

Au sommaire...

Page 1.

Edito

Page 2.

Des informations pratiques
ou administratives,
jeu

Page 3.

La vie dans le village et
autour du village

Page 4.

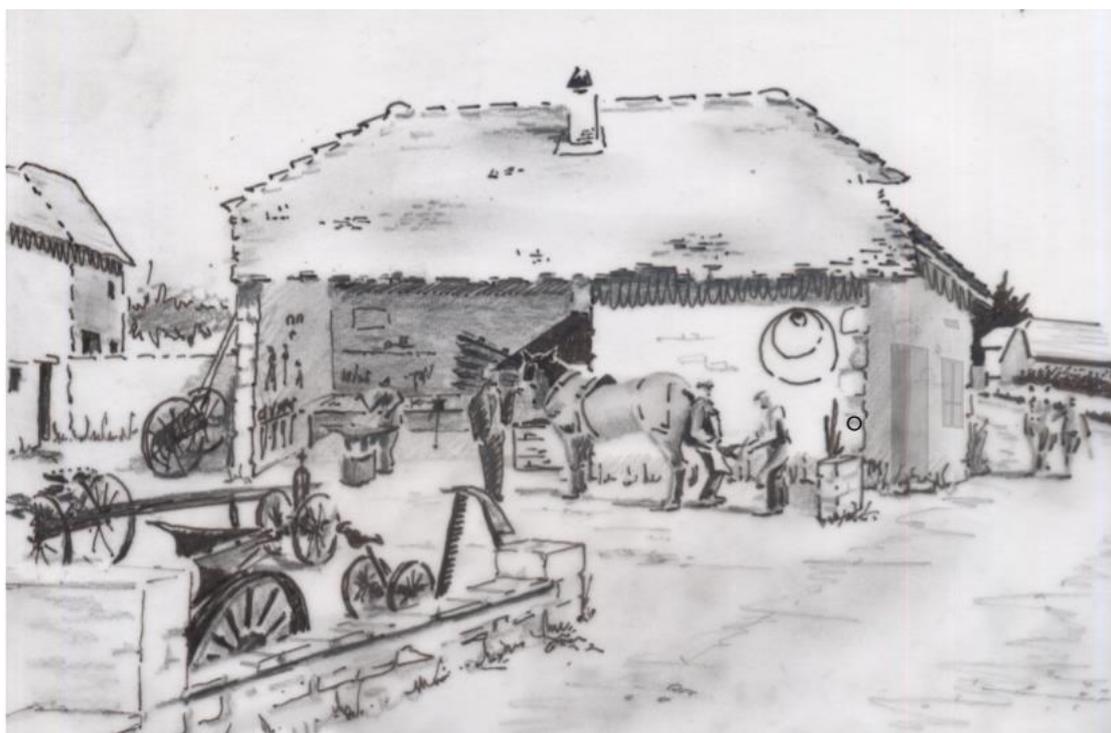
Un peu de culture :
histoire(s), recette

Le mot du maire (par Jean ROBLET)

Comme je l'évoquais dans le dernier bulletin et comme vous l'avez peut-être lu dans un journal local, notre école fermera définitivement ses portes dans quelques jours. En cette circonstance, je tenais à profiter de la parution de ce bulletin pour mettre en avant et remercier toutes et tous les enseignants qui s'y sont succédés pour leurs compétences pédagogiques et la qualité de l'enseignement qu'ils ont prodigué à de nombreuses générations qui ont fréquenté cette école.

Parmi elles, Rosanna ATZORI à qui il incombe de "fermer les portes" et de préparer le déménagement avant de rejoindre le RPI à Soing. Je tiens à la remercier pour son engagement et sa disponibilité auprès de ses élèves. Malgré cette fermeture imminente, les éclats de rire des enfants sont bien présents. Je ne manquerai pas de citer madame Marie MORTIER, la doyenne qui fêtera ses 96 ans le 15 août prochain. C'est auprès d'elle que j'ai acquis le socle de connaissances indispensables à la bonne poursuite de la scolarité. Dans ce socle : la lecture, l'écriture, le calcul qui participent à une forme d' "indépendance" de l'enfant. J'ai toujours en mémoire les leçons de morale, les "leçons de choses", les récitations, les compositions ! Enfin c'était "hier"... Bonne poursuite de retraite madame MORTIER, et pleine réussite à Rosanna dans son nouveau poste.

« Le maréchal-ferrant »,
croquis de Kiki Moutié.





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 **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 :

responsable Françoise LAFAGE,
le jeudi de 14h à 16h,
enfants,
le samedi de 14h à 16h, 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



Captage du Puits du Pâtis : depuis plusieurs années la commune a engagé des actions de protection du captage en eau potable du Puits du Pâtis. La qualité de l'eau distribuée est satisfaisante (conclusion de l'Agence Régionale de Santé). En 2016, toutes les analyses bactériologiques (5) sont conformes. (Un récapitulatif sera joint à vos prochaines factures d'eau) Parallèlement au classement prioritaire au titre du Grenelle de l'Environnement, un dossier de déclaration d'utilité publique pour la protection de ce captage est en voie d'aboutir qui fixera les contraintes visant à le protéger de la pollution diffuse d'origine agricole.



Zonage assainissement : un dossier est soumis à enquête publique en même temps que la protection du captage du Puits du Pâtis (conduite de la procédure par la CC4R par délégation).



Inventaire église : le 17 mai 2017 a eu lieu un inventaire-récolement des objets mobiliers de l'église par les Services de la Conservation départementale des Antiquités et Objets d'Art. La commune était représentée par madame Françoise LAFAGE (conseillère), l'abbé JORAND par monsieur Jean DURAND.



Employé municipal : Jean DURAND, notre employé municipal va faire valoir ses droits à la retraite ; un nouvel employé municipal est en cours de recrutement et prendra ses fonctions le 10 juillet. Monsieur Patrick CHARRON réside à Savoyeux. Nous lui souhaitons la bienvenue et pleine réussite dans ses nouvelles fonctions. Jean DURAND a œuvré plusieurs années pour la commune et mérite tous nos remerciements, en particulier pour la qualité du travail fourni, sa disponibilité et son caractère affable. La municipalité aura l'occasion de le mettre à l'honneur dans les semaines à venir.

Informations pratiques



Carte d'identité : à la portée d'un clic ! Désormais on peut faire sa pré-demande en ligne. Pour toute information : www.demarches.internet.gouv



Pesticides : le saviez-vous ? 1 gramme d'une molécule de pesticide peut rendre impropre à la consommation humaine 10 000 000 litres d'eau ! Exemple : un petit pulvérisateur de 5 litres peut contenir jusqu'à 60 grammes de molécules pesticides. Faites le calcul !



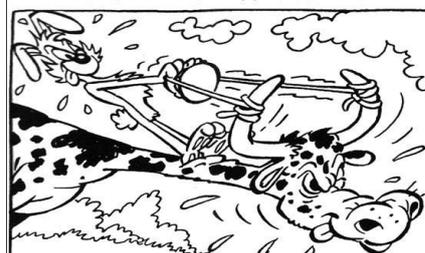
Canicule, maladie de Lyme: des dépliants concernant la canicule, et concernant la maladie de Lyme, provoquée par des piqûres de tiques, seront prochainement distribués.



SICAE : changement d'agent releveur : depuis le 1^{er} mars, madame Béatrice MOREL a succédé à madame Françoise GRAND qui a fait valoir ses droits à la retraite.

Jeu

Trouve les 9 différences !



Animations du comité « Fédry en Fêtes »

(par Michel LAMBERT, président)



Jeux inter-villages : une superbe journée aux jeux intervillages de Vauconcc ce samedi 24 juin ! Sous le soleil, notre équipe fédrysienne s'est fait remarquer par son dynamisme ! Seule notre coach et chef d'équipe Fanfan, aura fait une épreuve hors concours : le porté par des beaux pompiers, direction les urgences. Entorse du genou lors du tir à la corde. Cette magnifique journée s'est clôturée par un feu d'artifice et le feu de la saint Jean, qui fêtait ses 10 ans. Bravo à vous tous ! Et l'an prochain, nous finirons 14ème !



Fête des voisins : le 19 mai : cette année encore une belle participation à ce rendez-vous de l'amitié. Un très beau buffet garni par les spécialités de chacun des participants. Belle ambiance : malgré un temps un peu maussade, la chaleur était dans les cœurs. A renouveler en 2018.



Fête de la musique : le 2 juillet, avec l'accordéoniste Amélie Noblot et le duo guitares / voix les Running Stones. Buvette petite restauration sur place.



Vide-grenier : le 20 août 2017. Réservez cette date, emplacements gratuits pour les exposants, entrée gratuite pour les visiteurs. Venez déguster notre andouillette-frites.



Facebook : infos, photos, événements...
à retrouver sur <https://www.facebook.com/FedryEnFetes/>



La vie dans le village, et autour du village



Histoires de cloches : Pour sourire ! Daniel BERTOT nous transmet cette information (rurale) recueillie dans un journal national : en épilogue d'un long procès d'un particulier (ulcéré par le bruit des cloches dans son village !) contre une petite commune, le Conseil d'Etat a décidé que les cloches pouvaient continuer à sonner dans nos villages : ouf !



Félicitations : Anaïs LEGRAND, vitrailliste, lauréate des Créadie 2017 Bourgogne-Franche-Comté, association qui récompense des projets professionnels crédibles et facilite l'accès aux prêts bancaires par le biais de micro-crédits aux lauréats. Anaïs est diplômée de l'Ecole Supérieure de Métiers d'Art d'Arras.



Sports, course-à-pieds : Françoise OLIVIER, 1ère en Master V2F à la course du Chemin du Tacot, à Lavoncourt, le 18 juin dernier.



Sports, planche-à-voile : Les enfants FOURNIER ont participé aux Championnats du Monde Jeunes en avril dernier à Hyères. Nascimo termine 15^{ème} sur 45 à l'issue de la semaine de course, et Salomé 22^{ème} sur 27 (pas mal pour ses 13 ans dans la catégorie moins de 21ans).



Maisons fleuries : Josiane et Michel LAMBERT cités par la Commission Départementale ont été honorés par nos deux conseillers municipaux F. RICHARDOT et A. BLINETTE le 01/07/2017 en mairie.



Nécrologie : toutes nos condoléances vont aux proches de Ginette CAYROL, décédée le 29 mars 2017 ; à ceux de Maurice ROUSSEY, décédé le 03 janvier 2017 ; et à ceux de Charlotte BULLE, décédée le 31 mars 2017.

Retrouver sur internet les infos... à l'adresse : leblogdefedry.blogspot.com



Histoire du village : le dernier maréchal-ferrant de Fédry

(Remerciements à M Bernard PAROTY pour les souvenirs et les mots techniques du métier de son père retransmis par la mémoire intacte de sa mère, Mme PAROTY, longtemps institutrice du village.)

Isodore PAROTY était maréchal-ferrant de métier avant 1913. Après la guerre de 14-18 et les Dardanelles, il est rentré au village et a repris son activité à Fédry en 1921. Il est mort accidentellement en 1927.

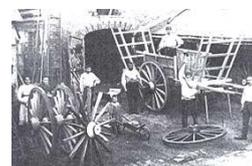
L'atelier, situé 6 rue du Moulin, est encore visible ; la forge elle-même était un gros brasier avec une tuyère soufflant l'air en son centre ; un gros bois inséré en permanence, ravivé selon le besoin en recouvrant sa pointe avec le charbon de forge (spécial) incandescent et en activant le soufflet pour atteindre la bonne température selon le travail à effectuer.



Le fer, fourni par Gantois à Jussey ou Renaud à Scey/s/Saône, arrivait en barres. Il fallait le porter au rouge et le battre sur l'enclume avec le marteau de forge (2,5 kg). Les grosses pièces étaient forgées en plusieurs fois avec de grosses masses selon un rythme soutenu. On faisait aussi tous les outils pour les jardins (pioches, binettes, etc) et les pièces agricoles notamment les faux dont on rabat le rebord sur une petite enclume spéciale à rabattre les faux.

A la forge, on fait et on répare : le soc de charrue était rebattu tous les trois ou quatre jours pendant la période des labours pour les semailles, ce qui était un très gros travail puisque lorsque Bernard PAROTY était encore en activité, on comptait 22 trains de culture au village, ce qui pourrait vouloir dire que son père devait maintenir en état, seul, environ une trentaine d'ensembles de matériel agricole en fer.

Les roues à bandage en fer. Le ferrage des roues de chariots se faisait plutôt l'été. Le bandage en fer est fait sur un châssis d'une certaine forme (plusieurs dimensions et diamètres possibles), et les fers, préparés à l'avance, correspondent à chaque roue qui en a besoin. Le moment est choisi au village pour en



faire plusieurs à la fois ; l'atelier (brasier et outils) est alors porté à l'extérieur de la forge et le forgeron a besoin de nombreux aides chargés de courir chercher l'eau au ruisseau pour arrêter la chauffe au moment voulu lors de la pose ; quand le feu est sous le brasier, les roues en bois numérotées en attente sont placées tout à côté ; on pose rapidement le bon fer porté au rouge autour de la bonne jante en bois et l'équipe de jeunes porteurs de seau d'eau s'active pour éviter que le bois ne brûle.



Les fers à chevaux. Avant l'opération, le maréchal-ferrant porte le fer au rouge et le place trente secondes au bon endroit sur la corne ou l'ongle de l'animal puis il le retire aussitôt. Il repasse alors le fer au feu et sur l'enclume où il fait « le plat » pour que le fer soit bien d'aplomb sur l'ongle. Ensuite, il refroidit le fer dans l'eau, place les clous dans les fentes préparées à l'avance et, à froid, remet le fer en place avec les clous. Il les enfonce avec le « marteau à ferrer » en les laissant dépasser un peu. Les clous seront ensuite rognés avec une tenaille à crans, spéciale pour ferrer, et, en maintenant l'angle de la mâchoire de la tenaille sous le clou, le dernier coup de marteau est porté pour rabattre son extrémité.

Après 1927, un maréchal-ferrant a remplacé Isidore PAROTY dans la « boutique » jusque dans les années 1940/45, puis il est parti vers Gray. Ce sont les deux derniers maréchaux-ferrants du village.

Recette : le limoncello

(recommandée par Françoise LAFAGE)

Le véritable limoncello possède un goût unique grâce aux citrons de la presqu'île de Sorrente près de Naples. Mais on peut réaliser une recette maison. Seul le zeste des citrons doit être utilisé, la pellicule blanche de la peau rendrait la liqueur amère ; il faut prélever le zeste à l'aide d'un économe. C'est pendant l'infusion des zestes de citrons dans l'alcool que sont libérées les huiles essentielles qui donnent tout leur goût à la liqueur et sa préparation demande au moins un mois de macération.

La recette familiale pour obtenir 2,5 litres de liqueur :

- 3 kg de citrons de taille moyenne,
- 1 l d'alcool à 90°,
- 1,5 l d'eau,
- 700 g de sucre.

Pour commencer, lavez les citrons et prélevez les zestes comme indiqué. Mettez les zestes dans un grand récipient en verre et versez l'alcool. Puis, couvrez le récipient avec un linge et laissez macérer le tout pendant un mois à l'abri de la lumière, en remuant la préparation tous les jours. Pour éviter que l'alcool ne s'évapore, vous pouvez utiliser un récipient hermétique, un bocal par exemple. Un mois après, préparez un sirop en faisant bouillir l'eau et le sucre, puis laissez-le refroidir. Versez ensuite le sirop dans le récipient, filtrez et versez le limoncello dans des bouteilles en verre. Le laisser reposer encore quelques jours avant dégustation, le placer au congélateur avant de le boire bien frais.

