



Arbousier

### L'arbousier

Très courant dans le maquis méditerranéen, produit des baies rondes devenant rouges à maturité.

### ③ La période Gallo-Romaine

Le V<sup>ème</sup> 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 cépages :

#### Cinsault

Vieux cépage noir à jus blanc, vraisemblablement originaire de Provence, présent en Languedoc et Côtes du Rhône.

#### Merlot Noir

Premier cépage noir de France, fierté du Bordelais et du Médoc, créé à la fin du XVIII<sup>ème</sup> s., il a connu en Languedoc une explosion de ses plantations depuis les années 1960.

#### Muscat blanc à petits grains

Très présent en Pays de Lunel, le Muscat blanc à petits grains est le cépage exclusif de l'AOP Muscat de Lunel.

#### Carignan

Originaire de l'Aragon, le Carignan fut introduit au XII<sup>ème</sup> s. en France. On le trouve dans les AOP Languedoc.



Vigne

### ④ Le Moyen-Âge

Au V<sup>ème</sup> 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

Originaire 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, est appréciée contre les maux de tête, les bronchites ou les ulcères.

#### La menthe poivrée

Aphrodisiaque, analgésique et antiseptique.

#### L'ail

Plus qu'un simple aromate, l'ail possède d'innombrables propriétés : réduction de la tension artérielle, régulation du glucose, lutte contre les rhumes, gripes, vermifuge...

### 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<sup>ème</sup> 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 suc de ses fruits était tirée la grenadine.

#### L'agave

Originaire d'Amérique Centrale il est utilisé pour l'élaboration de la tequila, 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 contemporaine

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.

#### Espace central

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



Jujubier

PAYS DE LUNEL

L'arboretum  
de Lunel

# 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 Paléolithique 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'arbousier, l'azerolier 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 Paléolithique

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 avec une alternance de périodes glaciaires et interglaciaires. 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 est 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 Paléolithique 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.

#### 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

Egalement appelé coudrier.

### ② Le Néolithique

Marque une véritable révolution dans l'histoire avec l'apparition de l'élevage et de l'agriculture qui modifie les paysages.

La forêt primaire laisse place à une végétation plus rase et mieux adaptée à des sols secs : la garrigue.

#### Le laurier sauce

Ses feuilles sont un élément de base des bouquets garnis.

#### L'olivier

L'essence la plus caractéristique des régions méditerranéennes. Présent dans la région, sa culture est développée par les Grecs puis les Romains. La Lucques et la Picholine sont les principales espèces cultivées, la dernière étant l'olive phare de l'AOP Olive et Huile d'Olive de Nîmes.

#### 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](http://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  
Imprimé sur papier recyclé - Ne pas jeter sur la voie publique  
Crédit photo : ©Service communication de la Communauté de Communes du Pays de Lunel  
©Mairie de Lunel - ©Office du Tourisme du Pays de Lunel - ©Thinkstock  
Mars 2015