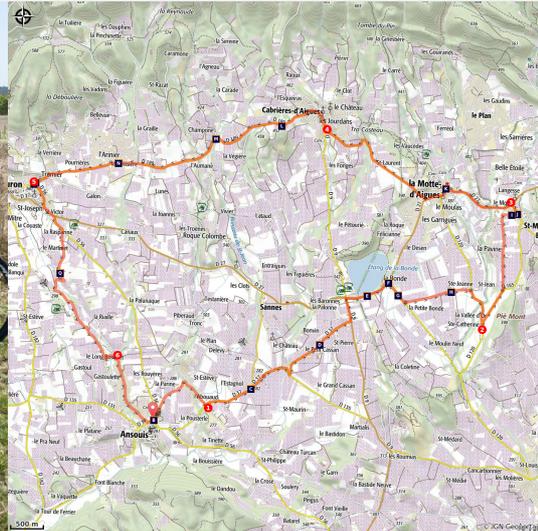


ANSOUIS - À vélo, entre terroirs et olives

Ansouis



(Damien Rosso - Drozphoto)

*Ou comment au guidon de son vélo,
fureter entre terres agricoles, savourer
les produits du terroir et dénicher les
savoir-faire...*

« L'Homme a su développer de nombreuses cultures sur les terres du Luberon grâce à ses propriétés géologiques ; vigne, fruits, légumes... Le pays d'Aigues profite de l'irrigation apportée par le Canal de Provence et de la richesse en alluvions des terres de la plaine. Le Luberon est un terroir de renom dans plusieurs secteurs agricoles et les labels AOC, AOP et IGP lui ont été attribués dans les années 1980 ».
Nathalie Charles - chargée d'études promotion des produits agricoles au PNR Luberon.

Infos pratiques

Pratique : VELO

Durée : 2 h

Longueur : 23.9 km

Dénivelé positif : 331 m

Difficulté : Facile

Type : Boucle

Thèmes : Eaux et rivières, Flore,
Patrimoine et histoire, Produits du
terroir

Accessibilité : VTC



Itinéraire

Départ : Place de la Vieille Fontaine, située au pied nord du village d'Ansouis

Arrivée : Ansouis

Balisage :  Vélo

De la Place de la Vieille Fontaine, s'engager à gauche sur la petite route du quartier Le Grand Pibaraud (suivre le balisage "Le Pays d'Aigues à vélo"). Prendre à droite à l'Y et 370 m plus loin, bifurquer à droite Chemin de l'Abouaud Brinde. Déboucher plus loin sur la D37.

1- Emprunter à gauche la D37 en direction de l'Étang de la Bonde. Virer à gauche (D9) puis à droite (D27). Passer l'entrée de l'étang et 500 m plus loin, bifurquer à droite (D37). Virer à gauche Chemins des Escabots et continuer à droite (D120).

2- Virer à gauche (D165) pour rejoindre Saint-Martin-de-la-Brasque. A l'Y virer à gauche. A l'entrée du village, traverser l'allée des platanes à droite. Virer à gauche sur le cours du Mont Libre et déboucher sur la D27.

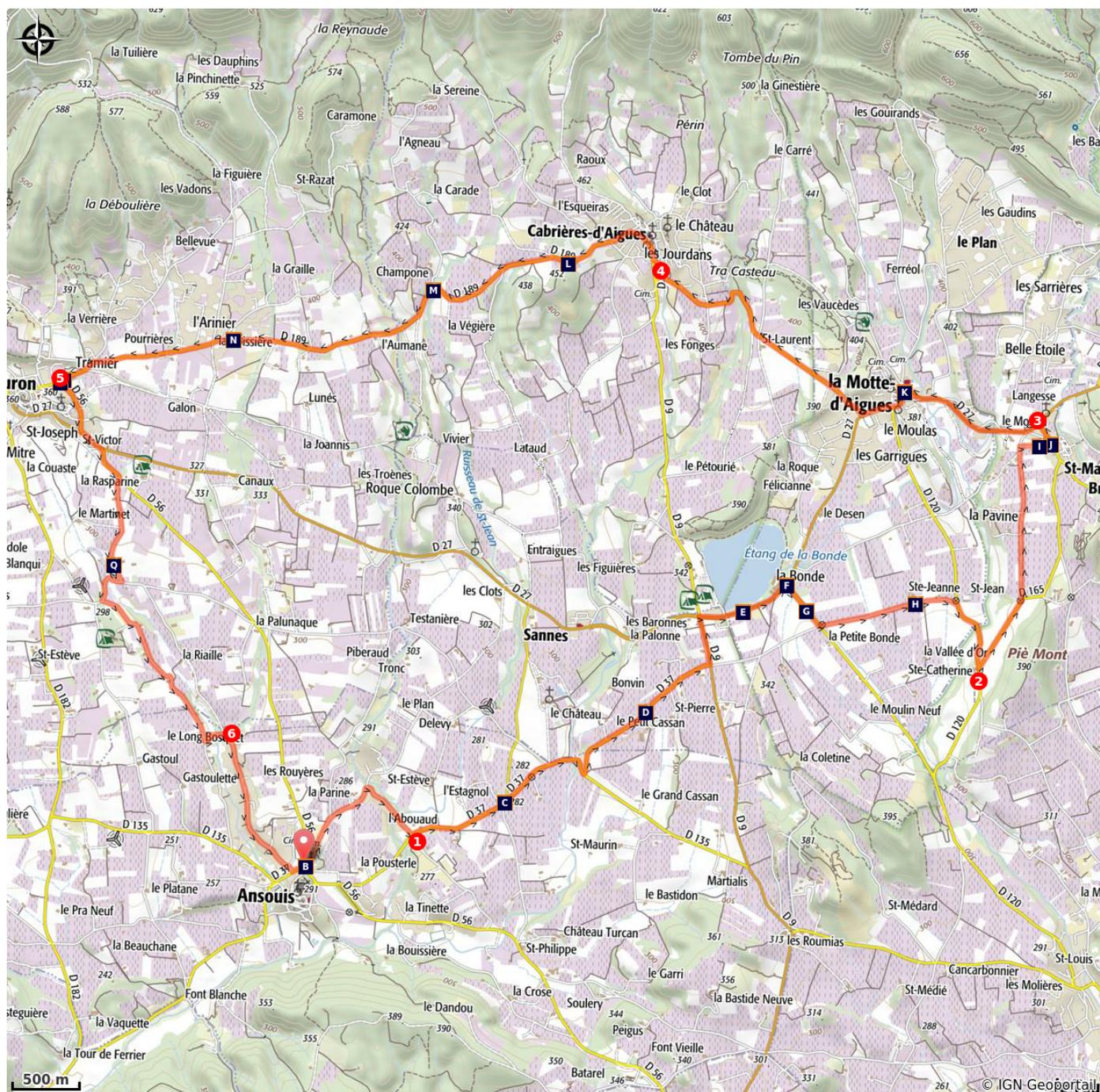
3- Emprunter à gauche la D27 jusqu'à la Motte-d'Aigues (suivre le balisage "Autour du Luberon à vélo"). Traverser le village et aller jusqu'au stade. Virer à droite en direction de Cabrières-d'Aigues (D120). Poursuivre tout droit au croisement, passer un gros virage, puis descendre au rond-point situé à l'entrée de Cabrières d'Aigues.

4- Continuer tout droit, remonter à droite la rue du Temple et traverser le village. Emprunter la D189 jusqu'à Cucuron. Au rond-point, filer à gauche puis de suite à droite pour pénétrer dans le centre.

5- A l'angle de la cave viticole Louérion, virer à gauche (suivre le balisage "Le Pays d'Aigues à vélo"). Descendre la rue du cimetière et poursuivre tout droit au rond-point. Au stop, virer à gauche (D27), puis à droite direction Ansouis. 250 m plus loin, emprunter à droite le chemin de l'Agrie. Virer à gauche sur chemin de Saint-Estève. Au niveau du lieu-dit le Long Bosquet, se faufiler entre les deux maisons à gauche et descendre la petite route.

6- Prendre à droite le chemin du Praderet et filer jusqu'à la D37. Au stop, virer à gauche et rejoindre la Place de la Vieille Fontaine située au pied du village d'Ansouis.

Sur votre chemin...



- | | |
|--|---|
|  Ansois, village perché (A) |  Le lavoir d'Ansois (B) |
|  Le cycle de la vigne (C) |  AOC Luberon, savoir-faire reconnu (D) |
|  L'étang de la Bonde (E) |  La source du Mirail (F) |
|  La vie est douce à l'ombre des platanes... (G) |  2000 ans d'histoire de vignes (H) |
|  Les Marchés Paysans (I) |  Saint-Martin-de-la-Brasque (J) |
|  La Motte-d'Aigues, village vaudois (K) |  Olives vertes ou noires ? (L) |
|  Le gisement de l'Aumane (M) |  Le cycle de l'olivier (N) |

 "Cucuron-les-Olivettes" (O)

 L'huile d'olive, symbole méditerranéen (Q)

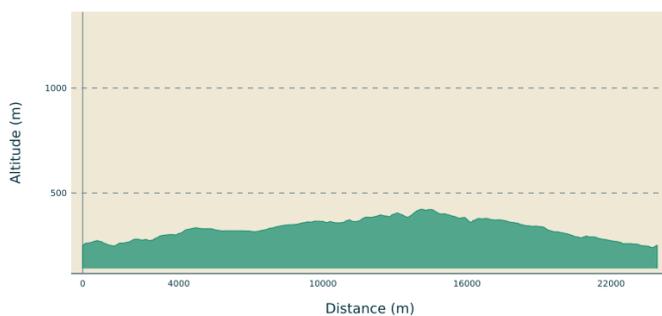
 Cave coopérative Louérien (P)

Toutes les infos pratiques

Recommandations

Cet itinéraire emprunte des voies ouvertes à la circulation publique ; en toutes circonstances, il est donc impératif de respecter le code de la route. Le port du casque est fort recommandé, pour les petits comme pour les grands !

Profil altimétrique



Altitude min 240 m
Altitude max 423 m

Accès routier

A 8 km au nord de Pertuis, par les D56 et D37.

Parking conseillé

Parking devant l'office de tourisme sur la route de Cucuron (D56)

Source

OTI Luberon Sud Tourisme



Vélo Loisir Provence



Lieux de renseignements

Maison du Parc naturel régional du Luberon



60, place Jean Jaurès, 84400 Apt

accueil@parcduluberon.fr

Tel : +33 (0)4 90 04 42 00

<https://www.parcduluberon.fr/>

OTI Luberon Sud Tourisme

Le Château - BP 16, 84240 La Tour d'Aigues

contact@luberon-sud-tourisme.fr

Tel : +33 (0)4 90 07 50 29

<https://www.luberon-sud-tourisme.fr/>

Sur votre chemin...



Ansouis, village perché (A)

Le village s'est développé dès le Xe s. autour du château et de l'église (XIe s.) situés en hauteur sur un mamelon. Positionné à un carrefour stratégique de routes anciennes, Ansouis était le centre administratif et commercial d'une baronnie regroupant Cucuron, Sannes et la Motte d'Aigues. Moins influent (les crises du XVIIIe s.), moins habité (l'exode rural du XIXe s.), le village a conservé sa forme urbaine dense du XVIe s. qui en fait tout son charme et un rare et précieux témoignage.

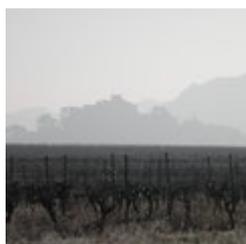
Crédit photo : Marie Grenouilleau - PNR Luberon



Le lavoire d'Ansouis (B)

Typique avec deux bassins un pour le lavage et un second pour le rinçage avec l'arrivée d'eau qui devait être bien propre. Les vêtements étaient trempés par les femmes dans l'eau, puis frottés au « savon de Marseille » réputé pour être un des meilleurs détergents, puis il était frappé rudement plusieurs fois au battoir pour en évacuer la saleté et le savon. Le rinçage exigeait de tordre et retordre le linge avant de l'égoutter. Certaines femmes en avaient fait leur profession : les lavandières.

Crédit photo : Séverine Besson - OT Luberon Côté Sud



Le cycle de la vigne (C)

En hiver, la vigne entre dans une période de sommeil. Au printemps, les bourgeons végétatifs commencent à se développer, c'est la période de croissance des rameaux et des feuilles. En juillet, le feuillage continue à se développer et les fleurs donnent des grains de raisins. En août, les raisins verts grossissent et mûrissent, ils se colorent soit en rouge, soit en jaune. En automne, lors des vendanges les raisins sont récoltés. En fin de saison, les feuilles vont rougir, sécher et tomber.

Crédit photo : Françoise Delville - PNR Luberon



AOC Luberon, savoir-faire reconnu (D)

L'appellation d'origine contrôlée Luberon, née en 1988, est le résultat d'un savoir-faire, reconnu et avéré, qui se situe entre traditions ancestrales, précieusement transmises de génération en génération et derniers progrès de la technologie et de l'œnologie. L'appellation produit les trois couleurs de vins : rouge, rosé et blanc. La totalité de l'AOC est niché au cœur du Parc naturel régional du Luberon et représente 3 220 ha et produit environ 20 millions de bouteilles par an.

Crédit photo : Eric Garnier - PNR Luberon



L'étang de la Bonde (E)

L'étang a été créé au XVe s. par le seigneur Fouquet d'Agout, baron de Sault, qui décide de créer une réserve d'eau pour le château de La Tour d'Aigues, et fait alors réaliser un aqueduc. L'étang ainsi constitué fut longtemps le point d'alimentation d'un réseau d'irrigation qui alimentait toute la vallée d'Aigues, contribuant à l'expansion de l'agriculture et à l'essor du territoire. Aujourd'hui, l'étang continue à être utilisé pour l'irrigation et est un lieu prisé pour la baignade.

Crédit photo : Aline Salvaudon - PNR Luberon



La source du Mirail (F)

L'exploitation de la source du Mirail, en amont de la Motte-d'Aigues, date du Moyen-Age. Sa présence insolite au milieu de terres arides en a fait l'objet de rivalité et de convoitise entre les riverains du pays d'Aigues. Source d'eau potable, elle abreuve de nombreux petits cours d'eau, affluents directs en rive droite de la Durance, comme l'Eze. Aujourd'hui elle alimente principalement l'étang de la Bonde et sert donc à l'irrigation des terres par le réseau de la Société du Canal de Provence.

Crédit photo : Marjorie Grimaldi - PNR Luberon



La vie est douce à l'ombre des platanes... (G)

Le pays d'Aigues s'appuie sur le Luberon au nord et s'ouvre sur la vallée de la Durance au sud. Ce paysage au bassin doucement vallonné est dynamisé par l'alternance des forêts et des vignes. Les villages du pays d'Aigues sont implantés à l'écart des zones inondables, pour la plupart sur des falaises ou des buttes, et orientés vers le sud. La vallée, riche en patrimoine bâti (mas, domaines) souligné d'arbres remarquables, subit une pression croissante du bassin de vie d'Aix en Provence.

Crédit photo : Françoise Delville - PNR Luberon



2000 ans d'histoire de vignes (H)

Contrairement aux idées reçues, la culture de la vigne a débuté ici dès l'Antiquité ! Les colons Grecs ont apporté les premiers cepes de vignes, mais se sont les Romains, grands amateurs de vins qui ont surtout développé la viticulture dans le Luberon et sur le Pays d'Aigues. Au Moyen-Age, les ecclésiastiques dont les grands monastères et les papes d'Avignon participent à la promotion du travail de la vigne. Le Luberon s'imposera au XXe s. comme terroir de qualité pour la production du vin.

Crédit photo : Eric Garnier- PNR Luberon



Les Marchés Paysans (I)

Sur cette grande place, pour les amateurs de saveurs provençales, la marque "Marché Paysan" est déposée par le Parc naturel régional du Luberon. Les fromages de chèvre sont du coin, les fruits et légumes du champ "d'à côté" et le miel vient d'être récolté. Sur ces marchés aux couleurs exaltantes, les commerçants sont exclusivement des producteurs du Parc vendant eux-mêmes leurs produits (marché de St-Martin-de-la-Brasque les dimanches matin de mai à octobre).



Saint-Martin-de-la-Brasque (J)

Le village naît en 1506, comme Peypin-d'Aigues, d'un accord entre les seigneurs et une quinzaine de familles vaudoises qui acceptent de venir repeupler les terres en friches. Les deux villages se complètent : Peypin ayant un excédent de forêts, et Saint-Martin de terres cultivables. Durant les persécutions de 1545, le village est pillé et brûlé. Saint-Martin fait partie des villes visées par l'édit de Mérindol du 20 mai 1545 : il suffisait d'en être originaire pour être envoyé aux galères.

Crédit photo : Camille Moirenc



La Motte-d'Aigues, village vaudois (K)

Le village, vidé de ses habitants par la guerre de cent ans, cherche à se repeupler pendant la seconde partie du XV^e s. ; au début du XVI^e s. des Vaudois du Piémont italien s'y installent. En 1513 le village se repeuple si bien qu'une part des habitants déménage à La Roque d'Anthéron. Un barde dénonce les familles vaudoises de La Motte en 1543 et en avril 1545, La Motte fait partie des 24 villages pillés et brûlés par les troupes de Polin de la Garde, appliquant l'édit de Mérindol.

Crédit photo : Susanne Kuhn - OT Luberon Côté Sud



Olives vertes ou noires ? (L)

Ce sont exactement les mêmes espèces, cela dépend uniquement du stade de maturation à la récolte ! L'olive verte se récolte entre octobre et novembre, alors que l'olive noire de décembre à février. Les olives vertes produisent une huile aux saveurs herbacées, lorsque l'hiver arrive les olives noir produisent une huile aux arômes plus subtils et plus proches des fruits secs. Dans le Vaucluse la récolte à lieu de fin octobre à fin décembre pour éviter le gel altérant la qualité des olives.

Crédit photo : Eric Garnier - PNR Luberon



Le gisement de l'Aumane (M)

Dans les limons rouges, les géologues ont retrouvé des fossiles d'une faune caractéristique de la savane : éléphants, rhinocéros... Certaines espèces ont été découvertes pour la première fois ici, comme *Hipparion*, un lointain cousin du cheval ! L'abondance et la diversité des espèces retrouvées fait de ce gisement un site géologique majeur reconnu à l'international. Ce site privé est classé en réserve naturelle géologique, il y est donc interdit d'extraire et de ramasser fossiles et minéraux.

Crédit photo : Noël Podevigne - Université Lyon-1



Le cycle de l'olivier (N)

De décembre à janvier c'est le repos végétatif. Fin février la végétation reprend. En mai-juin l'olivier se couvre de fleurs blanches, dont quelques-unes donneront un fruit : l'olive. En juin, le noyau commence à durcir, les olives grossissent pour devenir vertes. A partir de mi-octobre les olives commencent à mûrir, pour prendre une couleur violette, les olives « tournantes ». De fin octobre à décembre les olives prennent une coloration uniforme violette à noire c'est la maturation complète.

Crédit photo : PNRL



"Cucuron-les-Olivettes" (O)

Les oliviers étaient, jusqu'au XVIIIe s. l'une des richesses de Cucuron. Dans les années 1950, ce surnom moqueur atteste l'importance de cette production. Dans le cadastre de 1598, on trouvait cités 8 moulins. Plusieurs hivers rigoureux (1709, 1768 et 1956) ont détruit les oliveraies. Depuis quelques décennies l'engouement gastronomique et diététique pour l'huile d'olive a encouragé les agriculteurs à planter des nouvelles oliveraies. Cucuron compte actuellement 2 moulins à huile très actifs.

Crédit photo : Séverine Besson - OTI Luberon Côté Sud



Cave coopérative Louérion (P)

En 1925, les viticulteurs décident de se rassembler en coopératives pour travailler ensemble. Après plusieurs fusions les caves de Lourmarin, Cadenet, Lauris et Cucuron pour créer Louérion (nom donné au Luberon par les Romains) en 2009. Aujourd'hui la coopérative s'étend sur 950 ha de vignoble répartis sur 15 communes en Luberon. La coopérative regroupe 150 coopérateurs qui produisent environ 47 000 hL pour différentes appellations. Certains vins sont élaborés sous cahier des charges système qualité Agriconfiance.

Crédit photo : Eric Garnier- PNR Luberon



L'huile d'olive, symbole méditerranéen (Q)

Importée en Provence par les Phocéens, qui fondèrent Marseille 600 ans avant J.-C., l'olivier s'est répandu pendant l'ère romaine dans le sud de la France. La cueillette des olives a lieu d'octobre à février. Selon la variété, on compte 5 à 7 kg d'olives pour un litre d'huile. L'huile d'olive est emblématique du régime méditerranéen et se retrouve dans de nombreux plats typiques comme la tapenade. En Luberon, plusieurs moulins vous proposeront leurs huiles d'olive, chacune avec sa personnalité.

Crédit photo : DR



- En aucun cas les auteurs des contenus de ce site ne sauraient être tenus pour responsables de problèmes ou d'accidents sur les itinéraires cités.
- Cependant, nous comptons sur vous pour signaler toutes contradictions importantes entre cette fiche et le terrain.
- Pensez également à signaler les éventuels problèmes rencontrés pendant votre balade sur <http://sentinelles.sportsdenature.fr> (erreur de balisage, panneau défectueux, pollution, conflit d'usages...).
- La vente de cette fiche est autorisée au coût d'impression.
- Ne pas jeter dans la nature.

L'outil Geotrek a été financé par l'Union européenne, le Parc national des Ecrins et le Parc national du Mercantour.

Le projet Chemins des Parcs est financé par la Région Provence-Alpes-Côte-d'Azur et les Parcs naturels régionaux des Alpilles, de Camargue, du Luberon, du Queyras et du Verdon.

Ce projet partenarial rassemble également le Comité Régional du Tourisme, les agences départementales de développement touristique, les offices de tourisme et les syndicats d'initiative.

- The authors of this website will in no case be held responsible for problems or accidents on the routes mentioned.
- We count on you to point out any inconsistency between this content and the field itineraries
- Please report any problems encountered on the routes (route marking problems, defective panels, pollution, conflict of uses ...) on <http://sentinelles.sportsdenature.fr>
- The sale of this sheet is authorized at the cost of printing
- Please don't litter

The Geotrek tool was funded by the European Union, the Ecrins National Park and the Mercantour National Park.

The Chemins des Parcs project is funded by the Provence-Alpes-Côte-d'Azur Region and the regional nature parks of Alpilles, Camargue, Luberon, Queyras and the Verdon.

This project was developed in partnership with the Regional Tourism Committee, the departmental tourist development agencies, and tourist offices.

www.cheminsdesparcs.fr

*Tours et détours dans les Parcs naturels régionaux
de Provence-Alpes-Côte d'Azur*

Avec le soutien de



Avec l'aide technique de :

- OTI Luberon Sud Tourisme
- Vélo Loisir Provence

