



# Le P'tit Breton



juillet 2022



Portrait : les Ciseaux de Marine

La cuisine de Jade : changement de locaux

La fête des mères

Carnet rose

L'abbé Gustave Dumont

La fromagerie

Les louvetiers et tirs d'été

Agenda

Avis de recherche

Les nouveaux habitants

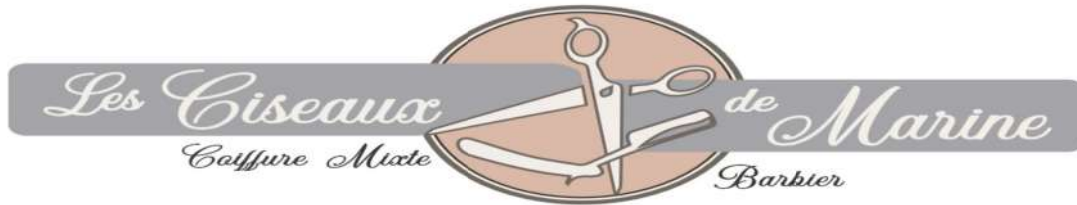
Location de vitabris

La photo mystère





## Portrait :



D'ici le mois de Septembre, un salon de coiffure verra le jour à Bretonvillers : Madame Mougin Marine ouvrira son premier salon, au 15a rue du Fondereau, dans l'ancienne maison de Marguerite Chatelain. Dans une ambiance cocooning, Marine vous proposera les prestations traditionnelles (coupe, couleur, brushing, permanente....) à base de produits naturels français : « Douceur Nature » mais également une prestation « Barbier » (dégradé américain, teinture barbe....). Un salon mixte où chaque client pourra être accueilli en toute intimité.

Le salon sera ouvert avec ou sans rendez-vous du mardi au jeudi de 9h à 12h et de 14h à 19h, ouverture non stop le vendredi de 8h à 19h, le samedi de 9h à 15h ; et un lundi par mois sur demande. (Ces horaires pourront évoluer en fonction des besoins de la clientèle.)

Petit plus : une esthéticienne médicale proposera ses services le lundi (mais uniquement sur rendez-vous) : soin de la peau du visage et du corps (microneedling, peeling, détatouage, ...).

Un nouveau commerce qui favorisera le dynamisme de notre village !

## La Cuisine de Jade

Depuis le mois de mars, la cuisine de jade a transféré son activité au 15 rue du Fondereau. Ha Pham cuisine désormais ses plats vietnamiens et japonais dans un laboratoire équipé et agrmente sa carte en l'adaptant aux goûts de ses consommateurs : sushi, rouleaux de printemps et black maki sont venus se rajouter à la carte. Chaque semaine, 2 plats spéciaux sont proposés en plus des plats traditionnels et dorénavant vous pourrez également découvrir des produits à base de bar bio, ou de filet d'espadon. Retrouvez toutes les informations sur facebook, instagram ou au 06.38.26.41.20. Ha et José souhaitent remercier les propriétaires du





laboratoire de cuisine, ainsi que les habitants et la municipalité pour leur accueil et leur soutien.

## **La fête des mères**

Un peu d'histoire...

On pourrait croire que la fête des mères a été inventée au 20<sup>e</sup> siècle par le Maréchal Pétain. Pas tout à fait ! Dès l'Antiquité, les mères étaient à l'honneur. Mais d'une autre façon : chez les Grecs, c'était la mère des dieux, Rhéa, que l'on fêtait. Les Romains, au Ve siècle avant J.C., rendaient hommage aux femmes et aux mères. Cette fête portait le nom des « Matraliae » et célébrait Mater Matuta, la déesse de l'aube et de l'enfantement. Elle avait lieu le 11 juin, au moment où l'on se rapproche du solstice d'été.

Cette tradition ne réapparaît qu'au XVI<sup>e</sup> siècle, en Angleterre. Les Anglais instituent alors le « mothering Sunday » : le dimanche des mères. Cette fois, il s'agit de donner le droit aux domestiques des grandes familles anglaises d'avoir un jour de repos afin de se retrouver en famille.

Ce n'est qu'au XIX<sup>e</sup> siècle que la fête voit le jour en France. En 1806, Napoléon Bonaparte évoque la création d'une fête des mères officielle, que l'on célébrerait au printemps. Mais l'idée tarde à se mettre en place. En 1897, l'Alliance nationale contre la dépopulation lance une autre idée : une fête des enfants, afin de mettre en avant l'importance de la fécondité et de mettre à l'honneur la famille.

C'est à l'Union Fraternelle des Pères de Famille Méritants d'Artas que l'on doit pourtant la toute première célébration des mères. Le 10 juin 1906, l'Isère décide alors de récompenser les mamans les plus méritantes, le tout dans une véritable ambiance de fête, comme l'attestent les défilés dans les rues décorées. Plus tard, le 16 juin 1918, le colonel de la Croix-Laval va instaurer la première « Journée des mères » officielle, à Lyon. C'est le début de la tradition.

Le 25 mai 1941, le Maréchal Pétain institue définitivement la « journée nationale des mères ». Après la seconde guerre mondiale, le 24 mai 1950, le président de la République Vincent Auriol promulgue un texte de loi instituant la fête des mères. Elle est alors définitivement fixée au dernier dimanche de mai. Si cette





date coïncide avec celle de la Pentecôte, la Fête des Mères a lieu le premier dimanche de juin.

Le vendredi 27 mai, la municipalité a, à son tour, célébré les mamans au restaurant à Gigot. L'occasion pour nous de réunir les différentes classes et d'immortaliser ces moments.



Les classes en « 0 »

Les classes en « 1 »



Les classes en « 2 »





Les classes en « 3 »



Les classes en « 4 »

Les classes en « 5 »





Les classes en « 6 »



Les Classes en « 7 »

Les classes en « 8 »





Les classes en « 9 »



### Carnet rose

Bienvenue à Lylou qui est venue agrandir le foyer de Violaine Miotte et Mickaël Chatelain le 28 avril. Félicitations aux jeunes parents qui résident au 8 rue du Fondereau, ancienne résidence de M. et Mme Taillard.



### L'abbé Gustave Dumont



L'année dernière nous avons commémoré le centenaire de la disparition de l'Abbé Dumont. Originaire de Dompnel, Gustave Dumont était curé à Bretonvillers après avoir été curé à Valoreille. C'est en rentrant à pied d'une réunion du Doyenné, qui se tenait à Surmont, qu'il est décédé d'une crise cardiaque dans un champ à Belleherbe, le 18 juillet 1921 à l'âge de 71 ans.

Pour lui rendre hommage, une stèle a été érigée, à l'époque sur le lieu de sa mort. Si vous souhaitez vous y rendre, contactez M. Huot-M. Jean-Louis (03.81.44.32.01)





## La fromagerie

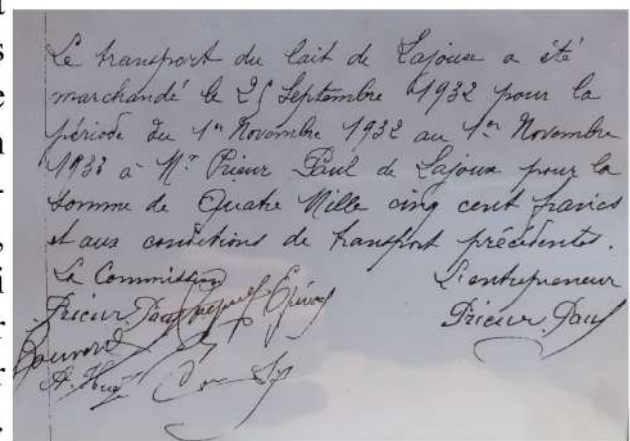
Durant 151 ans, notre village a disposé d'une fromagerie. La société de fromagerie, créée en 1855, louait un local communal (12 rue du Fondereau), local qui par la suite accueillit le bureau de poste.

Après quelques années, la fromagerie transféra son activité dans une ancienne ferme qu'elle acheta en face du local et y élit domicile jusqu'à sa fermeture. (cf photo ci-contre).



Le transport du lait jusque dans les années 60, se faisait avec des bouilles, des seaux, ou des charrettes tirées à la main ou par un animal. Et ceci 2 fois par jour. La coulée était le moment où les habitants se rencontraient et échangeaient. Dès le début du 20<sup>e</sup> siècle, le ramassage collectif est né au Saucet et à la Joux. Un ramasseur était embauché par la fromagerie : en 1923 M. Marcel Vernier a ramassé le lait au Saucet jusqu'en 1931 où

il céda sa place à M. Charles Vermot Desroches, puis, en 1932 ce fut M. Jules Sauges pendant 10 années. Par la suite, ce fut le tour de M. Lucien Sarron jusqu'en 1950. Pour la Joux : c'est M. Jean Huot-Soudain qui fut le 1<sup>er</sup> ramasseur en 1923, puis en 1928, c'est M. Aimable Prieur qui lui succéda jusqu'en 1932. Paul Prieur reprit le flambeau jusqu'en 1936 pour céder la place au dernier ramasseur M. Georges Arnoux. Et en 1943, les







sociétaires ont amené le lait à tour de rôle. Mais dans les années 70, à nouveau, le ramassage du lait fait son apparition mais cette fois-ci en tube gris et uniquement pour certains producteurs et c'est seulement en 1992, lorsque la coulée est supprimée que le lait de tous les producteurs est ramassé par le fromager. Certains se souviennent sans doute du tube orange qui fut dans les dernières années remplacé par un camion plus moderne.

Entre 1920 et 2006 , 8 fromagers se sont succédés : de 1920 à 1924 M. Jouffroy, de 1924 à 1933 Honoré Fleurot, puis pendant 5 ans, M. Pipot, de 1939 à 1952 Gaston Maradam, de 1952 à 1960 René Bulle, de 1961 à 1968 Ernest Luber et pendant 35 ans Claude et Nelly Authier (fille d'Ernest Luber) (cf photo). Le dernier fromager fut M. Narcisse Vallet de 2004 à 2006. En 1923, elle comptait 46 sociétaires pour 370 tonnes de lait (720 meules) et le prix du lait s'élevait à 0,70 F/kg.



En 82 ans, elle a vu son son nombre de sociétaires baisser de 90 % alors que la production de lait a augmenté de 151 %. Le prix du litre de lait, de son côté, a connu une hausse de 218 %. Entre les années 50 et 80, le nombre de sociétaires à chuté sévèrement, il passe de 39 à 14. A l'origine ? l'industrialisation et le départ des agriculteurs dans les usines où les conditions de travail seront moins éprouvantes. Bien sûr, en 30 ans l'outil de travail agricole a connu une révolution, et il ne cessera d'évoluer les décennies suivantes mais le métier d'agriculteur n'a plus la cote, si bien que la société perd 8 sociétaires entre 1981 et 1994. Fin 93, un arrêté sanitaire





impose une mise au norme européenne et oblige certaines fromagères à fermer ou fusionner. Mais en août 1996, les petits établissements obtiennent une dérogation. Il ne reste que 4 sociétaires, les travaux de mise aux normes sont très importants, une très longue réflexion s'engage et porte sur les études économiques, financières, et la vie du village. Pour que la société soit viable, il faut trouver 2 sociétaires supplémentaires et effectuer la majeure partie des travaux. La volonté de garder la fromagerie est plus forte, chacun retrouve ses manches, même les retraités, 2 nouveaux sociétaires rejoignent la coop, si bien que fin 98, la fromagerie est aux normes, et l'agrément sanitaire est obtenu pour le fromage, le beurre et la crème. Mais la vente au détail ne suffit pas, les sociétaires ne se découragent pas, ils vont vendre leurs produits dans les comités d'entreprise, sur les marchés de Noël, à la foire exposition, même jusqu'à Reims où 20 meules seront vendues en 4 jours. Ils iront même jusqu'à créer leur propre site internet. Le comté de Bretonvillers était le dernier à être encore tiré à la toile de lin et le premier à être vendu sur la toile. Mais malgré cet énorme investissement de la part des sociétaires et la qualité suprême du comté, il fallait se rendre à l'évidence : les charges devenaient trop importantes, les travaux indispensables de station d'épuration, de toiture, de façade, trop coûteux si bien que le 31 mars 2006, la fromagerie ferma ses portes. Depuis, le lait est collecté essentiellement par la coopérative de Belleherbe et le bâtiment de la fromagerie est désormais une maison d'habitation.

### **Les Louvetiers et tirs d'été**

Sans doute avez-vous déjà été surpris d'entendre des tirs hors période de chasse. Il peut s'agir de 2 choses : des tirs d'été ou des tirs exécutés par les louvetiers.

Les tirs d'été ont lieu du 1<sup>er</sup> juin au 2<sup>e</sup> dimanche de septembre. Ils sont exécutés par des chasseurs formés par la Fédération de Chasse, notre A.C.C.A en compte 5. Ils peuvent intervenir tous les jours, dans des créneaux horaires bien définis : d'1 heure avant le lever du soleil jusqu'à 9h le matin et de 18h jusqu'à 1 heure après le coucher du soleil. La chasse est réalisée à l'approche ou à l'affût, le tireur d'été doit intervenir seul et sans chien. 3 espèces peuvent être prélevées durant ces tirs d'été : le brocard, le sanglier et le renard. Tout brocard présentant un





problème sanitaire ou étant accidenté, dit « déficient », peut être prélevé par le tireur d'été.

Le sanglier, lui, sera prélevé, en cas de dégâts agricoles très importants. Un seul sanglier de la compagnie pourra être prélevé, ce qui entraînera le départ de cette dernière vers d'autres lieux.

Le louvetier ou lieutenant de louveterie, de son côté, est un bénévole de l'État assermenté, qui peut intervenir à tout moment de l'année et qui est nommé par le préfet pour 5 années renouvelables. Il effectue des opérations de régulation ou de destruction de la faune sauvage sur ordre du préfet. Suite à une plainte ou une demande d'intervention déposée à la DDT, le louvetier devra se rendre sur le



lieu et lui fournir une analyse de la situation. Au vu de ces éléments, le DDT rédigera un arrêté préfectoral. Après intervention, le lieutenant devra l'informer des résultats obtenus et des difficultés rencontrées. Ses interventions concernent les espèces chassables (Sanglier, blaireau), espèces chassables et susceptibles d'occasionner des dégâts (corvidés, renard, fouine), des espèces exotiques envahissantes (ouette d'Égypte, ragondin) et des espèces protégées comme le grand cormoran. En fonction des espèces, il peut intervenir de jour comme de nuit soit par tir ; et contrairement aux chasseurs sera autorisé à utiliser des moyens interdits par la police de la chasse comme, par exemple, la lunette de nuit ou la chevrotine, ou par piégeage, principalement dans le but de limiter les effectifs des espèces classées « susceptibles d'occasionner des dégâts ». Le lieutenant de louveterie est également habilité à rechercher et constater les infractions de chasse notamment dans le cadre de la lutte contre le braconnage. La louveterie a évolué depuis sa création sous le règne de Charlemagne, puisqu'au départ, comme son nom l'indique, cette institution était chargée d'éradiquer principalement le loup. Aujourd'hui encore les louvetiers sont préparés à d'éventuelles interventions sur le loup qui refait son apparition sur notre territoire. En effet, les louvetiers suivent des formations spécifiques dispensées





par la brigade mobile d'intervention de l'office français de la biodiversité. Ils sont préparés à des interventions d'effarouchement ou de tir de défense. Parmi les 29 louvetiers que compte notre département, l'un d'entre eux réside à Bretonvillers. En effet, Dominique Bonnaire est lieutenant de la 19<sup>e</sup> circonscription : celle du Russey. Avant lui, Gabriel Sarron de la Joux était également louvetier sur la circonscription de Pierrefontaine-les-Varans (N°18). Ils font partie de l'association de louveterie de France qui a fêté ses 100 ans l'année dernière.

### **Agenda**

Don du sang : vendredis 5 août, 30 septembre, 2 décembre à l'espace des Arcades à Pierrefontaine-Les-Varans de 16h30 à 20h00.

17 juillet : tournoi inter-familles organisé par le l'ESBC- repas le midi. Pour tout renseignement contacter Yoan au 06.43.04.18.36.

18 juillet : 17h30 : concert de musique classique devant la chapelle du Saucet (organisé par la Communauté de communes), suivi d'un apéritif.

4 septembre : Fête patronale  
Réservez cette date dans votre agenda.

Le dimanche 4 septembre le comité des fêtes et L'ACCA de Bretonvillers organisent, à côté de la salle des fêtes une kermesse pour tous les habitants du village et des environs.

Dés 11h00 vous pourrez boire un verre à la buvette pendant que les enfants tourneront sur le manège qui ne coûte que 1 euro le tour.

A partir de midi, un repas sera servi : morbiflette et saucisse, glace, café. Le prix du repas est de 13 euros pour les adultes et 7 euros par enfant.

A partir de 14h00, les enfants et les grands pourront participer à des animations : tir à la ficelle, chamboule-tout, stand de tirs ... avec des lots pour les gagnants.

Un concours de quilles est organisé : il y aura 3 vainqueurs.

La buvette est ouverte toute l'après-midi.

(Les détails pour réserver votre repas vous seront donnés par une information dans votre boîte aux lettres fin août)

[Renseignements : 06 76 52 17 61](tel:0676521761)

*Isabelle Bonnaire*





### **Avis de recherche**

La commune a prêté son détecteur de métaux mais le dernier emprunter ne l'a pas rendu. Merci à ce dernier de rapporter le bien.

### **Les nouveaux habitants**

La commune organise traditionnellement les vœux de la municipalité chaque début d'année mais depuis 2020, cela n'a pas été possible pour les raisons que vous connaissez tous. C'est lors de cette réunion, que les nouveaux habitants sont accueillis et présentés. Pour rattraper le temps perdu, nous avons organisé le vendredi 10 juin, une petite soirée d'accueil pour rencontrer les nouveaux habitants des 2 dernières années.



De droite à gauche : Bietry Olivier, Marine Mougin et leur fils, résidant au 15a rue du Fondereau, Sandrine Staecher et ses 2 fils, résidant au 15b de la même adresse. M. Chatot Yoann et son fils, 18 rue de Pierrefontaine, et Mme M. Balanche, 7 route de Longevelle.

### **Location vitabris**

Le comité des fêtes possède des vitabris et les loue uniquement aux habitants du village (30,00 € le vitabri). Pour tout renseignement, vous pouvez contacter Monique au 06.72.71.57.65.

### **La photo mystère**

La date de l'édition précédente se trouve sur la ferme comtoise qui se trouve dans le virage face à l'église.





Bâtie en 1666, puis agrandie en 1779, elle appartenait à l'époque à la famille Huot-Marchand, une famille d'agriculteurs : Victor et Lucie , les grands parents, puis Roger et Mariette, les parents.

Vers 1900, Victor crée l'hôtel du centre avec son épouse, pour compléter leur activité. Ils possèdent 5 chambres et hébergent les « voyageurs », aujourd'hui on les appellerait plus communément les commerciaux : Les grands habitués étaient les voyageurs de chez Hudry, marchand d'étoffes de Dôle et de chez Cart (objets religieux et chasubles), mais également l'huissier qui séjournait tous les 1<sup>er</sup> lundi du mois. Les instituteurs/trices remplaçant(e)s étaient aussi hébergé(e)s à l'hôtel du centre, face à l'école. Le restaurant accueillait les gardes de l'ONF, qui tournaient à chaque marquage ou vente de bois. Tour à tour les 3 bistrotts recevaient les gardes, mais aussi le conseil municipal, les pompiers, les chasseurs, les conscrits, ...

Par contre, à la sortie de la messe, c'était différent. La tradition voulait que les 3 bistrotts soient visités avant le retour à la maison pour prendre le repas en famille, mais toujours dans le même ordre, l'hôtel du centre, l'hôtel de la poste, puis chez Pillot. Le dimanche était aussi l'occasion de jeux. L'hôtel du centre possédait un jeu de quilles placé vers la fontaine du St Joseph, où les enfants se battaient pour requiller contre une pièce de 5,00 fr.

Les grands-parents Huot-Marchand possédaient une Donnet à l'époque et transportaient les habitants du village pour les rendez-vous médicaux entre autre. La gestion de l'hôtel et le métier d'agriculteur étaient dur à concilier, les enfants étaient





donc mis à contribution en rentrant de l'école, soit à la ferme, soit à l'hôtel. Une vie de labeur qui était courante à l'époque.



Voici la prochaine photo mystère :



*Mairie de Bretonvillers*

*1 rue du Fondereau, 03.81.44.32.36*

*[mairie.bretonvillers25@orange.fr](mailto:mairie.bretonvillers25@orange.fr) <http://bretonvillers.e-monsite.com/>*

*Horaires d'ouverture :*

*Mardi après-midi : 13h30 – 16h30*

*Mercredi et vendredi : 8h00-12h00 13h30-16h30*

*Imprimé par nos soins ne pas jeter sur la voie publique*

