

Journée au Parc Naturel Régional du Pilat

Le mardi 7 juin, nous sommes partis en sortie dans le [Parc Naturel Régional du Pilat](#) dans le but d'identifier et de caractériser un milieu naturel.

Nous sommes allés au col de l'Oeillon et dès notre arrivée nous avons fait de la [lecture de paysage](#), nous avons dû exprimer nos sentiments par rapport à ce paysage. Nous étions à 900m d'altitude puis nous sommes partis en randonnée et nous avons monté 200 à 300 m de dénivelé.

Ensuite nous sommes arrivés dans une forêt et nous avons identifié les différents types d'arbres et plantes qui nous entouraient (sureau, bouleau, hêtre, érable, noisetier, épicéa, sapin...) Après le repas nous avons eu droit à une petite interrogation sur les différentes espèces d'arbres. L'après-midi nous nous sommes séparés en deux groupes, un qui est allé sur [une exploitation agricole](#) et l'autre à [l'île du beurre](#). Sur l'exploitation agricole ils ont étudié [la fabrication du Côte Rôtie](#) et [l'alimentation des vaches laitières](#). A l'île du beurre d'autres ont vu un nid de héron cendré et un castor.

Nous avons passé une excellente journée très instructive et riche en émotions et nous remercions les professeurs pour cela.

Justine, Chloé et Lou



[Retour 1^{ère} page](#)

LECTURE DE PAYSAGE

Le mardi 07 juin 2011, nous sommes allés au **massif forestier du Pilat** situé à environ 900 m d'altitude.

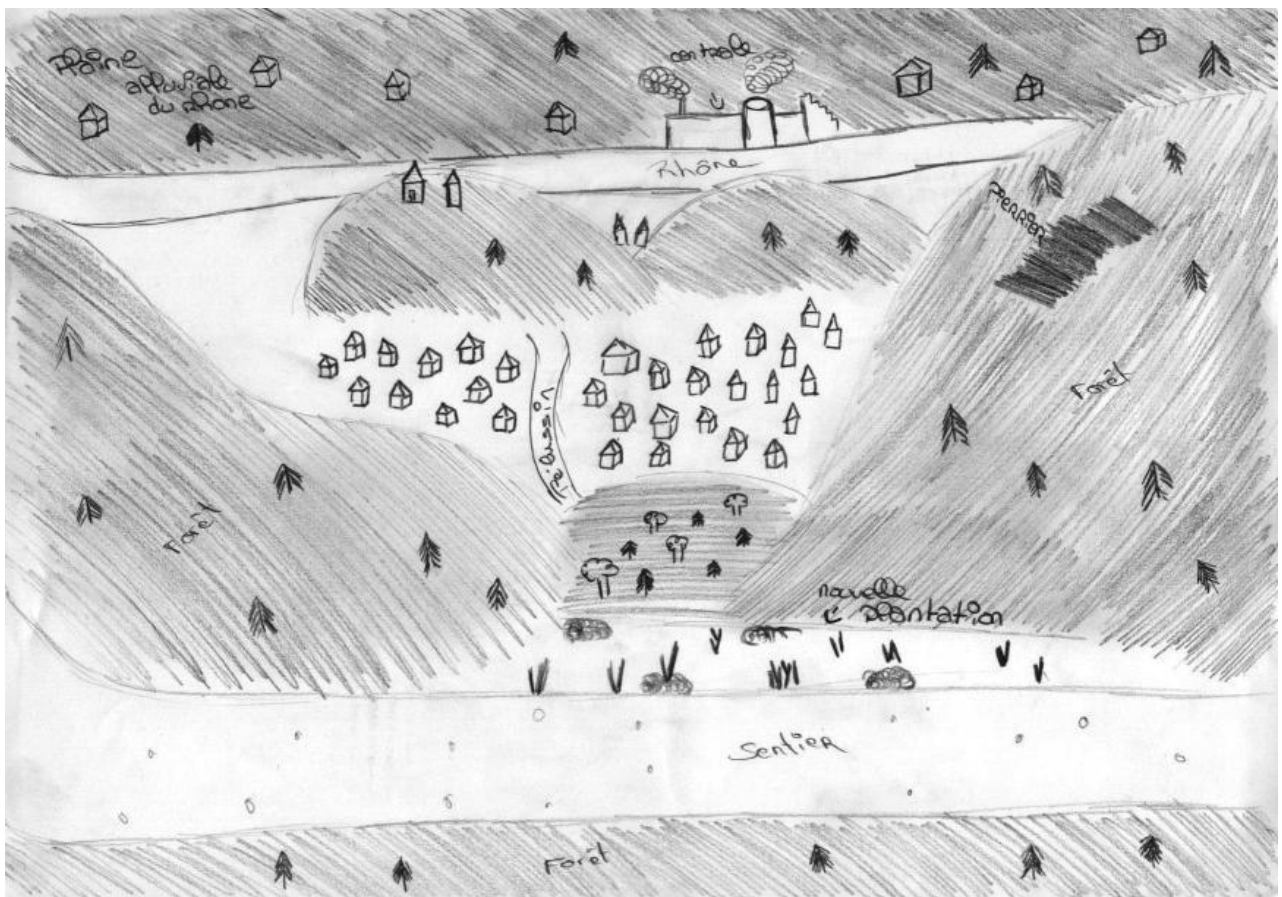
C'est une forêt exploitée par l'homme, aménagée et renouvelée grâce à la plantation de nouveaux arbres protégés par du grillage pour lutter contre les prédateurs.

Le paysage se découpe en plusieurs plans :

Les nouveaux arbres au premier plan, les vieux arbres au second, au troisième plan Pélussin puis en arrière plan le Rhône et la plaine du Rhône.

C'est un paysage façonné par l'homme avec des forêts entretenues, des champs et prairies cultivées, il est habité par différentes espèces d'animaux, d'insectes et de plantes. A notre arrivée sur place nous avons découvert un espace très proche de la nature, calme et reposant avec le chant des oiseaux, le bourdonnement des insectes et le contraste nature/ville.

Loïs, Léa, Natacha, Laura



[Retour 1^{ère} page](#)

LE PNR DU PILAT

Le Pilat est un lieu de vie pour 50 000 habitants porteurs de la dynamique locale. Massif de moyenne montagne étagé entre 140 et 1432 m d'altitude.

Histoire : L'origine du nom Pilat reste obscure. Une légende raconte que le nom Pilat serait issu du corps de Ponce Pilate posé dans le massif après sa mort.

Climat : Le Pilat doit son intéressante biodiversité à sa situation de carrefour bioclimatique. Le massif voit s'affronter les influences climatiques méditerranéenne, océanique et continentale à l'origine d'une exceptionnelle diversité de milieux naturels concentrée sur un petit territoire.

Faune et flore : La cohabitation de milieux naturels à tendance méditerranéenne dans les ravins, alpine sur les sommets ou atlantique au nord ont fait la réputation du Pilat auprès des botanistes. Sur quelques kilomètres carrés sont réunies des espèces qu'il aurait fallu observer aux quatre coins de la France.

Situation géographique : Le massif du Pilat compte 47 communes rurales labellisées «Parc naturel régional». 16 villes à proximité immédiate participent aussi à la vie du Pilat en adhérant volontairement au Syndicat Mixte du Parc.

La charte : Chaque Parc naturel régional est labellisé pour 12 ans en fonction d'un projet de territoire : la charte. La charte du Parc du Pilat détermine donc pour une décennie les objectifs à atteindre et les actions à conduire afin de protéger le massif tout en créant les conditions d'un développement économique durable. En concertation, les élus locaux, les associations et les acteurs du Pilat ont défini cette charte, puis l'ont adoptée.

Source PNR du Pilat

[Retour 1^{ère} page](#)

L'île du Beurre

Sur le Rhône, à une quarantaine de kilomètres au sud de Lyon, le site de l'île du Beurre est composé, en rive droite, des îles du Beurre et de la Chèvre, au pied des vignobles des Côtes-Rôties. Ces deux îles se trouvent dans le Parc naturel régional du Pilat. En rive gauche, le site intègre la plaine et la forêt alluviale de Gerbey.

Cette île reste donc un refuge de grande importance pour la faune (237 espèces de vertébrés) et abrite une importante diversité d'espèces végétales (390 espèces).

Un parcours pédestre permet de découvrir en autonomie ou guidé, la faune et la flore.

Des observatoires permettent de découvrir les habitants du Rhône en toute discrétion.



Les castors

Les castors se sont installés naturellement sur le site. Ils ne construisent pas de hutte sur le site mais creusent des terriers grâce aux berges abruptes. Les castors sont des mammifères nocturnes qui deviennent actifs l'été et le printemps avant le coucher du soleil.

Taille : 80 cm à 1m.

Poids : 20 à 38kg.

[Retour 1^{ère} page](#)

Le héron cendré

Les hérons cendrés sont très présents sur l'île du Beurre. On peut très souvent les voir sur les lînes et les étangs. C'est une espèce nicheuse, on trouve une colonie de soixante couples actifs de février à juin. Les héronnières sont installées sur les grands peupliers de l'île du Beurre. Elles rassemblent les plus grandes colonies du département.

Le papillon

Les papillons sont facilement visibles sur les fleurs et au bord des flaques d'eau où ils viennent boire. Pour les papillons nocturnes il suffit de regarder pendant les nuits d'été autour des sources de lumière. Les papillons diurnes possèdent souvent des couleurs éclatantes alors que les papillons nocturnes sont plus ternes.

Le Cygne tuberculé

Le cygne tuberculé est le plus gros oiseau du site. Ce nom lui est donné à cause de la protubérance noire qu'il a à la base supérieure du bec.

Longueur : 150cm.

Envergure : 210 à 230 cm.

Poids : 10 à 20 kg.

La carpe commune

A l'origine, la carpe sauvage est le premier poisson qui a été élevé en pisciculture. La carpe est omnivore et mange des proies faciles à obtenir. La carpe commune est recouverte d'écailles plus grosses que la carpe sauvage et surtout elle a une croissance plus rapide.

Poids maximum : 40 kg.

Taille maximale : 1m20.

Durée de vie : 40 ans.

[Retour 1^{ère} page](#)

Visite d'une exploitation agricole

Nous avons visité une exploitation familiale (famille François) qui est composée de 4 personnes : le couple et leur fils ainsi qu'un salarié. Ils produisent du lait, du vin, des céréales et des fourrages sur une cinquantaine d'hectares.

Depuis les années 80, monsieur François a planté ses vignes. Il a commencé à faire son propre vin en 1991. Il y a 4 hectares de vignes au total. Elles sont situées à Ampuis et Saint-Cyr sur Rhône.

Ils possèdent une trentaine de vaches laitières de race Prim' Holstein. Ils sont limités par un quota de 247 000 litres par an. Ils produisent du fromage au lait cru entier et livrent également du lait à une coopérative.



Les céréales cultivées sont principalement : l'orge, le blé, l'avoine et le maïs (ce dernier constitue à lui seul 12 hectares de l'exploitation).

Cette année, la sécheresse les a pénalisés sur la production des céréales et l'alimentation des vaches.



Cassandra Tisseur
Cloé Perreton
Etienne Poncin
Matthieu Terray

[Retour 1^{ère} page](#)

Fabrication de la Côte-Rôtie

Différentes étapes :

- Le raisin est récolté.
- Ensuite la procédure à effectuer est nommée l'errafilage.
- Ensuite le vin est mis en cuve.
- La fermentation alcoolique peut commencer.
- Les grappes sont pressées et on en récolte le jus.
- Puis le vin est mis en tonneaux pendant la période malolactique (environ 3 mois).
- On sous tire le vin en le transférant de tonneau en cuve. Ainsi on peut nettoyer les tonneaux. On réalise cette étape deux fois par an.
- Enfin le vin est mis en bouteilles et est vendu.



Définitions techniques :

- Lorsque la grappe pend au cep, qu'elle a atteint son taux de degrés (maturité), le vendangeur peut récolter fièrement ce fruit ! La maturité est atteinte par la décision du viticulteur. Il vérifie, chaque semaine l'évolution du degré. Le degré est le taux de sucre contenu dans le jus. Il permettra la vinification (la transformation du jus en vin)
- L'activité d'errafilage consiste à extraire de la grappe les grains de raisins qui donneront le jus. Les grains ainsi produits sont mis directement en cuve. Il se produira la fermentation alcoolique due au degré de sucre contenu dans le jus de raisin.
- Les tonneaux sont très importants car chaque marque de tonneau est différente par différents critères : la conception. Le tonneau influence le goût du vin.

*Julien Merlin
Simon Grandemange
Loïc Tilmont*

[Retour 1^{ère} page](#)