

AUREILLE - RANDONNEE PEDESTRE

Sentier gourmand...

...à la rencontre de nos producteurs



AUREILLE



Parc
naturel
régional
des Alpilles



Cette pandémie de COVID-19, si cruelle soit-elle, aura permis de raviver des valeurs quelque peu endormies.

Face à l'ampleur de la crise, un formidable élan de solidarité et d'entraide a vu le jour sur la commune.

La création de ce « sentier gourmand » est née de cet élan, de cette envie d'aider, d'avancer, de résister.

Plus que jamais, il nous fallait soutenir nos éleveurs et nos producteurs dans ces moments difficiles, valoriser leurs produits, encourager les circuits courts.

En dehors de la richesse et de la qualité des produits à découvrir sur le parcours, il y a avant tout des femmes et des hommes qui croient en leur passion, en leur métier lié à la terre et qu'ils n'abandonneraient pour rien au monde.

Ce sentier gourmand est un symbole. Celui de l'unité et de la solidarité de tout un village, et de cela nous pouvons être fiers.

Bonne randonnée, bonnes rencontres et bonnes dégustations.

La Municipalité



Après vous être garés sur le parking du Mas de la Tapie où vous trouverez le **GAEC Le Mérinos** (🐑), empruntez le pont, tournez à gauche et longez plein ouest le canal de Craponne que vous devez garder à votre gauche. Continuez jusqu'à la route départementale D25B que vous traversez et continuez le long du canal en restant comme avant sur sa rive nord. Arrivés à la route départementale D25B des Fioles, traversez prudemment pour passer derrière la barrière de sécurité et tournez à droite pour rejoindre **l'exploitation Biosoleil** (🍎) de Caroline et Jean-Yves Francart qui se trouvera sur votre droite. Restez prudents sur ce segment de route passante qui offre peu de visibilité dans le tournant. Revenez ensuite sur vos pas et, avant le virage, prenez à droite le chemin plein Nord. À la prochaine intersection, continuez tout droit plein Nord jusqu'au prochain chemin goudronné. Tournez à gauche plein Ouest puis à droite plein Nord sur le chemin des Roumpies. Tournez à droite à la prochaine intersection. Une fois arrivés à la route goudronnée, la fromagerie des **Cabres d'Or...élie** (🐐) se trouve sur votre droite. Pour la randonnée reprenez la draille Barbier plein Est. Traversez la route départementale D25B des Fioles. Traversez-la puis tournez à gauche pour vous rendre au moulin à huile de **Maricera** (🍷). Revenez sur le chemin goudronné et prenez à gauche plein Est pour reprendre la suite du chemin jusqu'à la miellerie **Alpilles Miels** (🐝) de Fanny Ronné qui se situera sur votre droite. Pour poursuivre, reprenez le chemin à droite plein Est. Au bout prenez à gauche plein Nord. Si la barrière est fermée, contournez-la et continuez sur le chemin qui longe l'olivieraie jusqu'à la prochaine barrière.

Le Sentier Gourmand est un parcours d'une durée approximative de **2h30** (sans compter les arrêts chez les producteurs) sur un terrain plat et balisé (**bleu**). L'itinéraire alterne parties ombragées et ensoleillées et regroupe huit producteurs locaux de fruits et légumes, d'huile d'olive, de miel, de fromage, de vin, de laine et de viande d'agneau.

De même, passez sur le côté si nécessaire et tournez à droite. Longez le canal de la Vallée des Baux plein Est. Arrivés à l'intersection avec la route départementale D25B, continuez tout droit sur le chemin des Plantiers d'en Bas, l'exploitation de **Daniel Forno** (🍆) se trouvera plus loin sur votre droite. Continuez de suivre la route jusqu'au **GAEC Gillet** (🍞) qui se trouve à gauche, à la fin de la route goudronnée. Pour reprendre la randonnée, revenez sur vos pas plein Nord et tournez sur le chemin de terre à droite. Arrivés à la grange, tournez à gauche sur le chemin ombragé, puis arrivés au canal, longez-le plein Est. continuez arriver à une intersection avec une route goudronnée nommée «chemin du Milieu». continuez ainsi en longeant un temps le canal, puis restez sur la route goudronnée en tournant à droite. La cave du **Domaine des Alpilles** (🍷) se trouvera sur votre droite. Reprenez la suite du chemin plein Sud et continuez jusqu'au canal de Craponne. Tournez à droite au niveau du canal, continuez à longer la rive plein Ouest jusqu'à arriver à un pont sur votre gauche que vous traverserez pour rejoindre le parking de la Tapie.



GAEC Le Mérinos



Installée depuis trois générations au Mas de la Tapie, la famille Escoffier/Poujol demeure au fil des décennies une exploitation emblématique de la région. GAEC Le Mérinos que gère la famille a, historiquement, une activité centrée sur la production de viande d'agneaux et de laine de race Mérinos d'Arles toutes deux labellisées Agriculture biologique.

Depuis, la famille diversifie ses activités et se lance dans de nouveaux projets. Le foin de crau AOP biologique vient ainsi étayer la production et la création d'une marque de vêtements de sport en laine Mérinos constitue un nouveau challenge pour le GAEC. Respectueux des bêtes, de l'environnement et de la culture pastorale, l'exploitation familiale est forte de conviction et d'identité.

Horaires d'ouverture :

Ouvert les matins ou sur rendez-vous

Contacts :

Site Internet : <http://gaeclemerinos.com>

Facebook : GAEC Le Mérinos

Tel: 06 32 97 45 72





EARL Biosoleil



Caroline et Jean-Yves Francart ont développé une activité maraîchère sur un domaine de 4 hectares. Ils y cultivent des produits méditerranéens variés (tomates, aubergines, poivrons, piments), des fraises, des choux, des légumineuses, des salades et des herbes aromatiques. Ces paysans engagés pour la biodiversité ont une exploitation labellisée “Agriculture Biologique” et “Biocoherence”. De plus, leur terrain est classé “Refuge LPO” (Ligue de Protection des Oiseaux). Ils proposent également un gîte faisant partie du réseau «Accueil Paysan» et labellisé «Valeurs Parc» par le Parc Naturel Régional des Alpilles.

Ils seront ravis de vous accueillir chez eux et sur leur point de vente aux horaires d'ouverture.

Horaires d'ouverture :

Mercredi et samedi de 10h à 13h
d'avril à octobre. Sinon, téléphoner
et passer commande.

Contacts :

Tel : 06 73 24 63 66 / 04 90 59 90 25





Les Cabres d'Or..élie



Entre deux traites, Aurélie se fera un plaisir de vous accueillir dans sa fromagerie. Elle y produit seule depuis plus de 10 ans des fromages de “cabre” (entendez “chèvre” en provençal) mais aussi des savonnettes au lait de chèvre, de la terrine de chèvre ou encore de l’huile d’olive. Selon les saisons, vous pouvez déguster et acheter les produits dans son “Drive fermier”, dans lequel vous trouverez d’autres produits de la région. Vous aurez également l’occasion de faire connaissance avec les chèvres, toutes nommées, et de découvrir la passion d’Aurélie pour son métier. Cela promet des échanges enrichissants. N’hésitez donc pas à passer le pas de la porte...



Horaires d'ouverture :

“Drive fermier” : vendredi et samedi 10h – 13h du mois d’avril à mi-décembre, et tous les soirs du mois d’avril au mois d’octobre pendant la traite des chèvres.

Le reste du temps : téléphoner

Contacts :

Tel : 06 09 05 46 52

Facebook : Fromagerie les cabres d’Or élíe





Maricera



Maricera est une huile d'olive nouvellement pressée par Émilie et Nicolas Racamier. Depuis peu lancé dans l'oléiculture, le couple propose une huile en Appellation d'Origine Protégée "Vallée des Baux de Provence" et certifiée "Haute valeur environnementale". Les olives vertes et noires récoltées sur 22 hectares sont pressées dans l'unique moulin à huile en activité d'Aurville.



Un espace de dégustation et de vente vous est accessible dans le mas, n'hésitez pas à y entrer.



Horaires d'ouverture :

10:00-12:00, 16:00-19:00

Mardi, Vendredi et Samedi

Contacts :

Tel : 06 43 39 32 54 (Émilie Racamier)

Site internet : www.maricera.fr

Facebook : @maricerahuiledolive

Instagram : @maricera

Alpilles Miels



La petite exploitation familiale de Fanny Ronné ne cesse de croître depuis sa création. Fanny se passionne pour les abeilles depuis de nombreuses années déjà. Elle a développé ses connaissances en conduisant d'abord quelques ruchers, puis en réalisant une année d'école spécialisée dans l'apiculture. Miels, pollen, propolis, gelée royale, cire d'abeille... et quelques autres gourmandises. Vous trouverez toutes ces productions en vente directe dans sa boutique, sur son site internet, ou dans quelques épiceries locales.



« Prendre soin des abeilles, c'est un peu prendre soin de nous tous »



Horaires d'ouverture :

Vente directe les samedis de 9h à 12h toute l'année.

Contacts :

Tel : 06 65 58 48 41

Site internet : www.alpillesmiels.fr

Facebook : Alpilles Miels



Daniel FORNO



Depuis maintenant plus de 30 ans, Daniel Forno cultive au rythme des saisons des légumes. Les tomates, courgettes, salades et aromates produits dans son exploitation se retrouvent ici et là dans les assiettes de France et de Suisse. Conscient des enjeux économiques et environnementaux, Daniel ne cesse d'évoluer dans sa manière de faire. Pour preuve, il a décidé en 2014 de changer de pratique pour arriver à une agriculture labellisée biologique.

Il donne également la possibilité de faire évoluer son offre pour que sa production soit en adéquation avec les conditions climatiques changeantes et les marchés mutants. Même s'il ne fait pas de vente directe, Daniel se fera une joie de vous accueillir et d'échanger sur son activité.



Contacts :

Tel : 06 08 43 09 16

Mail : la.miougrano@wanadoo.fr



“Agriculteur, pas industriel”





GAEC Gillet



Avec la volonté de faire un métier passionnant et varié, Sylvain et Virginie Gillet se sont reconvertis professionnellement en 2010 et ont créé leur exploitation familiale : le GAEC Gillet. Ils possèdent aujourd'hui un cheptel de chèvres et de brebis leur permettant de commercialiser divers produits : fromages et yaourts au lait de chèvre, chevreaux pour la fête de Pâques, agneaux. L'exploitation compte également quelques porcs, dont la viande



Virginie et Sylvain sont attachés à leur territoire et sont engagés dans une démarche de développement durable : le GAEC est partenaire "Valeurs Parc", au sein du Parc Naturel Régional des Alpilles.

Horaires d'ouverture :

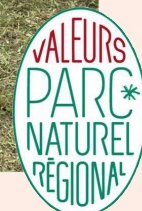
Vente directe les samedis après-midi de 16h à 20h. Sinon, téléphoner.

La viande est toujours vendue sur commande préalable

Contacts :

Tel : 06 20 19 67 17

Adresse mail : gillet.gaec@gmail.com





Domaine des Alpilles



Forte de son expérience en viticulture, Justine Dublé a créé la SCEA Domaine des Alpilles en 2018 et depuis cultive la vigne sur les terres familiales. En 2021, une seule cuvée de rosé a été produite, mais l'offre sera élargie dans les années à venir. Ses vins sont labellisés IGP Alpilles et Agriculture biologique.



Elle propose des dégustations et une vente de sa production dans sa cave à vin nouvellement construite.



Horaires d'ouverture :

Non déterminé

Contacts :

Tel : 06 89 83 51 52

Site Internet : domainedesalpilles.fr



Les oiseaux remarquables

Reconnaissable à sa crête orangée au bout noir, la Huppe fasciée (*Upupa epops*) est un oiseau de 26 à 32 cm, observable dans les jardins de février à août lors de la période de nidification. Ses habitats préférés sont les haies, arbres et prairies, où elle se nourrit principalement des insectes présents dans le sol et sous l'écorce des arbres.



©Antony Grossy/Upupa Epops/CC BY-SA 2.0



©Paco Gomez/Oriolus Oriolus male/CC BY-SA 2.0

Si vous croisez la route d'un oiseau à l'apparence exotique et au plumage bleu vif lors de votre promenade, il s'agit du Rollier d'Europe (*Coracias Garrulus*). Celui-ci aime nicher dans les anciennes cavités d'arbre creusées par des pics de mai à août, avant de migrer vers le Sud du Sahara. La présence de cet oiseau carnivore est également l'indice d'un écosystème de qualité.

Le Lorient d'Europe (*Oriolus oriolus*) est un oiseau de la taille d'un merle appartenant à la famille des Oriolidae. Le lorient est reconnaissable à ses plumes jaunes et noires pour les mâles et vert olive pour les femelles. On peut l'apercevoir de mai à août pendant la période de reproduction, en particulier dans les parcs et les vergers.



©Zeynel Cebeci/European Roller/CC BY-SA 4.0



©Seshadri.K.S/Bonelli's Eagle/CC BY-SA 3.0

Lors de votre découverte du sentier, il est possible que vous aperceviez des rapaces au loin. L'aigle de Bonelli fait partie de ceux-ci. On peut le reconnaître à son plumage clair aux diverses nuances de marrons et à sa taille moyenne. Il n'est pas à confondre avec le Milan noir, plus foncé et généralement plus petit. Ses habitats vont des zones boisées, même arides, aux collines et falaises.

Le Vautour Percnoptère est un oiseau menacé qui se distingue à son visage jaune et ses ailes blanches aux bouts noirs. D'une taille de 53 à 65 cm, le vautour Percnoptère se nourrit essentiellement d'animaux morts. Dans les Bouches du Rhône, deux couples sont recensés, dont un qui se nourrit au charnier de la Tapie et que vous aurez peut-être la chance d'apercevoir.



©Kousik Nandy/Egyptian Vulture/CC BY-SA 3.0

Les canaux du sentier

Ouvert en 1914, le **Canal de la Vallée des Baux** est le deuxième canal que vous apercevrez sur le sentier; le plus proche du centre ville d'Aureille. Dès son ouverture, le canal est géré par l'association ASA du Canal d'irrigation de la vallée des Baux.

Allant de la commune d'Eyguières à celle de Fontvieille, il dessert en eau 8 communes du massif des Alpilles, ce qui représente environ 3000 hectares. Cette irrigation est essentielle pour les terres arides des Alpilles, plusieurs cultures en dépendent comme celle de foin de Crau AOP, mais aussi les vergers ou les activités de maraîchage.



Réalisé par l'ingénieur Adam de Craponne entre 1554 et 1559, le **Canal de Craponne** est un canal d'irrigation allant de la Durance par la Roque d'Anthéron à Salon de Provence et Arles. Il s'agit du premier canal que vous verrez lors de la promenade en partant de la Tapie. Ce canal tient une place importante dans l'économie locale et a connu plusieurs prolongements, le premier l'amenant jusqu'à Arles. Passant au sud d'Aureille, le canal permet d'amener de l'eau vers les terres arides de la Crau, rendant ainsi possible diverses cultures. Lors de votre balade au bord des canaux, vous pourrez d'ailleurs observer que la végétation est beaucoup plus dense et verdoyante à proximité des canaux.

