



Jardins esthétiques, pédagogiques et productifs à Eygalières, au cœur du Parc naturel des Alpilles

DOSSIER DE PRESSE – MARS 2016

SOMMAIRE

- Présentation générale - Contacts p. 2
- Le programme des activités 2016 p. 3
- Les Sentiers esthétiques et productifs p. 5
Les jardins des Sentiers de l'Abondance
Au fil des Sentiers - L'oseraie
- Les Sentiers productifs p. 8
Récolte et la transformation des plantes - Mettre en valeur tout le cycle
de vie des plantes
- (Re)découvrir les plantes méconnues p. 10
- Le Lab'Bio p. 11
- Les intervenants, l'équipe, les partenaires des Sentiers de l'Abondance p. 12
- Les Sentiers de l'Abondance en images sur demande

Les Sentiers de l'Abondance

Jardins productifs, pédagogiques et esthétiques

À Eygalières, au cœur du Parc naturel des Alpilles

Les Sentiers de l'Abondance sont de vastes jardins paysagers créés sur un domaine agricole de 3 ha remis en cultures au cœur du massif des Alpilles, dont le concept associe intimement trois dimensions, étroitement complémentaires :

- **L'esthétique des jardins dessinés en harmonie avec l'environnement du domaine qui les accueille, le Mas des Bœufs**, témoin de l'histoire agricole et environnementale du massif des Alpilles.

Ouverts au plaisir de la promenade et de la découverte des plantes le long des courbes des sentiers et canaux qui ont été créés, ces jardins offrent des rencontres thématiques avec la grande diversité des espèces végétales qui y sont cultivées ou s'y développent naturellement.

La vaste oseraie plantée le long des canaux créés sur le domaine offre son matériau noble à la création de formes et objets agrémentant les sentiers.

- **La production et la transformation in situ de plantes aromatiques et médicinales cultivées en agriculture biologique.**

Les Sentiers de l'Abondance ont été créés avec comme objectif de regrouper sur le site du mas des Bœufs des activités agricoles multiples, témoignant de la biodiversité (plantes aromatiques et médicinales, osiériculture, apiculture).

De la production à la transformation des cultures in situ, c'est le cycle de vie complet des plantes qui est mis en valeur.

Ces activités s'inscrivent dans une dynamique de collaborations avec des intervenants spécialisés et de partenariats avec d'autres acteurs du territoire des Alpilles et au delà, partageant la même exigence de qualité, dans les domaines de l'environnement, de l'agriculture et de la gastronomie.

- **La transmission des savoir-faire traditionnels et actuels dans le cadre d'une démarche pédagogique ouverte à tous.**

Des ateliers pédagogiques et des formations thématiques sont proposés tout au long de l'année aux Sentiers de l'Abondance.

Ils s'adressent à tous ceux qui souhaitent découvrir ou approfondir leurs connaissances sur l'univers des plantes, sur leurs vertus médicinales et gustatives, sur les méthodes de culture faisant appel aux savoir-faire anciens ainsi que sur le travail de l'osier.

Ces ateliers bénéficient du contact direct avec l'univers végétal des jardins ainsi que de deux espaces aménagés pour recevoir formateurs et stagiaires dans les meilleures conditions : le Lab bio et le Salon des Plantes.

Cheminer au cœur des Sentiers de l'Abondance, c'est ainsi pénétrer dans un univers conçu pour mêler étroitement esthétique et rencontre privilégiée avec l'environnement naturel dans un lieu dédié à la transmission, aux échanges, aux rencontres, à la découverte, à la sérénité et à la création.

Le concept des Sentiers de l'Abondance ainsi que leur contribution active et originale à la dynamique de mise en valeur du territoire des Alpilles leur ont valu le soutien du programme LEADER du Pays d'Arles.

Le nom des Sentiers de l'Abondance est né du livre d'Adrienne CAZEILLES, « Quand on avait tant de racines » décrivant ses vagabondages à travers la garrigue et son jardin, associés au souhait de créer un jardin nourricier.

Fondatrice et directrice des Sentiers de l'Abondance : Marie Falquet - 06 22 36 61 83

Conception des jardins : Jardinescence - Saint-Rémy-de-Provence

Contact - Informations : Les Sentiers de l'Abondance - Mas des Bœufs - D74A - 13034 - Eygalières

Tel : 33 (0)4 90 90 80 11 - Mail : info@lessentiersdelabondance.com

Site : www.lessentiersdelabondance.com

Facebook : Les Sentiers de l'Abondance

Saison printemps-été 2016 des Sentiers de l'Abondance 21 mars – 21 septembre

Le Salon des plantes

Le Salon des plantes est le cœur de vie et d'échanges des sentiers de l'Abondance.

Il est le lieu d'accueil des visiteurs, des formations proposées aux Sentiers, de rencontres thématiques, d'expositions.

Il est également le lieu de dégustation et de vente des produits transformés par les Sentiers à partir de leurs productions en bio de plantes aromatiques et de vente de ces plantes fraîches en saison.

Le Salon des plantes est également le bureau de change de la monnaie locale en Provence, La Roue.

Ouverture :

Du 21 mars au 21 juin : mercredi, samedi, dimanche de 10 h à 14 h

Du 22 juin au 21 septembre : mercredi, samedi, dimanche, de 10 h à 14 h

Les Sentiers pédagogiques, lieux de découverte et de création :

La transmission des savoir-faire traditionnels sur les cultures et la transformation des plantes, la mise en valeur des démarches environnementales sont au cœur de l'activité des Sentiers de l'Abondance qui proposent des visites guidées et ateliers à tous les publics intéressés par la découverte de l'univers des plantes, de leurs vertus gustatives et médicinales, des méthodes de culture.

. Les visites guidées

Du 21 mars au 21 juin 2016 : Les mercredis et samedis à 14 h

Du 21 juin au 21 septembre 2016 : Les mercredis et samedis et dimanches à 10 h

Durée : 2 heures incluant une petite dégustation des produits du jardin

Sur inscription au 04 90 90 80 11

Minimum 6 personnes - Maximum 12 personnes

Tarif 8€ par personne

. Les rendez-vous thématiques

. Dimanche 5 juin 2016 - Dans le cadre de la manifestation nationale « Rendez-vous aux Jardins »

De la graine à la plante

Journée de découverte en famille des graines et de la flore des Alpilles

au musée des Alpilles et aux Sentiers de l'Abondance

. Pour le musée des Alpilles : rendez-vous à 10 h devant la Collégiale Saint-Martin (Saint-Rémy de Provence)

. Pour les Sentiers de l'Abondance : 12h30 - pique-nique tiré du sac - 14 h - atelier tri et plantation de graines - visite des jardins - 17 h - dégustation

Informations et inscriptions : PNR des Alpilles - 04 90 54 24 11

Gratuit

20 personnes maximum

. Dimanches 24 juillet, 28 août, 25 septembre

Duo de Jardins

Une journée de quiétude et de découverte au cœur de deux jardins d'exception dans les Alpilles : Le Jardin de l'Alchimiste (*Jardin remarquable*) - Les Sentiers de l'Abondance

Visites commentées des jardins

Déjeuner champêtre original à base de plantes sauvages et cultivées de nos jardins de 10 h à 17 h

Sur réservation uniquement : 06 22 36 61 83

45 euros par personne (15 personnes maximum)

. Vendredis 24 juin et 5 août – à partir de 19 h
Soirées Contes magiques et mystérieux aux Sentiers

Des soirées tout en magie sous les cieux d'été des Alpilles, avec la conteuse Pascale Dehoux, au son de tablas indiennes.

Et, un rendez-vous gustatif floral et poétique.

Informations détaillées : www.lesentiersdelabondance.com

Les journées et cycles de formation

Pour tous les amoureux de l'univers végétal, des plantes aromatiques, sauvages et médicinales, pour tous ceux qui sont curieux de découvrir leurs vertus et de se familiariser avec les possibilités de les transformer, les Sentiers de l'Abondance proposent des journées de formation thématiques.

• **Les formations d'IMDERPLAM, l'Ecole des plantes médicinales et des médecines douces, accueillies par les Sentiers de l'Abondance**

. 9 avril, 28 mai : Découverte, récolte et transformation de plantes sauvages médicinales

. 16 avril : Intérêt nutritif des plantes

. 22 octobre : Plantes sauvages comestibles

Autres formations prévues : à découvrir sur le site des Sentiers de l'Abondance –

www.lesentiersdelabondance.com

Inscription : IMDERPLAM - 04 90 26 62 63

• **Les rendez-vous thématiques des Sentiers**

- **Dimanche 22 mai - Atelier vannerie**

Apprendre et fabriquer votre panier avec l'osier des Sentiers

Avec le vannier Nicolas Appel (Provence Osier)

De 9h à 18h (1h de pause pour un repas « tiré du sac »)

Tarif : 90 € par personne (fournitures comprises)

Nombre de participants : 8 maximum

Vannerie de jardin

Sur demande

En juillet et en août

6 personnes minimum – 12 personnes maximum

- **Atelier « En Famille » : De la graine à la plante**

Comprendre le cycle de vie des plantes

Sur demande

Animé par Alain Barbier, responsable des cultures des Sentiers de l'Abondance

Informations : 04 90 90 80 11 – 06 22 36 61 83

D'autres ateliers proposés au fil de l'été :

Informations : www.lesentiersdelabondance.fr

• **Les visites scolaires, des classes primaires au lycée**

Les Sentiers de l'Abondance proposent aux enseignants des visites thématiques des Sentiers de l'Abondance durant les périodes scolaires.

Informations : 04 90 90 80 11 – 06 22 36 61 83

Les Sentiers esthétiques et productifs

Les jardins des Sentiers de l'Abondance

Une démarche conciliant esthétique, éthique et mise en valeur des techniques de culture et d'irrigation traditionnelle

Les jardins des Sentiers de l'Abondance ont été dessinés en harmonie avec les anciennes parcelles du domaine agricole du Mas des Bœufs et créés dans le respect de la biodiversité et de l'agriculture biologique.

Ces jardins ont été aménagés pour mettre en valeur et donner toute leur place aux savoir-faire traditionnels de la culture des plantes aromatiques et médicinales en environnement méditerranéen.

Indispensable à la vie des plantes tout en offrant ses vertus apaisantes aux visiteurs, le cheminement de l'eau a fait l'objet d'un aménagement ambitieux.



Promenades et découvertes des cultures se marient intimement dans un jeu de circulations le long des chemins créés, les Sentiers, conduisant à la découverte des jardins :

- **La spirale des aromatiques** : installées sur deux parcelles de 900 et 1050 m², les spirales des aromatiques « sèches » accueillent des végétaux vivaces adaptés aux conditions climatiques de la région - verveine, thym et romarin - qui font l'objet de transformations sur place en herbes sèches ou fraîches, macérations huileuses, sirops, etc.

- **Les carrés d'herbes fraîches** : destinées à la consommation « en frais », on y retrouve les principales herbes de la cuisine méditerranéenne : basilic, origan, marjolaine, sarriette, mélisse, estragon, ciboulette, persil, sauge ...

La menthe marocaine prospère le long des canaux, aux pieds des saules.

- **L'oseraie** : suivant le parcours des canaux créés par les Sentiers de l'Abondance, l'oseraie plantée (2.500 pieds et 6 variétés de saules) renoue avec l'une des cultures traditionnelles de la région où cette plante fut autrefois présente, tout en proposant son matériau noble au talent créatif du vannier Thomas Louineau dont les œuvres jalonnent les sentiers.

- **Le sous bois** : aménagé sur le parcours de l'un des sentiers, ce bosco offre une halte ombragée aux visiteurs qui cheminent sous la voûte d'une structure en osier tressé avec les noisetiers vivants.

- **Le labyrinthe des plantes médicinales** : esthétiques et utiles, les haies médicinales constituent un labyrinthe de buissons choisis en fonction de leurs vertus médicinales.

- **Le verger « arbres à noyaux »** : le verger d'abricotiers existant, victime de la maladie du sharka, a été réhabilité et ses cultures diversifiées par la plantation de variétés anciennes de fruitiers originaires de la région sur un jardin de 1650 m².

- **La friche mellifère** : maintenue en état « sauvage » selon les principes de l'entretien en tiers-paysage (cf. p. 5), cet espace de biodiversité accueille un rucher de 10 ruches.

▪ **Le rôle primordial de l'eau aux Sentiers de l'Abondance - L'irrigation gravitaire**

1,6 km de canaux sinueux ont été créés et alimentent les jardins en suivant la pente spontanée du terrain

Ce système d'irrigation gravitaire traditionnel s'inscrit dans le vaste réseau qui contribue, depuis la fin du XVIII^{ème} siècle, à l'évacuation des eaux pluviales et à l'irrigation des terres cultivées du nord du massif des Alpilles à partir des eaux de la Durance, via le canal des Alpines et le canal de l'Anguillon.

Le maillage de ces canaux, gaudres et filioles, joue un rôle indispensable dans l'écoulement naturel des eaux de pluie. Il garantit l'efficacité du système d'irrigation des terres agricoles par martelières en permettant un arrosage constant des cultures par infiltration dans les sols et/ou par inondation. Il constitue également des réserves d'eau en cas de grandes sécheresses estivales.

Les canaux réalisés aux Sentiers de l'Abondance sont ensuite redistribués en aval, permettant leur exploitation par les riverains situés au point bas.

Dans le même temps, le paillage en surface conserve les propriétés hydrométriques du sol tout en le fertilisant. Centré sur une petite réserve d'eau, l'arrosage s'effectue par infiltration dans le sol.

▪ **Les techniques de culture aux Sentiers de l'Abondance : agriculture biologique (label ECOCERT), dans le respect de la biodiversité et de la mise en valeur des savoir-faire traditionnels**

Les Sentiers de l'Abondance s'inscrivent dans une éthique culturelle associant la polyculture à la permaculture (art de concevoir les cultures et les lieux de vie en donnant leur pleine valeur aux systèmes agricoles humains). Les principes d'écologie et les savoirs des sociétés traditionnelles sont ainsi mobilisés pour reproduire la diversité, la stabilité et la résilience des écosystèmes naturels.

La mise en œuvre des plantations a été menée en collaboration avec le Parc naturel régional des Alpilles et le Lycée agricole de Saint-Rémy-de-Provence.

- Recréer la vie dans le sol en reconstituant sa litière : la méthode Jean Pain

Les jardins des Sentiers de l'Abondance sont considérés comme un milieu vivant nourrissant le corps autant que les sens et l'imaginaire. Ils s'attachent ainsi à préserver l'évolution et l'équilibre des sols par l'apport nutritif d'un broyat constitué à partir d'éléments végétaux qui reconstituent la vie du sol et en conservent l'humidité, excluant donc les traitements et apports de fertilisants.

L'ensemble des déchets végétaux des sentiers de l'Abondance sont recyclés sur place et transformés en humus par compostage. Le compost de broussailles est ensuite utilisé comme nourriture et couverture de sol, permettant un arrosage réduit.

- La culture en bio-dynamie de Maria Thun

Les plantations, tailles et récoltes, ainsi que l'apiculture sont effectués suivant le calendrier des semis en bio-dynamie de Maria Thun qui suit le rythme des phases lunaires, planétaires et des constellations. Pour toute intervention sur le sol ou récolte, les influences lunaires reçues sont modifiées et amplifiées en fonction des jours calendaires (jours racines, feuilles, fleurs et fruits) et de la finalité recherchée pour les cultures. Les plantations et graines utilisées aux Sentiers de l'Abondance proviennent de pépinières, maraîchers et jardins locaux dont la démarche et les cultures sont biologiques. (cf. liste des partenaires).

- La gestion en Tiers paysage selon Gilles Clément - La friche mellifère

Les Sentiers de l'Abondance ont adopté la démarche de gestion en Tiers paysages, en particulier sur la parcelle mellifère maintenue en état «sauvage». Cette démarche considère que l'ensemble des espaces négligés ou inexploités par l'homme présente d'importantes richesses naturelles. Elle respecte l'évolution naturelle et climatique des herbacées, sur un cycle saisonnier, par la conservation et le maintien des floraisons printanières et estivales, bénéfique aux abeilles, insectes et oiseaux.

De nombreuses plantes mellifères (aubépine, trèfle, ronces, peuplier) ainsi qu'une grande variété d'insectes et oiseaux étaient naturellement présentes. Des plantations complémentaires d'espèces mellifères adaptées à la nature du sol et au climat local ont été effectuées, leurs floraisons successives de février à octobre étant bénéfiques au potentiel mellifère du jardin.

La fiche mellifère offre également aux visiteurs et participants aux ateliers un lieu vivant d'identification des plantes sauvages.

Au fil des Sentiers

L'Oseraie

(Re)découvrir les plantes méconnues

L'oseraie des Sentiers de l'Abondance a été créée en 2013. Elle est riche de 2.500 pieds, plantés tout au long des canaux qui irriguent le domaine, et de 4 variétés de saules spécifiquement destinées à la vannerie (Salix Alba, Purpurea, Fragilis, Triandra).

Le dessin en courbes de ces plantations suit le parcours des 5 cours d'eau et a été conçu pour faire écho aux qualités de cette plante flexible et souple qui s'offre aux rythmes de la brise.

L'harmonie entre les plantes et leur complémentarité est au cœur du concept des Sentiers de l'Abondance. Ainsi, 900 pieds de menthe, plante compagne du saule, ont-ils été plantés tout au long de l'oseraie.

De la tradition artisanale du travail de l'osier à la création artistique

Les Sentiers de l'Abondance ont collaboré avec le vannier Thomas Louineau pour enrichir l'univers des Sentiers par la création d'œuvres exposées en permanence sur place, offrant leurs formes arrondies aux visiteurs, au détour des chemins, nichées au cœur des arbres, ou accueillantes pour une pause ombragée.

Les Sentiers de l'Abondance participent ainsi à la mise en valeur d'un matériau traditionnel de la région : depuis toujours et jusque dans les années 50 la cueillette des osiers sauvages était pratiquée dans le delta du Rhône et en Camargue.

La vannerie représentait une activité importante indispensable pour les cueillettes dans une région de production de fruits.

Thomas Louineau est l'un des vanniers invités par la Fête annuelle de la vannerie à Vallabrègues (Gard), rassemblement festif et international de vanniers.

Les Sentiers productifs

Récolte et Transformations des plantes

Mettre en valeur tout le cycle de vie des plantes

Les Sentiers de l'Abondance contribuent à la vitalité et à la qualité de l'activité agricole du massif des Alpilles par leur démarche de production en bio d'une grande variété de plantes aromatiques et médicinales.

La richesse des espèces aromatiques et médicinales présentes aux Sentiers de l'Abondance offre également une ressource exceptionnelle aux transformations proposées dans le cadre des formations et ateliers pratiques.

Les cultures de romarin, géranium, sarriette, mélisse, menthes, notamment, sont transformées en huiles essentielles et eaux florales.

Le respect des savoir-faire traditionnels, pour chaque étape de maturation et de transformation des plantes

Au fil des saisons, les fruits et les plantes aromatiques sont cueillis à maturité puis transformés selon une démarche bio-éthique et de respect des savoir-faire traditionnels.

Respectant le rythme de vie des cultures produites sur place, les Sentiers de l'Abondance élaborent des productions en petite quantité et ont fait le choix d'utiliser des méthodes de transformation et de conservation préservant les qualités gustatives et nutritives des plantes (utilisation exclusive de matières végétales).

Les productions fraîches ou transformées des Sentiers de l'Abondance sont mises en vente sur place ou auprès de partenaires distributeurs ou marchés bio. Elles sont également utilisées par les restaurateurs des Alpilles.

Les productions gustatives

La qualité de ces cultures a donné naissance à des productions gustatives originales, conçues et élaborées par les Sentiers de l'Abondance.

Produites en petite quantité, ces productions font appel à des méthodes de transformation et de conservation préservant les qualités gustatives et nutritives des plantes et sont réalisées sur place, au sein du Lab bio.

Les productions des Sentiers de l'Abondance, réalisées selon des recettes traditionnelles

- Le miel toutes fleurs,
- Les pestos classique ou basilic citronné,
- Les confitures (figue, citres, prune, abricot),
- les sirops, (géranium, thym, romarin, menthe, menthe poivrée, verveine, tilleul, fleur de sureau),
- **Une création des Sentiers de l'Abondance** : les feuilles cristallisées (menthe poivrée, menthe bergamote, verveine, sauge, agastache
- Les huiles essentielles de menthe et de romarin.

Les herbes aromatiques de saison fraîchement cueillies

En saison, gastronomes, restaurateurs et amateurs de saveurs aromatiques puisent dans les paniers d'herbes fraîches cultivées aux Sentiers de l'Abondance : menthes, sarriette, romarin, basilic, verveine, origan...

Fraîches ou transformées, les productions des Sentiers de l'Abondance sont mises en vente sur place, au Salon des plantes, et au marché d'Eygalières, au printemps et en été, le vendredi matin.

- Basilics,
- Ciboulette, estragon,
- Laurier,
- Marjolaine, Mélisse,
- Menthes,
- Origan, le persil,
- Romarin, sarriette, thym,
- Verveine.

Les fruits de nos jardins

Figues, abricots, prunes, fraises, ...

Les huiles essentielles : l'or des plantes

**150 kg de menthe poivrée (piperita) produisent 20 cl d'huiles essentielles,
réduits à 100 ml pour la menthe marocaine (nanah)**

(Re)découvrir les plantes méconnues

Tout au long des Sentiers, de très nombreuses plantes, généralement ignorées ou considérées, à tort, comme de « mauvaises herbes » sont présentes et protégées car contribuant à la diversité et à l'harmonie de l'environnement.

La découverte de ces plantes dans leur milieu naturel, la mise en valeur de leurs vertus médicinales ou gustatives sont proposées dans le cadre des visites pédagogiques et des ateliers.

Nom "commun"	NOM BOTANIQUE	LA PLANTE EN 1 MOT
Achillée Millefeuille		Anti hémorragique
Aigremoine	<i>Agrimonia eupatoria</i>	Dépurative
Aristolochie clématite	<i>Aristolochia clematis</i>	TOXIQUE
Armoise commune	<i>Artémisia vulgaris</i>	la plante des femmes
Aubépine	<i>crataegus oxyacantha</i>	la plante du cœur
Ballote noire – Ballote fétide	<i>Ballotta nigra - foetida</i>	troubles nerveux
Bardane / Petite Bardane	<i>Arctium lappa / minus</i>	le "VELCRO"
Benoite	<i>Geum urbanum</i>	astringente
Bourrache	<i>Borrago officinalis</i>	Feuilles et fleurs comestibles
Bourse à Pasteur	<i>Capsella bursa - pastoris</i>	Cosmopolite
Bouillon blanc - Molène	<i>Verbascum thapsus</i>	1 des + anciennes médicinales
Bryone	<i>Bryonia dioica</i>	en homéo "brionia"
Bugrane	<i>Ononis spinosa ?</i>	
Cardère à foulon	<i>Dipsacus fullonum</i>	Cabaret des Oiseaux
		Plante des drapiers
Chélidoine	<i>Chelidonium majus</i>	Herbe aux verrues (suc)
Chénopode blanc	<i>Chenopodium album</i>	"mauvaise" herbe
Chiendent	<i>Agropyron repens</i>	
Cornouiller sanguin	<i>Cornus sanguinea</i>	THEORIE des signatures
Cornouiller mâle		<i>Cornus mas ou Kouza Capitata</i>
Eglantier	<i>Rosa canina</i>	
Epilobe à petites fleurs	<i>Epilobium parviflorum</i>	La plante de la prostate
Eupatoire Chanvrine		diurétique
Euphorbe		TOXIQUE
Fragon Petit Houx		espèce protégée
Frêne (pas "Excelsior")	<i>Fraxinus augustifolia</i>	
Gaillet blanc / commun	<i>Gallium album</i>	sédatif
Gaillet gratteron	<i>Gallium aparine</i>	sédatif
Herbe aux chantres	<i>Sysimbrium officinale</i>	
Houblon	<i>Cumulus lupulus</i>	
Laurier	<i>Laurus Nobilis</i>	
Lierre	<i>Hédera helix</i>	Ne tue pas ? son arbre hôte
Mauve	<i>Malva rotodifolia</i>	adouçissante
Millepertuis	<i>Hypericum perforatum</i>	Anti brûlure
Noisetier	<i>Corylus avellane</i>	Notre Hamamélis de Provence

Extrait du relevé des plantes sauvages présentes sur le site des Sentiers de l'Abondance

Le Lab'Bio

Les ateliers de transformation se déroulent dans un bâtiment spécialement édifié au printemps 2013, le « Lab'Bio ».

La recherche d'osmose entre les Sentiers de l'Abondance et l'environnement a conduit à faire appel à des techniques et matériaux durables économes en énergie : structure ossature bois, film freine vapeur, isolation en balle de riz, toiture végétalisée, enduit extérieur en terre crue, terrasse en lames de bois, murs en terre paille sur fondations en pneus.

Entièrement construit en éco-construction, le Lab'Bio est une conception de Sébastien Duthéage (A.P.T.E) résultant de la maîtrise d'œuvre de Jean Terrier (ECO-HAB) et de la mise en place d'un chantier d'insertion avec l'association le Village de Cavaillon.

La structure porteuse est construite à partir de chevrons et de madriers de sections courantes de Douglas provenant de Bourgogne ; le Douglas est naturellement résistant aux champignons et insectes et ne nécessite pas de traitement. Deux chevrons sont posés verticalement et au milieu un oblique sert de contreventement.

Du côté extérieur sont fixés des **paillasons de Camargue** ; ils sont constitués de roseaux poussés, récoltés et assemblés en Petite Camargue ; pour les jonctions entre les rouleaux et aux angles, il est recommandé de poser une trame. Les paillasons sont le support de l'enduit terre extérieur.

Du côté intérieur, un **film freine vapeur** DIFU STOP est agrafé et des liteaux sont vissés ; le freine vapeur sert à réguler les transferts d'humidité entre l'intérieur et l'extérieur du bâtiment. Les liteaux servent à tenir les plaques de plâtre ; les gaines électriques sont placées dans le vide entre les liteaux.

Entre les deux, de la **balle de riz** est déversée ; elle est l'enveloppe des grains de riz produits et préparés en Camargue ; les qualités thermiques sont équivalentes à celles de la paille de lavande ; la balle de riz est une ressource locale abondante, car elle est considérée comme un déchet.

Pour plus de détails sur le Lab Bio : document en téléchargement sur le site des Sentiers de l'Abondance.

Les intervenants, l'équipe, les partenaires

Les activités des Sentiers de l'Abondance s'inscrivent dans une dynamique de collaborations avec des intervenants spécialisés et de partenariats avec d'autres acteurs du territoire des Alpilles et au delà, partageant la même exigence de qualité, dans les domaines de l'environnement, de l'agriculture et de la gastronomie.

Il s'agit ainsi :

- de bénéficier de connaissances pointues dans de multiples domaines,
- d'encourager les échanges d'expériences et les initiatives innovantes,
- d'impulser une dynamique partagée qui renforce les activités de chacun,
- de créer les conditions favorables à des investissements mutualisés.

L'apport compétent d'une équipe très sensible aux objectifs des Sentiers de l'Abondance et mobilisée sur leur développement contribue au quotidien à la vie de ce lieu.

Les Sentiers de l'Abondance bénéficient par ailleurs du soutien de plusieurs institutions du territoire des Alpilles et du Pays d'Arles.

Les intervenants spécialisés

- Conception, création des jardins : Jardinescence, Saint-Rémy-de-Provence – Corinne Barge, Malick N'Dong
- Ateliers de transformation de plantes sauvages médicinales : Nathalie Havond, auteur du livre « Plantes médicinales de Provence et d'ailleurs », co-directrice de l'Ecole des plantes médicinales et des médecines douces (IMDERPLAM).
- Bouturage plantes aromatiques bio : Midiplante (Saint-Rémy-de-Provence) - Claire Dorier
- Créations artistiques et formations vannerie : Thomas Louineau, vannier, osiericulteur

L'équipe

- Marie Falquet - Direction
- Alain Barbier (jardins – cultures)
- Laurence Lescene (visites guidées - jardins)
- Myriam Martin (gîtes - accueil salon des plantes)
- Martine Lagrange (consultant communication - développement ateliers pédagogiques)

Les partenaires professionnels

- IMDERPLAM, Ecole des plantes médicinales et des médecines douces - Candillargues
- Lycée agricole des Alpilles - Saint-Rémy-de-Provence
- Distillation de la menthe et du romarin : Distillerie Aroma plantes à Sault
- Distillation du geranium : Distillerie Lueur du Sud à Uzès
- Sirops produits par les Sentiers de l'Abondance : Ateliers du Moulin du Calanquet, à Saint-Rémy-de-Provence
- Mise en valeur de la démarche et des productions des Sentiers de l'Abondance : Salon Nature et Bien-Etre d'Eygalières, (septembre 2014)
- Site internet : 2CPC Pixel-art (Saint-Rémy de Provence)

Restaurateurs :

- Sous les Micocouliers (Eygalières) – Pierre-Louis Poize
- Chez Gilles (Eygalières),
- Hotel La Bastide (Eygalières)
- La Fabresse (Eygalières)
- Les filles du pâtissier (Saint-Rémy)

Distributeurs :

- Fromagerie Roumanille (Saint-Rémy)
- Epicerie Fine Epicurieux (Mouriès)

Les partenaires institutionnels

- Le Parc naturel régional des Alpilles
- Le programme Leader du Pays d'Arles
- Le Syndicat du canal des Alpines
- l'ADEAR - Association de développement de l'emploi agricole et rural
- Le CIVAM Bouches-du-Rhône - Centre d'initiative pour valoriser l'agriculture en milieu rural
- La CCI du Pays d'Arles
- Le Comité Bougainville

