

Ce bulletin d'informations est distribué dans les villages riverains de la Serre à plus de 3000 exemplaires. Pour obtenir gratuitement un exemplaire de ce numéro, demandez-le à la bibliothèque de Montmirey-la-Ville ou à celle de Gendrey, ou bien encore à la pharmacie de Moissey.

Association Loi du 1er juillet 1901



n° 17

Printemps 2002

GAEC de l'Aubépine
39290 MOISSEY
serre.vivante@wanadoo.fr

Edito

Nous en parlons depuis près de trois ans... Les multiples sorties à travers le Mont-Guérin, expositions photos et diverses animations autour du Tacot, ont témoigné au fil des mois de la progression de nos travaux...

Aujourd'hui, le dépliant encarté dans le présent bulletin est un nouveau jalon. Il indique qu'enfin notre projet d'aménagement du sentier du Tacot arrive à son terme et vous invite à découvrir, seul, en famille ou pourquoi pas avec nous, le charme enchanteur de cette balade.

Avec ce bulletin de printemps, nous vous proposons également une rétrospective de nos activités de l'année écoulée, et, comme à l'accoutumée, un programme d'activités pour les beaux jours, découvrir ensemble le patrimoine local et la nature.

Le conseil d'administration élu en début d'année accueille un « petit nouveau » au poste de secrétaire, Nicolas Lavry. Il aura la délicate mission de succéder à l'un des piliers de notre association. Brigitte Laffage, nous quitte en effet avec l'achèvement d'un projet qu'elle aura longtemps porté. Grand merci à elle pour ces nombreuses années de travail en commun, pour ces animations sur le terrain, ou conférences organisées avec tant de maestria... Merci également pour la chaleur de l'accueil lors de nos réunions de bureau, et la douceur sucrée de ses gâteaux!

L'actualité nous appelle aujourd'hui à la mobilisation : les élus d'Amange souhaitent un débat public autour du pro-



L'assemblée générale à SALIGNEY

jet de rectification des virages de la RD 37. Serre Vivante propose à la commune d'agir pour la sauvegarde des plantes rares en engageant une démarche de mise en réserve naturelle volontaire de la zone...

L'été sera chaud, rejoignez-nous!

Le nouveau conseil d'administration :

| | |
|-----------------------------|---------------------------|
| Pascal Blain, président | Sylviane Grattard-Lambert |
| Nicolas Lavry, secrétaire | Christine Van Der Voort |
| Laurent Champion, trésorier | René Delmas |
| Colette Penneçot | Jean-Claude Lambert |
| | Patrick Téron |

SORTIES ET ANIMATIONS « SERRE VIVANTE »

VISITE DU MASSIF DE LA SERRE

Dimanche 23 juin à 10 heures

Rendez-vous au parking de l'ermitage à MOISSEY
(dans la forêt, sur le chemin de la Poste)

Dans le cadre de la

JOURNÉE NATIONALE DU PATRIMOINE DE PAYS,
dont le thème 2002 est :

LE BOIS DE L'ARBRE à L'ŒUVRE.

à 10 heures (ou à 14 heures) : départ du parking de l'Ermitage pour une visite avec Monsieur Jean Paul BOUJON Agent ONF.

👉 - Présentation du Massif
(géologie, flore, structure foncière)

👉 - Sylviculture : de la graine à l'arbre
(production, transformation, commercialisation)

à 12 heures : repas tiré du sac sur le site de l'Ermitage

à 14 heures : départ du parking vers la tourbière
(origine, historique...)

Puis visite d'un atelier de transformation artisanale du bois.

INVITATION A LA BALADE SUR LE SENTIER DU TACOT

Samedi 29 juin à 14h

**rendez-vous sur la place de l'église
à Frasne-les-Meuilières**

**Venez découvrir cette promenade
sympathique et bucolique :**

**Une mini-boucle vous sera proposée à partir du
village de Frasne-les-Meuilières (2 H de marche).**

**Emmenez vos enfants, invitez vos amis
et bien que la balade soit sans difficulté,
oubliez vos escarpins !**

Nos activités en 2001

L'assemblée générale de l'association s'est tenue à Saligney le 18 janvier.

les animations

- ✓ **Si le Tacot m'était conté ...** samedi 13 janvier au Foyer-Logement de Moissey. Exposition de cartes postales anciennes et de documents d'archives pour partager galettes et souvenirs du temps du Tacot avec les anciens.
- ✓ **A la découverte ... du canton de Montmirey,** samedi 17 février avec Georges Lambert, chercheur au CNRS. Découverte du Mont-Guérin et du château de Montmirey-la-Ville, puis conférence en salle et repas
- ✓ **Exercice à la lecture monumentale et archéologique d'un village ...** Montmirey-le-Château, dimanche 17 juin. Visite des ruines du château médiéval et du village, avec le même Georges Lambert
- ✓ **A la découverte ... des oiseaux du Routeau,** dimanche 24 juin avec Jacky Faivre et le Groupe Ornithologique du Jura au départ de Brans.
- ✓ **A la découverte de l'orgue,** dimanche 24 juin. Le matin, visite de deux ateliers de facteurs d'orgue, chez Denis et Marie Londe à Frasne pour assister à une coulée de plomb puis chez Nicolas Martel et Chantal Daune à Montmirey-le-Château pour voir un orgue en cours de construction. L'après-midi, Nicole Régnier, guide-conférencière, présentait l'église de Pesmes et Jacques Béraza faisait découvrir les divers jeux de l'orgue.



L'assemblée générale à SALIGNEY

L'aménagement d'un sentier de découverte et d'interprétation

Nous sommes maître d'œuvre dans l'aménagement du Sentier du Tacot : l'objectif est de valoriser, faire connaître et comprendre le Mont-Guérin et les richesses naturelles et patrimoniales. Le dépliant du sentier est joint à ce bulletin.

L'information

- ✓ **Les néfliers et autres plantes rares de la Serre.** Suite aux travaux de Damien Marage, une journée d'information et de concertation pour situer les stations et réfléchir aux mesures conservatoires à adopter a réuni 3 partenaires, la Charte de l'Environnement, l'Onf et Serre Vivante.
- ✓ **Publication d'un bulletin d'information** distribué gratuitement à 2 800 exemplaires dans les villages riverains du Massif de la Serre. Il annonce conférences, sorties et animations mais aussi informe sur la vie locale, le patrimoine, naturel ou bâti, les problèmes environnementaux.

L'action militante

- ✓ **Affaissements de la route d'Amange.** Afin de préserver et de protéger les stations de plantes rares nous participons aux réunions de concertation avant les travaux. Sur notre impulsion, un sursis est obtenu à l'arasement de la falaise. Une étude pour une solution alternative en vue d'aménager le bas-côté de la route par l'aval est lancée.
- ✓ **Déchets médicaux dans la Serre.** Nous avons été prévenus que des poches usagées et des médicaments avaient été déposés au bord d'un chemin forestier : au nom de l'association, René Delmas a porté plainte à la gendarmerie.
- ✓ **Carrières de Moissey.** Le banc d'eurite s'enfonçe et il est de moins bonne qualité, des études sont faites du côté de Serre-les-Moulières, des techniciens ont fait des carottages pour vérifier l'opportunité de poursuivre l'exploitation au travers du massif de la Serre... Nous restons vigilants.

Sonnet à Monsieur Claude PROUST *

La plaine industrielle en treillis de campagne
Rameute ses colzas depuis l'horizon mat ;
Le TGV se rue à ses Châteaux d'Espagne,
L'entaille des labours au fil de son groin plat.
La plaine industrielle étire son ennui,
Et tend à l'infini un bâillement de câbles ;
Demain sera hier et le vif aujourd'hui ;
Les sillons, dépeuplés, filent, courbant le râble.
La plaine industrielle essaima ses pylônes
Où mûrit la moisson de leurs gerbes de fer ;
Entre leurs fils court un grésillement d'ozone.
Ce n'est que pour mémoire un murmure de mer :
Bientôt la Ville, " ses barres, ses tours, sa zone "
L'ennui métastatique affouille son cancer.

Pierre GILLET

* Monsieur Claude PROUST est Président du Conseil Général du Territoire de Belfort.

17/2

L'alisier blanc ou allouchier

A ma grande surprise, je n'ai pas trouvé ce nom dans le dictionnaire ! Mais il existe pourtant puisque je vais vous le présenter.

J'ai pu admirer à Archelange en bordure du chemin du Mont Châtain, deux arbres adultes avec un tronc à l'écorce grise se crevassant légèrement, un feuillage vert luisant sur une face et sur l'autre une couleur argentée du plus bel effet quand le vent l'agite.

Au printemps vous savourez du regard ces fleurs blanches ou roses disposées en bouquets qui vous annoncent pour l'automne des fruits ovoïdes, rouge orangé : les alises.

Quelle est la région de prédilection de cette espèce ? Elle se répand dans toute l'Europe, dont le nord-est de la France et parfois dans les régions méditerranéennes. Elle affectionne les terrains acides et les terrains calcaires secs ou très secs. Elle choisit les collines et les montagnes jusqu'à 1700 m d'altitude. Toutes ces qualités favorables pour elle, sont réunies dans la serre ! L'alisier se reproduit par rejet à partir d'une souche, mais surtout ne pas couper cet arbre pour obtenir des rejets car il peut vivre 250 ans et atteindre 15 mètres de haut ! Contentez-vous d'admirer cette essence et de déguster ses fruits sur place !

Cet automne, ces deux arbres étaient couverts de fruits bien exposés au soleil. Pour que cet arbre soit prolifique, il a besoin de beaucoup de lumière, bien dégagé des autres arbres.

Le fruit a une chair peu sucrée, même âcre à l'état cru, et possède des pépins serrés par cinq au cœur de la baie. C'est un fruit très apprécié des oiseaux et du gibier, qui attendent leur chute aux premières gelées.

Mais pourquoi vous avoir parlé du fruit de l'alisier ?

Tout simplement parce que c'est un fruit comestible, qui, il paraît, est aussi excellent cuisiné. Alors, je vais donc me plonger dans les casseroles et vous découvrirez ce qui en sortira !



En premier, j'enlève les queues attachées très fermement à chaque fruit, élimine les fruits couleur marron, trop mûrs.

Quand vous aurez environ 500 g de fruits, mettez-les dans une bassine sur une source de chaleur et ajoutez environ un demi-litre d'eau froide. Montez le tout à ébullition et laissez cuire à couvert pendant trois minutes. (un diffuseur est souhaitable quand il s'agit du chauffage au gaz pour que cette préparation n'attache pas !) Une montée à

ébullition cuit le fruit, puis vous passerez le tout dans un moulin à légumes traditionnel pour éliminer les peaux et les pépins. Vous pouvez verser de l'eau jusqu'à 850gr en fin d'extraction de la pulpe. (Essayez le mixer moderne, mais le résultat, vous le verrez vous même !) Ajoutez un gélifiant de votre choix algues ou pectine de pommes) et montez lentement à ébullition sans cesser de remuer. Mettre 1.7 kg de sucre de canne roux en poudre en continuant de remuer. Maintenir à ébullition 3 min.

Je préfère l'utilisation du sucre roux au sucre de betteraves histoire de subtilité de goût ! Mettez en pots à vis (pots de conserves en verre) qui assurent une stérilisation instantanée. Un entonnoir permet de laisser les bords du pot en état de propreté et garantira une meilleure conservation (pas besoin de laver le bord des pots, tout est propre et rapide avec l'utilisation de l'entonnoir). Des petits trucs pratiques et qui gagnent en temps et en efficacité !



Plus de secret, vous avez compris que j'ai réalisé une confiture et les personnes présentes à l'assemblée générale à Saligney le 18 janvier 2002 ont dégusté cette confiture inusitée, d'une belle couleur rouge brique sur du bon pain campagnard !

L'alisier blanc n'est pas le seul arbre de cette famille. L'alisier torminal avec des fruits marrons qui se dégustent comme la nêfle au moment du premier coup de gel. Croisé avec l'alisier blanc, ce dernier donne un hybride nommé alisier de fontainebleau (espèce protégée) et enfin l'alisier de Mougeot autre hybride des mêmes parents.

L'alisier produit du bois dont la résistance et l'aspect sont très appréciés en décoration, tranchage, ébénisterie et lutherie.

Pour les amateurs de bouquets secs, ces branchages conservent les belles couleurs de leurs feuilles argentées et le vert luisant, et sont d'un très bel effet dans une composition décorative.

Je souhaite beaucoup de plaisir aux cuisinières, aux gourmands, aux amateurs d'art, aux décorateurs, aux peintres, aux photographes et à tous les amoureux de la nature !

Sachez qu'Alise est un prénom féminin d'hier et d'aujourd'hui, prénom inspiré de « l'alise », fruit de l'alisier. Les « Alises » se fêtent le 16 avril, jour de la St Fructueux, alors bonne fête à toutes les Alises !

Colette PENNECOT

*Franche-Comté - Jura
aux portes de la Bourgogne*

à
l
a
d
é
c
o
u
v
e
r
t
e



d
u

Mont-Guérin

Sentier du Tacot

