ÉCOMUSÉE
MAISON MICHAUD

VIVRE AUTONOME DANS LES MONTAGNES DU JURA

DOSSIER PÉDAGOGIQUE 2026








Contact
Écomusée Maison Michaud
26 Combe des Cives – 25240 CHAPELLE-DES-BOIS
Tél 03 81 69 27 42 / ecomusee.jura@gmail.com
www.ecomusee-jura.fr

Sommaire

Présentation de l'écomusée..... p. 3
Les ateliers pédagogiques..... p. 4
Les visites guidées..... p. 8
L'enfournement du pain..... p. 9
Les tarifs 2026..... p. 10
Une journée sur le secteur de Chapelle-des-Bois..... P.12

ANNEXES

Fiche pédagogique cycle 1

Fiche pédagogique cycle 2 et 3








Présentation de l'écomusée Maison Michaud

Située à plus de 1100 m d'altitude, la Maison Michaud, typique ferme à tuyé du Haut-Doubs, a bravé les siècles depuis 1683. Plongez au cœur de la vie des paysans du massif du Jura du 17e siècle jusqu'au début du 20e siècle. Durant cette visite, vous allez parcourir les 800 m^2 d'exposition et les 2000 objets exposés.
Vous découvrirez comment les paysans se sont adaptés avec beaucoup d'ingéniosité aux rigoureux et longs hivers, les solutions mises en œuvre pour s'adapter à cette rude vie en autarcie : architecture en adéquation avec l'environnement, modes de vie, savoir-faire et artisanat…
Visiter la Maison Michaud, ce sont aussi des histoires sur la frontière franco-suisse, petites histoires et Grande Histoire se mêlent : les bornes frontières, la contrebande, la résistance et les passeurs pendant la seconde guerre mondiale…

Venez passer un agréable moment dans cette ancienne ferme caractéristique des Montagnes du Jura !

Sur place :

- une boutique de souvenirs et de produits régionaux.
- une petite salle vidéo : si vous souhaitez pique-niquer, il est possible d'utiliser cette petite salle (pour des petits groupes). A la belle saison : il est possible de pique-nique à l'extérieur.
- un parking pour les autocars est à votre disposition.

Tous les vendredis à 14h, l'écomusée propose à tous d'assister à l'enfournement du pain et des pâtisseries !

Découvrez l'écomusée en vidéo : https://youtu.be/kBll5UgSfUw



Les ateliers pédagogiques

L'écomusée propose aux élèves de l'école maternelles aux lycées ainsi qu'aux centres de loisirs, IME, établissements sociaux ou médico-sociaux, des activités pédagogiques autour de la vie quotidienne des habitants du massif jurassien du 19e siècle au début du 20e siècle.
Ces animations mêlent temps théorique interactif, temps d'activité manuelle autour des savoir-faire de nos ancêtres et visite guidée.
Les élèves apprendront comment vivaient les paysans du Haut-Doubs, comment ils subvenaient à leurs besoins en parfaite autonomie, dans cette région de montagne où l'hiver est rude et précoce. Un passé pas si lointain !
Ces activités enrichiront leur capacité d'expression et leur compréhension du monde actuel.

L'ATELIER PAIN



L'écomusée vous propose de vous initier à la fabrication du pain dans la pièce à feu de la ferme. Cet atelier vous permettra de connaître les rudiments de la fabrication du pain : présentation des ingrédients, pétrissage, façonnage / boulage, repos de la pâte et cuisson dans le four à pain du 17e siècle. Des explications vous sont aussi données sur le fonctionnement assez particulier du four à bois de la ferme et les différentes étapes de mise en chauffe du four.

Vous réalisez ainsi votre petit pain qui sera cuit dans le four à bois du 17e siècle. En fin d'atelier, repartez avec votre petit pain tout chaud ainsi que la recette !

Une visite guidée de l'écomusée est proposée au cours de l'atelier, entre chaque étape de préparation des pains.

Comprendre

- ⇨ L'importance du pain dans notre alimentation et celle de nos ancêtres.
- ⇨ L'histoire du pain
- ⇨ Les céréales
- ⇨ Les techniques de cultures des céréales
- ⇨ Les étapes de fabrication de la farine et du pain
- ⇨ Le fonctionnement d'un four à bois traditionnel
- ⇨ L'histoire de l'écomusée
- ⇨ Les solutions trouvées par les habitants pour s'adapter aux conditions climatiques très rudes et à l'isolement. Les moyens mis en œuvre pour vivre en autonomie.

Réaliser

Un petit pain cuit au four à bois de A à Z

Public : tous publics.
Durée : 3h > atelier alternant avec des temps de visite
Nombres d'élèves accueillis simultanément : 20 / 25 élèves

Demi-groupe de 10 / 13 personnes pour l'atelier. Pour les temps de visites dans l'écomusée le groupe est pris en charge dans sa globalité.
Horaires : de préférence à partir de 13h30 (ce qui nous permet de mettre en chauffe le four le matin).
Document fourni en fin de visites :

- Une fiche pédagogique sur le pain à destination des professeurs et des élèves (un exemplaire de chaque). Ces documents peuvent vous être transmis aussi en version numérique à l'issue de la visite.
- La recette du pain

Retrouvez aussi de nombreuses informations et ressources sur :

- L'Espace Pain Information : https://espace-pain.info
- Des jeux et kits pédagogiques sur : https://co-pain.fr/



L'ATELIER BEURRE



Cet atelier propose de découvrir les différentes étapes de fabrication du beurre autrefois. Vous fabriquerez une petite motte de beurre vous-même en petit groupe et vous pourrez la déguster ensemble sur du pain cuit au four à bois de l'écomusée. Cet atelier est complété par une visite de l'écomusée.

Public : tous publics.
Durée : 2h > atelier de 45 minutes associé à une visite d'environ 1h de la ferme

Comprendre

- ⇨ L'origine du lait et des produits laitiers
- ⇨ Les animaux produisant du lait – les mammifères
- ⇨ Le rôle des animaux et leur place dans la ferme.
- ⇨ Les produits fabriqués à partir du lait
- ⇨ Les étapes de fabrication du beurre
- ⇨ L'histoire de l'écomusée
- ⇨ Les solutions trouvées par les habitants pour s'adapter aux conditions climatiques très rudes et à l'isolement. Les moyens mis en œuvre pour vivre en autonomie.

Public : tous publics.
Durée : 2h > atelier alternant avec des temps de visite
Nombres d'élèves accueillis simultanément : 25 / 30 élèves. Demi-groupe de 13 / 15 élèves pour l'atelier. Pour les temps de visites dans l'écomusée le groupe est pris en charge dans sa globalité.

Retrouvez de nombreuses ressources sur les sites web suivants :
Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière
https://pedago.produits-laitiers.com/
Les produits laitiers :
https://www.produits-laitiers.com/
Des recettes autour des produits dont celle du beurre : sur le livret « L'incroyable voyage du lait »
https://pedago.produits-laitiers.com/mediatheque/livret-lincroyable-voyage-du-lait/

SELON VOS ATTENTES...

Nous pouvons vous proposer d'autres thématiques adaptées à vos attentes. Nous pouvons travailler sur un projet spécifique en fonction de votre programme et de vos objectifs pédagogiques.

Voici quelques suggestions : l'architecture de la ferme, les tavaillons, la torréfaction du café à l'ancienne, le bois, l'hiver...



Les visites guidées

1. La visite interactive

Publics : de la maternelle au collège

Cette visite pourra être adaptée en fonction de vos attentes, de vos objectifs et des programmes.

Durée
Nous proposons :

- une visite guidée d'une **durée d'1h** environ **suivi d'un jeu** (1h)
- une **visite d'environ 1h15** avec des temps d'écoute, d'échanges et différents supports tactiles. Nous pouvons ensuite vous transmettre des supports de jeu en version numérique pour une continuité en classe.

Le déroulé de la visite est à adapter en fonction de vos contraintes de temps et de vos objectifs.

Conditions d'accueil
Comme nous sommes deux guides, nous avons généralement la possibilité de scinder en deux les groupes importants (supérieur à 30 personnes) afin que la visite soit plus agréable pour l'ensemble des visiteurs.

2. La visite guidée classique

Publics : étudiants, lycéens

Cette visite pourra être adaptée en fonction de vos attentes, de vos objectifs et des programmes.

Durée
Nous proposons une visite guidée d'une **durée d'1h30** environ.
Cependant si vous avez des contraintes de temps, nous pouvons nous adapter et proposer des visites plus courtes.

Conditions d'accueil
Comme nous sommes deux guides, nous avons généralement la possibilité de scinder en deux les groupes importants (supérieur à 30 personnes) afin que la visite soit plus agréable pour l'ensemble des visiteurs.

Thématiques abordées :

- ⇨ Historique de la ferme en lien l'histoire la Franche-Comté
- ⇨ Les conditions de vie dans les montagnes jurassiennes autrefois - la façon dont les habitants se sont adaptés aux conditions de vie rudes (adaptation de l'habitat et des modes de vie)
- ⇨ L'architecture et bien-sûr le tuyé (cheminée) et la pièce à feu - typique du Haut-Doubs
- ⇨ Les savoir-faire, le paysan-artisan, le travail artisanal à domicile
- ⇨ La contrebande et la frontière
- ⇨ La résistance, les passeurs
- ⇨ La fabrication du pain et la cuisson dans le four à pain du 17e siècle.

Périodes d'ouverture

Les visites guidées pour les groupes sont possibles toute l'année sur réservation.

Des périodes sont néanmoins plus favorables pour vous accueillir.
Nous pouvons plus facilement vous accueillir du dimanche au jeudi.

Les mois de novembre et début avril sont des périodes de fermeture de l'écomusée nous permettant d'effectuer son entretien.





L'enfournement du pain
Les vendredis à 14h

Tous les vendredis de l'année (sauf période de fermeture ou cas exceptionnels), nous proposons des pains au levain et des pâtisseries (brioches et gâteaux de ménage) sur réservation que nous confectionnons à l'écomusée le jour même, le matin.

Les pains et les pâtisseries sont cuites dans le four à bois du 17e siècle. L'enfournement et le défournement sont des animations que nous proposons tous les vendredis à l'ensemble des visiteurs de l'écomusée.



- L'enfournement du pain est à 14h*
- Le défournement à 14h35 / 40 *
- Les brioches sont enfournées plus tard car nous devons attendre que le four descende en température.
- Les commandes peuvent être récupérées vers 15h / 15h30* pour le pain et pour les brioches et pâtisseries vers 16h30 / 17h*.

**Variable selon la chauffe de four le matin*

La capacité d'accueil de la pièce feu étant restreinte, nous pouvons accueillir que 20 / 25 personnes à la fois (visiteurs individuels et groupes confondus). Il n'est pas possible de privatiser l'animation car celle-ci est ouverte à tous.

⇨ Si un groupe souhaite réserver du pain et des pâtisseries, nous vous remercions de privilégier une commande globale pour l'ensemble du groupe (ex : pour un groupe de 45 personnes : 3 pains de 1kg et 3 grosses brioches).

⇨ S'il ne nous est pas possible d'accueillir un groupe en visite guidée le vendredi, nous pouvons vous proposer d'effectuer une visite libre du site. Nous avons des supports d'information à disposition.





Tarifs 2026

Les ateliers

1 atelier pédagogique : 12€ / élève
2 ateliers pédagogiques (journée) : nous consulter

Les ateliers comprennent une visite de l'écomusée.

Gratuité pour les accompagnateurs et le chauffeur

Projet pédagogique spécifique

Sur devis

Les visites guidées (classiques ou interactives)

Pour 10 personnes et plus	
Tarif scolaire maternelle et élémentaire	*5€ / pers.*
Tarif étudiant	*7€ / pers.*
Pour moins de 10 personnes	
Forfait visite guidée réservée - étudiants, lycéens, personnes en situation de handicap	70€
Forfait visite guidée réservée – Moins de de 10 primaires, collégiens	45€

Une gratuité est appliquée aux accompagnateurs ainsi qu'au chauffeur.

Nous vous remercions d'effectuer un seul règlement pour l'ensemble du groupe.

Une journée dans le secteur de Chapelle-des-Bois

Pour compléter votre journée, nous vous proposons d'autres visites et activités à proximité de l'écomusée ainsi que des adresses de restaurants.

Restaurants à Chapelle-des-Bois

Les Pâturages : 25 Route des Pâturages - 25240 Chapelle-des-Bois - Tél : 03 81 69 29 12

www.restaurant-lespaturages.fr

Hôtel-restaurant Les Clochettes du Risoux : 2 place de l'église – 25240 Chapelle-des-Bois – Tél. 03 81 69 21 82 / www.lesclochettesdurisoux.com

L'Auberge de la Distillerie : chez Michel – 32 route du Jura – 25240 Chapelle-des-Bois – Tél. 03 81 69 21 64

www.auberge-distillerie-25.fr

Balades et randonnées

Le Sentier de la Combe des Cives – au départ de l'écomusée
Au départ de l'Écomusée Maison Michaud, ce sentier balisé de 5km vous retrace en 7 panneaux la bataille de Combe des Cives.
Le 30 août 1944, la Combe des Cives fût le théâtre d'un combat mémorable entre les forces du camp Roland-Gao, issues des Maquis de l'Ain et du Haut-Jura, et un convoi de l'armée allemande anéanti après quelques heures de lutte sans merci !
Au fil de votre balade, vous découvrirez les lieux stratégiques de l'embuscade, des indices et des témoignages qui sauront captiver et raviver la mémoire de ces affrontements.

Par le jeu de questions/réponses, les plus jeunes pourront participer à la découverte de cet épisode historique.
Le parcours découverte aborde aussi d'autres thématiques telles que la faune, la flore, les paysages, l'habitat, la contrebande…

Plaquette de l'itinéraire : La Combe des Cives et sur le site de l'écomusée Maison Michaud : http://ecomusee-jura.fr/programme-animations/
Boucle facile et familiale

Lacs des Mortes et de Bellefontaine / la Roche Bernard et la Roche Champion

Plusieurs variantes selon les envies !

- Lacs des Mortes et de Bellefontaine : https://randonature.parc-haut-jura.fr/fr/trek/202648-Lacs-des-Mortes-et-de-Bellefontaine
- Tour des lacs via la Roche Bernard : https://randonature.parc-haut-jura.fr/fr/trek/330045-Tours-des-lacs-de-Bellefontaine-via-la-Roche-Bernard (possibilité de rejoindre à pied les lacs en partant de l'intersection entre la route des Marais et la route du Jura).

Retrouvez les randonnées (pédestres, VTT,..) sur :
https://randonature.parc-haut-jura.fr/
https://explore.doubs.fr/

Visites

Voici quelques suggestions de visites à proximité :

Les Mains sur la Terre (à quelques mètres de l'écomusée) – *Chaux Neuve*
Installée depuis 2024 en agriculture biologique dans la combe des cives à Chaux-Neuve, Séverine Marty cultive et cueille avec soin des plantes aromatiques et sauvages en suivant le rythme des saisons. Ses plantes poussent sur un terrain de 500 m², juste à côté de l'habitation. L'installation est autonome (panneaux solaires et eau de pluie), pas d'électricité et d'eau courante. Séverine transforme sur place et propose des sirops, gelées, confitures, tisanes, sels et sucres aromatisés.
Possibilités de visites et d'ateliers.
Tél. 06 48 27 09 73 / lesmainssurlaterre@proton.me
La Combe des cives - Les Equipages Adam's - 25 240 Chaux-Neuve
https://www.facebook.com/profile.php?id=61577866838351

La fromagerie de Chapelle-des-Bois
Fromagerie biologique proposant des visites guidées.
L'espace vitré dans le magasin permet d'avoir un aperçu sur la production.
La visite guidée : lors de la présentation qui dure environ 1h00, vous découvrirez l'histoire des fruitières à comté, la fabrication (vue sur l'atelier), l'affinage des fromages, l'activité des agriculteurs de Chapelle des Bois à travers un diaporama et vous terminerez par une dégustation...(pas de visite en cave).
Sur réservation – contactez la fromagerie.
2, Place de la fruitière - 25240 Chapelle Des Bois
TEL : 03.81.69.20.91 / coop.fromagere@outlook.fr
www.fromagerie-bio.net/

Le Parc Polaire – *Chaux-Neuve*
www.parcpolaire.com

Le Musée de la Boissellerie – *Bois d'Amont*
https://www.museedelaboissellerie.com

Le Musée de la Lunette – *Morez*
www.musee-lunette.fr

L'espace des Mondes Polaires - *Prémanon*
www.espacedesmondespolaires.org

Activités

Les Equipages Adam's – *Chaux-Neuve* (à quelques mètres de l'écomusée)
Venez découvrir l'univers du chien de traîneau et le métier de meneur de chiens ! Vous découvrirez la vie sociale de la meute, leur subtile hiérarchie, leur langage et leur grande utilité. Nous vous mettrons en contact avec nos compagnons d'aventure. Vous apprendrez la complicité entre l'homme et le chien au travail.
09 75 58 40 83 / contact@lesequipagesadams.com
La Combe des cives - 25 240 Chaux-Neuve
https://lesequipagesadams.com/

Natur'Odyssée Jura – *Chapelle des Bois*
Accompagnateurs en Montagne diplômés d'Etat, nous vous invitons à partir à la rencontre de paysages variés et à découvrir des savoir-faire traditionnels, à travers la pratique d'activités culturelles (guidage touristique, diaporamas, classe découverte...) et sportives de pleine nature (randonnée pédestre, VTT, trail, raquettes, ski nordique, course d'orientation, marche nordique, biathlon...), tout au long de l'année et sur l'ensemble du massif jurassien. L'authenticité des relations humaines, le goût de la découverte, le respect de l'environnement, ainsi qu'une passion commune pour notre région sont les valeurs que nous avons envie de partager avec vous.
Tél. 03 81 69 29 75 – 06 43 55 89 99 / naturodysseejura@gmail.com
Les Antoines – 4 route du Jura - 25 240 Chapelle-des-Bois
https://nature-odyssee-jura.fr/

Glisses Nordiques – *Chapelle des Bois*
C'est l 'école de ski de Chapelle des Bois, entièrement dédiée au ski de fond : classique, skating, biathlon, ski de randonnée, raquettes...Un large choix de formules, de cours et activités encadrés par des professionnels diplômés, sur un des sites les plus réputé d'Europe!
Autres activités : marche nordique, bungy pump, course d'orientation, randonnée pédestre, découverte nature, bien-être.
Tél. 03 81 69 10 85 / glissesnordiques.25240@gmail.com
30 route des pâturages - 25240 - CHAPELLE-DES-BOIS
www.glissesnordiques.fr

Girod Jura – *Chapelle des Bois*
Fanny vous propose un moment de détente hors du temps : Massage bien être, yoga et méditation.
Un temps de détente en accord avec les éléments de la nature, découvrir la nature autrement, ressentir particulièrement ses odeurs, sa mélodie, sa chaleur...
Nouveau ! Fly Yoga : Inspiré du yoga traditionnel, du pilates et des arts du cirque, le flying yoga consiste à effectuer différentes postures aériennes, permettant au corps de s'étirer tout particulièrement en ressentir des bienfaits hors du commun dans la colonne et le petit bassin, de se tonifier, de créer de l'espace dans les articulations et de se relaxer sans la contrainte du poids du corps.
Tél. 06 84 79 00 49 / contact@girod-jura.com
http://girod-jura.com/

Des questions ? Besoin d'affiner un projet ? Des réservations ?
L'équipe d'animation est à votre écoute :
03 81 69 27 42 / ecomusee.jura@gmail.com



Au plaisir de vous retrouver

à l'écomusée Maison Michaud !