

Le Jura et les hommes

milieux, contraintes, opportunités



méta
jura

Un ouvrage de 254 pages, tout en quadrichromie.
Format 21 x 27 cm, à l'italienne, 719 illustrations
(photographies, cartes, schémas, diagrammes...).

Revue cartonnée cousue.
ISBN : 978-2-9559245-8-7
Edition : Méta Jura. 65 chemin de Nancy
F - 39000 LONS-LE-SAUNIER
meta.jura@laposte.net
<http://www.meta-jura.org>
Prix : 35 €

ISSUE DE RECES ANCIENNES DU XVIII^e SIECLE, la « Montbelliarde » a envahi les plateaux du Jura et au-delà

Les vignes de la Montbelliarde
L'histoire de la Montbelliarde est liée à celle de la viticulture jurassienne. Elle est née au XVIII^e siècle, à la fin du règne de Louis XV, lorsque les vignes de la Montbelliarde ont été introduites dans le Jura. Cette variété de vigne a été créée par un vigneron jurassien, le sieur de Montbelliard, qui a croisé une vigne de France avec une vigne de Suisse. La Montbelliarde est une vigne à grappes pendantes, à raisins petits et serrés. Elle est adaptée aux sols calcaires et aux climats frais du Jura. Elle est aujourd'hui cultivée dans toute la région jurassienne et est devenue une variété emblématique de la viticulture locale.

Les vignes de la Montbelliarde
L'histoire de la Montbelliarde est liée à celle de la viticulture jurassienne. Elle est née au XVIII^e siècle, à la fin du règne de Louis XV, lorsque les vignes de la Montbelliarde ont été introduites dans le Jura. Cette variété de vigne a été créée par un vigneron jurassien, le sieur de Montbelliard, qui a croisé une vigne de France avec une vigne de Suisse. La Montbelliarde est une vigne à grappes pendantes, à raisins petits et serrés. Elle est adaptée aux sols calcaires et aux climats frais du Jura. Elle est aujourd'hui cultivée dans toute la région jurassienne et est devenue une variété emblématique de la viticulture locale.

Prolonger dans le temps la valeur nutritive du lait : le Comté

Le Comté est un fromage à pâte pressée cuite, fabriqué à partir de lait de vache. Il est caractérisé par sa croûte épaisse et sa texture fondante. Il est produit dans le Jura et est considéré comme l'un des meilleurs fromages de France. Sa production est traditionnelle et nécessite un savoir-faire ancestral. Le Comté est apprécié pour ses qualités gustatives et nutritives. Il est souvent servi avec du pain et des légumes.

Le Comté, un fromage de Jura
Le Comté est un fromage à pâte pressée cuite, fabriqué à partir de lait de vache. Il est caractérisé par sa croûte épaisse et sa texture fondante. Il est produit dans le Jura et est considéré comme l'un des meilleurs fromages de France. Sa production est traditionnelle et nécessite un savoir-faire ancestral. Le Comté est apprécié pour ses qualités gustatives et nutritives. Il est souvent servi avec du pain et des légumes.

Les routes transversales ont emprunté les échancrures naturelles du massif jurassien

Cette carte illustre les routes transversales qui ont été construites à travers le massif jurassien. Elle montre comment ces routes ont suivi les échancrures naturelles du terrain, permettant ainsi de traverser les montagnes plus facilement. Les routes sont colorées et les échancrures sont indiquées par des lignes rouges. La carte est accompagnée de photos de paysages jurassiens et de descriptions de routes spécifiques.

Les échancrures du relief résultent de l'érosion de failles transversales : « décrochements »

Cette section explique comment les échancrures du relief jurassien sont le résultat de l'érosion de failles transversales, appelées « décrochements ». Elle inclut des schémas géologiques et des photos de paysages qui illustrent ce processus. Le texte décrit comment les failles ont été créées par des mouvements tectoniques et comment l'érosion a ensuite sculpté le relief actuel.

4 ans de métiers

Cette section présente une variété de produits artisanaux et naturels du Jura. Elle est divisée en quatre catégories : Matériaux de construction, Pierres à sculpter décoratives, Matériaux organiques, et Sels et minéraux. Chaque catégorie est illustrée avec des photos de produits et des descriptions de leur utilisation et de leur origine.

méta
jura

Michel Campy
Le Jura et les hommes
Milieus, contraintes, opportunités

Géologue reconnu, Michel Campy est l'auteur avec Vincent Bichet de l'ouvrage de référence sur la géologie du Jura, *Montagnes du Jura. Géologie et paysages*, paru en 2008.

Amoureux de ce Jura avec lequel il entretient une relation très intime, il nous invite dans ce nouvel ouvrage à comprendre combien territoire et environnement portent les marques des interactions avec les hommes qui les occupent. Depuis des millénaires, les hommes ont dû et su s'adapter au terrain, en surmonter les contraintes et utiliser les opportunités qui s'offraient à eux.

Partant de l'observation du terrain, Michel Campy nous explique le rôle et les conséquences des actions de l'homme dans l'évolution des paysages qui nous entourent, pour le meilleur et pour le pire parfois. « *La terre est comme notre peau condamnée à conserver des blessures anciennes* ».

Partageant ici ses coups de cœur, Michel Campy nous propose une découverte buissonnière du Jura selon 6 thèmes :

- la conquête des sols et la mise en place des paysages,
- l'habitat, de la Bresse jurassienne à la haute Chaîne,
- l'eau, indispensable à la présence humaine,
- les voies de communication et les échanges,
- l'utilisation des matières premières disponibles,
- les transformations de la nature par l'homme.

Ce livre est celui d'un scientifique désireux de partager ses connaissances. Sensible aux agressions que l'homme a fait subir aux milieux, Michel Campy nous rappelle combien le Jura, parce qu'il présente une grande variété de micro-paysages, est d'autant plus fragile et que nous devons le protéger.

Bon de commande

Nom Prénom

Adresse

Code postal Ville

Adresse électronique Téléphone.....

Commande exemplaire(s) de l'ouvrage **Le Jura et les hommes. Milieus, contraintes, opportunités**

Soit 35€ x = € TVA non applicable, article 261-7-1 du CGI

Signature

Franco de port jusqu'au 10 septembre 2023. Après cette date, ajouter 5,50 € pour le port.

Souhaitez-vous recevoir une facture ? OUI NON

A régler ;

par chèque à l'ordre de Méta Jura, à faire parvenir avec le bon de commande à Méta Jura, 65 chemin de Mancy, F – 39000 LONS-LE-SAUNIER

par virement bancaire : Crédit Mutuel, 39000 Lons-le-Saunier.

IBAN FR76 1027 8087 1000 0207 6080 113 BIC CMCIFR2A

Vous pouvez profiter de votre commande pour acquérir d'autres ouvrages édités par Méta Jura.

Catalogue consultable en ligne : <https://boutique-meta-jura.fr/>