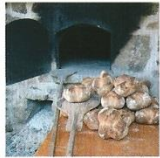




Au four de la Soubeyrane



**Retrouver la chaleur...  
de notre pain quotidien**



La restauration des fours de Chanéac

Entre 2006 et 2009, à l'initiative du Foyer rural, avec le concours de la mairie, de la fondation du patrimoine et de la communauté de communes, 3 des 4 fours de Chanéac ont pu être restaurés.



Limis



Serres



la Soubeyrane



Rochebesse (à restaurer)



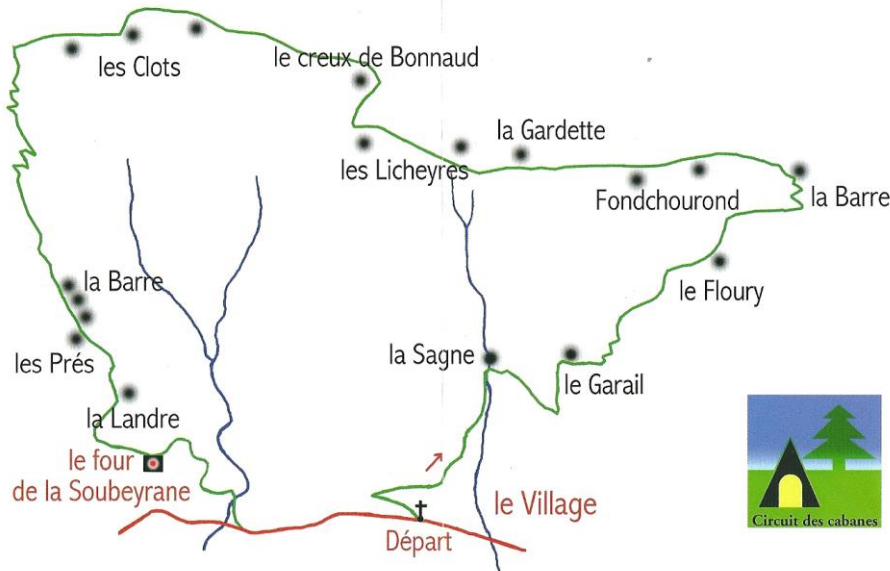
Chanéac, Ardèche  
Pays des Boutières

Deux heures de randonnée familiale

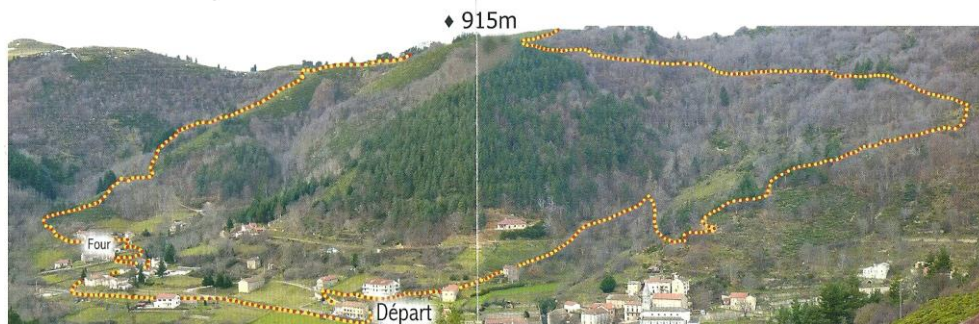
**Et, pas à pas...  
revenir dans la magie  
des cabanes**



Les 18 cabanes



Avec son balisage permanent, le circuit peut se faire toute l'année. La cuisson du pain au four se fait occasionnellement et pour des sorties ou manifestations exceptionnelles.



Une motivation sans cesse renouvelée chez les enfants pour aller voir la prochaine cabane.

Une première approche de la végétation : le passage de l'adret à l'ubac permet de découvrir une large palette d'arbres, d'arbustes, de plantes ...

De nombreux points de vue dans toutes les directions (Mézenec, Sara, Gerbier de Jonc, les Alpes, le col de Mézilhac, Rochebonne...)

Un parcours de mémoire par la comparaison avec la situation en 1840 où Chanéac comptait 1038 habitants (en autonomie alimentaire sur leur territoire). Sur la centaine d'hectares du parcours il y avait 43 % de terres cultivées en champs (seigle, pomme de terre, orge, avoine...) et 19 % de châtaigniers eux aussi sur des murettes pour retenir la terre et la commodité de la récolte.

Mémoire des noms par une signalisation des lieux où sont construites les cabanes.

