

Sentier du tombeau du géant

Balisage

balise jaune

Départ

à la croix se trouvant à l'entrée du village de Causse Bégon

Durée

2 h

Kilométrage

5.9 km

Difficultés

aucune

Accès VTT

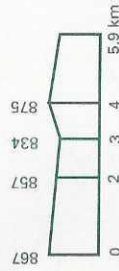
facile

Intérêt

Comment se fabrique le Roquefort, un paysage portant loin la vue, d'où viennent les roses de nos jardins, voir deux hameaux agricoles.

Profil

(échelle des hauteurs multipliée par 5)

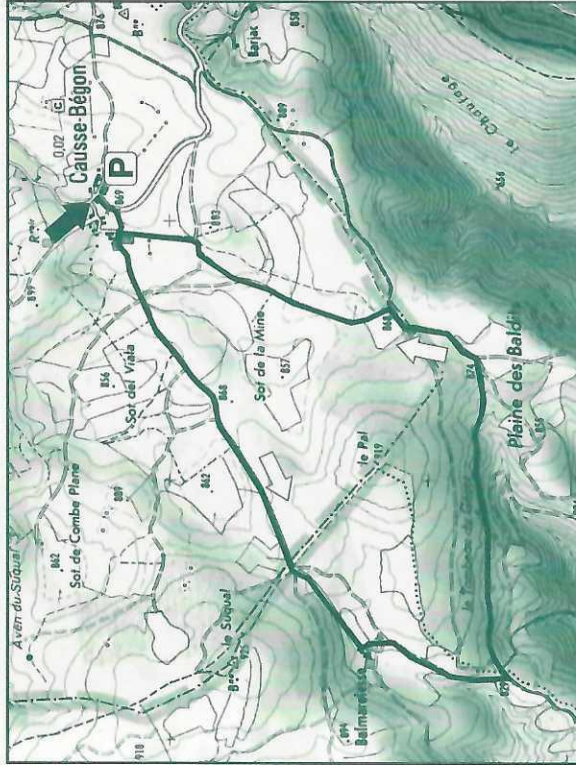


Description du sentier

▲ Prenez à gauche la voie qui traverse le hameau pour aller jusqu'à la ferme de Balmarelesse. La quasi totalité de cette boucle se fait le long des terres d'un agriculteur, " le plus heureux des hommes ", lorsqu'il marche avec son troupeau de 500 bêtes. Respectez ses terres riveraines et cessez de marcher à l'arrivée des brebis.

Ici comme partout sur le Causse Noir, l'activité pastorale est liée au fromage fabriqué à Roquefort. Un camion citerne vient chaque jour, dimanche compris, collecter la production laitière du matin, de janvier à août. La citerne contient 10 500 litres de lait, de quoi fabriquer deux tonnes et demi de fromage ! (Il en faut 4 litres pour faire 1 kilo de fromage). Ce lait est produit par une race locale de brebis blanche : la Lacaune. Après son transport, il est transvasé puis réchauffé avant d'être mis à cailler et ensemençé de *penicillium roqueforti* qui provoque ses fameuses moisissures bleues. Après un brassage léger et l'évacuation du petit lait, il est moulé. Ces meules de

Sentier de découverte



échelle 1/25 000



Description du sentier

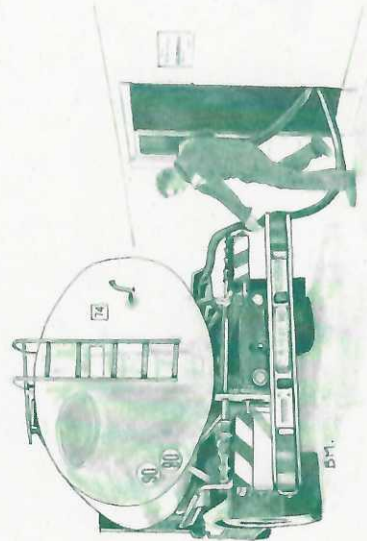
fromages frais appelées " pains " vont alors s'égoutter pendant trois jours, être fréquemment retournées, salées, puis piquées d'aiguilles pour être affinées en cave pendant 3 semaines. On les enveloppe alors dans une feuille d'étain pour un deuxième affinage très lent. Avant de les vendre, on leur ôte la croûte et on remplace leur emballage d'étain par de l'aluminium. Il y a plusieurs marques de Roquefort et d'autres fromages au lait de brebis qui sont tous à goûter...

- ▲ Au croisement marqué d'une croix de pierre, prenez le chemin passant derrière celle-ci.
- ▲ C'est un agréable chemin large et champêtre, dans un environnement de champs cultivés, alternés de pâturages d'herbe rase constellée de fleurs, et ponctués de bosquets de chênes.
- ▲ Au croisement du bout du val, prenez à gauche, un chemin toujours aussi large, qui indique la direction " Trèves " d'un côté et " Saint-Jean-du-Bruel " de l'autre. Choisissez la direction " Trèves ".

Les toitures de St-Jean-du-Bruel, aux confins de l'Aveyron, sont visibles après quelques centaines de mètres. Elles luisent au fond de la vallée. Au Moyen Âge, rangés derrière leur seigneur de Roquefeuil, ses habitants furent les ennemis virulents des templiers puis des hospitaliers de Saint-Jean qui avaient main mise sur une partie du Larzac tout proche. Protestants des premiers temps de la Réforme, ils ont eu maintes discordes parfois sanglantes avec les villageois de Nant, village catholique distant de 7 km.

Tandis que vous poursuivez votre marche en chemin de crête, la pierre affleure partout, sous forme de caillasse ou de magnifiques chaos rocheux en surplomb du chemin. Ici, une petite ruine attendrissante, là, les chênes blancs jaillissent en bouquets entre les rochers. Un gros trou circulaire dans le rocher, creusé par les eaux il y a des millions d'années, se nomme l'œil de bœuf. Ce petit massif est celui du " tombeau du géant ". On ne le voit pas du sentier car il se trouve un peu au-dessus, dans un terrain privé.

Ce n'est pas un tombeau ordinaire mais un grand dolmen orienté est-ouest, dont la table a glissé. Elle laisse voir la chambre funéraire quadrangulaire et les dalles qui l'entourent. C'est sa dimension qui lui vaut son nom car, dans l'imaginaire populaire, plus un



Collecte du lait pour le groupe Roquefort