



# Au fil des talus gourmands

Verneuil-Sur-Igneraie



Circuit n°7



5,5 km



1h30



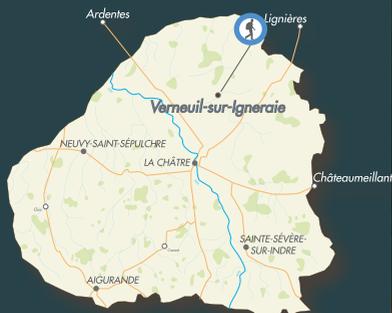
Balisage : bleu



Départ : Parking du  
cimetière.



Remonter la rue des  
potiers (D69) en direction  
de Thevet-St-Julien puis  
prendre à gauche rue  
Lucien Alaphilippe.



## 1 Le bocage de Verneuil

Verneuil-sur-Igneraie, qui viendrait du gaulois Vernolium et qui signifierait « clairière des aulnes », se trouve dans la région naturelle du Boischaud Sud. Elle est caractérisée par des paysages préservés de vallons et de bocages où se mêlent rivières et haies d'une biodiversité remarquable. De nombreuses plantes peuvent être utilisées dans la cuisine.

L'eau y est très présente ; l'Igneraie, rivière de 37 km, qui prend sa source à Lignerolles et se jette dans l'Indre, borde la commune au sud. Les habitations s'échelonnent sur le versant ensoleillé, dominant un fond de vallée où les prairies déroulent le vert tendre des graminées fourragères, destinées à engraisser le bétail. Sur le plateau au nord, limité par la forêt de St Chartier s'étendent pâtures et étangs, anciennes fosses à argile.

A travers le bâti local, le bourg garde la trace de l'activité qui a fait vivre les habitants pendant des siècles : le travail de la terre.



## 2 La fontaine de St G n fort

Avant de prendre la route vers la droite, prendre le petit chemin en face du parking afin de découvrir la fontaine St G n fort.

Cette fontaine miraculeuse drainait des foules importantes lors de la procession du 25 février. Elle s'adressait aux enfants souffreteux ; l'eau de la fontaine, accompagnée des rites adéquats, les rendait « forts et beaux ».

## 3 Les Montgen ts

En passant à proximité de «Les Montgen ts», vous découvrirez un paysage de bocage au maillage de haies un peu moins dense qu'auparavant. Toutefois les pâtures dominent encore dans ce secteur où la toponymie rappelle la présence d'argiles exploiti es autrefois par les tuileries de Verneuil et les potiers du village.

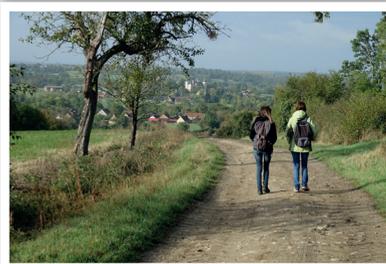
## 4 Les Champs mous

Ici la glaise du sol retient l'eau et les fossés gorgés d'eau permettent aux iris sauvages, aux roseaux   massette et aux  pilobes de s'installer. Vous pourrez également trouver des pieds de menthe aquatique qui sublimeront vos plats.

## 5 Point de vue sur le paysage : La Vallée Noire

C'est de la Colterie, entre St Chartier et Verneuil-sur-Igneraie, face à un vaste cirque de verdure où le regard porte à près de vingt kilomètres que l'on découvre au mieux la Vallée Noire. Mais pourquoi ce nom de Vallée Noire ? George Sand nous l'explique :

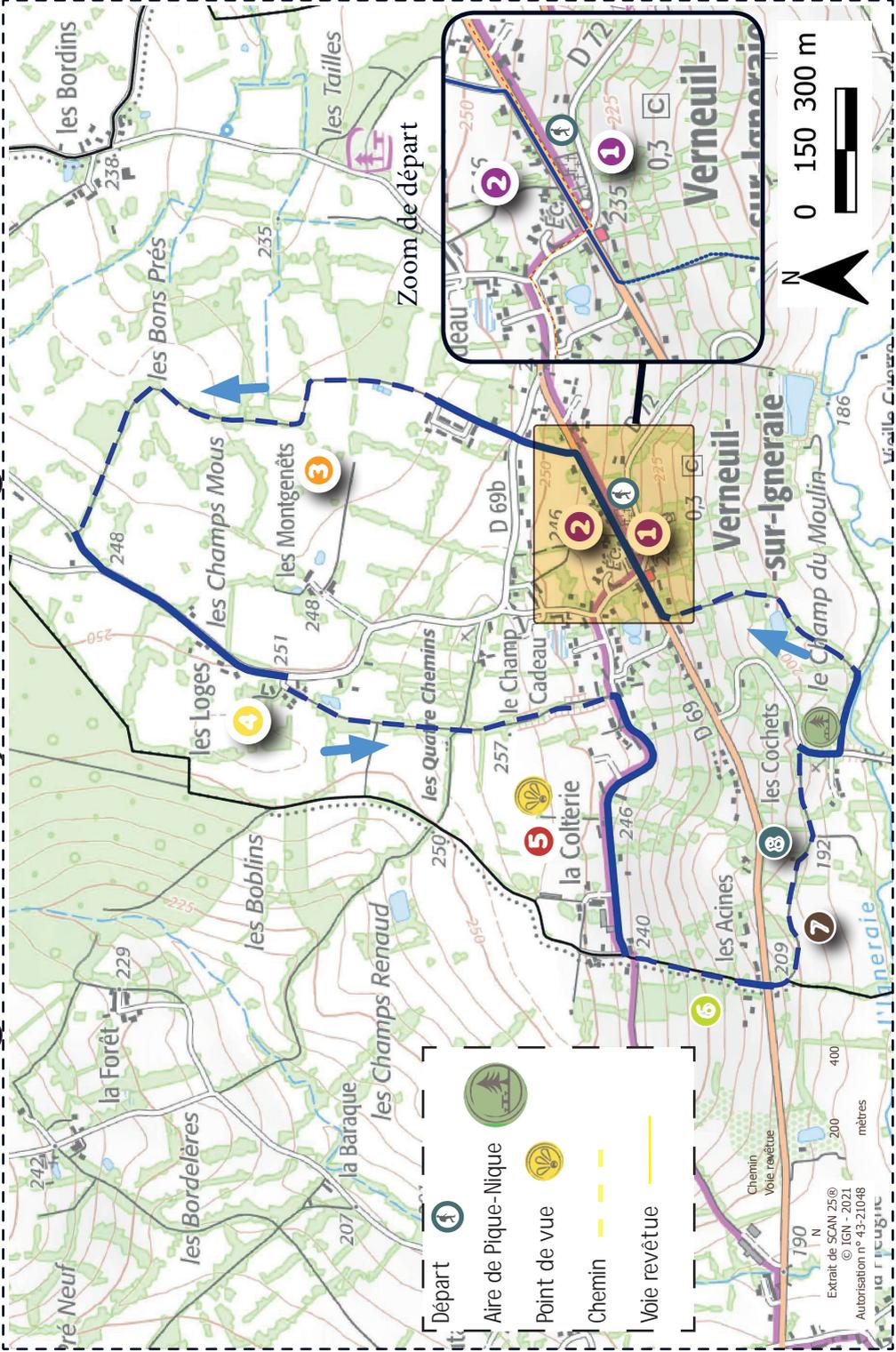
« Toutes les hauteurs sont boisées, c'est ce qui donne à nos lointains cette belle couleur bleue, qui dévient violette et quasi noire dans les jours orageux »



## 6 L'ombre des arbres

Le hameau de la Colterie domine la vallée de l'Igneraie. Les pentes exposées plein sud conservent la trace des vignes et des vergers d'autrefois. La pente est raide sur ce sentier par endroit humide et frais. Les merisiers côtoient les frênes. Les merises sont très amères mais quel régal pour les papilles lorsqu'on y ajoute du sucre ! Quant aux samares (fruits des frênes), on les surnomme « langues d'oiseaux » en raison de leur forme. Vous trouverez sous les arbres des fraisiers sauvages qui vous inviteront   déguster leurs fruits. La fraise des bois mélangée à un tiers de fraises du jardin permet de confectionner une excellente confiture tout en conservant tout son arôme.

# Verneuil-Sur-Igneraie – Au fil des talus gourmands – 5.5km



## 7 La limonade aux fleurs de sureau

Sans les laver mettez deux inflorescences de sureau dans un bocal d'1,5l avec 115 gr de sucre et 1 citron émincé. Versez 1l d'eau. Recouvrez le bocal d'un tissu avant de l'exposer au soleil en remuant souvent le liquide. 5 à 6 jours après, les bulles apparaissent. Filtrez et mettez la limonade dans des bouteilles hermétiques. Stockez au frais pendant 2 semaines au moins avant de servir



## 8 Le Sentier aux milles palais

Surplombant la vallée, ce sentier vous offre une vue panoramique sur les pâturages. A droite du sentier vous découvrirez la vioerne lanthane qui offre l'été ses petites baies rouges avant de devenir noir luisant. Blettes, vous pourrez les consommer crues ou les récolter pour confectionner une confiture au goût de pruneau. A vos pieds des jeunes pousses d'orties, accompagnées de quelques pommes de terre, vous permettront d'élaborer un potage. Les fleurs du sureau noir vous permettront de faire de la limonade et de ses fruits de la confiture. L'alliaire vous fera remplacer votre ail dans vos condiments.



Réalisé par le service tourisme de la Communauté de Communes la Châtre / Ste Sévère

Renseignement : 02 54 48 22 64

Fiches à télécharger sur le site

[www.pays-george-sand.fr](http://www.pays-george-sand.fr)

