



FÉDRY - LE BULLETIN

Au sommaire...

Page 1,

Edito : le mot du maire
Croquis de J. Moutié

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)



La loi LABBE n°2014-110 du 06 février 2014 vise à mieux encadrer l'utilisation des produits phytosanitaires. La loi relative à la transition énergétique du 22 juillet 2015 prévoit qu'à compter du 1^{er} janvier 2017, les collectivités ne pourront plus utiliser ces produits pour l'entretien de leurs espaces verts, voiries, ou autres lieux ouverts au public (sauf pour les cimetières).

Depuis ces dernières années, dans un souci du respect de l'environnement et de la réglementation sanitaire des personnels, le désherbage des trottoirs est réalisé manuellement par l'employé communal qui ne peut se consacrer uniquement à cette tâche en période estivale.

Compte tenu de ce contexte, une participation de chacun est souhaitée pour désherber les trottoirs devant sa propriété et contribuer ainsi à la propreté du village.

A défaut, il faudra peut-être accepter la présence de végétaux non désirés devant chez soi !





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 : animée par

Jacqueline MÉZIERE,

le jeudi de 14h30 à 15h30,

enfants,

le samedi de 14h30 à 15h30, tout

public.

« **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



Cabine téléphonique : les services de l'opérateur Orange ont informé la commune que la cabine téléphonique publique située devant la mairie serait déposée d'ici au 31/12/2017, compte tenu du fait que la zone d'implantation de cette cabine est considérée couverte par la téléphonie mobile et que le Service Universel Publiphonie est abrogé.



Repères de nivellement IGN : ces dernières semaines, vous avez peut-être remarqué dans le village un véhicule des services de l'Institut Géographique National. Dans le cadre de leurs travaux d'entretien du réseau de nivellement national, un géomètre de cet organisme prenait des mesures de contrôle des repères de nivellement : petites pastilles cylindriques apposées au pied de mur de maisons visibles de la rue (par exemple chez Mme Sylvestre) ou sites caractéristiques dans chaque village de France sur lesquelles est indiquée l'altitude officielle du lieu.



Fauchage voirie départementale : le Conseil Départemental vient de mettre en place en lien avec « le Grenelle de l'Environnement » le « fauchage raisonné » des dépendances des routes départementales, à savoir :

- fauchage des accotements lié à la hauteur de la végétation en place : 80 cm et non plus lié à une date,

- fauchage des talus tous les 10 ans à raison de 1/10^{ème} par an de la longueur sauf pour les zones à sécuriser (talus en virages, carrefours, ...) qui seront traitées tous les ans.



Bibliothèque : à sa demande et après 11 ans de bénévolat, Mme Jacqueline MEZIERE quittera ses fonctions de responsable de la bibliothèque fin juillet. Elle mérite tous nos remerciements et notre reconnaissance pour son implication, sa disponibilité, son accueil chaleureux et sa contribution à l'éveil à la lecture des enfants de l'école.

Les bénévoles pour prendre sa suite peuvent contacter le maire avant le 15/07/2016 au 06 30 93 13 76.

Informations pratiques



Poutres anciennes en chêne à vendre : la commune vend un lot d'anciennes poutres en chêne :

- 4 d'environ 3,50 ml x 0,15 x 0,15

- 1 d'environ 1,70 ml x 0,24 x 0,24

- 1 d'environ 3,20 ml x 0,22 x 0,22

Faire offre par pli fermé à la mairie jusqu'au 01/09/2016. Ouverture des plis en présence des soumissionnaires à une date à définir. Attribution au plus offrant. A enlever sur place par l'acheteur.



Fleurissement : Comme l'année dernière, la commune est inscrite au concours départemental des maisons fleuries. Pensez à vous inscrire en mairie. Pour mémoire, en 2015, 2 maisons ont été récompensées. Le jury se déplacera dans la commune le 27 juin à 11 heures.



Tri sélectif : le tri est amené à évoluer, ainsi davantage de matières plastiques seront acceptées dans le bac jaune. Plus d'informations dans un futur numéro du « Clapotis ».

Animations du comité « Fédry en Fêtes »

(par Michel LAMBERT, président)



Fête de la musique : venez nombreux le dimanche 26 juin 2016, à partir de 17 heures, dans la cour de la Mairie, pour les concerts de : « Les Running Stones », « Vertigo », et « Amélie Noblot ».



Concert : « Fédry en fêtes » a débuté ses animations 2016 par un concert. Belle réussite pour cette première expérience avec l'orchestre harmonique de Scey-sur-Saône autour de leur chef Pascal DUBOIS, sous les tilleuls ; comme d'habitude, le soleil était présent, grosse participation plus de 120 spectateurs, excellente après midi pour tous.



Fête des voisins : pour la 2ème année, la fête des voisins a remporté un vif succès : participation en hausse, ambiance chaleureuse autour d'un buffet bien garni de spécialités préparées par chacun. Cette opération sera à renouveler en 2017, en espérant compter encore plus de convives.

Concert



Fête des voisins



La vie dans le village, et autour du village



Sportifs à l'honneur : Les trois jeunes gens GRIFFATON partagent la même passion des chevaux en famille et pratiquent un même sport, le saut d'obstacle, sur leurs propres chevaux. Augustine monte un double poney "Papyrus du Carlin" et participe régulièrement à des compétitions de Concours de Saut d'Obstacle (CSO) au niveau Club. Théophile, qui maintenant a arrêté les concours, montait "Petit Gros" avec lequel il a gagné la médaille d'Or au CSO départemental (Haute-Saône) en 2014. Virgile lui, continue. Il a atteint un haut niveau d'amateur avec un "galop 7" (avant monitorat) et monte une jument grise de 6 ans "Angy de Mancy" (née au Haras de Mancy près du Pin). Il a gagné en 2014 la médaille d'Argent au CSO régional (Franche-Comté) avec sa jument "Zania de Fuyssieu Z" décédée en avril 2015 en mettant au monde une jolie pouliche "Forever Noireau B". Il prépare ce printemps sa sélection avec "Angy de Mancy", à la fameuse "semaine de Fontainebleau" en août 2016, CSO national qui est le stade suprême de classification des Jeunes Chevaux de 6 ans.



Nouveaux habitants : bienvenue à Vincent HIRSCH, Nathalie BOUCART et leurs deux enfants : Romain 18 ans et Matéo 13 ans (1 rue d'Enfer).



Nécrologie : toutes nos condoléances vont aux proches de Marcelle DUBOL décédée à Dole le 20 mars 2016, et aux proches de Maurice GRAND, décédé à Gray le 20 avril 2016.

Augustine



Virgile



Retrouver sur internet les infos en temps réel...

à l'adresse : leblogdefedry.blogspot.com



Fédry

le blog

Histoire du village : les foins autrefois...

(Merci à Berthe et Jean Durand pour leurs souvenirs précieux)

Les foins dans la prairie durent environ un mois, selon le temps et sont finis fin juillet. Dans les années 1930, chaque ferme a son propre train de culture ; parents et enfants participent ensemble aux foins sur les parcelles de chacun. Celles de la prairie sont bornées et chaque famille en possède plusieurs, souvent non jointives. La date des foins, à cause de l'absence de route, est annoncée fin juin par des bans à la Mairie : un ban d'ouverture pour la prairie haute, un pour celle du milieu et le dernier pour la prairie basse. On commence par les parcelles du milieu pour ne pas les piétiner en rentrant des autres parties de la prairie.

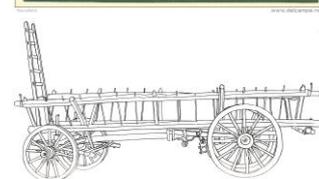
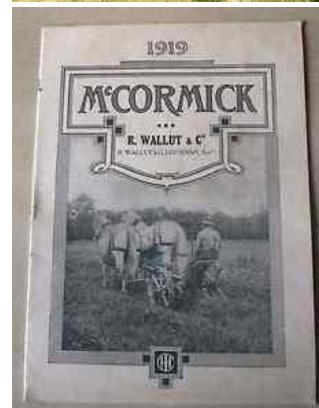
Au début du XXe siècle, on coupait encore à la faux ; c'est d'ailleurs dans ces années-là qu'apparaît la faucheuse MacCormick qui se généralise après la première guerre mondiale.

Le jour des foins, on coupe à partir de 5 h du matin, avec la rosée ; l'herbe reste sur place en *andains* (tas de 0,80 sur 1m de large) qui sèchent jusqu'à environ 11 heures. Après dîner, on fane : cinq à six personnes avancent en ligne et retournent les *andains* à plat avec un petit râteau pour la suite du séchage qui dure toute la journée. Le soir, on met les *andains* l'un sur l'autre en « *reux* » (une seule ligne) ; on forme alors des *cabottes* ou petits tas de foin d'environ 50 cm de haut, pour éviter qu'il ne *réhumidifie* avec la rosée du soir. Cette opération permet aussi d'assécher le terrain, pour le passage de la charrette.

Le lendemain, quand la rosée est passée, on rassemble par vingtaines les *cabottes* en les étendant pour former « *un carré de meule* » (gros tas plat de 4x4 m) qu'on laisse sécher. Quand il est sec, on le rassemble pour le charger à la fourche sur la charrette. Le foin est placé en rangs superposés dans le chariot à échelle. Quand celui-ci est plein, on bloque le chargement avec une perche dont la corde est arrêtée à l'arrière du chariot avec un morceau de bois. On « *peigne* » alors le foin chargé avec le petit râteau pour ne rien perdre. Rentré à la ferme, le foin est déchargé à la fourche dans « *le perché* » (partie haute de la grange), au-dessus de l'écurie.

A la dernière voiture chargée, chaque famille place un bouquet de reines des prés et de centaurees sur l'échelotte du chariot pour rentrer au village. On pratique alors la vaine pâture dans la prairie fauchée : le berger sort les vaches du Pâquis pour les mettre dans la prairie du milieu.

Le remembrement a fait disparaître cette très vieille coutume dans les années 60.



Recette : gâteau aux noix

(Lieu d'origine : Périgord noir)

(recommandée par Marie-Claude BENOIT)

Ingrédients :

- 200 g de cerneaux de noix,
- 5 œufs
- 150 g de sucre
- 15 g de farine
- une pincée de sel.



Préparation :

Mixer les noix avec une cuillère de blanc d'œuf, la pâte tapissant tout votre plat

Fouetter à part les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange soit « au ruban ».

Ajouter les noix, la farine, les blancs battus en neige avec le sel.

Mettre dans un moule rond de 25 cm de diamètre.

Cuire à thermostat 4 (150 °) pendant 30 mn.

Jeu des 7 erreurs

