

Randonnées en Neste Barousse

LES 10 CONSEILS AU RANDONNEUR :

- 1- Restons sur les sentiers, n'utilisons pas de raccourcis afin de limiter le piétinement des espèces et l'érosion
- 2- Ne laissons aucune trace de notre passage, ramassons et ramportons nos déchets jusqu'à la prochaine poubelle. Soyez volontaire pour préserver l'environnement !
- 3- Partageons les espaces naturels : la randonnée n'est pas la seule activité pratiquée sur les chemins, restez attentifs aux autres usagers.
- 4- Refermons les clôtures et les barrières après notre passage
- 5- Gardons les chiens en laisse, nous le considérons comme un ami, les animaux sauvages le perçoivent comme un prédateur !
- 6- Ne dégradons ni les cultures, ni les plantations et ne dérangeons pas les animaux domestiques ou les troupeaux.
- 7- Laissons pousser les fleurs, elles sont plus jolies dans leur milieu naturel que dans un bouquet !
- 8- Ne consomons pas l'eau des ruisseaux, sa limpidité apparente ne signifie pas forcément qu'elle soit potable
- 9- En période de chasse, renseignons-nous auprès des communes, certains itinéraires peuvent être dangereux
- 10- Veillons à ce que notre véhicule ne gêne pas le passage des engins forestiers ou agricoles, même le dimanche, ni celui des riverains.

Préservez nos sites, soyez acteur de la qualité de vos sites de randonnée !
Un panneau défectueux, un problème de pollution, un besoin de sécurisation...

Grâce au programme **Suric@te**, signalez toute anomalie sur le site sentinelles.sportsdenature.fr. Votre signalement sera traité par les fédérations sportives de nature et les conseils départementaux en lien avec le pôle ressources national des sports de nature du ministère des sports.



Randonnées en Neste Barousse

MAULÉON RANDONNÉE DE PEYREMILLA

Randonnée de Peyremilla

RANDONNÉE N°17

Village de départ : 65370 Mauléon-Barousse **Coordonnées GPS :** 42.959416 , 0.567437

Jusqu'à la fin du 18ème siècle, les habitants de la vallée utilisaient des « camins » : les chemins de montagne pour se déplacer et se rendre aux marchés et foires des villages environnants. Pour arriver à Sost depuis Mauléon-Barousse, il était plus facile de prendre le chemin dit des fromagers qui partait de Peyremilla à Sost

(1) De la place, emprunter la D22 sur 100m en direction de Sost (sud), puis franchir à droite le pont sur l'Ourse. Monter par la première ruelle à gauche, elle se prolonge en chemin. Le suivre jusqu'au village d'Esbareich.

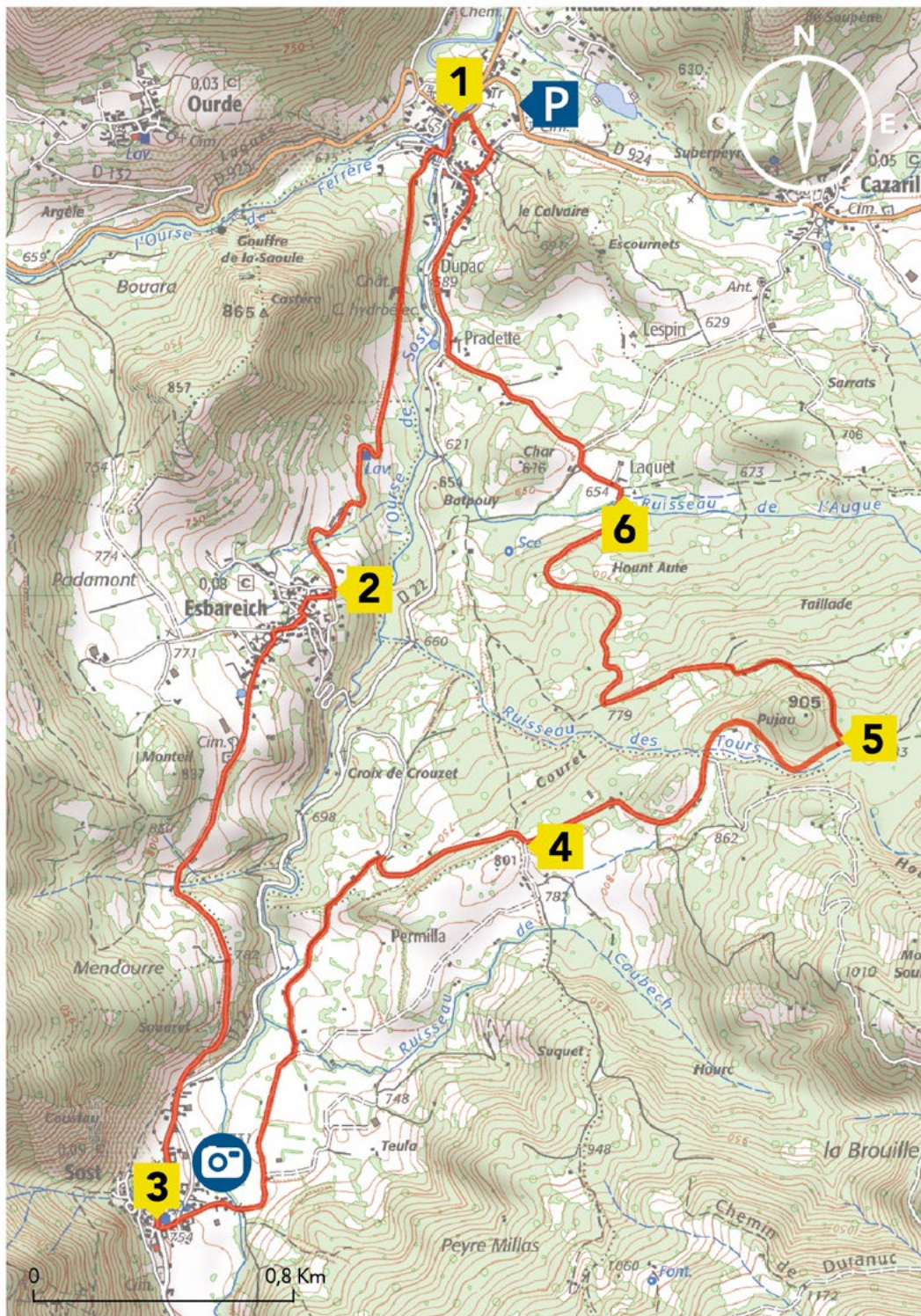
(2) A son entrée (croix en bois), prendre à droite, puis à gauche et rejoindre l'église en haut du village. Suivre la rue à gauche et après le cimetière, continuer sur un chemin carrossable jusqu'à Sost. Longeur l'église, puis 150 m plus loin, atteindre un embranchement.

(3) Prendre à gauche et descendre tout droit jusqu'à un pont sur l'Ourse. Le franchir, continuer en face et aux deux intersections suivantes, rester à gauche. Le chemin parvient à des habitations et débouche sur une route. La suivre à droite en montant jusqu'à son terminus (calvaire).

(4) Au calvaire aller à gauche pour traverser le plateau de Peyremilla (aire de pique-nique) et poursuivre sur ce large chemin sur 750 m. A hauteur d'un portail en fer, quitter le chemin pour descendre à gauche et franchir à gué le Ruisseau des Tours. Le sentier longe une prairie, puis continue en contrehaut d'un ruisseau jusqu'à une intersection : monter à gauche dans la pente et poursuivre dans le bois en suivant bien le balisage. Rejoindre un chemin carrossable.

(5) Le suivre à gauche et poursuivre longuement en descente jusqu'à un embranchement, au niveau d'une maison. Aller à gauche sur la petite route et atteindre un nouvel embranchement.

(6) Prendre à gauche et descendre vers le fond de vallée. Juste avant de rejoindre la D22, prendre à droite la voie sans issue qui se prolonge en sentier. Retrouver le goudron et aller tout droit. A l'embranchement (portail bleu), prendre à droite, puis à nouveau à droite. Poursuivre et à un petit carrefour de rues, tourner à gauche à l'angle d'une maison. Descendre jusqu'à la route : la suivre à gauche pour retrouver le centre de Mauléon.



A DÉCOUVRIR : LE BAROUSSE

Fromage fermier au lait cru, de brebis ou de vache parfois les 2. Cette tradition se perpétue de générations en générations. L'affinage de ce fromage est d'environ 40 jours dans la cave ou salle d'affinage de chaque ferme. Le salage se fait à sec. Dégustez « Le Barousse » à Sost, Samuran, Esbareich ou Thèbe. Découvrez le « matoun », petit lait bouilli, spécialité des bergers de la Barousse.