



DÉCOUVRONS ...

LES CÉVENNES !

Les Cévennes s'étendent sur la partie Sud-Est du site UNESCO. Elle se présentent sous forme d'une multitude de vallées parallèles, très encaissées et étroites. Elles sont recouvertes de forêts. Les villages, assez nombreux, sont implantés à mi-pente mais ne regroupent souvent que quelques habitations. L'altitude des vallées varie de 250 m à 1000 m. Sous l'influence directe de la Méditerranée, le climat est favorable à la culture des légumes et des fruitiers. La roche cévenole est le schiste.



Les épisodes cévenols

Si tu regardes la météo, tu as peut-être entendu parler d'épisode cévenol. Il ne s'agit pas d'une série de télé mais d'un phénomène météo lié aux Cévennes ! Le plus souvent à l'automne, après un été chaud, les nuages dûs à l'évaporation de la Méditerranée se forment et viennent buter contre les premières montagnes qu'ils rencontrent en venant du Sud et qui sont les Cévennes. A ce moment-là, un fort écart de températures a aussi lieu et les nuages déversent de façon très soudaine et violente de grosses quantités de pluie, c'est cela un épisode cévenol !

L'arbre à pain des Cévennes

L'arbre symbole des vallées, c'est le châtaignier. Grâce à ses fruits, il a permis de sauver de la famine bien des générations car la châtaigne est un fruit très riche en protéines. Aujourd'hui, on mange le fruit tel quel, ou on le transforme en confiture ou farine. Les chèvres et les brebis l'apprécient aussi beaucoup à l'automne !

Des oignons et du pélardon

Pour cultiver les pentes très abruptes des vallées cévenoles, l'homme a aménagé des terrasses, c'est à dire des parties planes pour pouvoir y cultiver, par exemple, l'oignon doux des Cévennes, très réputé en cuisine ! Les Cévennes sont aussi le lieu où on fabrique le pélardon, grâce au lait des chèvres.