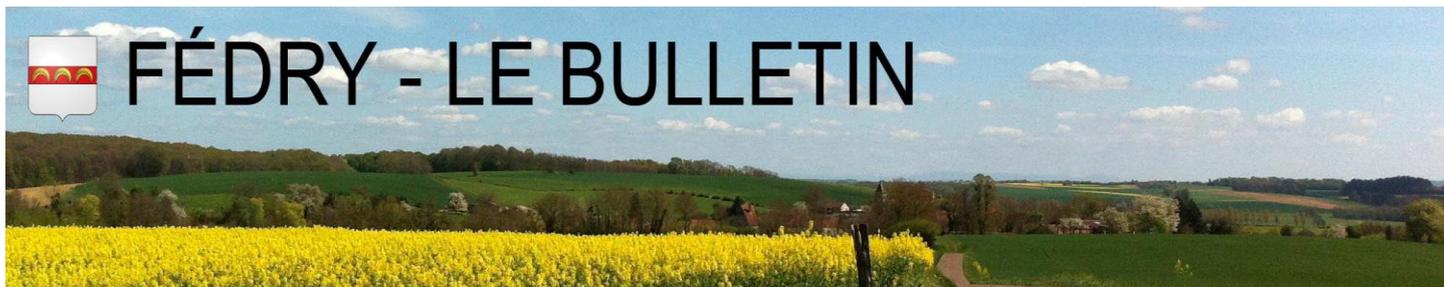




# FÉDRY - LE BULLETIN



## Au sommaire...

### Page 1,

Edito : le mot du maire  
Photo : l'ancien bistrot

### Page 2,

Des informations pratiques  
ou administratives

### Page 3,

La vie dans le village et  
autour du village

### Page 4,

Un peu de culture :  
histoire(s), jeux, recette

## Le mot du maire (par Jean ROBLET)

*Cette année, trois temps forts de la vie communale sont à retenir :*



*Tout d'abord, l'action entreprise depuis plusieurs années pour protéger le captage d'eau potable du « Puits du Pâtis » arrive à son terme avec le lancement de la « déclaration d'Utilité Publique » et son lot de contraintes pour les agriculteurs et de coûts pour la commune.*



*Ensuite, le dossier de mise aux normes d'accessibilité pour les personnes handicapées (loi de 2005) dans les ERP (établissements recevant du public) : mairie, école, église. En 2010 un diagnostic commandé par la commune faisait état d'un coût d'environ 180 000 €. Un décret du 08/12/2014 offre la possibilité aux communes de déposer avant le 27/09/2015 un « agenda d'accessibilité programmée » (et éviter ainsi des pénalités) dans lequel la commune s'engage à réaliser les travaux dans un délai de 2 ans maximum. Les normes ayant évolué et la concentration des travaux sur le rez-de-chaussée de la mairie-école devraient faire baisser notablement la facture.*



*Enfin, comme évoqué dans les bulletins précédents, une réserve incendie souple sera installée sur le côté de la Place du Souvenir. Peu esthétique me direz-vous, mais entre esthétique et sécurité il a fallu choisir !*

*Je terminerai en félicitant l'association « Fédry en Fêtes » pour ses débuts prometteurs.*



Cliché M. Favey Velleux

FÉDRY – Maison Gammenet



## Informations pratiques

**Tél. Mairie :** 03 84 92 08 52  
**Fax Mairie :** 03 84 92 08 73  
**Tél. Maire :** 03 84 92 07 33

**Maire :** Jean ROBLET  
**1<sup>er</sup> adjoint :** Joël GELINOTTE  
**2<sup>ème</sup> adjoint :** Maurice ROBERT

**Horaires d'ouverture :**  
 jeudi de 13h30 à 16h 30.

Un **défibrillateur** 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 :** animée par Jacqueline MÉZIÈRE,  
 le jeudi de 14h30 à 15h30, enfants,  
 le samedi de 14h30 à 15h30, tout public.

**Pour nous écrire :**  
 blog.fedry@gmail.com  
 fedryenfetes@orange.fr

**Rédaction du bulletin :**  
 Blandine Welker, Françoise Lafage, Jean Roblet, Sébastien Fournier

## Informations municipales



**Taux d'imposition :** tous les médias l'ont commenté : les communes, grandes et petites doivent faire face aux diminutions des dotations de l'Etat (ex : -10% pour la dotation de fonctionnement).

Les taux d'imposition (effort fiscal de la commune) participent à la détermination du montant des subventions accordées par le département et sont intégrés pour partie dans le calcul du montant de la dotation de fonctionnement.

C'est la raison pour laquelle le conseil municipal est amené à revaloriser périodiquement et modérément les taux d'imposition. Vos élus « ne se font pas plaisir », mais s'efforcent d'anticiper...

Taux 2016 : Taxe d'habitation : 4,45%, taxe foncière sur le bâti : 8.95%, taxe foncière sur le non bâti : 23,80%.



**Affouage :** le prix du stère passe à 5€. (Le prix n'avait pas été revalorisé depuis le passage à l'euro, il était de 25F, soit environ 4€.)



**Eau :** Les coûts induits par la protection du captage (plan d'action agricole, analyses d'eau spécifiques), la maintenance des installations, le remplacement d'un ballon anti-bélier, l'ancienneté des surpresseurs et les réparations conduisent à une augmentation du prix de l'eau. A compter de 2016, la facturation sera de 51€ pour la concession. Le prix du m<sup>3</sup> sera de 1,10 € pour la tranche de 0 à 200 m<sup>3</sup>, de 0,72 € pour la tranche de 201 à 400 m<sup>3</sup>, et de 0,48 € à partir de 401 m<sup>3</sup>.

## Informations pratiques



**Transports à la demande « Mobi'Saône » :** la CC4R organise des transports pour vous déplacer aux alentours : Beaujeu, Champlitte, Dampierre-sur-Salon, Lavoncourt, Gray. Tarifs : 2€ le trajet, 4€ aller/retour Renseignements au 03 84 67 13 74 (CC4R).

	Horaires	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Arrivée au bourg	9h00		Champlitte	Dampierre	Lavoncourt	Champlitte
Retour du bourg	11h00					
Arrivée au bourg	14h30	Beaujeu	Gray	Champlitte	Dampierre	Dampierre
Retour du bourg	17h00					



**Le tri du verre :** comme pour les « poubelles jaunes », les erreurs de tri du verre génèrent des pertes financières. Pour rappel, dans le bac à verre situé Rue de Prés :

Mettez : des bouteilles, des pots, des bocaux (sans bouchon, capsules ni couvercles).

Ne mettez pas : la vaisselle (verre, assiette, plats en pyrex...), la porcelaine, la faïence, le cristal, les ampoules ou néons, le verre plat (vitres, miroirs).



**Conseils santé :** l'été arrivant avec d'éventuelles canicules, les personnes âgées ou fragilisées doivent penser à s'hydrater régulièrement, sans attendre d'avoir soif.

## Animations du comité « Fédry en Fêtes » (par Michel LAMBERT, président)

« Pour sa première année, l'association a souhaité mettre en place des événements conviviaux ayant pour but de rassembler un maximum de villageois... Venez nombreux ! »



**Fête des voisins** : beaucoup de villageois étaient présents à cette soirée très conviviale, nous renouvellerons ce dîner en 2016 en espérant élargir le cercle.



**Fête de la musique** : le 21 juin, spectacle musical très réussi avec le groupe « Running Stones », dans la cour de la mairie. Un moment sympathique ouvert avec succès aux gens d'autres villages (une centaine de personnes présentes).



**Randonnée découverte** : nous vous attendons nombreux le 28 juin à 9 heures, départ de la cour de la mairie. Itinéraire de 7 km avec accompagnateur, découverte de la flore du bord de Saône (participation : 2€, repas casse-croute tiré du sac). Pré-inscription souhaitée au 06 52 41 39 99.



**1<sup>er</sup> Vide-grenier-brocante** : le dimanche 13 septembre entre 8h et 17h. Informations et inscriptions avant le 31 août.



**Concours ?** Un logo pour l'association ? Faites nous parvenir vos idées. Un lot récompensera le gagnant !

## La vie dans le village, et autour du village



**Nouveaux habitants** : après Françoise OLIVIER, Fabienne DOIZENET (22 Grande rue), et Anaïs LEGRAND (16 Grande rue), nous accueillons Cindy CREVOISIER et Sullivan MACHADO au 9 Rue du fournil. Nous leur souhaitons la bienvenue.



**Maisons fleuries** : pour permettre aux particuliers de participer au concours des maisons fleuries, la commune s'est inscrite au concours départemental des villages fleuris. Modalités du concours et inscriptions en Mairie avant le 02 juillet.



**Une sportive à l'honneur** : Françoise OLIVIER a remporté dans sa catégorie la course des Monts de Gy et terminé 2<sup>ème</sup> des « Foulées de la Motte ». Toutes nos félicitations !



**Rampe de mise à l'eau** : en février, inauguration d'une rampe de mise à l'eau pour les bateaux sur la Saône, située à proximité de la ferme de Salles.



**Anciens combattants** : en mars, Fédry a accueilli la réunion d'assemblée générale de la section des anciens combattants du canton de Dampierre-sur-Salon.

Retrouver sur internet les infos en temps réel...

à l'adresse : [leblogdefedry.blogspot.com](http://leblogdefedry.blogspot.com)



## Histoire du village : le bistrot (photo page1)

(merci à Maurice ROBERT pour la contribution)

Marthe et Marcel Robert deviennent propriétaires du bistrot peu après leur mariage dans les années 30. Il se composait de deux salles : un côté Bar et un coin Restaurant qui pouvait accueillir quinze personnes.

Marthe faisait à manger avec des produits de la ferme ou achetés chez le Primeur Capot de Scey-sur-Saône qui passait en camion. Les habitants de Fédry venaient essentiellement pour boire une chopine et jouer aux cartes (belote, tarot). Le dimanche, à la sortie de la messe, la coutume était de venir prendre l'apéritif et Monsieur le Curé, en bon chrétien, venait aussi. Chaque année, le 11 novembre, Marthe organisait un banquet pour les pompiers qui commémoraient l'armistice de 1918 et le village y était convié.

Le jeu de quilles traditionnel (9 quilles, 2 boules) était ouvert en permanence le long du chemin borgne ou « chemin des amoureux ». On jouait la tournée, payée par les perdants. A la fête du village (à la décollation de Jean-Baptiste, le dernier dimanche d'août), il y avait foule et les jeux se faisaient entre villages. En fin de journée, les boules en buis (environ 3 kg) devaient être stockées dans l'eau pour éviter qu'elles ne se fendent et garder leur rondeur. (Le dessin du jeu de quille de l'époque, sera fourni dans le prochain bulletin).

Marthe et Marcel ont eu huit enfants ; chacun mettait la main à la pâte : les filles s'occupaient de faire à manger avec leur mère, servir et débarrasser les tables ; les garçons allaient à la cave chercher le vin au tonneau dans des pichets...qui n'arrivaient pas toujours pleins dans la salle... Les tonneaux de 220 litres étaient livrés par Lucien Boudot, négociant à Lavoncourt. La vie de famille était un peu mise à l'écart car le bistrot, ouvert tous les jours, demandait beaucoup de travail. C'est Charlotte, l'aînée de la famille, qui en plus de servir s'occupait d'élever ces frères et sœurs.

Sous l'occupation allemande le bistrot a été réquisitionné pour nourrir les soldats et officiers allemands. Un des officiers demandait régulièrement d'avoir des œufs gros comme « œil de bœuf ». Les approvisionnements pour la population étant coupés, c'est Charlotte, du haut de ses quinze ans, qui, avec son laissez-passer, allait en charrette au ravitaillement soit à Scey soit à Fresne. Colette, s'est mariée en 1965 et ne pouvait plus aider ; sa mère, trop âgée, a dû opérer la fermeture de l'établissement la même année.

## Recette : salade de fraises du jardin

(gourmandise facile par Rosanna et Françoise)

Pour les après-midis de grande chaleur, une salade fraîche de fraises du jardin, comme en Italie...



### **Ingrédients :**

- ▶ fraises du jardin,
- ▶ citron frais,
- ▶ menthe du jardin.

### **Préparation :**

Aller chercher au jardin un saladier de fraises mûres bien fermes, de moyenne grosseur. Les passer sous l'eau, les laisser sécher un peu, les équeuter, les couper en quatre ou huit selon grosseur... Verser en rond un jus de citron frais, cisailler très finement des feuilles de menthe du jardin bien lavées et essuyées. Mélanger le tout et mettre au réfrigérateur pendant au moins une heure. Déguster très frais, avec une feuille de menthe entière, avec ou sans sucre, crème Chantilly, petits gâteaux secs peu sucrés (langues de chat, tuiles etc...).

## Au jardin...

Juillet, août...

Taillez les rosiers très courts (10 ou 15 cm sur la pousse de l'année) pour stimuler la deuxième floraison, mettez de l'engrais et arrosez bien pendant cette période.



## Le jeu : 5 sur 5

(D'après l'Est Républicain, 2009)

Retrouvez les 18 alignements horizontaux et verticaux comprenant chaque fois 5 fruits différents. Le premier alignement est déjà donné.

