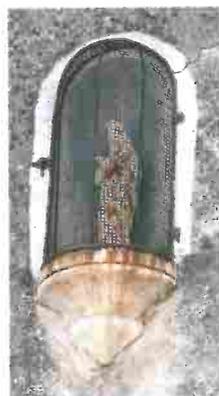


## Chemin faisant...



Réalisation : Mairie de Saint-Drézéry

### RENSEIGNEMENTS

Accueil de la Mairie  
Place Cambacérés  
34160 SAINT-DRÉZÉRY  
Tél. 04 67 86 90 87  
[www.saintdrezero.fr](http://www.saintdrezero.fr)



## Sentier des Tourelles

# Balades

autour de

# Saint-Drézéry



Parking : face aux écoles  
Départ : chemin de Garronnière - Durée : 2 heures  
Longueur du circuit pédestre : 5 km  
Balisage : feuille de chêne et marque fushia

**G**arez votre véhicule sur le parking (salle des fêtes face aux écoles). Le départ du circuit se fait en empruntant l'allée de la Liberté puis immédiatement le chemin de la Garronnière. Votre balisage est de couleur fushia, il est symbolisé par une feuille de chêne.



Pin d'Alep

Tournez au premier embranchement à gauche chemin de la Lavande pour rapidement rejoindre le chemin du Puits de Tourre que vous allez remonter en enjambant le ruisseau de Courbessac (très souvent à sec). L'ancien nom de notre village était : **Saint-Drézéry de Courbessac**.

Vous voilà maintenant au hameau des Mazes. Levez la tête pour observer une statue de la vierge sur la façade d'une vieille demeure. Cet hameau est très ancien et c'est à partir d'ici que la balade devient intéressante. Traversez les maisons jusqu'au chemin des Azerolles. Le balisage est toujours présent, évitant ainsi de vous perdre. Tournez à droite sur ce chemin pour rejoindre l'ancien chemin de Castries à hauteur du Mas de Bizard (très belle bâtisse, ancienne propriété viticole). En suivant notre balisage fushia vous êtes maintenant entre garrigue et pin d'Alep. Vous remarquerez la végétation typique de nos garrigues : pin d'Alep, laurier tin, asparagus, genévrier cade, chêne vert... Vous longez les bâtiments d'une miellerie où, si vous avez un peu de temps vous dégusterez du miel et des sirops fabriqués avec des plantes méditerranéennes (connaissez-vous la confiture de « gratte-cul » ?).

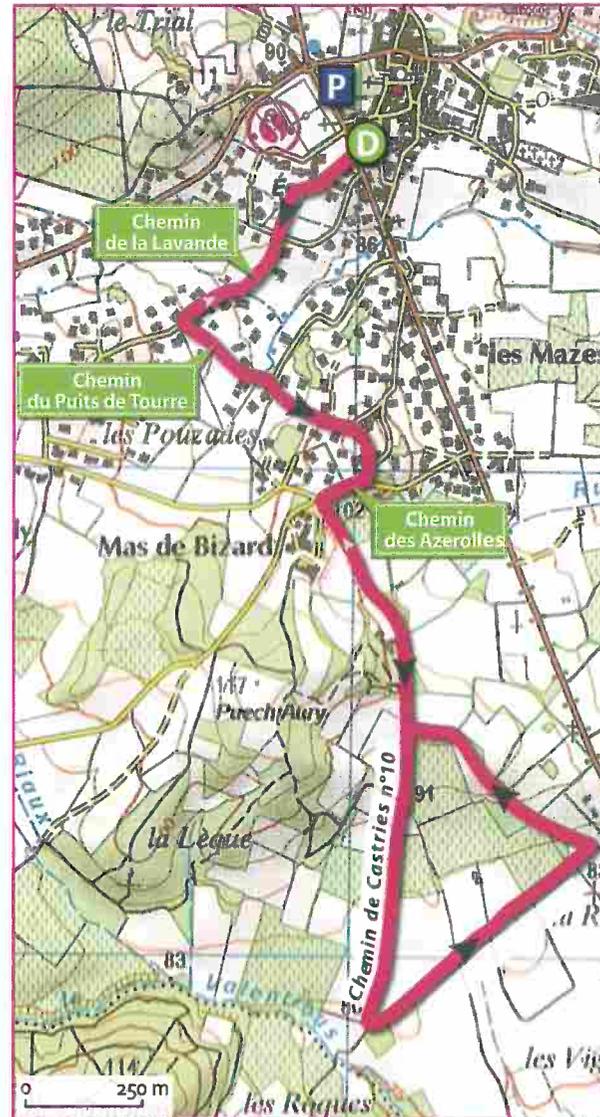
Quelques centaines de mètres plus loin, toujours sur le même chemin vous voilà à un croisement où un chêne centenaire est planté en son milieu. Allez tout droit en ignorant le chemin de gauche qui en fait, est le chemin de votre retour.

.../...

## Le sentier des Tourelles

Le nom des Tourelles viendrait d'un ancien site constitué de constructions circulaires en pierres sèches, d'origine inconnue.

Ce circuit peut être prétexte à continuer vers Sussargues par le Chemin du Valentibus et faire une boucle en revenant par le Chemin des Cowels. Cet itinéraire plus long, peut se faire en vélo.



## Un peu de botanique

En fonction des saisons, voici quelques espèces que vous allez croiser.

Essayez de les reconnaître...



### Cade ou genévrier oxycedre

Il peut aller jusqu'à 3 à 8 m de haut, mais généralement il forme un buisson. On le reconnaît à son odeur caractéristique et surtout à ses fruits rouge-orangé à brun rouge de 6 à 8 mm de diamètre environ. Du bois de cade est extrait par distillation une huile utilisée pour les affections cutanées pour la conjonctivite et aussi pour ses propriétés antiseptiques, antipelluculaires. Coupez de petits morceaux de cade, mettez les dans les armoires, vous allez ainsi éloigner les mites.



### Petit houx ou fragon épineux

L'hiver, dans les sous-bois, on distingue facilement les tâches sombres et brillantes du petit houx égayées par le rouge vif de ses fruits. C'est un arbrisseau vivace avec de fausses feuilles épineuses portant les fleurs en leur centre (les cladodes). Il s'accommode de tous les terrains même pauvres. Dans la médecine, on utilise surtout ses racines : le rhizome. Il est diurétique, très actif sur le système veineux. En hiver, le commun l'utilise surtout pour faire de jolis bouquets très résistants.



### Ronce commune ou ronce des haies

Il en existe plus de 100 espèces différentes. Son fruit « la mûre » est très apprécié en sirop, en confiture, sur les tartes. Plante vivace aux longues tiges armées d'aiguillons crochus. On trouve la ronce sur le bord des chemins en buisson que l'on appelle : « le roncier ». Ses fleurs sont petites et blanches ou rosées, sans odeur. Son fruit d'un noir bleuté se ramasse à maturité en août/septembre.



### Poireau des vignes

Répandue dans toute la région méditerranéenne, c'est un vrai régal à ramasser et surtout à manger. Vous le reconnaîtrez aisément avec ses larges et longues feuilles d'un vert jaunâtre. En le ramassant ne laissez pas le bulbe en terre, c'est le meilleur. Le poireau possède une action diurétique, renferme de nombreux sels minéraux. Bien cuit, c'est un aliment facile à digérer. Son bulbe cru calme rapidement les piqûres d'insectes.

