

# L'ÉVILLON

ISSN 0986-718X

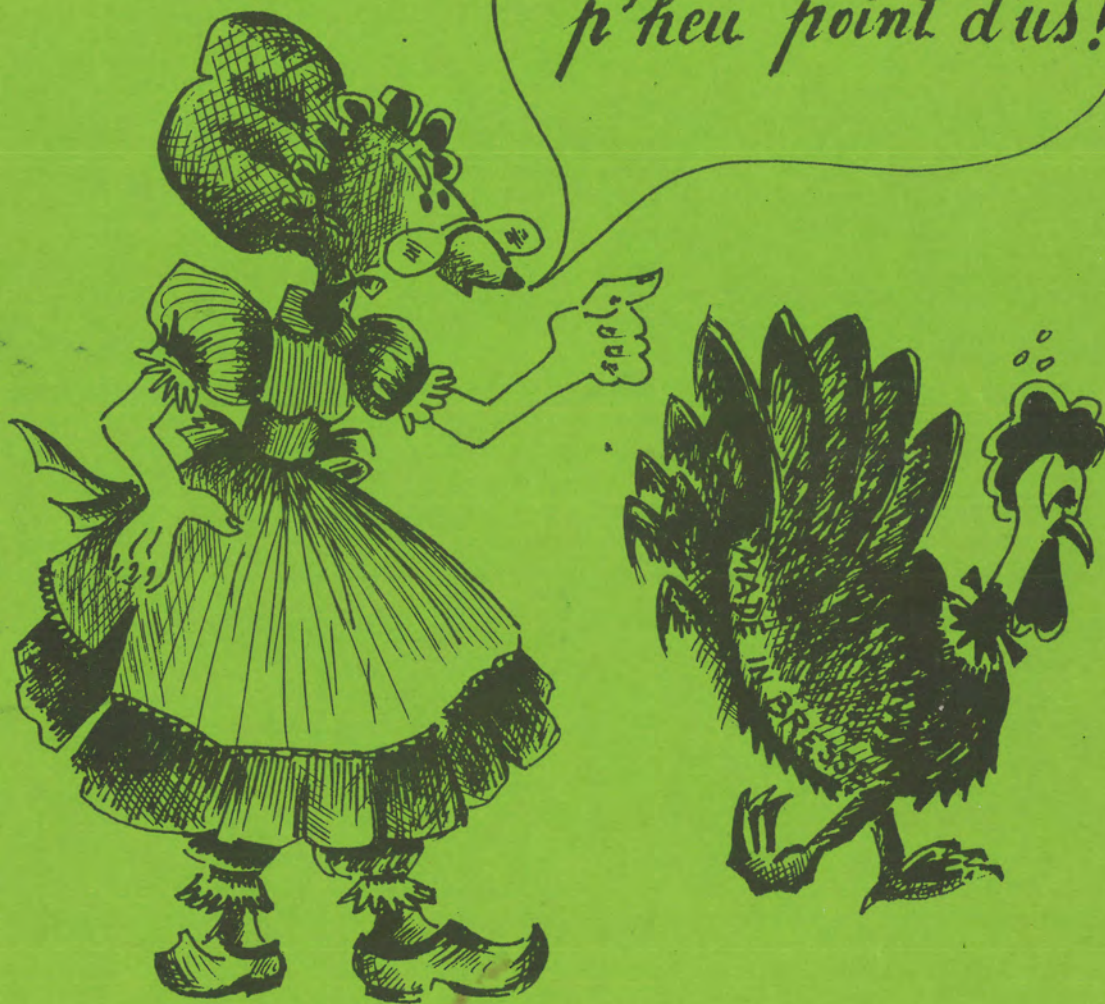


Imprimé par S.A. Loisir-Expansion

N° 12 décembre 1988

tirage 500 ex.

*\* Combien d'poules  
p'heu point d'us!*



*\* Combien de poules et point d'œufs*

PARUTION TRIMESTRIELLE

PRIX: 13F

## LE JOURNAL DE LA BRESSE COMTOISE



"un journal pour la Bresse Comtoise et écrit par des bressans,  
un pari, ou une folie ?"



## L'EVILLON

Un nom taillé à  
la pointe du soc  
dans le langage bressan,  
sera le sillon tracé  
par celles et ceux qui sont  
La Bresse Veut Vivre.

### Journal l'Evillon

Association la Bresse Veut Vivre

C H A U M E R G Y  
39230 Sellières

permanences: mardi et jeudi matin  
téléphone: 84.48.62.56.

Directeur de la publication  
Pascal Fougère

Comité de rédaction  
A. Colmagne, M.-F. Buchet, P. Perrin,  
N. Pederzoli, C. Perron, G. Lacaille  
et tous les habitants de  
Bresse Comtoise.

comission paritaire n° 68303  
ISSN: 0986-718 X

### Où ? Quand ? Comment ?

24 heures sur 24 vous pourrez téléphoner,  
un répondeur-enregistreur automatique  
transmettra votre communication.

Tout savoir sur la Charte...  
Au nouveau siège du S.I.D.A., de  
l'O.P.A.H. et de la Charte, de l'Associa-  
tion "La Bresse Veut Vivre" et du Journal  
l'Evillon à Chaumergy.

Aux heures de permanences  
les mardi et jeudi matin, l'animateur,  
Lionel Gatinault, ou notre secrétaire,  
Nathalie Bertrand, vous accueilleront ou  
répondront au téléphone 84.48.62.56.

Mais pour mieux vous servir,  
en cas d'absence, notre répondeur télépho-  
nique enregistrera votre message.

## SOMMAIRE

Le G.V.A. du Val d'Orain	p. 4	Patrimoine	p. 17
Trans-Bresse-Tourisme	p. 6	Vie politique	p. 18
A.D.M.R. 20 ans, déjà	p. 7	Histoire	p. 20
Rendez-vous à Rye	p. 8	Notes de lecture	p. 22
Brèves-Infos	p. 11	Culture et Bricolage	p. 23
Diversification agricole	p. 12	Association et Syndicat	p. 24
Volailles de Bresse	p. 13	Bresse-Commerce	p. 26
Colonnes libres	p. 16	Gastronomie	p. 27



## EDITORIAL

L'Association "La Bresse veut vivre" a tenu son assemblée générale annuelle le 25 Novembre 1988, à Chaumergy. Cette assemblée devait marquer une étape importante pour l'association, qui pendant 4 ans avait eu le souci et la lourde tâche d'élaborer le document Charte. La Charte étant signée, et de nombreuses actions en cours d'exécution, il s'agissait de redéfinir le rôle de l'Association, afin de mieux préparer l'après Charte, et de réfléchir à l'horizon 92. L'APRES CHARTE, c'est dès 1991, c'est-à-dire dans 2 ans. Or il a fallu plus de 4 ans pour préparer la Charte. Ne perdons donc pas de temps ! L'avenir appartient à ceux qui font des projets, chacun le sait ; et la certitude que les financements publics, ou privés seront distribués pour des actions précises, sur des dossiers bien élaborés nous invite à rechercher dès à présent les projets à mettre en oeuvre sur le plan économique comme sur le plan culturel et social. En somme c'est encore à la mobilisation des Bressans que nous faisons appel, suivant une démarche qui a fait ses preuves et porte ses fruits, et permet à chacun d'être acteur et promoteur du développement local.

LE MARCHE UNIQUE DE 1992 ouvre de nouveaux horizons. Certaines régions dans cette perspective se sont déjà regroupées et ont tenté de négocier directement avec Bruxelles sur des dossiers fondamentaux pour leur avenir. Face à la concurrence, encore plus rude, il devient urgent de renforcer la coopération

intercommunale, de se concerter avec les pays voisins, voire entre plusieurs départements, pour donner plus de poids aux projets. Là aussi, les échéances sont proches : 1992 - c'est-à-dire dans 3 ans. Ces nouvelles données européennes devraient aussi nous aider à dépasser nos querelles de clocher au profit d'une plus grande solidarité intercommunale. Car nous sommes contraints d'aller plus loin, sinon, nous risquons de compromettre la timide avancée effectuée dans le développement de notre pays. L'Association a pu surmonter bien des difficultés, y compris la négociation de la Charte, que de mauvais augures ou de pessimistes avaient annoncée impossible, grâce à la détermination des Bressans, qui ont affirmé leur désir de rompre avec une tradition d'individualisme. La Bresse vivra, si nous restons mobilisés pour engager de nouvelles actions, et si nous maintenons nos efforts pour convaincre le plus grand nombre de s'y engager.

M.F. BUCHET

Présidente de

"La Bresse Veut Vivre"



UN AN DE PLUS...

Puisque ce journal, N° 12, sera le dernier de l'année, il nous faut maintenir les traditions, surtout lorsqu'elles sont agréables.

Bon Noël donc, et surtout bonne et heureuse année 1989 à vous tous, amis Bressans, pour vous, vos proches et vos amis.

Que celle-ci vous apporte joie, bonheur et surtout santé: trésor inestimable.

Le travail ne devra pas être exclu de nos voeux puisqu'il fait partie des choses devenues précieuses.

Très bonne année donc, et à bientôt !

"Evillonement" vôtre

La Rédaction



**Côtes du Jura**  
**GRAND**  
**Frères**  
 PROPRIETAIRES RECOLTANTS  
 PASSENANS 39230 SELLIERES  
 ☎ 84 85 28 88



## VIE AGRICOLE



### NOUVEAUX ASPECTS DU G.V.A. VAL D'ORAIN - BRESSE

"Labourage et pâturages sont les deux mamelles de la France" avait dit Sully à l'époque d'Henri IV pour montrer l'importance des activités agricoles dans le royaume. Une affirmation qui pourrait être encore valable aujourd'hui. Car le secteur agricole est loin d'être négligeable chez nous, mais il subit une crise d'adaptation face au monde moderne.

#### Qu'est-ce qu'un G.V.A. ?

Derrière ces initiales, le Groupement de Vulgarisation Agricole est une structure de vie et de réflexion du monde rural. Statutairement, le G.V.A. doit promouvoir l'amélioration économique et celle des conditions de vie de l'agriculteur en s'adaptant aux méthodes modernes de développement.

Dans les années 1960, période de la fondation des G.V.A., issus de réflexions au sein de la J.A.C. (Jeunesse Catholique Agricole), la demande des agriculteurs était essentiellement technique en vue de l'augmentation de la production. Produire était non seulement à la mode, mais aussi une nécessité et une politique générale. A ce moment-là, la technique agronomique portait surtout sur l'amendement des terres (engrais, fertilisants...) et l'amélioration génétique des troupeaux. Il s'agissait aussi de commencer à rentabiliser les machines et les tracteurs.

Groupant, autour d'un technicien agricole, des agriculteurs d'une zone définie, les G.V.A. se donnèrent ainsi les moyens de cette politique d'augmentation de la production sous la houlette de la FDSEA, puis des Chambres d'Agri-

culture.

#### Au Val d'Orain

Fondé dans la décennie 1960, le G.V.A. du Val d'Orain et son technicien ont commencé à répondre à la demande du moment: application de techniques nouvelles plus performantes en vue d'une augmentation de la production.

Si les débuts furent difficiles et se heurtèrent à de nombreuses résistances (dues aux structures tant sociales que familiales de l'agriculture): le G.V.A. apparaissait comme "avant-gardiste" !! Mais bientôt l'aspect "spectaculaire" de l'amélioration générale de la production et le développement qui "guignait par dessus les haies" déterminèrent le succès.

Le G.V.A. du Val d'Orain, qui, à l'origine, associait des agriculteurs du seul canton de Poligny, s'étendit à d'autres exploitants hors du canton et il groupa bientôt quelques 25 adhérents.

L'efficacité technique et économique du G.V.A. était réelle et donnait satisfaction à chacun. Mais on sentait bien que cela ne suffisait pas face aux mouvements économiques et structurels induits de l'efficacité croissante de "L'Europe Verte" et de

"l'Horizon 1992". Des décisions se prenaient en haut lieu, à Bruxelles ou ailleurs, et les répercussions se feraient bientôt sentir dans l'agriculture de notre région. L'évolution du G.V.A. devenait nécessaire: il s'agissait de proposer un nouveau fonctionnement pour relever les défis de l'avenir. 1988 se devait d'être le tournant de cette évolution.



#### Agir et réagir

Pour le G.V.A. du Val d'Orain, relever les défis de l'avenir sera l'urgence de l'année 88. En effet, dès l'assemblée générale du mois de février, les faits irrévocables exigèrent une intense réflexion.

"Bien qu'étant préparé depuis un certain temps à cette éventualité, le départ de Gérard Burgaud (technicien du G.V.A.) nous ramène immédiatement à nos problèmes d'avenir du G.V.A. et donc du développement." C'est ainsi que Roland Berthelier, le Président du G.V.A. Val d'Orain-Bresse,



s'exprimait dans l'éditorial du Bulletin du G.V.A. qui annonçait la réunion prochaine d'une assemblée générale extraordinaire dans le courant de l'été. Il poursuivait: "Repartir avec un nouveau technicien à former et avec toujours les mêmes problèmes de sursaturation de travail ne serait pas une réponse satisfaisante. (...) Plus que jamais nous sommes convaincus, et nos trois dernières Assemblées générales vous l'ont montré, que la matière grise est la richesse primordiale du développement de notre agriculture. Si nous abandonnions le G.V.A., où trouverions-nous le diagnostic global d'exploitation, le regard critique sur nos entreprises ?"

#### Un projet réaliste

Dans le rapport d'orientation du G.V.A., lors de l'Assemblée Générale de février 1988, le Président Berthelier rappelait:

"Il faut bien se rendre à la réalité, les G.V.A. qui depuis 25 ans ont été le moteur du développement agricole et des hommes vont devoir se réadapter, se redéfinir, se réorienter, non pas à cause de nos méthodes, mais par manque de moyens. (...) Il est clair que nous devons de plus en plus autofinancer notre développement, sans le payer deux fois. Je crois que nous devons réagir rapidement dans l'année."

Grâce à la volonté et au dynamisme du Conseil d'Administration, cette réaction rapide, souhaitée par le Président, s'est faite. Elle s'appelle dorénavant: C.R.D.A. Bresse-Val d'Amour.

Ce projet part d'une cons-

tatation: les niveaux de demande en conseils des agriculteurs sont différents suivant les phases dans lesquelles se trouvent les exploitations. Il est donc nécessaire d'adapter le conseil à une demande d'accompagnement plus ou moins intense de la conduite de l'exploitation.

Cette vision conduit à mettre en oeuvre les moyens d'un service de qualité. A cette fin, il faut adapter le nombre et la qualification des conseillers aux besoins des agriculteurs, et en fonction des moyens financiers mis à disposition: dotation du développement et autofinancement. Ce projet se présente selon deux modalités de services. L'une moins contraignante que l'autre.

#### Le service conseil-diffusion

Il se présente comme la continuité de l'actuel service de base des G.V.A. En voici les objectifs:

- continuer à procurer aux agriculteurs une formation continue en situation (sur le terrain) ou théorique par des sessions;
- apporter les informations souhaitées pour les prises de décisions quotidiennes;
- fournir des références locales, fiables en collaboration avec les organismes techniques locaux ou régionaux;
- diffuser des nouveautés et innovations.

#### Le service

#### conseil-d'entreprise

En plus des prestations du service conseil-diffusion, le conseil-d'entreprise offrira un service de gestion technique et économique complet et régu-

lier. Le service a pour objectifs:

- fournir un véritable conseil d'entreprise tant pour l'étude du projet de l'entreprise que pour l'accompagnement précis, technique, économique, financier, fiscal ou commercial, selon les besoins;

Le contrat de conseil-d'entreprise comprendra un temps de travail compris entre 5 et 7 demi-journées de conseillers par an, selon les besoins de l'entreprise au moment donné. Ce type de contrat exigera que l'agriculteur s'efforce de tenir à jour, et de traiter au maximum par lui-même, en liaison avec ses conseillers, les informations de son exploitation. Cette exigence marque le souci de responsabiliser l'adhérent dans la gestion de son exploitation.

#### Conclusion

En début d'année, Roland Berthelier, dans son rapport d'orientation rappelait:

"La réflexion que nous menons depuis un certain temps face à cette situation nous pousse à réaffirmer les valeurs du développement que nous recherchons:

- un développement qui prenne l'exploitation dans son ensemble, avec des références locales solides;
- un lieu de rencontre et d'échange entre les agriculteurs parce que chacun a quelque chose à apprendre de son voisin;
- garder notre poids politique d'agriculteurs dans le milieu rural et dans le contexte économique, car isolés nous ne sommes plus rien."

Pari gagné ? l'avenir le dira.

P. Perrin



**L'Evillon**



## **TRANS BRESSE TOURISME**

Dans nos pages Tourisme vert du n° 10 de l'Evillon, nous avons évoqué l'hébergement en Bresse Comtoise; nous revenons sur cette question aujourd'hui. En effet, à la fin octobre de cette année, s'inaugurait une nouvelle chambre d'hôte à Darbonnay. Cette réalisation qui bénéficie du label "Gîte de France" nous incite à vous encourager à exploiter les possibilités et subventions qui vous sont offertes dans ce domaine. La Charte de Bresse, le Comité départemental du Tourisme et la Fédération Nationale des Gîtes ruraux de France peuvent vous aider à concrétiser un projet et à monter le dossier. Pensez-y, l'expérience de Mme Fougère ou de celles et ceux qui l'ont précédée est un exemple probant.

A la suite de nombreuses réunions du groupe Tourisme dans le cadre de la Charte Intercommunale de la Bresse Comtoise, Mme Agnès Fougère de Darbonnay optait pour mettre en pratique ce que, depuis deux ans, elle prônait en matière d'hébergement: à savoir ouvrir une chambre d'hôte accompagnée d'une table d'hôte. C'est la formule qu'elle a choisie, car elle s'adaptait à leur maison.

D'autres possibilités existent: le gîte rural, le camping à la ferme, l'aire naturelle de camping, le gîte d'étape; ce sont des choix qu'il faut faire en fonction des locaux dont on dispose. La chambre et table d'hôte de Mme Fougère fonctionnent depuis le mois de mai de cette année. Le taux d'occupation et de fréquentation prouve que cet hébergement en milieu rural en Bresse peut tout à fait apporter un complément de revenu appréciable.

La table d'hôte est très prisée des touristes qui cherchent le contact et l'échange avec les habitants de la région qu'ils visitent; les repas en commun en sont le lieu privilégié.

S'il faut promouvoir les hébergements en milieu rural et particulièrement chez nous, il faut insister aussi

sur la nécessité de pouvoir offrir également l'animation touristique. Et les hôteliers se trouvent confrontés au même problème: comment retenir le vacancier ?

Un grand nombre d'animations existe déjà et il est de grande qualité. Des producteurs locaux proposent des produits variés et forts savoureux. Tous ces éléments bien coordonnés entre eux devraient pouvoir permettre de fournir des "produits touristiques" vendus à la semaine ou par week-end. Au Salon de la Randonnée à Paris en avril de cette année, nous avons constaté une forte demande de la part des Parisiens de week-ends organisés et vendus tout compris. Et ne l'oublions pas: Paris n'est qu'à deux heures et demi de Bresse Comtoise ! Alors, n'ayons pas peur de leur offrir de visiter notre région: ils sauront l'apprécier à juste titre.

P.P.



*Vous trouverez des  
Chambres et Tables d'hôtes  
en Bresse Comtoise:*

à AUMONT:  
M & Mme Pierre Touplain  
Table d'hôte à réserver  
Tél: 84.37.50.74.

à BRERY:  
M & Mme J. & D. Chérin  
Chambre et table d'hôte  
Tél: 84.85.22.93.

à DARBONNAY:  
M & Mme Pascal Fougère  
Chambre et table d'hôte  
(sur réservation)  
Tél: 84.85.58.27.

à MONTHOLIER:  
M & Mme J.-CL. Viillard  
Chambre et table d'hôte  
Tél: 84.37.54.49.

à VILLERS-LES-BOIS:  
M & Mme Cottet-Emard  
Chambre d'hôte  
Tél: 84.37.52.45.



## Nos Associations : l'A.D.M.R



### POUR UN 20<sup>e</sup> ANNIVERSAIRE

Le 19 novembre, l'association d'Aide à Domicile en Milieu Rural (ADMAR) de Desnes fêtait son 20<sup>e</sup> anniversaire en présence des élus, de responsables départementaux, de médecins, d'assistantes sociales, mais aussi en compagnie de personnes âgées et familles aidées, d'anciens responsables, des salariés et de tous ses membres.

A cette occasion, l'association a essayé de retrouver ses racines et son passé. Elle a fait le point sur son activité présente et à venir et sur le rôle de ses bénévoles et de ses salariées.

#### Historique

Dans le cadre du mouvement familial rural, est né en 1945 le Service des Aides Familiales Rurales. Un projet s'était dégagé: celui d'apporter une aide aux familles rurales en difficultés momentanées, de les aider à leur domicile, dans leur cadre de vie quotidien, dans le respect de leur liberté, de leur autorité, de leur intimité. En 1945, les premières aides familiales rurales appartenaient à la J.A.C. (Jeunesse Agricole Catholique); c'était le ministère des Affaires sociales qui leur délivrait un diplôme. Une structure originale d'employeurs s'était mise en place. Elle était fondée sur l'esprit d'initiative et d'entraide du milieu rural. C'est ainsi que naquirent les Associations familiales locales, responsables de toutes les charges matérielles et morales, consécutives à l'emploi de professionnelles.

#### Evolution

Ces services se développent au fur et à mesure de l'évolution du monde rural

avec la création des services d'aides ménagères et de soins infirmiers à domicile pour personnes âgées, puis des services d'auxiliaires à domicile; le service d'Aide Familiale Rurale prend alors le nom de service d'Aide à Domicile en Milieu Rural.

A la fin 1986, l'union nationale des ADMAR comptait 2241 associations locales regroupées au sein de 79 fédérations départementales. Celles-ci animées et gérées par environ 100'000 bénévoles et employant plus de 26000 salariés.

#### En Bresse

L'ADMAR de Desnes a vu le jour grâce au dynamisme d'un groupe d'agricultrices dans le cadre de la Vulgarisation Agricole Féminine. L'association intervient sur le territoire de 18 communes de notre région (canton de Bletterans, communes de Commenailles, Vincent et Lombard); elle emploie 33 salariées. Elle apporte à la population les services suivants:

- aide aux familles: 4 travailleuses familiales et 2 aides-ménagères;
- aide aux personnes âgées: 22 aides-ménagères ou auxiliaires à domicile;
- aide aux malades: 4 infirmières et 1 secrétaire au centre de soins de Bletterans;
- ruches d'été: en 1988, 4 ruches ont accueilli 167 enfants entre les communes

de Cosges, Commenailles, Desnes et Larnaud.

Le budget de l'association est d'environ 185 millions de centimes. Cet argent est presque entièrement redistribué en salaires. L'association est donc employeur, mais elle entend considérer ses salariées comme des participantes à la vie de l'entreprise et leur réserver une place de droit parmi ses membres et dans son organisation.

Les réalisations locales sont un moyen d'avoir un contact avec la population. Outre l'animation qu'elles apportent, elles permettent à l'association d'acquérir des fonds propres et ainsi d'augmenter son aide aux familles et aux personnes âgées et de compléter la formation des responsables bénévoles. Le milieu rural évoluant, l'association doit s'adapter et innover.

#### Conclusion

En conclusion, je voudrais rappeler les principes fondamentaux qui ont assuré et assureront la pérennité de l'association ADMAR.

- 1 - Avoir une solide formation familiale.
- 2 - Maintenir des responsabilités locales confiées à des familles dans le cadre de leur vie quotidienne.
- 3 - Maintenir l'aide aux familles même si elle est moins importante que celle aux personnes âgées.
- 4 - Unité entre bénévoles et salariées.

La vie des familles rurales ne dépend pas seulement de l'ADMAR. Nous devons entretenir des relations avec d'autres partenaires.

A. Simonin



## L'Evillon

### RENDEZ VOUS A RYE

Si quelqu'un prétend vous dire que d'un village de Bresse on peut voir le sommet du Mont-Blanc, vous rirez sans doute de cette bonne blague ! Et bien, non ! ne riez pas, c'est vrai. Ce point privilégié existe: par dessus la ligne des sommets du Jura vous apercevez, les jours de très beau temps, le cône neigeux du point culminant de Savoie. Rendez-vous à Rye, et, foi de Ryatas, vous le verrez, le Mont-Blanc !



Mais la commune ne vaut pas le déplacement uniquement pour voir le Mont-Blanc, bien au contraire, c'est un village qui bouge, qui vit, une commune dynamique. Sis dans l'arrondissement de Dole, canton de Chaumergy, Rye est limité au nord par Les Essarts-Taignevaux et Sergenon, à l'ouest et au sud par Mouthier-en-Bresse (Saône et Loire) et Chêne-Sec, à l'est par La Chassagne et Sergenaux.

Avec les hameaux de La Charmotte, Baimé, Le Ferment, Les Terres-Rouges, la Reppe, Le Sauvageot, Le Châtaigner, Le Fligny et Les Baraques et le village de Rye proprement dit, la commune s'étend sur une superficie de 1250 ha. dont 475 de forêts et bois. La Brenne limite la commune au sud, où se situe également le cours

de la Dorme, tandis qu'à l'ouest coule le Malon, ce qui représente une dizaine de kilomètres de rivière sur le territoire du pays.

#### Un peu d'histoire

C'est au Dictionnaire des communes du Jura, d'Alphonse Rousset (1853-1858), que nous emprunterons cette notice.

"Rye est situé sur une légère éminence, près du point où la Dorme fait sa jonction avec la Brenne et domine un gracieux paysage. Des coteaux couverts de bois et d'habitations encadrent les deux vallées et les riches prairies qu'arrosent ces rivières. L'existence de ce village dès une époque très reculée ne saurait être mise en doute. De Bellevesvre (S & L) à Rahon, on



reconnaît les traces d'une voie antique, appelée le Chemin des Fées ou le Chemin Romain, qui passait au hameau de Baimé. Le sol de ce hameau est jonché de tuileaux à rebords; aussi la tradition ne manque-t-elle pas de nous apprendre qu'en ce lieu s'élevait autrefois une grande ville. Nous avons reconnu dans le voisinage une motte circulaire, entourée de larges fossés, sur laquelle un château féodal remplaça un fortin romain. Nous serions très disposé à faire remonter même jusqu'aux temps celtiques, une espèce de castramétation qu'on remarque proche de cette motte. Des fossés d'une largeur extraordinaire paraissent avoir servi à circonscrire un "oppida". Les habitants prétendent voir folâtrer sur le bord de

#### RYE

Un Maire: Urbain Routhier  
11 Conseillers municipaux  
dont 2 adjoints

190 habitants  
appelés les Ryatas

100 maisons: 83 occupées  
dont 15 résidences secondaires,  
1 maison forestière,  
1 école, 1 mairie,  
1 église.

1 café-restaurant  
4 artisans  
4 associations  
1 salle commune et...  
un "forum"





ces fossés de belles dames blanches et des gènes tels que ceux qui apparaissaient aux populations celtiques. Le château de Rye lui-même semble avoir été substitué à des fortifications gauloises que les Romains auraient utilisées. (...) Lorsque les invasions barbares eurent anéanti Bellevesvre, Rye et tous les lieux environnants, une colonie de Suèves Estiens vint repeupler cette contrée et fit de ses possessions une espèce de "pagus" dont le prieur de Mouthier conserva le nom, "Monasterium Aesticense". L'établissement de ce prieur, qui eut lieu probablement au VI<sup>e</sup> siècle, attira de nouveaux habitants. C'est par suite du démembrement de la riche dotation de ce monastère que se formèrent les seigneuries de Bellevesvre, Neublans, Rye, La Chassagne, Dissey, etc."

Dès cette époque, et pendant toute la période féodale, l'histoire de Rye va se confondre avec celle de la seigneurie. "Erigée en baronie au XVI<sup>e</sup> siècle, dit encore Rousset, elle fut

confirmée dans ce titre par lettres patentes du roi Louis XIV, du mois de décembre 1696, en faveur de Béranger Philippe, écuyer." Nos lecteurs soucieux d'histoire ancienne pourront consulter avec profit le Dictionnaire d'Alphonse Rousset.



Terminons cet aperçu historique en parlant de l'église de Rye. Elle dépendait de la paroisse de Mouthier-en-Bresse jusqu'en 1620, date à laquelle elle devint dépendance de celle

de la Chassagne. Une chapelle castrale, dédiée à saint Denis, était située entre le village et le château. C'est dans ce bâtiment que le chapelain, nommé par le prieur de Mouthier, célébrait les offices chaque dimanche et jours de fête. La chapelle Saint-

Denis existait déjà en 1472, elle était en briques et construite avec des contreforts. L'édifice, en très mauvais état en 1766, fut interdit d'usage par l'archevêque de Besançon et démolí peu après. L'église actuelle, au milieu du village, date de 1775.

#### Aujourd'hui, Rye

C'est en termes de rencontre et de dynamique de groupe qu'il faut parler de Rye aujourd'hui.

Rencontre d'abord. L'école est un lieu de rencontre, car depuis le regroupement pédagogique de 1974, les enfants de différents villages se rencontrent en classe et dans le préau. Ils ont ainsi l'occasion de se familiariser avec les notions d'échange et de ren-





contre. L'église est aussi un lieu de rencontre, elle est fréquentée même en semaine, ce qui favorise aussi la vie communautaire. La Mairie, bien équipée et accueillante, se veut aussi un lieu de rencontre et de service. La salle de l'ancienne école permet au club du 3<sup>e</sup> âge de se retrouver. La Grand'place, que l'on continue d'aménager, devient une espèce de "forum". Enfin, le café est un élément essentiel de la vie villageoise.

Quant à la dynamique de groupe, elle est stimulée par la personnalité du maire. Urbain Routhier, élu depuis 36 ans, a suscité et soutenu les actions de toute nature qui ont permis à la commune de Rye de maintenir sa population active et attachée à son village. Les travaux de voirie (Rye est l'une des rares communes jurassiennes à n'avoir sur son territoire pas un seul mètre de voies départementales), les structures communautaires, celles d'accueil ont tous été conduits grâce au bénévolat et à la

collaboration de chacun et des entreprises locales. Actuellement, la nouvelle salle commune, qui sera une salle culturelle polyvalente, est en voie d'achèvement; les travaux se sont faits dans cet esprit de dynamique de groupe.

La vie au village se maintient également grâce à l'activité des quatre associations: Le Club du 3<sup>e</sup> âge, Les Amis de la Pétanque, la Société de Chasse et le Comité des Fêtes. Des veillées à la fête patronale (la



Saint Denis, le dimanche qui suit le 9 octobre) en passant par le méchoui, la choucroute ou la soirée dansante et le concours de tarot, les Ryatas ne manquent pas d'occasion de se retrouver pour bavarder ensemble. Quand nous aurons ajouté le coin pique-nique sous les peupliers, la Route du Sel, le "rond, c'est-à-dire la motte médiévale, le panorama s'étendant jusqu'au Mont-Blanc et le gîte rural, vous penserez peut-être comme nous: il fait bon vivre à Rye.

## L'art du vitrail

Un Maître-Verrier a ouvert son atelier à Rye au début de cette année. Avec Bruno Tosi à Château-Chalon, Philippe Tatre-Meunier représentent l'art du vitrail dans le département. Artiste-créateur, il travaille avec des architectes, les Monuments historiques, ou sur concours, il réalise des créations surtout pour des particuliers. Travaillant le vitrail au plomb, selon l'art traditionnel, ou le collage, selon une nouvelle technique, il cherche à donner au vitrail contemporain une dynamique de création qui vise à ne pas répéter inlassablement les mêmes usages et images. Verrières, luminaires, niches ou miroirs permettent à Philippe Tatre-Meunier de s'exprimer dans un art contemporain injustement méconnu. Si ses œuvres ne sont pas visibles pour l'instant ailleurs que chez des particuliers, nous en verrons prochainement lors d'une exposition à Salins.



## BREVES INFOS ...

### L'O.P.A.H. un succès

Après 21 mois de phase opérationnelle, l'OPAH est un véritable succès: 415 logements améliorés.

Ce qui a représenté presque 4 milliards de travaux et 1 milliard de subvention.

Vous qui souhaitez améliorer votre habitat, n'hésitez plus, ne tardez plus: l'OPAH se termine à fin 1989, dans un an donc ! Et n'oubliez pas de faire appel aux entreprises et artisans de la Bresse Comtoise.

### A.P.P. c'est quoi ?

Jeunes et adultes, demandeurs d'emploi ou salariés:

- si vous avez un projet de formation avec remise à niveau,
- si vous préparez un diplôme, un concours, ou un examen d'entrée dans une école...,
- si vous avez besoin de réactualiser vos connaissances,

pensez à l'A.P.P. Dole/Revermont. L'Atelier Pédagogique Personnalisé est fait pour vous aider. Renseignements au C.I.O., 24 Place Nationale, DOLE, tél: 84.82.01.26.

### Le Deschaux

#### Château des Automates

Le projet "FABULYS" est en cours de réalisation. Il s'agit d'un très vaste projet, ambitieux et original, comparable en retentissement à celui des Salines royales d'Arc-et-Senans. Il faut:

- rénové une propriété historique et prestigieuse,
- faire revivre cette magnifique demeure du

XVIII<sup>e</sup> siècle en recréant sa vie d'autrefois à l'aide d'automates à taille humaine et d'animaux grandeur nature, abriter l'exceptionnelle collection de moulins à café, boîtes à café, appareils à torrifier et affiches anciennes du Sénateur du Jura, Pierre Jeambrun, réhabiliter le parc de 17 hectares, créer dans notre Bresse Comtoise un centre d'intérêt touristique de premier ordre.

A ce jour, 5 emplois ont déjà été créés au Deschaux et le parc pourra commencer son activité en avril 1989, si tout va bien, avec 7 personnes, dont 4 qui étaient au chômage.

### Chez nos voisins



Dans le n° 5 du "Journal du Pays d'accueil" d'octobre 1988, nous lisons:

qu'un projet de raccordement des deux "GR" encadrant la Bresse est en cours de réalisation dans le domaine de la randonnée pédestre. Dans le cadre du développement touristique de la Bresse Bourguignonne, l'Association du Pays d'accueil a manifesté son intérêt pour ce projet; que dans le but de promouvoir notre célèbre volaille,

le Comité Interprofessionnel de la Volaille de Bresse a émis l'idée de créer une "route de la volaille de Bresse". Plusieurs partenaires ont été rapidement sollicités pour mener à bien ce projet. Tous ont souhaité réfléchir à la mise en place d'une "route de la Bresse", dont l'objectif serait la mise en valeur du patrimoine bressan, des lieux culturels, de l'hébergement et de la restauration. Sans oublier, bien sûr, la volaille de Bresse en privilégiant les éleveurs qui pratiquent la vente à la ferme. Or un projet identique existe dans l'Ain; c'est donc vers un projet global, avec des variantes, qui retient l'attention. (Rédaction: ne faudrait-il pas que des Bressans Comtois se joignent à cette réflexion pour que la "route de la Bresse" puisse aussi venir dans notre zone ?) Dans cette même feuille d'information nous retenons que le Château de Pierre-de-Bresse a inauguré en juin 1988 l'exposition permanente: "En avant la Bresse Bourguignonne".





### LA DIVERSIFICATION DANS L'AGRICULTURE

Le lait et l'élevage sont considérés comme les activités agricoles les mieux adaptées à notre région; sont-elles condamnées à disparaître ? Ne tombons pas dans un alarmisme exagéré, mais, pris dans le tourbillon de "L'Europe Verte", nous semblons "essayer les plâtres" depuis quelques années. Alors, on cherche... et on trouve: un mot est apparu, il paraît "magique", DIVERSIFICATION. Voici une enquête, rapide et informative, sur cette question au goût du jour.

Diversifier la production agricole devient une nécessité économique, sociologique, pour une agriculture telle que celle de la région de Franche-Comté. Répondre à cette question est un réel défi pour l'agriculture franc-comtoise qui doit trouver des voies spécifiques et originales en fonction de ses potentialités.

#### Qu'entend-on par diversification ?

La définition officielle dit qu'elle répond à un besoin individuel de changement d'activité, de diversification des sources de revenus et de systèmes de production; d'autre part elle est un enjeu économique de conquête de marchés nationaux et régionaux déficitaires. Le tunnel vers lequel s'engouffrait notre agriculture, oblige donc ses acteurs à la repenser. Quotas laitiers, baisse du revenu, désir de maintenir le plus d'exploitants possible et de revaloriser une identité régionale, constituent autant d'arguments en sa faveur. D'aucuns déclareront qu'on assiste à un retour en arrière sans précédent et que l'on réhabilite la ferme de nos ancêtres.

La diversification consiste donc à voir sur une seule et même exploitation plusieurs productions qui, ensemble, concourent à l'harmonie de la ferme, car complémentaires.

La diversification passe par l'élevage d'animaux souvent petits (lapins angora, pigeons, vers de terre, lièvres, poissons...) ou la culture de végétaux inhabituels (plantes médicinales, luzernes, champignons...). Il faut encore remarquer que le tourisme rural est une forme de diversification. Diversifier se résume par productions de petites quantités, mais de qualité irréprochable. De l'avis de tous elle doit demeurer ainsi afin d'assurer son avenir.

#### En Franche-Comté

La région est propice à la diversification et à l'innovation. La Franche-Comté est très marquée et très ancrée dans la production laitière. Cependant un ensemble d'activités annexes ont toujours coexisté avec cette activité principale.

Particulièrement en Bresse jurassienne où l'exploitation traditionnelle de polyculture-élevage et l'importante production de volailles permettaient de tirer parti d'exploitations situées dans des terrains moins propices à l'élevage laitier ou aux céréales.

Au travers de ces traditions d'activités ou de productions complémentaires, on trouve là le creuset pour des productions à développer ou "redévelopper", un savoir-faire indispensable à la réussite et à l'innovation de production.

#### La diversification dans notre région

Pour la Franche-Comté quatre axes de travaux ont été retenus: volailles fermières, lapins angora, escargots et poissons.

Dans notre département, une commission "diversification" fonctionne auprès de la Chambre d'Agriculture depuis 2 ans. Mme Madeleine Favre-Félix, sa responsable, est entourée d'une dizaine de membres. La commission reçoit les projets d'installation et, après discussion, donne un avis. Une réponse favorable donne droit à une subvention du FIDAR qui représente 35% de l'investissement plafonnés à 30 000 francs. Cette commission exerce un suivi des différentes activités. A plus long terme, elle aide au plan technique, gestionnel et commercial, et par des programmes de formations.

#### Conclusion provisoire

S'installer en diversification n'est pas le bonheur sur un plateau, ni la vie en rose du jour au lendemain. Toutes les structures d'études et d'appuis ne sont pas encore en place; cependant, l'esprit d'initiative et l'échange des expériences jouent un rôle stimulant en ce domaine. L'Evillon contribue un peu à cela: N°11, pisciculture, et ce N°, la volaille de Bresse.

L. Gatinault  
P. Perrin



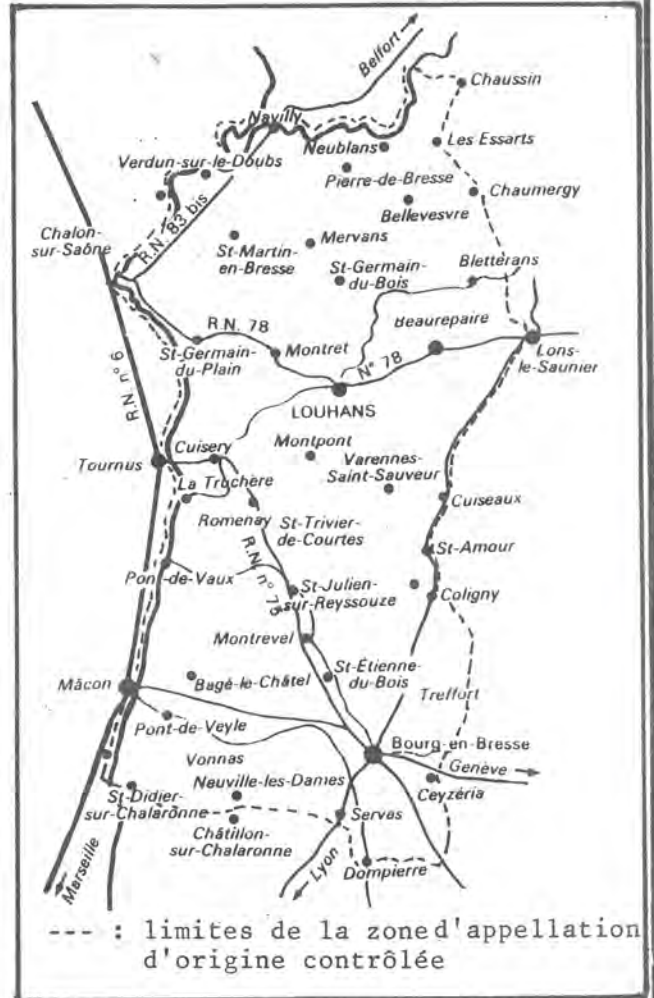
## POUL', POUL'HARD, CHAP'ON !!



Est-ce après la prise de la Bresse à la Savoie par Henri IV pour l'annexer à la France en 1601, que le bon roi prononça ses historiques paroles: "Si j'ai le coeur de mon peuple, j'ai ce que je souhaite. Et si Dieu me prête vie, je veillerai à ce qu'il n'y ait pas un paysan dans mon royaume qui ne puisse se mettre une poule au pot le dimanche." Il est vrai, et là tous les Bressans sont d'accord, que le souverain aurait découvert chez nous les saveurs divines d'une vraie poule au pot. Mais sait-on depuis quand les fermiers bressans élèvent ces volailles célèbres dans le monde entier par leurs pattes bleues sous leurs plumes blanches ?

On sait que dès le XVI<sup>e</sup> siècle, le poulet de Bresse avait fait la joie des fins gastronomes, tant sur les tables princières que sur celles des meilleures auberges du royaume de France. Et ce sera Brillat-Savarin, redoutable théoricien des arts de la tables, qui, au début du XIX<sup>e</sup> siècle, donnera à nos gallinacés leurs lettres de noblesse en écrivant: "la Reine des volailles et la volaille des Rois."...

Cet aphorisme se vérifie encore aujourd'hui. Les plus grands cuisiniers, Paul Bocuse, Georges Blanc, Alain Chapel, ne jurent que par les poulardes, poulets ou chapons de Bresse. Et, d'appellation d'origine contrôlée, s'il-vous-plait ! Car, n'élève pas de la volaille de Bresse qui veut, et toute volaille produite en Bresse n'a pas droit à la prestigieuse appellation. Cette mention ne revient qu'à ceux qui pratiquent cet élevage dans la zone géographique définie comme un grand rectangle s'étendant entre les cours de la Saône et du Doubs, et les contreforts du Jura (carte ci-contre). Seuls les éleveurs établis dans cette zone et nourrissant des volatiles de la bonne espèce ont droit à la vignette bleu-blanc-rouge. Le Comité Interprofessionnel de la Volaille de Bresse rassemble 700 éleveurs, dont 10 travaillent dans le département du Jura et dont 4 en Bresse Comtoise, celle de notre Charte Intercommunale. En effet, deux exploitations sont en activité à Chapelle-Voland, une à Cosges et une à Commenailles. C'est avec ces éleveurs bressans que nous avons préparé ce dossier consacré à la Volaille de Bresse.



Où trouver Documents et Conseils ?

Comité Interprofessionnel de la Volaille de Bresse  
14, Avenue du 8 Mai 1945  
71500 LOUHANS

tél: 85.75.10.07.



# L'Evillon



Parlons rapidement de quelques chiffres. Dans les statistiques de 1986, on relève que la France a produit 600 millions de poulets industriels, 45 millions de poulets avec label, et 1'200'000 poulets de Bresse. Cela paraît peu, mais la qualité prime la quantité. Cet attachement à une tradition d'élevage qui remonte fort loin n'est pas une simple nostalgie: élever de la volaille de Bresse suffit souvent à faire vivre une famille; c'est une exploitation agricole à part entière.

C'est en 1957 que l'Assemblée Nationale votait la loi de protection de l'appellation "volaille de Bresse". C'était le moment où beaucoup d'éleveurs français se lancaient dans l'élevage en batterie... Choisisant de suivre les vieilles méthodes traditionnelles, les Bressans en avaient ainsi décidé: "La quantité exclut la qualité. Il faut choisir."

Aujourd'hui en Bresse Comtoise, trois exploitants vivent de leur élevage; la quatrième entreprise a opté pour la complémentarité. Commercialement parlant, il est bien évident qu'un poulet de Bresse (d'appellation) vaut plus du double du prix au kilo d'un poulet de batterie. Mais gustativement, à quel hauteur faut-il le hisser? Mon palais me porterait à dire dix ou vingt fois plus!...

Voyons rapidement à quoi il faut se soumettre pour conduire un poussin de Bresse jusqu'au stade de poulet savoureux. L'élevage se fait sous abri et en liberté. Chaque poulet doit

disposer de 10 m<sup>2</sup> de parcours herbeux au minimum. Pendant la première semaine de sa vie, le poussin aura à sa disposition une "éleveuse" sous laquelle la température sera de 35°C et un local à 22°C; il mangera, et cela jusqu'à sa quatrième semaine, un mélange de

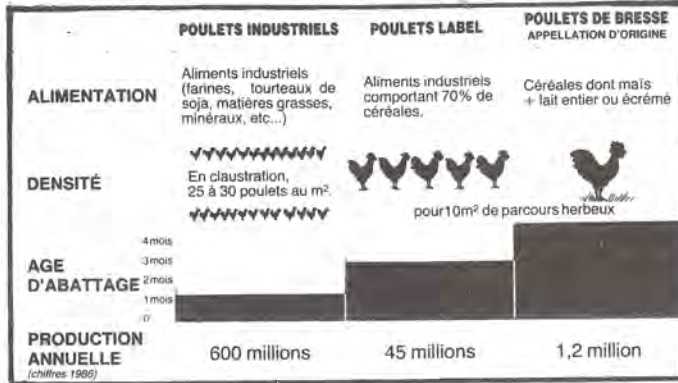
tallée dans un local calme et sombre. Mais, juste compensation de cet isolement, il mangera le même mélange de céréales avec, cette fois, entre 15 et 20 % de lait. C'est la période de l'engraissement en "épinette" pendant laquelle le poulet atteindra au minimum le

poids légal de 1,5 kg..

Et alors on le tuera, le plumera et il subira le "pliage" commercial avant sa mise en vente. Signalons que la période de mise en "épinette" est une forme de

mûrissement de la volaille: "seules les bêtes qui ont grandi naturellement ont une chair savoureuse et musculeuse. Il en va de l'élevage des volailles comme de la culture des fruits, si l'on offre au consommateur une marchandise non mûrie, il ne lui trouvera aucun goût," nous a dit un éleveur.

L'élaboration d'un chapon est semblable, ou presque. On lui fera suivre le même régime que celui des poulets jusque vers la 19<sup>e</sup> semaine. A ce moment on procèdera à la castration par ablation des testicules. Puis on poursuivra l'élevage en liberté avec le même régime alimentaire jusqu'à ce que l'oiseau ait atteint 8 mois. Les quatre dernières semaines de son existence le chapon les passera en "épinette" pour y suivre une "cure d'engraissement" (!) ce qui donnera à la chair sa finesse et son onctuosité impossible à obtenir à l'état naturel. Cependant le chapon n'est pas au bout de ses peines, si l'on peut dire. En effet, une fois tué



farine de maïs et de tourteaux de soja et il boira de l'eau très propre. Progressivement jusqu'à la quatrième semaine, on abaissera la température sous "l'éleveuse" et dans le local respectivement à 27°C et 18°C. Puis, jusqu'à sa quinzième semaine, le petit poulet va pouvoir s'ébattre dans son pré et il mangera des céréales concassées (maïs et



30 ou 40 % de blé) additionnées de 5 à 20 % de poudre de lait selon la saison. Enfin le volatile sera enfermé dans une cage ins-



et déplumé, le chapon est baigné dans du lait de vache. Il subit ensuite l'opération de "roulage". C'est-à-dire qu'on l'enveloppera dans une toile de lin, laquelle sera cousue ou ficelée, le chapon gardera ce "linceul" deux jours; le temps de modeler son corps couvert de graisse. Il est ensuite déballé: son aspect sera celui de l'albâtre et sa peau brillera comme nacre. Habilement présenté par son éleveur, il est enfin prêt à affronter le regard inquisiteur de l'amatteur averti.

Ajoutons à cela que les soins apportés à la préparation d'une poularde sont les mêmes, à la différence de la durée de l'élevage qui est porté à cinq mois ou plus.

L'éleveur doit obligatoirement s'approvisionner en poussins auprès d'un couvoir agréé par le Comité Interprofessionnel de la Volaille de Bresse (CIVB). Cette mesure garantissant, en plus des conditions très strictes de la conduite de l'exploitation, une appellation d'origine. Ce point étant important sur le plan économique.

La gestion annuelle d'un élevage de 10'000 volailles, accompagné des surfaces cultivées pour la production des céréales nécessaires, permet à une famille de vivre. Cependant il faut dire que la vente au grossiste ne vaut pas la vente directe qui elle est d'un meilleur rapport. Car, malgré les soins apportés à la tenue sanitaire des installations, il faut envisager une perte de 10 à 15 % (maladies, prédateurs). Si la vente en gros procure parfois un marché d'exportation (Angleterre, Alle-

magne, Suisse), l'essentiel des ventes se fait en France et le "marché" à la ferme en représente une bonne part. La vente directe auprès de chaînes de super-marchés est également d'un excellent rapport.

On peut également considérer l'élevage de volailles de Bresse, appellation contrôlée, comme étant aussi un complément non négligeable sur le plan du rapport financier, dans le cadre d'une diversification de productions pour une exploitation agricole de type familial comportant élevage laitier et culture.

L'expérience vécue par les producteurs que nous avons rencontrés prouve que la volaille de qualité supérieure élevée dans la zone d'appellation contrôlée, est un excellent moyen de diversifier l'agriculture bressane; car il va sans dire que le marché n'est pas encore saturé dans ce secteur.

Signalons, pour conclure, que si vous souhaitez faire bonne chair, vous pourrez trouver trois manières de consommer nos volailles de Bresse en page 27 de ce numéro; bonne chance et bon appétit !

P. Perrin



Où trouver  
Chapons, Poulardes  
et Poulets ?

à Chapelle-Voland

Christian Picard  
Les Blancs

tél: 84.44.10.41.  
vente à la ferme.

Christian Voisard  
La Marre

Livraison à domicile sur  
commande uniquement: tél:  
84.44.11.58.

à Commenailles

Philippe Pernot  
La Grande Réchassière

tél: 84.44.13.16.  
vente à la ferme.

à Cosges

GAEC du Visan  
Jean-Paul et Serge Guyon  
Le Village

tél: 84.85.03.85.  
vente à la ferme.





**LA SCIENCE DES ANES**

ELEVAGE AVICOLE

La zone du poulet de Bresse ne couvre pas toute la Bresse, c'est le cas de Pleure où sont élevés la majeure partie des poulets produits dans le Jura, soit environ 90 000 poulets industriels par an.

Il ne faut pas comparer ces deux poulets. Le 1° de haut de gamme et celui de consommation courante.

La capacité de l'élevage est de 20 000 poulets. Nous faisons 4 à 5 bandes par an. Les poussins arrivent à un jour dans un local chauffé à 30°C.

A 28 jours 3000 coquelets de 900 g. sont fournis aux abattoirs. A 45 jours 4000 poulets quatre-quarts de 1,5 kg. prennent la même direction; le reste, entre 50 et 56 jours, est enlevé à un poids variant de 2 à 2,3 kg. Les abattoirs fournis sont implantés dans les départements voisins. Le Jura n'ayant plus aucun abattoir à volailles. Après le dernier enlèvement, nettoyage complet, désinfection et vide sanitaire sont de rigueur.

Une petite quantité, après une finition soignée, est vendue directement aux particuliers.

Toute mise en place n'est faite qu'après planification des enlèvements avec les abattoirs.

Nous n'avons pas de problème de débouché, mais la concurrence exige de fournir à des prix compétitifs.

Cécile et Georges Baudet  
Elevage avicole de la Reppe

P L E U R E

39120 Chaussin

Le pauvre instituteur qui avait essayé de m'inculquer la géographie, devait savoir que l'on qualifie cette science: la sciences des ânes.

Sans doute parce que l'on peut apprendre la géographie d'une manière automatique, comme la marche des ânes, et que leur science est, sans doute, bornée à peu de chose.

Mais voilà, la vie vous joue de ces tours ! la vie, le travail et puis la facilité que l'on a aujourd'hui de se déplacer vous obligent à reprendre "un brin de géo"... parfois par dessus l'épaule de votre rejeton afin de ne pas avoir l'air complètement idiot.

Ainsi, bon an, mal an, on apprend que notre Bresse est à 2 heures 30 de Paris, à 1 heure 30 de Lyon, deux villes prestigieuses dont les habitants, à périodes régulières, ont besoin de s'évader de leur fourmilière et de leur pollution.

Pour les accueillir les plus malins voient dans chaque calamité une opportunité: ils les cajolent, les bercent, les bordent... jusqu'à leur prochain séjour.

Cela s'appelle du Tourisme.

Tourisme: mot encore difficile dans notre région où la neige fait défaut et où la lumière des grandes villes ne peut attirer, tels des papillons, les touristes non encore désintoxiqués.

En Bresse, le tourisme devrait être roi.

Des "fanas", des mordus, contre vents et marées, ont prôné que cela était possible "chez nous".

Ici, "poussent" des dizaines d'étangs dont l'eau argentée se reflète sur des



berges à l'herbe tendre...

Ici, encore, le temps coule au rythme des saisons, et les villages à visages humains respirent paix et sérénité.

Voici Darbonnay, village de 80 habitants, bien installé dans le Revermont, là se niche une maison plus qu'accueillante qui vous fournit Chambre et Table d'hôte.

Le sourire y est de mise, et là encore, on dispose d'un peu de temps pour écouter celui qui aura franchi le seuil.

Chambre d'hôte, table d'hôte, des noms encore inconnus dans notre région. Pourtant il faudra qu'un jour le Tourisme, sous toutes ses formes, soit prioritaire, ici aussi, afin de ne pas "manquer le coche".

A Darbonnay, Mme Agnès Fougère a reçu des Iraniens, des Danois, des Anglais, des Hollandais et bien d'autres...

Ils ont su trouver notre coin de Bresse !...

La géographie ? la science des ânes ?...

N. Pederzoli





## PATRIMOINE POESIE

### "Maison à vendre"

Cette vieille maison avec ses colombages  
Où jadis, l'on voyait piaffer les attelages.  
S'endort tout doucement, portes et volets clos ;  
Ses derniers occupants sont au champ du repos

Les fleurs et les oiseaux donnent un peu de vie  
A cette ancienne ferme, encore si jolie.  
Les arbres, les buissons, s'étirent de plaisir  
Et l'herbe en liberté pousse tout à loisir.

La chaîne du vieux puits n'est qu'un cordon de rouille.  
Debout sur la margelle un roitelet gazouille.  
Les poules et les coqs, les canards, les dindons  
Eux aussi sont partis, comme chiens et moutons

C'est une maison morte, ici tout est à vendre,  
Elle sera demain à qui voudra la prendre.  
Avec son grand jardin finissant en verger  
Elle devrait séduire et se faire adjuger...

Dans l'ensemble je crois qu'elle aura fière allure  
Quand sera réparé ce trou dans la toiture.  
Mais pour que tout revive aussi plaisant qu'avant  
Il faudra plus d'amour, sans doute que d'argent.

Blanche Maynadier - Ecrivain-Paysan  
Membre de la Société des Gens de Lettres



## PATRIMOINE : NOTRE PATOIS

### fête au Deschaux (suite)

J'me seû tapé mes 2 km AR + 1 km à  
aller d'un stand à l'autre, des chins  
dressés, aux ch'vaux, des ch'vaux aux  
tronçonneuses, des tronçonneuses aux  
"compagnons" des chef d'oeuvre, peu  
qu'm'en t'vouè, j's'eu rentrée, toujours  
sur mes gambettes, qu'étint pu enfiées  
du tout ! D'peu bin des années j'en ai  
pas tant fait ! Je m'seû effondrée dans  
mon relax, Bobby tout chamboulé de  
m'voère revenî, après 3 heures  
d'absence, peû j'étô atout fatiguée  
d'sarrî des mains... Je r'montais, les  
aut' descendint, on s'croisot dans  
l'allée, j'pouvô guère faire autrement  
que d'sarrî des mains ? Tout l'Deschaux  
quoi ! Moi j'y étôs partie à 13 h tout  
doux, un pas après l'autre - peu  
j'revenô y étot 5 heures ! l'gros d'la  
troupe (sorti d't'able cheux yô)  
arrivint seulement. Moi j'avos vu c'que  
j'viô voère, les ch'vaux, les chins, les  
stands (aveu mes vieilles cartes  
postales de la Mélitine de 1905 !  
qu'Trossat m'avô emprunté poû les  
encadrer).

Tout c't'harnais marchôt d'peu 8h30  
c'matin, on étot révouèlli par la  
fanfare de St Amour, qu'a défilé après  
dans l'chateau, aveu les cavaliers. C'té  
foule ! on s'marchot sur les atiots, har  
di ! A preuve, j'seu revenie sans atiots  
! J'marchot su mes g'noux ! J'avô envî  
d'me goinfrer d'gateaux, d'frites, peu  
j'me seû dit "Ma fille t'a tes  
kilomètres à r'faire dans l'aut'sens,  
faut pas en ajouter. Te t'raîne d'jà bin  
des kilos su tes pauv' fargalles !

E comptin sù 5 000 visiteurs, j'pense  
qu'è en ont bin eu 4 000 ! P'tête pû ?  
Tout l'Deschaux étot couvrî d'voiture  
automobiles, même la rue du Miracle ! Le  
champ d'foire aligné, l'allée du  
château, les arrières du chalet,  
l'église, le cemetère, la mairie, chez  
l'brave Maurice, la cô étot piène ! La  
placee de l'opéra au mois d'décembre à  
18 heures ! C't'année c'étot l'Deschaux,  
l'année qu'vin sé s'ra vers Chaussin,  
l'année passée, c'étot Pieure.



## CONSEIL GENERAL ?

Plus de cinq ans après l'entrée en vigueur de la décentralisation, les Jurassiens, comme la plupart de leurs concitoyens des autres départements, connaissent mal, ou pas du tout, le rôle du Conseil Général dans la vie économique, sociale et administrative du département. Le Conseil Général reste le plus souvent confondu avec la Préfecture. Détrompons-nous et examinons le travail et du Conseil et de ces élus: les Conseillers Généraux.

La loi du 2 mars 1982 a considérablement renforcé le rôle des assemblées départementales: les Conseils Généraux se sont vu allouer de nouvelles compétences dans les domaines de l'action sanitaire et sociale et de l'enseignement. Les budgets dont ils disposent maintenant peuvent soutenir la comparaison avec ceux des grandes villes. En s'affranchissant de la tutelle préfectorale, le Président du Conseil Général est devenu le principal bénéficiaire des responsabilités dévolues à l'échelon départemental.

Le mandat de Conseiller Général, mais surtout celui de Président d'une assemblée départementale, est de plus en plus prisé, même s'il recueille moins les faveurs des "hommes politiques" que celui de maire.

Les dépenses de l'ensemble des Conseils Généraux sont évaluées à 135,8 milliards de francs, pour l'année 1988, non compris le budget du département de la Seine (Paris) (5,9 milliards) et ceux des départements d'outre-mer. En 1981, ces dépenses se sont montées à 74,6 milliards de francs. A titre de comparaison, le budget de l'Etat approche 1000 milliards de francs.

Soumis aux règles de la comptabilité publique, les budgets départementaux sont présentés en deux sections distinctes: celle du fonctionnement, qui compte pour

plus des deux tiers du budget, et celle des investissements. Les dépenses d'aide sociale (43 milliards de francs) demeurent le principal poste budgétaire départemental.

Ces dépenses couvrent un éventail très large: subventions aux hospices, aux maisons de retraite, aux centres d'aide par le travail, aux foyers pour l'enfance inadaptée; allocations compensatrices versées aux personnes handicapées; compléments de ressources pour les personnes démunies...

Dans la section "investissements", les principaux postes sont les routes (13 milliards de francs) ainsi que la construction et l'entretien des établissements d'enseignement du second degré (3,57 milliards de francs).

Globalement, les départements sont restés très prudents en matière d'aides accordées au soutien d'activités économiques. Ce type d'intervention est plutôt du ressort des Communes et des Régions, conformément aux transferts de compétences qu'induit la décentralisation.

Les ressources des Conseils Généraux proviennent pour l'essentiel des impôts directs. Ainsi le contribuable local verse en moyenne 813 francs à son département. Parallèlement, il verse respectivement 1832 francs à sa commune et 139

francs à sa Région. L'Etat finance également les départements par le biais des Dotations globales de fonctionnement et d'équipement (DGF et DGE).

### LE CONSEIL GÉNÉRAL

C'est l'Assemblée délibérante du département. Elle est formée de la réunion des Conseillers Généraux du département: un par canton.

Le Conseil Général est au département ce que le Conseil Municipal est à la commune. Il siège à l'Hôtel du département.

Comme le Conseil Municipal élit un Maire, le Conseil Général élit un Président qui détient le pouvoir exécutif du département.

Le vote du budget départemental permet au Conseil Général et à son Président de mettre en oeuvre les mesures qu'ils ont préparées et votées.

Notre région, la Bresse Comtoise, a cinq représentants au Conseil Général du Jura: nous avons voté les 25 septembre et 2 octobre dans quatre cantons sur cinq. Dans ceux de Bletterans, Chaumergy, Chaussin et Poligny eurent lieu les élections, dans celui de Sellières, le Conseiller Général n'était pas à renouveler cette année.

A l'issue des deux tours



électoraux, la délégation bressane se compose de MM Jean Perraudin pour le canton de Bletterans (Conseiller général sortant, réélu au 1<sup>o</sup> tour), Noël Simonot pour celui de Chaumergy (nouveau), Lucien Ponsot pour Chaussin (nouveau), Michel Meunier pour Poligny (Conseiller général sortant, réélu au 1<sup>o</sup> tour); et Alain Brune pour le canton de Sellières, où, rappelons-le, on ne votait pas.

Les nouveaux élus, MM Simonot et Ponsot, l'ont été au second tour; à Chaumergy face au Conseiller Général sortant et à Chaussin dans une élection où se présentaient six candidats, tous nouveaux, le Conseiller sortant ne s'étant pas représenté. En ce qui concerne la participation électorale, il faut remarquer et distinguer les habitants du canton de Chaumergy qui, une nouvelle fois, ont remporté le meilleur taux du département !

Au moment où la Charte Intercommunale prend son rythme de croisière, nous faisons le voeu que nos cinq Conseillers Généraux continuent à oeuvrer pour le bien de la Bresse Comtoise.

## LE CONSEILLER GÉNÉRAL

Il est l'élu de votre canton pour six ans. Il siège à l'assemblée départementale: le Conseil Général, où il défend les intérêts des habitants du canton et prépare l'avenir du département.

Le Conseiller Général est votre plus proche représentant. Il peut intervenir pour tout ce qui concerne les différents aspects de votre vie quotidienne.

Grâce à votre Conseiller Général, vous participerez à la gestion des affaires locales et départementales qu'il s'agisse de l'action sociale, des équipements, du cadre de vie, etc...

Le Conseil Général est renouvelé par moitié tous les trois ans. C'est donc la moitié des cantons du département qui a voté cette année, l'autre moitié votera en 1991 (ce qui explique l'absence de scrutin dans le canton de Sellières).

A chaque renouvellement, tous les trois ans, le Conseil Général procède à l'é-

lection de son Président et des autres membres du bureau, Vice-présidents et secrétaires.

Des commissions spécialisées: finances, équipement, urbanisme, éducation, affaires sociales... sont chargées d'étudier les dossiers. Un rapporteur présente devant l'Assemblée réunie en séance publique, les travaux et propositions de la commission. Chaque décision fait l'objet d'une délibération sanctionnée par un vote.

P.P.



Ce logo, signature du Conseil Général, apparaît pour signaler sa participation chaque fois que le Département est partie prenante d'un ouvrage, d'une réalisation ou d'une manifestation. De même, tous les documents imprimés ou diffusés sous la responsabilité du Conseil Général et pour son compte sont marqués de cet emblème et contribuent à la diffusion de l'image de marque de l'institution départementale.

## POUR EN SAVOIR PLUS...

Pour défendre et illustrer les vertus de cette assemblée, le Conseil Général, les auteurs exposent ce que fut son histoire, ils démontent les rouages de son fonctionnement et démontrent amplement son importance politique, économique et sociale.

Le Conseil départemental, par B. Bioulac, J.-P. Muret et R. Piérot. Collection: guide de l'élu et du citoyen, Editions "Syros", 1988. (216 pages, 98 F.)





## NOTRE HISTOIRE

LA FRANCHE-COMTÉ  
SOUS LES BOURBONS  
(1674-1789)

### Au lendemain de l'annexion

Dans le précédent article, nous avons vu que, dès la campagne victorieuse de 1674, la France prend possession du pays avec une implacable détermination.

Afin d'illustrer, au moins succinctement, ce que fut la situation dans nos villages au lendemain de la conquête, nous allons braquer plus particulièrement l'objectif sur l'un d'eux : Mauffans, dans le Revermont.

Pour bien situer l'importance, ou le peu d'importance, de cette petite localité, il convient d'abord de prendre en compte le tableau suivant :

Dénombrement de  
1688

10 feux et 55  
habitants

Répartition du  
9 mars 1676

15 résidents imposés  
Répartition du  
16 avril 1690

25 résidents imposés

Retenons encore qu'à l'époque une vache valait au plus 15 Livres de France, soit entre 22 et 23 francs du Comté. Cette notion, essentielle, doit permettre au lecteur de se faire une idée valable de ce que pouvaient représenter les sommes ci-après indiquées.

Pour commencer, voici le répartition de la communauté du lieu, daté du 9 mars

1676, intéressant les 15 résidents du moment et dont le montant est de 30 Livres ou 45 francs. Cet argent est destiné à l'entretien des troupes de cavalerie stationnées dans la région.

Passons maintenant à l'année 1677. Un premier mande-

Ce premier texte est évidemment fort instructif et nous ne pouvons manquer de relever la menace que l'on fait peser sur le village et ses habitants.

Mais continuons. Le 6 janvier, la communauté établit un répartition pour lever la

somme destinée aux besoins de la cavalerie (française naturellement) se trouvant à Poligny. Peut-être s'agissait-il de satisfaire au mandement précédent ?

Toujours concernant cette année 1677, je relève encore au moins trois autres rôles d'impôts se rapportant au même objet : 24 mars, 45 francs ; 16 avril, 25 francs ; 4 mai, 25 francs.

Quelques années plus tard, en 1684, la seule cote royale ou

"imposition ordinaire", impôt de base sous l'ancien régime, se montait à 90 Livres (donc approximativement le prix de six vaches...).

Ces quelques chiffres, relevés parmi d'autres, sont fort éloquents et montrent bien le poids considérable des prélèvements qui s'apèsantiraient sur les infortunées populations comtoises après la réunion à la France. Tous les documents de l'époque mentionnent d'ailleurs les innombrables exigences des vainqueurs

*Mauffans*



### DE PAR LE ROY.

Les Habitans de la Communauté de *Mauffans* ont avertis d'aporter pour le *Soyt ou Soynt de Mauffans* à *Poligny* au Receveur des Impositions, les trois mois qu'ils doivent, à faute dequoy ils y seront contraints par logemens effectifs de Dragons en suite des ordres de Monseigneur l'Intendant. Fait à *Châtellain* le 20<sup>e</sup> jour de *Janvier* 1677

(ADJ:E102) DE LA MAILLAUDERYE.

ment est ainsi rédigé :

"Les habitants et Communauté de Mauffans sont avertis d'apporter en la ville de Salins incessamment, avant la fin du présent mois, la somme à quoy ils sont cottisez (sic) pour l'ustancille (sic) des troupes qui sont en garnison en cette province, à faute de quoy ils y seront contraints les jours suivans par envoi de Dragons qui demeureront chez eux jusques à la fin du payement.

Salins le 1<sup>er</sup> janvier 1677  
Ruau de Tronchet"



telles que livraisons de fourrage, avoine, vaches, blé et autres denrées à Lons-le-Saunier, Poligny, Salins et, parfois, jusqu'à Besançon. Ceci sans compter les versements de sommes d'argent ainsi que nous venons de le voir. Il n'est évidemment pas possible de tout reproduire dans un aussi court article, mais nous aurons l'occasion d'y revenir ultérieurement.

Ne quittons pas encore Mauffans. Au début de la dernière décennie de ce XVII<sup>e</sup> siècle, cinq cents paysans comtois furent requis pour aller travailler aux fortifications de Belfort. Louis XIV s'efforçait de consolider les conquêtes récentes du "Royaume" et de barrer la route à un éventuel retour offensif de l'Empire (sans doute souhaité secrètement par beaucoup de gens de nos régions). A l'instar de maints autres villages de cette province, Mauffans dut fournir en permanence un homme robuste âgé de plus de vingt ans. Un rôle fut établi par la communauté avec l'organisation d'un tour. Nous en trouvons confirmation dans un répartition d'impôt établi le 24 avril 1691, devant le notaire de Mantry, Pierre Darlin. On y prévoit quatre écus (12 Livres) pour le nommé François Gras du lieu qui est allé travailler aux ouvrages de la cité alsacienne, ainsi qu'un autre écu pour l'homme qui doit le remplacer.

Naturellement de lourdes peines de cachot et d'amende attendaient ceux, échelons responsables ou particuliers, qui fraudaient ou

tentaient de se dérober.

A un moment où les amertumes nées d'un passé orageux étaient loin d'être dissipées, voilà qui dut provoquer bien des rancœurs et des grincements de dents.



Clément Gourdon



**MACONNERIE  
CHARPENTE  
COUVERTURE**

Constructions  
traditionnelles

**Daniel PETIOT**

à COSGES

Tél. 84.85.05.02



A PROPOS D'HISTOIRE...

Dans le cadre de la Commémoration du Bicentenaire de la Révolution en 1989, le point de mire de la vie culturelle en Franche-Comté sera "1789 en Franche-Comté".

Ce spectacle, grande fresque en plein air, témoignage vivant de l'Histoire de Franche-Comté sous

la Révolution, fera revivre des personnages franc-comtois célèbres: Jouffroy d'Abbans, Rouget de Lisle... à leurs côtés d'autres, moins célèbres, et les gens du terroir, témoins visuels de notre passé, vivront leurs peurs, leurs contradictions, leurs amours dans une Franche-Comté en pleine mutation. A l'arrière-plan: Paris, brûlante et révoltée. Une dramatique où l'Espoir sera le fil conducteur: l'Espoir d'hommes et de femmes qui se battent pour leur Liberté.

A l'origine de ce vaste projet MM André Besson, écrivain et Max Alheily, Directeur de l'Atelier-Théâtre de Dole qui ont réuni une équipe forte de plus d'une douzaine de personnalités du monde des lettres, du théâtre, de la musique, ou du cinéma... A eux tous, les Franc-Comtois devront de pouvoir admirer "1789 en Franche-Comté" entre le 15 juin 1989 et le 15 septembre 1989 dans neuf de nos cités. Qu'on se le dise...



## NOTES DE LECTURE



LE GUIDE DU JURA

Best-seller de l'été

La presse l'a salué unanimement comme l'un des meilleurs guides de notre département. Nous ne dérogerons pas à la règle. Nous ne décrirons pas ici les 400 pages de ce guide bien fait, bien pensé, intelligent, où fourmillent anecdotes, circuits, encarts scientifiques... et, le tout, rédigé d'une plume alerte, dans un style plaisant, parfois humoristique.

Quant aux auteurs: Pierre Gresser, Claude Mercier, André Robert et Michel Vernus, ils ont testé et éprouvé leurs circuits et itinéraires.

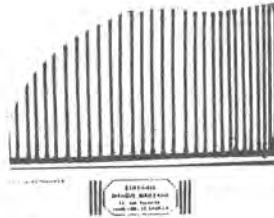
On saluera, pour terminer, la prouesse de l'éditeur: La Manufacture, qui présente un livre à 100 Francs et qui comporte près de 150 photos couleur, sans compter dessins, cartes et itinéraires.



DE JEAN-PIERRE PIDOUX

### LE JURA

SON VIGNOBLE  
SES GRANDS VINS



LE JURA, SON VIGNOBLE  
SES GRANDS VINS

de Jean-Pierre Pidoux

Vous qui êtes passionnés par ce breuvage divin qu'est le vin, voici le livre que vous attendiez depuis longtemps. Pour la première fois, en effet, un ouvrage exclusivement consacré au vignoble du Jura, nous le devons à un homme du "cru": Jean-Pierre Pidoux, journaliste, spécialisé dans les questions agricoles et viticoles, et amoureux, le mot n'est pas trop fort, des vins de son terroir.

D'une écriture limpide, ni trop technique, ni trop "délayée", avec force anecdotes et témoignages, ce volume lève le voile sur l'histoire de ce prestigieux vignoble (l'un des plus vieux de France) que l'on a coutume d'appeler le "Bon pays". Vous y lirez son évolution, ses cépages, ses vins caractéristiques dont l'un, considéré comme l'un des meilleurs du monde, le Vin Jaune.

Jean-Pierre Pidoux  
Le Jura, son vignoble, ses grands vins.  
Ed. Marque-Maillard,  
Lons-le-Saunier.

### PUBLICATIONS

L'Evillon n'est pas, loin s'en faut, le seul petit journal jurassien. Il existe bien sûr d'autres journaux de pays:

- La Marmite, pour le Sud-Revermont;
- Le Journal du Parc, pour le parc naturel du Haut-Jura;
- L'Echo de la Petite Montagne, pour la Petite Montagne.

Mais il existe également deux publications à caractère départemental avec lesquelles nous entretenons les meilleurs rapports: Jura Nature et Dialogues.

Jura Nature est une revue trimestrielle éditée par la Fédération de Défense de l'Environnement du Jura. Chaque numéro est centré sur un ou plusieurs thèmes. L'ensemble des articles présente chaque trimestre un intéressant panorama de l'action pour la défense et la valorisation de l'environnement dans le département.

Dialogues est le journal réalisé par le service migrants de la Fédération des Oeuvres Laïques du Jura. Une publication, qui, comme son nom l'indique, est faite de dialogues entre les diverses communautés qui composent notre département et aussi d'information sur les actions de coopération et d'aide au tiers-monde.

Jura Nature  
18, rue de Ronde  
39000 LONS-LE-SAUNIER

Dialogues  
F.O.L.J., BP 185  
39005 LONS-LE-SAUNIER



## CULTURE ACTUALITE

LES LETTRES COMTOISES

MARCEL\_AYMÉ

Le 3 septembre dernier, M Gouze, au nom de l'Association "La mémoire des lieux", inaugurerait à "La Tuilerie" à Villers-Robert une plaque rappelant le souvenir de Marcel Aymé. En effet, l'auteur de "La jument verte" a passé son enfance à "La Tuilerie". A cette occasion, M. Muller, beau-frère de l'écrivain disparu, a retracé avec talent et émotion les souvenirs liés à cette maison.



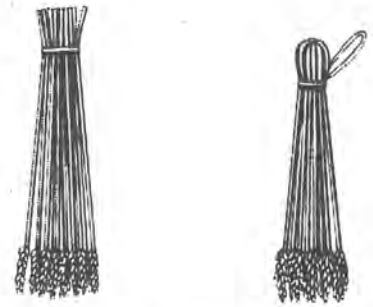
Marcel Aymé est l'un des rares écrivains de notre temps. Il est du très petit nombre de ceux dont l'oeuvre romanesque est d'une qualité égale, sans faille, d'un livre à l'autre. Son originalité s'est affirmée à l'écart des modes et des chapelles littéraires, parfois même contre les courants de son temps. Pourtant il ne possède pas la place qu'il mérite dans le domaine de l'édition. Actuellement, seuls quelques bibliophiles privilégiés disposent d'une édition complète: la dispersion des livres de Marcel Aymé est telle que le grand public en est privé. Cette lacune sera comblée l'an prochain. 1989 sera, pour les éditions Gallimard, l'année Marcel Aymé dans la célèbre Pléiade. Enfin.

## BRICOLAGE

Si vous avez gardé de la moisson dernière un gros bouquet de beaux épis de blé ou de seigle, vous pourrez préparer avec ces tiges quelques anges pour décorer les branches de votre sapin de Noël. Voici.

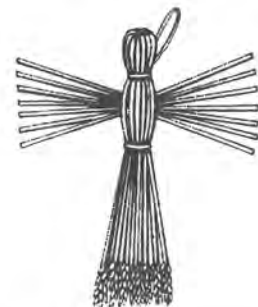


Pour confectionner un ange, il vous faut choisir 12 brins de paille de 12 cm. de long et sans noeuds pour les ailes et 12 autres pailles avec l'épi au bout et coupées à 15 cm. en dessous de la tête, pour le corps. Mettez tremper toutes les pailles dans de l'eau tiède pendant une demi-heure, puis sortez-les de l'eau et enveloppez-les dans un linge blanc et humide; vous les laisserez reposer ainsi quelques heures pour bien les assouplir. Prenez les 12 pailles sans épi et attachez-les au milieu en un faisceau avec du raphia ou de la laine. Ecartez les brins en éventail de chaque côté du lien; maintenez-les en place en tissant un brin de raphia entre chaque paille, une fois devant, une fois derrière, et ainsi de suite.



Pour faire le corps de l'ange, prenez les 12 épis et attachez-les à 3 cm. du bas de la tige avec un brin de raphia. Pliez ensuite chaque paille par dessus le lien de manière à recouvrir soigneusement les 3 cm. de tige, nouez un brin de laine de couleur sous le bourrelet en modelant un peu pour faire la tête. Séparez ensuite le faisceau en deux parts de 6 brins chacune. Glissez entre les deux les ailes préparées, en cachant l'attache centrale sous les pailles. Puis nouez un brin de laine de couleur juste en dessous pour la taille. Etalez le reste de paille avec les épis en éventail pour former la robe. Laissez sécher les anges; une fois bien secs vous pourrez les décorer de gouache et de paillettes brillantes. Il ne reste plus qu'à leur fixer une boucle dans le dos et à les accrocher aux branches du sapin. Joyeux Noël !

P.P.





# L'Evillon

## ASSOCIATION ET SYNDICAT

LES BRESSANS

CHEZ LES FINOIS

Pour la 3<sup>ème</sup> année consécutive, l'association "La Bresse Veut Vivre" était présente à la grande foire de Longwy-sur-le-Doubs. Le groupe "fête" y avait monté sa buvette à proximité du gros matériel agricole.

Voisine de notre Bresse, séparée simplement par la rivière: le Doubs, cette grande manifestation a su, à travers les âges, conserver son attrait. Chaque année, des milliers de visiteurs, venant souvent de fort loin, s'y côtoient et, parfois, s'y bousculent devant les quelques 1000 exposants de toute nature.

Cette années, les responsables locaux avaient organisé un grand concours régional de la race Pie-Rouge de l'est, regroupant plus de 250 têtes de bétail.

Deux journées bien sympathiques, où Bressans et Bourguignons se retrouvent devant un petit verre de Blanc du Jura de nos producteurs locaux, en évoquant les souvenirs du temps passé et en souhaitant se retrouver l'an prochain: "A la Bresse" !

H. Prost



LE S.I.D.A.B.C.

EN RÉUNION

Le 27 octobre dernier, le Syndicat Intercommunal de Développement et d'Aménagement de Bresse-Comtoise (SIDABC) s'était réuni à Chaumergy. Les débats prévus à l'ordre du jour ont permis d'aborder les sujets suivants: l'aménagement de la Maison de la Nature à l'ancienne gare SNCF de Sergenaux-Les-Deux-Fays, différents aspects de la pisciculture en Bresse, un programme de formation et les aides apportées par le Syndicat.

### La Maison de la Nature

L'achat de la Maison de la Nature a été voté par une assemblée générale du SIDABC en 1987. L'association "Brenne et Dorme" loue la maison et une parcelle devra être achetée. La Maison de la Nature est actuellement une antenne du CPIE (Centre Permanent d'Initiation à l'Environnement) de Franche-Comté, et nos élus ont pu obtenir les subventions qui se rattachent à ce statut.

La Maison de la Nature reçoit des chercheurs de toute l'Europe qui viennent y étudier faune et flore de notre région. Dans tous les pays d'Europe, de nombreux amis de la nature connaissent la "gare" de Sergenaux-Les-Deux-Fays !

La Maison de la Nature accueille des personnes individuelles ou des groupes pour des stages proposés par le CPIE ou organisé à la demande; la Maison reçoit aussi des classes du Patrimoine Naturel: ce dernier projet étant soutenu par les ministères de l'Education Nationale et de l'Agriculture.

Pour réaliser les aménagements encore nécessaires à la bonne marche de la Maison, le SIDABC fera appel au SIDE (Syndicat d'Electricité des Communes), qui reçoit une délégation de maîtrise d'ouvrage, réali-

sera les travaux à la Maison de la Nature, pour le compte du SIDABC. Cette prestation coûtera le 2,5% du coût des travaux au départ. Mais en contrepartie, le SIDE fera l'avance de la subvention accordée pour ce chantier. Ces fonds sont prévus dans les dossiers de la Charte (p.56), documents que l'on peut consulter dans les mairies pour y trouver davantage de renseignements.

### Pisciculture

Après inventaire et étude des étangs, on verra la création d'une CUMA (Coopérative d'Utilisation de Matériel Agricole) piscicole avec l'aide de la Chambre d'Agriculture, de la DDA (Direction Départementale de l'Agriculture) et du Syndicat des Pisciculteurs; la filière pisciculture est ainsi en bonne voie (cf: Documents Charte p. 59 et L'Evillon n° 11).

### Formation

L'Institut de Formation pour l'Animation et le Développement du Milieu Rural (IFADMR) met actuellement sur pied le cycle de formation annoncé (cf: Documents Charte p. 57, l'Evillon n° 11 et ci-contre).





## Aides personnalisées

Le secrétariat de la Maison de la Bresse à Chaumergy (tél: 84.48.62.56.) est au service des communes, commerces ou particuliers pour monter des dossiers ou assurer des travaux d'écriture de toute nature.

Colette Perron

## JOURNÉE I.F.A.D.M.R.

La journée pour l'emploi et le développement économique en Bresse-Comtoise a réuni une quarantaine de personnes le 5 novembre 1988 à la Salle des Fêtes de Chaumergy. Ainsi les différentes actions prévues dans le cadre de la Charte sont mises en oeuvre.

Les Bressans commencent une réflexion portant sur l'avenir à plus long terme. "La Bresse Veut Vivre" et le SIDABC avec l'appui de l'IFADMR (cf: L'Evillon n° 11, dossier) ont conçu un projet qui repose sur la mobilisation d'un groupe de travail pour réfléchir à l'avenir économique de leur "pays".

Agir en faveur de l'emploi en Bresse n'est pas simple, c'est pourquoi le suivi et l'accompagnement des projets sera soutenus par des actions de formation utiles à leur avancement. L'effort d'une poignée de Bressans ne suffira pas à faire "décoller" la vie économique en Bresse. Il faut que ce soit la préoccupation de TOUS. Emploi, tourisme rural et installation de jeunes agriculteurs furent au centre des débats de cette première journée ouverte à un large public.

### Vivre et travailler au pays

La situation de l'emploi en Bresse se dégrade depuis plusieurs années. Notre région a perdu 8,5% de ses emplois salariés entre 1983 et 1986. La population ouvrière de notre "pays" s'en va travailler ailleurs. La population active est pourtant la première richesse de notre zone. Comment la maintenir sur place, alors que peu de projets économiques voient le jour en Bresse ? La DDTE accorde la priorité à la création d'activités par les Bressans eux-mêmes,

en particulier par les petites entreprises qui sont, pour le moment, les plus dynamiques.

### Exemples d'autres régions

Une lecture intelligente d'exemples venus d'autres régions de France, nous permettra de mener à bien nos projets et d'éviter les erreurs faites par d'autres, il faut savoir tirer les leçons qui s'imposent. Ainsi les Bressans de Saône-et-Loire se sont interrogés sur les potentialités de leur tourisme rural. Le Pays d'Accueil de la Bresse Bourguignonne travaille fermement à répondre à la demande de la clientèle touristique qui est en pleine mutation. La Haute-Loire se penche sur les problèmes posés par l'installation de jeunes agriculteurs. Une association départementale a pris les choses en main et mène des actions volontaristes en faveur de l'installation des jeunes agriculteurs.

### Aide-toi, toi-même

A travers ces expériences réussies, nous retenons de cette première journée que, pour réussir le développement d'un "pays", il faut que tous ses habitants se mobilisent et jouent la carte de la solidarité. Que les Bressans deviennent à part entière les artisans de leur propre développement.

L. Gatinault  
P. Perrin

## SARL POUTHIER

Electricité générale,  
Chauffage électrique.  
Cuisine, Ménager

ZI 39800 POLIGNY

TEL: 84 37 12 03

**L'EDELWEISS**  
GRAINETERIE et PLANTS  
Grandjean Nadia

39230 Sellières  
Tél: 84 85 55.69

Flours naturelles  
et artificielles  
Composition œuf  
Mariage  
Articles funéraires

## ENTREPRISE GUILLERMOZ

Charpente  
Couverture  
Menuiserie  
PASSENAIS, 39230 SELLIÈRES  
TÉL: (84) 85.21.38



# L'Evillon

## BRESSE COMMERCE

### SELLIÈRES GARDE

#### LE BON... C.A.P.S.

L'union commerciale de Sellières, sous le nom de Club Animation et Prospective, ne manque pas de dynamisme. Pour la quatrième fois les commerçants du canton organisaient la Fête de la Pomme avec, pour thème, Carrefour des Terroirs, deuxième du nom.

Un succès: en octobre 1988, Sellières a renouvelé le succès des années précédentes, et même plus encore. Pour ce faire les habitants du village et du canton ont compris qu'il fallait se donner la main: seule une poignée de commerçants ne suffisait plus à porter à bout de bras une manifestation d'une telle importance.

60 exposants venus de tout l'Hexagone ont fait la démonstration de leur art et de leur savoir-faire. De la Normandie au Vaucluse en passant par l'Alsace et la Lorraine...

Des milliers de visiteurs ont apprécié la lavande et les santons de Provence, les huitres et les cuivres de Normandie, les quiches et les dragées de Lorraine, la charcuterie de Bretagne...



La preuve est ainsi faite, encore une fois, que la qualité d'un produit qu'il soit dans l'art de la table ou dans l'art tout court peut et doit attirer les foules. Et que nos commerçants ne s'y trompent pas: avant de vendre, il faut prouver que l'on peut se vendre. Ce sera la clé du succès de demain. De nouveau un coup de chapeau à tous nos bénévoles. A l'année prochaine donc et... merci.

Club Animation et Prospective

**SELLIÈRES**



N. Pederzoli  
Présidente  
du C.A.P.S.

## AGENDA

### LA BRESSE VII...

C'était le...

14.11: Comité syndical de l'OPAH à Sellières

15.11: Comité de Pilotage de la Charte à Chaumergy

19.11: 20° anniversaire de l'A.D.M.R.

22.11: Conseil Régional à Besançon

23.11: Diversification en Franche-Comté

25.11: 20° anniversaire du Syndicat des eaux à Chaussin

Assemblée Générale de l'association "La Bresse Veut Vivre"

28 & 29.11: Colloque Coordination des actions en direction des personnes âgées

Conseil d'administration de "Jura Service"

5.12: rencontre de M Pierre au sujet de l'étude nationale de pisciculture

6.12: réunion de travail avec l'Atelier-Théâtre de Dole: la Révolution en Bresse (bicentenaire)

Formation: accueil en tourisme rural

8.12: Journée de promotion de la Bresse et des volailles de Bresse à Paris

9.12: réunion direction du SIDEK et Maison de la Nature

12.12: la BVV à l'exposition artisanale de Chapelle-Voland (Coop. scolaire)

20.12: participation au travail sur projet "FABULYS" à la préfecture à l'initiative de M.le Préfet

### L'AUBERGE DU ROSTAING

Hôtel\* - Restaurant

**Passenans**

F-39230 Sellières  
Tél. (84) 85 23 70

### PLATRIER-PEINTRE G. LACAILLE GATEY \*

39120 CHAUSSIN

TEL 84 81 73 41

TOUS TRAVAUX  
DE FINITION





## GASTRONOMIE

### POULET AU COMTÉ

#### Ingrédients:

1 poulet fermier (1,5 kg)  
50 g de farine de maïs  
50 g de beurre de laiterie  
100 g oignons finement hachés  
150 g de mousserons cuits  
2 dl de bouillon  
2 dl de vin jaune  
1 dl de vieux marc  
3 c à soupe de Comté râpé

Cuisson: 1 heure.

\* \* \*

Découper le poulet cru en morceaux. Faire fondre le beurre dans une cocotte en fonte, lorsqu'il est chaud, faire revenir et dorer les morceaux de poulet. Arroser du vieux marc et flamber. Ensuite, saupoudrer les morceaux dorés de farine de maïs et des oignons hachés. Mouiller avec le vin jaune et le bouillon, saler, poivrer, couvrir et laisser cuire à feu doux 40 minutes. Retirer les morceaux et les réserver au chaud. Dans le jus de cuisson ajouter le Comté râpé et les champignons; laisser mijoter la sauce 10 minutes.

Disposez les morceaux de poulet dans un plat à four et arrosez-les avec toute la sauce. Mettre à gratiner une vingtaine de minutes à four chaud (th 7). Servir avec une garniture de champignons, ou de pommes vapeur, ou de riz.

C.C.P.



### CHAPON TRADITIONNEL

#### Ingrédients:

1 chapon de Bresse  
6 carottes  
2 blancs de poireaux  
5 échalottes  
2 navets  
1 branche de céleri  
150 g de crème  
4 jaunes d'oeufs  
250 g de champignons (cèpes, trompettes, truffes, éperviers, etc.)  
sel, poivre, thym, laurier.

Cuisson: bouillon 1 heure  
chapon 1 heure par kilo.

\* \* \*

Dans un grand faitout, préparer le bouillon avec tous les légumes, les aromates, sel, poivré, dans 5 l d'eau et laisser cuire 1 heure.

Vider le chapon et le plonger dans le bouillon et laisser cuire la moitié du temps de cuisson à feu doux. Sortir le chapon du bouillon et l'égoutter.

Préchauffer le four à chaleur moyenne 10 min.

Enfourner le chapon et le laisser cuire en

l'arrosant de temps en temps pendant la seconde moitié du temps calculé. Passer le bouillon au chinois et le faire réduire à 1 l. Faire revenir les champignons dans du beurre à feu doux. Lier le bouillon avec la crème.

Dans un bol battre les jaunes d'oeufs, mouiller avec un peu de bouillon et verser, hors du feu, les oeufs dans le bouillon lié. Remettre sur feu très doux pour épaissir sans laisser cuire. Dresser le chapon dans un plat creux, décorer avec les champignons chauds et servir la sauce en

saucière.

NB: on peut, avant cuisson, glisser quelques lamelles de champignons sous la peau du chapon dont la chair se parfamera de manière subtile.

P.P.



### POULET À LA CRÈME

#### Ingrédients:

1 poulet de Bresse  
2 gros oignons hachés  
2 verres de vin du Jura  
1 jaune d'oeuf  
5 dl de crème fraîche  
1 noix de beurre  
2 cl de Cognac  
sel, poivre.

Cuisson: 1 heure env.

\* \* \*

Découper le poulet vidé en morceaux. Les faire dorer dans une sauteuse avec le beurre et les oignons hachés. Déglacer avec les 2 verres de vin, saler et poivrer. Couvrir et laisser cuire à feu doux environ 1 heure. Enlever le jus de cuisson et la graisse. Battre dans un bol la crème et le jaune d'oeuf, verser le mélange dans la sauteuse et remuer doucement sans laisser bouillir, parfumer avec le Cognac au moment de servir.

P.P.





NOTRE NOUVELLE ADRESSE:

CHAUMERGY, ANCIENNE PHARMACIE. TÉL: 84.48.62.56.