

# Circuit vert - Porte des Supeyres

Ambert Livradois-Forez - Valcivières



Jasserie des Supeyres (La Chaulme)



## Infos pratiques

Pratique : Raquettes

Durée : 1 h

Longueur : 2.6 km

Dénivelé positif : 76 m

Difficulté : Très facile

Type : Boucle

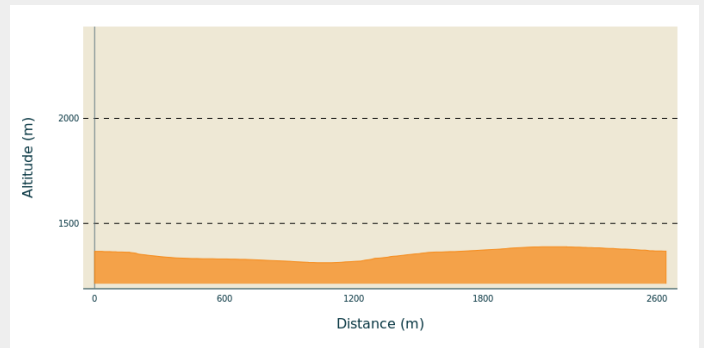
# Itinéraire

**Départ** : Col des Supeyres

**Arrivée** : Col des Supeyres

**Communes** : 1. Valcivières

## Profil altimétrique



Altitude min 1313 m Altitude max 1389 m

# Sur votre chemin...



 Jasseries des Supeyres (A)

# Toutes les infos pratiques

## **Recommandations**

Un forfait est obligatoire pour accéder aux pistes de raquettes.  
Plus d'information sur <http://praboure.fr/infos-pratiques-domaine-nordique/>

## **Comment venir ?**

Parking conseillé

Parking du col des Supeyres

## **Lieux de renseignement**

### **Station de Prabouré**

Lieu-dit Prabouré, 63660 SAINT-ANTHEME 

semdepraboure@live.fr

Tel : 04 73 72 19 76 et 04 73 95 40 45

<http://praboure.fr/>

## **Source**



Dépliant Prabouré

<http://praboure.fr/wp-content/uploads/2023/01/Plan-des-pistes-Nordique.pdf>

# Sur votre chemin...

---



## Jasseries des Supeyres (A)

Le terme « jasserie » est issu du bas latin « *jacium* », mot désignant le « gîte », c'est-à-dire le « lieu où l'on gît, où l'on est couché ». Il désignait initialement les estives où les troupeaux étaient conduits à la belle saison, mais, au fil du temps et par métonymie, il a fini par s'appliquer à la grange située sur ces prés.

Une jasserie est une petite habitation en pierre de taille, soit au toit de chaume couvert de seigle ou de genêt consolidé par du fil de fer quadrillé, soit au toit de tuiles rouges. Au rez-de-chaussée se trouvait l'étable, l'unique pièce d'habitation et la cave où étaient affinées les fromages. Au-dessus se trouvait le lieu où l'on serrait fourrage : la fenière. Très souvent la construction de ce type de bâtiment se faisait en aval d'une source, de façon à mettre en œuvre un système ingénieux. La source était canalisée et divisée en deux : une partie de l'eau traversait l'étable afin d'évacuer le purin des bêtes, l'autre partie s'écoulait dans la cave, afin de créer une hygrométrie suffisante pour l'affinage des fromages.

Crédit photo : La Chaulme