vente en gros des vins d'Auriol, vers la ville de Marseille.

En 1925 apparaîtra la première cave coopérative de la vallée à Auriol puis celle de Gemenos en 1928, et celle de la Destrousse inaugurée en 1952 par Monsieur Desplas, ministre de l'intérieur de l'époque.

A partir des années cinquante, le commerce fort lucratif des fruits, des légumes, et du raisin de table sur l'agglomération marseillaise induira chez les agriculteurs de la vallée le refus de l'adhésion à la démarche AOP Côtes de Provence. En cas de mévente des raisins de table, la cave leur offrait un débouché commercial en les vinifiant. C'était donc une cave à double finalité !

Sources : M. Gilbert David, expert agricole.

PAS À PAS

LES CIRCUITS COURTS (BOUCLE DES CÉPAGES 7 KM OU CIRCUIT DE NOËL 10 KM)

1. Depuis le parking de la cave coopérative vinicole d'Auriol, prendre le chemin sous les arbres en direction de Saint-Zacharie, gravir les marches dans les restanques pour atteindre la voie romaine. La suivre à gauche jusqu'au chemin revêtu des Lagets.
2. Monter à droite dans la pinède et entre des propriétés.
3. A une fourche, rester à droite. Suivre la route qui vire à 90 °. Continuer en montant. Longer des vignes.
4. Pour effectuer le circuit court de 7 km, suivre à droite la piste DFCI SB 200. Après la barrière, prendre à droite la piste qui descend en surplombant les vignes. D'abord en lisière de forêt, elle continue en balcon sous les pins en longeant les habitations des Hélianthes. Aller au point 10. Pour effectuer le circuit court de 10 km, après les vignes, avant le N° 1974, franchir le câble et descendre à gauche entre vignes et exploitation apicole. Au bout, prendre la piste à droite qui part à plat puis descend. A une fourche rester à gauche en descente.
5. A la suivante, descendre le chemin à droite le long des oliviers. Poursuivre en sous-bois, puis rester à droite. A la fourche, descendre à gauche. En bas, prendre à droite entre les vignes.
6. A la route revêtu, prendre à gauche. Descendre la première piste en terre à droite. Passer entre les maisons jusqu'à la source de La Gastaude.
7. Revenir au point 6. Suivre la route revêtu. Après la plantation de noyers, au n° 1227, rester à gauche puis, suivre à droite le chemin de la Source de Noël.
8. Vous allez traverser des plantations d'arbres fruitiers, leurs propriétaires autorisent le passage des randonneurs, nous vous remercions de ne pas cueillir les fruits. Après la première plantation d'oliviers, traverser la parcelle de poiriers à droite, en direction du chemin montant vers la source de Noël. La passer et monter à gauche entre les ronces. Rester à droite. Passer le câble de fermeture. Prendre la piste à gauche. Après une épingle, monter tout droit, le long des cultures en terrasse. En haut, au poteau directionnel SB 75 « Bleu - Pont des Encanaux par les Hélianthes - 50 min - 2,8 km », prendre à droite.
9. Suivre à gauche la piste DFCI SB 200. Après la barrière, prendre à droite la piste qui descend en surplombant les vignes. D'abord en lisière de forêt, elle continue en balcon sous les pins en longeant les habitations des Hélianthes.

10. Au carrefour, passer la barrière à droite et dévaler le chemin bétonné de l'horloge. Après un point d'apport volontaire de déchets (PAV), descendre à gauche dans le chemin de Vède aux Estiennes. Traverser la D 45a (! Prudence), prendre en face le chemin du Petit Pont, le long du ruisseau de Vède. Franchir le pont pour rejoindre le chemin de Saint-Francet. Monter à droite. Dépasser le parcours aventure. Longer vignes et vergers jusqu'à l'oratoire.

14. Descendre le chemin de la Magdeleine à droite. Retrouver des vignes et champs. Suivre à gauche le chemin de la Barrière. Passer devant un bassin désaffecté et la ferme animalière. Arriver sur la D 560, à droite retrouver la D 45a en direction de la Sainte-Baume. A gauche, après un PAV, passer le câble et monter sur la piste en terre de la voie romaine, pour rejoindre le parking de la cave.

LE CIRCUIT DES ENCAUAUX (15 KM)

10. Au carrefour, continuer tout droit, monter la piste, passer le poteau directionnel SB 76 « Jaune - Pont des Encanaux - 25 min - 1,3 km ». En balcon, continuer la piste tout droit. Passer le poteau directionnel SB 77 « Jaune - Pont des Encanaux ». Monter et rester à droite. Au poteau directionnel SB 70, descendre à droite.

11. Au poteau directionnel SB 69, emprunter le pont à droite. Puis, suivre la piste du haut. Au poteau directionnel SB 24, poursuivre tout droit. Au poteau directionnel SB 68 « Bleu - La glacière - 10 min - 0,5 km », prendre à gauche. Monter le chemin. Après une épingle, à la fourche rester à droite en montant, puis, descendre vers la glacière. Emprunté le chemin équipé d'une lisse.

12. En bas, aux panneau d'information randonnées et poteau directionnel SB 23 « Jaune - Pont des Encanaux - 15 min - 0,7 km », prendre à droite. Monter par la piste DFCI SB 101 le long du ruisseau. A la fourche prendre à gauche le parcours sportif. Après le pont, suivre à gauche, SB 69 « Bleu - Les Lagets par les Hélianthes - 50 min - 2,9 km ». Descendre en suivant le ruisseau puis en balcon. Après une table de pique-nique, monter raide en lacets. En haut, franchir un ressaut rocheux par les marches. Suivre tout droit le chemin en balcon. Rester à droite. Monter, passer le SB 77 « Bleu - Les Lagets - 35 min - 1,8 km ». Prendre à gauche, la piste en balcon. A une fourche, poursuivre à gauche.

13. Après SB 76 « Jaune - Pont de La Vède - 15 min - 0,7 km », dévaler à gauche le chemin bétonné de l'horloge. Après un point d'apport volontaire de déchets (PAV), descendre à gauche dans le chemin de Vède aux Estiennes. Traverser la D 45a (! Prudence), prendre en face le chemin du Petit Pont, le long du ruisseau de Vède. Franchir le pont pour rejoindre le chemin de Saint-Francet. Monter à droite. Dépasser le parcours aventure. Longer vignes et vergers jusqu'à l'oratoire.

14. Voir point 14 sur «circuit court»

RENSEIGNEMENTS :

LES VIGNERONS DU GARLABAN

RD 560, Route de Saint-Zacharie, 13390 Auriol

09 67 42 99 64

www.vigneronsdugarlaban.com

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12 h et de 15h à 19h

De mai à octobre, vente de produits maraîchers de producteurs locaux

OFFICE DE TOURISME INTERCOMMUNAL DU PAYS D'AUBAGNE ET DE L'ÉTOILE

8, cours Barthélemy 13400 Aubagne

04 42 03 49 98

accueil@tourisme-paysdaubagne.fr - www.tourisme-paysdaubagne.fr

De Novembre à Mars :

Lundi au vendredi : 9h-12h30 14h-17h30

Samedi : 9h-12h30 (De 9h à 12h30 et de 14h à 17h30 pendant les vacances scolaires)

Avril à Juin puis Septembre et Octobre :

Du lundi au samedi : 9h-12h30 14h-18h

Juillet et Août:

Du lundi au samedi : 9h-12h30 14h-18h30

Le dimanche et les jours fériés : 10h - 12h30

Coordination: Olivier Houles (FDCC 13)

Comité de Pilotage: Jean-François Bonnet, Alain Cazalic, Gérard Draa, Marine Gayrard, Mathilde Leclercq, Bernadette Mouren, Anne-Laure Riou.

Maquette: Intervins Sud-Est

