

# L'ÉVILLON



ISSN 0986-718X



ARTISANAT  
PISCICULTURE  
FETE DE LA POMME  
RECETTES

PARUTION TRIMESTRIELLE

PRIX: 13F

LE JOURNAL DE LA BRESSE COMTOISE

Imprimé par S.A. Loisir-Expansion  
No 11  
Octobre 1988  
400 ex



# L'Evillon

L'EVILLON

"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.

Editorial: M. Boulet	p: 1		
La Pouillotte	p: 3	T'as d'beaux yeux...	p: 10
Echos de la Fête de la Bresse	p: 4	Un peu d'Histoire	p: 12
Des Parisiens en Bresse	p: 6	Programme de la Fête de la Pomme à Sellières	p: -
Inauguration de la Pêcherie Franc-Comtoise	p: 8	Les Propos de M. le Maire	p: 17
Dossier Charte n° 2	p: -	Recettes de saison	p: 16



# EDITORIAL

LA BRESSE ... EXEMPLAIRE !

Le Mardi 12 Juillet dernier avait lieu au nouveau siège de l'Association "La Bresse veut vivre" à CHAUMERGY, le lancement officiel de la plaquette :

Construire et Améliorer votre habitat en Bresse Jurassienne

réalisée par la Chambre de Métiers du Jura grâce :

- aux annonceurs (entreprises du bâtiment de la Bresse Jurassienne)
- à l'aide financière de l'Etat
- au concours de l'Association "La Bresse veut vivre", de la CAPEB, du CDHR, de la Chambre de Commerce et d'Industrie.

Souhaitée par les entreprises du bâtiment de la Bresse et particulièrement par la Commission "Artisanat-Industrie" de la Charte Intercommunale "La Bresse veut vivre", l'action réalisée au travers de cette plaquette est exemplaire.

Exemplaire car elle part d'une prise de conscience de ces entreprises à améliorer leurs actions commerciales, le "savoir faire" nécessitant aujourd'hui un "faire savoir" indispensable.

Exemplaire le travail en commun réalisé par ces entrepreneurs, l'association "La Bresse veut vivre", la CAPEB, le CDHR, la Chambre de Commerce et d'Industrie et la Chambre des Métiers du Jura.

Exemplaire l'implication des responsables locaux et particulièrement les maires qui, sensibilisés au maintien de leurs entreprises du bâtiment ont programmé l'amélioration de logements communaux dans 30 communes de la Bresse Jurassienne.

Exemplaire de la part de l'Etat, financeur de l'OPAH.

Une aussi large mobilisation est remarquable et sera remarquée des habitants de la Bresse qui auront des projets de construction ou d'amélioration de leur habitat à confier à leurs artisans locaux.

Répéter "la Bresse veut vivre" en délaissant son voisin charpentier, peintre, maçon, épicier, boucher etc. c'est mentir, tricher et condamner la Bresse.

Pour que la Bresse vive, il nous faut travailler ensemble, ET LES UNS POUR LES AUTRES.

G. BOULET  
Président de la Chambre de  
Métiers du Jura





**L'Evillon**

*Les Artisans  
du Bâtiment*

PRESENTENT

construire  
&  
améliorer  
votre  
habitat  
en  
bresse  
jurassienne





## LA POUILLOTE

Chronique de "la Pouillote"  
à la Fête d'la Bresse

Auj'd'eux faut pas que j'loupe la fête d'la Bresse ! C'qui, ça veut être : une expédition pour mes gambettes ! Mais d'peu l'temps qu'è nô f'sins des réquiames pour'c'te "Bresse Comtoise", peu qu'auj'd'eux c'est l'Deschaux que r'çoit au Château, cheû l'marquis, (qu'es pu rau, puisqu'y est moû, peu qu'ez on vendu l'chateau à des miyonnaires qu'vont faire des automates pour r'présenter la vie des Vaulchier dans'l'temps. Si è revint, les pôvres, è qu'è voyinent leurs beaux arbres tous empêtrés d'niches à chins, d'roulottes d'commerçants qu'exposint, peu atout, des buvettes, aveu des frites, peu des éclopés aveu du pinard du Jura, du froûmège d'Poligny, de Pieure, des f'nêtres du m'nuisier Trossat, des p'tiots pains d'la mère Mathias, des beaux clochers des "Compagnons du Devoir", peu p'tiot pou leur "chef d'oeuvre" de compaignon, apeu des stock cars, des gars d'la montagne qu'vigna aveu leurs tronçonneuses poû sculpter de des troncs aveu, en statues, en usiaux, ou en véche ! Si è voyint c'qui, sur leur p'louse, aveu 3/4000 pignoufs, de tout l'coin, d'Pieure, d'Tassenére, de Rya, d'Chaussin, des Haÿs, etc... aveu une ligne d'démarcation sù l'Orain, avant, c'est la Bresse, après c'est pu la Bresse, V'lin-Roubâ est pas dans la Bresse, l'Deschaux oui. A peu, y a tout lés ch'vaux du "Centre hippique", qu'men è disant, d'Rahon aveû les costumes d'son è lumière peu les cavaliers poû jouer au polo su la p'louse, peû les p'tiots manèges poû les ptiots, peû les tireurs à l'arc, peû les marchands d'gaudes, qu'est pu boûne, mais qu'est là. Peu l'diner (après l'déjeuner) à la mode des bressans, la soupe à l'oûgnon, d'la carpe, du poulot à la crème, peu après, à minai, l'feu d'artifice dans l'parc ! Eh ben, mon gachon ! j'y seû allée ! aveu mes mauvaises fargalles...

(Suite dans le prochain numéro)





## ECHOS DE LA FETE DE LA BRESSE LE 17 JUILLET AU DESCHAUX

Le 17 Juillet dernier, l'Association "La Bresse veut vivre" et le Syndicat Intercommunal de Développement de la Bresse Comtoise organisaient leur 4ème Fête de la Bresse, au Deschaux, dans le parc du Château, site exceptionnel, cédé gracieusement pour cette manifestation, par la famille DE VAULCHIER, propriétaires de ces lieux.

A 11 h, Mr DUPRE, premier magistrat de cette commune et vice-président de "La Bresse veut vivre" avait l'honneur d'accueillir Mr HODEL, Préfet du Jura, accompagné d'un groupe d'élus et personnalités de la région.

Après avoir coupé le traditionnel ruban tricolore ouvrant ainsi la fête aux visiteurs, le groupe des Officiels allait faire "un tour de foire" ; dégustant au passage "un petit Côte du Jura" qu'accompagnait "un carré de Comté", une tasse de cidre qui voisinait un bol de gaudes, un poulet de Bresse qui s'extasiait devant une barquette de friture de filets de carpe.

Tout l'artisanat local était représenté, l'art l'était également, c'était plus de 30 stands aussi divers les uns que les autres !

Une mention particulière était attribuée aux maquettes bois de Mr YERLY pour ses "Machines à Nourrir le Monde" ; aux chefs d'oeuvres des Compagnons du Devoir, sans oublier le prodigieux sculpteur à la tronçonneuse.

Se succédant :

Mr DUPRE, Maire du Deschaux  
Mme BUCHET, Présidente de l'Association "La Bresse veut vivre"  
Mr ECOIFFIER, Conseiller Général du Canton de Chaumergy et Président du Syndicat Intercommunal de la Bresse Comtoise  
Mr SANTA CRUZ, Député du Jura  
Mr BEZIN, Représentant Mr BRUNE, Député du Jura excusé  
Mr BABET, Conseiller Général du Canton de Chaussin  
et enfin Mr le Préfet du Jura, allaient, dans leurs allocutions, mettre l'accent sur la volonté et la détermination des Bressans pour mettre en oeuvre et faire aboutir une Charte Intercommunale de Développement et d'Aménagement en Bresse.

Cette première demi-journée allait se clore par un vin d'honneur.



Vers 15 h, du centre du village au château, accompagné par les sociétés de musique, un imposant cortège arrivait sur la fête. C'était déjà la foule des grands jours ! Jusqu'au soir des milliers de visiteurs se croiseront dans l'allée ombragée du château, et ce n'est qu'à l'aube que les derniers danseurs quitteront les lieux.

Les organisateurs avaient souhaités faire mieux encore que les années précédentes ; les visiteurs n'ont pas démerité !

Si les résultats financiers de cette manifestation sont quelque peu négatifs (voir ci-dessous), le but de cette fête est largement atteint :



Arrivée du Rallye

- Rassembler, faire connaître notre Bresse au travers de ses produits, de son artisanat, de son savoir-faire, mais aussi de son accueil.
- Faire en sorte qu'une région défavorisée retrouve pour quelques heures une vie nouvelle, c'est un des buts de notre fête de la Bresse.

Que toutes les personnes bénévoles trouvent ici notre gratitude.  
Que les 120 personnes participantes à quelque titre que ce soit en soient remerciées.

De la municipalité du Deschaux au plus modeste des Bressans, nous disons... merci et à l'année prochaine.

Le Responsable du Groupe Fête  
H. PROST

PS : ci-dessous les résultats chiffrés de cette 4ème Fête de la Bresse

Chiffre d'affaire total : 100 991 Frs

Dépenses

* Animations Spectacles	34 956 Frs
* Publicité	7 099 Frs
* Repas	31 217 Frs
* Boissons	20 972 Frs
* Divers	8.590 Frs

Total des Dépenses 102 834 Frs

Déficit 1 843 Frs



## des parisiens en bresse!...

Avoir 70 ans et plus... et aimer encore  
marcher !

Répondant à l'appel de PICHEVEL, rencontré au Salon de la Randonnée à Paris, nous venons de parcourir le circuit des étangs de la Bresse Comtoise, qu'il a balisé de façon claire (il manque toutefois l'échelle sur les panneaux apposés dans les villages).

Par une paisible journée de printemps, sous un ciel capricieux qui ajoutait à la mélancolie douce du paysage, entre 10 heures et 16 heures, de Champrougier à Champrougier, nous avons bouclé un circuit d'une vingtaine de kilomètres, accompagnés durant deux heures par le garde forestier M. Giroux et ses deux fils, à travers les étangs aux si jolis noms, et sous les bois.

Nous avons vu des hérons, des grèbes, même un cygne (comment est-il venu là ?), au milieu de nombreuses fleurs de glais. A une bonde, une aimable comtoise nous expliquera la pêche des étangs et les habitudes des brochets et des carpes. Nous apprenons qu'à l'automne on peut faire de belles récoltes de champignons.

Silence, solitude, intimité des lieux. On songe à d'autres saisons avec les feuilles dorées ou la neige. On songe à des randonnées à cheval, à un parcours d'initiation au gibier d'eau et aux champignons pour les enfants.

Ces sentiers de pays sont le complément nécessaire des "routes nationales" de la randonnée que sont les GR.

Récompense en fin de journée : la jolie petite gare désaffectée de Sergenau-Les Deux Fays où, en attendant un train qui ne passera pas, nous voyons jouer les enfants dans les effluves d'une belle tarte aux pommes qui sort du four.

Merci à Pichevel

Pierre, Miquette,  
Françoise de Féligonde





LES RECONNAISSEZ-VOUS ?

Donnez-nous leur lieu d'origine.

Un abonnement sera offert aux deux premières personnes qui nous apporteront la bonne réponse en appelant la Bresse Veut Vivre à Chaumergy: 84.48.62.56.





**L'Evillon**



**MOULIN DE TRAMELANS**

DARBONNAY  
39230 SELLIÈRES  
Tél. 84 85 54 55



Afin de vous permettre de gagner du temps, vous pouvez commander par téléphone.



## **VENTE A DOMICILE**

**PASSAGE TOUS LES 15 JOURS**

- Filets de Carpes . . . . .
- Filets de grosses Truites
- Laitance de Carpe . . . . .
- Truite Portion . . . . .



Dossier



# CHARTRE INTERCOMMUNALE de la BRESSE COMTOISE

Signée avec la Département, la Région et l'Etat,  
cette Charte Intercommunale représente  
2'894'000 F  
(289 millions de centimes)  
de subvention répartie sur quatre ans,  
pour organiser le développement de  
la Bresse Jurassienne.

Plutôt qu'une présentation administrative et fastidieuse du détail de chacune des actions, nous vous présentons ici une synthèse qui vous indique en quoi cette Charte peut et doit vous concerner.



"En effet, la mise en oeuvre de cette Charte nous implique tous: particuliers, groupements, collectivités, comme utilisateurs ou participants, parfois simplement comme relais. Déjà certaines réalisations ont bénéficié de subventions, l'O.P.A.H. est bien engagée, d'autres actions attendent le feu vert pour se déployer, par exemple, les centres de vacances, ou la plaquette pour les artisans. Mais d'autres projets plus importants engagent les communes dans des actions plus innovantes, plus exigeantes aussi, quant aux choix économiques et budgétaires, comme la Maison de la Nature. La solidarité intercommunale et la concertation entre tous les acteurs de l'Agriculture, du Tourisme, de l'Artisanat et du Commerce, et des Services seront valorisés au mieux par une revitalisation économique, sociale et culturelle de la Bresse."

M.-F. Buchet



## PISCICULTURE BRESSANE ?

Mise en valeur des étangs par la pisciculture et les entreprises de transformation.

La Bresse Jurassienne est dotée de nombreux étangs, créés au cours de l'histoire à partir de marais naturels. Avec une superficie de près de 1000 ha (dont 600 ha consacrés à la pisciculture), les étangs de Bresse constituent l'essentiel du bassin d'étangs du Jura. Ces étangs, au nombre de 250, sont pour la plupart des plans d'eau de petite taille (145 étangs représentant moins du quart de la superficie totale en eau) assez profonds (2 à 4 m) comparativement à ceux d'autres régions, et donc plus froids. Ce sont en majorité des "étangs de forêt" moins productifs que des "étangs de plaine".

Remarquons que les 900 ha d'étangs sont répartis entre une centaine de propriétaires, qui, pour la plupart, possèdent moins de 8 ha. Il n'y a donc pas de gros propriétaires d'étangs. De plus, nombre d'entre eux n'appartiennent pas au milieu agricole et résident hors de la Bresse, situation qui engendre des problèmes de location (prix élevés, indisponibilité des étangs).

La plupart de ces étangs sont loués par des agriculteurs qui n'en tirent qu'un revenu annexe. On ne trouve, de ce fait, que 5 à 6 personnes qui ont fait de la pisciculture leur activité principale.

## Production piscicole

Actuellement en Bresse la production moyenne est de 140/150/ha/an, c'est à dire 140 à 150 tonnes par an, dont 80% de carpes et 20% d'autres poissons blancs. Ce résultat faible peut s'expliquer au plan technique par un mode d'élevage dit extensif.

Selon les techniciens et en dépit des conditions naturelles bressanes, des gains de productivité importants (+100-150 kg/ha/an) pourraient être facilement réalisés. Mais il reste une question cruciale: celle des débouchés.

## Transformation du poisson

Si l'avenir commercial de la carpe vivante est compromis, en revanche des études récentes et des réalisations concrètes ont montré que d'importants débouchés existent pour les produits transformés. Ainsi le poisson d'étang peut être vendu en filets frais, surgelés, fumés, préparé en terrines ou en quenelles; ces produits répondent aux nouvelles exigences des consommateurs par leur commodité d'emploi, leurs qualités diététiques et leur garantie d'origine.

La Pêcherie Franc-Comtoise  
Moulins de Tramelans  
Darbonnay

"La société, créée en juillet 1987, commença son activité en mars 1988. Notre activité consiste en la production de filets de poissons d'eau douce, essentiellement carpes, un peu de perches et de truites aussi.

Ces filets sont présentés frais, fumés et, pour une petite partie, en congelés. Les autres espèces d'étangs (brochets, gardons, tanches) sont vendus non transformées, soit pour la consommation directe, soit pour le repeuplement.

La qualité est le souci principal de la société, puisqu'elle ne présente que des produits haut de gamme:

- sans peau
- sans arêtes
- finition impeccable
- issus des étangs de Franche-Comté
- poissons élevés de façon traditionnelle
- installation de stockage et de transformation classées selon les normes les plus exigeantes.

De même, tout au long de la chaîne en amont de l'usine, un système de contrôle de qualité de la matière première est mis en place pour vérifier tous les approvisionnements. Ce contrôle est exercé avec l'aide du laboratoire vétérinaire de Lons-le-Saunier, qui analyse les poissons répondant à des normes strictes de race et de poids.

Pour l'année 1988, la production totale programmée est d'environ 45 tonnes de produits finis, soit à peu près 150 tonnes de poisson vivant. En effet, la société a construit à côté d'une usine de transformation, des bassins de stockage de poisson vivant, d'une capacité d'environ 60 tonnes, car le délai entre

Le maintien et le développement de l'activité piscicole passe donc par la création d'entreprises de transformation du poisson et la promotion de nouveaux produits fabriqués. Forts de ce constat, quatre pisciculteurs bressans et un spécialiste en gestion et marketing se sont associés dans la création d'un atelier de transformation et de commercialisation de poisson d'étangs.

L'atelier, orienté en premier lieu vers la fabrication de filets de carpes, possèdera une capacité initiale de traitement de 120 tonnes de carpes par an. Les

*le stade poisson vivant et le stade filet ne doit pas excéder quelques heures pour prétendre à l'appellation de qualité.*

*Ces chiffres montrent l'importance des approvisionnements qui, au début, ne viendront qu'en partie de Franche-Comté. Il sera fait appel à d'autres bassins d'étangs en France. C'est pourquoi, la société mettra au point un système d'incitation de développement de la production (autant pour les gros que pour les petits pisciculteurs) à l'aide d'une politique de prix et d'appui technique.*

*Enfin, il a été prévu l'embauche de trois personnes dans le laboratoire et deux commerciaux. Les produits sont distribués aux particuliers (sur place et avec un véhicule), aux restaurants, un peu en grande surface et à l'exportation.*

*Jean-François Bourdy  
Gérant de la  
Pêcherie Franc-Comtoise*



perspectives d'évolution laissent prévoir un traitement de 200-250 tonnes/an d'ici 5 ans. La production actuelle en Bresse étant de 100-140 tonnes de carpes par an, on constate que la cration d'un atelier de transformation offre de réelles possibilités de développement pour la pisciculture locale, à condition toutefois que les productions puissent fournir une matière première adaptée en quantité et en qualité aux besoins de l'entreprise.

A cette fin, une action de sensibilisation en direction des exploitants d'étangs de la Bresse, assortie d'un appui technique adapté, apparaît essentielle, car le mode de conduite traditionnel qui prévaut aujourd'hui ne permet pas de répondre aux normes exigées par le nouveau marché.

D'ores et déjà, une C.U.M.A. piscicole vient de se créer pour l'acquisition de matériel en vue de l'intensification de l'exploitation des étangs.

#### Conclusions

La Bresse dispose, avec ses étangs, d'un potentiel de production important, sous-exploité jusqu'à présent, faute de débouchés. Grâce à la création d'entreprises de transformation des produits de pêche des étangs, ce potentiel est en voie d'être valorisé, à condition que l'effort nécessaire d'adaptation aux nouvelles contraintes de production soit par ailleurs consenti par les producteurs.

La pisciculture est reconnue comme l'une des potentialités de la Région Franche-Comté et la Chambre Régionale d'Agriculture (ITAVI) est disposée à participer à l'acquisition de références techniques en Bresse. De même, au plan national, l'activité piscicole et aquacole est reconnue comme une activité agricole à part entière, nécessaire au maintien d'un tissu agricole et rural dans certaines régions défavorisées et dont le développement doit contribuer à combler le déficit du commerce extérieur en produits aquatiques (déficit de plus de 6 milliard de francs en 1986).

C'est dans cet esprit que l'ITAVI de Paris a déjà apporté son concours au secteur piscicole bressan et que, par ailleurs, les services de la Préfecture du Jura ont demandé au CEMAGREF (centre d'étude du machinisme agricole) de Lyon une étude sur le thème de la pisciculture en Bresse Jurassienne.



## ETUDES PROJETEES

Les études prévues aborderont les points suivants:

- recensement extensif de l'état actuel du parc d'étangs, pièces d'eau et équipements;
- intérêts, désirs et volontés des propriétaires et exploitants;
- détermination, pour tous les types d'étangs, des potentialités de production dans les meilleures conditions;
- indications sur les équipements à créer pour la valorisation de la production et sa commercialisation.

Un inventaire des étangs de Bresse a été réalisé en 1986-1987 par Mme et M Rousset, professeurs au Lycée Agricole de Montmorot. Ce travail important pour la bonne connaissance du milieu piscicole, va se poursuivre en 1987-1988 par une enquête auprès des pisciculteurs, concernant leur système de production, enquête qui constitue un moyen précieux de sensibilisation des professionnels aux nouvelles perspectives de production.



## REPERCUTIONS POSITIVES

Cet ensemble de faits converge pour créer un environnement favorable à l'évolution technique et à l'essor de la pisciculture.

- complément de revenus pour les agriculteurs;
- création d'emplois dans la transformation et la commercialisation;
- contribution à une image de marque de la Bresse.

Cette volonté de faire de la pisciculture une activité économique à part entière, ne doit pas faire oublier que les étangs de Bresse représentent aussi un intérêt écologique notable et reconnu, mais encore touristique.

Afin de préserver cette richesse du patrimoine naturel local, il apparaîtra indispensable d'associer à la réflexion sur la mise en valeur des étangs des représentants des organismes d'étude et de défense de l'environnement et de la nature, et du tourisme.

## I F A D M R

mais qu'est-ce donc ?

C'est l'Institut de Formation pour l'Animation et le Développement du Milieu Rural.

C'est une association "loi 1901" régionale Bourgogne et Franche-Comté.

Agriculteurs, formateurs, chercheurs, conseillers agricoles, responsables d'associations, l'IFADMR est pour vous.

L'IFADMR appuie notre projet.



Club Animation et Prospective

**SELLIERES**



Union des Commerçants Industriels et Artisans

**PERIERS**



**1<sup>er</sup> JUMELAGE INTER-UNION COMMERCIALE DE FRANCE**

**Panonceaux d'argent 1986**

décernés par le Ministère du Commerce, de l'Artisanat et des Services

"Porte du vignoble, porte de la Bresse"

## SELLIERES

Blottie au creux d'un vallon et sur les pentes d'un coteau, chevauchant la rivière "La Brenne", Sellières est traversée par la route de Dole à Lons-le-Saunier.

La création de Sellières remonte à une époque très lointaine. Elle existait certainement au temps de la conquête romaine (58 av. J.-C.). Ainsi on a trouvé dans ce qui était autrefois l'enceinte du château, des monnaies aux effigies de Tibère, Vespasien, Antonin, etc...

Des légendes affirment que des richesses fabuleuses seraient enfermées dans les souterrains du château dont il ne reste que quelques ruines.

La bourgade fut plus tard un bourg fortifié important, fermé d'épaisses murailles flanquées de tours dont il reste quelques vestiges: rue des Remparts, La Tour d'Aval dans le Bourg-Dessus ainsi que la porte d'Aval.

Elle fut aussi très longtemps un relais de diligences et sa réputation auprès des gastronomes était telle qu'on y venait festoyer de très loin...

Ce qu'on appelle aujourd'hui "le Château" n'est plus le bâtiment qui fut le "vrai" château de Sellières, dont il ne subsiste que des ruines exceptée la porte du Bourg-Neuf taillée à même le roc, le château actuel donc, situé à mi-côte, est la propriété de la famille Perruche de Velna. Ce bâtiment fut détruit du temps de Louis XI et reconstruit par un des frères de Châlon en 1544.

Le beffroi qui se dresse place de la Fidélité (lieu où se réunissaient les fidèles, puisque la place occupe l'ancienne nef) est le dernier vestige d'une ancienne église.

Aujourd'hui on peut recommander Sellières aux pêcheurs puisque la Brenne la traverse de part en part et que cette rivière est poissonneuse; les chasseurs trouveront dans les forêts des environs de quoi alimenter leurs gibecières...

D'une altitude peu élevée (239 m.) au pied du premier plateau jurassien, la ville jouit d'un agréable climat, qui permet d'y prolonger les séjours de vacances jusqu'à fin octobre.

On reste dans le doute à propos de l'origine de son nom: Celerias, dérivé de cellis vinarius parce que Jules César y aurait fait construire des caves? ou enfin selare, c'est à dire lieu de passage d'une voie romaine, route du sel conduisant de Poligny à Verdun-sur-le-Doubs?

Sellières ne manque pas à sa vocation de séjour et de rencontre, puisque les 8 et 9 octobre prochain elle accueillera la quatrième Fête de la Pomme, au Carrefour des Terroirs: gastronomie, art et artisanat des provinces de France...

d'après Henri Jousserandot

QUATRIEME FETE DE LA POMME  
CARREFOUR DES TERROIRS

P R O G R A M M E

MERCREDI 5 OCTOBRE 1988

APRÈS-MIDI, DANS LE VILLAGE, ANIMATION POUR LES ENFANTS.

SAMEDI 8 OCTOBRE 1988

G A S T R O N O M I E

EXPOSITIONS ARTISANALES ET DÉMONSTRATION PAR LES ARTISANS

FABRICATION DE JUS DE POMME

A N I M A T I O N

GROUPES FOLKLORIQUES, FANFARES, AMUSEURS DE RUE ...

B A L M U S E T T E EN SOIRÉE

DIMANCHE 9 OCTOBRE 1988

CÉRÉMONIE D'OUVERTURE À 11 HEURES

G A S T R O N O M I E

EXPOSITIONS ARTISANALES ET DÉMONSTRATION PAR LES ARTISANS

FABRICATION DE JUS DE POMME





# A N I M A T I O N

GROUPES FOLKLORIQUES, COUNTRY DANCE, HARMONIE LA MONTAINE, THÉÂTRE DES MANCHES À BALAIS ...

CHAPITRE DE LA CONFRÉRIE DES DISCIPLES DE POMUM

TIRAGE DE LA TOMBOLA GRATUITE DE LA CROIX JURASSIENNE

## SAMEDI ET DIMANCHE

RESTAURATION PERMANENTE AUX STANDS

HUITRES, MOULES, FRUITS DE MER, ESCARGOTS, FOIE GRAS, CHÈVRE SALÉE, POTÉE FRANC-COMTOISE,  
FILETS DE CARPES, QUICHE LORAINNE, FROMAGES, CRÊPES, TARTES AUX MIRABELLES, PÂTISSERIES, VINS,

LIQUEURS ...

ENTRÉE 10 F.

(GRATUITE POUR LES ENFANTS)

DONNANT DROIT À UNE BOLÉE DE CIDRE

ET

UN BILLET DE TOMBOLA





### recettes

#### PAIN SEC AUX POMMES

(ou Pommes au pain sec)

Préparation: 20 min.; Cuisson 45 min.

#### Ingrédients:

pain rassis (si possible pain de ménage), 250 gr de pommes, 50 gr de beurre de laiterie non pasteurisé, 2 dl de lait frais pris à la ferme, 2 oeufs, 100 gr de sucre, vanille en poudre, cannelle moulue, 1 à 2 cuillères à soupe de rhum.

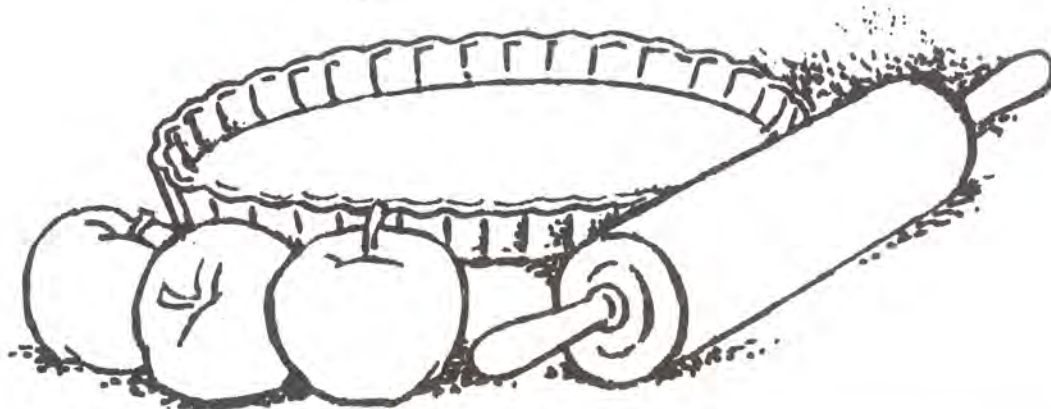
Couper le pain en tranches minces. Beurrer chaque tranche, les disposer dans un plat à four préalablement beurré, de façon à tapisser le fond du plat. Eplucher les pommes, enlever le coeur et les couper en fines lamelles. Disposer une couche de pomme sur le pain, saupoudrer de sucre, de vanille et de cannelle en poudre. Terminer par une couche de tranches de pain beurrées. Faire chauffer le lait, battre les oeufs en omelette; mélanger oeufs et lait, ajouter le reste du sucre et verser doucement cette préparation dans le plat de façon à bien humecter le pain. Parsemer avec le reste de beurre en petits morceaux. Arroser de rhum. Mettre à four moyen pendant environ 45 min. Se mange chaud ou froid accompagné de crème fraîche, ou chantilly, ou mieux de crème anglaise.

#### Ingrédients:

200gr de farine, 100 gr de beurre de laiterie non pasteurisé, 1/2 verre d'eau tiède, 40 gr de sucre en poudre, 1 pincée de sel, 750 gr de noix, 4 pommes d'âne plus 1, 1 petit pot de crème crue, 100 gr de miel d'accacia, 1 sachet de sucre vanillé, 1 cuillère à café d'eau de fleur d'oranger.

Disposer la farine en fontaine, incorporer rapidement le sucre, le sel et 75 gr de beurre (préalablement ramoli) et l'eau. Lorsque le tout est bien mélangé, rassembler en pâton et laisser reposer une heure et demie. Ouvrir les noix, réserver quelques cerneaux entiers, hâcher grossièrement les autres. Peler les pommes, couper en quartiers, ôter les coeurs et les mettre dans une casserole avec une cuillère à soupe d'eau, le sucre vanillé et l'eau de fleur d'oranger, couvrir et faire cuire à feu vif jusqu'à ce que les pommes se réduisent facilement en marmelade. Celle-ci doit être assez sèche; au besoin découvrir en fin de cuisson pour obtenir ce résultat. Incorporer la moitié du miel et quelques cuillerées de crème fraîche à la marmelade de pommes. Abaisser la pâte au rouleau et foncer un moule beurré. Mélanger la préparation de pommes et les cerneaux hâchés. Etendre cet appareil sur la pâte, réserver les quatre plus beaux cerneaux, placer les autres sur le dessus en les enfonçant légèrement. Napper avec le reste de miel et faire cuire 40 min à four moyen (thermostat 5). Laisser refroidir avant de démouler. Placer au centre les cerneaux réservés entourés de petits coeurs taillés dans la cinquième pomme crue.

C.P.C.



## EMPLOI ET DEVELOPPEMENT ECONOMIQUE EN BRESSE JURASSIENNE

La Bresse du Jura, - 4 cantons et quelques communes - , un petit pays encadré par Dole au nord, Lons-le-Saunier au sud et Poligny à l'est, où vivent quelques 18'650 habitants employés essentiellement dans l'Agriculture et le secteur tertiaire...

### Pourquoi un projet en faveur de l'emploi

Une dynamique de développement s'est concrétisée en Bresse par l'élaboration d'un ensemble de projets dans le cadre de la Charte Intercommunale. Le Département, la Région et l'Etat se sont donc associés pour le financement de ces actions. Cependant, les projets à caractères économiques, (créateurs d'emplois et permettant de maintenir ceux qui existent) sont peu nombreux. A cela, sans doute, de multiples raisons...

- le terme de crise, partout évoqué, entretient l'idée que le développement économique ne peut venir que de l'extérieur, de Paris ou de Bruxelles...
- l'activité économique en Bresse est peu développée et très atomisée;
- trop peu de personnes ont une vision précise de la situation économique réelle en Bresse qui leur permettraient d'apprécier les évolutions de marchés, de profils d'emplois et d'envisager des initiatives nouvelles;
- les artisans, commerçants, chefs d'entreprises ont peu l'habitude de se retrouver pour travailler ensemble au développement de leur activité (contrairement au milieu agricole plus organisé).

Cela fait que, dans le temps imparti à l'élaboration de la Charte, il leur a été difficile d'avancer vers des propositions concrètes. Aucune étude systématique n'a été entreprise concernant le développement économique et la situation de l'emploi. Les principaux axes d'investigation de la Charte étant les secteurs agricole, social et culturel.

D'autre part, l'accès difficile à l'information sur les aides à l'emploi et à la mise en place de projets économiques

freine et décourage ceux qui voudraient se lancer dans de telles actions. Trop peu de gens sont en effet capables de monter des projets et de les négocier avec les éventuels partenaires; cette tâche reposant souvent sur quelques trop rares élus ou techniciens compétents, mais surchargés de travail.

### Projet global et expérimental

Notre projet vise à mobiliser et qualifier des Bressans qui, par leurs fonctions professionnelles, associatives ou leurs mandats électifs sont en position de consolider les activités économiques existantes, d'impulser un développement et de promouvoir l'emploi.

Il s'agit donc de renforcer les capacités d'initiatives et d'organisation d'un réseau de Bressans qui puissent:

- établir des diagnostics sur la situation économique des différentes activités en Bresse et de faire des propositions pour stimuler localement les réflexions sur les activités économiques;
- être des relais d'information sur les lieux où ils peuvent agir pour le développement économique (commissions, syndicats, associations...);
- orienter les demandeurs d'emploi et les créateurs d'activité vers les interlocuteurs les plus adaptés;
- proposer des exemples de réalisations mises en place dans d'autres régions;
- être plus efficaces dans les lieux où se décident et se négocient les dossiers.

### Qualifier un réseau d'acteurs locaux

Trop souvent donc, les "pays" attendent que viennent de l'extérieur les initiatives pour leur développement économique. Notre projet prend le contrepied de cette



attitude en mobilisant les Bressans pour être les "moteurs" de leur propre développement économique. La preuve n'est plus à faire qu'il y a en Bresse des gens motivés pour avancer, il est ici question de renforcer leurs capacités à agir efficacement dans les domaines de l'économie ou de l'emploi.

Cette formation, par ses méthodes et par son contenu, est conçue de telle manière que les stagiaires puissent en aménageant leurs activités habituelles

- stimuler localement les réflexions sur les activités économiques et de créations d'emploi (animation de groupe de travail, enquêtes, débats publics, initiatives...),
- orienter les demandeurs d'emploi et les créateurs d'activités vers les bons interlocuteurs,
- agir sur les mentalités pour que le milieu bressan (communes, professionnels...) s'ouvrent aux nécessités d'innovation,
- collecter et proposer des exemples de réalisations mises en place dans d'autres régions.

Cette formation permettra aux stagiaires de constituer un réseau local d'information et de mobilisation en Bresse sur les problèmes économiques et de l'emploi, tant sur le plan communal qu'intercommunal.

#### Projet à géométrie variable:

Ce programme de formation est conçu en lien étroit avec le processus de développement de la Bresse. La formation s'inscrit nécessairement dans une durée: deux ou trois ans.

Les rencontres déjà réalisées pour la constitution de ce réseau de sensibilisation et une première réunion de travail avec un groupe de départ, ont permis d'élaborer un projet à "vitesse variable", qui tienne compte des possibilités de temps libres des Bressans intéressés. Ainsi proposons-nous un projet "à géométrie variable":

- deux journées par an, de type médiatique, ouvertes à tous les publics et portant sur des thèmes larges,
- cinq journées d'étude par an, en formation sur des thèmes précis déterminés selon les besoins,
- deux jours de formation par mois (un samedi et deux soirées) pour les membres du groupe de mobilisation, à qui il sera demandé un engagement portant

sur la durée totale: deux ans.

#### Projet pour qui

Tous ceux qui sentent le besoin de faire quelque chose pour leur pays: la Bresse, peuvent envisager un engagement face à ce projet. Cependant il s'adresse prioritairement:

- aux élus des collectivités locales (maires, conseillers municipaux, membres de syndicats intercommunaux),
- aux professionnels de l'agriculture, de l'artisanat et du commerce,
- aux responsables d'associations,
- aux enseignants, travailleurs sociaux et techniciens intervenant en Bresse.

#### Le devenir de la région

vous concerne

vous préoccupe !

*Faut-il développer l'activité touristique en Bresse ?*

*Peut-on envisager d'y installer des jeunes dans l'agriculture ?*

*Après l'O.P.A.H., que vont devenir les Artisans du bâtiment ?*

° VOUS AVEZ UN PROJET ! °

*- vous voulez organiser une halte-garderie...*

*- vous voulez créer un camping...*

*- vous voulez reprendre un commerce...*

*- vous rencontrez des difficultés pour maintenir ou créer des activités dans votre commune...*

*Vous souhaitez que les jeunes aient leur place en Bresse...*

## Qui fait quoi ?

L'Institut de Formation pour l'Animation et le Développement du Milieu Rural (IFADMR) assure le maintien d'oeuvre du projet. L'IFADMR est une association de formation et d'appui pour les structures et les individus du milieu rural qui veulent agir dans le domaine économique du développement local.

L'action "Agir pour l'emploi et le développement économique en Bresse", présentée dans notre Dossier, s'inscrit dans un projet plus global mis en place dans cinq régions de France par l'AFIP (Association de Formation et d'Information Paysannes), structure nationale dont l'IFADMR est le centre correspondant Bourgogne et Franche-Comté. Ce projet a été présenté par l'AFIP au FSE qui l'a agréé et co-financé en le considérant comme une action expérimentale menée dans chacune des six Régions où se sont implantés les centres correspondants de l'AFIP. Ce projet pour la Bresse n'est donc pas isolé, il va bénéficier de l'expérience de cinq autres projets analogues menés simultanément dans d'autres Régions de France.

De plus le "comité de pilotage" de l'action est en voie de constitution. Il sera composé de personnels de l'ANPE, de la DDTE, des Chambres Consulaires, d'élus locaux, de délégués de missions locales rurales...

Il a plusieurs rôles:

- vérifier la "faisabilité" du projet,
- apporter des propositions et modifications,
- garantir la qualité des actions menées,
- favoriser les collaborations entre organisations professionnelles, élus, administrations, associations locales...,
- constituer un "pool" de compétences, de personnes et de ressources.

Le "comité de pilotage" se réunira régulièrement pour accompagner les actions du projet.



Nous vous offrons un outil  
de formation souple  
en prise avec les réalités de  
la Bresse

- ° pour faire:
  - l'inventaire des potentialités du milieu économiques culturelles touristiques
  - ...
- ° pour mettre en oeuvre un projet:
  - activités de loisirs
  - point de vente des produits locaux
  - installation agricole diversifiée
  - artisanat de service
  - ...
- ° pour devenir un acteur efficace du développement de la Bresse
- ° pour comprendre l'impact des procédures d'aménagement (Charte intercommunale)
- ...

Stage de formation

Qualifier des acteurs locaux  
pour agir pour le développement  
économique et pour l'emploi  
en Bresse

Démarrage prévu: octobre 1988

Pour tous renseignements  
et inscriptions

"La Bresse Veut Vivre"

CHAUMERGY

39230 Sellières

tél: 84.48.62.56.



DERNIERE HEURE  
hors dossier

REVENU CADASTRAL EN BRESSE JURASSIENNE

La Bresse, qui est reconnue au plan national et européen comme zone défavorisée, souffre d'une répartition des charges sociales et fiscales inévitables. L'association "La Bresse Veut Vivre", avec les organisations agricoles et les élus locaux, a, depuis de nombreuses années, attiré l'attention des pouvoirs publics sur cette situation.

Les actions

Différentes actions menées par la population agricole locale et les organismes socio-professionnels du Département dans le cadre de la préparation de la Charte intercommunale (programme de développement économique) prouvent la détermination de la population et des élus locaux à prendre en main leur avenir économique. La baisse du revenu cadastral apparaît comme l'une des conditions nécessaires pour maintenir une activité agricole et favoriser l'installation de jeunes, y compris dans le cadre familial.

L'application d'un coefficient correcteur de 0,80 au revenu cadastral de la zone de la Bresse INSEE permettrait de classer les exploitations de Bresse dans une catégorie plus conforme à leurs vrais résultats économiques par rapport aux autres secteurs du Département. Cela en attendant la révision des bases de calcul du revenu cadastral, laquelle avait été envisagée pour 1988 !

Certains départements, soit pour des zones entières, soit pour certaines catégories de terrains (prés, par exemple) bénéficient de ce type de correction.

Qu'en est-il aujourd'hui ?

Le niveau des forfaits actuels et les difficultés des exploitations (dans cette zone du Département, 30% sont dans la catégorie "agriculteurs en difficulté"), font que ceux-ci risquent d'être imposés sur des bases très supérieures aux revenus réellement obtenus. Dans ces conditions et pour toutes les raisons énoncées ci-dessus, nous avons demandé à la Commission de bien vouloir fixer un coefficient correcteur de 0,80 pour la zone Bresse du département du Jura.

Le Préfet nous a appris, il y a peu, qu'il venait d'entériner, par arrêté, l'application d'un coefficient de minoration de 0,95 au revenu cadastral des agriculteurs des communes situées dans la région de la Bresse humide. Tout en appréciant, à juste titre, ce premier résultat, qui montre que notre obstination était justifiée, nous regrettons que le coefficient de minoration n'ait été que de 0,95 et qu'il ne soit pas appliqué à l'ensemble de la zone Bresse INSEE.



L'Evillon



Pendant la saison  
de pêche des étangs

(Octobre à Mars)  
Selon arrivages

Brochets ...  
Brochetons  
Tanches ...  
Gardons ...



MOULIN DE TRAMELANS  
DARBONNAY  
39230 SELLIERES  
Tél. 84 85 54 55

Tous nos produits sont **ultra frais**, ce qui vous permet de les congeler.



## t'as d'beaux yeux, tu sais...

(HISTOIRE D'O...PITAL ! SUITE ET FIN)

Etant affublée depuis peu, pour lire, d'une paire de lunettes, j'ai dû passer une visite de routine chez un oculiste.

Il m'expédia sans tambour ni trompette dans une clinique pour extraire un petit kyste malencontreusement installé sur une de mes paupières.

Il m'avait prévenue que "j'allais en sortir vivante" mais avec un oeil au beurre noir caché sous un épais pansement !.

Suivant ses conseils je jugeai utile de me faire accompagner, et j'étais là, dans une salle d'attente avec ma fille qui me servait, pour l'heure, de nounou et pour plus tard de chauffeur.

Une revue en main j'oubliai, un peu, le mauvais quart d'heure que j'allais passer, lorsque la porte s'ouvrit sur un homme de stature moyenne, la trentaine, costume beige, chemise bleue, cravate en soie rayée beige et bleue.

Il semblait inquiet et hautain à la fois : installé sur le bout de sa chaise, genoux joints, il fuyait notre regard et une future conversation.

Mon départ pour le poteau d'exécution étant arrivé j'oubliai l'homme et le reste.

Au troisième étage dans une salle de bain, on me demanda "de tout enlever" !. C'est drôle quant même : l'oeil se trouvant planté sur la tête, donc en haut du corps, que l'on vous demande de vous deshabiller jusqu'au bout des doigts de pieds !!.

La médecine a de ces mystères qu'il faudrait parfois éclaircir, afin de ne pas ridiculiser une profession que je tiens malgré tout en estime !

Vêtue tout de même d'un simple slip (ouf !) on me fit passer une épaisse tunique très courte en tissus bleu épais, qui ressemblait au toucher aux gros draps en lin du trousseau de ma grand mère !

Slip vert, casaque bleue laissant largement apparaître le slip, ainsi accoutrée on vint me chercher.



Dans le couloir sombre, rencontre avec l'homme de la salle d'attente, toujours costume et cravate de soie.

Le quart d'heure fatidique passé, je sortis en effet vivante et avec un oeil que je devinais monstrueux !

Seule dans le couloir je méditais sur la façon d'entreprendre dans mon commerce un travail qui me mettrait hors de vue du public pour quelques temps, lorsque la porte de la salle de bain s'ouvrit et m'apparut l'homme au costume mais cette fois... casaque bleue, slip blanc...

A la vue de mon pansement il s'approcha de moi me questionnant sur l'opération subie, la souffrance ressentie etc...

Sa hardiesse me surprit. Il m'expliqua qu'on devait lui faire la même opération. Près de moi il cherchait sans nul doute un ultime réconfort moral.

Sa timidité s'était envolée, son air hautain aussi, et sans se rendre compte de la situation insolite il s'approcha encore plus près, frolant mon visage en essayant d'apercevoir l'entail de ma paupière.





Enfin débarrassée de ma propre peur, je pouvais froidement analyser l'instant cocasse et ridicule que je vivais :

Lui penché sur moi, pour épier sa future douleur, et moi scrutant son visage pour l'heure encore intact...

T'as d'beaux yeux tu sais !

Une phrase devenue classique qui aurait pû être prononcée par l'un ou l'autre, si près l'un de l'autre...

Mais pour lui l'heure était dramatique, pour moi elle était devenue comique, et me sentant libérée je faillis éclater de rire devant le vaudeville de la situation.

Quelques mois ont passés.

Je pense quelque fois à mon inconnu, convaincue que je le reverrai un jour.



Je le vois derrière un bureau, dans une administration, flanqué d'une secrétaire dictant des lettres, donnant des ordres.

Mes nombreuses occupations m'amèneront fatalement vers lui, autour d'une table ou en réunion.

Il décortiquera des cartes indigestes, des chiffres rébarbatifs, ou des dossiers assomants.

Hautain, confortablement installé, il sera habillé très sobrement : costume beige, chemise bleue, cravate en soie beige et bleue...

Le verbe haut, il parlera, parlera, n ne me reconnaîtra pas...

Je ne l'écouterai pas...

Devant moi apparaîtra un homme timide, inquiet, la peur au ventre... slip blanc, casaque bleue...

T'as d'beaux yeux tu sais !...

Nicole PEDERZOLI

**Hotellerie du  
'Chapeau Rouge'**

REPAS DE FAMILLE. BANQUETS

39230 SELLIERES .

(84) 85.50 20

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

10 grande Rue  
39230 Sellières  
☎ 84.85.55.69

Fleurs naturelles  
et artificielles  
Composition deuil  
Mariage  
Articles funéraires

**la Maison du Cadeau**  
laine.mercerie.layette.  
lingedemaison jouets  
**E.STEMMER**  
**39230 SELLIERES**



## un peu d'histoire

DE L'ANNEXION A LA REVOLUTION  
OU  
LA FRANCHE-COMTE SOUS LES BOURBONS.  
1674 - 1789

Quelques considérations d'ordre général.

Cette période qui voit la province prendre définitivement place dans la communauté française est celle où, contrairement aux précédentes, les documents d'archives sont les plus abondants et les plus aisément déchiffrables. De sorte que des articles suffisamment nombreux et détaillés pourront donner au lecteur une bonne idée de la vie dans notre région durant ce laps de temps d'un peu plus d'un siècle.

Mais, tout d'abord, d'aucuns auront peut-être un haut-le-cœur en prenant connaissance des dates ci-dessus indiquées. Car, à la vérité, la Comté n'allait devenir officiellement française qu'en vertu du traité signé à Nimègue en 1678. Pourtant, dès la fin de la campagne victorieuse de 1674, le "Royaume" prend effectivement possession du pays et met en place l'infrastructure administrative adéquate. Au même moment, d'importantes troupes veillent, prêtes à réprimer toute tentative de rébellion de la part des populations comtoises. Impôts et réquisitions s'apesantissent presque aussitôt sur les communautés villageoises. Aux livraisons forcées de grains ou de fourrage s'ajoutent bientôt les levées de paysans contraints, sous la menace, d'aller travailler aux fortifications de Belfort pour la plus grande gloire de leur vainqueur et nouveau maître, le roi Louis XIV.

Les sentiments des Comtois au moment de l'annexion.

D'une façon générale, si la noblesse et la bourgeoisie sont parfois partagées et mues par des sentiments d'où

l'opportunisme n'est pas toujours exclus, le cœur du petit peuple continue de battre pour Sa Majesté Très Catholique, le Roi d'Espagne. Le clergé franc-comtois, nettement anti-français, contribue d'ailleurs à renforcer cette tendance. Quant aux immigrés (arrivés au nombre de 53000 après la désastreuse guerre de "dix ans") ceux venant de France font sans doute des vœux pour le triomphe de leur pays d'origine; les Suisses, les Savoyards et les Lorrains ne sont vraisemblablement pas francophiles acharnés. De toute façon, les uns et les autres restent minoritaires dans le pays.

Ce que l'on peut sans crainte affirmer, c'est que la conquête de 1674 fut ressentie amèrement par une majorité de Comtois de souche.



Le « double Louis », monogramme du roi Louis XIV, orne beaucoup d'œuvres d'art qui datent de son règne.

Une situation réglée.

Le sort des armes ayant tranché sans conteste en défaveur de la Comté et de ses alliés traditionnels: Espagne et Empire, il ne restait plus aux habitants qu'à faire contre mauvaise fortune bon cœur et à se soumettre; d'autant plus que tous aspiraient à la paix après les guerres impitoyables et destructrices dont, en 1674, les plaies étaient loin d'être cicatrisées. Le temps aidant et le goût à la vie reprenant le dessus, les choses allaient finir par s'arranger. De fait, tout en gardant jusqu'à un certain point conscience de sa personnalité, la province était à peu près intégrée à la veille de la Révolution.



## L'Evillon

Permanences et changements.

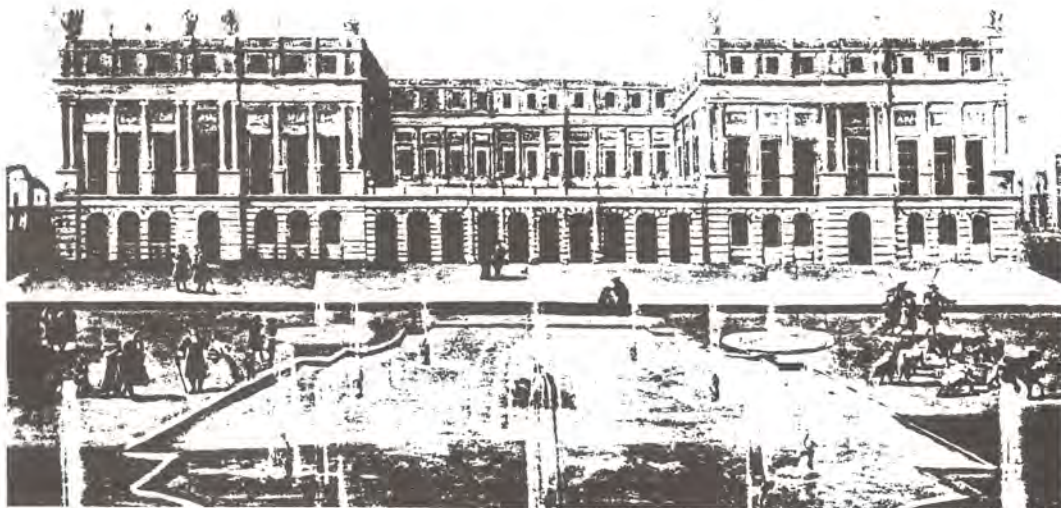
Certes, le passage aux Bourbons n'allait pas modifier radicalement la vie des Franc-comtois. La dîme et les diverses redevances envers les seigneurs et les curés allaient bien être perçues comme auparavant, ni plus, ni moins. Par ailleurs, les communautés villageoises continuèrent de fonctionner selon la coutume établie de longue date. Pourtant, des différences ne manquèrent pas d'être perceptibles. Ainsi, une infrastructure administrative plus dense (Intendant à Besançon et Subdélégués dans les bailliages "secondaires") devait permettre à l'Etat monarchique d'assurer sur les collectivités locales une tutelle particulièrement étroite (et tracassière). D'une façon générale, les lois françaises, par exemple celles réglant l'exploitation des forêts, étaient plus restrictives que celles qu'avait jusqu'alors connues la Comté. D'autre part, les impôts allaient rapidement se trouver multipliés par quatre ou cinq par rapport aux dernières années de la domination espagnole. Ce dernier point n'a rien qui doive étonner: la France de cette époque a besoin d'une armée permanente de première grandeur pour assurer la conquête, puis le maintien, des frontières dites "naturelles". Enfin, les fastes de Versailles et les dissipations d'une Cour dissolue constituent un gouffre sans fond.

Tout cela nécessite des sommes énormes que l'on va s'efforcer de tirer des couches les plus nombreuses (et les plus pauvres) de la population.

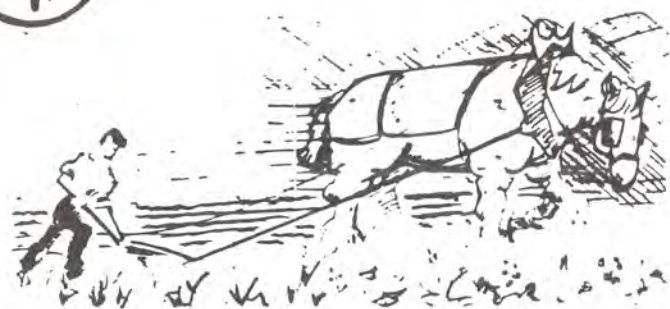
On peut encore mentionner un sérieux handicap dont allait pâtir la province jusqu'à la Révolution: réputée "étrangère", elle fut en effet pourvue de barrières douanières à la fois du côté de l'extérieur (Savoie, Suisse, etc.), ce qui était logique, et du côté de la France à qui elle appartenait maintenant, ce qui l'était beaucoup moins !

Cependant, la nouvelle situation devait apporter aux habitants de ce pays un bien ardemment désiré et infiniment précieux: la paix intérieure. Il faudra désormais attendre la chute de l'édifice napoléonien (1814, 1815) pour voir à nouveau le sol comtois foulé par des armées étrangères. Il allait en résulter, durant le XVIII<sup>e</sup> siècle, un remarquable essor démographique dont nous aurons l'occasion de mesurer l'ampleur. Au plan économique, il est non moins certain, avec les réserves émises précédemment, que de notables progrès furent accomplis. Malheureusement, le poids de la fiscalité sur le petit peuple des campagnes fut tel que le sort de celui-ci ne s'améliora pas comme on était en droit de l'attendre, même s'il s'améliora. Ainsi, de secrètes rancœurs allaient s'accumuler, qui resurgiront sans nul doute lors de la tourmente révolutionnaire.

Clément Gourdon



En 1675, la façade sur les jardins était telle que l'avait laissée Le Vau: le corps central était construit, mais une belle terrasse au premier étage occupait la place de la future Grande Galerie, œuvre de Mansart. (B.N.)



## Le laboureur et son cheval 50 ans avant J.R.

Un jeune laboureur s'étant levé matin,  
Attela son cheval sans attendre à  
demain.  
Ce labour de printemps me semble  
nécessaire  
Il faut bien se dit-il que je pense à la  
terre.

D'après mes vieux parents, ce champ  
vaudrait de l'or !  
Ont-ils dans cette glèbe, enterré leur  
trésor ?...  
A Paris je cherchais la gloire et la  
fortune,  
Je reviens au pays, pour décrocher la  
lune !

Comment pourrais-je vivre avec ces deux  
journaux  
Où picorent déjà plus de trois cent  
corbeaux.  
Enfin je dois rester fidèle à ma  
promesse,  
Ce terrain m'appartient, c'est toute ma  
richesse

Si j'y mets du colza, ce n'est pas sans  
valeur  
Et de l'or ! à foison, j'en aurai la  
couleur  
Mon père m'a bien dit : "demain tu seras  
riche  
Ne laisse surtout pas, ton héritage en  
friche"

Dans ces mots j'ai compris ; "cherche  
bien le magot"  
Alors tu vois Bijou ! faut se mettre au  
boulot  
Puisqu'avant tout la terre aime qu'on la  
remue  
Tu n'en as pas fini de tirer la charrue

Blanche Maynadier Lavrut

## Merci

Merci à Mme Josette Cora pour le dessin  
de l'affiche de la Fête de la Bresse.  
Vous pouvez aller admirer les gravures  
de cette artiste à son atelier de  
Beaume-les-Messieurs. Votre visite lui  
fera plaisir.

## L'AUBERGE DU ROSTAING

Hôtel - Restaurant

Passenans

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

## Côtes du Jura GRAND

Frères

PROPRIETAIRES RECOLTANTS

PASSENANS 39230 SELLIERES  
☎ 84 85 28 88

## ENTREPRISE

## GUILLERMOZ

Charpente

Couverture

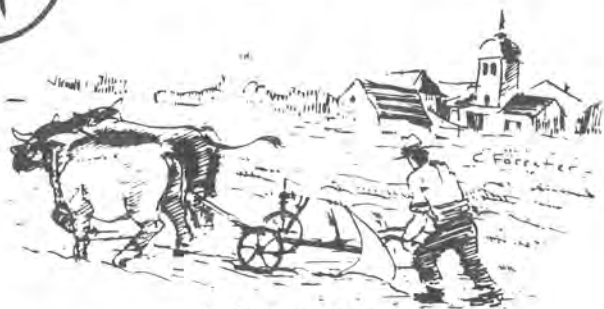
Menuiserie

PASSENANS, 39230 SELLIERES

TÉL: (84) 85.21.38



## Le temps des bœufs



### AGENDA

Samedi 26 novembre à 20.00 h.:

Concours de Tarot au bénéfice de l'école à GATEY.

Rallye gourmand du 14 juillet

"T'es pas Cap's !"

Le Club d'Animation et Prospective de Sellières a organisé un joyeux rallye gastronomique dans le canton.

De produit local en produit local, les équipages ont retrouvé leur route jusqu'au repas amical, l'appétit aiguisé par tant de "bonnes choses" aperçues en route.

Une centaine de convives ont apprécié de se retrouver autour d'une bonne table dans une chaleureuse ambiance.

Organisateurs très "caps", soyez félicités. Et rendez-vous à l'an prochain.

**MONTVAUDON - SELLIÈRES**

**POMMES : D'OCTOBRE à AVRIL**

**CIDRE et JUS DE POMMES :**

TOUTE L'ANNEE !

44 grande rue

39230 SELLIÈRES

( Tél: 84.85.51.06 )

Je me souviens du temps où nous avions des bœufs ;  
Ils allaient lentement, sous le joug, tous les deux,  
Tirant de lourds charrois ou labourant la terre  
Sous l'aiguillon précis et la voix de mon père.

Je vivais au village et n'avais que dix ans !  
Je revois la prairie et nos bœufs si gourmands,  
Le nez dans un panier ils étaient au supplice  
De ne pouvoir brouter cette herbe tentatrice.

Ils s'aimaient tendrement et se parlaient tout bas,  
Marchant flanc contre flanc toujours du même pas.  
Courageux dans l'effort, ils faisaient de l'ouvrage  
Et prenaient du repos le soir au pâturage.

Ils connaissaient d'instinct les heures des repas,  
La pluie ou le soleil ne les dérangeaient pas.  
Ils étaient plutôt doux mais, un jour de tempête,  
Je les ai vu courir, me laissant tout bête...

Entrainant la faucheuse à l'autre bout du pré  
Ils prenaient le pouvoir d'agir suivant leur gré.  
Je suivais sous la grêle en maudissant l'orage,  
Mon père heureusement les stoppa sans dommage.

J'aime à me souvenir du joli temps des bœufs  
En haut d'un char de foin l'on rentrait si joyeux...  
Sur ces doux lits mouvants, je sais que plus d'un homme  
Profitait du retour pour faire un petit somme.

Blanche Maynadier Le Perreux



## POMME ? VOUS AVEZ DIT POMME ?

Portant en son coeur l'étoile à cinq branches, la pomme est considérée par la Tradition comme le fruit de la Connaissance.

Mais la pomme est aussi un excellent fruit à confiture. Les variétés de pommes sont nombreuses, mais pour faire des gelées ou des confitures, on choisira toujours des reinettes (qui ont plus de saveur que les autres), pas trop mûres et n'ayant pas passé l'hiver en cave ou au congélateur...

### Confiture de pommes au caramel

Préparation: 1 heure  
Cuisson: 40 minutes. Facile.

- \* 3 kg de pommes de reinette
- \* 1 kg de sucre
- \* 200 gr de raisins secs
- \* un verre à liqueur de marc de pommes
- \* 1/4 de l d'eau

\*\*\*\*\*

Faites tremper les raisins secs dans de l'eau bouillante additionnée du marc de pommes. Pelez les pommes. Coupez-les en quartiers, évidez-les puis émincez-les en tranches. Mettez le sucre dans la bassine à confiture avec le quart de litre d'eau. Faites chauffer très doucement sans remuer jusqu'à ce que le sucre commence à bouillonner, puis augmenter légèrement le feu et prolonger la cuisson du sucre jusqu'au début du caramel. Dans ce caramel blond, mettez les pommes et les raisins égouttés. Le sirop étant très dense, ils s'enfoncent difficilement. Réglez le feu pour obtenir une ébullition très douce. Faites cuire en remuant fréquemment jusqu'à ce que les pommes soient devenues transparentes. Mettez en pots. Attendez pour couvrir que la confiture ait refroidi.



### " Raisiné "

Le "raisiné" est une spécialité de nos voisins de Bourgogne. Cette confiture à base de jus de raisin concentré d'une haute teneur en sucre n'a besoin d'aucun apport de sucre pour se conserver. Elle se fait tout aussi bien avec des coings, des figues, des pêches, des pommes, etc.

\*\*\*\*\*

Préparation: 30 minutes  
Cuisson: 1 heure 15. Facile.

- \* 2,5 kg de raisins
- \* 1 kg de poires, coings, figues, pêches, ou pommes, à votre goût.

o o o o o

Choisissez des raisins bien mûrs. Ecrasez-les au pilon ou passez-les à la grille fine de la moulinette. Pesez le jus et mettez-le dans la bassine. Faites bouillir à feu vif jusqu'à ce qu'il ait réduit de moitié, en remuant constamment pour qu'il n'attache pas. Pelez les poires (ou les fruits choisis), coupez-les en petits cubes de 3 cm de côté. Pesez-les et jetez-les ainsi préparées dans le jus bouillant. Poursuivez la cuisson, toujours à feu vif, jusqu'à réduction du jus au tiers. Vers la fin de la cuisson, modérez le feu. Lorsque la chair des poires se laisse percer aisément et que le jus qui les enrobe est épais et d'un beau brun, le "raisiné" est terminé.



*La Pêcherie Franc-Comtoise au Moulin de Tramelans était officiellement inaugurée en juin 1988. Les installations de cette nouvelle société agro-alimentaire sont donc situées en bordure de la N 83 sur le territoire de la commune de Darbonnay, et, fier de cette réalisation, Robert Tournier, Maire de Darbonnay, prononçait devant les invités réunis pour l'inauguration ces quelques mots.*

"Au nom du Conseil Municipal, je remercie Monsieur le Préfet d'être parmi nous dans cette petite commune où règne ce soir une effervescence toute particulière. Darbonnay, 78 habitants c'est peu, mais un foyer rural fort d'une vingtaine de membres, une fête champêtre très réputée dans la région, une grande course cycliste intercommunale avec Passenans et Saint-Lothain. L'idée et les volontés ne manquent pas dans notre village.

Darbonnay qui ouvre ses portes, nous en avons la démonstration en ce moment. Pour moi, Maire de cette commune, c'est un souffle de vie que nous apportent Monsieur Bourdy et ses associés. Installer une entreprise en milieu rural n'est toujours\* chose facile. J'ai voulu avec le Conseil Municipal, l'association foncière, communale, mettre tous les atouts indispensables pour cette installation, être partenaire à part entière. Nous avons donné une parcelle de terrain, celle où se situe l'atelier de fabrication. Nous avons fourni gratuitement l'eau pendant la durée des travaux et fourni le compteur d'eau; c'est pour nous un effort que je tiens à souligner.

Quelques craintes subsistent tout de même, et j'attirerai particulièrement l'attention de Monsieur le Préfet, à savoir, l'accès de la R.N. 83 à notre commune. J'avais déjà attiré l'attention, lors d'une réunion de commission du Conseil Général, de Monsieur le Président, de la difficulté d'accès, tant pour la Pêcherie que pour le transport scolaire. Je souhaiterais, Monsieur le Préfet, que vous y apportiez une attention toute particulière, à moins que l'autoroute qui fait couler beaucoup d'encre, ne passe à proximité. L'on dit que pour avoir de l'espoir, il faut avoir des craintes.

L'espoir que je place dans cette entreprise c'est l'emploi, emploi qui peut être offert aux habitants de la commune. Sachant l'envergure que va prendre cette Société, permettez-moi, Monsieur Bourdy, de vous faire un petit clin d'oeil. Je disais au début de mon intervention "un souffle de vie pour notre commune", je

peux dire maintenant, un ballon d'oxygène pour notre budget. Pour la première fois à Darbonnay, le Conseil Municipal a voté une taxe professionnelle, très minime il est vrai.

Je terminerai en remerciant Monsieur le Préfet de l'attachement qu'il porte à nos petites communes, j'ai eu l'occasion de le constater lors des différents entretiens que nous avons partagés, de son aide à l'installation de la Pêcherie, car il est vrai que les Administrations sont trop souvent, à mon gré, exigeantes et pointilleuses, lorsqu'il s'agit de voirie, d'urbanisme, de permis de construire.

Je souhaite à Monsieur Bourdy et ses collaborateurs, beaucoup de travail et un franc succès de leur jeune entreprise. Qu'ils sachent qu'ils trouveront en la Commune un total soutien."

Robert Tournier  
Maire de Darbonnay





NOTRE NOUVELLE ADRESSE :

CHAUMERGY, ANCIENNE PHARMACIE. TÉL.: 84.48.62.56.