

Au sommaire...

Page 1.
Edito

Page 2.
Des informations pratiques
ou administratives,

Page 3.
La vie dans le village et
autour du village

Page 4.
Un peu de culture :
recette,
jeu(x)

Page 5 et 6.
Histoire(s)

Le mot du maire (par Jean ROBLET)

Comme vous le savez certainement, le captage d'eau potable du « Puits du Patis », à la suite d'une pollution diffuse d'origine agricole a été classé parmi les captages prioritaires « Grenelle de l'environnement ». A ce titre, des mesures de suivi et de contrôle de la qualité de l'eau ont été mis en place. Il me paraît opportun de faire un point de situation sur ce dossier essentiel.

En 2014, parallèlement aux actions déjà engagées par l'ancienne municipalité et poursuivies par l'actuelle, une Déclaration d'Utilité Publique a été lancée et un groupe de travail a été mis en place par le préfet.

A ce jour :

- *La DUP n'a pas encore abouti, car mise en stand-by en partie à la suite des résultats d'une étude d'impact des prescriptions agricoles qui prévoyait un montant maximum d'indemnisation aux agriculteurs insupportable par la commune (190 000€).*
- *Un protocole d'accord (issu du groupe de travail) entre l'Etat et la Chambre d'Agriculture devrait aboutir en début d'année 2018.*

Je participerai le 18 décembre à la préfecture à une réunion marquant l'aboutissement d'une longue démarche de concertation visant à permettre la soutenabilité financière de la protection des captages d'eau par les collectivités.

Je profite de cette période « préparatoire » aux fêtes de fin d'année pour vous présenter mes meilleurs vœux pour 2018, associés à ceux du conseil municipal. Que cette nouvelle année vous soit propice, que la plénitude de vos moyens physiques et intellectuels soit au rendez-vous pour vous accompagner tout au long de l'année.





Informations pratiques

Tél. Mairie : 03 84 92 08 52

Tél. Maire : 03 84 92 07 33

Maire : Jean ROBLET

1^{er} adjoint : Joël GELINOTTE

2^{ème} adjoint : Maurice ROBERT

Horaires d'ouverture :

jeudi de 13h30 à 16h 30.

Un **défiibrillateur** est en accès libre à droite de l'entrée de la mairie.

Collecte des déchets :

le vendredi.

Déchetterie :

Fresne-Saint-Mamès,
Dampierre-Sur-Salon

Bibliothèque :

responsable Françoise LAFAGE,
le mercredi de 16h00 à 18h00,
le samedi de 14h00 à 16h00.

« **Fédry en fêtes** »

Contact : Michel LAMBERT

06 52 41 39 99

Pour nous écrire :

blog.fedry@gmail.com

fedryenfetes@orange.fr

Rédaction du bulletin :

Blandine Welker, Françoise Lafage, Jean Roblet, Sébastien Fournier

Informations municipales



Qualité de l'eau en 2016 : Suivi phytosanitaire : tous les prélèvements sont conformes à la norme en vigueur. Suivi nitrates : les 10 prélèvements présentent des teneurs inférieures aux seuils en vigueur. En conclusion, la contamination de la ressource est globalement faible et tend à diminuer. A confirmer.



Affouage : les inscriptions seront reçues en mairie jusqu'au jeudi 18 janvier 2018. Seules les personnes à jour de paiement des redevances relatives à l'affouage pourront prétendre à une demande.



Espace funéraire : bien que la commune de soit pas soumise à obligation, le Conseil Municipal envisage de faire réaliser un espace cinéraire pour répondre à l'évolution des pratiques constatées au sein de notre société et à l'attente des familles qui optent de plus en plus pour la crémation. Une étude de prix sera menée début 2018 dans ce sens.



Point informatique communal : pour compléter et diversifier les services de la bibliothèque, un point informatique vient d'y être créé. Il s'adresse en particulier à celles et ceux qui ne sont pas équipés et qui auraient besoin de faire des démarches via internet. Ce service, gratuit est assuré par les bénévoles de la bibliothèque aux heures d'ouverture.



Vente de bois : par courrier en date du 20 octobre 2017, les services du département ont signifié à la commune que des arbres de la parcelle D247 (route de Grandecourt) menaçaient de tomber et qu'il y avait lieu de les abattre dans un délai de 3 mois. Ces arbres ont été vendus aux « Avivés de l'Est SAS » (déjà titulaire du marché de la coupe 31) pour un montant de 3000 €HT. L'abattage, prévu 2^{ème} quinzaine de janvier 2018, provoquera des gênes à la circulation prises en charge par l'acheteur.

Informations pratiques



Carte « avantage jeunes » édition 2017-2018 : elle est disponible, destinée à tous les moins de 30 ans sans condition de statut ou de résidence. Elle permet d'obtenir de multiples réductions. Son prix est de 8€. S'adresser au CIJ, 1 rue de Franche-Comté à Vesoul, ou i.j@jeunes-fc.com.



Objets trouvés : cet été, l'employé communal a trouvé une veste en jean (pour femme) au cimetière. La réclamer en mairie aux heures d'ouverture.



Etablissements pour personnes âgées : le département et l'Agence Régionale de Santé soutiennent la mise en place d'un portail internet « viatrajectoire » qui permet d'effectuer des démarches d'inscription auprès des maisons de retraite. Grâce au site trajectoire.sante-ra.fr, on peut : créer un dossier d'inscription, transmettre sa demande auprès de plusieurs établissements, et suivre l'avancement de sa demande.



Tri sélectif : le poids des ordures ménagères au sein de la CC4R continue à baisser et celui du tri sélectif augmente : c'est bon signe ! Par contre, le taux de refus (tri sélectif) augmente : 10% en 2015, 19% en 2017. Cette augmentation est due pour beaucoup aux « imbriqués » : ce qui est destiné au tri doit être mis en vrac dans la poubelle et non placé dans des contenants du type baril de lessive par exemple ! La valorisation du tri sélectif (vendu) participe à la baisse de la redevance OM. Pensez-y !



Haut-débit internet : le village est désormais relié au haut-débit VDSL2 depuis le 08/12/2017.

Animations du comité « Fédry en Fêtes »

(par Michel LAMBERT, président)

Une fois encore, tous les membres de l'association se sont dévoués pour organiser la décoration de notre village, pour les fêtes de fin d'année, ainsi que la vente et livraison de sapins aux particuliers.

Cette année, pour l'animation de fin d'année à l'église de Fédry, nous avons choisi un concert de guitares. Eric Helfer et Eric Soum nous ont fait découvrir un répertoire de musique brésilienne.

Même si la météo n'était pas très favorable, de nombreuses personnes sont venues assister à ce spectacle, suivi du verre de l'amitié : un vin chaud et pâtisseries très appréciés, préparés par les membres de l'association, et servis dans la nouvelle salle de la Mairie.

Merci à toutes et tous pour votre implication dans la préparation de tous ces événements au cours de l'année.

La prochaine réunion de « Fédry en fêtes » aura lieu le samedi 19 janvier, il s'agira de l'assemblée générale suivie de la galette des rois.

Nous serons heureux d'accueillir toutes et tous.



La vie dans le village, et autour du village



Nouveaux habitants : la maison de madame BULLE, 5 rue du Clos vient d'être vendue. Madame Isabelle BACHETTI, monsieur Philippe JANNIN et leur fille Juliette s'y installeront au cours de l'année 2018. Nous les accueillons avec plaisir et leur souhaitons une bonne installation.



Salle de convivialité : réuni en séance le 30/11/2017, le conseil municipal a décidé de destiner l'ancienne salle de classe à l'usage de salle de convivialité. Celle-ci pourra être mise à la disposition des habitants dans le cadre d'événements familiaux, et des associations communales dans le cadre de leurs activités dans les conditions suivantes :

- Dépôt de réservation de 150 € restituable après état des lieux de sortie,
- Les activités et animations organisées par les associations communales et ouvertes à tous les habitants gratuitement ne seront pas facturées, afin de favoriser leur pérennisation et de développer le lien social communal,
- Les autres utilisations de la salle seront facturées comme suit : forfait journalier de 20 €, ou utilisation ponctuelle limitée à une heure pour 5 €,
- La facturation sera établie par la mairie et recouvrée par le Trésor Public,
- Un règlement intérieur établi par la mairie sera remis au preneur majeur lors de la prise en compte effectuée par le maire ou un de ses adjoints.



Sports : Course-à-pieds, Françoise OLIVIER, 1ère dans sa catégorie, à Bougnon, en équipe mixte sur 10 km. Planche-à-voile : Salomé FOURNIER 8^{ème} aux championnats de France minimes à Martigues en juillet, et Nascimo FOURNIER 19^{ème} aux championnats de France senior sur l'année 2017.



Diplôme : félicitations à Léandre ROSSI qui a obtenu le bac série S, et à Margaux ROSSI pour le brevet des collèges avec mention très bien !



Médaille du travail : suite à la cérémonie du 11 novembre, Françoise LAFAGE a été mise à l'honneur et a reçu la médaille d'honneur du travail échelon or, pour ses services dans le domaine de l'archéologie.



Nécrologie : Anthony REISCH et Jennifer SALOMON ont eu la douleur de perdre la petite Maëlis le 15/11/2017.

Recette : la bûche de Noël facile

(recette par B., savoir-faire de plus de 70 ans)

Préparation du biscuit roulé pour quatre à six personnes

Préparation : 30 min

Cuisson : 25 min

Ingrédients

- 2 oeufs
- 75 g de sucre (1 tasse à café rase)
- 70 g de farine (1 tasse à café rase) et 1/2 sachet de levure chimique

Séparer les blancs des jaunes d'oeufs. Fouetter les jaunes avec le sucre pour un mélange mousseux.

Ajouter, peu à peu, la farine et la levure. Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement au mélange.

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6). Etaler la pâte sur

1 cm d'épaisseur dans un moule long et plat (tôle) beurré et chemisé. Cuire à four chaud, le biscuit doit être légèrement doré. A la sortie du four, démouler le biscuit sur un torchon propre humide. Le rouler une première fois, laisser refroidir et dérouler pour le garnir.



Crème au beurre

Ingrédients :

- 2 jaunes d'œuf
- 125 g de beurre doux froid en dés
- 150 g de sucre et 10 cl d'eau pour réaliser un sirop de sucre

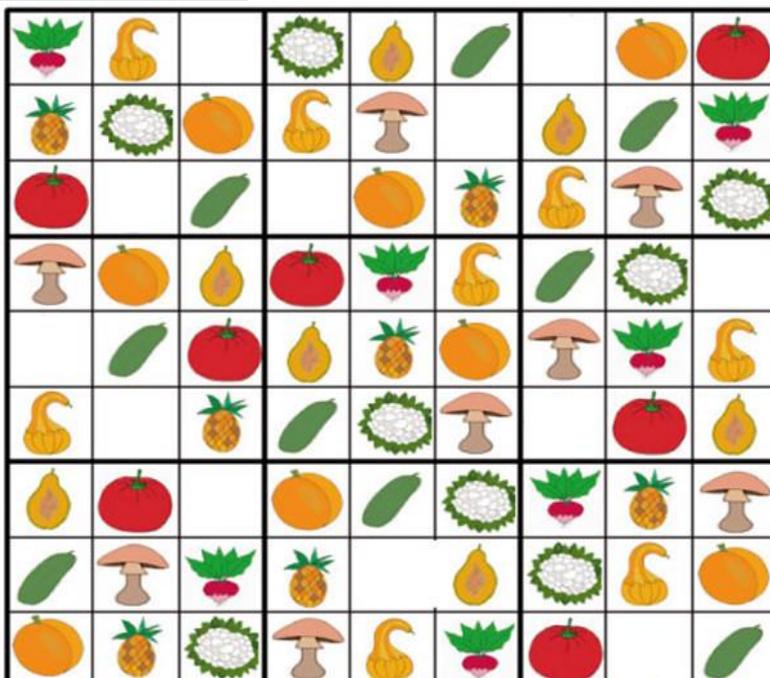
Préparer le sirop de sucre au bouilli : faire chauffer le sucre dans 8 cl d'eau. Mettre les œufs dans un saladier et verser le sucre cuit chaud en filet. Ajouter ensuite le beurre coupé en dés et fouetter jusqu'à consistance homogène. Mélanger pour lisser l'appareil et mettre au réfrigérateur au moins 2 heures pour que la masse prenne. Conserver au frais et utiliser très rapidement, la crème au beurre ne se conserve pas. On peut parfumer avec 125 gr de chocolat fondu ou un café moka très fort.

La bûche

Etaler les 2/3 de la crème au beurre sur le gâteau déroulé. Rouler ensuite à nouveau le biscuit sur lui-même.

Recouvrir le biscuit du reste de la crème, puis, à l'aide d'une fourchette, strier le dessus. On peut mettre des cerneaux de noix pour imiter les nœuds du bois et décorer selon son goût.

Jeux : sudoku



Retrouver sur internet les infos...
à l'adresse :

leblogdefedry.blogspot.com



Bibliothèque municipale de Fédry

c'est
la bibliothèque
nouveau service
nouveaux horaires
mercredi
de 16 à 18 heures
samedi
de 14 à 16 heures

accès gratuit aux services publics
par internet

bibliotheque.fedry @ orange.fr

mairie de Fédry
12 grande rue
70120 Fédry

Histoire du village : les semailles à l'ancienne à Fédry

(Souvenirs de Jean et Berthe Durand sur le train de culture de leurs parents)

Petit glossaire :

- Unités de travail : un « journal » : 34,40 ares. Une « quarte » : 8,5 ares

- Une « pie » : ensemble de parcelles de divers propriétaires avant le remembrement.

Exemples : la pie de Soing, la pie de Vy-les-Rupt (qui allait de derrière la ferme Gélinotte jusqu'à la route de Vy-les-Rupt et s'arrêtait au bas des renvers) ; la pie des Brosses sur le chemin de Vanne, aux Brosses et au dépotoir actuel, (ferme Bonaventure et arrière de la maison Griffaton).

- Les « sombres » (Bourgogne/Franche-Comté) : c'est la terre à nu, qui repose pendant un an ; on y met seulement du trèfle, des pommes de terre ou des betteraves pour les bêtes, et du fumier de vache (soit de la paille mélangée avec des bouses, plus complet que le purin avec de la paille qui est plus azoté) pour nourrir la terre.

La rotation des cultures sur trois ans sur les pies : elle se fait depuis toujours jusqu'au remembrement des années 1960/70.

Sur une « pie » ou parcelle, on fait :

- la première année : les blés ;
- la deuxième année : les avoines et les orges ;
- la troisième année : les « sombres ».

Et le cycle recommence. Il n'y a qu'un mois d'attente entre la fin des moissons de la pie des blés et la reprise des travaux de semailles du blé sur la pie des sombres de la même année.

Hors de ce système, les parcelles de la prairie de Fédry fournissent le foin et les regains pour le fourrage des bêtes (on ne dit pas pie pour les parcelles d'herbe).

La pie des blés

120 kg de semence / ha sont ensemencés sur les sombres à l'automne.

5 personnes au moins font les travaux de semailles qui commencent par l'étalement du fumier, puis le labour et enfin les semailles à la main. Celles-ci, pour le blé d'hiver, ont lieu pendant tout le mois d'octobre et jusqu'en novembre selon les années (le blé de printemps ne vient pas en Haute-Saône).

Le fumier un peu en fermentation est chargé à la ferme sur le charriot à 4 roues fermé par les planches en biais et tiré par le cheval jusqu'au champ ; le déchargement sur la terre se fait en « fumérons » petits tas écartés de 5 à 6 mètres, puis le fumier est étalé à la fourche à 4 dents pour faire un lit régulier. Immédiatement après, on laboure avec deux chevaux (pour une petite parcelle de deux quartes, on met la journée).

On maintient le soc entré dans la terre sur une seule ligne à la fois qui s'appelle la « raie ». On « endosse » ou on « fend » en commençant au milieu du champ vers « à dos » (le haut du champ), puis on monte et on descend dans un mouvement de va-et-vient jusqu'à toucher les bords de la parcelle.

Photo I. Gaillard.
Le progrès 27/09/2016
(Semailles d'antan à Salavres,
Bresse et Val de Saône,
Fête du cheval comtois)



On casse les mottes de terre accumulées entre deux raies, en les émiettant à la herse, large de 1,20 à 1,50 mètre, tirée par un seul cheval.

On sème ensuite à pied, à la volée avec un sac de 20 litres de semence en bandoulière.

Auparavant la semence de blé, pour qu'elle soit propre, a été repassée dans la batteuse ou dans un trieur penché qui tourne : on sépare alors le bon grain de l'ivraie (même pratique sur l'avoine et l'orge au printemps).

Le chaulage, sur le blé uniquement, est fait du mélange d'un verre de sulfate de cuivre dans 2 litres d'eau chaude pour 60 litres de grains. Le soir, on arrose le tas de grains avec une pelle, puis on le remue avant de le mettre dans le sac du lendemain. Le chaulage est utilisé contre les maladies du blé comme le charbon (grains noirs).

Semer à la volée à la main a longtemps été un symbole fort de la IIIe République et des suivantes.

« Le geste auguste du semeur » (V. Hugo, *Saison des Semailles*) ou encore les « Bons de la Semeuse » (achetés au siège rue du Louvre à Paris, c'est un crédit sur 6 mois, utilisé comme mode de paiement par les moins favorisés) sont des expressions qui ont bercé nos enfances au XXe s.



Le semeur 1851.
Jean-François MILLET (1814-1876)



Le timbre le plus rare de France (?)
La Semeuse, 15centimes, couleur sépia



*La Semeuse gravée par Oscar Roty (1846-1911),
Créée en 1897 pour figurer sur les pièces
d'argent de la Troisième République, et
réutilisée en 1960 pour les 5 francs en
argent.*

La pie des avoines et de l'orge

Les pratiques du blé sauf le chaulage sont appliquées sur l'avoine et l'orge semées en mars-avril.

La pie des sombres

Elle est totalement occupée par des betteraves, des pommes de terre ou du maïs.

Après préparation de la terre avec le fumier étalé en mars, les betteraves sont semées en avril.

Pour les pommes de terre et les betteraves on fait des billons, avec la « butteuse » tirée par un seul cheval.

Les betteraves sont plantées sur les buttes, à la main, avec une cuillère, tous les 30 cm, avec 2 à 3 graines dans chaque trou pour avoir un ou deux pieds de betteraves. Si tout prend au bout d'un mois, on démarie et les moins belles sont jetées sur place (engrais vert) ; on pioche (désherbage) au moins 3 fois avant la récolte, en octobre ou novembre selon le temps, mais on les rentre impérativement avant les premières gelées.



Pour 50 ares, on estime le temps de récolte à 1 mois ; elles sont arrachées à la main, nettoyées de leur terre au couteau, transportées sur le charriot raccourci et rentrées dans la cave à la ferme directement sur la terre battue. Les enfants les déchargent à la lanterne après l'école...Elles sont la base de l'alimentation des vaches pour l'hiver avec le foin. On peut aussi faire des haricots qui poussent dans le maïs qui leur sert alors de tuteur. Le maïs des sombres est récolté en octobre.