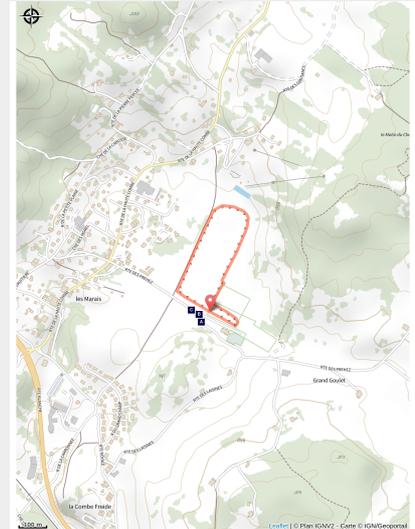


La Plaine

Haut-Jura Arcade Morez - Morbier



(© J. Carrot)



Infos pratiques

Pratique : Ski de fond

Longueur : 1.3 km

Dénivelé positif : 5 m

Difficulté : Facile

Thèmes : En famille

Itinéraire

Départ : Les Marais (39400 MORBIER)

Arrivée : Les Marais (39400 MORBIER)

Communes : 1. Morbier

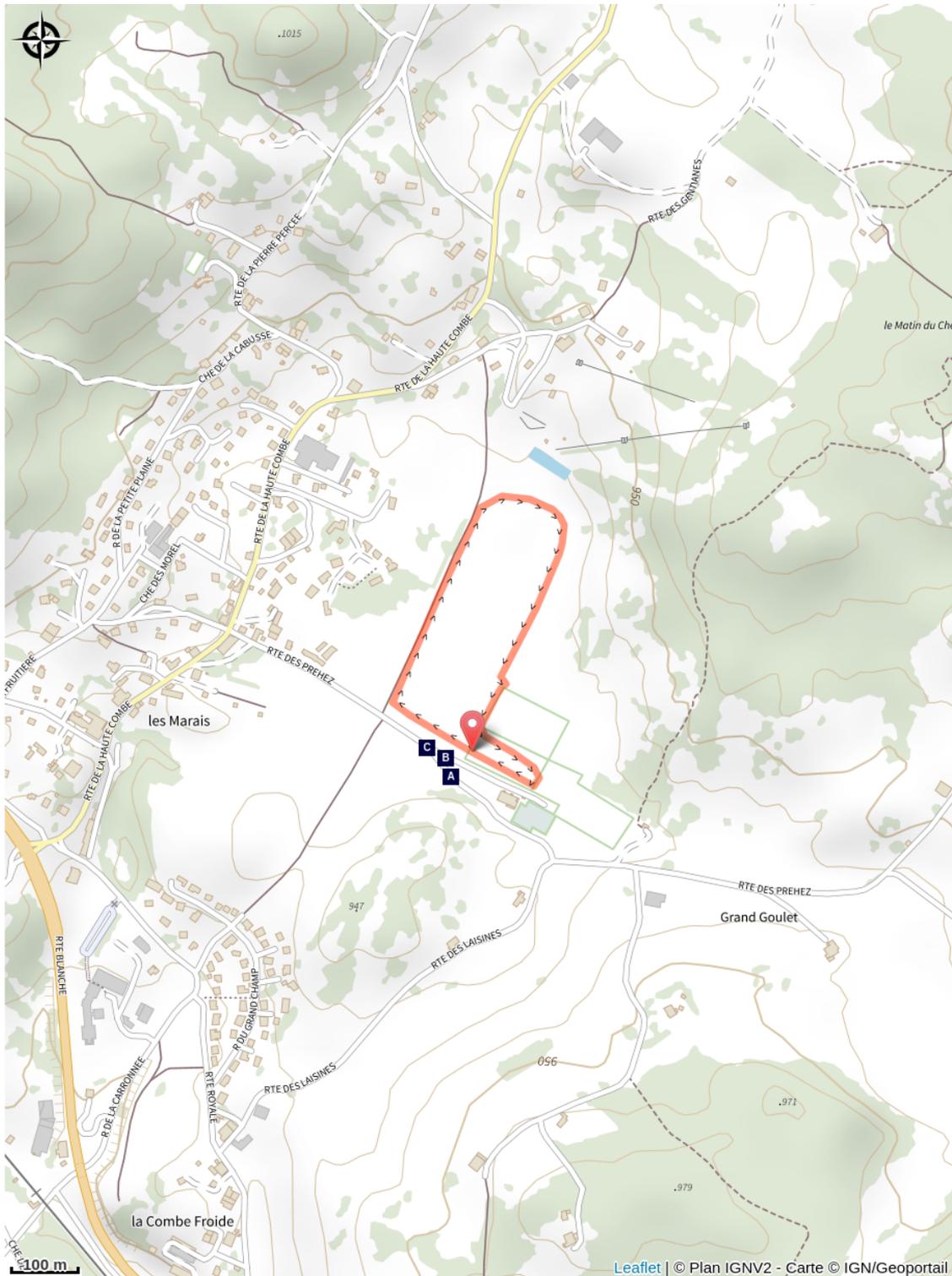
Profil altimétrique



Altitude min 922 m Altitude max 926 m

Piste facile au départ du Marais.

Sur votre chemin...



Plaine des Marais (A)
Le Morbier (C)

Ludy Park VTT (B)

Toutes les infos pratiques

● **Fermé (pratiques hivernales)**

Source

Espace Nordique Jurassien

Sur votre chemin...

Plaine des Marais (A)

Selon toute probabilité, la plaine des Marais était autrefois un lac qui, au fil des temps, disparut avec le ruisseau qui en sortait à la Combette au Valet. Cette disparition relativement récente entraînant l'assèchement du ruisseau ou BIEF, a donné son nom au pays BIEF-MORT ou MORBIER.

Ce pays donnera son nom au célèbre fromage éponyme ! Fabriqué aujourd'hui essentiellement en ateliers de fromageries, les fruitières, le morbier est, à l'origine, un fromage fermier ne nécessitant que peu de lait (60 kg). En son milieu, la fine couche noire distingue sa pâte onctueuse. On explique que le caillé fabriqué alors deux fois par jour était protégé des insectes par cette couche de suie aux vertus naturellement protectrices. Certains voient dans cette strie une tentative de copier le bleu de Septmoncel, très recherché à l'époque.



Ludy Park VTT (B)

Testez votre agilité sur 2 roues dans le Ludy Park, une zone réservée et aménagée aux pratiquants du VTT. Constitué de quatre zones, le parc est accessible au plus de 6 ans librement et gratuitement :

- zone de pump track : à partir de 6 ans
- zone de 4 cross : à partir de 8 ans
- zone de trail : à partir de 10 ans
- zone de jump : à partir de 12 ans

Crédit photo : OT HAUT-JURA MOREZ / Benjamin BECKER



Le Morbier (C)

Fabriqué aujourd'hui essentiellement en ateliers de fromageries, les fruitières, le morbier est, à l'origine, un fromage fermier ne nécessitant que peu de lait (60 kg). En son milieu, la fine couche noire distingue sa pâte onctueuse. Certains voient dans cette strie une tentative de copier le bleu de Septmoncel, très recherché à l'époque; d'autres expliquent que, le caillé fabriqué alors deux fois par jour, était protégé des insectes par cette couche de suie aux vertus naturellement protectrices