



Pour 1 à 10 joueurs de tous âges. Durée moyenne : 1h30

Pour jouer, vous aurez besoin d'un lecteur de QR codes sur votre smart phone, que vous pouvez obtenir gratuitement sur Google Play pour android, ou sur Apple Store pour les iPhones.

Règles

Retrouvez les 4 chiffres qui composent le code de la boîte à clé que vous trouverez en fin d'aventure.


Rendez-vous au point de départ situé au 23 rue du Vieux Pressoir, où vous trouverez ce panneau :




Bonne Chance !





 Arrivée

 Départ



Suivez Le Chemin des Oliviers



C'est en 1352 que **Nicolas de la Jugie** s'installe au château de La Livinière, en compagnie de son père Jacques, après avoir acheté les seigneuries de Ferrals-les-Montagnes et de La Livinière, deux ans plus tôt. Nicolas est né en Limousin au hameau de La Jugie, dans la paroisse d'Eyrein, près de Rosiers-d'Égletons. Il est le fils de Jacques de La Jugie et de Guillaumette Roger. Nicolas est un fervent chasseur, habitué des chasses en Avignon, où il résidait auprès de son oncle Clément VI depuis 1342.

A cette époque, les seigneurs étaient épaulés par leur Piqueur. Un Piqueur est un meneur de chiens de chasse. Il s'occupe des chiens de chasse, les fait chasser pour son seigneur, et organise les chasses de ce même seigneur. C'est un homme de confiance, de qui dépend la réussite des chasses du seigneur, pour permettre de nourrir celui-ci et son entourage.

Le Piqueur de Nicolas de la Jugie n'est autre que **Pierre de La Livinière**, dont le descendant direct est le plus gros producteur d'olives et d'huile d'olive actuel de La Livinière.

Montez maintenant notre magnifique Calade Romaine, pour vous imprégner de notre histoire et de l'âme de nos lieux...pensez à celles et ceux qui, au fil des siècles, ont gravi cette calade (chemin couvert de pierres), certains d'entre eux ayant eu la chance de découvrir le magnifique château de La Livinière et ses remparts.

Le mot « calade » viendrait de l'occitan « calar » signifiant "descendre", d'une racine gauloise « cal » signifiant "pierre", ou enfin du latin « callis » désignant un chemin piétonnier étroit.

Toujours est-il que de nos jours, une calade représente une descente pavée de pierres. Ces pierres servaient à "casser" le flot d'eau durant les pluies fortes, et à préserver ainsi le chemin en évitant des ravinelements.

Arrivé en haut de la calade, admirez cette fabuleuse vue de notre village médiéval.

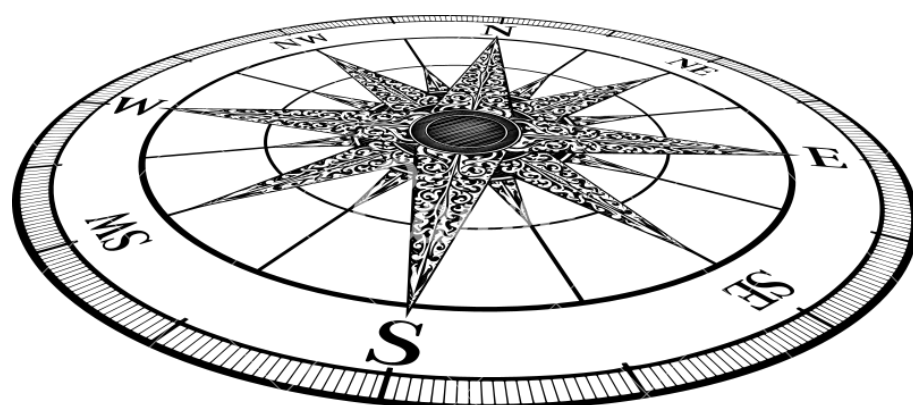
Datée du 11ème siècle, l'église St-Etienne ne ressemble à nulle autre sur le territoire français. En 1102, Bertrand, évêque de Narbonne, fit don à l'abbaye de Saint-Pons de l'église Saint-Étienne de Cella Vinaria. C'était, à l'origine, l'ancienne chapelle du château dédiée à Saint Sauveur.

De l'église romane du XIème siècle, il ne subsiste que la partie inférieure de l'abside qui a été surélevée au XVème siècle. Le clocher carré est construit en petit appareil régulier. Il est percé sur deux niveaux d'ouvertures jumelées en plein cintre. De facture romane, il a été coiffé plus tard d'une belle coupole en pierre (XVIIème siècle).

D'après la légende, le modèle de ce clocher aurait été rapporté par un chevalier, au retour de la croisade en Terre Sainte.

C'est dans la chapelle de St-Blaise de l'église st-Etienne que fut inhumé **Nicolas de la Jugie**, mais aussi **Pierre de la Livinière**, à ses côtés, symbole incontestable de l'amitié et de la fraternité des deux hommes.

Continuez votre chemin sur environ 50 mètres, sous les amandiers.



De nos jours, c'est « **Petit Pierre** », descendant de **Pierre de la Livinière**, qui marque et embelli le paysage avec ses belles oliveraies et sa préservation du patrimoine culturel des pierres sèches.

La tradition constructive de la pierre sèche telle qu'elle s'est manifestée en Languedoc oriental, est apparue à la fin du Néolithique, pour disparaître au début du XXe siècle de notre ère.

On la retrouve dans les murs qui bordent nos chemins, dans les capitelles (cabanons), dans la construction de fortifications et de maisons, dans la construction d'enclos, mais aussi dans la fabrication d'outils tels que les meules et les socles qui servaient à presser les olives pour produire l'huile aux multiples usages.

Repérez le socle à huile de l'époque romaine... on le surnomme ici « le bénitier ». Cette pierre percée en trois fois et formant un trou de serrure, n'est autre qu'un *pediculus* romain, c'est à dire un support de pressoir à huile, témoin de la culture de l'olive dans le secteur.

Sur le mur en face, vous trouverez votre premier indice. Notez-le bien...celui-ci est le premier chiffre d'une série de 4 qui vous permettront d'ouvrir une boîte à code, à la fin de votre aventure.

L'usage de l'huile d'olive au Moyen-Age, est plus particulièrement lié au culte religieux, et sa production est soumise à l'impôt, prélevé sur la récolte. Au 17ème siècle, la culture de l'olivier est ici plus importante que celle des céréales et de la vigne. L'huile d'olive est alors exportée vers la Suisse, l'Allemagne ou l'Angleterre. Par décret royal, elle devient la matière grasse exclusive dans la fabrication des savons. Elle est aussi très utilisée dans le traitement de la laine et des cuirs, industries florissantes dans la **Montagne Noire**.

C'est à partir du 18ème siècle que l'on relève de nombreux témoignages écrits qui attestent de la prédominance de la culture de l'olivier dans le Minervois et de sa présence dans la vie quotidienne. Chaque village possède son moulin à huile, et celui-ci appartient à des particuliers ou à la communauté. Il est dit que La Livinière en possédait deux.

Continuez votre aventure sur Le Chemin des Oliviers, en suivant les **marqueurs verts** 

Admirez les nombreuses et magnifiques capitelles qui bordent le chemin, témoins intemporels de la vie rurale des siècles passés. De pierre en pierre, les paysages se dessinent et prennent forme, au détour d'oliviers sauvages, d'oliveraies, de genêts, de vignes et autres cyprès.

L'olivier qui pousse dans notre région à l'état sauvage, s'appelle l'oléastre. Les Grecs et les Romains, dès le 6ème s. avant J.C., établissent la culture de l'olivier dans notre région en même temps que la culture de la vigne.

C'est à la déesse Athéna (**Minerve** chez les romains) que l'on doit la première greffe sur un olivier sauvage, d'après la mythologie grecque. C'est en donnant naissance à cet arbre source de vie, qu'elle aurait remporté la faveur des Dieux face à Poséidon lors de la fondation d'Athènes. **De Minerve au Minervois**, il n'y a certainement qu'un pas.

Découvrez les **murs en pierres sèches** qui entourent les vignes...beaucoup ont été conçus pour maîtriser les cours d'eau soudains, issus des fortes pluies d'épisodes méditerranéens. Des œuvres d'une qualité exceptionnelle, témoins du **savoir-faire rural**.

Vous arrivez maintenant à la transition d'une vigne à une autre, symbolisée par une **passerelle en bois**, au cœur d'un petit vallon. Non loin de là, la légende nous conte, se trouvait pendant l'occupation romaine, une fabrique d'amphores à vin et de tuiles en terre cuite.

Trouvez le deuxième chiffre de la combinaison, situé à hauteur de genoux, pour un adulte de taille moyenne.

Continuez votre aventure sur Le Chemin des Oliviers, en suivant les marqueurs verts. 

Près d'un muret ou d'une capitelle, prenez le temps de faire une pause. Fermez les yeux. Ecoutez le souffle des hommes et des femmes qui ont épierré les terres pour pouvoir les cultiver. Imaginez-les édifier des constructions pierre après pierre, sans liant. **Posez votre main sur l'une de ces pierres et écoutez...**

Ici, la mise en culture du sol a demandé des efforts surhumains. Il fallait retenir la terre sur les flancs des collines et épierrer les parcelles... La pierre, récupérée et utilisée comme matériau de construction, a ainsi servi pour diverses constructions. Clapas, murets et chemins caladés, cabanes et abris qu'on appelle capitelles, terrasses nommées faïsses ou restanques, constructions ingénieuses telles que les garennes ou même les puits...la pierre sèche fait rimer ingéniosité, patience et savoir-faire...Véritable trait d'union entre la nature et l'homme, elle raconte **l'histoire de ceux qui ont façonné le territoire rural du Minervois**.

Quelques minutes plus tard, au détour de vignes et de chemins, toujours en suivant les balises vertes, vous arrivez dans l'oliveraie du Pujol.

Sur votre droite, vous apercevez la montagne de l'**Alaric**, le massif des **Corbières**, et, par temps clair, vous pouvez même voir le majestueux **Canigó** catalan.

Mais revenons à l'histoire oléicole locale et régionale. En 1754, on mentionne que La Livinière produit 80 charges d'huile d'olive qui sont acheminées sur Carcassonne. Des hivers rigoureux en 1709, 1721, 1755 et 1766 font état de fruits quasiment inexistantes et d'oliviers perdus à cause du froid. De grosses gelées successives, l'arrivée sur le marché des huiles de graines pour la consommation et du pétrole pour l'éclairage, la concurrence d'autres régions oléicoles, l'ouverture commerciale vers l'Italie et l'Espagne et l'essor de la vigne, marquent le déclin de la production en Languedoc à la fin du 19ème siècle.

Après un regain d'intérêt pour la matière grasse indispensable que représentait l'huile d'olive à la seconde guerre mondiale, l'année 1956 est fatale à l'oléiculture en Languedoc : les températures chutent brutalement jusqu'à -20° ; le verger est détruit à près de 95% et peu de moulins y survivront.

Symbole du soleil, de notre art de vivre et de la méditerranée, l'olivier retrouve aujourd'hui sa place dans le Minervois. Le verger d'oliviers du Languedoc-Roussillon est aujourd'hui le 2ème verger de France, derrière Provence-Alpes-Côte d'Azur, avec une importante progression des surfaces cultivées dans l'Aude et l'Hérault.

L'huile d'olive est un pur jus de fruit, puisqu'on ne fait qu'en extraire l'huile contenue dans le fruit via des procédés mécaniques. Il faut entre 4 et 11 kg de fruits pour créer un litre d'huile, suivant la variété.

Vous trouverez le troisième chiffre de la combinaison, apposé à l'habitat ornithologique situé derrière le panneau éducatif...faites doucement au cas où quelqu'un serait à la maison. 

Continuez votre aventure sur Le Chemin des Oliviers, en suivant les marqueurs verts. 

Entrez dans la dernière oliveraie du Chemin des Oliviers...l'**oliveraie du Viala**. Cette oliveraie appartient à notre fameux « **Petit Pierre** », dont l'ancêtre, rappelez-vous, n'était autre que **Pierre de la Livinière**, piqueur de Nicolas de la Jugie, seigneur de La Livinière.

Quand Pierre était (vraiment) petit, il passait beaucoup de temps avec son grand-père qui lui apprenait tout sur la nature, la vigne et les oliviers. Il adorait se percher dans le plus vieux des oliviers de l'oliveraie, situé en contrebas de celle-ci.

Allez donc lui rendre visite...vous le reconnaîtrez facilement, avec son magnifique tronc naturellement percé.

Dans ce trou, Pierre y mettait une pierre pour pouvoir monter plus aisément. De là, il observait son aïeul parler aux oliviers, comme seul un homme rempli de sagesse, de savoir et d'amour pour la nature pouvait le faire.

C'est de lui que « Petit Pierre » a tout appris...c'est de ses moments inégalables que la transmission rurale des traditions s'est perpétuée. Fermez les yeux et imaginez le bonheur et la fierté intenses que cet enfant ressent en observant et en écoutant son grand-père, ce sentiment profond d'un amour et d'une admiration sans limites qui jamais ne s'effacera, et qui sera par la suite transmis aux futures générations.

Remontez maintenant vers les panneaux éducatifs, en haut de l'oliveraie. Sur ces panneaux, vous trouverez la réponse à la question suivante, qui vous donnera le dernier chiffre de la combinaison.

Quel est le plus grand pourcentage de fleurs d'oliviers qui se transformera en fruit durant la nouaison ?

Vous avez maintenant les quatre indices (chiffres) qui composent le **code** de la boîte située derrière l'un des panneaux éducatifs.

Entrez le code...et ouvrez la boîte...

Scannez le code QR situé dans la boîte et refermez la boîte avec le code QR à l'intérieur.

Brouillez le code de la boîte avant de partir.

Photo indice





Merci !

Nous espérons que vous vous êtes amusés en découvrant notre jeu de piste ludique. Notre région est magique et magnifique, et à Florir, nous aimons la mettre en valeur et vous la faire découvrir par le biais de nos jeux de piste, de nos chemins de promenade et de nos festivals et autres ateliers découverte.

Florir est une association uniquement composée de bénévoles.

Pour soutenir nos efforts et nos projets, vous pouvez nous rejoindre en devenant membre ami, membre bienfaiteur, ou simplement en faisant un don en scannant le code QR suivant :



Votre contribution nous aide à continuer à proposer des festivals de qualité, à entretenir nos chemins de randonnée, et à développer de nouveaux projets liés à la nature, la préservation de l'environnement et de la biodiversité, le bien-être, et la mise en valeur de notre magnifique patrimoine.

Florir