



FOCUS | PROJET LA ROUTO

Sur les pas de la

n itinéraire
e randonnée sur
s anciennes voies
e transhumance

RELIER LA PLAINE DE LA CRAU À LA VALLÉE DE LA STURA SUR LES TRACES DES TROUPEAUX LORS DES GRANDES TRANSHUMANCES : C'EST LE PROJET DE LA ROUTO, UN ITINÉRAIRE DE RANDONNÉE DE 400 KM QUI VERRA LE JOUR EN 2016. MIS EN PLACE PAR L'ÉQUIPE DE LA MAISON DE LA TRANSHUMANCE, CE RÉSEAU FRANCO-ITALIEN INÉDIT A POUR OBJECTIF DE VALORISER LES PRODUITS ET MÉTIERS DU PASTORALISME.

COMME BIEN D'AUTRES PETITS-FILS DE BERGERS PIÉMONTAIS, Patrick Fabre rêvait d'emprunter à nouveau les chemins où l'emmenait parfois son grand-père. Sur les « drailles » (chemins de pierre) provençales, les anciens faisaient ainsi deux fois par an « La Routo », rejoignant avec leur troupeau les alpages du Piémont. « Ce projet est l'aboutissement de 10 ans de collaboration avec l'écomusée italien de la vallée de la Stura. L'idée était de créer un itinéraire de randonnée qui emprunterait le plus possible les anciennes voies de transhumance » souligne Patrick Fabre, directeur de la Maison de la Transhumance située au domaine du Merle à Salon-de-Provence. Si les anciennes drailles ont aujourd'hui disparu, l'équipe de La Routo en a identifié une partie et l'itinéraire du futur chemin de randonnée est quasiment tracé à 100 %. « Il s'agira d'un sentier de Grande Randonnée pédestre et équestre qui reliera sur plus de 400 km les plaines de la Crau à la vallée de la Stura en passant par le pays

Transhumance. À l'époque, tous les troupeaux passaient par Eyguières ou par Salon-de-Provence pour rejoindre les Alpes » précise Patrick Fabre.

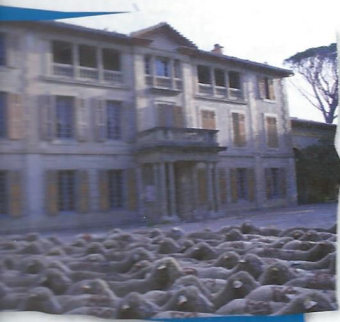
Valoriser les produits et les métiers du pastoralisme

Cet itinéraire n'est pas uniquement un chemin célébrant le pastoralisme mais aussi le support de multiples actions de valorisation des produits et des métiers de bergers et d'éleveurs ovins. Des étapes culinaires, culturelles ou festives jalonnent le parcours. Outre le domaine du Merle à Salon-de-Provence, l'écomusée du pastoralisme à Ponteb Bernardo, ou encore la Maison régionale de l'élevage à Manosque, il y aura dans la Routo la possibilité de découvrir un patrimoine pastoral riche, des hébergements de qualité et de bons restaurants proposant des plats à base d'agneaux régionaux. Le fromage ou la laine seront également valorisés tout au long du parcours. La Routo a d'ailleurs créé sa propre

de randonnée fabriqués avec de la laine de Mérinos d'Arles. Près de 25 éleveurs sont investis dans la production de laine, dont trois issus du territoire d'Agglopo Provence. La Routo proposera aux randonneurs de mieux connaître le territoire à travers le patrimoine légué par le pastoralisme. « Ils pourront faire des étapes, choisir de visiter une ancienne bergerie, d'emprunter d'autres chemins de randonnée le temps d'une journée. ».

Un projet d'envergure

Lancée concrètement il y a trois ans avec le financement de l'Union Européenne, La Routo suit aujourd'hui son chemin à l'aide de multiples partenaires et collectivités dont Agglopo Provence. « On espérait beaucoup que l'Agglo nous accompagne. Ça a été une belle surprise ! » souligne Patrick Fabre. Reste aujourd'hui à finaliser l'itinéraire et à baliser le parcours. Ouverture prévue du GR au printemps 2016.



ranshumance

l'itinéraire

La Routo part du parc naturel régional de Camargue à la Vallée de la Stura en Italie. Six territoires sont traversés par le GR : Camargue, Pays d'Aix, Haut Var-Plateau de l'Ensole, Pays dignois-vallée de la Lanche, vallée de l'Ubaye et vallée de la Stura.



e Saviez-vous ?

Agglopo Provence est opérateur du site Natura 2000 « Garrigues Lançon et chaînes alentour », territoire à dominante pastorale et lieu de départ de nombreux éleveurs transhumants.



La Malle pédagogique La Routo

Cette malle, présentée comme un petit coffre-fort, fait partie de la convention d'animation signée avec Agglopo Provence. Grâce à une douzaine de jeux originaux, elle permet de découvrir la vie et le métier de ceux qui font « La Routo » depuis des siècles : les itinéraires empruntés, les races de brebis et de chiens, les abris du berger et de son troupeau, les traces de leur passage... Des objets du métier de berger sont rangés dans un compartiment de la malle. Un film, une carte, des posters et brochures sont également disponibles en français et en italien (comme les jeux). Un outil idéal pour présenter « La Routo » dans les écoles, collèges, salons ou foires, mis à disposition et/ou animé par la Maison de la Transhumance.

L'école des bergers

Situé à Salon-de-Provence sur la route d'Arles, le Domaine du Merle est le siège de la Maison de la Transhumance depuis juin 2012. Centre de référence en agropastoralisme méditerranéen, le lieu accueille également le plus ancien Centre français de formation de bergers transhumants. Chaque année, 15 à 20 étudiants, dont 30 à 40 % de femmes, viennent se former au métier de berger. Près de 80 % des étudiants trouvent un emploi à l'issue de cette formation, soit pour la garde en montagne, soit pour la période d'automne en bergerie ou de printemps en colline.



AGGLO DÉCODÉE



La Routo, c'est le terme qu'emploient les bergers en Provence pour dire la transhumance. Les drailles (terme issu du dialecte méridional) ou carraires (terme spécifique aux voies de Provence et des Alpes) étaient des chemins pierreux entièrement réservés aux troupeaux transhumants. Certains allaient d'Arles jusqu'en Italie.

FOCUS | RESTAURANT LA CASE À PALABRES À SALON-DE-PROVENCE

Créateur de liens

C'EST L'UN DES TROIS RESTAURANTS « ÉTAPE » IDENTIFIÉ PAR LA ROUTO À SALON-DE-PROVENCE. TRÈS INVESTI DANS UNE CUISINE LOCALE ET MAISON, LA CASE À PALABRES ET AUSSI UN LIEU D'ÉCHANGES ET DE CONVIVIALITÉ QUI SOUFFLE CETTE ANNÉE SES 10 BOUGIES !

Des produits
issus du commerce
équitable et local

VITE LU

Restos Routo

Les trois restaurants étapes de La Routo à Salon-de-Provence sont :

- > La table du Roy
- > L'Estive
- > La Case à Palabres.



Paul Magnan et Denise Boiron



BIEN AVANT 2004, date d'ouverture de La Case à Palabres, Paul Magnan et Denise Boiron accueillait déjà dans un refuge en montagne et pendant leurs congés, les marcheurs des randonnées de l'Ubaye. Elle en cuisine, lui à l'accueil : la distribution des rôles est identique lorsque les deux amis décident d'ouvrir La Case à Palabres il y a 10 ans. L'idée est alors de créer un lieu de restauration et de rencontres où l'on propose une cuisine préparée avec des produits issus du commerce équitable et local. « *On pense qu'il faut une chaîne de confiance et c'est plus simple quand il s'agit de produits locaux. On connaît les producteurs, leur équipe, leur éthique aussi... On essaie de s'y tenir même si c'est parfois difficile de s'approvisionner localement en permanence* », explique Paul Magnan. À la carte notamment : les andouillettes du Ventoux, les tartes aux légumes de Salon-de-Provence, la Tartiflette de l'Ubaye ou la charcuterie de Taureau de Saint-Martin-de-Crau... « *On fait tout nous-même, ce n'est pas facile de prévoir les quantités avec des produits frais mais on ne pourrait pas travailler autrement.* » souligne Paul Magnan. Prochainement, un menu Routo devrait voir le jour. « *On est très contents d'adhérer à la Charte La Routo car on travaille dans le même esprit. Elle va nous permettre de collaborer avec de nouveaux producteurs d'agneaux locaux et de proposer une nouvelle assiette avec charcuterie maison, riz de Camargue, petit épeautre...* ». Jus de pommes de Salon-de-Provence, riz de Camargue, olives de Nyons, vins locaux : côté épicerie, les clients peuvent également faire leur shopping équitable les yeux fermés.

Un lieu d'échanges et d'animations

Mais avant d'être un restaurant engagé dans la cuisine locale et maison, La Case à Palabres est avant tout un lieu de rencontres et d'animations. La recette est là aussi originale : les jeudis et vendredis, des soirées jeux, théâtre, musique, lectures ou conférences animent La Case à Palabres. Selon les thèmes, jeunes et moins jeunes se retrouvent dans une salle à l'étage où piano, grand écran, canapés et étagères remplies de jeux de société assurent l'accueil. « *La Case fait son cinéma* », « *La Case est à vous* », « *La Case s'engage* » : le lieu ne manque pas d'idées pour communiquer sur son programme. Il faut dire que les soirées ont fait la renommée de ce lieu atypique et convivial. « *Parmi les participants, il y a quelques fidèles, quelques convaincus mais aussi et surtout des personnes qui s'intéressent à la vie en société.* » précise Paul. Clients du restaurant, de l'épicerie ou participants aux soirées, ils sont accueillis « *comme à la maison* » par les propriétaires du lieu. Et reviennent souvent plus d'une fois...

INFOS ⊕

La Case à Palabres
44 rue Pontis – Salon-de-Provence
Restaurant ouvert les midis du lundi au vendredi et le jeudi et vendredi soir. Soirées animations les jeudis et vendredis soir.
Tel : 04 90 56 43 21
www.lacaseapalabres.fr