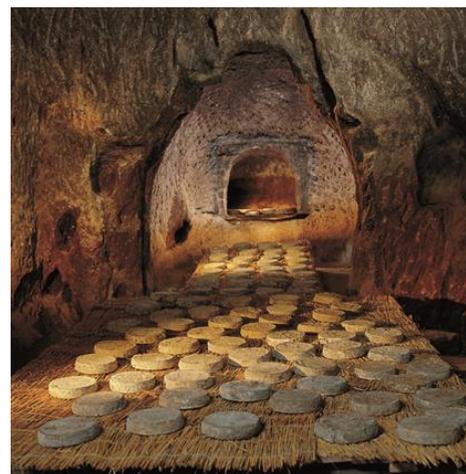
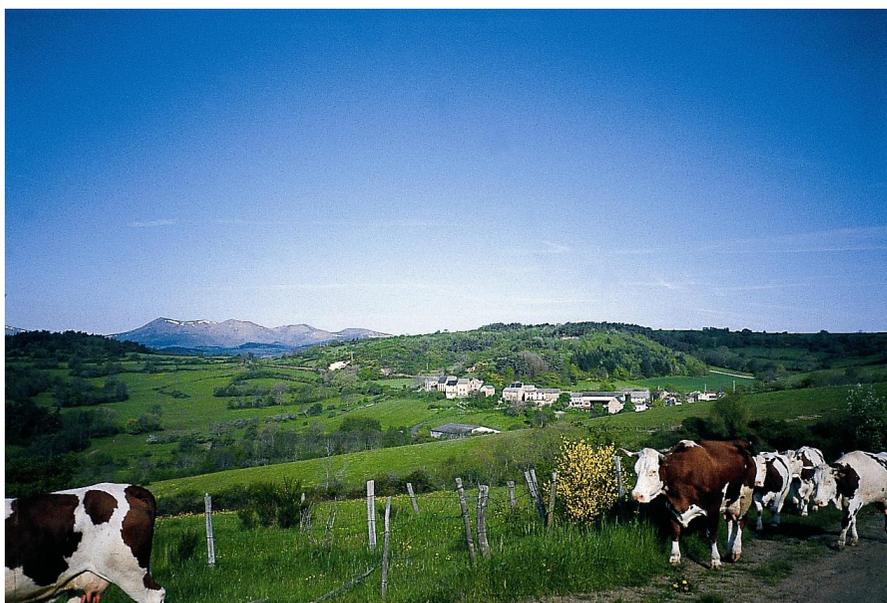


# Il était une fois Saint-Nectaire

La Ferme  
Bellonte

Les Mystères  
de Farges



## Dossier pédagogique

Il était une fois Saint-Nectaire Farges – 63710 SAINT-NECTAIRE Tel : 04.73.88.52.25 [www.st-nectaire.com](http://www.st-nectaire.com)

Accueil  
du  
 Parc  
naturel  
régional  
des Volcans  
d'Auvergne®  
Accueil éducatif



## Le village de Farges

Le village de Farges est un des 13 hameaux de la commune de **Saint-Nectaire**. Il se situe à 850 mètres d'altitude, entre le Pays des Couzes et les premiers contreforts du **Massif du Sancy**, à environ 40 kilomètres de Clermont-Ferrand et 30 kilomètres d'Issoire. C'est une porte du **Parc Naturel Régional des Volcans d'Auvergne**, qui se situe sur le territoire naturel des Monts Dore – Sancy.

- **Géologie.**

L'histoire géologique de Farges commence il y a 330 Millions d'années (Ma) avec la formation des granites de Cournols et de Saint-Nectaire. Vers 35 Ma, ce granite est disloqué par la tectonique d'extension du rift ouest européen. Il y a 5 Ma, tout « s'accélère » ! Entre 5 et 4 Ma, des éruptions volcaniques stromboliennes construisent des cônes de scorie (identiques à ceux de la Chaîne des Puys) comme le Puy de Mazeyre au sud du hameau. Ces éruptions sont accompagnés des coulées de basalte de Pisuissy et Lacha, surélevées depuis par une inversion de relief. Durant la même période, des éruptions phréatomagmatiques créent à Farges au moins 3 maars comparables au Lac Pavin.

Il y a **3 Ma**, des coulées pyroclastiques et de pierres ponces rhyolitiques, nées de l'éruption responsable de l'effondrement de la caldera de la Haute Dordogne, recouvrent le site. C'est ce que l'on appelle la « **Grande nappe** ». C'est à cette époque que se forme la pierre du site, la pierre de Farges !

Enfin, il y a 2 Ma, l'effondrement du flanc est du massif volcanique de l'Aiguillier recouvre le site de débris. C'est cette même avalanche que l'on retrouve à Perrier.

L'érosion a ensuite entrepris son action pour arriver au relief et au paysage actuel de Farges.

### **La Pierre de Farges : une roche unique au monde !**

La Pierre de Farges ne se rencontre nulle part ailleurs sur Terre. Sa formation, liée à la Grande Nappe issue de la Caldera de la Haute Dordogne et au refroidissement brutal de la boue en ébullition, est remarquable, ce qui a valu au site d'être inscrit à l'inventaire du patrimoine géologique d'Auvergne avec l'échelon d'intérêt national. C'est un tuf blond volcanique.

Cette roche se caractérise par sa couleur blanche beige, ce qui est peu courant pour une roche volcanique. Le refroidissement brutal de la boue en ébullition a piégé de nombreuses bulles de gaz dans la matière mais également fait fondre des morceaux de silice sous l'effet du choc thermique, ce qui explique la porosité de la roche et son aspect « pierre ponce ». Pourtant, la pierre de Farges n'est pas de la pierre ponce car même si elle est légère, sa masse est supérieure, et elle est surtout plus résistante aux intempéries. Première richesse du site, elle a été exploitée depuis très longtemps pour tailler des sarcophages comme en témoigne la découverte de l'un d'entre eux datant du V<sup>e</sup> siècle après Jésus-Christ à Brioude (43). Elle a également servi à la construction de nombreux monuments, en particulier l'église de Saint-Nectaire.



- **Un microclimat**

Farges se situe en limite du Pays des Couzes, une petite région qui s'étend à l'ouest des massifs du Sancy et du Cézallier depuis Clermont-Ferrand au nord jusqu'à l'Alagnon au sud. Cette région, à l'abri des perturbations pluvieuses venant de l'Océan Atlantique, possède un microclimat assez particulier à l'échelle de la région Auvergne : continental avec une forte influence océanique. Il se caractérise par une faible pluviométrie, de l'ordre de 600 mm d'eau par an à Saint-Nectaire, à comparer aux 1200 mm d'eau par an au Mont-Dore.

Les amplitudes de températures sont marquées. Les hivers sont froids et plutôt secs, la neige est assez rare sauf sur les hauteurs mais les températures de -10°C voire -20°C sont régulières ; les étés sont chauds avec des orages parfois violents accompagnés de grêle. La pluviométrie est plus marquée au printemps et à l'automne.

- **Milieux naturels et faune et flore.**

Les milieux naturels du Pays des Couzes sont extrêmement diversifiés. On rencontre suivant les orientations, l'altitude, la nature des sols, l'utilisation par l'homme, ..., des forêts, des coteaux secs, des prairies naturelles, des zones humides, des rivières, des bocages, ....

Certains milieux naturels présents dans ce secteur sont particulièrement rares à l'échelle européenne comme les pelouses à orchidées, des ripisylves (boisements de bord de rivière), des pelouses pionnières ou des sources et marais salés.

**Des plantes rares** se rencontrent ici comme le Lys martagon (*Lilium martagum*), le Pavot jaune (*Meconopsis cambrica*), la Gagée des rochers (*Gagea bohemica*) et une vingtaine d'espèces d'orchidées. **La faune** est particulièrement riche et diversifiée, avec en particulier plusieurs espèces d'affinité méridionale qui côtoient des espèces montagnardes ou continentales. La région, située sur une voie de migration, est survolée chaque année par des milliers d'oiseaux migrateurs. Sur la commune de Saint-Nectaire, près de 300 espèces animales ont à ce jour été inventoriées dont 39 mammifères, 11 reptiles ou amphibiens, 144 oiseaux et plusieurs dizaines d'insectes.



## La ferme Bellonte, une histoire de famille ...

- **Un peu d'histoire.**

Notre ferme est gérée depuis 1974 par un **Groupe Agricole d'Exploitation Commune (GAEC)**. Nos parents, Emile et Bernadette BELLONTE sont à la retraite mais, comme tout agriculteur, aident à la ferme. La succession est assurée par :

Pierre et Bernadette BELLONTE - Alphonse BELLONTE - Annie BELLONTE : septième génération de la famille.

Sylvain, Mathieu, Sébastien et Jean Baptiste : huitième génération de la famille.

- **Présentation de l'exploitation.**



Les terres de la ferme sont situées sur le territoire des communes de **Saint-Nectaire, Grandeyrolles, Le Vernet-Sainte-Margueritte, Montaigut-le-Blanc, Saulzet-le-Froid et Murol**.

La **Surface Agricole Utile (SAU)**, c'est-à-dire l'ensemble des terres exploitables de la ferme, est de **380 hectares** :

**340 hectares** de Surface Toujours en Herbe (STH) :

- 90 hectares de prairies de fauche (environ 450 tonnes de foin par an).

- 240 hectares de prairies naturelles pâturées (dont 140 hectares de pâtures de montagne à plus de 1200 mètres que l'on appelle Estives).

- 10 hectares de prairies artificielles.

**40 hectares** de cultures dont :

- 12 hectares de Blé.

- 8 hectares d'Orge.

- 20 hectares de Triticale (céréale hybride du Blé et du Seigle).

- **Un équipement moderne ... pour une agriculture de tradition.**

Nous ne pratiquons pas une agriculture à fort rendement. Au contraire, nous souhaitons conserver une certaine authenticité et la diversité de nos montagnes. Les savoir-faire ancestraux, associées aux techniques modernes, sont utilisés dans la préservation de la qualité et de l'originalité de nos produits.

Nous avons un bâtiment où est regroupé la grange, l'étable pour les vaches laitières et taureaux et la fromagerie. Une seconde étable située dans un autre village a été acquise récemment pour l'élevage des jeunes vaches, velles et génisses.

### Le matériel

Le parc mécanique de l'exploitation est important. La ferme en 1946 est l'une des premières de la région à s'équiper d'un tracteur : un Massey Harris de 24 CV. En 1949, elle se munit d'une machine à traire alpha-laval à trois pots. En 1953 vient une moissonneuse-batteuse, ... C'est en 1974 que débute la construction de l'actuel bâtiment. Le matériel est régulièrement renouvelé et à chaque instrument correspond une fonction précise. La ferme possède en particulier quatre tracteurs.





- **Vaches laitières** pour la production de lait (Montbéliarde, Prim'Holstein, Abondance, Vosgiennes, Normande, ...).

- **Vaches allaitantes** pour la production de viande (Charolaise, Blonde d'Aquitaine, ...).

Certaines races peuvent être utilisées de manière mixte (production laitière + viande) : Salers, Aubrac, .... L'aptitude au travail des champs de certaines races était aussi un critère de sélection par le passé.

**La ferme Bellonte possède aujourd'hui 120 vaches laitières de race Montbéliarde, 1 Salers, 1 vosgienne, 2 Abondances, 2 Ferrandaises, 4 taureaux de race Charolaise et 40 génisses**



### La Montbéliarde.

**Origine** : race du **Jura**

**Taille** : grande vache, environ 1m40 au garrot pour 650 à 700 kg taille, taureau entre 1000 et 1200kg

**Cornes** : en haut

**Robe** : pie rouge avec la tête, le ventre et les membres blancs

**Type** : vache mixte, à la fois bonne pour le lait et la viande. C'est une bonne laitière dont la qualité du lait est parfaite pour la production du fromage (en particulier grâce à son taux protéique élevé)

**Officialisation** : 1889 (avant on l'appelait Franco-Suisse)  
C'est une race rustique de montagne parfaitement adaptée aux conditions climatiques et au relief d'Auvergne.



### La Charolaise.

**Origine** : **Saône et Loire**, le charolais sud-ouest du département

**Taille** : 1m40 au garrot pour 700 kg à 1200Kg  
membres courts

**Cornes** : cornes en coupe rabattue (rectilignes concaves)

**Robe** : unie blanc crème

**Type** : C'est une race bouchère par excellence. Elle est la première race allaitante française, grâce à sa

croissance rapide et sa forte musculature une vache mixte surtout bouchère, première race allaitante française, forte musculature.

**Officialisation** : 1864

## Les Auvergnates



### La Salers

**Origine** : **race auvergnate** originaire des Monts du Cantal

**Taille** : grande vache 1m40 au garrot pour 650 à 700 kg taille les vaches adultes pesant entre 650 et 750 kg et les taureaux d'1,50 m au garrot 1100Kg

**Cornes** : en forme de lyre Robe : unie, marron-rouge aux reflets acajou, parfois noire.

**Type** : une vache mixte, à la fois bonne pour le lait et la viande. Longtemps utilisée comme animal de trait, pour les labours, elle était considérée au milieu du XIXème comme une des meilleures races bovines au monde, notamment en raison de ses qualités d'élevage. Sa production laitière reste limitée en quantité.

**Officialisation** : 1906 Signe particulier : C'est une race rustique de montagne aux instincts primaires qui **n'accepte la traite qu'en présence de son veau.**

**Aujourd'hui elle n'est quasiment plus élevée pour le lait à part pour le fromage Salers tradition A.O.P. Elle est présente dans toute la France pour l'élevage**



### La Ferrandaise

**Origine** : **race auvergnate** est originaire de la Chaîne des Puys (63)

**Taille** : grande vache, environ 1m40 au garrot pour 600 à 700 kg

**Cornes** : cornes en forme de petite lyre aux bouts noirs

**Robe** : la robe se décline de trois manières différentes :

- Barrée : avec de grosses taches rouges

- Bregniée : rouge sur les flancs avec une grande raie blanche sur le dos

- Poudrée : blanche clairsemée de rouge avec deux traits rouges autour des yeux Ces trois robes existent aussi en « version noire et blanche »

**Type** : race mixte, à la fois bonne pour le lait et la viande mais elle a aussi été beaucoup utilisée comme animal de trait. Race proche de la Salers dont elle a gardé la silhouette.

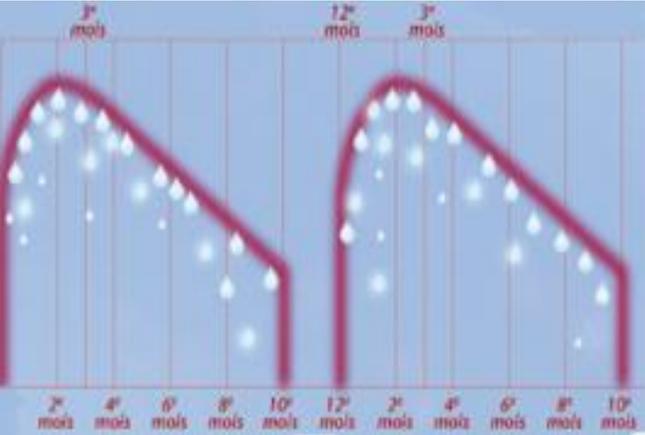
**Officialisation** : 1905. Race à son apogée entre les deux guerres mondiales avec 80 000 vaches présentes y compris hors des limites de son berceau. Très utilisée jusque dans les années 1950, des races plus spécialisées lui ont ensuite été préférées. Il en restait 200 en 1977, date à laquelle un plan de sauvetage sera créé par le Parc des Volcans d'Auvergne.PNR



Nous pratiquons l'insémination artificielle pour une partie du troupeau afin d'avoir des veaux femelle pure race pour le renouvellement. La reproduction naturelle est pratiquée pour le reste ce qui explique la présence des taureaux dans le troupeau. Les veaux croisés Montbéliarde/Charolais sont vendus à 8 jours; la présence de la race Charolaise permettant d'obtenir des veaux avec un poids de muscles plus important.

• **Des veaux pour du lait.**

Le lait est fabriqué par des cellules appelées *acinus*, situées dans les mamelles, qui prélèvent dans le sang les constituants nécessaires à la synthèse du lait. **La fabrication et l'éjection du lait sont contrôlées par différents systèmes hormonaux, et ne peuvent se produire, chez la vache comme chez tous les mammifères, que si la femelle donne naissance à un jeune.** C'est pour cette raison que les vaches de la ferme Bellonte donne un veau par an pour obtenir le lait nécessaire à la fabrication du fromage.



**La gestation des vaches dure 9 mois** et la plupart des vêlages ont lieu entre janvier et mars/avril. La quantité de lait produite varie au cours de l'année, elle est maximum au bout de trois semaines environ après le vêlage (ce qui correspond à la période où les vaches vont au pré et consomment de l'herbe fraîche) puis diminue progressivement par la suite.

Deux mois par an, les vaches sont mises au repos et ne produiront plus de lait (tariissement). Cette période correspond au septième mois de gestation et permet à la vache de se reposer jusqu'au vêlage.

Les veaux sont nourris pendant 8 jours au biberon avec le premier lait de leur mère (Colostrum) puis vendus dans d'autres élevages pour être engraisés.



Velle Montbéliarde

• **Les différents stades de la vie d'une vache.**

	Mâle	Femelle
<i>A la naissance</i>	Veau.	Velle.
<i>De 12 à 24 mois</i>	Taureau.	Doublonne.
<i>Première mise bas</i>	----	Génisse.
<i>Animal adulte</i>	Taureau	Vache.

• **La vie des vaches de la ferme Bellonte.**

Le troupeau de la ferme vit dehors jour et nuit d'avril à novembre et à l'étable de novembre à avril. En été elles rentrent à l'étable deux fois par jour pour la traite. - Toutes les vaches de la ferme Bellonte ont un nom, mais elle possède également une carte d'identité possédant deux numéros : - Un numéro d'immatriculation. - un numéro de travail qui figure sur les boucles d'oreilles en plastique orange.



Etable en stabulation entravée 123 places



Veau croisé Montbéliarde Charolais



## L'alimentation des vaches de la ferme est 100% naturelle !

Période estivale. Avril à novembre	Période hivernale. Novembre à avril
Herbe sur les pâturages naturels.	Fourrage (15 kg par jour).
Farine de céréales (Blé, Orge et Triticale).	Farine de céréales (Blé, Orge et Triticale).
Luzerne déshydratée avec colza et soja	Luzerne déshydratée avec colza et soja
Bloc à sel à lécher (acheté).	Sel et eau
Eau : 40 à 60 litres par jour.	Minéraux et vitamines naturelles.



Nous produisons tout notre fourrage ainsi que nos propres céréales sans pesticides. **Nous ne pratiquons pas l'enrubannage et l'ensilage**, c'est-à-dire l'alimentation avec de l'herbe ou du maïs fermenté sous des bâches plastiques. Avec ces méthodes d'alimentation, la production de lait est certes plus importante mais la qualité du lait est nettement moins bonne, et les vaches présentent à terme des problèmes digestifs importants (mortalité plus importante, renouvellement plus rapide).

Les vaches de la ferme Bellonte ne consomment donc que de l'herbe fraîche, du foin, des céréales et de la luzerne. Elles **produisent en moyenne 4500 litres de lait par an sur 10 mois de lactation**. La durée de vie des vaches de la ferme Bellonte est de 12 ans en moyenne.

## Du lait pour du fromage.

**Le lait produit à la ferme Bellonte est transformé quasi intégralement en fromage, le fameux saint-nectaire !**

### • Historique du saint-nectaire.

Le saint-nectaire est probablement fabriqué depuis des siècles, **depuis le moyen** âge dans notre région. C'est Pierre AUDIGIER (1659-1744), chanoine de la cathédrale de Clermont-Ferrand, contemporain et ami intime de MASSILLON, qui vante le premier la qualité des fromages fabriqués dans la région de Saint-Nectaire dans son « *Histoire d'Auvergne* ».

Mais il faut attendre le XVII<sup>e</sup> siècle, et plus précisément le règne de **Louis XIV**, pour voir noté le **nom de Saint-Nectaire**, pour désigner des « petits fromages ronds ». C'est le Maréchal de France, Henri de Senneterre qui amena ce fromage à Paris et le fit découvrir dans la capitale. La légende veut que Louis XIV en personne ait apprécié ce fromage et lui ait donné le nom du Saint qui avait évangélisé l'Auvergne au III<sup>e</sup> siècle.

Mais, l'officialisation du nom et la création de l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) du saint-nectaire n'interviennent qu'en décembre 1955. Depuis 1996 le saint-nectaire bénéficie même d'une A.O.P.

**C'est un fromage au lait de vache, à pâte pressée non cuite.** L'extrait sec est de 52% minimum et le gras sec de 45%.

### • Un produit AOC et même A.O.P. Appellation d'Origine Protégée

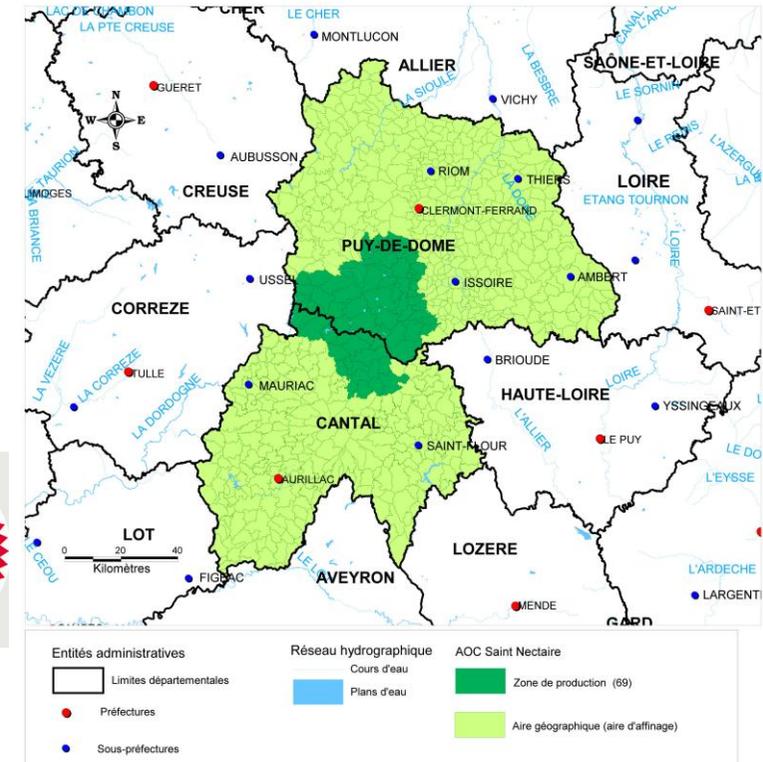
Un produit d'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) est fabriqué sur une zone délimitée et selon un cahier des charges spécifique à chaque appellation. Ainsi, d'une AOC à une autre, la réglementation et la qualité des produits qui en découlent peuvent être extrêmement variables. Ainsi, l'AOC du saint-nectaire se caractérise par : Une **bonne définition géographique** avec une zone de production de 69 communes et une zone d'affinage plus vaste.

Une **réglementation de production souple** : pas de races particulières autorisées, ensilage et enrubannage autorisés, ...

L'A.O.P. est le même label que l'A.O.C. mais au niveau de l'**Union Européenne**, il protège le produit en Europe alors que l'A.O.C. le protège en France. Pour comparer l'AOC du Comté se caractérise par la possibilité de produire le lait uniquement avec 2 races (Montbéliarde ou Simmental), une forte réglementation sur l'élevage et l'alimentation des vaches (ensilage et enrubannage interdits, surface minimum de 1 hectare de prairies naturelles par vache, ...).



Aire géographique de l'AOC Saint Nectaire



SOURCES : BDCARTO-IGN, MAPINFO, I.N.A.O, 04/2008

• **Le saint-nectaire fermier ou laitier : fromage paysan ou industriel ?**

Il existe deux catégories de saint-nectaire autorisées par l'AOC devenu en 1996 A.O.P Appellation d'Origine Protégée

Le saint-nectaire industriel, appelé laitier, fabriqué dans une laiterie industrielle.

Le saint-nectaire fermier produit à la ferme.

A la ferme Bellonte, nous fabriquons et affinons du saint-nectaire fermier.



Caractéristiques	Saint-nectaire fermier.	Saint-nectaire laitier.
<b>Lait.</b>	<b>Entier, cru et frais</b> , 15 litres par fromage provenant d'une seule ferme.	<b>Pasteurisé et écrémé</b> , provenant du ramassage dans plusieurs fermes.
<b>Fabrication.</b>	<b>Manuelle et directement à la ferme.</b>	<b>Mécanique et en usine.</b>
<b>Marque.</b>	<b>Etiquette de caséine ovale verte.</b>	<b>Etiquette de caséine carrée verte.</b>
<b>Affinage.</b>	<b>En cave naturelle ou artificielle</b>	<b>En cave artificielle.</b>

## La fabrication du saint-nectaire fermier.

**Emprésurage** : Une fois tiré, le lait est versé encore chaud (32°C) dans un récipient appelé baste.

On y ajoute de la présure pour le faire cailler, 1 cuillère à soupe pour 15 litres de lait.

**Coagulation** : Après 35 minutes, le lait solidifié en fromage blanc est brisé en petits grains à l'aide de grilles.

**Décaillage** : Une séparation s'opère : le petit-lait (ou lactosérum) remonte à la surface alors que le caillé descend au fond de la baste.

**Rassemblage du caillé en boule** : Le caillé est compacté à l'aide d'une batte, autrefois la menove, le petit lait est enlevé et écrémé

**Fabrication des fromages :**

**Moulage** : Le caillé (appelée tome) est découpé, puis placé dans les moules à fromage. Lentement, on appuie avec les mains pour enlever le plus possible de petit lait résiduel. On **presse** les fromages mécaniquement 5 minutes dans un sens puis 5 minutes dans l'autre sens. Le fromage prend alors sa forme de 21 cm de diamètre et de 5cm de talon.

**Salage** : On entoure ses bords d'un linge humide, on dépose alors une marque ovale (en caséine verte) sur le dessus et on le sale.

**Pressage égouttage** : Le fromage est replacé dans un moule et mis sous presse pendant 12 heures

**Démoulage** : Lors du démoulage, on retire le tissu qui protégeait les bords du fromage.

**Séchage** : on laisse les fromages une semaine en chambre froide à 8°C pour le faire sécher et le rendre plus solide.

A ce stade, il est un beau fromage rond et blanc pesant 1,7 kilogrammes.



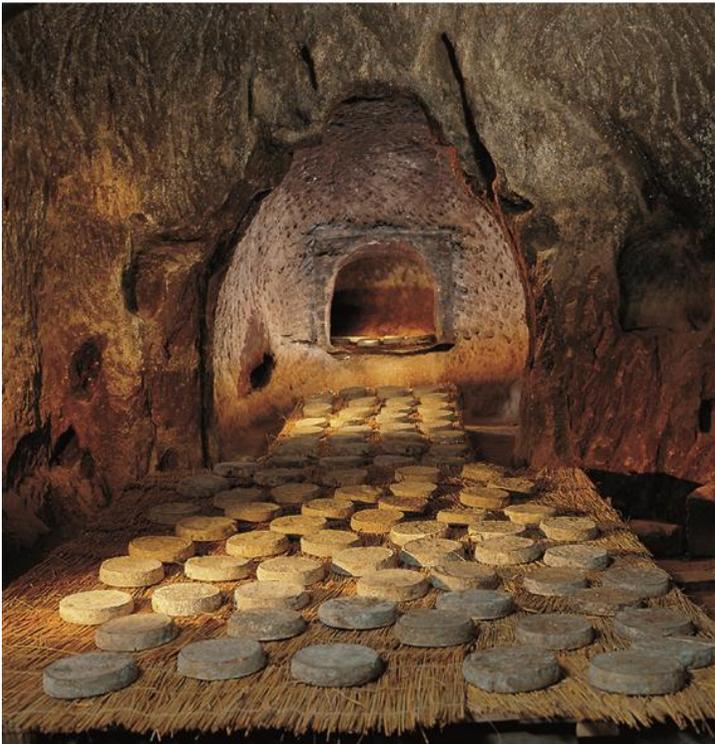
## L'affinage

Après le séchage en chambre froide, le fromage est déposé dans nos propres caves. Elles sont toutes creusées dans des **coulées de boues volcaniques** âgées de 2 à 4 millions d'années, ce qui leur confère des caractéristiques communes et constantes toute l'année de température (entre **12 et 14°C**) et d'hygrométrie (**80 à 90% d'humidité** ambiante mais pas d'eau liquide). Nos caves d'affinage sont creusées à flanc de montagne. Nous en possédons ici à Farges et au village de Saint Julien sur la commune de Montaigut le Blanc, à une dizaine de kilomètres

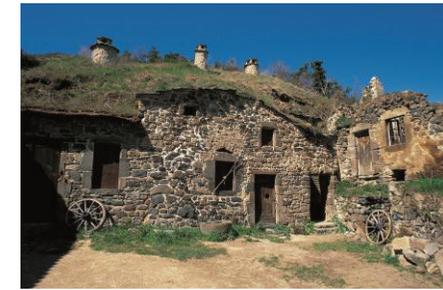
Le séjour dans les caves varie de 6 à 12 semaines. Une moisissure naturelle grise (ou champignon), le *Mucor* se développe en absorbant l'eau du fromage. Ce dernier est frotté chaque semaine de manière à contrôler la croissance du Mucor, puis retourné pour que le champignon se développe sur les deux côtés du fromage.

Petit à petit, **une croûte grise se forme, signe caractéristique d'un affinage en cave naturelle**. Le fromage s'affine et prend également son goût caractéristique. On obtient au final un fromage d'environ 1,5 kg.

Si on le laisse plus longtemps en cave, le fromage se recouvre d'un fruitage blanc, le *Geotrichum candidum*. C'est souvent à ce stade que beaucoup de fromages sont vendus, soit aux alentours de 7 semaines de cave. Si l'on garde les fromages quelques temps encore, on voit apparaître des moisissures jaunes, le *Sporotrichum auréum*, puis après des tâches rouges, l'*Oidium auranticum*. Le séjour en cave est au minimum de 21 jours et au maximum de 3 mois.



## Les Mystères de Farges



Sous la forme d'un scénovision®, les Mystères de Farges vous permettent de découvrir les secrets de ce petit village souterrain et la vie quotidienne à l'époque médiévale.

- **Scénovision® ?**

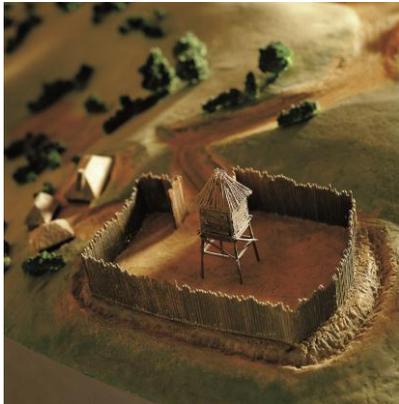
**Le scénovision® est une animation muséographique cumulant les techniques et les effets du cinéma et du théâtre.** On obtient ainsi une animation vivante et dynamique.

Le spectacle des Mystères de Farges est en scénovision® et utilise en particulier une maquette, une lanterne magique, des photographies en relief, des animations sonores et lumineuses, ..., le tout pour mettre en évidence le patrimoine archéologique et historique du site.

Après avoir découvert la cave d'affinage, traversez les grottes et ...

- **Revivez le temps des guerriers, l'aventure commence, le Mystère continue ...**

*Découvrez l'histoire de ces habitations troglodytiques sur plus d'un millénaire. Depuis leur création au IX<sup>e</sup> siècle jusqu'à leur découverte au XX<sup>e</sup> siècle.*



- **Partagez le secret de l'abbé Dubois, grâce à la fantasmagorie, la lanterne magique.**

*Deux enfants de Farges, Donat et Antoine Dubois, sont devenus des personnages importants de l'histoire de Saint-Nectaire pendant la Révolution Française. Découvrez leur insolite aventure ou comment ils ont sauvé les reliques de Saint-Nectaire.*



- **Découvrez le Trésor de Viginet, des photos en relief, vieilles de plus d'un siècle !**

*Il y a un peu plus de 100 ans, Monsieur Viginet s'était improvisé ambassadeur de Saint-Nectaire à Paris. Pour faire connaître sa région, il avait photographié en stéréoscopie, les paysages et les personnages qu'il aimait tant. Laissez-vous entraîner sur le chemin du temps qui passe en compagnie de Monsieur Viginet et de Félize.*

• **La photographie stéréoscopique.**

La photographie stéréoscopique (en relief) existe depuis 1840, soit à peine une vingtaine d'années après l'invention de la photographie. Cette technique repose sur un principe simple, **la vision binoculaire**. Nous possédons deux yeux qui ont une vision simultanée mais légèrement différente. L'angle de vue n'est pas exactement le même. S'ils regardent le même objet en même temps, notre cerveau fusionne alors les deux images de chaque rétine pour obtenir ainsi la perception d'un unique objet en relief ! Une image stéréoscopique est l'assemblage de deux images du même sujet projetées simultanément.

**Une petite expérience ... pour mettre en évidence notre vision binoculaire !**

On dispose sur une table une bouteille en verre. On s'installe de manière à avoir les yeux à hauteur de la table puis on cligne des yeux. On a alors l'impression que la bouteille bouge de la gauche vers la droite ou de la droite vers le gauche ! Lorsque l'on regarde à nouveau avec nos deux yeux, la bouteille n'a pas bougé et elle nous apparaît en relief. En fait, c'est l'angle de vue légèrement différent de nos deux yeux qui est mis en évidence !



N'hésitez pas à nous contacter pour plus de renseignements sur la volcanologie les sols l'histoire du village... Nous sommes à votre disposition pour vous aider à préparer votre visite à Farges ou votre travail en classe après votre séjour pédagogique.

Mail [contact@st-nectaire.com](mailto:contact@st-nectaire.com) ou [bellonte-farges@orange.fr](mailto:bellonte-farges@orange.fr)

Responsable Elisabeth CROZET