



Arbusier

L'arbusier

Très courant autour de la Méditerranée. Produit des baies rondes devenant rouges à maturité. Ses fleurs sont à maturité à la même période.

③ La période gallo-romaine

Le V^{ème} siècle avant notre ère est marqué par un net refroidissement en Europe. Poussé par ces conditions climatiques nouvelles, un peuple issu des régions des actuelles Pologne et Allemagne prend place dans la région : les Celtes.

Leur arrivée a été précédée de peu par les Grecs, qui développent la culture de la vigne et de l'olivier et ouvrent la voie à la civilisation romaine : en 121 avant notre ère, les Romains prennent possession de la Narbonnaise sous le commandement de Cneius Domitius Aenobarbus, dont la fameuse *via Domitia* portera le nom. Grâce à la *pax romana*, longue de cinq siècles et à ce premier marché commun euro-méditerranéen, l'économie régionale prospère et l'agriculture vivrière laisse rapidement place à une véritable économie d'échanges.

La chambre Gallo-romaine présente plusieurs essences :

La vigne

Originnaire du Caucase, elle fut introduite par les Grecs puis largement cultivée par les Romains, qui développèrent de nouveaux cépages. La vigne ne connaissait alors aucune maladie.

Le figuier

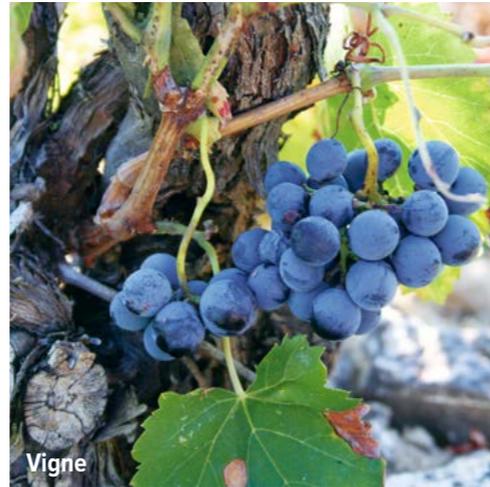
Il constitue l'une des principales cultures des Romains, qui employaient la figue dans de nombreux plats.

L'abricotier

Originnaire de Perse ou d'Afghanistan, il fut également introduit par les Romains.

Le caroubier :

Ses fruits étaient autrefois employés pour mesurer l'or, d'où le terme carat.



Vigne

④ Le Moyen-Âge

Au V^{ème} s. de notre ère, la région connaît une succession d'invasions : Wisigoths, Arabes, Francs, apportant leur lot de destructions. Cette époque est marquée par le retour de la forêt.

Charlemagne cherche à imposer aux seigneurs et abbés la culture de toute une liste d'arbres et de plantes afin de satisfaire les besoins nutritifs et médicinaux à travers le « capitulaire de Villis ».

Véritables îlots de savoirs, les abbayes jouent un rôle primordial : le jardin monastique de cette chambre est une reproduction des plans de l'abbaye de St-Gall, en Suisse, avec de nombreuses plantes médicinales.

La rhubarbe

Originnaire d'Asie très tôt utilisée comme plante médicinale, laxative et antioxydante.



Romarin

Le romarin

Aromate méditerranéen a aussi des vertus pour la mémoire et la dépression.

L'iris

Cette « fleur de lys » royale était employée contre les maladies de peau.

La menthe poivrée

Aphrodisiaque, analgésique et antiseptique.

L'achillée millefeuille

Portant le nom du héros de l'Antiquité, elle est employée pour stopper les saignements.

L'armoise

Plante des femmes, employée contre les règles douloureuses ou les avortements.

⑤ La période des importations

Les échanges commerciaux entre Orient et Occident ont permis de diffuser de nombreuses espèces animales ou végétales. La découverte des Amériques a permis d'enrichir encore plus les champs, vergers et jardins d'Europe.

La tomate

Importée d'Amérique latine dès le XVI^{ème} s., considérée en cuisine comme un légume, a un goût très doux, pourtant plus acide que le citron.

L'actinidia

Peu connu par son nom, cette liane produit les fameux kiwis.

Le grenadier

Il fut si massivement cultivé en Andalousie qu'une ville, Granada, en porte le nom. Du jus issu de ses fruits était tirée la grenadine.

L'agave

Originnaire d'Amérique centrale il est utilisé pour l'élaboration de la téquila, de sirop ou encore de textiles particulièrement résistants. L'agave ne fleurit qu'une fois dans sa vie.

Le figuier de Barbarie

Cactée d'Amérique centrale. Ses fruits sont riches en vitamine C.



Figuier de Barbarie

⑥ La période de l'agriculture moderne

L'agriculture moderne a mis fin en Europe aux périodes de famines, avec des questionnements quant à sa durabilité et à l'appauvrissement de la diversité des cultures. Ce verger propose une sélection de différentes variétés illustrant la diversité du patrimoine arboricole.

Espace central

Pourquoi ne pas se relaxer à l'ombre d'un pin ou d'un jujubier ?



Jujubier

PAYS DE LVNEL

L'arboretum de Lunel



www.ot-paysdelunel.fr



Office de tourisme

L'Arboretum



Un concept unique

L'Arboretum de Lunel invite à la découverte des arbres méditerranéens à petits fruits, sur 2 hectares : 6 « chambres », zooms sur les cultures de l'homme et ses habitudes alimentaires, depuis le Mésolithique jusqu'à nos jours.

Une vocation pédagogique

Né du constat de l'abandon du bon usage de fruits, il redonne à des espèces emblématiques comme l'arbusier, le cormier ou le jujubier leurs lettres de noblesse.

Un site exemplaire et écologiquement responsable

Les espèces parfaitement adaptées au climat méditerranéen, ne sont traitées que de manière exceptionnelle et avec des produits naturels, sont peu arrosées afin que les plantes développent leur système racinaire.

Les 2 bâtiments de l'entrée, aux toits végétalisés pour une meilleure isolation thermique, répondent aux normes HQE (haute qualité environnementale).

6 chambres pédagogiques et un espace de repos

① Le Mésolithique

Cette chambre représente l'environnement forestier faisant suite à la dernière glaciation.

En Languedoc, les premières traces de l'homme remontent à 1 million d'années, période marquée par alternances de périodes glaciaires et interglaciaires lors desquelles la steppe recouvre régulièrement la région avec son cortège de rennes et aurochs. Il y a 12 000 ans, lors de la fin de la dernière glaciation, la région était recouverte d'une forêt primaire dense. L'homme, grand prédateur à l'instar du lynx ou du loup, n'a pas encore d'emprise véritable sur son environnement.

La chambre mésolithique présente une végétation dense, riche en chênes.

Le cormier

L'un des plus anciens fruits à boissons, utilisé par les Gaulois pour produire de la cervoise. Ses fruits se consomment blets.

L'argousier

Ses petites baies jaune-orangé, riches en vitamine C sont consommées en sirop ou en confiture.

Le prunellier

Produit en été de petits fruits charnus, âpres, servant à la préparation de liqueur.

La salsepareille

Liane du sous-bois méditerranéen a été rendue très populaire auprès des enfants en tant que « plante à schtroumpfs ». Ses pousses sont consommées à l'image des asperges sauvages.



Le genévrier

Très présent dans nos garrigues, mais aussi jusqu'à des altitudes élevées. Ses baies devenant bleu-noir à maturité sont utilisées dans la choucroute et dans certains pâtés.

Le noisetier

Également appelé coudrier, le noisetier est apprécié aussi bien pour son bois que pour ses fruits.

② Le Néolithique

Cette période est marquée par la triple domestication des plantes, des animaux et des microbes, qui permettent la transformation et la conservation de nouveaux aliments. Les pratiques agricoles et pastorales de l'époque feront disparaître la forêt primaire, remplacée par la garrigue.

Le laurier sauce

Ses feuilles sont un élément de base des bouquets garnis. Ses fruits entrent dans la composition du savon d'Alep.

L'olivier

L'olivier est le marqueur bio-climatique des régions méditerranéennes. Il fut introduit par les Grecs puis développé par les Romains. La Picholine est la principale variété cultivée dans la région.

Le jujubier

Originaire de Chine, ses fruits se consommaient très largement en Languedoc et en Provence sous le nom de chichourles d'où l'expression « fan de chichourle ! »

Quelques règles de bonne conduite sur le site :

- Ne pas cueillir de plantes, de fleurs ou de fruits sans l'accord du personnel de l'arboretum
- Ne pas fumer dans l'enceinte de l'Arboretum
- Déposer ses déchets dans les poubelles prévues à cet effet au centre et à l'entrée du site
- Jeux de balle interdits
- Les animaux ne sont pas acceptés

Les pique-niques sont autorisés dans l'espace central de l'Arboretum.



OFFICE DE TOURISME DU
PAYS DE LUNEL

16, cours Gabriel Péri - 34400 Lunel

Tél. +33(0)4 67 71 01 37

www.ot-paysdelunel.fr

Document conçu par l'Office de Tourisme du Pays de Lunel.
Ce document est non contractuel et n'engage en aucun cas la responsabilité de l'Office de Tourisme
Maquette service communication de la Communauté de Communes

Ne pas jeter sur la voie publique
Crédit photo : ©Service communication de la Communauté de Communes du Pays de Lunel
©Maine de Lunel - ©Office du Tourisme du Pays de Lunel - ©Thinkstock
Octobre 2021