

AVEYRON © VRAI

adapté aux
déficients visuels

CONQUES

Le chemin des vignes

FFRandonnée 
les chemins, une richesse partagée
Aveyron


CONQUES

inspection académique
Aveyron 
académie
Toulouse
éducation
nationale



Centre Départemental
pour Déficients Sensoriels

AVEYRON

CONSEIL
GÉNÉRAL

Un chemin, une école


Grands Sites
Midi-Pyrénées
Conques
AVEYRON

Une démarche innovante « Un chemin, une école... pour tous ! »

>> Le Comité Départemental de la Randonnée Pédestre de l'Aveyron mène depuis quelques années des opérations « Un chemin une école », concept initié par la Fédération Française de Randonnée Pédestre. Il s'agit de confier la réalisation d'un itinéraire de randonnée pédestre à une école :

- intérêt pédagogique : initiation aux notions de développement durable, étude de l'environnement, dimension pluridisciplinaire.
- intérêt social : favoriser les rencontres et l'ouverture sur les autres.
- intérêt culturel et touristique : valorisation du patrimoine

>> La Commune et l'Office de Tourisme de Conques sont engagés depuis 2007 dans une démarche d'accueil des publics handicapés et ont pu bénéficier d'un accompagnement dans le cadre du dispositif « Le Massif Central au bout des doigts » initié par l'association Braille et Culture. Conques fait partie des sites pilotes ayant développé un certain nombre d'outils permettant de faciliter la découverte du patrimoine (plans tactiles, maquettes ...) pour les publics mal et non-voyants. L'idée était de compléter cette offre culturelle d'une activité de loisirs adaptée.

Les élèves de l'école de Conques et ceux du Centre Départemental pour Déficiants Sensoriels de l'Aveyron ont travaillé de concert pour la réalisation de ce topo-guide. Cette approche constitue une première en France.

POUR RESTER SUR LE BON CHEMIN



L'initiative prise par le Comité Départemental de la Randonnée Pédestre est à plusieurs titres exemplaire.

Il s'agit d'une action pionnière, qui réunit à la fois la FFRandonnée Aveyron, l'école de Conques et le Centre Départemental des Déficiants Sensoriels dans une démarche innovante.



Elle réunit tous les éléments qui rassemblent les Aveyronnais dans le projet collectif que je souhaite pour notre territoire : la découverte des richesses naturelles accessible à tous, l'activité physique, la solidarité, l'animation du milieu rural, la jeunesse.

Elle correspond aux missions du Conseil général aussi bien dans le domaine social que dans celui de l'attractivité et c'est la raison pour laquelle j'exprime ma grande satisfaction et mes remerciements aux acteurs de sa mise en œuvre.

Jean-Claude LUCHE
Président du Conseil général



La vigne et la châtaigne

La vinha e la castanha

Autrefois les habitants de Conques cultivaient la vigne (au-dessus du village) et entretenaient les châtaigneraies (sur le versant opposé).

Sur les versants ensoleillés (adret), la vigne était partout présente, depuis son implantation par les moines de Conques jusqu'à sa quasi disparition au XIX^e siècle, à la suite du phylloxéra.

Mais depuis quelques années, elle renaît au-dessus du village.



Sur les versants exposés au nord, le châtaignier règne en maître. Implanté par les Romains, il est signalé, là, dès le IX^e siècle.

Sa culture s'intensifia au XVII^e siècle.

« L'arbre à pain » permit de nourrir, durant des siècles, les populations.

À lui seul, il fournissait le bois pour les charpentes et les pans des maisons, les piquets de vigne, les merrains pour les tonneaux, le bois de chauffe, le fourrage pour le bétail. La castanha, quant à elle, était soit cuite, soit grillée, mais dans la majorité des cas, séchée dans les sécadous, pour sa conservation.

La vigne

Dès la fin septembre à début octobre, les viticulteurs cueillent le raisin.

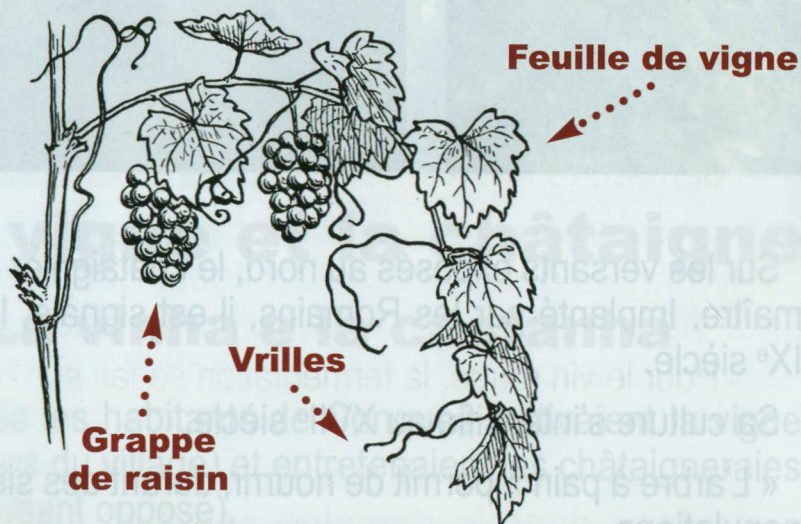
La vigne compte environ 60 cépages.

Elle fleurit pendant les mois de mai et juin.

Les inflorescences sont de couleur jaune verdâtre.

La vigne est une liane avec des tiges qui peuvent atteindre plusieurs dizaines de mètres.

La vigne est une plante qui s'accroche grâce à ses vrilles.



Une feuille de vigne



Un cep de vigne

La fabrication du vin



- 1 Les vendanges se déroulent de la fin septembre à début octobre.
- 2 Pour faire du vin blanc, on presse tout de suite la vendange et on ne récupère que le jus. Pour faire du vin rouge, on égrappe et on met les grains dans une cuve.
- 3 La fermentation : Les levures transforment le sucre du raisin en alcool.
 - Pour le vin rouge, la fermentation se fait sur 20 jours, à une température entre 20°C et 25°C.
 - Pour le vin blanc, la fermentation est un peu plus longue et à des températures inférieures (18°C à 20°C).
- 4 Le vin est filtré et donc débarrassé de tout dépôt. Pour le vin rouge, on soutire le jus et on presse le reste (peau du raisin, pépins). Pour le vin blanc, on soutire le jus.
- 5 Le vin est conservé dans des tonneaux dans lesquels il vieillit avant d'être mis en bouteilles.

Le chemin des vignes

DÉPART : Centre Européen

- 1 Monter jusqu'à la route D42 et la traverser.
- 2 Continuer dans le chemin des vignes, au-dessus du muret de pierre sèche.
- 3 Le chemin serpente à travers le vignoble avant de traverser un sous-bois. On rejoint le GR65 (Chemin de Saint-Jacques).
- 4 Emprunter ce chemin rocailleux qui descend sur la droite (suivre les marques rouges et blanches).
- 5 On laisse sur la gauche le chai du Colombier (Cave à vin).
- 6 Traverser la route (D42) et continuer en face vers le bourg.
- 7 Après la rue Emile-Roudié, on emprunte la rue du Couvent.
- 8 Passer ensuite au-dessous de la Porte de la Vinzelle et prendre à droite pour revenir au point de départ.



Echelle : 1/5000

Distance : 3,5 km

Montée totale :

90 m

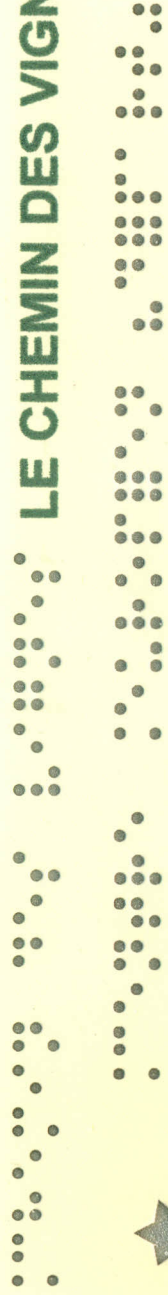
Carte IGN : 2338 E

A VOIR EN CHEMIN

En chemin :

- Pierres percées en bord de vigne
- Village
- Sécadou

LE CHEMIN DES VIGNES



Centre Européen (départ)

Chemin des Vignes

Office de Tourisme

Chai

Eglise

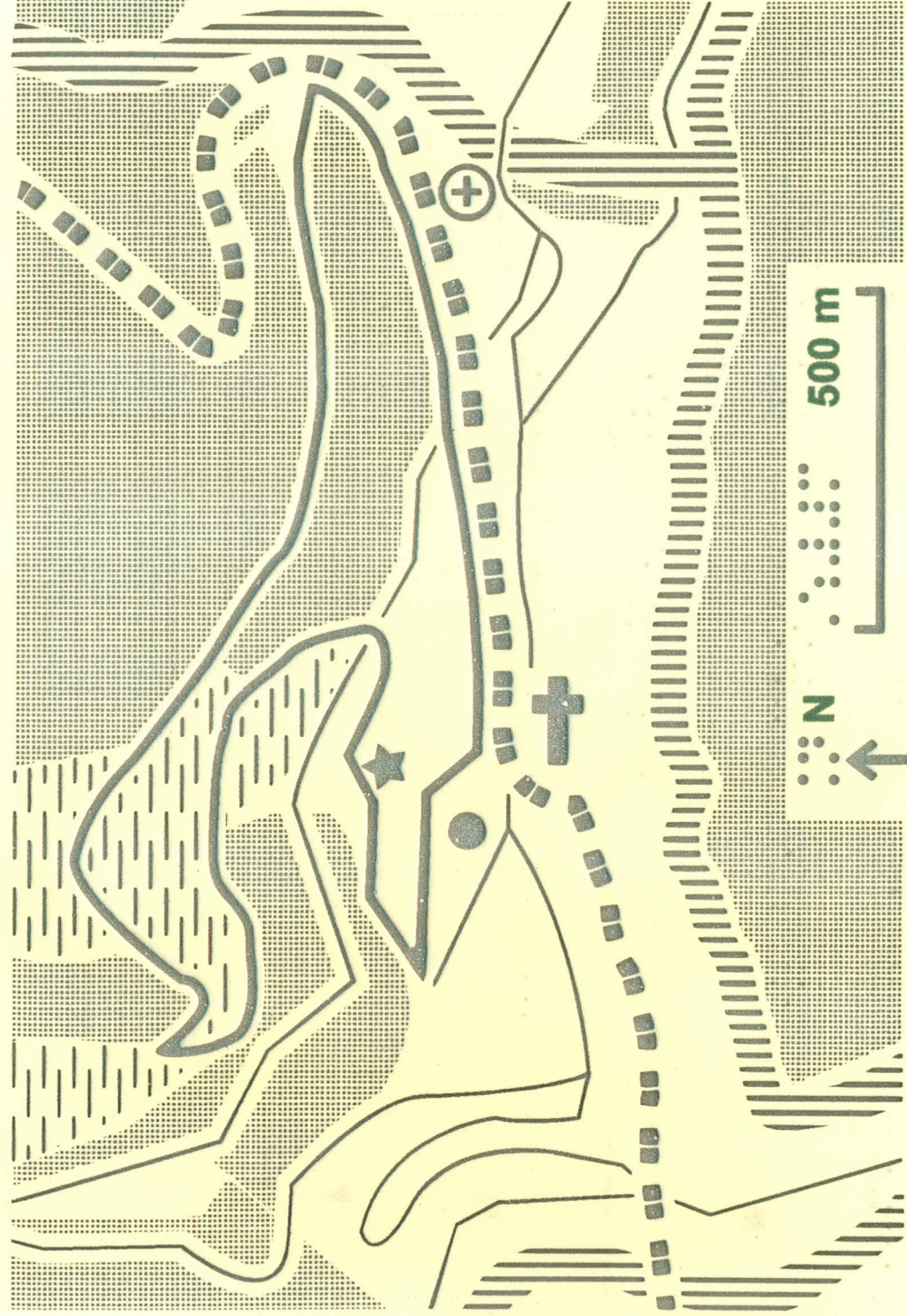
GR 65

Routes

Rivières

Forêt

Vigne



Puech del Rat 561

Sce captée

532

Bourrioux

358

D 421

GR 6-65

3

0,4 CT

Conques

4

8

2

6

5

280

7

1

Anc. Cim. Abb.

Égl. Ste-Foy

325

Chap.

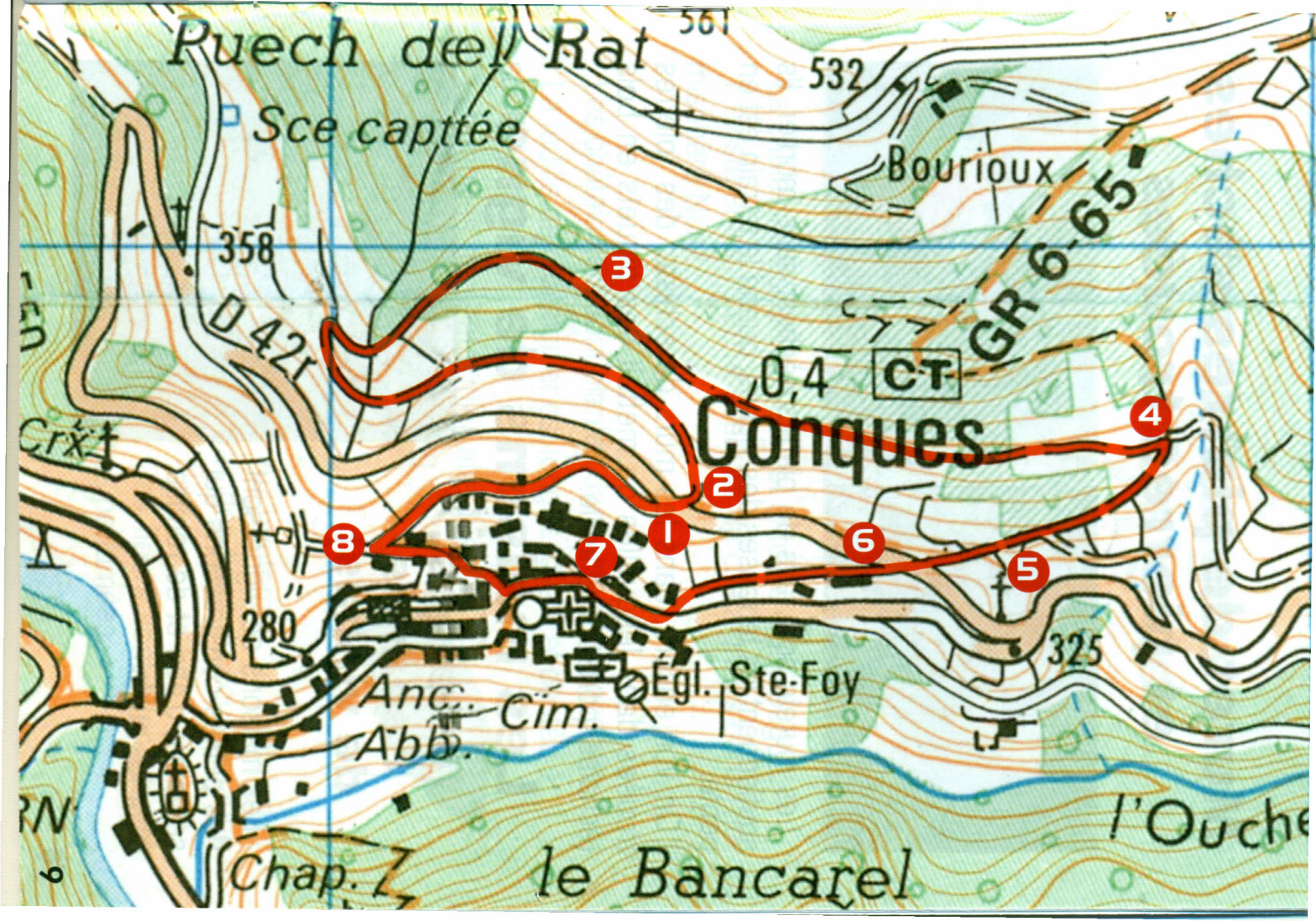
le Bancarel

l'Ouche

Crêt

RN

6



Avec les châtaignes, on peut faire beaucoup de choses :

De la confiture, des grillées, de la soupe, des gâteaux, des châtaignes en sauce, de la farine...

RECETTE DE GÂTEAU AUX CHÂTAIGNES

Préparation : 10 minutes. **Cuisson :** 30 minutes.

Pour 6 personnes :

- 80 g de farine de blé
- 170 g de farine de châtaignes
- 1 pincée de sel
- 3 œufs
- 1 pot de yaourt nature
- 2 pots de yaourt de sucre fin
- ½ pot de yaourt d'huile de tournesol
- 1 sachet de levure chimique



Préchauffer le four thermostat 7.

Mélanger les œufs avec le sucre. Ajouter le yaourt puis les farines, la levure, le sel puis l'huile. Beurrer un moule et y verser la préparation. Enfourner pendant 30 à 35 minutes. Pour savoir si le gâteau est bien cuit, pique-le au centre avec un couteau ; la lame doit ressortir propre.

Mots casés :

S	C	H	A	T	A	I	G	N	I	E	R	S	B	S
R	H	B	A	R	B	U	S	T	E	S	C	U	V	E
U	A	R	L	D	E	M	O	N	T	E	R	I	I	N
E	T	A	L	A	L	L	U	M	E	R	N	V	G	G
T	A	N	U	R	N	O	I	X	C	M	A	I	N	I
A	I	C	M	B	O	C	S	C	H	I	S	T	E	V
C	G	H	E	R	V	T	E	E	A	E	F	I	R	I
E	N	E	T	E	E	O	R	S	T	C	E	C	O	G
S	E	P	T	E	M	B	R	E	A	O	U	U	N	N
E	R	A	E	R	B	R	E	V	I	L	I	L	F	O
C	A	I	V	A	R	E	I	A	G	E	L	T	L	B
A	I	N	I	D	E	E	P	C	N	S	L	E	E	L
D	E	U	V	C	O	N	Q	U	E	S	E	U	U	E
O	S	E	R	G	I	A	N	I	V	V	S	R	R	S
U	O	F	E	R	M	E	N	T	A	T	I	O	N	S

ALLUMER - ALLUMETTE - ARBRE - ARBUSTES - BLANC
 BRANCHE - CAVE - CHÂTAIGNE - CHÂTAIGNIERS
 CHÂTAIGNERAIE - CONQUES - CUIT - CUVE
 DÉMONTER - ÉCOLES - FERMENTATIONS - FEU
 FEUILLES - FLEUR - IDÉE - MAIN - NOIX - NOVEMBRE
 OCTOBRE - PAIN - PIERRE - SCHISTE - SEC - SÉCADOU
 SÉCATEURS - SEPTEMBRE - VIGNES - VIGNERON
 VIGNOBLES - VIN - VINAIGRES - VITICULTEUR - VIVRE

CONQUES

Ce livret, réalisé en 2013, est le fruit d'une collaboration entre

les élèves de l'école Prosper-Mérimée de Conques et le Centre Départemental pour Déficients Sensoriels (CDDS) de l'Aveyron, avec l'accompagnement du Comité Départemental de la Randonnée Pédestre de l'Aveyron et de l'Office de Tourisme Conques-Marcillac.

Remerciements

- Patrick Rols, vigneron
- la Commune de Conques
- l'association Braille et Culture
- Magali Poquet



Réalisation :

Ecole Prosper-Mérimée de Conques et CDDS

Collaboration : **CDRP 12**

Photos et dessins :

CDRP de l'Aveyron, Office de tourisme Conques-Marcillac, CDDS de l'Aveyron, Ecole Prosper-Mérimée de Conques.

Carte IGN 1/25 000 - n° 2338 E

© IGN - 2013

Reproduction interdite - Autorisation n° 32-13.16

Conception - Création : **GRAPHI IMPRIMEUR**

14020219 - 1000 ex.



Offices de
Tourisme
de France

CONQUES
MARCILLAC



CONQUES

