

PERTES DE L'AIN

LE RESPONSABLE DU BALISAGE PÉDESTRE AU SEIN DE L'OFFICE DU TOURISME JURA MONTS RIVIÈRE, CLAUDE CONTI, SUGGÈRE UNE RANDONNÉE FACILE, À FAIRE EN FAMILLE OÙ LES DÉCOUVERTES NATURELLES ET PATRIMONIALES SERONT NOMBREUSES.



Claude Conti

Le site des Pertes de l'Ain

est inscrit à l'inventaire des sites pittoresques du Jura. Vous découvrirez ici un site multiple chargé d'histoire accessible via un sentier d'interprétation aménagé.

Les Forges de Bourg-de-Sirod ont fonctionné pendant 150 ans entre le XVIII^e et le début du XX^e siècles. Près de 500 personnes ont travaillé sur ce site au plus fort de l'activité. On rencontrait aussi bien des ouvriers qualifiés que des paysans à la recherche d'un revenu complémentaire. Ces derniers devenaient des voituriers chargés du ravitaillement en minerai de fer et en charbon de bois. Les bâtiments industriels ont disparu après la première guerre mondiale avec la fin de l'activité.

En 1898, une première centrale est installée dans les locaux de l'ancienne forge aujourd'hui disparue. Dès 1922, une centrale hydroélectrique autonome, avec aqueduc souterrain et conduites forcées est mise en service sur la rive droite de l'Ain. Nationalisée au profit d'EDF en 1947, modernisée et semi-automatisée en 1963 et 1964, elle est le symbole d'une reconversion industrielle. Les pertes de l'Ain sont situées 15 km après la source, toute proche de Nozeroy. Après un parcours tumultueux, offrant de belles marmites de géants, l'eau se faufile entre les montagnes lui faisant ainsi descendre le dénivelé séparant le plateau de Nozeroy de celui de Champagnole. Ici, les eaux vives s'engouffrent en grondant dans les gorges étroites et profondes, pour rejaillir en torrent impétueux une centaine de mètres plus loin. Là, l'Ain se libère par de splendides cascades. Une passerelle et un pont de bois permettent aux randonneurs d'accéder au plus près des eaux vives.

Le sentier vous permettra aussi de découvrir la porte à péages. Avant 1847 et le percement d'un tunnel routier, la vieille route



Photos : © OT Jura Monts Rivières

de Champagnole à Sirod devait contourner un chaînon rocheux où se dressait jadis la forteresse médiévale de Château Villain. A mi-côte, sur une entaille pratiquée dans le rocher, une porte fortifiée portant la date 1616, enjambe le vieux chemin. Elle permet d'atteindre le village ruiné de Bourg-Dessus, appelé autrefois Richebourg, habité depuis le Moyen-Âge jusqu'au début du XX^e siècle.

Itinéraire

Départ. Bourg de Sirod, parking.

1. Partir en direction de la Chambre d'eau puis des Forges. De là, remonter à La Passerelle en passant par Les Pertes, ensuite depuis Sur la Passerelle on récupère le GR® de Pays jusqu'à Sous le Mou en passant par Les Tufts. Profiter au passage de la cascade des Tufts et du petit lac du barrage EDF.

2. Depuis Richebourg, ancien village encore habité au début du siècle dernier, on rejoint la Chapelle Castrale datant du XII^e siècle).

Pour finir la balade rejoindre Roches Gravieres pour profiter de la vue et redescendre par la Porte Fortifiée jusqu'à Les Chamois. 🌟

Pratique

Accès : GPS 31T 726,181 / 5176,214

Balisage : jaune et rouge

Renseignements :

Office du Tourisme Jura Monts Rivières
Bureau de Champagnole
03 84 52 43 67 – www.juramontsriverses.fr

A découvrir dans les environs :

- Les Cascades de la Billaude
- La Roche des Commères
- La Roche des Sarrazins
- Le Belvédère du Vanteur
- La Tramjurassienne
- La Villa Palladienne à Syam
- Les commerces de Champagnole
- Le restaurant Les Chamois à Bourg de Sirod



La porte Richebourg.

Osez l'AIN'possible !

Aménagé, balisé et parsemé de tables de lecture, le sentier d'interprétation des Pertes de l'Ain saura satisfaire chacun d'entre vous. Deux sentiers sont proposés : les Pertes de l'Ain, parcours de 2km très facile qui donne accès aux principales curiosités naturelles, et la Tour fortifiée, parcours de 3,2km qui en plus du précédent se rend sur les curiosités historiques et patrimoniales. Le plus de ces circuits : un accès possible pour les personnes à mobilité réduite et les déficients visuels sur certaines portions.



© Le Moigne