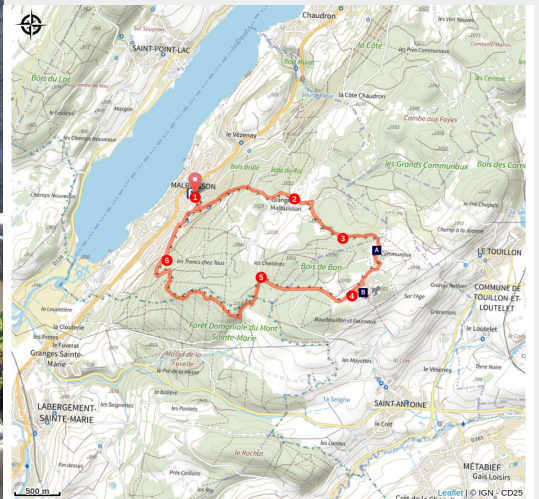


Fort Saint-Antoine

Haut Doubs



Caves d'affinage du Fort Saint-Antoine (M. Nicolet - OTHPD)



Les caves d'affinage de comté.

Ce circuit permet la découverte du Comté, fromage emblématique du Haut-Doubs. Il conduit au Fort Saint Antoine, l'un des 16 lieux d'affinage du massif du Jura. Depuis le point culminant, on a une vue sur les Alpes avec le Massif du Grand Combin (4314 m). Le parcours traverse des espaces pittoresques de pré-bois et communaux où paissent les vaches de race Montbéliarde qui sont les seules autorisées pour la production du lait à Comté.

Infos pratiques

Pratique : Pédestre

Durée : 2 h 45

Longueur : 8.5 km

Dénivelé positif : 241 m

Difficulté : Intermédiaire

Type : Boucle

Thèmes : Archéologie et histoire, Patrimoine

Itinéraire

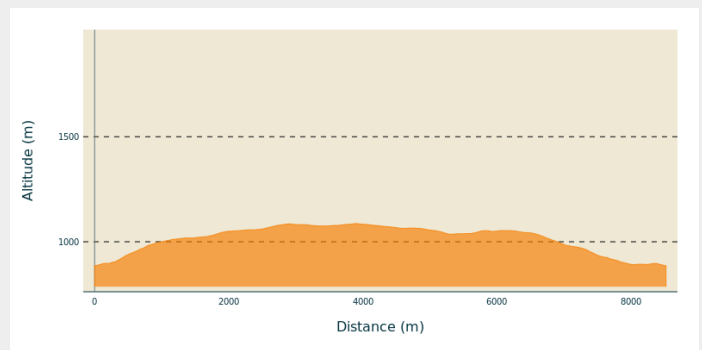
Départ : Maison du Temps Libre,
Malbuisson

Arrivée : Maison du Temps Libre,
Malbuisson

Balisage :  PR

Communes : 1. Malbuisson
2. Saint-Antoine
3. Labergement-Sainte-Marie

Profil altimétrique

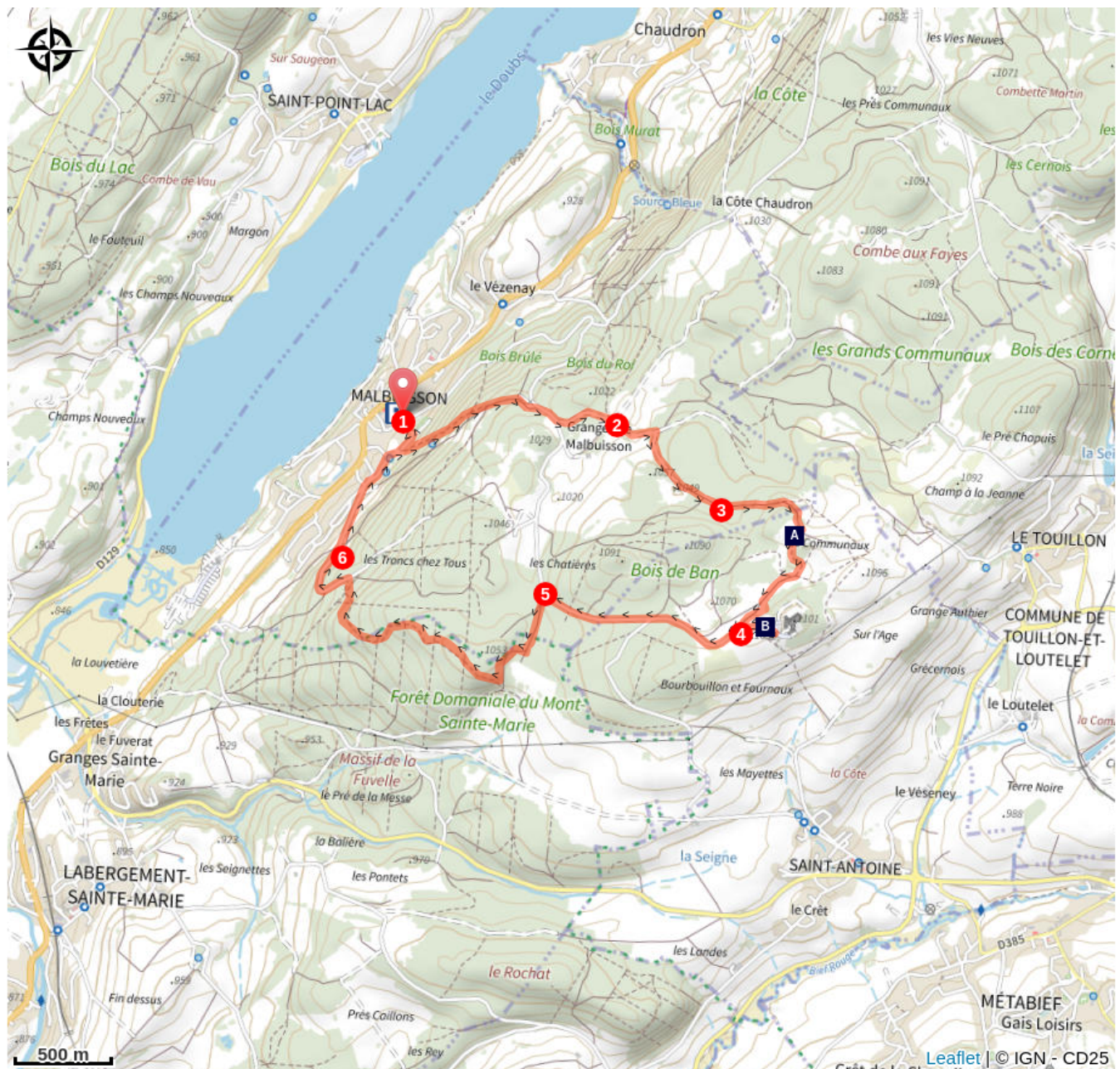


Altitude min 886 m Altitude max 1087 m

Ce circuit est balisé en jaune et bleu. Suivre le numéro 10.

1. Montez tout droit dans le lotissement. Quittez la rue des Tennis en prenant sur la droite.
À 200 m, tournez sur votre gauche et montez en direction de la côte par le bois. Arrivez sur la route du Fort puis prenez sur votre gauche le chemin blanc.
2. Continuez tout droit sur 300 m puis quittez le GR5 et tournez à droite. Montez la route forestière puis les communaux en passant devant la citerne (possibilité de pique-niquer).
3. Citerne. Suivez les communaux jusqu'au poteau situé au sommet puis prenez sur la droite pour redescendre le pâturage qui vous emmènera au Fort Saint-Antoine.
4. Redescendez par la route goudronnée direction Malbuisson.
5. Prenez sur votre gauche pour suivre le chemin forestier commun avec la piste VTT n°6 de Malbuisson et suivez-le jusqu'au village par le bois.
6. Vue sur le Lac de Saint-Point. Empruntez la route goudronnée qui redescend dans le village.

Sur votre chemin...



Le Comté (A)

Fort Saint-Antoine (B)

Toutes les infos pratiques

niveau 2

Recommandations

- Partir bien chaussés, bien équipés et avec une quantité d'eau suffisante.
- Rester sur les itinéraires balisés : respecter les propriétés privées, les prés de fauche, les animaux et les cultures.
- Tenir votre chien en laisse.
- Respecter les clôtures et refermer les barrières.
- Rester courtois avec les riverains des chemins et les autres utilisateurs de la nature.
- Ne pas jeter de détritrus.
- Respecter les équipements d'accueil, de signalisation et de balisage.
- Ne pas faire de feu.

Comment venir ?

Accès routier

Depuis Pontarlier, prendre la N57 en direction de Lausanne. À la sortie de Pontarlier, prendre la D437 à droite en direction du lac Saint-Point et continuer sur 12 km. Juste avant la mairie de Malbuisson, tourner à gauche sur la route du Fort et stationner sur le parking de la Maison du Temps Libre.

Parking conseillé

Maison du Temps Libre, Malbuisson

Zones de sensibilité environnementale

Le long de votre itinéraire, vous allez traverser des zones de sensibilité liées à la présence d'une espèce ou d'un milieu particulier. Dans ces zones, un comportement adapté permet de contribuer à leur préservation. Veillez à respecter la quiétude du lieu, la signalétique en place et à rester sur les sentiers balisés. Attention, le site peut faire l'objet d'une réglementation particulière.

Lac Saint-Point

Période de sensibilité :

Lieux de renseignement

Office de tourisme du Pays du Haut-Doubs - Malbuisson

69 Grande Rue, 25160 Malbuisson

malbuisson@destination-hautdoubs.com

Tel : +33 (0)3 81 69 31 21

<https://www.destination-haut-doubs.com>



Sur votre chemin...



Le Comté (A)

Le Comté est un fromage français à pâte pressée cuite, originaire de la Franche-Comté. Ce fromage au goût subtil et fruité est apprécié par de nombreux amateurs de fromage à travers le monde. Sa texture lisse et fondante en fait un ingrédient idéal pour accompagner vos plats ou simplement à déguster tel quel. Le Comté est souvent utilisé dans la cuisine française pour ajouter une touche de richesse et de saveur. Son affinage varie de quelques mois (4 mois minimum) à plusieurs années (environ 36 mois), ce qui lui confère des arômes uniques et complexes.

Déguster un morceau de Comté, c'est savourer un peu de l'histoire et de la tradition fromagère française.

Crédit photo : CIGC



Fort Saint-Antoine (B)

Le Fort de Saint-Antoine, construit vers 1880 pour protéger la frontière Est, est maintenant une cave à fromage qui a élevé plus d'un million de Comtés d'exception depuis 1966. Les visiteurs peuvent découvrir les secrets de l'affinage lent en explorant les caves souterraines et en dégustant des fromages frais dans l'espace de dégustation.

Crédit photo : © OTHPHD