

Dossier pédagogique

Il était une fois Saint-Nectaire



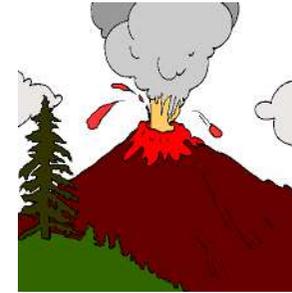
Il était une fois Saint-Nectaire. Farges – 63710 SAINT-NECTAIRE. Tel: 04.73.88.52.25

contact@st-nectaire.com

www.st-nectaire.com



Farges: terre de volcan, façonnée par ses habitants



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 au sud-ouest de Clermont-Ferrand et 30 kilomètres à l'ouest d'Issoire.

- Le volcanisme à Farges :

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 Pisuissey 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 ponce 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 paysage actuels de Farges.



Une Formation volcanique "unique "au Monde : La pierre de Farges

La Pierre de Farges (ou rhyolite) 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 déjà 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^e siècle après Jésus-Christ à Brioude (43). Elle a également servi à la construction de nombreux monuments, en particulier l'église de Saint-Nectaire.

- Climat.

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 les humains: 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 Gagee des rochers (*Gagea bohemica*) et une vingtaine d'espèces d'orchidées.

La faune est extrêmement 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 migrants, en particulier en automne.

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 centaines d'insectes.



Chronologie de l'histoire de Farges.

**3 Millions
d'année.**

Formation de la pierre de Farges à la suite de la Grande nappe de la caldera de la Haute-Dordogne.

**- 15 000 à -
7500 ans.**

Paléolithique supérieur, (Magdalénien) : Silex et bouts de Sagaies découverts dans un abri sous roche, sur la commune voisine de Grandeyrolles.

- 7 000 ans.

Néolithique : Dolmens de Farges (détruit en 1900). La commune de Saint Nectaire est la plus riche en mégalithes d'Auvergne, c'est l'époque de l'éruption du lac Pavin (- 6000 ans).

**De - 4 000
au I° siècle
avant J-C.**

Protohistoire : Tumuli funéraires supposés sur le plateau du lac dominant Farges.

**Du I° siècle
av. au IV°
ap. J-C.**

Antiquité : Maisons, carrières et voie romaine sur le plateau de la Chaux.

V° siècle.

La pierre de Farges est déjà utilisée pour tailler des **sarcophages** comme celui retrouvé à Brioude (43) et Saint-Nectaire.

**IX° et X°
siècles.**

La **motte castrale** de Farges est construite et **les grottes sont creusées**. L'accès à ces dernières se limite à cette époque au puit vertical. Elles servent probablement de réduit défensif ou d'habitat refuge.

**Fin du XI°
siècle.**

Les premières ouvertures horizontales relient les grottes à l'extérieur.

**XII°-XIII°
siècles.**

La pierre de Farges est exploitée au maximum, elle sert en particulier à la **construction de l'église de Saint-Nectaire** et du château aujourd'hui détruit. Une maison forte (Chastel) est édifée devant les grottes qui sont agrandies et mises en relation avec les bâtiments qui les entourent. De nombreux aménagements sont réalisés à l'intérieur des grottes en particulier le four à pain. Un seigneur s'installe à Farges.

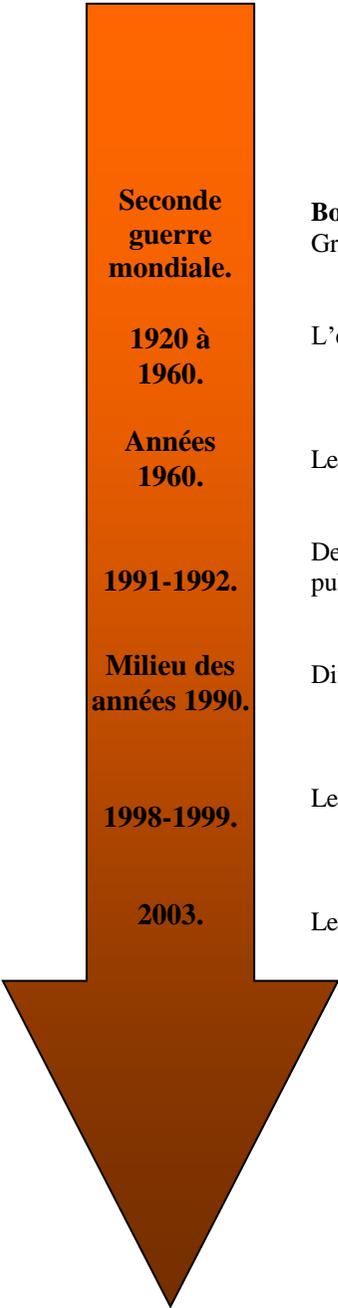
Des villages sont édifés autours de Farges puis abandonnés (pendant les crises de peste ou la guerre de cent ans)

**XVIII°
siècle.**

À la révolution Française, **les grottes sont récupérées par les paysans du village qui les transforment en étables et bergeries**. La grange est construite entraînant la destruction d'une des cavités. Le sol de la cour et des grottes est rabaissé d'un mètre et la façade actuelle est bâtie.

XIX° siècle.

La pierre de Farges sert à la construction de nombreux bâtiments thermaux de Saint-Nectaire. Les grottes de Farges sont repérées et signalées pour la première fois par les historiens locaux.



**Seconde
guerre
mondiale.**

Bombardement de Farges par la Weichmacht le 10 août 1944, à la suite d'une attaque des résistants au pont du Rivalet sur la commune de Grandeyrolles. Ce bombardement fait un mort et tue également une vache. Les soldats fouillent les maisons mais ne trouvent aucune arme.

**1920 à
1960.**

L'**exode rural** touche toute la région dont Farges. La population du village diminue de plus de 75% en moins de 50 ans.

**Années
1960.**

Les grottes sont abandonnées en tant que ferme. **La première cavité est transformée en cave d'affinage**, les autres tombent dans l'oubli.

1991-1992.

Des **recherches archéologiques** sont entreprises sur le site, mettant à jour cet important patrimoine archéologique et historique. L'étude de ces grottes est publiée. Les visites guidées du site débutent.

**Milieu des
années 1990.**

Divers aménagements sont réalisés sur le site pour pouvoir accueillir du public, le plus visible étant les cheminées extérieures.

1998-1999.

Le **spectacle en scénovision®** (spectacle de sons et de lumières) des Mystères de Farges est installé dans les grottes.

2003.

Le réaménagement du site se poursuit avec la **construction de l'accueil et du toit de chaume**.

Les recherches archéologiques à Farges.

Le site de Farges a fait l'objet de recherches archéologiques menées par Dominique ALLIOS et les étudiants de l'université de Rennes. Nous vous proposons une interview de Dominique pour mieux cerner l'intérêt de ce site.

Bonjour Dominique. Pourquoi y'a-t-il eu des recherches archéologique à Farges ? Qu'est-ce que ce village a de si particulier ?

Dominique ALLIOS : Parce que le site de Farges se situe dans une zone de moyenne montagne à cheval entre de la haute montagne et la plaine. Or, nous connaissons très mal les types d'occupation de ce type de terroir au cours du temps. En effet, un territoire change en permanence, un habitant de Farges du XIX siècle ne reconnaîtrait plus le village aujourd'hui !

De quand datent les plus anciennes traces d'occupation humaine à Farges ?

Dominique ALLIOS : On trouve des vestiges ou des traces d'occupation humaine depuis l'âge des cavernes (paléolithique récent), au cours du néolithique, à la protohistoire (âge du bronze et du fer), au temps des gaulois et des romains (antiquité), au cours du haut Moyen Âge ; bref à toutes les périodes historiques !

Comment se sont déroulées ces recherches ?

Dominique ALLIOS : C'est une longue recherche qui utilise, comme dans une affaire criminelle, toutes les pistes et tous les indices possibles : les témoignages des paysans, les archives, les photographies aériennes, les prospections au sol, les études des géologues, pédologues, des architectes. En clair, tout un ensemble de méthodes diverses dont certaines sont très simples et d'autres plus complexes à mettre en œuvre.

Lesquelles ?

Dominique ALLIOS : Pour le terrain on utilise des GPS (positionnement par satellite), des mesures laser et les résultats sont traités par ordinateur pour réaliser des modèles en 3D. Ensuite viennent les fouilles pour vérifier les hypothèses que nous formulons.

Quelles traces d'activités humaines ont été trouvées ?

Dominique ALLIOS : Ce qui pour nous est une surprise, c'est la grande variété des types d'activité humaine découverte : des villages, des carrières, une motte castrale, des sources aménagées, une voie romaine. Certains de ces sites ont été utilisés et modifiés au cours de l'histoire, ce qui constitue une documentation tout à fait exceptionnelle.

Le monument « historique » le plus visible de Farges, c'est donc bien les grottes ?

Dominique ALLIOS : Elles sont les éléments les plus spectaculaires, avec plusieurs salles creusées dans le sable volcanique. Elles sont des témoins exceptionnels sur les différents modes de vie des paysans depuis le Moyen Âge : maisons, four à pain, cave à vins, cave à fromages, étables et bergeries...

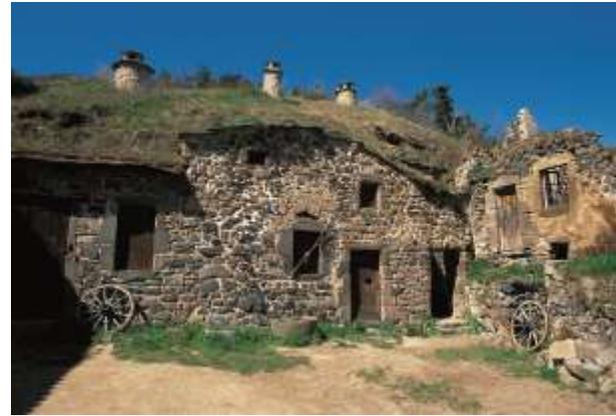
Aucune tombe ou restes humains n'ont été retrouvés sur Farges ?

Dominique ALLIOS : Si en 1955, lors de la construction de la route de Farges, des pierres tombales ont été trouvées mais elles ont malheureusement disparues depuis. A l'intérieur des grottes par contre, nous n'avons rien trouvé.

Y'a-t-il encore des recherches archéologiques à mener sur ce secteur de Farges ?

Dominique ALLIOS : Oui, chaque année nous faisons des nouvelles découvertes qui relancent le sujet, nos projets futurs sont de réaliser des fouilles sur divers secteurs autour de Farges.

Les Mystères de Farges



Visite guidée de 4 grottes millénaires Dont une utilisée en cave d'affinage du saint-nectaire FERMIER

Visitez quatre grottes, anciennes habitations troglodytiques médiévales transformées en ferme à la révolution française:

- une cave d'affinage du saint-nectaire fermier où vous pourrez goûter le fromage.
- Puis voyagez dans le temps du Moyen Age à nos jours avec :
- l'histoire mystérieuse de ce site vieux de plus de 1000 ans !
- le secret de l'Abbé Dubois, un personnage énigmatique ... pendant la Révolution française
- et Le trésor de Viginet : d'extraordinaires **photos en relief** (3D) de Farges et des environs en 1902...

Conditions de visites / groupes de minimum 20 personnes :

Visites sur réservation 7j/7 toute l'année

Visite guidée en : français, anglais, documents d'aide à la visite en espagnol et néerlandais.

Prévoir un vêtement chaud (10-12°C dans les grottes)

Visite accessible aux personnes en situation de handicap accompagnées (1 marche).



Tarif : Visite guidée de 55 minutes : Adulte : 5.80€ Etudiants : 5.30€ Enfant (6-15ans) : 3.90€*

Visites + Dégustations... Miam!

Lors des visites vous dégustez un morceau de notre saint-nectaire. Nous proposons sur réservation des dégustations plus consistantes avec fromage, pain et boissons (vin d'Auvergne rouge ou jus de pommes)

Tranche saint-nectaire + pain + boissons :
3,90€ / pers.

Supplément + 1,50€ : 2 portions fromages AOP / pers

Au choix : Bleu d'Auvergne, Salers, fourme d'Ambert ou Cantal

Description détaillée de la visite guidée :

Partez en visite guidée et remontez le temps... Les Mystères de Farges vous permettent de découvrir les secrets de ce petit village souterrain et la vie quotidienne à l'époque médiévale.

Traversez les grottes et découvrez leurs différentes utilités au fil des siècles, et laissez-vous surprendre ...

Première grotte troglodytique : la cave d'Affinage du Saint-nectaire Fermier, du lait pour du fromage

La première grotte que nous traversons a longtemps été utilisée pour l'affinage du saint-nectaire fermier, c'est l'occasion de découvrir ce fromage en détail :

- **Historique du saint-nectaire.**

Le saint-nectaire est probablement fabriqué depuis des siècles 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^e 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.

Mais, l'officialisation du nom et la création de l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) du saint-nectaire n'interviennent qu'en décembre 1955.

- **Un produit AOC appellation d'origine contrôlée 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 à cheval entre les Départements du Puy de Dôme et du Cantal et une zone d'Affinage plus grande.

Une **réglementation de production très souple** : pas de races particulières autorisées (nous présentons ici les races de vaches de la zone : Salers et Ferrandaises), ensilage et enrubannage autorisés, ...

Une possibilité de faire soit du fromage avec du lait cru ou au lait pasteurisé (fermier ou laitier).

L'AOP 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'AOC le protège en France.

A titre de comparaison, l'AOC du Comté par exemple 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, ...).

- **Le saint-nectaire fermier ou laitier : Fermiers contre industriels ?**

Il existe deux catégories de saint-nectaire autorisées par l'AOC :

- **Le saint-nectaire industriel, appelé laitier, fabriqué dans une laiterie industrielle.**
- **Le saint-nectaire fermier produit à la ferme.**

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

- **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.

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

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

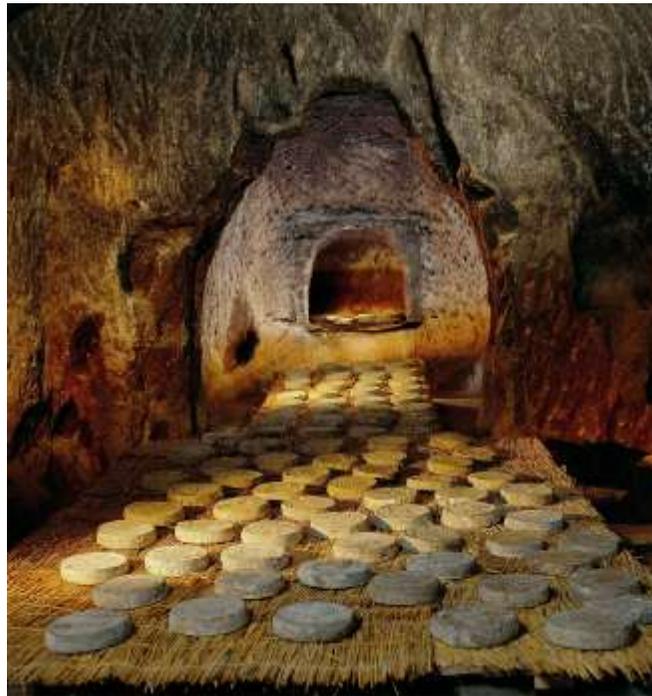
- L'affinage.

Après le séchage en chambre froide, le fromage est déposé dans une cave. **Les caves naturelles** locales 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). Les caves d'affinage sont creusées à flanc de montagne. Sur la commune de Saint-Nectaire il y en a au hameau de Farges et sur la commune voisine de Montaigut le Blanc (à une dizaine de kilomètres) au hameau de Saint-Julien. Les caves d'affinage peuvent également être artificielles.

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 28 jours et au maximum de 3 mois.



Deuxième Grotte : l'Histoire : 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^e siècle jusqu'à leur découverte au XX^e siècle.

A l'aide d'une maquette, et d'éléments d'aménagements d'intérieur dans les grottes, découverte des origines et de la chronologie du développement du village.

- **Il y a 3 millions d'année : une éruption volcanique transforme le paysage et le sol:**

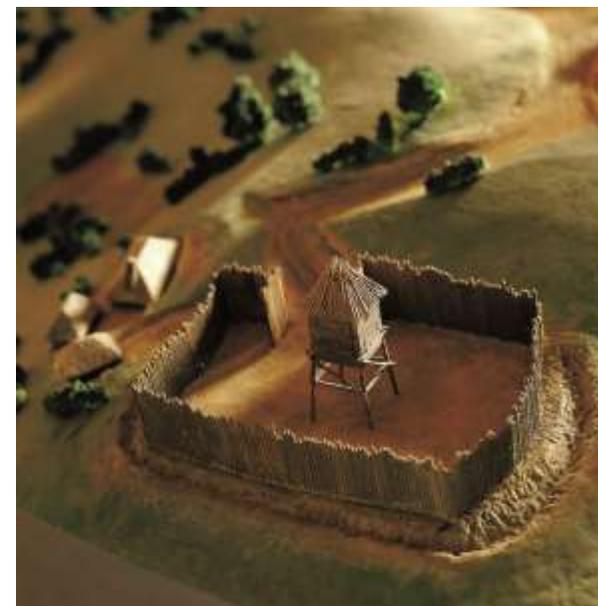
Formation du tuf volcanique et de la rhyolite : présentation tactile et visuelle de la pierre de Farges, de la coulée de boue volcanique, et du basalte également présent dans le secteur.

- **V siècle : Premières traces d'habitations du site de Farges et d'utilisation de la pierre rhyolitique:**

Grâce à la découverte de sarcophages mérovingiens à Saint-Nectaire et jusqu'à 60 km autour, on a retrouvé les premiers signes d'occupation de paysans et carriers tailleurs de pierres.

- **IX siècle : Le temps des Guerriers, premières cavités creusées :**

Construction d'une motte castrale, un moyen de défense du village, ancêtre en bois du château fort. Pour compléter cette protection les villageois creusent les premières grottes afin de s'en servir de cachettes pour les récoltes et richesses du village. Le tuf volcanique est extrait à la force des bras et d'outils tel que l'herminette un travail colossale débute. Ces cachettes deviendront plus tard les maisons troglodytiques de Farges ...



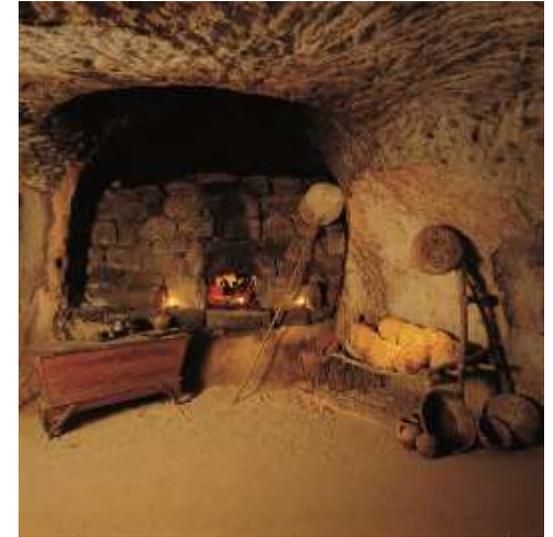
- **XI, XII, et XIII siècles : L'habitat troglodytique, la vie s'organise sous terre et autour ...**

Découverte de la vie dans une maison troglodytique au moyen-âge, les avantages et inconvénients : température, hygrométrie, luminosité, odeurs...Des aménagements encore visibles : cheminées, four à pain, couchages...

Au XII siècle la pierre de Farges sert à la **construction de l'église de Saint-Nectaire** .Une maison forte (Chastel) est édifée devant les grottes qui sont agrandies. De nombreux aménagements sont réalisés à l'intérieur des grottes en particulier le four à pain. Un seigneur s'installe à Farges.

- **La Révolution : abandon de l'habitat troglodytique, transformation des grottes:**

Les grottes sont récupérées par les paysans du village qui les transforment en étables et bergeries.



Bien plus tard, dans les années 60, les grottes seront récupérées par une famille d'agriculteurs du village " la famille Bellonte" producteurs de Saint-nectaire depuis 8 générations. Elles serviront pendant plus de 30 ans de cave d'affinage pour leur saint-nectaire.

Troisième Grottes : 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 en les cachant dans les grottes de Farges.

Cette histoire est projetée sur le mur de la grotte, en s'inspirant des premiers dessins projetés avec la fantasmagorie : Inventée au XVII^e siècle, les lanternes magiques permettaient de projeter des images peintes sur une plaque de verre à travers un objectif via la lumière d'une chandelle ou d'une lampe à huile.



La Grange au toit de Chaume : Découvrez le Trésor de Vignin, des photos en relief, vieilles de plus d'un siècle !

L'histoire des grottes se termine, mais celle du village de Farges continue :

Il y a un peu plus de 100 ans, Monsieur Vignin 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, dont notre beau petit village de Farges. Laissez-vous entraîner sur le chemin du temps qui passe en compagnie de Monsieur Vignin et de Félice.



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 la 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 !

Les visites annexes sur le village de Farges :

Les jeux de pistes :

Sur le village nous proposons également des jeux de pistes, en autonomie:

Deux thèmes sont proposés : un thème pour découvrir la faune et la flore du village, destiné aux enfants à partir de 6 ans, Et un thème sur l'histoire destiné aux enfants à partir de 10 ans

A l'aide d'un livret les explorateurs partent sur la piste d'indices dissimulés dans le village, et découvrent à travers ce parcours la nature et l'histoire de Farges ... tarif 2.50€/ livret (il faut prévoir 1h de balade)



L'exploitation agricole " la ferme Bellonte :

A Farges, vous avez également la possibilité de vous rendre à la ferme Bellonte, producteurs de Saint-nectaires depuis 9 générations. Cette ferme ouvre ses portes au public sur les heures d'activités agricoles .Pour plus de renseignements vous pouvez les contacter directement au : 04.73.88.53.95.



