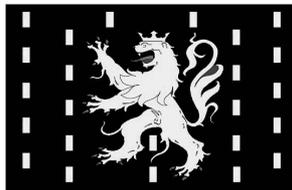


L'ÉCHO DES BOUQUINS

bulletin d'informations municipales

Bulletin N°23 sept 2009



SOMMAIRE

- Le mot du Maire - P 1
- Transport méridien - P 1
- Antenne 3 G - P 2 et P 4
- Voirie - P 2
- Opération Brioche - P 2
- Roll'ski Loue P 3
- Pomme et patrimoine P 3
- Epicerie sociale P 3
- Carnet bouquin P 4
- Redevance incitative P 4
- Recette comtoise P 4
- Chivotte P 4

Le mot du maire.



Nous voici à la rentrée après une période estivale qui, je l'espère, a permis à chacune et chacun d'entre vous de se reposer des fatigues accumulées. Beaucoup ont sans doute pris la route pour d'autres horizons afin d'y retrouver de la

famille, des amis, d'autres paysages, et pourquoi pas plus de soleil !

Notre village a également connu ces derniers mois une période calme, ponctuée par la fête de la musique qui, au demeurant, a été un succès. Inévitablement, les riverains immédiats subissent quelques gênes sonores et je tiens à les remercier pour leur tolérance.

Juillet et août sont aussi deux mois pendant lesquels la commune prépare la rentrée : la rentrée scolaire est bien sûr le point d'orgue de septembre. La commune pour cette rentrée, assurera les 50 % soit 3750 euros du transport scolaire méridien (transport du midi) ce qui correspond au désengagement du conseil général.

Cet automne verra la réalisation d'un gros pro-

gramme de réfection de quelques tronçons sur les voies communales de notre commune :

- Chemin des bords de Loue
- Sortie du pont de Champagne sur l'ex D274
- Une partie de la route d'Arc et Senans (vers le Moulinot)
- Chemin du chapeau de curé
- Chemin de la combe Lambey
- Chemin du mont Pétrus (Direction du château d'eau)

La commune maître d'ouvrage, ce sont les services techniques de la DDEA qui assureront la maîtrise d'œuvre de ces travaux. Devant la faible différence de prix entre, l'enrobé et le bicouche proposé par l'entreprise retenue, notre choix s'est porté pour l'enrobé, solution beaucoup plus pérenne.

Ces travaux occasionneront une gêne pour chacun d'entre nous et particulièrement pour les riverains à qui je demande de faire preuve de patience.

Permettez-moi donc de vous souhaiter une bonne rentrée et une bonne reprise de vos activités professionnelles, associatives ou autres.

Bien cordialement.

Guy Paillard

Transport scolaire méridien

Comme l'ensemble des Départements de France, le Conseil général du Doubs gère et organise le transport des jeunes scolarisés. À cet égard, le Conseil général du Doubs annonce sa suppression progressive des financements des transports scolaires méridiens (Transport le midi, école primaire de Liesle).

Bien entendu le transport du matin et du soir reste inchangé.

Rentrée scolaire 2009 / 2010 :
financement du conseil général 50% pour le transport du midi.

Rentrée scolaire 2010 / 2011 :
financement du conseil général 25% pour le transport du midi.

Rentrée scolaire 2011 / 2012 :
financement du conseil général 0% pour le transport du midi.

À l'occasion du conseil communal du mois de juillet 2009, la commune a décidé de signer le contrat avec le conseil général et d'assurer ainsi le financement des 50 % pour l'année 2009/2010 représentant un montant de 3750 euros.

À ce jour, pour les années suivantes la commune de Buffard n'a pris aucune décision.

Également, vous trouverez ci-joint les nouveaux horaires, établi par le conseil général, pour l'année scolaire 2009/2010.

Depuis 2008, la commune de Liesle organise une cantine et une garderie le midi.



Guy Paillard

Antenne 3G : réunion publique

92 % des Français ont un téléphone mobile. Les téléphones mobiles, appelés aussi téléphones cellulaires ou portables, font désormais partie intégrante des moyens modernes de télécommunication. Ils connaissent un grand succès parce qu'ils permettent de communiquer à tout moment sans nuire à la liberté de mouvement.

En l'objet la Société Orange souhaite installer une antenne 3 G sur notre commune.

Important : J'ai demandé à Orange de nous exposer les tenants et les aboutissants de leur projet à l'occasion d'une réunion publique **le mercredi 23 septembre 2009 à 19 h en mairie de Buffard.**

Guy Paillard

Réfection des chemins communaux:

Les travaux de voirie prévus sur la commune débuteront prochainement en septembre ou octobre, selon les disponibilités de l'entreprise retenue.

A la suite de l'appel d'offres concurrentiel, c'est l'entreprise BONNEFOY qui réalisera les travaux suivis par le maire, en tant que personne responsable du marché, en liaison avec un contrôleur de la DDEA, dans le cadre du service de l'ATESAT de soutien aux collectivités. Des réunions de chantier sont prévues régulièrement.

Une dernière mise au point a été réalisée sur le terrain par les membres de la commission voirie et du Conseil municipal, ayant consisté à un marquage au sol.

Dans le village, les chemins de Chay sur environ 120 m ainsi que celui de la Combe Lambey sur 150 m environ (qui seront comme les autres revêtus d'un enrobé), des caniveaux seront posés, à l'intersection de routes, conformes du mieux que faire se peut avec les traditionnels caniveaux pavés existants dans le village, pour une bonne intégration, tenant compte du ruissellement.

Les chemins du Montpetru sur environ 100 m, des bords de Loue sur environ 480 m, de la route de Champagne sur une longueur d'environ 100 m et de la route d'Arc et Senans sur environ 400 m, seront revêtus d'un enrobé avec réfection partielle de structure. La

durée des travaux est prévue sur 2 mois au maximum, cette durée imposée permettra la réalisation des enrobés avant le retour de l'hiver, dans de bonnes conditions.

Quelques travaux connexes consistant à des rebouchages ou reprises d'enrobé sur l'ensemble du village ont été recensés et feront l'objet de remise en état. Par exemple, le chemin desservant le château d'eau sera partiellement repris en matériaux tout-venant compacté (graves). Quelques regards seront repris ou déplacés avec réduction de nuisance olfactive par installation de tampons inodores. Les caniveaux béton existants chemin de Chay menant à la cabane de chasse seront repris, avec le souci de récupérer les eaux pluviales dévalant le chemin. Des déversoirs seront réouverts pour évacuer les eaux en provenance des chemins dans les terrains en pente, pour limiter les débits des réseaux pluviaux vers l'aval.

Des contraintes de circulation et d'accès à quelques propriétés privées seront imposées aux riverains au fur et à mesure de l'avancement des travaux. Une information sera conduite par la mairie pour cette gêne provisoire. Une signalisation temporaire adaptée à chaque situation sera mise en place progressivement.

Ces travaux, toutefois limités en raison des contraintes budgétaires, et du respect du marché engagé entre la commune et l'entreprise, devraient améliorer notablement les déplacements des habitants et valoriseront mieux le village.

Le responsable de la commission voirie : Gérard Chorvot

Opération brioche :

L'opération brioches qui s'est déroulée les 24 et 25 avril dernier représente une campagne de communication destinée à sensibiliser l'opinion publique au problème du handicap. Les fonds recueillis cette année sur la Commune s'élèvent à 420 euros et reviennent

totalément à l'ADAPEI de Besançon pour améliorer les conditions d'accueil de la Maison du Parc. Je remercie les « Bouquins et Bouquines » qui ont bien voulu, par le don, collaborer à cette opération et m'accorder leur confiance.

Brigitte PINDELER « bénévole ADAPEI »

7^{ème} Roll'ski Loue :

La course de rollers et de skis-roues s'est déroulée le 06 septembre 2009, de Port-Lesney à Quingey, sous les meilleurs auspices, car le beau temps était de la partie. De nombreux concurrents ont pris le départ : 30 en skis-roues et 102 en roller. Tout s'est déroulé au mieux, quelques chutes sans gravité et tous le monde était content. A midi, les personnes qui le désiraient pouvaient déjeuner avec les coureurs (pasta-partie) et la remise des prix s'est effectuée à l'issue du repas. Un grand merci aux nombreux bénévoles, sans qui cette course renommée aujourd'hui n'aurait pas lieu, en particulier aux signaleurs de Buffard : Hubert Baurand,

David Billoin, Eric Boisson, Maurice Cornu, Guy Courbet, Jean-Louis Mouget, Guy Paillard, Cyril Rose et Henri Roy.

Président du Club de Roller du Val de Loue.

Alain Cabut



Pommes et patrimoine fruitier

Si Buffard est un pays de vignoble, il possède aussi un patrimoine fruitier riche comme bon nombre de communes de Franche-Comté. Ces vergers traditionnels occupaient une partie importante du sol et assuraient une transition paysagère entre le potager - à l'arrière des maisons - et les coteaux de vignes, de pâtures, ainsi que les périphéries du village. La plupart des familles vivaient en économie fermée

« A la Sainte Simone (29 octobre),
il faut avoir rentré ses pommes »

et exploitaient leur verger : chaque génération plantait pour les générations suivantes et les arbres étaient entretenus et renouvelés. Depuis plus de 8 000 ans, l'homme cultive les végétaux et n'a eu de cesse de les sélectionner et améliorer, ce qui a eu comme conséquence de multiplier spectaculairement la diversité des variétés de pommes. Il en existe onze mille dans le monde ! Touché par la disparition, le XXe siècle a vu disparaître une partie de ces vergers, de fait les paysages. La première guerre mondiale a vu disparaître beaucoup de paysans, le nombre des exploitations diminue, les terres sont regroupées et les arbres géignent... La Seconde Guerre mondiale accélère le processus avec la mécanisation agricole et la loi sur les bouilleurs de cru n'arrange rien (abolition de la



transmission des droits de distiller ses propres fruits). Les arbres vieillissant ne sont plus remplacés et le désintéressement pour les fruits accompagne la disparition progressive des variétés de pommes anciennes, au profit de variétés standardisées modernes. Les qualités utiles qui correspondent aux distributeurs et les traitements que les pommes subissent (jusqu'à une vingtaine de traitements chimiques) ne sont pas les mêmes que celles demandées par le consommateur. Ce que nous avons perdu : le goût et la diversité. Les variétés anciennes de pommes présentent une infinité de couleur, de formes et de saveurs. Elles sont plus saines que les fruits industriels (parce que non traitées) et possèdent des qualités nutritionnelles plus intéressantes. Ces fruits que nous mangeons c'est à l'homme que nous les devons.

Arboisine, Belle de Grand-Combe, Belle-fille de Salins, Belle Inconnue, Cabarelle, Court-Pendu gris, Franc-roseau, Friandise, Grougnot, Lion d'automne, Rayotte, Reinette grise comtoise... des noms aux doux parfums.

En réaction à la disparition de ce patrimoine fruitier est née une association d'ampleur nationale ***l'Association des croqueur de pomme*** ainsi que d'autres, afin de sauvegarder et promouvoir les variétés fruitières anciennes et méritantes. Ces associations multiplient les initiatives visant à réhabiliter les fruitiers : création de vergers conservatoires, expositions, cours de greffe, sensibilisation du public, etc... Il importe aujourd'hui de transmettre cet héritage et de sauvegarder ces variétés anciennes pendant qu'il existe encore des arbres sur pieds pour prélever des greffons : ces pommiers et poiriers font partie du patrimoine génétique, paysager et historique régional. Il serait intéressant d'engager une réflexion sur la création d'un verger conservatoire à Buffard. D'ici là plantons et à nos pommes !

David Billoin

Atelier de pasteurisation de Boussières

2, rue des Pins (Réservation au 06.88.00.99.14)

Apportez ses pommes propres et triées et repartez avec votre jus de pomme en bouteille de 1 L capsulée (0,70 E pour les communes subventionnant le projet, 1, 10 E pour les autres). 200 kg minimum, pour information 100 kg de pommes donnent 45 litres de jus.

Atelier ambulant de Liesle

Norbert Van Elst, 11 rue Félix Gaffiot (réservation au 03.81.57.48.60)

Installation à louer pour le pressage et la pasteurisation, sur remorque (prévoir le triphasé, les bouteilles, poches et capsules), 50 E la journée.

Epicerie sociale

L'écho des Bouquins de mars 2009 annonçait l'ouverture prochaine à Quingey et, pour le canton, d'une épicerie sociale.

Cette nouvelle est confirmée, l'épicerie ouvrira bien ses portes le 5 septembre prochain, au 7 Route de Lyon à Quingey

Epicerie sociale 7 Route de Lyon à Quingey

Elle ne remplacera pas la distribution alimentaire classique, mais a pour objectifs de répondre à un besoin, celui de l'URGENCE pour les familles en situation précaire, tout en créant du lien social et en favorisant la mise en place d'un cadre de solidarité active et participative.

Ce nouvel outil s'inscrit donc dans un suivi d'insertion, démarche jugée réalisable et efficace que si il y a d'abord réponse immédiate et concrète à la situation d'urgence. Le concept original de l'épicerie sociale réside dans le fait que ces familles pourront acheter des marchandises de première nécessité (alimentation, entretien, hygiène, produits pour bébé), dont elles ne paieront que 10% du prix étiqueté (celui de la valeur marchande réelle).

En bénéficieront : toutes les personnes en situation de précarité envoyées par les services sociaux. Pour ceux venant de leur propre chef, l'épicerie répondra d'abord à leurs besoins immédiats puis les redirigera vers les services sociaux, afin que se mette en place un travail de reconstruction du lien social, dans un réel climat de confiance.

Guy Paillard

Antenne 3G**Carnet « bouquin »****Mariage :**

Manuel Berquand
Abivian Da Santa Cruz
15 Aout 2009

Décès :

Michel Gaihier le 02.08.09
à 42 ans
Jeanne Poupney le 08.08.09 à
83 ans

Un dossier pour l'éventuelle installation sur notre commune d'une antenne 3 G par la société Orange est consultable en mairie.

Redevance incitative

Le gaspillage de matières premières qui se raréfient, quantités de déchets qui ne cessent d'augmenter... la gestion des déchets est un enjeu environnemental de taille, mais c'est aussi un enjeu financier majeur en raison de l'augmentation croissante des coûts d'élimination.

Parmi les modes de financement du service public des déchets municipaux, la redevance incitative, système dont le montant varie en fonction de la production réelle de déchets, est perçue par les collectivités comme un moyen de responsabiliser les producteurs de déchets. Une étude a été confiée au cabinet INDDI-GO par la communauté de commune de Quingey. (A suivre)

Fête de la pêche

La Gaule Régionale Salinoise en association avec l'ADCL de Champagne / Loue a organisé la fête de la pêche annuelle.

Cette année les enfants ont participé à un concours de pêche à la truite, avec lots en final. Malgré un temps maussade, la trentaine de personnes présentes ont pu se régaler du repas champêtre après un apéritif convivial.

La Chivrotte :

Recherche un local pour entreposer son matériel.

Si vous avez une remise, une grange ou un garage, adressez- vous à :

Christian Boz
06 08 03 57 11

Chivrotte**Fête de la musique**

Le samedi 13 juin dernier se déroulait la fête de la musique à Buffard, organisée par la Chivrotte, en partenariat cette année avec la Croche.

Depuis plusieurs années, le souhait de déplacer la fête côté « tennis » était présent, et cette année, ce souhait s'est réalisé. Pour cela nous remercions vivement Bernard Pindeler, électricien, qui bénévolement s'est

occupé de tous les branchements nécessaires avec sécurités adéquates.

Nos sincères remerciements vont également à tous les bénévoles et à toutes les personnes nous ayant prêté généreusement le matériel nécessaire au bon déroulement de la manifestation.

Ambiance et beau temps étaient au rendez-vous. Buvette et restauration ont fonctionnées jusqu'à complet épuisement des stocks...

Fête du 14 juillet

Cette année le repas organisé par la Chivrotte s'est vu animé par l'orchestre Arc en Ciel de Tavaux ; dont les différents airs musicaux ont jaillis d'une remorque aménagée et décorée.

Nombreuses sont les personnes du village présentes lors de cette manifestation. Après un repas sous chapiteau, les feux offerts par la Commune ont pu être tirés sous un ciel clair parsemé d'étoiles.

Vide grenier

Avec un mois d'avance par rapport à la date annuelle habituelle, la Chivrotte a organisé le vide grenier 2009. Malgré un nombre d'exposants inférieur à celui enre-

gistré les années précédentes, les visiteurs ont été nombreux à venir chiner sur Buffard.

Nous leur donnons d'ores et déjà rendez-vous l'an prochain fin septembre 2010.

Carine Sauvreyz

Recette Franc-Comtoise
Cotes de veau a la comtoise

- Nombre de personnes : 4
- Préparation et cuisson : 1 heure
- 4 côtes de veau
- 200 grs de Comté
- 1 œuf
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- Sel, poivre, muscade
- 1 verre de vin d'Arbois

Mélanger dans une terrine le fromage de Comté râpé, l'œuf et les cuillerées de crème fraîche.

Bien malaxer, saler, poivrer et ajouter un peu de muscade.

Dans une poêle, y faire revenir les côtes de veau dans un peu de beurre et attendre qu'elles dorent.

Les retirer du feu avant la fin de la cuisson et les réserver au chaud. Décanter le jus.

Disposer les côtelettes dans un plat allant au four, verser dessus le verre de vin, les recouvrir du mélange crème, œuf, Comté, puis terminer la cuisson au four en arrosant de temps en temps avec le jus de cuisson.

Brigitte Pindeler