



## Chemin faisant

- 1. Salle des fêtes (ancien lavoir)**
- 2. Ferme Gillot**
- 3. L'église Notre-Dame.** D'abord chapelle réservée à la léproserie (construite fin XIIe début XIIIe siècle), l'édifice s'est transformé en église paroissiale au fil des siècles avec la construction de chapelles au nord et au sud, d'un campanile octogonal et d'un caquetoire où s'abritaient les paroissiens par temps de pluie !... On y admire les statues d'un Christ aux liens, de Robert de Molesme et des vitraux modernes des années 40 (restaurés en 2018 pour certains).
- 4. La salle paroissiale.** Autrefois salle d'entraînement pour la préparation militaire et pour la société de gymnastique masculine, les Bleuets.
- 5. Le terrain de pétanque...** À proximité : espace jeux pour les enfants, table et bancs
- 6. Ferme Leclère**
- 7. Ferme Lorne**
- 8. Le lavoir de Soumaintrain...** aménagé en aire de pique-nique pour y déguster un morceau de fromage !
- 9. Le Grand Paty à Soumaintrain.** Actuellement drainé par un ruisseau, c'est un étang comblé où poussent principalement des roseaux. L'endroit présente un intérêt écologique et il est important d'y maintenir l'humidité indispensable à la végétation spécifique. On peut y croiser des oiseaux de marais comme le Phragmite des joncs, la Rousserole effarvate...
- 10. La mairie de Beugnon.** À ses heures d'ouverture, on peut pousser la porte de sa salle des curiosités du temps jadis : l'ancien coq de l'église cotoie l'horloge à poids de la mairie, le mécanisme du pont-bascule utilisé pour la pesée des récoltes et des animaux et quelques autres objets de la vie quotidienne d'autrefois...

## Le soumaintrain, un précieux héritage...

C'est dès le XIIe siècle que l'on trouve trace d'un fromage local apparemment bien apprécié : déjà les moines de l'abbaye de Pontigny créée en 1114, font en partie payer le fermage des terres en fromages affinés. En 1285, des fromages sont offerts au roi Philippe III le Hardi lors de son passage à l'abbaye tandis que plus tard, au XVIe siècle, François 1er s'arrête « goûter aux fromages de chez nous ».

Les premières traces certifiées d'une production fromagère locale datent pourtant du XVIIe siècle : le bail de la métairie de Crécy à l'abbaye de Pontigny (1631) précise « qu'il faut, entre autres, 12 fromages vieux comme moyen de paiement ». À la même époque, en 1650, Moreau de la Plante, historien, écrit que Saint-Florentin compte deux halles où l'on vend naturellement ces célèbres fromages accompagnés d'excellents vins.



Le succès va grandissant. À la fin du XIXe siècle, le soumaintrain connaît ses plus grandes heures. Les cartes postales des années 1880 portent trace de commandes importantes. Le train, dès 1850, permet en effet de développer l'élevage et l'acheminement des fromages. Il s'exporte jusqu'à Paris, Dijon, Lyon et même Lille, Toulouse ou Clermont-Ferrand... où les cossonniers (marchands de volailles, œufs et fromages) et les affineurs l'amènent à maturité.

On sait qu'à cette époque, des variantes existent dans la fabrication mais le fromage est toujours à croûte lavée. Le lait trait est aussitôt emprésuré, la coagulation dure minimum 8 heures avant que le caillé, mis dans de petits moules, ne s'égoutte pendant une vingtaine d'heures. Les fromages sont alors démoulés et salés avant leur mise en cave pour un affinage de 21 jours. Ils nécessitent beaucoup de soins et sont lavés et retournés au moins 2 fois par semaine pendant cette période. Le saint-florentin et le soumaintrain sont alors les mêmes fromages affinés vendus surtout sur le marché local.

Depuis 1940 pourtant, les deux fromages se distinguent. On définit le saint-florentin comme un fromage blanc ressuyé et salé qui sert de base pour le soumaintrain. Après 1945, avec le développement des laiteries, l'affinage régresse au profit d'une production croissante de lait. Le fromage non affiné s'appellera définitivement le saint-florentin.

Ce n'est qu'en 1991, avec la libération de quotas fermiers, qu'un groupe de jeunes éleveurs relance l'affinage, sauvant ainsi le soumaintrain qui se voit décerner une indication géographique protégée (IGP) en 2015 par la France et en 2016 par l'Union européenne.

## Votre balade

Alliez le plaisir de la marche et de la découverte d'un fromage, pur produit du terroir : le soumaintrain. La poétesse auxerroise Marie Noël le décrivait comme le « roi moelleux et doré des crèmes bourguignonnes »...

Cette randonnée traverse des paysages aussi paisibles que les vaches qui broutent dans les pâtures. Ayez l'œil aux aguets : faune et flore se prêtent bien aux photos !



## Les autres circuits

Ils sont disponibles dans les mairies des communes de la CCSA, à l'Office de Tourisme à Saint-Florentin, à la Maison du terroir briennois à Briçon / Armançon et à la Maison des services au public à Seignelay.



**TOURISME SEREIN & ARMANCE**  
16, Grande Rue 89600 Saint-Florentin  
☎ 03 86 35 11 86 | 🌐 www.serein-armance.fr  
✉ ot.saint-florentin@orange.fr  
**De mi-mai à mi-septembre :** Du lundi au samedi > 9:30 - 12:30 / 14:00 - 19:00  
Dimanche > 10:30 - 12:30 / 15:00 - 18:00  
**De mi-septembre à mi-mai :** Du lundi au samedi > 9:30 - 12:30 / 14:00 - 18:00  
**De novembre à mars :** Fermé le mardi matin et le vendredi matin. Fermé les jours fériés.



**MAIRIE DE BEUGNON**  
17 rue d'En Haut 89570 Beugnon  
☎ 03 86 56 30 03  
Mail : mairie.beugnon@wanadoo.fr  
Site : mairie-beugnon.fr  
**MAIRIE DE SOUMAINTRAIN**  
7 Grande Rue 89570 Soumaintrain  
☎ 03 86 56 38 00  
Mail : mairie.de.soumaintrain@wanadoo.fr

DOUX PAYSAGES ET SAVEURS AFFIRMÉES

# la ronde des fromages entre Beugnon et Soumaintrain

11 km | 3 h | difficulté : facile



**Point de départ**  
Salle des fêtes

3h  
11 km

## Suivez le guide

Deux points de départ possibles : l'un à Beugnon (1) et l'autre à Soumaintrain (8)...



- Au départ de la salle des fêtes (1) de Beugnon, face au panneau de bienvenue « Vous êtes ici ! », prendre la direction de gauche pour rejoindre la ferme Gillot (2), producteur de soumaintrain (fromage de vache à pâte molle et à croûte lavée).
- Au croisement, prendre la 1ère route à droite. Passer devant le hangar de la ferme Gillot.
- Continuer sur 600 m en longeant le ru puis tourner à droite au petit pont. Suivre la route qui traverse le village et passer devant l'église (3). Continuer en restant sur la route.
- Arrivé au croisement de la rue du Bois Brûlé, prendre à droite. Suivre la D 161 sur 800 m (panorama), puis prendre à gauche sur le chemin empierré blanc.
- S'engager sur le chemin enherbé entre deux haies d'arbustes. Continuer à travers une zone d'élevage de bovins pour atteindre le croisement avec la D 90 (soit 1,5 km au total).
- Traverser la D 90 en direction du 2e producteur de fromage : la ferme Leclère (6) (reconnaisable à sa couleur verte visible de loin).
- Arrivé là, continuer sur la route goudronnée. Traverser deux croisements (●). Suivre ensuite la route le long d'un sous-bois pour se rendre chez le 3e producteur : la ferme Lorne (7) - Distance entre les deux producteurs : environ 2 km.
- Suivre la route jusqu'à l'intersection de la D 61.
- > En prenant à gauche, on débouche sur une aire de pique-nique, un lavoir et le panneau de bienvenue « Vous êtes ici ! » de la commune de Soumaintrain (8).
- > En traversant la D 61, on poursuit la Ronde des fromages sur le chemin empierré blanc. L'emprunter sur 400 m, puis tourner à droite sur le chemin enherbé.
- Traverser la D 124.
- Continuer sur le chemin balisé sur 2 km. Il vagabonde le long des champs et d'une zone marécageuse dite «le Grand Paty» (9) jusqu'à déboucher sur un croisement en «T».
- Prendre à droite sur une distance de 600 m. Rejoindre la D 61. Tourner à gauche. 500 m plus loin, passer sur un dalot.
- À la sortie d'un petit bosquet, prendre à droite sur un chemin enherbé.
- Aller jusqu'à la lisière du bois. Virer à gauche et suivre la lisière sur 200 m pour arriver sur des champs.
- Les traverser en profitant du point de vue. En arrivant sur les maisons d'habitation, tourner légèrement à droite pour pénétrer dans le village.
- Au croisement en «T», prendre à gauche. Laisser la mairie de Beugnon (10) sur la gauche et tourner à droite pour se diriger vers la salle des fêtes, point d'arrivée de cette randonnée.

### Le saviez-vous ?

On déguste le soumaintrain jusqu'à Philadelphie.

### Charte de bonne conduite



Restez sur le sentier balisé



Soyez courtois



Respectez la faune et la flore



Soyez discret et silencieux



Utilisez les poubelles



Ne faites pas de feu



Tenez les chiens en laisse



**Interdit au public du 15 septembre au 1er mars**

### Légende carte

— Circuit de randonnée

— Point de vue

— Circuit des Hameaux (Neuvy-Sautour)

★ Point d'intérêt

■ Forêts

— Aire de pique-nique

— Cours d'eau - Ruisseau

— Aire de jeux

### Balisage sur le terrain

— Bonne direction

— Tourner à gauche

— Tourner à droite

— Mauvaise direction