

Premiers pas en Rando

Séance 15

Animateurs : Alain, Catherine, Claudia, Marie-Paule, Noël

le 10 février 2021

LA SEANCE :

C'était une vraie journée d'hiver dans la neige pour ce mercredi 10 février avec une température très fraîche de -6° . Au départ du frais Baril une belle Rando de 8.6 km pour 270 m de dénivelé attendait nos 7 jeunes. Ils ont guidé le groupe en binôme à tour de rôle, de façon à cultiver chez chacun d'eux la lecture de carte et l'utilisation maîtrisée de la boussole. Une belle grimpe à travers bois en suivant un azimut relevé sur la carte pour retrouver un chemin au sommet nous a permis de ne pas prendre froid... Et comme à chaque PPER par temps de neige, nos jeunes s'en sont donné à cœur joie dans les jeux avec "la poudreuse".

Les DECOUVERTES DU JOUR :

C'est surtout cette neige abondante qui a focalisé et concentré toute l'attention et le plaisir chez les jeunes. Le petit arrêt à l'ancienne fromagerie de la Cense n'a pas permis d'aller bien loin sur la connaissance du site, mais tout en remerciant Gérard pour son accueil nous retiendrons les points suivants :

Ce site est situé sur un Thalweg enserrant "la Cense" un cours d'eau tout petit en longueur mais avec un débit important. Depuis très longtemps une ferme était installée à cet endroit, puis une brasserie qui a précédé l'installation de la grande Brasserie Trivier Champion au centre de Xertigny. Au XX^e siècle c'est une fromagerie qui s'est installée sur le site et qui a produit jusqu'à 15 000 tonnes de fromage par an. Aujourd'hui, le site abandonné pour la production de fromage ne sert plus qu'à la collecte de lait afin de le rediriger vers des centres de production en France ou à l'étranger.

Gérard a expliqué que pour transporter le lait l'unité de collecte en diminue le volume par pasteurisation (on fait chauffer le lait entre 63° et 88° pendant un certain temps pour tuer les bactéries et le conserver) et la déshydratation (on fait sécher le lait et on le réduit en poudre).

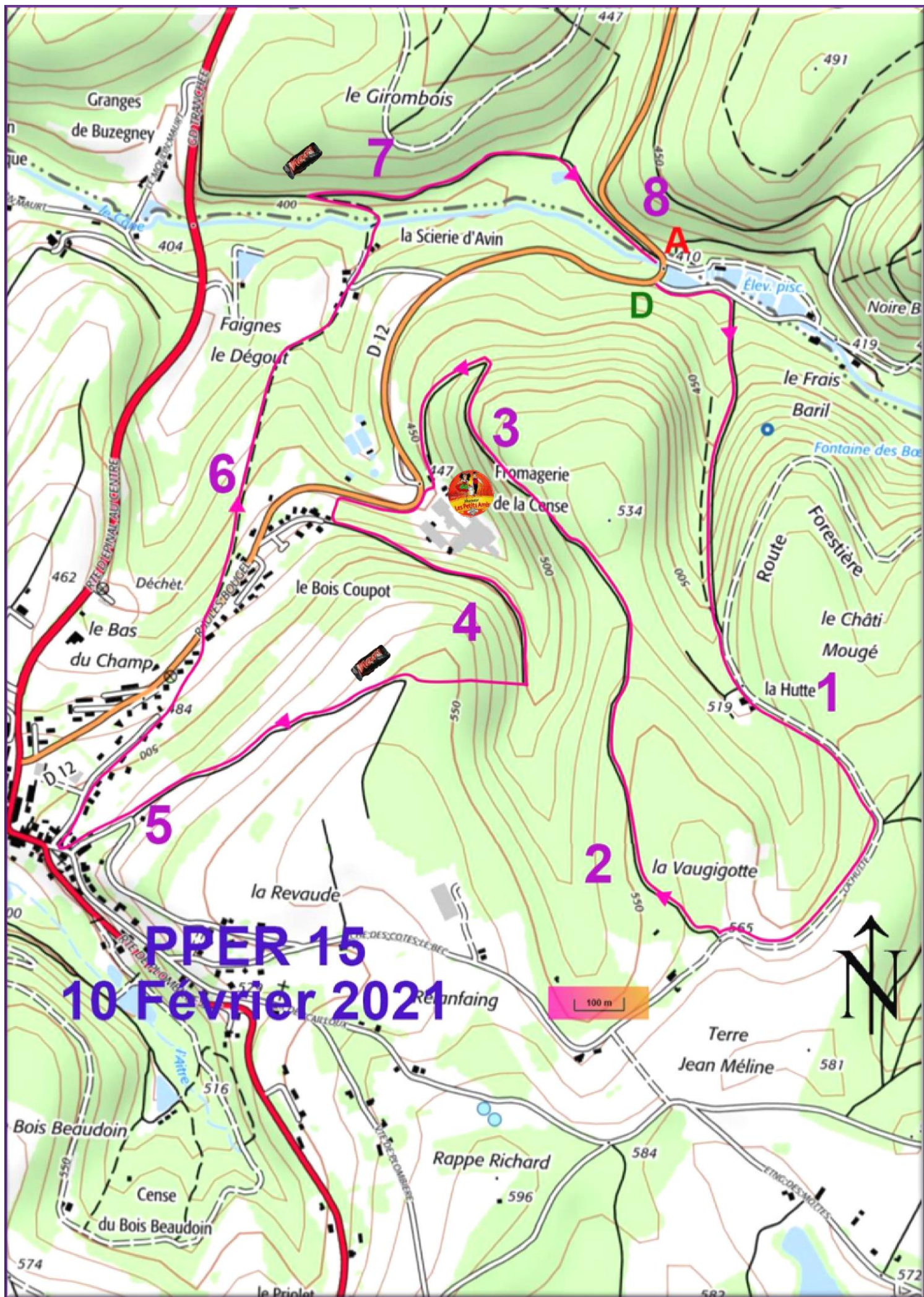
Sur le site de 22 200 m² de l'usine de nouvelles activités se sont installées :

- Une légumerie / conserverie ; on y transforme des légumes (bio ou de qualité) collectés chez les producteurs des environs Ils sont épluchés, découpés, lavés et préparés en soupes, ratatouilles ou coulis de tomates.
- Une savonnerie artisanale et biologique; elle propose des savons, shampoings, déodorants, baumes, dentifrices.....
- Un drive fermier ; c'est un système de commandes par internet qui propose des paniers de légumes , de fruits bio, des boissons, des terrines des confitures
- Une brasserie qui produit plusieurs types de bières vendues sur la région.

LES PARTICIPANTS :

Bertille, Célia, Cyprien, Florian, Louison, et Titouan





PPER 15
10 Février 2021