

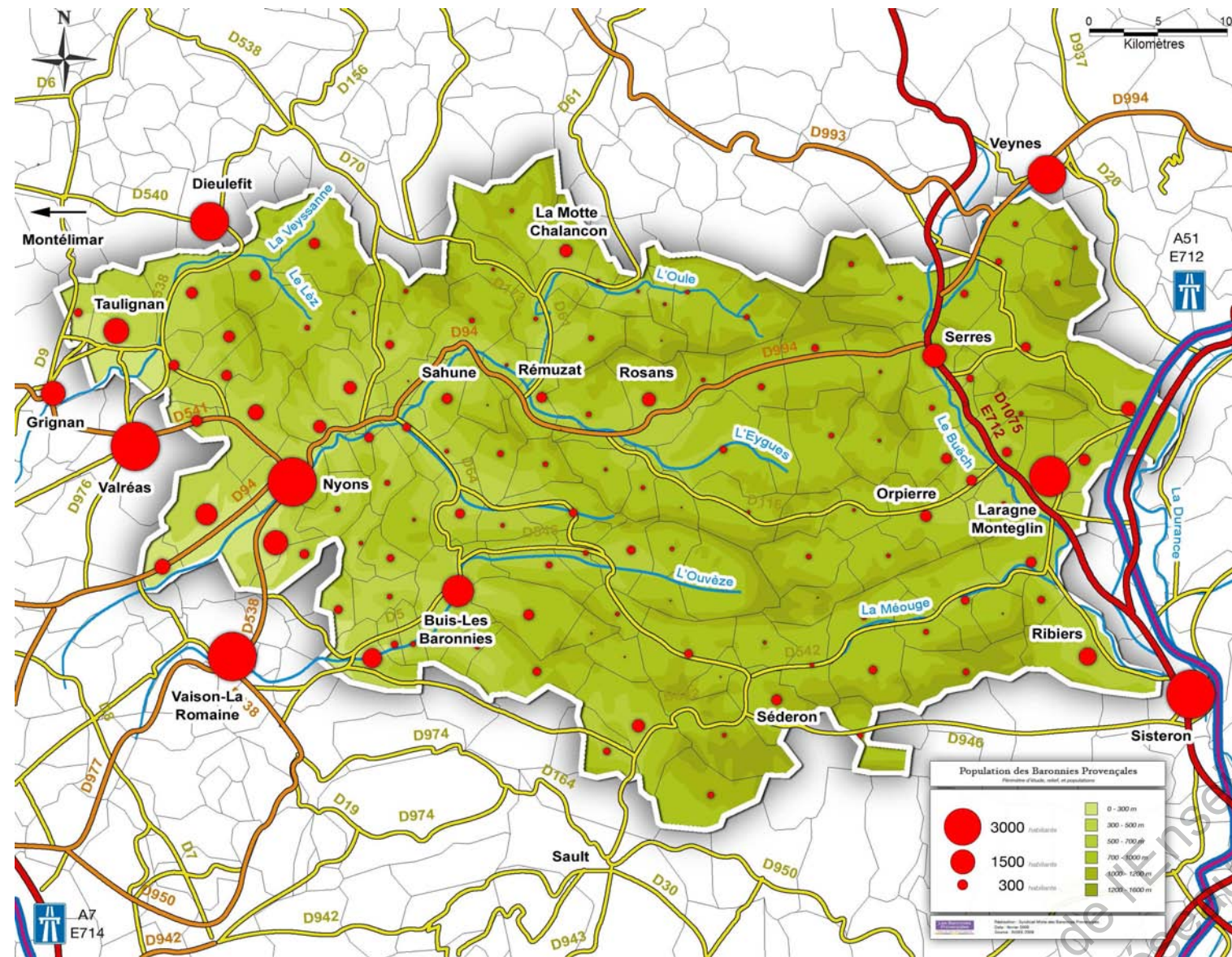


SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Bordeaux pour la
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel.**

Campagne 2012

Carte 4 : répartition de la population par communes



Source : syndicat mixte Baronnies Provençales, d'après source Insee 2009

Les Baronnies Provençales en quelques données:

- Un territoire de 220 000 hectares rassemblant 130 communes dont 60 comptent moins de 100 habitants, 14 communautés de communes concernées en totalité ou en partie, réparties sur deux Régions et deux départements
- 16 habitants au Km², 39 000 habitants, en augmentation depuis les années 1980, surtout sur les marges occidentales (Nyons, Taulignan, Buis-les-Baronnies) et orientales (vallée du Buech, Serres, Laragne-Montéglin). Le centre du territoire connaît toutefois des situations contrastées. Les services publics ou les commerces restent menacés.
- Une agriculture très diversifiée représente 20% des emplois (contre 4% à l'échelle nationale) avec une grande diversité des productions agricoles (élevage, arboriculture, plantes aromatiques, vignes...)
- Près des 3/4 du territoire sont couverts par des bois et landes. Parmi les forêts, on compte 50% de feuillus et 50% de résineux, mais seulement 10% de ces forêts sont exploitées alors que nombreux débouchés existent.

Extraits : édito du Jeudi 14 mai 2009, Syndicat mixte des Baronnies Provençales

Graphique 1 : couverture forestière et étages de végétation

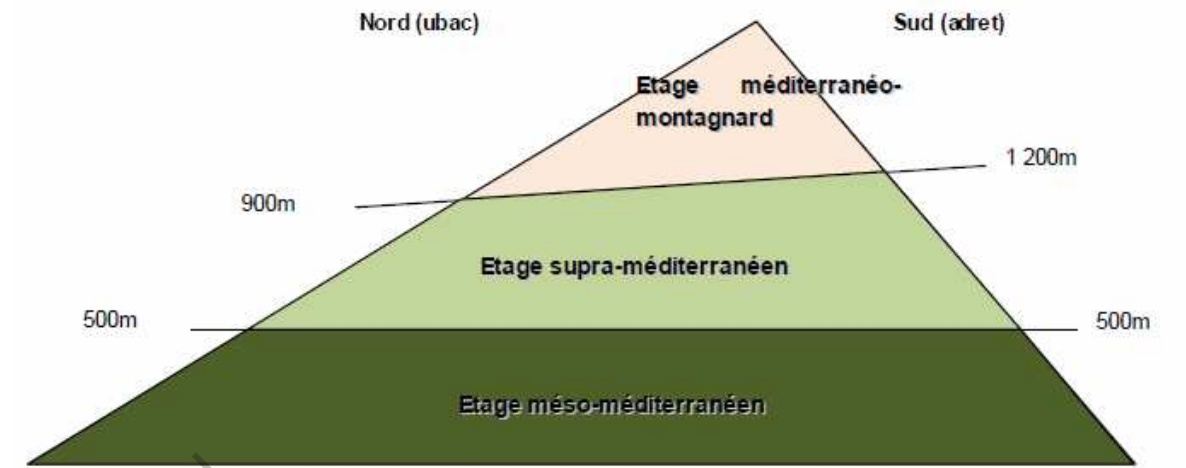


Photo1 : vue hivernale de Sahune



Photo 2 : village de Serres



Source : syndicat mixte Baronnies Provençales

Photo 3 : le château de la Charce



Photo 4 : Notre Dame Beauver à Saint-Jalle



Source : ©-2010- Baronnies Provençales

Les patrimoines et cultures

« Les familles qui dominent alors la région, les Mévouillon, les Montauban et leurs alliés, organisent un réseau cohérent de châteaux et de villages fortifiés. Elles unifient ce territoire qui garde encore la mémoire de ces seigneurs, élevés au rang de barons.

Intégrées au Dauphiné puis à la France en 1349, les Baronnies connaissent les crises de la fin du Moyen Age, le renouveau du XVIe siècle, mais aussi les guerres de religion au cours desquelles elles deviennent un bastion protestant.

Après la croissance de la première moitié du XIXe siècle, entamée dès le début du XVIe siècle, les conflits mondiaux, les crises économiques et l'enclavement contribuent à un vaste mouvement de désertification encore lisible dans les années 1970.

Il résulte de cette histoire féodale et militaire un héritage patrimonial qui contribue à l'identité des Baronnies Provençales : le moindre village conserve les restes de son château, d'une église romane, de fortifications, mais aussi de patrimoines qui montrent le patient travail, au cours des siècles, de ses habitants pour valoriser, dans sa totalité, un terroir de moyennes montagnes sèches. Terrasses, cabanons, bergeries d'altitudes permettent de constater que ce territoire a été constamment valorisé, depuis les vallées jusqu'aux pâturages d'altitude.

A l'intérieur du périmètre du projet de PNR, quarante monuments sont protégés au titre des monuments Historiques et 12 sites sont inscrits.

Des patrimoines bâtis marqués par le Moyen -Age avec de nombreuses tours médiévales, des villages perchés, des églises romanes. La valorisation des terroirs a laissé de nombreuses traces qui constituent des éléments importants des paysages : terrasses en pierres sèches, cabanons, bergeries, canaux d'irrigation et vieux puits couverts.

Plus d'une dizaine de musées ou d'éco-musées, publics ou privés, permettent de découvrir les aspects de la vie rurale des Baronnies, mais aussi son histoire et ses patrimoines archéologiques».

Source : syndicat mixte les Baronnies provençales

Dépliant « Lou Vièi Moulin d'Oli », Buis-les-Baronnies

Lors de votre visite, un DVD vous sera présenté gratuitement. Valable aussi pour les groupes, sur réservation.

Arbre millénaire, symbole de paix et de fécondité, l'Olivier est introduit en Baronnies par les Romains. Le climat rigoureux de notre région montagnaise fait naître une variété d'olive particulière : la Tanche.

L'Huile d'Olive est donc fabriquée au Buis depuis l'antiquité, mais on ne retrouve trace du Moulin du Puits Communal qu'au XVIII^e siècle. Celui-ci fonctionnera grâce à la force motrice du canal dit "du Moulin" jusqu'en 1975 et c'est en 1996 que le Moulin cessera toute activité (normes européennes).

L'Huile d'Olive "de Nyons", première Appellation d'Origine Contrôlée de France est issue uniquement de Tanches cueillies entre Décembre et Janvier, à maturité et après les premières gelées (qui provoquent leurs rides). Ensuite, les fruits sont pressés à froid dans les trois jours suivant leur récolte.

Conservées dans la saumure, les olives perdent peu à peu leur amertume. Chez vous, elles doivent rester à l'abri de la lumière, bien bouchées et dans un endroit frais. Ainsi vous dégusterez une olive à la chair fine et savoureuse aussi bien à l'apéritif que dans vos plats cuisinés.

Vous pouvez la trouver aussi sous forme de tapenade, condiment pouvant recouvrir vos toasts ou agrémenter vos sauces.

**Produits Régionaux et Artisanaux
Olives et Huile A.O.C. Nyons**
16, rue du Puits Communal
(à 50 m de la Grande Rue et de l'Eglise)
26170 BUIS-LES-BARONNIES
Tél. 04 75 28 03 30 - Fax 04 75 28 16 35
www.produits-provence.fr
contact@produits-provence.fr

ouvert toute l'année

**Lou Vièi
Moulin d'Oli**
DU PUIS COMMUNAL

*en Drôme Provençale, à Buis-les-Baronnies,
au cœur du village.*

Site internet : www.produit-provence.fr

L'activité touristique dans les Baronnies provençales

Le thermalisme

Sources : Valvital - Montbrun-les-Bains, Comité départemental du Tourisme de la Drôme

A noter : réouverture totale de l'établissement de Montbrun-les-Bains en mars 2007 après travaux, il n'y a donc pas d'évolutions calculables avec les années antérieures. L'établissement est ouvert du 26 mars au 11 novembre.

- 25 452 demi-journées cures médicales (conventionnées Sécurité Sociale) ont été comptabilisées en 2007 à l'établissement thermal de Montbrun-les-Bains. Cela représente un total de 1414 personnes. Les soins ont lieu tous les matins, une cure a une durée de trois semaines.
- 28 432 demi-journées « remise en forme » ont été enregistrées en 2007. Elles se déroulent les après-midi.

Au total, 53 884 demi-journées curistes ont été comptabilisées en 2007 (à partir du mois de mars).

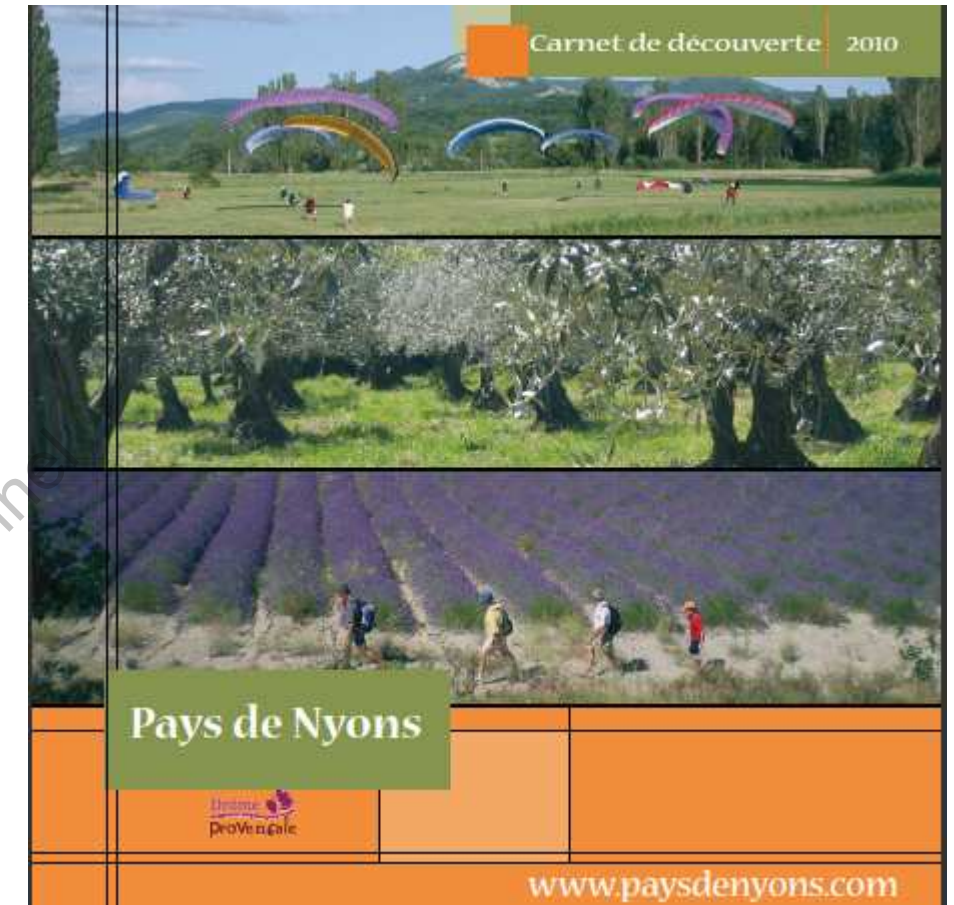
Les sites et musées à entrée payante

La maison des plantes aromatiques et médicinales - Buis-les-Baronnies - 4106 entrées en 2007
 Les vieux moulins à huile - Nyons - 4080 entrées en 2007
 Le musée de l'olivier - Nyons - 3292 entrées en 2007
 Le musée d'archéologie et d'histoire de Nyons et Baronnies - Nyons - 2441 entrées en 2007
 Le château d'Aulan - Aulan - 2593 entrées en 2007
 Le musée archéologique - Le Pègue - 1553 entrées en 2007
 Musée privé L'Estano (voitures et motos anciennes) - Serres

Les sites et musées à entrée non payante

La maison des vautours - Rémuzat - 15993 entrées en 2007
 Le musée J-F Layraud - la Roche-sur-le-Buis - 945 entrées en 2007
 Gorges de la Méouge
 Ecomusée sur le patrimoine rosanais, terres et gens du Maghreb et des Baronnies - Rosans

Source : syndicat mixte les Baronnies provençales



Les produits du terroir, de nombreux signes officiels de qualité

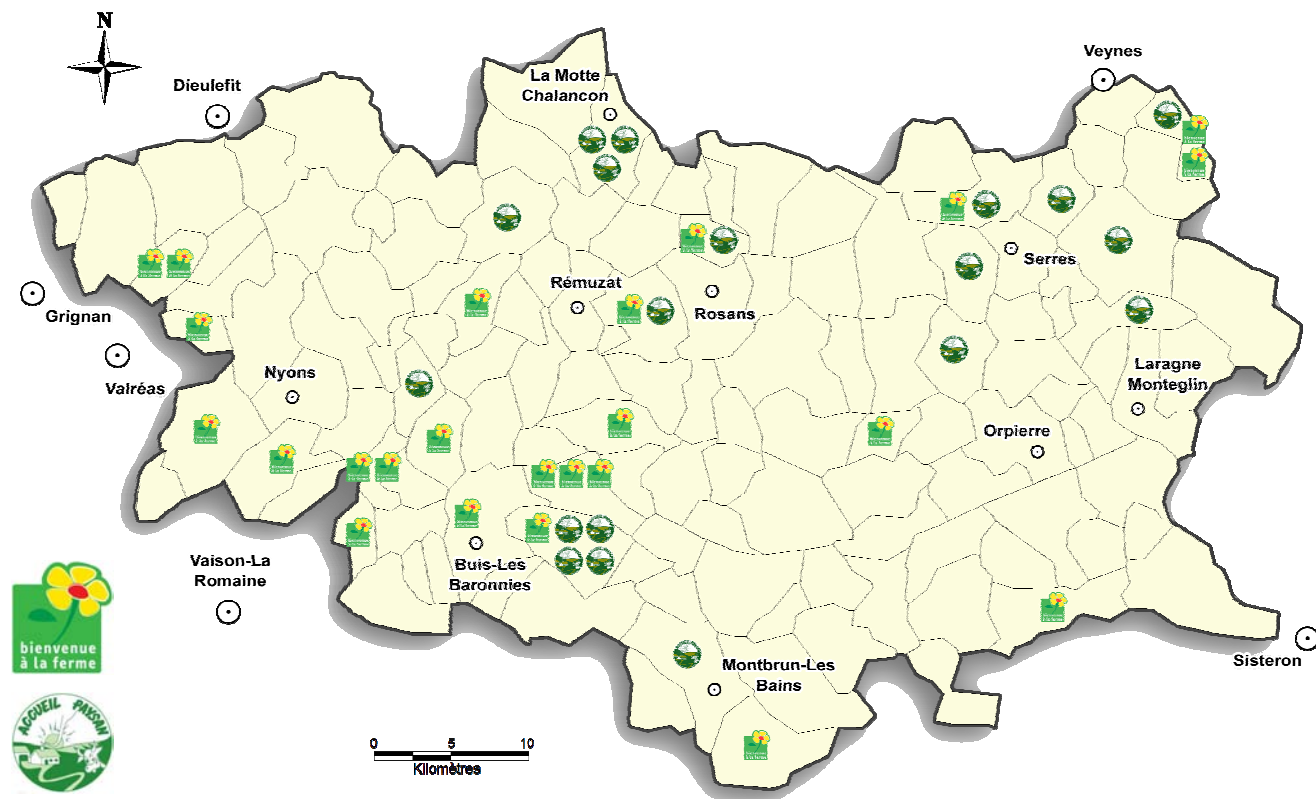
Le territoire des Baronnies Provençales est riche en démarches qualité sur ses produits agricoles. On dénombre ainsi 6 Appellations d'Origine Contrôlée (AOC), plusieurs Appellation Vin de Pays, 5 Indications Géographiques Protégées (IGP), au moins 4 Labels Rouges valorisés et plusieurs marques commerciales, et deux projets d'IGP en cours d'aménagement.

Productions labellisées dans les Baronnies Provençales

- AOC Côtes du Rhône-AOC Côtes du Rhône Village-Cru Vinsobres
- AOC Olives noires de Nyons et AOC Huile d'olive de Nyons
- AOC Huile essentielle de lavande de Haute Provence
- AOC Picodon et AOC Banon
- Vin de pays Coteaux des baronnies. En démarche pour une IGP/AOP
- IGP viticoles : Comté de Grignan ; Coteaux des Baronnies
- IGP Miel de Provence
- IGP Petit Epeautre de Haute-Provence
- IGP Agneau de Sisteron
- IGP Ail de la Drôme
- IGP Volaille de la Drôme
- IGP Pintadeau de la Drôme (en cours d'agrément)
- Label Rouge Herbe de Haute Provence
- Label Rouge Pommes des Alpes de Haute-Durance (et IGP en cours d'agrément)
- Label Rouge Agneau de Sisteron
- Label Rouge Miel de Lavande et de Lavandin
- Projet de marque commerciale pour l'abricot « Orangé de Provence ».

Source : syndicat mixte les Baronnies provençales-Juin 2010

Carte 5 : accueil paysan, bienvenue à la ferme



La route de la lavande : Préalpes provençales-Baronnies, parcours: 180 km



Tradition dans les pays du Buëch, la culture de la lavande des Alpes est très appréciée par les parfumeurs.

Période de floraison : De mi-Juillet à mi-Août

A visiter:

Jardin et Ecomusée : composé de plusieurs jardins : jardin botanique, jardin paysagers, jardin à la française, jardin en terrasse, mais aussi de vergers, un arboretum, une collection de roses anciennes, et l'écomusée agricole. Domaine de Charance
05000 Gap - Tél : 04 92 51 21 79

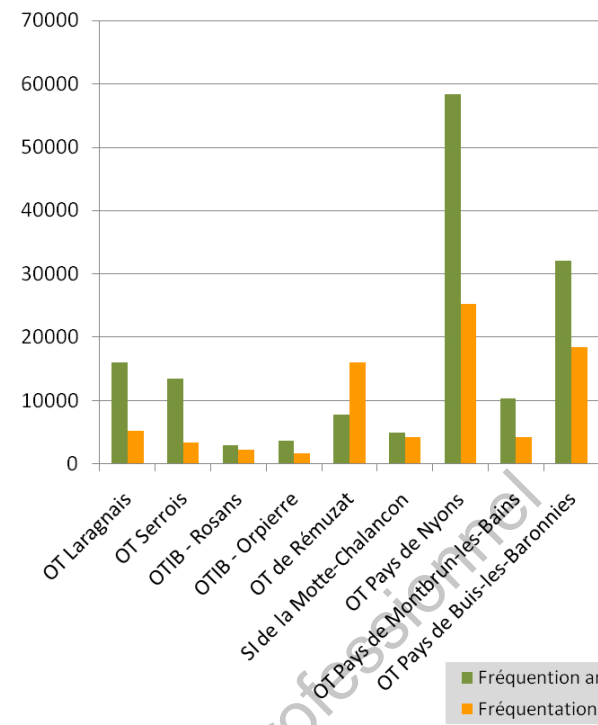
Ecomusée :

Exposition permanente sur le thème de la lavande. Visite libre gratuite.
05150 Rosans Tél : 04 92 66 65 81

Maison des Plantes :

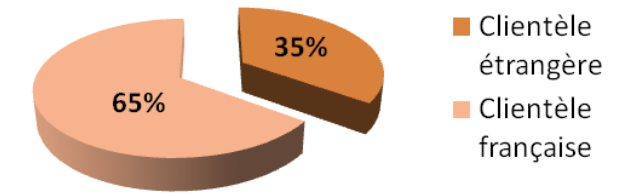
Histoire des plantes aromatiques et médicinales, lavande, thym, sarriette, sauge...
26170 Buis les Baronnies Tél: 04 75 28 04 59

Source : www.provence.guideweb.com

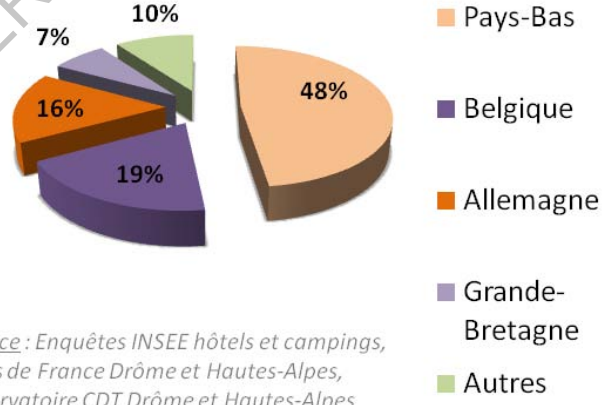


Graphiques fréquentation touristique

• Répartition des clientèles françaises et étrangères

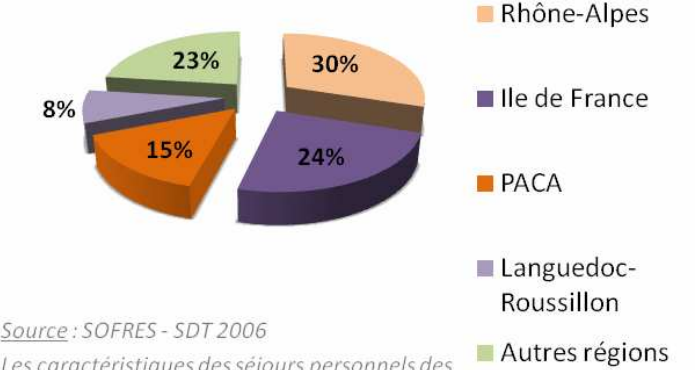


Etrangers



Source : Enquêtes INSEE hôtels et campings, Gîtes de France Drôme et Hautes-Alpes, observatoire CDT Drôme et Hautes-Alpes

Français



Source : SOFRES - SDT 2006
Les caractéristiques des séjours personnels des français dans la Drôme et les Hautes-Alpes (en nuitées)

Capacité d'accueil touristique dans les Baronnies Provençales (en nombre de lits touristiques)

