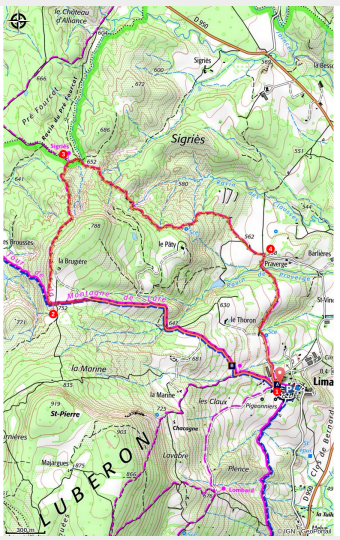
Tour du Pâty

Limans



Vue sur la montagne de Lure (SA - CD Alpes de Haute-Provence)

Une boucle sympathique et dépaysante dans l'arrière pays de Forcalquier.

Le sentier passe dans des sous bois de pins avec la présence d'ocres rouges et blanches dans les zones érodées. Vous pourrez admirer le panorama sur la montagne de Lure et les montagnes au nord de Sisteron.

Informations pratiques

Pratique : Randonnée pédestre

Durée : 2 h 30

Longueur : 6.8 km

Dénivelé positif : 312 m

Difficulté : Facile

Type : Boucle

Thèmes : Balade en famille, Espace naturel protégé

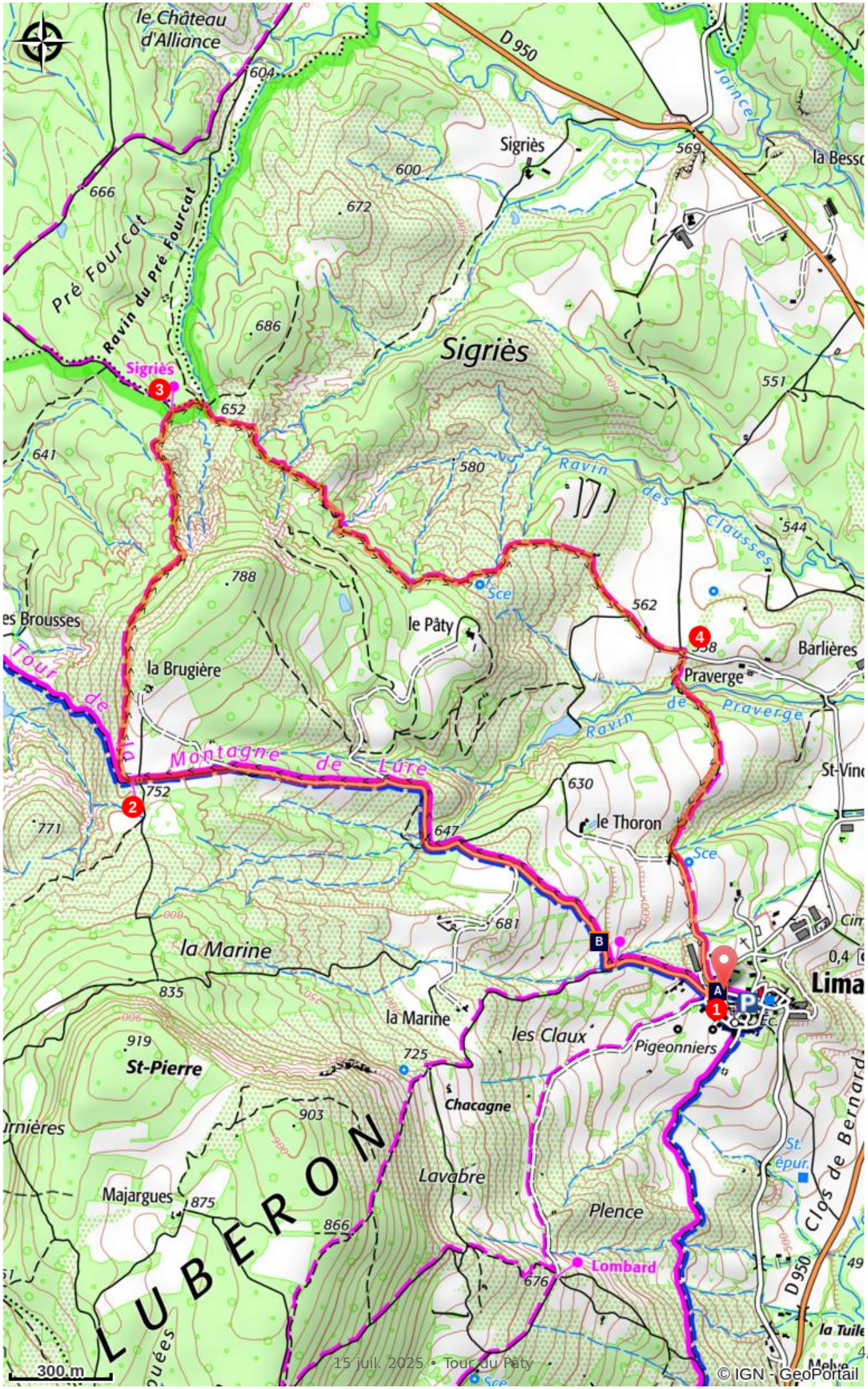
Itinéraire

Départ : Devant le bistrot de pays, Limans
Arrivée : Devant le bistrot de pays, Limans
Balisage : GR® PR

1. **Limans** (570 m) - Au bout de la place de Limans, suivre le GR®6 sur la route goudronnée qui monte derrière le chemin de Praverge ( ). Prendre à droite au croisement "Les Claux" puis tout droit au suivant. A un nouveau carrefour, la route se transforme en piste, prendre à gauche 2 fois successivement et atteindre un petit col.
2. **La Bruguière** (740 m) - Tourner à droite sur un sentier ( ). Le suivre à la descente jusqu'à un croisement au bord d'un vallon.
3. **Sigriès** (660 m) - Tourner à droite. Après une courte montée, le sentier alterne petites descentes et remontées puis débouche au bord d'un champ et rejoint une piste. Passer derrière une maison et déboucher peu après sur un croisement.
4. Quitter la piste pour descendre à droite sur un sentier. Il franchit un ravin, remonte dans le versant opposé puis longe un champ avant de rejoindre une piste au bout de ce dernier. La suivre à gauche pour revenir à Limans.

Itinéraire inscrit au Plan Départemental de la Randonnée des Alpes de Haute-Provence.

Sur votre chemin...



© IGN - GeoPortail

Les pigeonniers de Limans (A)

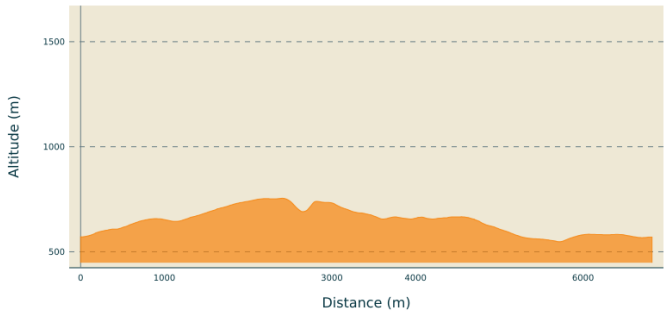
L'amandier (B)

Toutes les informations pratiques

⚠ Recommandations

Cet itinéraire est dans le Parc naturel régional du Luberon (espace naturel protégé).

Profil altimétrique



Altitude min 548 m
Altitude max 755 m

Transports

Limitons les déplacements en voiture, pensons aux transports en commun et au covoiturage. Tous les transports en commun sur zou.maregionsud.fr

Accès routier

Depuis Forcalquier (9 km), suivre la D950 puis la D313 jusqu'à Limans.

Parking conseillé

Place de Limans, Limans.

Lieux de renseignement

Agence de Développement des Alpes de Haute-Provence
8 rue Bad-Mergentheim, 04005 Digne-les-Bains Cedex
https://www.tourisme-alpes-haute-provence.com/

Office de tourisme Pays de Forcalquier - Montagne de Lure
13, place du Bourguet, 04300 Forcalquier

bienvenue@haute-provence-tourisme.com
Tel : +33 (0)4 92 75 10 02
http://www.haute-provence-tourisme.com

Sur votre chemin...

Les pigeonniers de Limans (A)

N'hésitez pas à flâner dans les ruelles de Limans. Le village, qui a su garder toute son authenticité et son pittoresque provençal, possède de très belles demeures anciennes. Tout autour et même en son sein, vous pouvez également découvrir 16 pigeonniers. Le plus grand mesure 15 mètres de haut, date de 1553 et se nomme "Terre du curé-Martin".

Un pigeonnier apportait un revenu intéressant. La fiente fut le meilleur engrais jusqu'au XIXe siècle. Les 3 kg annuels de chaque oiseau étaient battus au fléau pour être réduits en poudre, puis laissés se faire diluer par la pluie pour ne pas brûler le sol au moment de l'épandage. Un couple de pigeons pond 12 œufs par an et vendu en cage, l'oiseau peut se consommer le jour choisi (viande fraîche en mer).
Crédit photo : Haute Provence Tourisme

L'amandier (B)

Il appartient à la famille des Prunus, comme ses cousins cerisiers, pruniers, abricotiers et pêchers. Depuis la plus haute antiquité il a accompagné l’homme, mais ce dernier s’en détourne depuis quelques décennies.
L’amandier a longtemps poussé en plein champ et constitué un revenu de complément ; les soirées d’octobre étaient réservées à l’écalage de ses fruits. On l’a arraché, sa culture n’était plus rentable : l’arbre s’accommode de la sécheresse mais craint les gelées tardives. Restent surtout visibles ceux qui croissent en lisière des champs. Le département produisait 2 000 tonnes d’amandes en coque en 1944. Il en produit 20 fois moins aujourd’hui, avec cependant une tendance à la plantation de nouveaux vergers.
Crédit photo : ADT 04