Compte-rendu Chapelle des Bois

Samedi 24 mai vers 9h30 le groupe se retrouve en gare de Rennes pour la destination Jura. Le train nous dépose à Lyon Part Dieu à 17h où un bus avec Nadine notre chauffeur nous attend à la gare routière pour la dernière partie du voyage. Environ 3h plus tard nous voici arrivés à Chapelle des bois. Après le dîner une réunion d’information nous permet de faire connaissance avec l’équipe de Miléade.

Dimanche 25 mai

En matinée nous partons pour la visite de « l’équipage Adam’s » afin de découvrir l’univers des chiens de traineaux. Les chiens dans l’enclos nous accueillent par un concert d’aboiement et les vaches de la parcelle d’à côté s’empressent de venir nous voir. C’est une entreprise familiale, François, sa famille et ses 28 chiens vivent dans une vieille ferme comtoise de 1776 située dans la Combe des Cives à Chaux Neuve. L’habitation est autonome avec une installation solaire, un récupérateur d’eau de pluie, le potager, les poules, et depuis peu des plantes aromatiques et médicinales. Un petit film sur la vie d’une meute de chiens de traîneaux nous est présenté par François: la vie sociale dans la meute, la hiérarchie, le langage, leur compétence à chacun dans l’attelage. Une complicité est nécessaire entre l’homme et le chien pour le travail. Les chiens, des groenlandais et des huskys de Sibérie ont de gros besoin d’activité physique et font des sorties variées toute l’année : l’hiver des balades en traîneaux, et le reste de l’année des balades nature, des cani randonnées, des sorties Kart et quad pour les entrainements. Toutes les activités sont accessibles au public porteur de handicap. Deux à trois ans sont nécessaires pour former les chiens à l’attelage. Leur caractère, leur force et leur résistance physique sont observés et étudiés par le musheur. Le travail de meneur se fait par mimétisme entre un jeune chien et un meneur expérimenté. Après toutes ses explications et échanges nous sommes invités à rencontrer les chiens. François pénètre dans l’enclos afin de les attacher. Et nous sommes autorisés à les toucher. Ils sont très sensibles aux contacts physiques et gourmands de nos caresses. Après ce moment riche d’échange, François nous raccompagne en nous disant son bonheur de cette vie dans laquelle il estime ne pas avoir un travail.

En début d’après-midi Thomas nous attend pour la visite du petit village de Chapelle des Bois. Au cœur du parc naturel régional du haut Jura à 1100m d’altitude le village est dominé par les falaises du Risoux et sa forêt. Elle abrite le Grand Tétra, un grand coq, le plus grand gallinacé d’Europe qui se nourrit d’aiguilles de sapin et à ses côtés le plus petit oiseau, la gélinette des bois. Le bec croisé des sapins, oiseau typique des forêts, est de couleur rouge pour le mâle et verte pour la femelle. Il se nourrit de graines. Le lynx prédateur du chamois et du chevreuil y cohabite avec le sanglier et le cerf. Le loup y est à nouveau présent et le renard se nourrit des rongeurs dont le mulot campagnol. La végétation se compose principalement d’épicéa, de sapins et de feuillus. Malheureusement les traces du réchauffement climatique sont bien visibles sur la forêt et notamment sur les épicéas. Souffrant du manque d’eau ils sont attaqués par un petit insecte, le scolyte, qui pénètre l’écorce desséchée des arbres pour atteindre le cambium, une couche essentielle pour la circulation des nutriments. Les arbres scolytés meurent et sont abattus aujourd’hui en grand nombre. Nous faisons une première halte devant une ferme afin de remarquer les murs du bâtiment recouvert de tavaillons, des petites tuiles de bois en épicéa. Les rondins de bois rangés le long des murs assurent l’isolation des habitations. L’église au cœur du village avec son clocher typique est dédiée à Saint Jean-Baptiste et date de 1634. Elle est classée à l’inventaire des monuments historiques. La décoration des 3 retables est de style baroque fleurie avec des angelots. La chaire finement sculptée représente sur les 4 panneaux les évangélistes : Jean, Marc, Matthieu et Luc. Nous passons devant la mairie qui fait également office de relais poste pour aller admirer le superbe panorama avec sur l’horizon la croix de Pierre Bourgeois qui se détache. Son origine reste, à ce jour, inconnue. Un petit pont et la croix des pestiférés marque l’existence d’un cimetière à l’écart du village réservé aux malades décimés par la peste par souci d’hygiène et d’éviter de propager la maladie. Ils étaient ensevelis dans la tourbe. Pour certains c’est le retour au centre avec Thomas. D’autres continuent la promenade en empruntant la route ou des petits sentiers qui nous mènent à la statue de la madone. Les prairies fleuries bordent la route et les sentiers pour le plaisir des yeux : les trolles des montagnes, la gentiane, les euphorbes, les benoites des ruisseaux, les orchidées sauvages, le rhinanthe crête de coq, la centaurée, les anémones à fleur de narcisse, le bleuet des montagnes. Après cette jolie promenade et le dîner une soirée jeux autour du monde nous attend. Nous avons rivalisé d’adresse afin de réussir le défi de terminer les petits jeux d’adresse. Mission presque accomplie pour l’ANR car seulement cinq irréalisables sur une vingtaine nous ont résistés !

Lundi 26 mai

Au programme de ce lundi, accompagnés par Joël, nous partons pour le Fort Des Rousses. Ce vaste ouvrage militaire dont la construction a duré 70 ans, a été décidé par Napoléon. Il pouvait accueillir jusqu’à 3500 soldats et 2000 chevaux. En 1914, il a été utilisé par l’armée comme camp d’entraînement jusqu’en 1994. En 1997, un projet de prison fut abandonné. Racheté par la famille Arnaud il devient une cave d’affinage pour le comté Jura Flore. Sa capacité est de 190 000 meules. La visite débute par l’explication de la fabrication du fromage. Le lait est considéré comme le fruit du travail et l’on fait fructifier le fruit de ce travail. Deux traites sont faites par jour, matin et soir. Il est versé dans des cuves en cuivre avec de la présure afin de le faire cailler. Puis il est cuit à une température de 54°à 57°. Le caillé est soutiré et pressé dans des moules pendant 10h. Une meule pèse entre 32kg et 45kg et il faut le lait de 20 vaches, 400 l pour une meule. Une carte est apposée sur le moule pour la traçabilité. Le petit lait restant, le lactosérum, est utilisé pour nourrir les cochons, en cosmétique et pour la fabrication des biscuits. Le Jura Flore possède l’appellation AOP depuis 1986. Le cahier des charges stipule que le lait de différents producteurs doit être mélangé, et provenir du périmètre suivant ; Jura, Doubs et Ain. Les vaches sont essentiellement de race Montbéliarde et Simmental. L’affinage d’une durée minimum de 4 mois varie de 12 mois à 36 mois. Les meules posées sur des étagères en épicéa sont retournées 3 fois par semaine par des robots dans les 37 caves d’affinage. Les voûtes en pierre facilitent un mouvement d’air permanent pour la conservation des gaz carbonique et ammoniaque qui favorise la microflore sur la surface du fromage. Il est salé en surface et frotter 3 fois par semaine dans les caves de fermentation. Le maître affineur écoute le fromage et le sent dans les caves de maturation. Les caves de garde sont la dernière étape. La note de 14 à 20 correspond à une qualité excellente avec une étiquette verte, la note 12 une qualité moyenne avec une étiquette marron. En dessous il ne peut être vendu comme comté et est vendu notamment pour la fabrication de La Vache qui rit. Nous passons dans l’ancienne poudrière avec son plancher d’origine non clouté pour une dégustation. Nous débutons par le 12 mois avec une flaveur végétale, lactique, doux, moelleux. Ensuite le 18 mois plus fort, plus dense avec une flaveur d’agrumes torréfiés, de fruits secs. Le 24 mois possède une flaveur umami, animale avec quelques cristaux de tyrosine, un acide aminé. La visite se termine dans la cave Napoléon, une cave récente construite en 1914- 1917 faite dans l’esprit du fort et complètement enterrée. Nous quittons cette magnifique cathédrale de fromage en passant par la boutique pour quelques achats. Joël sur le chemin du retour nous donne la recette de la croute au morbier : des tartines de pain un peu rassis trempée dans du vin de Jura sont posées dans un plat. Elles sont recouvertes de fines tranches de jambon cru puis d’une couche de morbier. Une fois passées au four c’est la dégustation à l’apéritif. Il termine cette explication par un dicton : vin du Jura, plus on boit plus on va droit !!!

L’après-midi l’écomusée Michaud nous attend. Cette ferme de 1683 est restée habitée jusqu’en 1920. Tombée en ruine elle est reconstruite à l’identique et gérée par une association. Au XVIIè siècle il faisait très froid pendant environ 7mois . Orientée par rapport aux chutes de neige, la façade extérieure est en bois et tourbe. Le toit est recouvert de tavaillons, 34000 planchettes en épicéa. Les chêneaux également en épicéa permettaient de récupérer l’eau de pluie dans une citerne enterrée. Une seille était utilisée pour en prendre. A proximité de la maison un abeiller permettait d’avoir du sucre fourni également par les fruits. La visite de l’intérieur où tout communiquait débute par l’écurie avec un plancher en bois où logeaient tous les animaux ; les vaches, le cheval, les moutons, les lapins, les poules, le bœuf, les chèvres, les chats et les chiens. Ils y restaient l’hiver 6 à 7 mois. Au-dessus était entassé le foin. Pendant l’été on fabriquait des seilles, des trépieds, des boutes à cul. Des objets insolites décorent les murs ; un moule à cornes, des anti-tête pour empêcher les génisses de boire le lait, des muselières anti-foin pour les veaux, des attelles pour vaches, le perquet (le sac à dos) pour transporter les fromages ou les mouvements d’horloge vers Morez. Les paysans avaient une autre activité pendant les 6 à 7 mois d’hiver : principalement l’horlogerie ou la taille des pierres précieuses. La visite se poursuit par la grange. Le foin y était réceptionné, et tassé pour l’hiver. Les céréales y étaient battues avec le fléau sur un drap, le fleurie. Elles étaient rangées dans le grenier à grain, l’alcool dans les dames-jeannes avec les racines de gentiane, l’huile, le pétrole. Quelques modèles de charrue rappellent des souvenirs ; la charrue dombasle, brabant ainsi que les herses bêcheuses, le semoir, l’arbate et la faux à gerber. La cuisine, seule pièce à être chauffée, était la pièce à vivre avec la chaudière à fromage et le four à pain. Au-dessus le tué ou tuyé servait de fumage pendant 5 à 6 jours pendant lesquels on vivait avec de la fumée au-dessus de la tête. Puis nous passons dans les chambres plus récentes. La visite se termine par une démonstration de coupe d’un tavaillon en épicéa. Après le dîner un film sur le Jura nous est proposé par Thomas.

Le mardi 27 mai

Avec Éric nous partons pour Genève. Le trajet nous fait passer par Bellefontaine avec l’entreprise très connue : Girod. Spécialisée dans l’horlogerie avec les horloges comtoises elle s’est reconvertie dans les plaques émaillées puis dans les panneaux routiers qui bordent nos routes. Nous repassons par Les Rousses avec au sommet de la Dôle le radar de l’aéroport de Genève. Après le col de la Faucille la route est bordée de forêts des deux côtés et c’est la redescente vers Genève en passant devant la fontaine Napoléon, Gex, Ferney-Voltaire et Ornex. Genève, le siège de l’ONU après la seconde guerre mondiale, est une ville ouverte sur le monde, le siège de multinationales et de l’OMC (Organisation Mondiale du Commerce). Elle borde le lac Léman long de 75km pour 300m de profondeur. Nous y accédons par 2 grands tunnels et passons devant l’ambassade de Russie très bien gardée. En face de l’ONU une sculpture en forme de grande chaise avec un pied cassé nous interpelle. C’est le symbole des mines anti-personnel. Nous visitons sous le soleil le jardin botanique de 28 hectares avec ses multiples jardins ; les jardins des huiles et résines, des teintures, des sucres, des parfums, de la plante au médicament, des alicaments, des médicinales, des saveurs buissonnières, des légumes oubliés, des condimentaires. Le jardin des rocailles avec les saxifrages, les plantes de Corse, des Pyrénées, de la Chine et du Japon, l’Amérique du Nord, les Alpes occidentales et l’Espagne nous font voyager. Les serres aux plantes grasses et tropicales nous plongent dans une ambiance particulière. Nous reprenons le bus vers le lac et le jet d’eau en empruntant le pont du Rhône et en longeant de beaux hôtels, le Wilson, le Splendid Rivage, Le Beau Rivage et l’hôtel des Eaux Vives. Malheureusement l’arrêt prévu au bord du lac ne pourra se faire le bus ne pouvant se garer avec des travaux de voirie. Nous poursuivons la route vers Yvoire où nous déjeunons au « Bateau Ivre ». Après un temps libre dans les charmantes ruelles fleuries et quelques achats pour certains nous prenons un bateau à aubes « Italie » pour une traversée de 20mn vers Nyons. Nous revoici en Suisse et prenons le chemin vers St Cergue Divonne par une route en lacets extrêmement dangereuse. Le bord de la route est jalonné d’un nombre important de panneaux, rouges pour la présence de blessés et noirs pour les décédés. Après le passage du Col de la Grivine dans les prairies et les pâturages, des murs en pierres sèches protègent la faune et la flore pour réduire la population des rongeurs. Les muratiers refont les murs à la belle saison. Le passage de la douane à la Cure nous ramène en région Bourgogne Franche Comté en direction des Rousses avec le paysage des fermes éparpillées dans les prairies. Et c’est le retour par Morez et Morbier. Après le dîner nous avons le one man show de Pierre Bourgeois qui nous interprète des chansons des années 70, 80 et 90.

Mercredi 28mai

Nous prenons la route en direction de Bois d’Amont en longeant le lac des Rousses. La baignade, quelques activités nautiques et la pêche y sont possibles. Des tourbières sont présentes sur les zones humides des bords du lac. Bois d’Amont est un village rue où les maisons bordent la route. Deux d’entre elles retiennent notre attention : l’une en gros rondins de bois avec son toit végétalisé et l’autre magnifiquement fleurie. Nous allons visiter le musée de la Boissellerie et découvrir l’ingéniosité des artisans du bois. Il est installé dans une scierie restaurée au bord de l’eau. Cette proximité était importante afin de faire tourner la scie hydraulique avec le débit de l’eau suivant la saison. L’arrivée d’une machine à vapeur a permis l’activité toute l’année avec une turbine. Puis l’arrivée de l’électricité en 1906 avec un câble surnommé « cabélec » venant de Suisse a modernisé les machines. En comparaison l’électricité n’est arrivée à Chapelle des Bois qu’en 1949. La première activité était la fabrication de boisseaux. Puis pour occuper l’hiver très rude la fabrication de boites en bois d’épicéa a pris le relais. En 1850 c’était la capitale de la boite à pharmacie, environ 1000 boites par jour, les médicaments étant vendus à l’unité. En 1888, les boites à camembert sont apparues. Lacroix emballage, une entreprise familiale spécialisée dans la conception d’emballages alimentaires, a débuté son activité en fabriquant des objets en bois profitant du savoir faire des artisans jurassien. Aujourd’hui ils sont spécialisés dans les trois matériaux : le bois, le carton et le plastique. Un défi reste à relever : l’emballage en cellulose. Implanté dans 11 pays sur 31 sites de production le siège social de l’entreprise est toujours à Bois d’Amont. Après un passage en boutique nous reprenons le chemin de Chapelle des Bois. Sur le trajet Eric nous parle des bienfaits de la gentiane. Elle facilite la digestion, combat la fièvre, stimule l’appétit et est antidépressive. Elle est également utilisée en industrie cosmétique.

Après le déjeuner nous partons à la découverte de la lunetterie, une activité importante de la région, au musée de la Lunette à Morez. Dans le Haut Jura les paysans restent attachés à leur terre. La rudesse du climat l’hiver les a contraints à avoir une double activité. Ce système est à l’origine du développement de nombreuses activités : la clouterie, l’horlogerie, la lunetterie, la boissellerie, la taille des pierres précieuses, la fabrication de jouets en bois, de boutons et de pipes… Les pièces étaient fabriquées dans les fermes ateliers dans une pièce consacrée à cet effet, et parfois directement dans la cuisine ou la salle à manger « les ateliers à la fenêtre ». En 1911 leur nombre étaient estimés à environ 300 dans le canton. Le musée retrace l’histoire de la lunette à monture métallique commencée en 1796 grâce à l’habileté d’un maître cloutier. La lunette a été inventée en Italie au XIII siècle par les hommes du clergé, de la loupe aux bésicles. Elles étaient utilisées par les moines copistes. Elles arrivent en France dans les années 1450. Pendant la Renaissance la vision du monde va de l’infiniment petit avec le microscope et les loupes, au plus grand avec le télescope et les lunettes astronomiques. Porter des lunettes étaient une source de honte dans la société aussi les lunettes à tempes aux branches très courtes n’ont pas connu la faveur du public. Les lorgnettes et jumelles de théâtre étaient utilisées pour l’opéra au XVII siècle. En 1900 avec l’arrivée de l’automobile et de la vapeur, les lunettes de protection également pour chats et chiens et les lunettes de glacier rencontrent un grand succès commercial. Les femmes étaient recherchées pour coudre les garnitures et les confectionner. La première école de lunetterie et d’optique française est créée à Morez en 1904. Jusque dans les années 1930, les face à mains pour les femmes, les lancetiers pour les hommes et les binocles étaient couramment utilisés. Et tout était prétexte pour les intégrer de façon non visible : le tirebouchon lunette, la tabatière, le flacon à parfum, l’éventail, le carnet de bal, la canne à système, la longue vue qui se replie, les jumelles squelettes, la jumelle aumônière…. Le Dalaï lama en possédait une paire teintée solaire. Jusqu’au milieu de XXè siècle, les travaux de finissage des montures : nettoyage, polissage, étiquetage, emballage et montage des verres, étaient effectués par les femmes. La première utilisation des lunettes dans la mode par le couturier Courrèges et par le couturier des lunettes Pierre Marly se fait en 1960. Une vitrine pour les plus célèbres d’entre elles leur est consacrée. Puis nous passons devant les anciennes machines nécessaires à la fabrication : la presse à balancier, la machine à restreindre, à refouler, à cordeler les branches, à emboutir les capots, à polir. Un film complète la visite et c’est le retour au village-vacances en fin d’après-midi. Après le dîner nous participons au quizz musical proposé par Thomas brillamment remporté par l’ANR.

Jeudi 29 mai.

Ce jour étant férié aucune activité extérieure n’est prévue au programme. Après le réveil musculaire du matin et l’aqua gym nous profitons après le déjeuner d’une belle après-midi ensoleillée pour une randonnée vers les lacs. Les sentiers nous font passer au milieu des prairies fleuries où paissent les vaches au son des clarines. D’autres choisissent la partie de Molky ou le repos au soleil après ces 4 jours bien remplis. Le soir l’équipe de Miléade nous propose une soirée de gala, un apéritif suivi d’un repas festif joliment présenté. La soirée dansante conclue cette journée.

Vendredi 30 mai

Dès 8h30 Caroline nous attend à la fruitière de Chapelle des Bois pour une visite dégustation pour un premier groupe, le deuxième étant prévu à 9h30. La fromagerie existe depuis 1920 et est passée en bio en 1976. Les 7 fermes et les 13 agriculteurs du village font partie de la coopérative. A Chapelle des Bois il y a plus de vaches que d’habitants, 350 vaches pour 160 habitants ! Dans le cahier des charges du comté la vache doit disposer d’un espace de 1hectare 3. Le lait mis en commun permet de fabriquer 174 tonnes de comté par an. Transporté dans les boules à lait il est livré à la fruitière dès 7h du matin et est impérativement transformé dans les 24h. Un échantillon est prélevé pour la qualité, la recherche de bactéries et le taux de matière grasse et protéique. Caroline détaille le processus : la coulée du lait, ensemencement par la présure, la maturation, la coagulation, le découpage du caillé, le chauffage à 55° 56°, le soutirage, la mise en moule, l’étiquette d’ identification, le pressage. L’affinage des meules se fait au fort Saint Antoine. Chaque ferme dispose d’un carnet de lait pour y noter les quantités et l’agriculteur est payé en fonction de la qualité. Après toutes ses explications nous passons à la dégustation des comtés avec les différents affinages, 6, 12 et 18 mois et le morbier. Après ce moment très apprécié et nos achats effectués nous regagnons Miléade pour le déjeuner. Nous profitons de ce dernier après-midi ensoleillé pour une dernière randonnée dans la forêt, une partie de pétanque, un jeu de cartes et commencer à penser aux valises beaucoup plus lourdes avec le fromage ! Un apéritif nous réunit à 18h30 pour clôturer cette belle semaine. Après le dîner une soirée Karaoké nous attend.

Samedi 31 mai

 C’est la redescente vers Lyon La Part Dieu en contemplant les magnifiques paysages de montagne, les forêts qui nous entourent le long des lacets de la route. Et nous reprenons le train du retour heureux de cette belle semaine, en direction de Rennes. Nous nous quittons en gare, chacun et chacune retrouve sa correspondance bus ou TER suivant les destinations.

CM