SENTIER BOTANIQUE DE LANGEL



Olivette et Jardin de Langel RD31 – 11110 Armissan Ce sentier et ce livret vous sont proposés par l'association du Jardin de Langel.

Vous traverserez les terres de l'Olivette de Langel, ferme oléicole en polyculture qui propose des repas de groupe à la table de la ferme auberge. Vous pourrez apercevoir les animaux de la ferme (chats, volailles, cochons,...): merci de ne pas leur donner de pain et de respecter leur tranquillité

Pour en savoir plus sur l'association , la ferme auberge de l'Olivette, le gîte et chambre d'hôte : olivettedelangel.fr

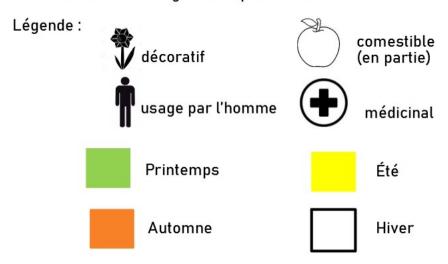
PETIT GUIDE DU SENTIER

Suivez le balisage couleur bordeaux qui indique le sens de votre parcours. Au départ du parc du domaine de Langel, traversez la route par le passage piéton, longez le potager, le poulailler, continuer tout droit et prenez à gauche à la première intersection, puis à nouveau à gauche devant le jardin aux artichauts. Vous montez vers une pinède et pourrez apercevoir l'enclos des cochons noirs. Le départ du sentier se trouve un peu plus loin sur votre droite.

Le chemin monte sur le plateau, avec une variante possible jusqu'au point de vue sur l'étang de Bages.

Pour redescendre sur Langel, prenez le chemin de droite. Remarquez un petit abreuvoir à sanglier et redescendez vers Langel par le petit chemin ombragé en passant devant le panneau du chêne vert. Sur la partie basse du sentier, continuez tout droit et non à gauche.

Le chemin s'étoffera de nouveaux panneaux au fur et à mesure des année. A ce jour, 18 plantes sont indiquées. Pour chacune : les noms vernaculaire, latin et occitan, caduc ou persistant, la période de floraison et les usages de la plante non exhaustifs.



Source principale d'information : Flore de la Clape de Magali David / Flore descriptive et illustrative de la France de l'abbé H. Coste / Le livre des bonnes herbes de Pierre Lieutaghi

LES PLANTES RENCONTRÉES

- 1-ARBOUSIER: il est surnommé l'arbre aux fraises. Les fruits comestibles donnent de l'eau de vie. Virgile décrit les obsèques de Pallas -on s'empresse de tresser les claies d'un brancard flexible avec des branches d'arbousier et de chêne et on dresse un lit funèbre ombragé de verdure Le bois est un excellent combustible.
- **2-ASPERGE** : les asperges peuvent servir à expulser un objet aigu avalé (épingle). Leurs fibres non digestibles enrobent l'objet et permettent de l'évacuer.
- **3-CHÊNE KERMÈS** : Il est très estimé pour le chauffage et le tannage. Sur le Kermès se nourrit une sorte de cochenille qui donne une belle couleur écarlate.
- **4-CHÊNE PUBESCENT**: compte tenu de sa bonne résistance aux incendies, il est planté pour le reboisement artificiel. Ce chêne est également exploité pour la trufficulture. Selon Pline, les glands sont utilisés pour la nourriture de l'homme avant le blé. L'écorce moulue et réduite en poudre arrêterait les saignements de nez.
- **5-CHÊNE VERT**: les fruits lorsqu'ils sont secs sont une gourmandise pour les oiseaux et mammifères (écureuils, lapins, chèvres, sangliers et ovins). Les glands peuvent être consommés, crus, grillés ou confits au sucre. Le chêne vert abrite la truffe noire.
- **6-CISTE COTONNEUX (fleurs roses)**: **e**spèce très bonne colonisatrice des espaces à sol pauvre, inscrite à tort sur la liste des espèces non consommables par le bétail. En effet, même si le pâturage ne permet pas de la contrôler, les jeunes pousses, boutons floraux et fleurs sont très appétissants pour les ovins en particulier.
- 7-CISTE DE MONTPELLIER (fleurs blanches) : il était prescrit dans la pharmacopée traditionnelle pour récupérer le ladanum (gomme résine odoriférante) et traiter les bronchites. Il est souvent utilisé pour la revégétalisation de zones dégradées par le feu.
- 8-FRAGON: la plante est décorative et remplace le houx à Noël à cause de ses baies rouges (toxiques). Ses jeunes pousses sont comestibles cuites.

- **10-IMMORTELLE** : condiment en accompagnement des légumes, des sauces, de la viande. Parmi de nombreuses propriétés médicinales, son huile essentielle atténue les hématomes.
- 11-LAURIER-TIN : fleurit de l'automne au printemps. Il procure aux abeilles une nourriture précoce. Les baies sont toxiques.
- 12-LAVANDE: les Romains l'utilisaient pour préparer leur bain. Sa culture connaîtra un essor important à Grasse dans la parfumerie au XIX°. On l'appliquait sur la tête des enfants pour en chasser les poux On l'employait pour sauver la vie des chiens mordus par une vipère en frottant la blessure avec une poignée de feuilles froissées.
- 13-MICOCOULIER: Avec son bois, on fabrique des outils ou leurs manches (à Sauve dans le Gard, des fourches). Ses branches souples servent à la fabrication de fouets, canes, bâtons et cravaches (à Sorède près de Perpignan, depuis le XVIII^e se perpétue cette tradition). Du feuillage on tire du fourrage et de la racine une teinture jaune.
- 14-MILLEPERTUIS: herbe de la Saint Jean, herbe aux brûlures, la cueillette de la plante doit se faire le 24 juin sous le coup de midi. On l'emploie sous forme de macération huileuse, sur les brûlures, les coups de soleil, les inflammations cutanées.
- **15- PIN D'ALEP**: son bois souple et dur est utilisé pour la charpente et la construction navale, son écorce riche en tanin pour la tannerie et la teinture. Sa résine sert à la fabrication d'encens. En Grèce cette même résine sert à la fabrication du vin résiné.
- **16-PISTACHIER LENTISQUE**: combustible, il donne un feu vif et un charbon qui se maintient incandescent, on en retire le mastic de Chios très employé en Orient. Son bois est utilisé en ébénisterie. On fabrique avec sa sève une confiserie locale « masticha » et une liqueur sous le nom de « mastiche ».
- 17-SALSEPAREILLE : attention ses baies rouges sont toxiques. Les asthmatiques peuvent fumer sa racine-blanc gris, séchée et broyée afin d'être soulagés.
- **18-THYM** : la cueillette s'effectue en avril-mai. Riche en huile essentielle, il fait partie des plantes aromatiques

DE RETOUR AU JARDIN DE LANGEL...

Dans le parc du domaine de Langel, vous pourrez aussi apercevoir...

ARBRE DE JUDÉE : les fleurs roses en petites grappes dressées paraissent avant les feuilles à travers l'écorce des branches et des rameaux. Elles sont utilisées en gelée et en beignet. Les jeunes fruits peuvent être cuits comme des légumes.

CALOCÈDRE: ou Cèdre à encens, introduit en France en 1852, il vient d'Amérique du Nord. Il résiste bien à la pollution atmosphérique.. Ses bois et ses feuilles ont une odeur de térébenthine. L'écorce peut-être utilisée comme encens.

CÈDRE DU LIBAN: le cèdre symbole du Liban est considéré comme un arbre sacré, il est mentionné dans les trois grandes religions monothéistes (islam, judaïsme et christianisme). Pour les Libanais, le cèdre est un symbole d'espoir, de liberté et de mémoire.

CHÊNE VERT: (voir description pages précédentes)

MICOCOULIER: (voir description page précédente)

PIN D'ALEP: (voir description page précédente)

PLATANE : le platane d'Occident est utilisé comme arbre d'ornement, surtout en Amérique du Nord.. Son bois est utilisable en menuiserie.