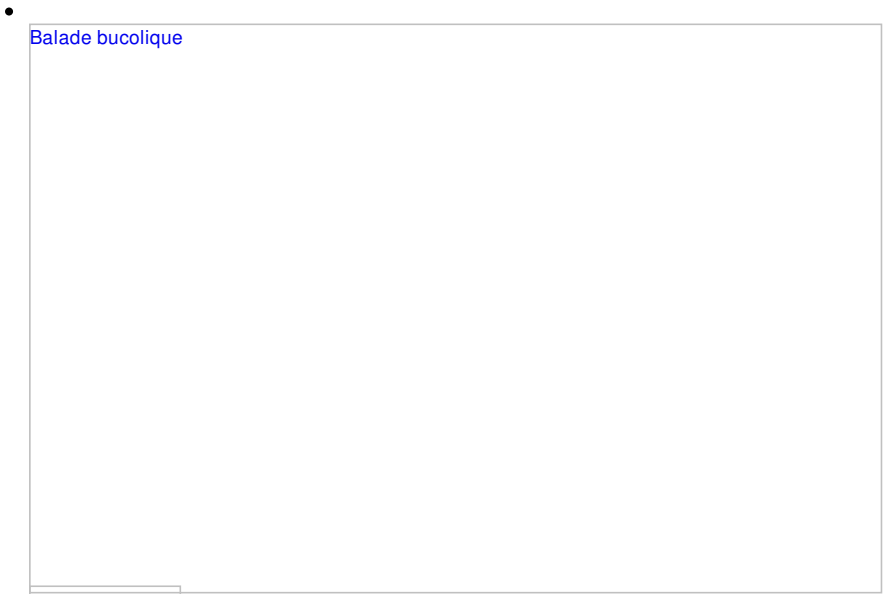




Sentier du littoral

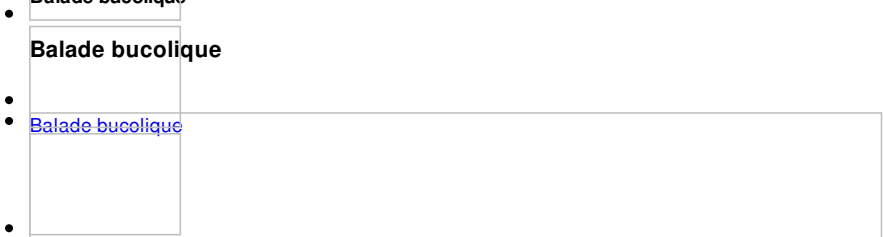
Balade bucolique

Un circuit d'ambiance destiné à faire découvrir au randonneur la vie horticole du territoire.



[1]

Balade bucolique



Fort de la Gavresse - Port des Salettes

Intérêt du circuit

Disséminées sur une série de restanques ensoleillées et fertiles, les terres de Carqueiranne sont favorables à une production horticole.

Vous ne pourrez qu'être émerveillés devant ces restanques qui s'étirent jusqu'au bord de l'eau.

Attention ! Fermeture du massif pour risques d'incendie les jours classés en vigilance rouge ou noire selon arrêté préfectoral.

Itinéraire

Tronçon actuellement interdit à la circulation piétonne.

1 Du Fort de la Gavresse revenir sur la route.

[2]

Engagez-vous à droite sur la piste forestière C28 la Bayarde qui descend sur Carqueiranne. Le sentier traverse alors une forêt de pins et chênes verts. Au-delà de la Bayarde, vers la Colle Noire, les pentes arides illuminées de soleil sont sculptées par les terrasses de culture du Canebas.

Cette randonnée bucolique permet de découvrir une symphonie florale composée d'anémones, de glaïeuls, de lys, de chrysanthèmes, de gerberas, de strôles et de fleurs de la colline de Carqueiranne.

Pour la petite histoire, vers 1880, les britanniques, séduits par la douceur hyéroise, changent l'ordre des choses en transformant la « Cité des Palmiers » en riche station hivernale. Ils y inventent le terme de « Côte d'Azur » et lancent la mode des fleurs et des agrumes. Les premiers audacieux à planter des narcisses, des iris ou des jacinthes romaines le feront à Carqueiranne sur les pentes du Canebas et de la Colle Noire.

2 Ils seront traités de « fadas » par les autres agriculteurs. À l'époque, cultiver ce qui ne se mange pas était une hérésie...

C'est pourtant là, dans ce petit creux de la côte aux températures exceptionnellement douces, bien protégé de la grêle et des intempéries par la masse de la Colle Noire, qu'est initiée l'horticulture varoise.

Les restanques se couvrent de roses et de violettes et reçoivent en 1891 la visite de la Reine Victoria. Dès 1900, c'est par paniers entiers que les fleurs sont expédiées vers Londres et Berlin. Le parfum des freesias

monte alors jusqu'au sommet de la Colle Noire, les anémones et les renoncules enluminent son flanc sud.

Une restanque est un moyen de maintenir les cultures en Provence. Il s'agit de terrasses, maintenues par des petits murets en pierre. Le Var produit à lui seul 40% des fleurs coupées françaises.

Nous vous conseillons de découvrir cet endroit entre février et avril.

Passer au nord du Fortin de la Bayarde. Cet ouvrage n'est pas ouvert au public excepté la première quinzaine d'août ou le fort vibre au rythme du Festival de théâtre « In situ ».

3 En bout de piste, tourner à gauche sur la route puis à droite Chemin des Peyrons. Sur ce même chemin, 30 m plus loin, empruntez un petit sentier sur votre

gauche. Vous croisez figuiers, genêts, fenouils, amandiers et enfin un superbe champ d'oliviers sur votre gauche.

4 Puis le sentier traverse un lotissement sur 200 m.

5 Peu après, descendre à gauche, avenue de la Grande Bastide, puis à droite Avenue Augustin Thierry pour rejoindre le port des Salettes avec ses anciennes embarcations où vous pourrez vous restaurer et vous rafraîchir. Enfin, regagnez le bord de mer en direction de la Pointe du Peno et de la Plage du Pradon.

6 Retour par le même itinéraire.

Infos pratiques

Durée

1h30 A/R

Difficulté

Facile

Sportif ^[3]

S'équiper

Balade bucolique

Bonnes chaussures

Balade bucolique

Appareil photo

Cartes conseillées

1/25000 - n°3346 OT

Distance

7 km A/R

Dénivelé

110 m

À ne pas manquer

Le figuier est un arbre extraordinaire, non seulement il pousse dans des lieux étranges, où il y a de l'eau (falaises, ruines...) mais sa vitalité est remarquable, il produit à l'état sauvage des fruits nombreux, gorgés de sucre et faciles à conserver.

Quel avantage a-t-il dû constituer pour les sociétés primitives !

Bon à savoir

L'olive est utilisée en Provence pour faire la célèbre « tapenade » dont voici la recette :

Pour 6 à 8 personnes :

- 200 g de pulpe d'olives noires,

- 50 g de filets d'anchois,

- 50 g de thon à l'huile,

- 100 g de câpres au vinaigre,

- 1 à 2 cuillères d'huile d'olive.

Piler le tout au mortier afin d'obtenir une fine pâte. Au dernier moment ajouter de l'huile d'olive.

Accès

Autre

Point de départ : Fort de la Gavresse Point d'arrivée et parking : port des Salettes Retour en bus, la balade est accessible à partir de l'arrêt "Carthage" avec la ligne 39 (Toulon Gare routière/ Hyères centre/ Moulin Premier)

Logo TPM



Toulon Provence Méditerranée

Hôtel de la Métropole

107 Boulevard Henri Fabre - CS 30536

83041 TOULON Cedex 09

Tél. : +33 (0)4 94 93 83 00

E-mail : contact@metropoletpm.fr

Accueil du lundi au vendredi 8h - 18h

- [\\ ACCUEIL](#)
- [\\ MENTIONS LEGALES](#)
- [\\ PLAN DU SITE](#)
- [\\ CONTACT PRESSE](#)

- [\\ MÉDIATHÈQUE](#)
- [\\ PRESSE](#)
- [\\ NOUS REJOINDRE](#)
- [\\ LOGOS METROPOLE](#)

Suivez votre métropole :

--	--	--	--

URL source: <https://metropoletpm.fr/tpm/balade/balade-bucolique>

Liens:

- [1] https://metropoletpm.fr/sites/new.tpm-agglo.fr/files/styles/contenu/public/ctimport/balade/balade-bucolique_1.jpg?itok=99SI3DK1
- [2] https://metropoletpm.fr/sites/new.tpm-agglo.fr/files/styles/contenu/public/ctimport/balade/balade-bucolique_2.jpg?itok=Kfc6s8IC
- [3] https://metropoletpm.fr/sites/new.tpm-agglo.fr/files/styles/contenu/public/ctimport/balade/balade-bucolique_3.jpg?itok=8wperj_I