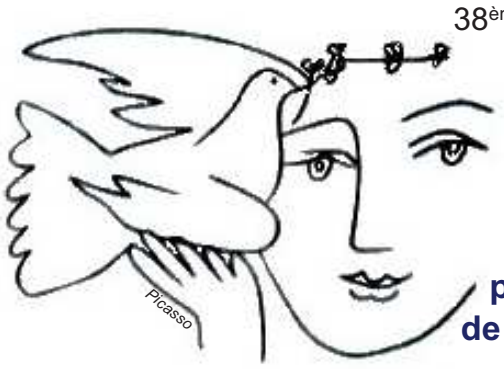
38ème année - N°149 - janvier 2025 - Le numéro 2,50 € - ISSN 0998 - 6154 - http://journal.vivreici.free.fr/



Meilleurs voeux
pour une année 2025
de solidarités, fraternité, respect et paix !

"Si vous voulez que la vie vous sourie, apportez-lui d'abord votre bonne humeur."
Baruch Spinoza
Philosophe hollandais 1632- 1677

Vivre Ici

LE JOURNAL DE LA MONTAGNE

Tinta'mars vous donne rendez-vous le mardi 4 mars

pour ouvrir la 37ème édition de son festival et découvrir
Le malade imaginaire en la majeur
de la Compagnie Marilu Production et La Voix du Poulpe.

Redécouvrez ce classique de Molière dans une adaptation musicale, légère et inattendue. Vous pourrez profiter lors de cette soirée d'un tinta'bar, lieu de convivialité, d'échanges et de dégustation de produits locaux.

Pour cette nouvelle édition, Tinta'mars offrira aux plus petits comme aux plus grands rêves et émerveillements le temps d'un ou plusieurs spectacles. Théâtre, théâtre d'objets, théâtre d'ombres, humour, cirque, danse seront l'occasion de ressentir, de rire, de se questionner et de se rassembler autour de propositions artistiques originales et de qualité.

SOMMAIRE

HUMEUR : p. 2
Voleurs en bande organisée

LE MENINGEOSCOPE p. 2-3

LES LECTURES DE MARCEL p. 3

QUESTIONS D'AUJOURD'HUI p. 4-5
Pourquoi un projet alimentaire sur un territoire agricole ?
Ou comment faire bouger les lignes pour un territoire mieux nourri.
Défi Foyers à Alimentation Positive : embarquons pour l'aventure du mieux manger !

NATURE - ENVIRONNEMENT p. 6-7
Le sentier thématique des sources de l'Aube

Les pages enfants

L'Ecole du dehors à Esnoms au Val :
Sorties des 17 septembre et 10 décembre 2024 p. 8-9
Les 80 ans du maquis de Voisines p. 10-11
L'anniversaire du Parc National de Forêts p. 12
Diseurs d'Histoires : Rouge-gorge p. 13

JEUX D'ÉCRITURE : Amédée p. 13

A LA RECHERCHE DE NOS RACINES p. 13-14
Un mariage à Montsaugeon en 1913

VOYAGER & DECOUVRIR p. 15
Un beau séjour en Alsace
avec le Cercle de l'Amitié de Longeau

PORTRAIT p. 16
José Legrand : le CV de l'audace

Assemblée Générale
de l'association La Montagne
vendredi 4 avril 2025
à Cohons *salle des fêtes* !

« Tous les pays du monde qui n'ont plus de légendes seront condamnés à mourir de froid »

Patrice de la Tour du Pin

Voleurs en bande organisée

Nous avions certainement le dos et le regard brouillé par une larme buissonnière. Personne ne nous avait mis en garde contre les voleurs de mots qui profitent de nos dissipations, chamboulés que nous sommes par les charivaris actuels, pour affadir notre langue et nous diviser encore un peu plus. Pour nous faire oublier la sapidité des mots, ces compagnons de l'évolution, levain de nos consciences, lumières éternelles défiant les ténèbres, ô chair collée à nos chairs ! Même chemin, même voyage, mêmes utopies partagées. Car nous sommes des êtres du logos. Et les civilisations n'ont pu croître et prospérer qu'à travers les récits fabuleux transmis d'une génération à l'autre, nourris de mythes et de rêves échevelés, de contes, de légendes et d'échappées belles. Trésors infinis de notre langue qui forment les archives de la Mémoire et permettent d'espérer des lendemains lumineux : tout ce qui donne sens à éternelle errance et autorise toutes les résiliences. Et voici sur les pistes incertaines de nos vies, les mots qui rayonnent, les chants, les poèmes, les incantations, les secrets murmurés : autant de balises, autant de phares dressés sur l'océan de nos peurs et de nos incertitudes.

Par le langage, nous sommes debout et droits et fiers, gardiens incorruptibles des mots qui chahutent dans notre sang, déversent leurs sèves et fécondent notre salive. Oui, chaque mot est un témoin de l'histoire humaine, une pépite, une vibration, une ode au Vivant. De souvenances en souvenirs, de vertiges sacrés en réminiscences, nous assurons notre dignité ! Il arrive parfois que par quelques obscure béance, la parole se libère et devienne guérisseuse, chantre de la Beauté du monde qui nous arrache aux médiocrités de l'époque et nous délivre un chant d'amour, quelque chose d'intime et de caressant. Mais les lèvres peuvent se crisper, devenir blanches de colère et se faire impertinentes ou caustiques. Car les mots sont multiformes : ils ont des humeurs, des saveurs, une couleur, un goût que l'on peut oublier et déploient mille sortilèges pour sublimer la réalité. Les voleurs de mots détestent la liberté. Tout régime de tyrannie commence par abîmer le langage, par mettre nos mots en prison.

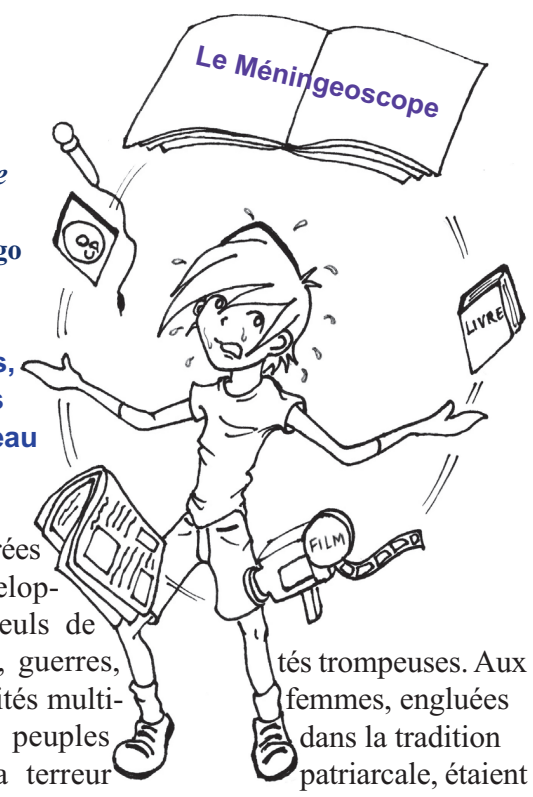
Poètes, vos papiers !

Nous y sommes. Les détournements de sens sont légion. La nov'langue fait dans l'ésotérisme de vil aloi. C'est le temps des discours contraints, des mots calibrés, manipulés. Des mensonges sucrés. De la déstructuration langagière, première étape vers la soumission. Ecoutons Christian Bobin : *« La langue d'un peuple, c'est son âme et c'est la plus puissante arme de résistance au monde triste qui s'avance.»* Mais quelles sont ces lumières qui s'allument un peu partout ? Et ces rimes qui s'envolent et ces lèvres qui osent ? Nous assistons à un formidable regain d'intérêt pour l'écriture et la poésie. Poésie écrite. Poésie murmurée. Poésie hurlée. Poésies irradiantes. Là est la Vie. J'entends mille voix nouvelles mais aussi mille colères. Le soleil déchire la grisaille. La jeunesse secoue ses vieux oripeaux.

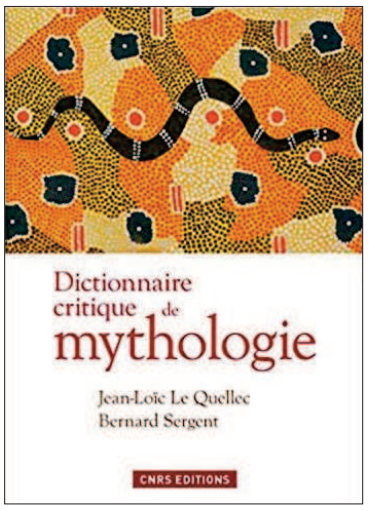
Il y a urgence à sauver le monde.
Les mots rugissent à nouveau !

Michel Gousset

Le méningeoscope



Ouvrage de référence



mythologie
Jean-Loïc le Quellec
Bernard Sergent
CNRS Editions

Un dictionnaire de mythologie ? Il en existe déjà beaucoup et d'excellents mais celui-ci est d'une richesse inégalée et présente quelques particularités intéressantes. Au lieu d'égrener la sempiternelle liste des dieux, des héros ou des lieux… les entrées de cet ouvrage peuvent être des concepts parfois inédits, des fiches sur des mythologues et penseurs célèbres tels que Dumézil ou Lévi-Strauss avec une présentation critique de leur œuvre, ou des thèmes mythologiques (villes englouties par exemple) qui permettent une vision synthétique élargie. (Possiblement à plusieurs continents ou civilisations)

Mais surtout ce dictionnaire met à l'honneur la mythologie française habituellement si négligée. On côtoie donc non seulement des figures grecques, hindoues ou égyptiennes mais aussi des personnages qui hantent encore notre imaginaire et sont les héros méconnus ou oubliés de notre histoire et les façonneurs de notre inconscient… Citons Gargantua (ou ses pairs en dive bouteille…) qui ont beaucoup à nous apprendre ! Comment oublier La mystérieuse Mélusine et ses multiples avatars ? (Présente en l'église de Montormentier) et ces saints céphalophores qui souvent, unirent dans leur mission le païen et le dévot…

Un ouvrage d'une richesse inépuisable.

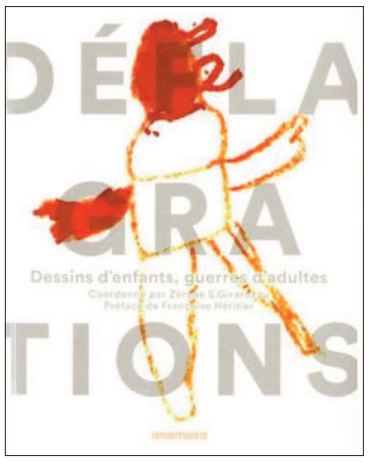
1456 pages !

« Un œil était dans la tombe et regardait… »

Victor Hugo

Déflagrations
dessins d'enfants,
guerres d'adultes
Zérane S. Girardeau
Editions Anamosa

Pudiquement ignorées et prestement enveloppée dans les linceuls de notre indifférence, guerres, massacres et atrocités multiples ravagent des peuples entiers, portent la terreur parmi des groupes humains ou des ethnies qui ont le tort de vouloir vivre selon leur propre génie. Oui, nous oublions volontiers les bombardements sauvages, les barils de produits chimiques lâchés sur des foules apeurées, les tueries du petit matin quand les consciences sont encore engourdies. Témoins et souvent victimes de ces barbaries, les enfants dès qu'ils en ont la possibilité, dessinent ce que leurs yeux ont vu, jetant ainsi la honte sur les adultes. Zérane, par le biais d'associations, a récolté 150 dessins d'enfants de 8 à 13 ans qui couvrent les années 1914 à 2017, des Ardennes à la Syrie. Quel progrès en un siècle ? Voici un fabuleux livre-témoignage où s'intercalent les dits et réflexions d'écrivains, d'humanitaires, d'hommes et de femmes de cœur et de conscience (dont Enki Bilal)



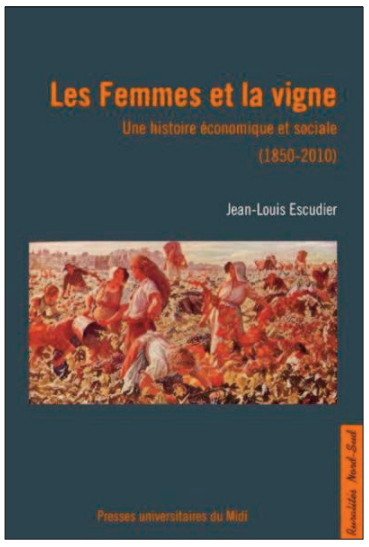
De quelques ivresses majeures…

Longtemps, la vigne fut une affaire d'hommes et le vin, la plus aimable des boissons (qui) date de l'enfance du monde selon Brillat-Savarin, l'insatiable démon des virilités trompeuses. Aux femmes, engluées dans la tradition patriarcale, étaient dévolues les tâches subalternes. Mais n'est-ce pas elles qui assurèrent la pérennité des exploitations agricoles en temps de crise ? Au moment de certaines successions périlleuses et, bien sûr, pendant les guerres (notamment la guerre de 14-18). D'épouses dociles, voici les femmes qui deviennent chefs d'entreprise et élaborent des cuvées à étonner Bacchus lui-même !

Conquête sociale fondamentale et… belles vendanges de l'amour !

Les femmes et la vigne /
Une histoire économique et sociale (1850 -2010)
par Jean-Louis Escudier
Puf

raconte cette conquête qui sera suivie de beaucoup d'autres…



Un peuple réhabilité ?

« Ils n'ont ni foi, ni loi, ils tuent les évêques, torturent les curés pour qu'ils livrent leurs calices en or et les richesses de leurs paroisses »

Qui sont donc ces ravageurs impies ? Mais les Vikings, ces *« géants du nord »*, ces

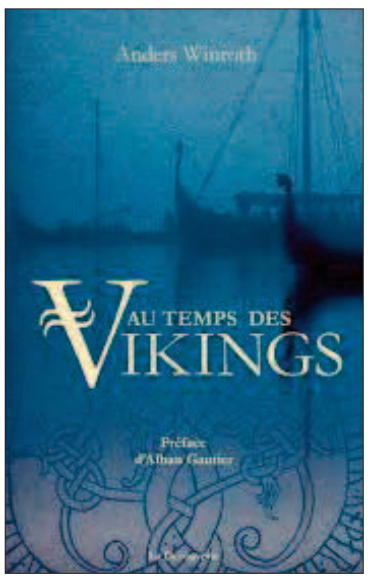
« mythiques guerriers de la mer » qui ont déferlé lorsque l'empire carolingien se débandait et que les villes se trouvaient quasiment sans défense. Les Vikings pâtissent d'une réputation désastreuse et c'est bien compréhensible car cette légende noire fut écrite, en grande partie, par leurs victimes, les gens d'église qui étaient les seuls à savoir lire et écrire. Et l'histoire est toujours écrite par les vainqueurs…

Les embarcations rapides, légères et souples de ces Scandinaves improprement appelées drakkars, leur permirent de remonter les fleuves… Les voici à Paris, à Byzance et à… Bagdad ; les voici plus au nord à l'origine même de la Russie ! Et on peut les créditer du décollage économique de l'Europe médiévale qu'ils ont revivifiée et désenclavée… Nous sommes très loin des clichés habituels…

Au temps des Vikings d'Anders Winroth

conte cette épopée dans le détail et redore le blason de ces envahisseurs longtemps maudits.

Editions La Découverte

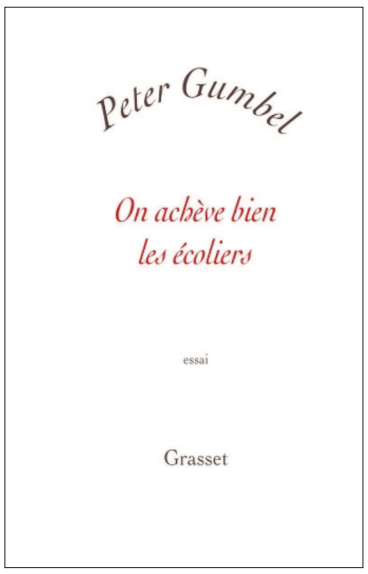


De pis en Pisa …

C'est une banalité de constater que le système scolaire français est le plus centralisé du monde : l'état décide de tout dans les moindres détails (Programmes / Horaires). N'est-ce pas la perpétuation du *« mode industriel d'enseignement du XIXème siècle »* avec des enseignants traités comme *« des ouvriers d'usine »* ? au grand étonnement des professeurs finlandais, par exemple, à qui l'état fait une confiance absolue… Le résultat de ce blocage français est inquiétant : des performances en baisse (voir le classement aux tests PISA) des inégalités croissantes et une démotivation grandissante des élèves.

Peter Grumbel a longtemps enquêté sur les systèmes éducatifs européens : son verdict est sans appel et les solutions proposées assez radicales (Du moins dans notre système de pensée hexagonal) Ses différents essais inspireront-ils nos décideurs ?

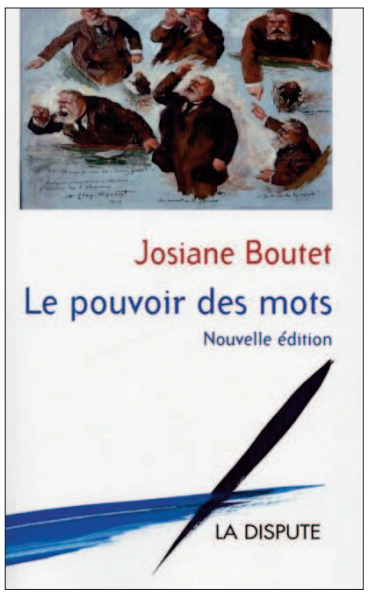
On achève bien les écoliers
Peter Grimbel
Chez Grasset



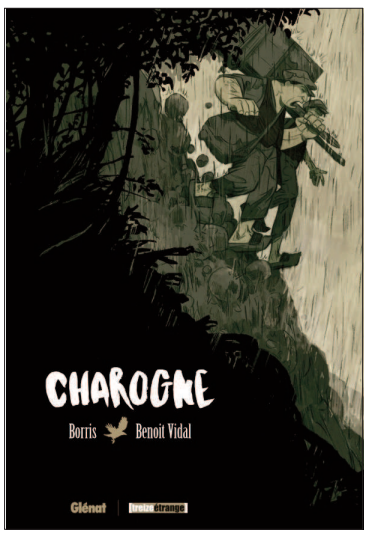
Mots et Mensonges !

Le langage, selon certaines conceptions modernes, serait un simple outil de transmission d'informations et cette idée est largement répandue par des ingénieurs, des managers et les services de communication des entreprises. A l'opposé, Josiane Boutet, voit dans le langage un enjeu de lutte entre les groupes sociaux et/ou comme étant l'objet d'un accaparement par les classes dominantes. Les mots ont une action propre et leur pouvoir est déterminant aussi bien dans l'économie psychique des sujets que dans les discours politiques. En 17 chapitres clairs et détaillés, elle décortique les manipulations langagières et nous met en garde contre l'ensorcellement par les mots. Qu'elle analyse la nazification de la langue telle qu'elle se répandit naguère, les joutes verbales, les orientations injurieuses ou simplement le slogan publicitaire ou commercial, l'auteure nous donne en retour les moyens de préserver notre liberté et de ne pas tomber dans les rhétoriques fumeuses et les multiples mensonges diffusés par les médias et les politiques. A méditer .

Le pouvoir des mots
Josiane Boutet
Nouvelle édition
La Dispute



Bande Dessinée



Un thriller rural dans un village des Pyrénées. *« Haletant comme le salaire de la peur et rude comme un roman de Giono »*. Là, un curé têtu qui ne viendra plus célébrer l'office tant que l'église ne sera pas réparée. Ici, Monsieur le Maire, aimé et respecté de tous qui a la mauvaise idée de mourir brutalement. Et un cercueil qu'il va falloir trimbaler à dos d'hommes sur un chemin de montagne escarpé. Le mort pèse. Pèsent aussi les secrets de famille, les rancoeurs, les désirs de vengeance… Ambiance électrique qui se répand jusqu'au ciel puisqu'un violent orage éclate ! Un dernier voyage pour Joseph et peut-être aussi pour quelques membres de cette étrange cohorte… Le talent du dessinateur (Borris) est évident. Quant au scénariste (Benoit Vidal) ses dialogues (coécrits) sont de haute ciselure.

CHAROGNE
de BORRIS et VIDAL
Edition Glénat
Cartonné. 160 pages .

REVUE

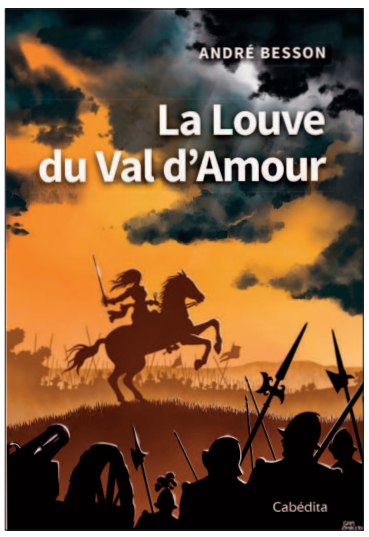
Nexus : en latin, enchaînement, entrelacement. Par extension, réseau informel de personnes qui analysent les crises qui ébranlent nos sociétés ; crises qui sont autant d'opportunités de changement. Alors, il faut bousculer les dogmes, dénoncer les mystifications, et parfois renverser la table. La revue NEXUS s'y emploie avec talent, en toute liberté, traitant de tous les sujets sans restriction ni compromission. Ce que plaît pas à tout le monde. Raison de plus pour lire cette remarquable publication qui nous parle des inondations (prévisibles) du compteur LINKY (contesté) de Mr Trump (…), de rougeole, de pain et de spiritualité laïque… De quoi se faire les dents et trouver une information différente.

nexus
juillet-août 2018 112 pages

Michel Gousset

LES LECTURES DE MARCEL

La louve du Val d'amour
édition Cabédita, qui donne son titre à ce roman historique humaniste, est le surnom de Céline de Montbarrey qui manie admirablement l'épée. Ce récit est la réédition du livre introuvable, paru il y a quarante ans d'André Besson, écrivain et scénariste de Dôle, patrie de Pasteur. C'est un autre Franc-Comtois de naissance qui aurait aimé écrire cette *« étonnante aventure »*, mais il n'en eut pas le temps : Victor Hugo. Nous sommes plongés dans l'histoire extraordinaire d'une guerre d'indépendance avec guet-apens, conspiration, enlèvement, invasion, assaut, peste et feu de forêt. Le petit peuple courageux et fier refuse de céder aux ambitions d'annexion de Louis XIII et de Richelieu. Au récit du siège de Dôle se mêle le destin d'un couple séparé par la guerre. Le drame individuel rejoint la trragédie universelle. Finalement arrive l'arme de secours du duc de Lorraine Charles IV. Le 16 août 1636 la Franche-Comté retrouve sa liberté.



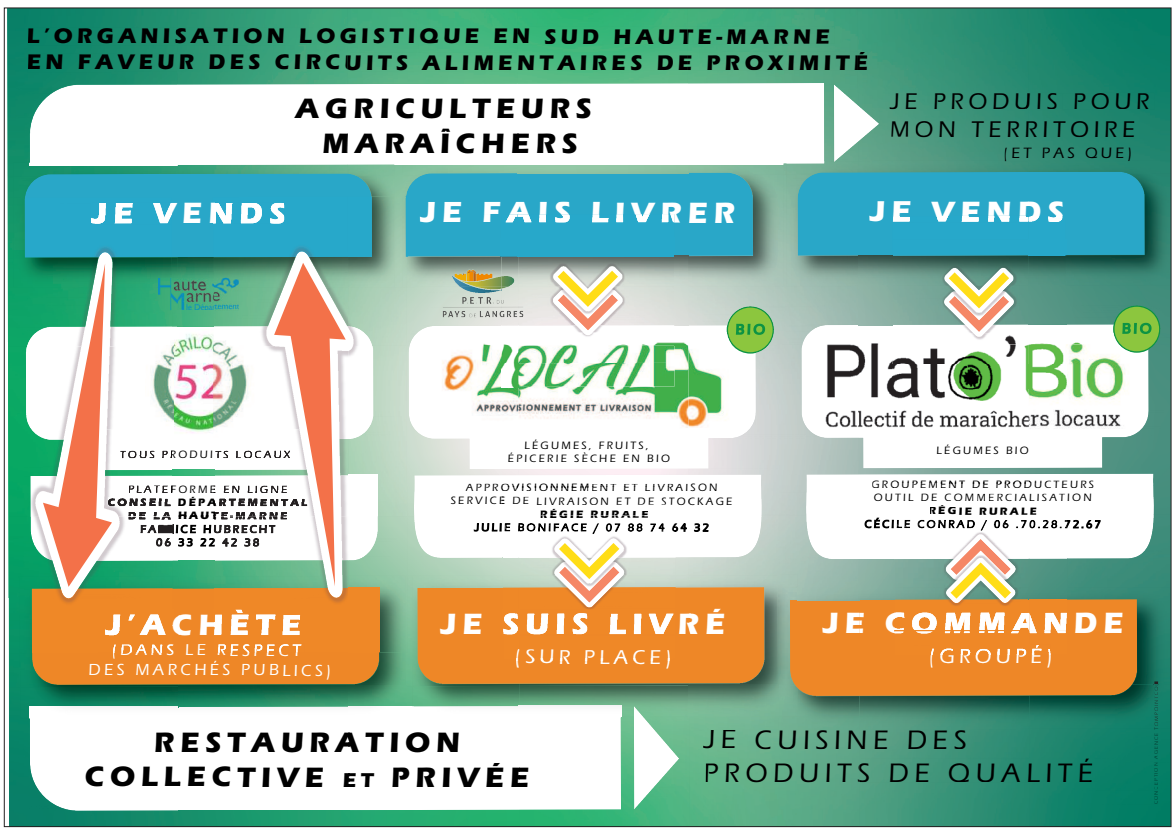
Franches-comtoiseries, sous titré *des mots en scène* est dû à Yves Schaefer pour le texte et les illustrations. Comme le dit l'historienne comtoise Annie Gay dans sa préface *« la langue incarne l'identité d'un peuple »*. A nous de nous régaler avec *« la vieille sagesse et l'humour des anciens »* Plus de 300 mots et expressions de *à la déveine* à *une zozotte* sont illustrés par 50 lieux emblématique de Franche-Comté : chapelle de Ronchamp, fort de Joux, grotte d'Osselle, Lion de Belfort... La table des matières permet de retrouver lieux et mots et nul besoin d'être de la région pour apprécier les dessins et le vocabulaire choisi.

Marcel Cordier

Pourquoi un projet alimentaire sur un territoire agricole ?

ou comment faire bouger les lignes pour un territoire mieux nourri !

Alors que le pays de Langres est un territoire agricole, et peu peuplé, très paradoxalement, on ne se nourrit pas local. On estime que 6% seulement de la nourriture consommée sur le territoire provient des fermes du territoire.



Parce que se nourrir avec des produits issus de son territoire, c'est éviter des émissions carbones inutiles, c'est contribuer aux revenus des agriculteurs en évitant que des intermédiaires ne s'accaparent trop de valeur ajoutée, c'est savoir d'où vient ce qu'on mange et pouvoir en contrôler la qualité, c'est redonner de la fierté de produire aux agriculteurs…

Il s'agit là d'une démarche vertueuse que les pouvoirs publics encouragent.

Et pour que manger local ne soit pas forcément payer plus cher, pour que ce soit autre chose que courir 18 magasins pour faire ses courses, parce que réapprendre à cuisiner peut aussi être ludique, parce qu'on peut manger local sans que cela soit plus compliqué, il faut alors organiser les choses différemment.

PAT — PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

Les circuits alimentaires sont aujourd'hui organisés autour d'une production agricole de masse destinée aux industries agro-alimentaires de transformation, et vouloir faire différemment consommer local, c'est recréer une organisation logistique qui n'est pas celle en présence.

L'organisation actuelle mobilise de nombreux intermédiaires qui rendent un service mais qui accaparent une bonne partie de la richesse créée au détriment de la production agricole. Mettre en place des circuits courts, c'est se redonner des marges de manœuvre qui doivent être partagées entre le consommateur, le producteur, et des intermédiaires qui sont avant tout locaux. Pour ce faire, et parce que cette logique, ne va pas forcément de soi, les collectivités ont trouvé légitime de s'intéresser à la question alimentaire en essayant d'organiser un écosystème qui favorise, facilite le fait de s'alimenter en local ; c'est le principe d'un projet alimentaire local (PAT).

Sur le territoire du Pays de Langres, cette démarche est d'autant plus importante qu'étant en grande partie dans un Parc National, nous nous devons d'une certaine exemplarité.

Mais tout n'est pas simple même sur un territoire agricole.

Pour s'alimenter plus local, pour reconquérir de la valeur ajoutée, il faut agir sur 3 axes qui changent les équilibres et c'est ce qui est en cours à l'échelle du pays de Langres.

Concrètement, ce territoire via le PETR du Pays de Langres et ses acteurs locaux s'attache à :

- Chiffrer la capacité de production du territoire et ses besoins pour comparer l'offre et la demande, et tout comme créer de nouvelles références techniques (par exemple sur la production de légumes bio en grande culture), contrairement à ce qu'on pourrait croire, ces données et références n'existent pas toujours ; nous y travaillons avec la chambre d'agriculture.

- Réorganiser la logistique, c'est exactement ce que font les intermédiaires, qui ne servent pas à rien, contrairement à une idée répandue mais capte par contre un peu beaucoup de valeur ajoutée ; c'est pour répondre à ce besoin, qu'a été mis en place **Plato bio**, à l'initiative de la régie rurale, qui est un col lectif de producteurs maraîchers en capacité de s'organiser pour répondre à une commande publique de restauration collective ; c'est aussi le sens d'**Agrilocal**, plateforme initiée par le Conseil Départemental de la Haute-Marne qui permet aux cantines scolaires d'exprimer leur besoin de produits, auquel Plato bio peut répondre ; et enfin, chaînon manquant, **O'local** est un service de collecte et de livraison mis en place par la Régie rurale.

- Faire que cette organisation logistique puisse être approvisionnée avec suffisamment de produits.

Car bien que territoire agricole, cet approvisionnement pour les circuits courts manque régulièrement de produits locaux. Il faut donc inciter les producteurs qui écoulent leur production ailleurs à fournir ce marché local, ou à produire plus. Pour se faire il faut être incitatif et c'est pour cela que nous allons travailler à l'idée d'un contrat d'engagement local. Pour se faire, le PETR du Pays de Langres qui n'envisage pas de se mettre à cultiver des patates, travaille avec la chambre d'agriculture, l'ARDEAR *(Association régionale de développement de l'emploi agricole et rural)* et CER France pour mobiliser les producteurs en ce sens.

- Sensibiliser la population en commençant par les écoles aux bienfaits du bien manger.

Avec la Ligue de l'Enseignement, les Foyers Ruraux et d'autres acteurs de l'éducation populaire, des kits d'outils ont été créés pour proposer des animations dans les écoles. Mais les adultes aussi peuvent être mobilisés, c'est le sens du défi FAAP présenté dans ce même numéro.

En bref c'est faire bouger pas à pas une organisation actuelle. Le PETR du Pays de Langres coordonne cela, se place en facilitateur, en mettant autour de la table les acteurs qui n'ont pas forcément l'habitude de se parler, va chercher des financements publics auprès de l'Etat, et de l'Europe.

Cofinancé par l'Union européenne

C'est ainsi que des investissements ont été financé (cuisine de la Maison Providence à Langres, cuisine de la Maison de Courcelles à Saint-Loup sur Aujon, Esprit Paysan à Saints-Geosmes, laverie de légumes de la Régie Rurale à Vaillant, conserverie de la Transfo du Plat'ho…),

mais cherche aussi des moyens pour tester des modèles économiques comme le dispositif O'local, ou encore le travail de sensibilisation Aliment'actions. La Régie Rurale et toute cette démarche sur la filière de légumes bio a récemment été labellisée Pôle Territorial de Coopération économique, label délivré par Bercy, qui permet de rentrer dans un réseau national d'acteurs économiques et de percevoir des financements pour animer la démarche.

Cela prend du temps, mais peu à peu les choses changent et une nouvelle ambiance alimentaire de territoire se crée.

Patricia Andriot,
élue référente au PETR sur les questions alimentaires
en lien avec Rémi Blot
élu au PETR
Président de la Régie Rurale

Défi Foyers à Alimentation Positive : embarquons pour l'aventure du mieux manger !

2ème édition sur le Pays de Langres

Pour la 2ème fois, le défi **F**oyers à **A**limentation **P**ositive est proposé sur le territoire, dans le cadre de la démarche d'éducation alimentaire du Projet Alimentaire Territorial du Pays de Langres.
Le défi *FAAP* réunit des foyers volontaires (familles, couples, personnes seules, retraités…) qui ont envie de s'interroger sur leur alimentation et de se mettre dans une démarche de mieux manger. L'objectif du défi est simple : aider les foyers participant à augmenter leur consommation de produits bio, sains, locaux et de saison... en maîtrisant leur budget ! En se faisant plaisir, en toute convivialité, par des petits gestes, en étant curieux, et peu importe d'où les foyers partent !

Tout un programme qui commence début décembre pour une vingtaine de foyers répartis en 2 équipes : l'équipe du secteur de Longeau-Esnoms et l'équipe du secteur de Fayl-Billot.

La 1ère étape du défi est de réaliser un relevé d'achats sur une période de 15 jours.
Pendant cette période, il faut donc enregistrer sur une plateforme dédiée, le type de produits consommés, leur provenance géographique, s'ils sont bio ou pas, où on l'a acheté et leur prix.
Il faut également enregistrer le nombre de convives des repas préparés sur cette quinzaine.
Un relevé qui demande, certes un peu de rigueur et d'organisation, mais qui permet de faire un état des lieux des pratiques de consommation alimentaire au sein de chaque foyer. Le relevé permet aussi d'identifier le budget des foyers consacré à l'alimentation et connaître le coût repas/convive sur la période de référence. Une occasion unique de porter un regard précis sur ses habitudes alimentaires, ses réflexes de consommation et de les interroger !
Certains seront confortés dans leur démarche, certains autres repèreront des marges de manœuvre à explorer, d'autres encore souhaiteront s'engager dans la dynamique du mieux manger. Tous les leviers ne pourront pas être activés sur la période du défi mais chacun placera le curseur là où il souhaite, là où il peut par rapport à ses contraintes. Ce qui compte, c'est la dynamique qui s'instaure dans les foyers autour du mieux manger.

Pour aider les foyers à entrer dans cette dynamique, le défi leur propose de participer à différents ateliers.

Ces ateliers ont pour but de donner aux foyers des outils pour améliorer leurs pratiques alimentaires tout en maîtrisant leur budget.
Des ateliers périphériques seront aussi proposés autour du jardin, du sport-santé, de la nutrition, parce que finalement, lorsque l'on s'interroge sur ce que l'on mange, on s'interroge rapidement sur sa santé et sur l'environnement.

Des visites de fermes de producteurs bio du territoire seront aussi organisées. L'objectif est de rencontrer des producteurs, de découvrir leurs pratiques de production pour comprendre le cercle vertueux dans lequel ils s'inscrivent (pratiques respectueuses de l'environnement, prise en compte du vivant, participation à l'économie locale, valeurs nutritives et gustatives des produits…). Il s'agit également, de façon très concrète, de savoir où et quand on peut acheter quels produits.

Les ateliers proposés visent aussi à créer du lien entre les foyers sur les questions alimentaires : il est plus facile de faire évoluer ses habitudes lorsqu'une dynamique collective positive nous porte que seul dans son coin. Le défi fait donc le pari qu'ensemble on va plus loin.

Le défi Foyers à Alimentation Positive

s'inspire des Défis Foyers à Energie Positive dont l'objectif est de réaliser des économies d'énergie à l'échelle du foyer.
De nombreux territoires en France mènent ces 2 démarches depuis plus de 10 ans.
Du défi Foyers à Energie Positive au défi Foyers à l'Alimentation Positive, il n'y a qu'un pas…
Considérant les enjeux d'autonomie, d'accessibilité mais aussi les enjeux liés aux modes de productions de l'énergie et de l'alimentation, à l'échelle planétaire comme à l'échelle locale, énergie et alimentation sont deux thématiques en forte prise avec les changements de modèles nécessaires pour une planète vivable à moyen terme.
A l'échelle du foyer, on se nourrit, on se chauffe, on est branchés… on détient donc chacun une petite partie d'un bout du puzzle. Osons nos propres changements !

Une dizaine d'ateliers proposés aux foyers sur les 8 mois du défi.

Enfin, à la fin du défi (fin d'année scolaire), les foyers referont un relevé d'achats de 15 jours (identique au premier), pour observer les évolutions concernant leurs pratiques alimentaires.
Le défi donné aux foyers est donc de faire évoluer à la hausse leur consommation de produits bio et locaux à coût le plus constant possible. L'équipe qui aura augmenté le plus sa consommation de produits bio et locaux sera récompensée lors d'une soirée de clôture du défi !

Le défi FAAP est une démarche de la Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique. Sur le territoire, il porté par le PETR du Pays de Langres, coordonné par la Ligue de l'enseignement 52 et accompagné techniquement par Bio en Grand Est et le Groupement des AgroBiologistes 52.

Si vous êtes intéressés pour participer à une prochaine édition du défi FAAP, manifestez-vous à cette adresse : cin.transitions@ligue52.org

Cécile Mannevy
Coordinatrice des activités liées à la transition écologique
Centre d'Initiation à la Nature d'Auberive

Le sentier thématique des sources de l'Aube

Le plateau de Langres reste dans l'imagerie populaire transmise par les manuels scolaires de notre enfance, un pays de froid vif et un des châteaux d'eau de la France. Si le réchauffement climatique gomme de plus en plus notre première image, la prise de conscience de l'importance de ce qui est devenu "l'or bleu" redonne toute son acuité à la seconde image.
C'est en effet sur ce territoire que se rejoignent trois bassins versants qui voient s'écouler nos eaux vers la méditerranée, la mer du nord et la manche : rarissime point triple européen situé sur la commune de Récourt.

Les sources de l'Aube

En route pour le versant Seine-Normandie, au départ d'Aujeurres, pour les sources de l'Aube naissante en empruntant la route communale en direction d'Auberive. Franchissons la ligne de partage des eaux en laissant à notre gauche le calvaire érigé en 1769 entouré de ses tilleuls à quelques 500 mètres d'altitude. Laissons-nous glisser vers le site aménagé des sources de l'Aube jusqu'à son aire de stationnement.
Situé en forêt domaniale d'Auberive, l'initiative de son aménagement en revient à l'Office National des Forêts, dans les années 1970, soucieux de ses missions d'accueil du public et de valorisation de son patrimoine forestier. C'est à cette époque que sera aménagé le parc à vision d'Auberive et ses enclos à gibier ainsi que dessinée une boucle équestre dont subsistent quelques panneaux.

Un ancien abri, depuis démoli, accueillait face à la source résurgente, promeneurs et randonneurs, émerge alors le projet de la création d'un sentier. Avec l'accord de l'ONF, les travaux de débroussaillage au départ des sources en direction de la ferme de la Thuillière sont conduits dans le cadre d'un chantier international de l'association *Etude et Chantiers* basée à Langres. Nous sommes en 1992, la salle des fêtes d'Aujeurres sert de camp de base. Christophe Abbout en assure l'encadrement.

Un long, trop long, cheminement administratif

Depuis sa création en **1974** le **Syndicat d'aménagement des lacs de la région langroise** a assuré la maîtrise d'ouvrage des aménagements touristiques dont, en priorité, ceux autour des lacs. Se développent ainsi les bases de loisirs et leurs hébergements sur les rives de la Liez et de la Vingeanne. Parallèlement sont aménagés et balisés des sentiers de randonnée. Plus de 400 kilomètres sillonneront le pays de Langres et notamment au départ d'Aujeurres, ceux conduisant à la découverte de la Vingeanne et de l'Aube naissantes.
2015 voit alors la création du **Pôle d'équilibre territorial rural** (PETR) du Pays de Langres intégrant les compétences touristiques de feu le syndicat des 4 lacs. C'est sous sa maîtrise d'ouvrage que naît l'idée d'une boucle thématique sur la métallurgie naissante autour de la Thuillière, premier haut fourneau de la vallée de l'Aube. Seront réalisés en 2015 les travaux d'accessibilité pour personne à mobilité réduite et l'aire de stationnement.
Les élus du pays de Langres décidant de valoriser des sites touristiques remarquables s'attellent alors à une Charte graphique. Ainsi, totems et pupitres prendront place sur quelques sites emblématiques comme la tufière de Rolampont, le château du Pailly, les jardins de Cohons…et le sentier métallurgique des sources de l'Aube.

Parallèlement à l'implantation de 9 panneaux didactiques sur une boucle de 4 kilomètres, sont prévus quelques travaux d'aménagement du parcours en forêt domaniale et la restauration de la passerelle franchissant la retenue d'eau en amont des Sources.

2019 voit alors la création du **Parc national de forêts**, 11ème du nom, premier au Nord de la Loire. 10 ans de gestation quelquefois douloureuse mais une reconnaissance internationale de notre territoire d'exception. Une belle récompense pour celles et ceux qui ont œuvrer à sa préservation. On y associe naturellement en premier lieu l'Office national des forêts, le Conservatoire des espaces naturels de Champagne Ardenne, le Centre d'Initiation à la Nature et l'ensemble des élus qui leur ont fait confiance.
Mais qui dit Parc national, dit cœur de Parc et sa réglementation légitimement vigilante. Notre sentier thématique est en forêt domaniale d'Auberive cœur de Parc et ses travaux d'aménagement sont soumis à autorisation. Ce sera chose acquise après plusieurs réunions de concertation in situ et quelques mois d'attente.

Dites 33 !

2025, l'année de son ouverture au public et de son inauguration, 33 ans après les premiers coups de serpe de son ouverture en direction du haut fourneau de La Thuillière. Une trop longue illustration de la complexité et de l'empilement du mille-feuille franco-français, lourd frein aux initiatives locales face à un bel exemple de ténacité et de capacité de résilience des acteurs locaux.

La boucle thématique des sources de l'aube.

C'est en s'inspirant du passé lié à l'industrialisation métallurgique naissante de la vallée de l'Aube qu'ont été conçus les pupitres implantés le long des 4 kilomètres de ce circuit par le Pôle d'Equilibre Territorial du Pays de Langres. En le parcourant vous plongerez dans un demi - siècle de cette aventure industrielle qui a marqué notre territoire au 19ème siècle. Partez à la découverte des places à charbon, du haut-fourneau, de son étang, de son crassier, de veines d'extraction, d'un four à chaux… Vous voilà mineur, charbonnier, charroyeur, fondeur… Bon voyage.

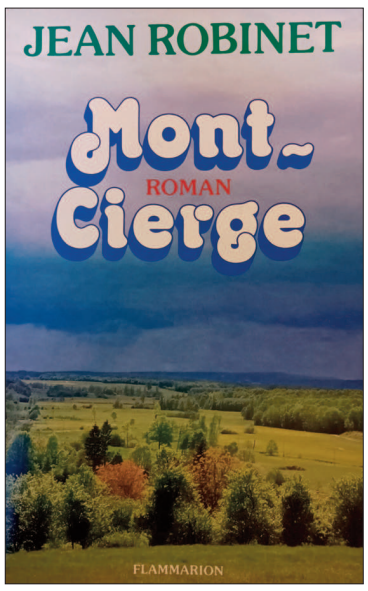
Guy Durantet

La cabane de charbonnier

Concepteur et constructeur d'hébergements insolites sur le territoire d'Auberive, le Centre d'Initiation à la Nature (CIN) a érigé en 2007 sur le terre-plein du site des sources en place et lieu de l'ancien abri de l'ONF , une cabane couverte de tavaillons, baptisée cabane du charbonnier. Cette construction a été réalisée dans le cadre d'un chantier de jeunes et un échange avec la Roumanie.

Le grand siècle de la métallurgie haut-marnaise 1780/1880.

Par un ouvrage paru en 1986 aux éditions CDDP Haute-Marne, Michel Guyard, évoque la richesse de notre sous-sol en minerai de fer ou minerai de roche sur nos plateaux calcaires. Les veines en seront exploitées à ciel ouvert sous forme de carrières ou de puits y donnant accès.
Si la présence des gisements de minerai était surtout concentrée dans le nord de la Haute-Marne autour de Saint-Dizier et Wassy, des gisements de moindre importance ont été exploités au Sud de notre département autour de Farincourt et en Montsaugeonnais.



La saga de la découverte et de l'extraction du minerai est magnifiquement contée par Jean Robinet dans son roman paru en 1985 chez Flammmarion "Mont-Cierge".

Fourneaux et forges vont alors s'implanter, assurant la transformation de notre minerai de terre en fonte puis en fer.

Le haut fourneau de la Thuillière

Une fois lavé dans des patouillets et concassé dans des boccards, le temps est venu de sa fusion dans des fourneaux à fer ou hauts fourneaux. C'est alors qu'est érigé le premier haut fourneau de la vallée de l'Aube naissante à quelques encablures de sa source : la Thuillière.
Cet établissement a fondu dans les années 1820 jusqu'à 2 000 tonnes de minerai extrait dans la région de Montsaugeon produisant annuellement 500 tonnes de fonte . Fonte affinée dans les forges voisines d'Auberive, Bay, Villars, Colmier le Bas…

Appartenant à l'abbaye d'Auberive avant la révolution il a été modernisé en 1836 avec l'installation d'une soufflerie à piston mue par une roue hydraulique.
Il produira jusqu'à 900 tonnes de fonte par an sous la direction de Louis Toussaint Bordet-Giey maître de forge avant de fermer ses portes en 1848. Le haut-fourneau et sa soufflerie adossés à la grande halle seront démolis en 1906 donnant son aspect actuel au bâtiment.

1850, pic démographique

Pour son fonctionnement, le site métallurgique de la Thuillière ne nécessitait pas

moins de 7 ouvriers, 20 minerons, 30 forestiers et 30 charretiers. Les logements des maîtres ouvriers de la longère en amont de la halle restent les témoins de ce besoin en personnel. En cette deuxième partie du 19ème, la Haute Marne s'affiche comme le premier département producteur de fer. Son besoin de main d'œuvre y dessine le pic démographique de notre histoire avec plus de 240 000 habitants soit 70 000 de plus que celui de notre dernier recensement de 2021. Auberive affiche alors jusqu'à 1 000 habitants dans les années 1860, son pic démographique à l'image de ceux nos villages forestiers de la Montagne.

Son implantation

Même si son implantation éloignée des sites de production de minerai du Montsaugeonnais peut interroger, sa présence sur un cours d'eau

La Thuillière aujourd'hui, ne subsistent que la grande salle et la halle de coulée.

même naissant et au cœur d'un massif forestier ne peut que justifier ce choix.

L'eau

Elle fournissait l'énergie motrice indispensable, alimentée par une roue à aube. Pour notre haut-fourneau, l'Aube, après avoir été canalisée et amputée de ses premiers méandres, enrichie par son affluent l'Aubette, était stockée en amont dans une prairie dénommée "étang" avant de franchir le talus routier par un aqueduc à l'entrée voûtée encore visible avant de chuter sur la roue à aube actionnant la soufflerie.

Le bois

Au-delà de sa présence massive dans l'ossature des bâtiments, le bois de nos forêts servait surtout de combustible indispensable à la réduction du minerai. L'énergie était fournie par la combustion de charbon de bois. De nombreuses places à charbon de bois présentes dans nos forêts témoignent encore de la voracité des hauts-fourneaux ou forges.

Dans les années 1820, la production de 500 tonnes de fonte nécessitait annuellement la combustion de 500 tonnes de charbon de bois issus de 14 000 stères !

Dans nos villages cette consommation n'était pas sans poser problème d'usage avec nos habitants affouagistes se voyant priver de bois de chauffage.
En 1860, l'arrivée de la houille de Lorraine, le charbon de terre, mettra un frein à la production intensive de charbon de bois, sauvant nos forêts de l'extinction. Commencera alors la restauration de notre patrimoine forestier. Gestion forestière appréciée et reconnue 150 ans plus tard par la création du Parc national de forêts feuillues de plaine en novembre 2019, 11ème du nom.

Revers de la médaille, avec l'arrivée du charbon de terre lorrain trop éloigné de nos hauts-fourneaux, forges ou affinerie, cette source nouvelle d'énergie entraînera les fermetures des bâtiments métallurgiques des vallées de l'Aube et de l'Aujon.

Ainsi le haut fourneau de la Thuillière cessera sa production en 1848. Le haut fourneau et la soufflerie seront démolis en 1906. Ne subsiste que la grande halle servant de remise agricole.

Guy Durantet

Le haut fourneau de la Thuilière

La chanson des charbonniers

Rien n'est plus fier
qu'un charbonnier
Qui se chauffe à sa braise,
Il est le maître en son chantier
Où flambe sa fournaise,
Dans son palais d'or,
Avec son trésor,
Un roi n'est pas plus à l'aise.

Il a la forêt pour maison
Et le ciel pour fenêtre ;
Ses enfants poussent à foison
Sous le chêne et le hêtre ;
Ils ont pour berceau
L'herbe et les roseaux,
Et le rossignol pour maître.

Né dans les bois, il veut mourir
Dans sa forêt aimée ;
Sur sa tombe, on viendra couvrir
Un fourneau de ramée :
Le charbon cuira,
Et son âme ira
Au ciel, avec la fumée.

André Theuriet
"Sous bois"

A LA RECHERCHE DE NOS RACINES

La fabrication du charbon

L'académicien, romancier André Theuriet a été un observateur privilégié et attentif des gens de nos forêts.
Sa nouvelle « L'automne dans les bois » éditée en 1910, nous offre l'occasion de suivre les différentes étapes de la fabrication du charbon relatées par un authentique charbonnier.
Les photographies qui illustrent ces propos nous montrent M. Georges Langlois au travail. 80 ans séparent les deux témoignages mais les gestes n'ont pas changé.

Nous aperçûmes bientôt les fourneaux à charbon espacés entre les arbres.

Les uns conservant encore leur forme conique, les autres affaissés et fumants. A quelques pas de la loge, construite en ramilles et en mottes de gazon, les charbonniers assis en cercle sur des dos préparaient le repas du soir autour d'un feu de chaume, en bouillant la marmite.

Nous prîmes place sur les sacs, et je fis causer le vieux sur la cuisson du charbon.

« C'est une rude besogne, et capricieuse, dis-il en secouant les cendres de sa pipe : d'abord il faut chercher un bon emplacement, abrité du vent et à proximité des routes forestières, puis il y a le dressage du fourneau, une opération délicate, exigeant de la patience et du savoir.

Sur l'emplacement choisi, on compte huit enjambées ; c'est le diamètre du fourneau.

Au centre, avec des perches fichées en terre, on ménage un vide qui servira de foyer. Les premiers bûtons ou ébulles dont on entoure ce vide doivent être secs, et le fendre par quartier, le haut bout appuyé contre les perches.

Tout autour, on place une rangée de rondins, puis une seconde, une troisième, et ainsi jusqu'à l'extrémité du cercle. C'est le premier lit ; il ressemble quasiment aux grandes toiles rondes des araignées d'automne.

Sur ce premier lit, on en élève un second, qui se nomme l'ochiou, et on continue de la sorte, toujours rétrécissant les rangées, de façon que le fourneau tout entier prenne la forme d'un large entonnoir renversé.

Le troisième lit a nom le grand haut, le quatrième et le cinquième s'appellent le petit haut.

Le dressage terminé, il faut bâtiller le fourneau d'un cinois nommé qui le recouvre d'une sorte de couvert d'une garniture de ramilles sur lesquelles on applique une couche de terre fraîche, épaisse de trois doigts ; enfin on répand sur le tout le fraisil, c'est-à-dire une cendre noire prise sur une ancienne place à charbon.

Le sommet du fourneau étant resté à découvert, on y met le feu au moyen de broussailles et de charbons

allumés : le courant d'air s'établit, et le bois commence à brûler... Alors seulement, Monsieur, viennent les vraies fatigues et les tracas du métier. Le charbon est comme un enfant, il faut le surveiller jour et nuit. Quand la fumée, blanche d'abord, devient plus brune et plus âcre, on bouche les ouvertures avec de la terre ; puis, douze heures après, on redonne un peu d'air. Le charbonnier doit toujours être maître de son feu. Si le charbon grésille, c'est qu'il commence à brûler, et avec le cinois on applique du fraisil sur les ouvertures ; si le vent s'élève, autre souci : il faut abriter le fourneau avec des claies d'osier.

Article paru dans Vivre Ici n° 22

« Ecole du dehors »

Notre 1ère sortie : mardi 17 septembre 2024

C'est la fin de l'été, le début de l'automne.
Nous avons commencé par nous équiper,
puis nous sommes partis en balade sous un beau soleil…

Nous sommes allés voir un verger dans le village…
Nous y avons trouvé différents arbres fruitiers :
des pommiers,
des poiriers,
des pruniers,
des mirabelliers,
un noyer.
Nous avons insisté sur le nom de chaque fruit que nous avons associé avec le nom de chaque arbre.

Entraide entre les enfants pour monter la pente.

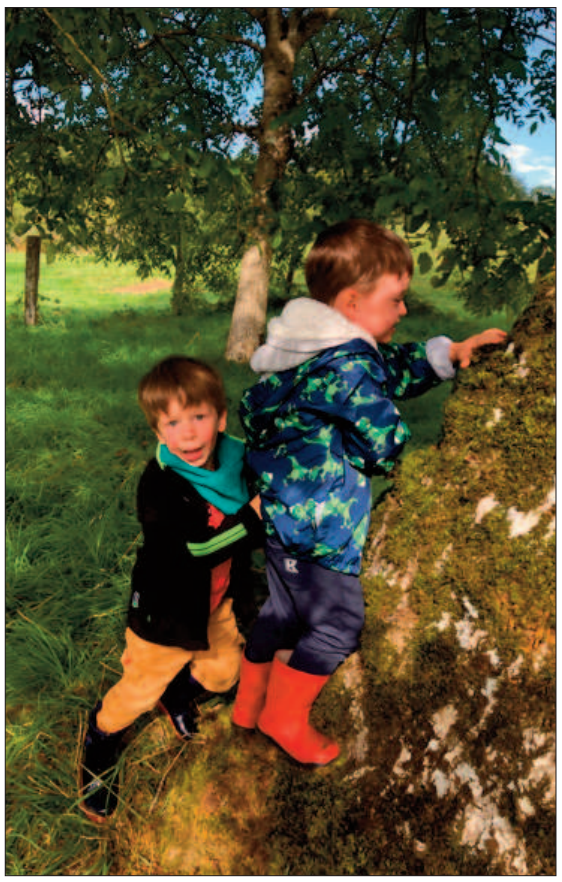
Nous sortons un mardi tous les 15 jours accompagnés de Laura Malta (enseignante sur le poste nature rattaché à l'école d'Auberive).
Les enfants aiment généralement beaucoup ce moment même si certains étaient, au départ, un peu inquiets. Cela nous permet d'aborder les activités autrement et de façon transversale. Les premiers bienfaits se font déjà sentir, l'entre aide entre les enfants est intéressante à observer.

Gaëlle, la maîtrese

Ensuite, nous avons lu un album :
« Mon secret » d'Éric Battut.

Résumé :
Oh ! la belle pomme dorée !
Ce sera mon secret…
Et je ne le dirai jamais.
Personne ne sait ce que
cache la petite souris…
Pourtant, petit à petit, là, dans son dos, mais sous les yeux réjouis des lecteurs complices, une pousse sort de terre.

Classe maternelle
Ecole d'Esnoms au Val



Nous avons fait une petite pause collation accompagnée d'eau, de boissons chaudes (chocolat chaud, tisane). Merlin avait apporté des petits sablés aux noisettes.

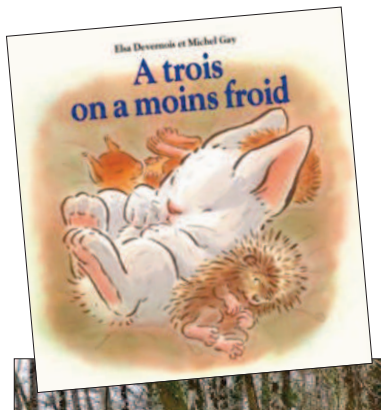
Nous avons fait un temps de jeu libre, vache, jouer à grimper, se cacher vers un arbre, se rouler dans l'herbe…
Sur le chemin du retour, nous avons ramené quelques prunes à manger en classe et des pommes pour peindre et décorer notre comptine en lien avec l'album que nous avons lu, Pomme de reinette et pomme d'api.

Sortie du mardi 10 décembre 2024

En ce mardi matin, il a fallu bien s'équiper car les températures étaient basses. Mais une fois parés de toutes nos épaisseurs, nous étions prêts pour une nouvelle aventure !

Une fois arrivés sur place, nous avons commencé par prendre notre collation. Cette fois, c'était au tour de Léon.
Il nous a apporté des sablés salés en forme de sapin
et des barres de céréales faites maison !

Puis, nous avons eu un temps d'exploration où certains ont poursuivi la construction de la cabane, d'autres ont grimpé, glissé…



Ensuite,
maîtresse nous a lu l'album
« A trois, on a moins froid ».

Après cela, nous avons dû remplir les fleurs du nombre 3 avec trois éléments de la nature identiques.
Puis nous avons également chanté une petite chanson pour se réchauffer les mains
« Tape dans tes mains ça sent la vanille ! »

Classe maternelle
Ecole d'Esnoms au Val

Les 80 ans du maquis de Voisines

La cérémonie commémorative du 80e anniversaire des combats du Maquis de Voisines a eu lieu à Vauxbons, samedi 29 juin 2024 et dimanche 30 juin à l'occasion des 80 ans du maquis.

la tombe de Maxime Nancey fusillé alors qu'il allait ramasser ses copains le lendemain de l'attaque.

Le jour J :

A 11 h, nous avons participé à une cérémonie d'hommage à la stèle Maxime-Nancey (située chemin Champ-Fleuri à la sortie du village de Vauxbons).

Les fresques réalisées par les classes de Saint Loup sur Aujon, Jorquenay et Saint-Ciergues ont été dévoilées. Nous avons chanté ***Le Chant des partisans*** puis déposé une fleur pour chacun des 17 résistants fusillés par les troupes d'occupation.

Des gerbes de fleurs ont aussi été déposées par le maire et les autorités présentes.

Les enfants devant leur réalisation.

Avant en classe :

Nous avons travaillé sur la Seconde guerre mondiale afin de comprendre ce qu'était la Résistance. Quel fut son rôle et pourquoi celle-ci s'est développée en France à partir de 1940…

Maitresse nous a montré beaucoup de photos sur cette période et nous avons lu des albums, des textes historiques qui parlaient de cette époque.

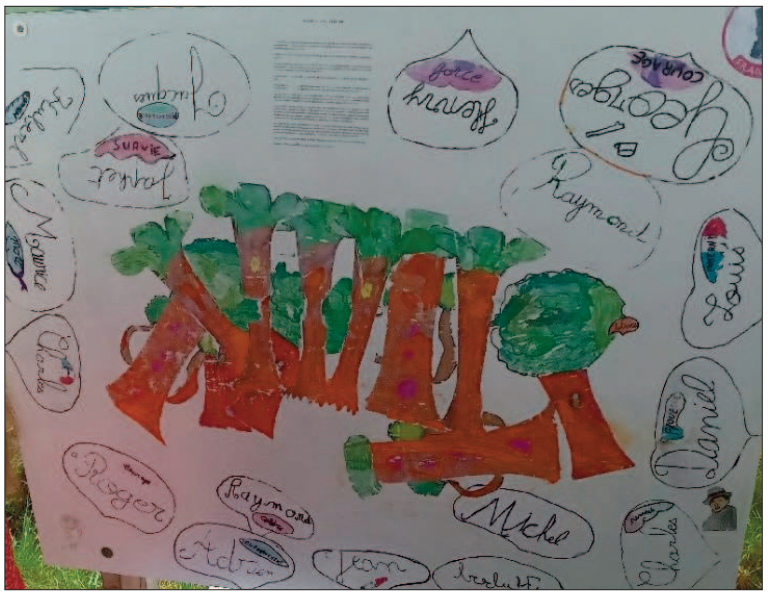
Puis nous sommes allés en vélo sur le site du maquis de Voisines. On a roulé près de 10 km pour arriver à la stèle commémorative située près du site de décompression du gaz en haut du village. Maitresse nous a fait lire les noms des jeunes qui ont été fusillés à l'âge de 20 ans pour la plupart. Nous avons observé aussi les symboles liés à la Résistance et à la guerre : la croix de Lorraine, les obus sculptés en pierre, des lauriers...

Une borne de la 2eme DB

Et on s'est rendu aussi à la combe Vinaigre pour voir où vivaient les jeunes résistants cachés dans la forêt.

On a vu deux containers vestiges des parachutages d'armes de la guerre qui datent de 1944.

Les enfants devant la stèle.



Un panneau réalisé par les élèves de l'école de Saint-Loup/Aujon

Un panneau réalisé par les élèves de l'école de Saint-Ciergues

Hubert Aubry (1923-1944)

Né le 15 mars 1923 à Leffonds (Haute-Marne), il est mort au combat le 30 juin 1944 au maquis de Voisines (Haute-Marne) tué par les allemands.
Engagé d'abord dans l'armée de l'Armistice, il en démissionna très vite. En 1944, il entreprit un voyage en Suisse et se présenta à l'ambassade d'Angleterre pour obtenir un parachutage d'armes. Il revint en France avec un ami Suisse : Japhet Lanz.
Le parachutage eu lieu le 1er juin (message : « Hubert ira à la pêche ce soir »). Un premier maquis s'organisa dans la forêt proche de Leffonds et rassembla assez vite des Jeunes réfractaires au Service du travail obligatoire (STO). Lors d'un déplacement, un accrochage avec un groupe allemand provoqua la mort d'un Résistant, et la capture d'un autre. Quelques soldats allemands furent tués.
Le groupe se déplaça et se réfugia dans la forêt de Voisines. Des lycéens de Dijon vinrent rejoindre le maquis. Mais un ancien Résistant FTP, originaire de Troyes, capturé dénonça le maquis de Voisines.
Le 30 juin, à l'aube, la forêt fut encerclée par des troupes allemandes (environ 800 soldats) et l'attaque eut lieu à 11 heures.
Hubert Aubry se défendit avec les autres jeunes résistants au fusil-mitrailleur, mais le groupe fut anéanti au lieu-dit "Combe vinaigre".
Mort pour la France, son nom est inscrit à Voisines et Leffonds. Il témoigne de l'engagement de jeunes hommes âgés d'une vingtaine d'années tués pour la liberté de notre pays.

Un panneau réalisé par les élèves de l'école de Jorquenay.

L'anniversaire du Parc National de Forêts

Ecole de Saint-Loup sur Aujon

Ecole de Saint-Loup-sur-Aujon

Victoire, La Cigogne noire
Printemps / été : *Parc national de forêts, France*
Automne / Hiver : *Thaialy, Sénégal*

Chers élèves,
Navré de ne pouvoir être présent mais je suis actuellement en hivernage au Sénégal, je ne pouvais pas me déplacer pour vous expliquer tout ça, je vous envoie donc ce courrier.
Vous travaillez depuis quelques temps sur un projet d'aire éducative proche de votre école où vous vous êtes engagés à protéger la biodiversité et je vous en remercie.
Nous avons avec mes amis, caché un trésor sur chaque aire éducative du Parc national de forêts. Nous avions prévu que pour les 5 ans du Parc national, nous donnerions l'opportunité aux gardiens des aires éducatives d'accéder à ce trésor.
Ce jour est arrivé, mais ça ne sera pas chose facile, vous devrez aller sur votre ATE à la rencontre d'un agent du Parc national et prouver que vous êtes digne de recevoir ce trésor. Pour cela vous devrez relever des défis préparés par certains de mes amis en utilisant vos 5 sens et toutes les connaissances que vous avez pu acquérir sur la biodiversité.
Dans l'espoir que vous trouviez le butin,
je vous souhaite bonne chance.

Victoire, la cigogne noire

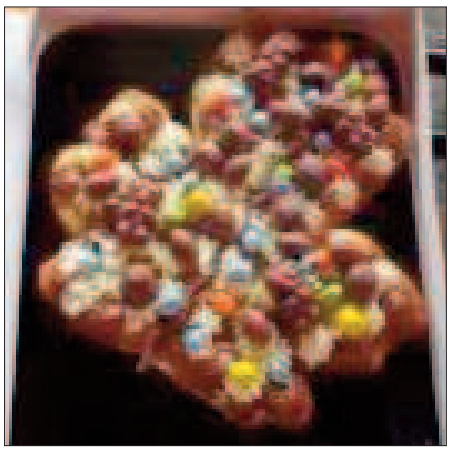
Pour ses 5 ans, le Parc National de Forêts a organisé un jeu de piste pour toute l'école sur notre Aire Terrestre Educative.

Nous avons reçu une lettre de Victoire, une cignogne noire du Parc en hivernage au Sénégal. Nous sommes allés sur notre bout de forêt pour retrouver un Trésor.

Nous avons fait deux groupes, les maternelles CP et les CE CM étaient mélangés.
Au programme : utilisation de la boussole pour se rendre sur les lieux des défis, 5 défis autour des 5 sens, 1 indice remporté par défi
la vue : identifier les bonnes empreintes d'animaux de la forêtà suivre pour trouver l'indice,
le toucher : identifier à l'aveugle des objets de la forêt (pomme de pin, mousse, gland...),
l'odorat : identifier des parfums de paltnes (lavande, citronnelle, menthe),
le goût : identifier à l'aveugle la nourriture proposée (confiture, miel, purée de tomate),
l'ouïe : identifier le chant de quelques oiseaux de nos forêts.
Mise en commun de nos indices pour découvrir le lieu où Victoire la cigogne noire a caché le trésor, recherche et découverte du trésor qui contenait des livres de nature, des documentaires animaliers, des affiches sur les animaux et les plantes, une épuisette à petites bête et une boîte-loupe.

L'après-midi, le Parc nous a offert un délicieux goûter : gâteaux et jus de pomme. On s'est régalé !

C'était un chouette anniversaire !



Amédée

Il déteste être commandé mais comme Amédée aime aider, il est demandé.
Samedi, Amédée avait Sam à diner parce que Sam aidait Amédée à damer des dalles.
Peu adepte des modes, Amédée a mis des habits démodés.
Jamais Mehdi, ami d'Amédée, d'Amédée ne médit.
Amédée est comédien, comme Eddy, et tous les jeudis, les deux jouent des comédies.
Amédée qui connait du monde à Meudon me donne des noms pour mes dons.
Les amis d'Ahmed aidèrent Amédée à ramer et amarrer le radeau d'Hamid.
Aimée d'Amédée, Amandine aime Adam et ne veut d'amant, ni d'Amédée.
Amédée amène Ida et Nadine diner dans la médina.
Pas sûr qu'à le voir méditer, messire Amédée accède à mes désirs me dit dame Edith.
Maud a des mots pour soigner les maux d'Amédée car à ce que m'a dit Amédée, Maud aimée des siens, est médecin.
Il faut, demain, des mains pour aider, à midi, Amédée à servir des demis.
Au jardin d'Amédée ça bine et Sabine met des radis dans les raies d'Amédée.
Sa femme, fana de Médée qu'elle a vu sur scène, fait à Amédée des scènes.
Aymé, décédé, a cédé à Amédée des CD qu'il a aimé.
Amédée admet aimer Edmée et face à Salomé ça le met salaud.
A l'ADEME on aime et aide Amédée qui met des LED à l'aide d'Adèle.
Armelle a des mèches emmêlées qu'Amédée l'aide à démêler.
Au club où Amédée joue aux dames et dés, par les dames il est bien traité même s'il n'est pas très thé.
Ayant vu sa mère aidée, Amédée a recommandé l'ADMR à des mémères.
Tata Madeleine a des lamas et Amédée voit, à la tonte, les tas d'amas de laine.
Parce qu'il aime Déméter, Amédée a des terres amendées.
Aimeriez-vous, de Démis Roussos, un nu, demande Amédée, rosse, à des miss rousses aux seins nus ?
Au Nevada, Eva, née d'Amédée, est lasse des vannes d'Adam, neveu d'Amédée.
J'ai créé, je l'admets, avec ce medley d'Amédée, des âmes et des cas improbables et si certains, hostiles à mes délires, sur mon cas méditent, plutôt qu'à médire ils n'avaient qu'à m'aider.

Jacky Auvigne

CONTES

Diseurs d'Histoires : Rouge-Gorge

On est allé au spectacle "Rouge-gorge " à l'école de Saints-Geosmes. Léa Pellerin, la conteuse, nous a raconté des histoires : **Rouge-gorge** (l'oiseau qui a avalé un bout de soleil), **Juliette** et ses jupettes (qui a rencontré le loup), **Le fil rouge** (c'était le pull du père noël) et **La moufle** (les animaux de la forêt sont entrés dedans…). Elle nous a montré des instruments de musique. C'était bien !

Classe maternelle - Ecole de Longeau

Un mariage à Montsaugeon en 1913

Les mariages d'aujourd'hui sont copieusement photographiés et filmés, alors que ceux qui remontent à plus d'un siècle l'étaient peu ou même pas du tout. Grâce à la mise en ligne des archives départementales (état-civil, recensements, livrets militaires), il a été possible d'identifier les invités d'une noce sur une de ces rares photos qui dormit, oubliée pendant plusieurs décennies, dans le cagibi d'une chambre apparemment peu ou pas fréquentée.

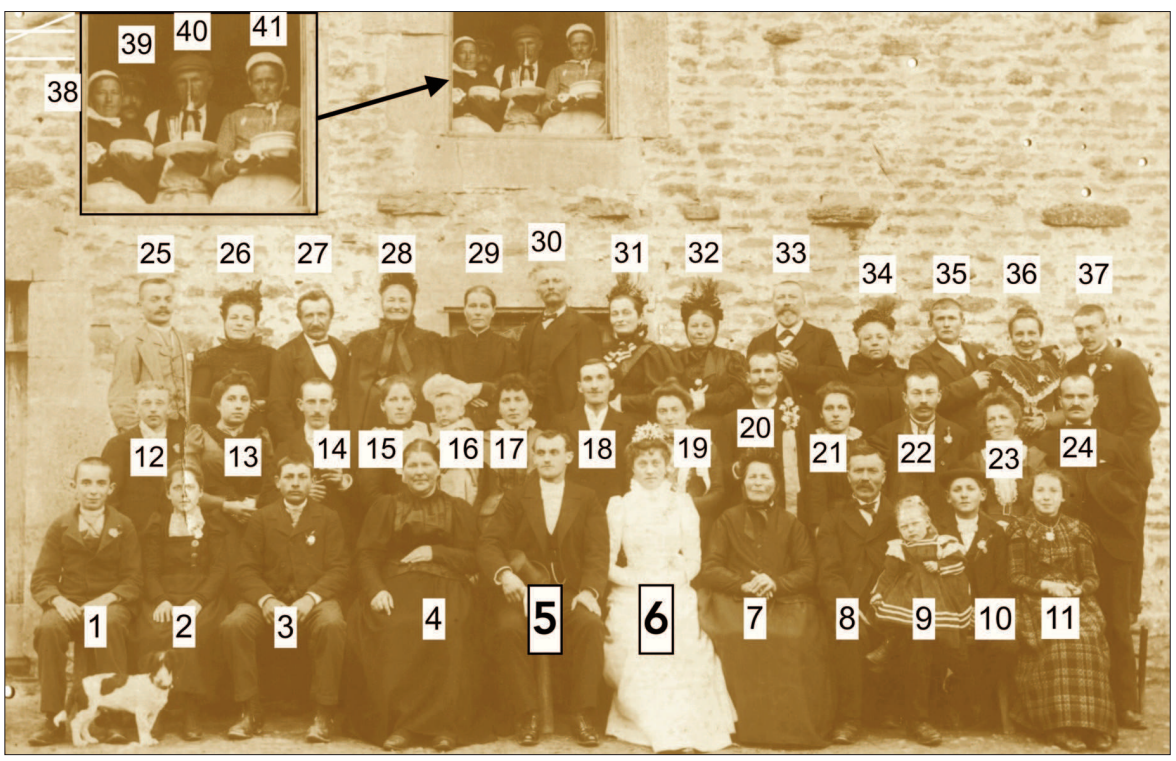


Photo regroupant les invités de la noce avec, à la fenêtre, les membres du personnel de l'hôtel qui vont servir le repas

Il faut ajouter aussi, l'aide du site *Chtimiste* qui offre plusieurs dizaines de milliers de photos de la guerre 1914-1918, très soigneusement classées. Elles ont permis de confirmer l'identification de plusieurs invités de la noce qui ont participé au premier conflit mondial.

Le document s'est ainsi révélé être la photo d'un mariage qui eut lieu à Montsaugeon le samedi 12 avril 1913 et qui y fut le seul de cette année-là. Il a uni **Louis Léon Lombard**, ouvrier de la boulangerie Gabriel de Prauthoy, né sur les bords de Saône, à Échenon (21170), **et Marie Rose Thirion**, native de Montsaugeon et couturière dans ce village.

La cérémonie civile et la messe se sont déroulées à Montsaugeon mais le repas s'est tenu dans l'une des salles de l'hôtel restaurant de Prauthoy, comme le montre la présence, à une fenêtre, de membres du personnel (n° 38 à 41) prêts à assurer le service.

Cette noce a regroupé 35 invité(e)s dont 18 résidaient à Montsaugeon et 10 à Prauthoy, et dont 7 provenaient de la Côte d'Or.

A côté de la mariée, sont présents, comme de coutume, ses parents ; et son père porte sur ses genoux une petite fille que les époux ont eue en 1910 et qu'ils ont légitimée à la fin de leur cérémonie de mariage.

La famille de l'épouse est représentée par une douzaine de ses membres résidant majoritairement à Prauthoy et, pour les autres, à Montsaugeon.
Quant au marié, son père n'est pas sur la photo et n'a très probablement pas assisté à la cérémonie. En outre, la femme qui est à sa droite n'est pas sa mère, décédée en 1894, mais la sœur de cette dernière.
Les membres de sa famille, sensiblement moins nombreux que ceux de la famille de son épouse, sont tous originaires de la Côte d'Or : Échenon ou Dijon.

La famille Gabriel, qui exploite la boulangerie où travaille Léon Lombard, est représentée par madame Gabriel et ses trois fils. Seul Albert Gabriel, son boulanger de mari, est absent, très probablement retenu par la nécessité d'ouvrir quotidiennement leur commerce.

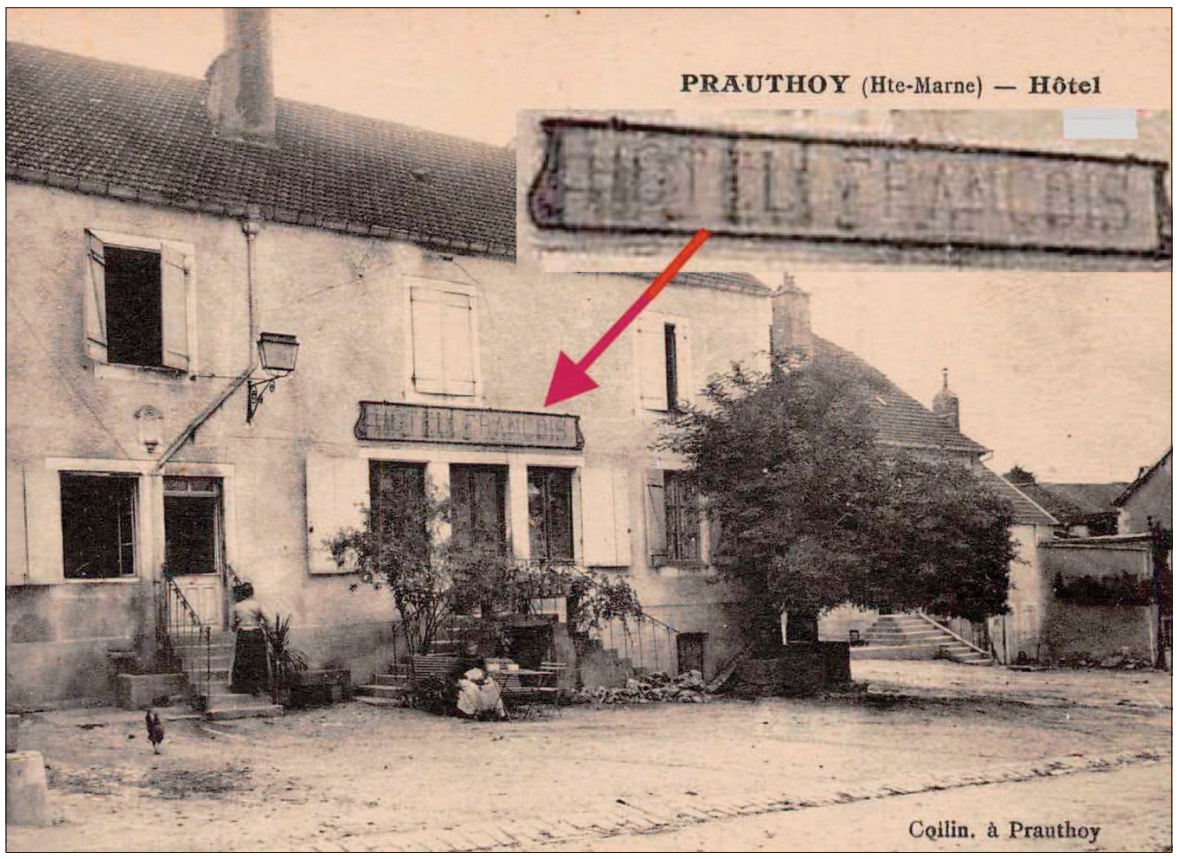
On constate également la présence de F. Bassoleil (n° 12) qui, en 1911, avait remplacé L. Lombard à la boulangerie Gabriel lorsqu'il avait effectué son service militaire ; et on observe aussi la présence de membres de deux familles de cultivateurs de Montsaugeon et d'une famille de Prauthoy qui n'ont, apparemment, pas de lien de parenté avec les époux.

La guerre qui surviendra dès l'année suivante laissera des traces douloureuses dans cette assemblée. Léon Lombard, en premier lieu, sera grièvement blessé à l'épaule en octobre 1915 dans la Marne ; il ne pourra pas reprendre son métier de boulanger et deviendra facteur rural à Prauthoy. Son camarade François Bassoleil (n° 12) sera lui aussi blessé, en 1915 et en 1918.
Abel François (n° 39), membre du personnel de l'hôtel, sera tué au Fort de Vaux

(Meuse) pendant la bataille de Verdun, le 12/03/1916, et Eugène Gabriel (n° 24), un des fils du boulanger, le sera le 25/09/1918 dans la région de St-Quentin. Quant à Charles Edouard Mathey (n°3), après être allé effectuer son service militaire en Algérie, dans un régiment de zouaves, il sera envoyé directement sur le front, en Champagne. Il y disparaîtra le 06/10/1915 ; et, par une tragique ironie du sort, ce jour-là était le lendemain de son 21e anniversaire.

De manière moins tragique, Emile GABRIEL (n° 20), autre fils du boulanger, fut blessé et porté disparu le 05 /11/1914 ; mais en réalité il avait été fait prisonnier et il sera envoyé en captivité à Merseburg (Allemagne), et y passera le reste de la guerre.

Bernard Mathey
et Marie Sarrazin



Aspect de la façade de l'hôtel de Prauthoy donnant sur la rue principale, à la période du mariage. L'établissement porte le nom FRANCOIS qui est celui de son exploitant.

Liste des participants à la noce y compris le personnel de l'hôtel

1- MATHEY Alfred, Maurice [Montsaugeon], né à Montsaugeon le 21/03/1900, fils de (18) et (19) et frère cadet de (3)

2- DONOT Marie-Thérèse [Montsaugeon], née à Montsaugeon le 01/09/1902, fille de (21) et (22)

3- MATHEY Charles Edouard [Montsaugeon] né à Montsaugeon le 05/10/1894, fils de (18) et (19) et frère aîné de (1).

4- SUEUR Eugénie, Louise [Les Maillys, Côte d'Or], née à Echenon (Côte d'Or) le 15/05/1878, tante du marié ; c'est la sœur de sa mère, décédée en 1894, et elle la remplace.

5- LOMBARD Léon, Louis [Prauthoy] né à Echenon (Côte d'Or) le 01/08/1889 ; neveu de (4) et père de (9), ouvrier boulanger à la boulangerie Albert Gabriel de Prauthoy.

6- THIRION Marie-Rose [Montsaugeon], née à Montsaugeon le 19/02/1891, fille de (7) et (8), sœur de (19) et (23) et mère de (9), couturière.

7- BINET Marie, Catherine [Montsaugeon], née à Prauthoy le 14/03/1852, épouse de (8), mère de la mariée, de (19) et de (23), grand-mère de (9) et tante de (10) et de (13), couturière.

8- THIRION Jean, Germain [Montsaugeon], né à Prauthoy le 12/02/1855, époux de (7), père de la mariée, de (19) et de (23), et grand-père de (9), retraité.

9- THIRION Renée, Marie, Louise [Montsaugeon], née à Montsaugeon le 15/01/1910, fille des mariés et légitimée par eux le jour de leur mariage.

10- VINCENT Roger, Hyacinthe [Dijon], né à Dijon le 24/02/1897, frère de (13) et cousin germain de la mariée parce qu'il est le fils de la soeur de (7)

11- CHIGNARDET Marie Léa [Montsaugeon], née à Montsaugeon le 22/06/1898, fille de (32) et (33).

12- BASSOLEIL François, Xavier [Auxonne ?], né à Flammerans (Côte d'Or) le 03/12/1886 ; ouvrier boulanger qui, en 1911, a remplacé le marié à la boulangerie Gabriel de Prauthoy lorsque ce dernier a effectué son service militaire.

13- VINCENT Marie, Mathilde [Dijon], née à Prauthoy le 02/08/1882, sœur de (10) et cousine germaine de la mariée parce qu'elle est la fille de la soeur de (7), modiste.

14- BOURGEON Bénigne [Échenon, Côte d'Or], né à Échenon le 09/04/1882, époux de (15) et père de (16) ; fermier.

15- BOURGEON Berthe, Joséphine [Échenon, Côte d'Or], née LOMBARD en 1892, sœur du marié, épouse de (14) et mère de (16).

16- BOURGEON Agathe, Marie [Échenon, Côte d'Or], née à Echenon le 04/05/1912, fille du couple (14 et 15).

17- AUBERTOT Marie, Louise, Philomène [Montsaugeon], née à Montsaugeon le 07/01/1870, épouse de (18) et mère de (1) et de (3).

18- MATHEY François [Montsaugeon], né à Selongey (Côte d'Or) le 20/08/1868, époux de (17) et père de (1) et de (3), cultivateur.

19- THIRION Marie, Louise, Germaine [Montsaugeon], née à Montsaugeon le 25/06/1888, fille de (7) et de (8) et sœur de la mariée et de (23).

20- GABRIEL Emile, Charles, André [Prauthoy], né à Prauthoy le 01/11/1892, fils de (26) et frère de (24) et de (25), ouvrier boulanger chez son père.

21- DONOT Jeanne, Valérie, Julie née Thirion [Montsaugeon], née à Montsaugeon le 06/07/1880, épouse de (22) et mère de (2), coututière.

22- DONOT Gustave, Auguste [Montsaugeon], né à Montsaugeon le 28/01/1872, époux de (21) et père de (2), menuisier.

23- THIRION Marguerite, Marie, Eugénie [Montsaugeon], née à Montsaugeon le 08/06/1887, fille de (7) et (8) et sœur de la mariée et de (19).

24- GABRIEL Eugène, Auguste, Emile [Prauthoy] né à Prauthoy le 01/8/1887, fils de (26) et frère de (20) et (25), ouvrier boulanger chez son père.

25- GABRIEL Henri Marie Auguste [Prauthoy], né à Prauthoy le 07/8/1888, fils de (26) et frère de (20) et (25), ouvrier boulanger chez son père.

26- GABRIEL Berthe, Eugénie, Alexandrine [Prauthoy], née GRAPIN à Prauthoy le 16/05/1856, mère de (20), (24) et (25) et épouse de GABRIEL Albert, Émile, boulanger.

27- MATHEY Alfred, Edouard [Montsaugeon], né à Montsaugeon le 23/07/1878, fils de (28) et époux de (29), cultivateur.

28- MATHEY Marie Mélitine [Montsaugeon], née LAVAUX le 14/08/1852 à Rivière-Les-Fosses, mère de (27) et belle-mère de (29)

29- MATHEY Marie, Rose, Emilie [Montsaugeon], née MARTIN le22/10/1885 à Montsaugeon, épouse de (27) et bru de (28)

30- VIARD Nicolas [Prauthoy], né à Montsaugeon le 13/11/1834, père de (31) et témoin du mariage

31- VIARD Marie, Joséphine [Fayl-Billot] née à Prauthoy le 9/03/1862, fille de (30)

32- CHIGNARDET Virginie, Lucie [Montsaugeon], née BOURNOT le 07/04/1856 à Montsaugeon, épouse de (33) et mère de (11).

33- CHIGNARDET Marie, Jacques, dit Auguste [Montsaugeon], né le 17/10/1851 à Isômes, époux de (32) et père de (11), cultivateur ; il est témoin du mariage.

34- BINET Marie, Delphine [Prauthoy], née GILBERT en 1865, tante de la mariée parce qu'épouse de (37), et mère de (35) et (36).

35- BINET Emile, Jules, Siméon [Prauthoy], né le 19/02/1892 à Prauthoy, fils de (34) et (37) et frère de (36), cousin de la mariée.

36- BINET Marie, Louise, Aimée [Prauthoy], née à Prauthoy le 20/12/1895, fille de (34) et (37) et sœur de (35), cousine de la mariée.

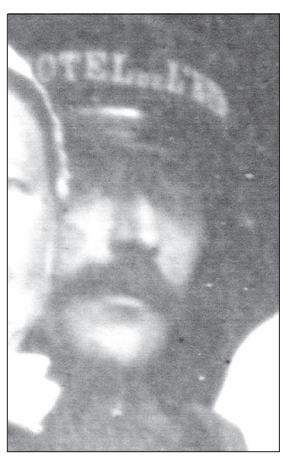
37- BINET Charles, Auguste [Prauthoy], né à Prauthoy le 04/04/1865, oncle de la mariée parce que frère de (7), époux de (34) et père de (35) et (36), facteur rural.

38- serveuse non identifiée avec certitude ; il pourrait peut-être s'agir de DONNOT Marie, née à Prauthoy le 21/01/1893.

39- FRANÇOIS Abel, Jean, Baptiste [Prauthoy], né à Prauthoy le 03/05/1893, fils de (40) et de (41).

40- FRANÇOIS Alexandre [Prauthoy], né le 17/04/1858 à Les Islettes (Meuse), époux de (41) et père de (39), maître d'hôtel.

41- NICARD Marie, Julie [Prauthoy], née à Prauthoy le 01/06/1858 ; elle exploite l'hôtel-restaurant de Prauthoy avec son mari (40) et leur fils (39).



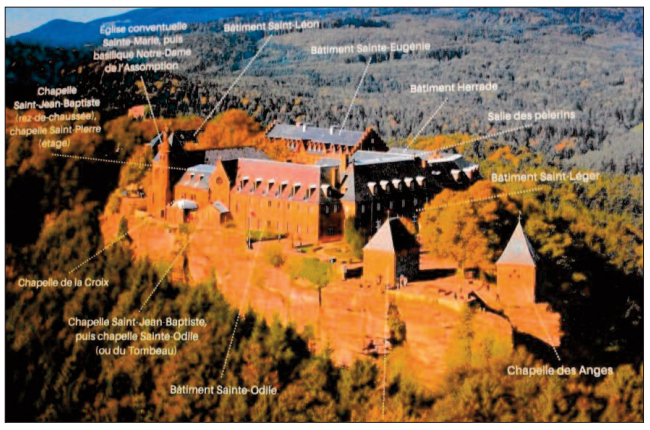
Détail de la photo d'Abel FRANÇOIS.
Il est coiffé d'une casquette portant une inscription partiellement visible : « ..OTEL DE L'EU..» qui pourrait être de celle d'un établissement langrois réputé : l' Hôtel de l'Europe.
Il est probable que, pour sa formation, il a effectué un stage ou même été employé dans cet établissement.

Un beau séjour en Alsace avec le Cercle de l'Amitié de Longeau

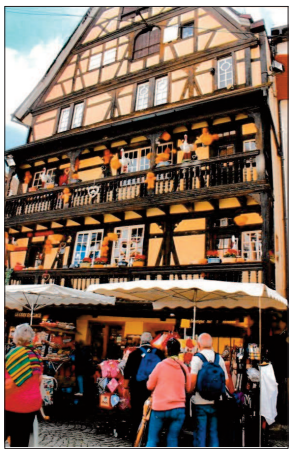
Du 7 au 14 septembre, malgré un temps maussade, 54 personnes âgées du secteur de Longeau, ont passé un agréable moment dans une région proche de chez nous, dans un cadre fort agréable. A noter qu'une vingtaine d'entre elles non imposables ont bénéficié d'une importante remise de la part de l'ANCV *(chèques de vacances).*

Croisière sur l'Ill et l'horloge astronomique

Notre groupe



Mont Sainte-Odile



Le vieux Strasbourg

A la découverte de cités de caractère

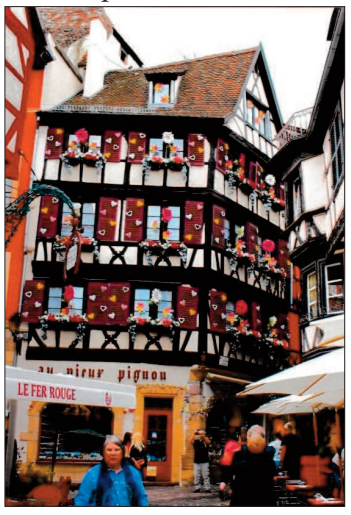
La petite ville d'Obernai et ses belles maisons fleuries a servi de cadre au logement et à la restauration au sein de son village de vacances. Une promenade en petit train a permis d'en apprécier les beautés, avec une incursion dans les vignes qui entourent la cité.

Le lendemain, la cathédrale Notre-Dame de Strasbourg en grès rose offrait ses portails finement sculptés, sa flèche de 142 m et sa magnifique horloge astronomique de 1838. Une promenade en bus permit de rencontrer notamment le siège du parlement européen. L'après-midi consista en une croisière sur l'Ill malheureusement ternie par une défaillance du commentaire et surtout une pluie abondante sur notre péniche non couverte.

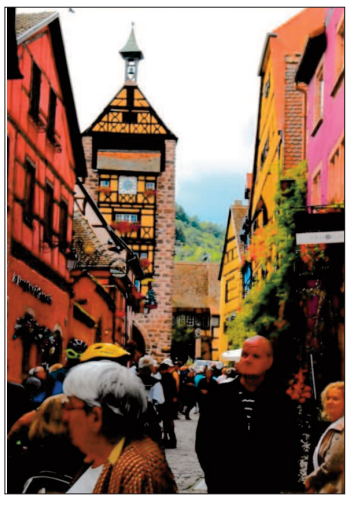
Trois villes retinrent notre attention : Colmar d'abord avec la maison Pfister,bâtie en 1537, avec sa galerie de bois, ses fresques et médaillons, la fontaine Schwendi et le musée Unterlinden qui comprend le fameux retable d'Issenheim, sans oublier naturellement les charmes de la Petite Venise. Ensuite Riquewihr avec son château terminé en 1540, l'Obertor (la porte supérieure) et le reste des remparts de 1600 et enfin la maison Preiss-Zimmer dont les fenêtres encadrées de torsades , de ceps et de fruits remontent à 1686.

Ribeauvillé, quant à elle, est dominée par les ruines de trois châteaux médiévaux dont le plus fameux appelé Saint Ulrich. A noter la présence de nids de cigognes habités.

L'abbaye du Mont Sainte Odile représente sans doute



Le vieux Colmar et Riquewihr



le site le plus fréquenté. Elle occupe une hauteur à 764 m au dessus de la plaine d'Alsace au creux de forêts. Sainte-Odile (patronne de la région), fille du duc Etichon naquit aveugle au VII e siècle et son père voulut la tuer. Sa nourrice l'emporta et l'éleva secrètement. Baptisée, la sainte onction lui rendit la vue.

Son père, bourré de remords l'accueillit et finalement capitula devant sa volonté de se consacrer à Dieu. Tout un ensemble de bâtiments dont l'église conventuelle et la chapelle de la Croix ont subi les vicissitudes du temps, jusqu'au rachat du site par l'évêque de Strasbourg en 1853.

Ebersmunster quant à elle, possède la seule église baroque d'Alsace, au décor très chargé.

Notre dernière visite a concerné le camp de déportation du Struthof, lieu sinistre s'il en est, avec l'imposante porte d'entrée, les barbelés et miradors conservés, le seul bâtiment en bois encore existant, les chambres d'expérimentation, le four crématoire. Les prisonniers eux-mêmes ont construit les cinq kilomètres à partir de Rothau. Ils ont également installé les immenses gradins et baraquements. Environ 10 000 périrent à cette tâche. Le camp (le seul en France) reçut des convois de tous les pays occupés par les nazis, dont à partir de 1943, les convois NN (nuit et brouillard) qui comportaient beaucoup de résistants français voués à l'extermination. La nécropole aménagée au dessus du camp renferme les restes de 1120 déportés et un imposant mémorial

Saveurs et loisirs

La route des vins nous a permis de traverser quantité de vignobles en cours de vendange. Les cépages Sylvaner, Riesling, Muscat, Pinot noir et gris et Gewurztraminer constituent les appellations des crus alors que l'Edelzwicker est un mélange. Nous avons visité et dégusté chez Robert Blank à Obernai.

Bien sûr, nous avons apprécié quelques spécialités locales notamment la choucroute et le bake-of mais aussi les succulents pains d'épices dans le magasin fort achalandé de Gertwiller. Alors que l'achat possible de foie gras (l'Alsace a été la première à introduire cette pratique à base d'oie) se montrait décevant, nous avons par contre rencontré un fermier passionnant et passionné alliant élevage, cultures et vergers.

Les soirées animées entre loto, karaoké, film sur la région se sont terminées en apothéose par la venue d'un groupe folklorique en tenue. N'oublions pas non plus les parties de cartes avec les uns et les autres.

Merci à Babette Tournois, Jean-Pierre Carbillet et Pierre Dziegiel de nous avoir concocté cette splendide excursion en attendant le Gers en 2025. Merci également à notre fidèle chauffeur Rémi et à notre guide Amélie.

Gilles Goiset

La maison du pain d'épices

Soirée folklorique

José Legrand : le "CV" de l'audace !

Dernier venu au sein de l'équipe d'animateurs de l'association La Montagne où il exerce depuis septembre dernier, José Legrand est une recrue au parcours tout à fait atypique.

Au premier contact, il se distingue par son sourire radieux et la sympathie qu'il dégage. Impression persistante tout au long de l'entretien d'où se dégagent pêle-mêle le goût du travail, et du travail bien fait, l'envie de vivre des expériences nouvelles, quelles que soient les causes qui les provoquent, l'optimisme, la joie de vivre…

ll a toujours aimé travailler avec les enfants, dit-il, ce qui explique sa venue chez nous, et il l'a fait tout au long de ses activités diverses et variées… certaines toutefois inattendues chez un postulant à l'encadrement de jeunes !

En effet, ce papa de Zéphirine, une grande fille de 18 ans et de Léandre, 14 ans a une formation de pâtissier, chocolatier, glacier, confiseur, traiteur !
Muni de son diplôme acquis au Lycée Le Castel à Dijon, il a été engagé pendant 10 ans au centre Leclerc de Langres : 7 ans au rayon pâtisserie et 3 ans en tant que responsable boulangerie.

Incursion ensuite au Lycée Diderot comme surveillant, l'occasion pour lui de d'encadrer 80 "gamins" en vue d'un "master pâtisserie".
Puis engagement au Cheval Blanc avant d'occuper le poste de conseiller numérique à la société Entremont.
Mais encore !

L'étape suivante a été la Sodexo, entreprise de restauration collective, destinée pour ce qui le concerne aux repas pour les enfants.
Mais encore !
ll a monté une entreprise de restauration à Balesmes : la « Sucréation » où il proposait la confection de repas à domicile ou sur place en cuisine pour des manifestations festives, avec des prestations comprenant la préparation, le service, la vaisselle, le rangement… Du tout compris, pour un prix de revient attractif ! Avec toujours recherche de la qualité et, en conséquence, un choix délibéré de produits locaux ou français au niveau de la production. Il fait d'ailleurs toujours partie d'une centrale d'achats français. Son idée rencontra le succès, mais survint le Covid, le confinement et les interdictions de rassemblements, fatals à de telles entreprises…

Mais encore !
Cette fois c'est le hasard qui en a décidé : il est dans l'animation depuis 4 ans. La Communauté de communes du Grand Langres était à la recherche d'intervenants d'encadrement et il est ainsi devenu référent auprès d'enfants en souffrance, présentant des problèmes psychologiques, autistes ou placés en familles d'accueil… y a assuré la conduite de centres aérés, les accueils périscolaires… cherchant toujours à éveiller les jeunes, leur faisant découvrir leur environnement proche, que l'on ignore ou sur lequel on ne s'arrête pas toujours, les conduisant par exemple devant toutes les fontaines de Langres (au nombre de14, précise-t-il).

Mais, dit-il, le boulot, c'est comme la pâtisserie, c'est la satisfaction qui importe.

Respectueux de la nature, soucieux de transmettre les souvenirs d'antan, bénévole à l'association Apis Sapiens, José aura bien des savoirs à communiquer durant ses fonctions chez nous.

Répondant à son désir d'évoluer, il a iontégré l'équipe de l'association La Montagne qui lui a proposé de se former pour être directeur d'Accueils Collectifs de Mineurs : un stage de formation de base à Besançon, suivi d'un stage pratique à faire dans un centre aéré, suivi lui-même d'un stage en perfectionnement théorique de 6 jours et d'un bilan à rédiger.

Actuellement en contrat à durée indéterminé, José assure les accueils de cantine à Longeau, les remplacements éventuels de l'accueil périscolaire du soir, anime les mercredis-loisirs de Villegusien mais, sa formation validée, les activités du "petit nouveau" s'étofferont comme il le souhaite, en densité, variété, responsabilité…

Dès les vacances scolaires de février, il encadrera les accueils de loisirs de Longeau et de Saints-Geosmes comme directeur stagiaire.

Bienvenue à José !

Marie-Rose Prodhon

Formation des Animateurs le BAFA

Formation initiale :
5 - 12 avril
ou 25 octobre - 1er novembre

Approfondissement :
18 - 23 août
ou 27 octobre - 1er novembre

Informations et incriptions
en ligne : fdfr52.foyersruraux.org
mail : fdfr.52@mouvement-rural.org
tél. : 03 25 32 52 80 / 07 80 63 43 25

L'association La Montagne propose

ses Accueils de Loisirs Sans Hébergement

à Saints-Geosmes du 10 au 14 février
à Longeau du 17 au 21 février

avec José Legrand en direction

ALSH hiver 2025

Abonnement, bon commande et adhésion 2025

Je soussigné(e).....
N°.....Rue.....
Code Postal..... Commune.....
*** Souhaite recvoir le N°150 de Vivre Ici LE JOURNAL DE LA MONTAGNE**
❑ 1 nº au prix de 2,50 €
***Abonne M.Mme (nom prénom)..... adresse.....**
.....
*** Commande un ouvrage de la collection "Pierres et Terroir"** (20 € + frais de port)
❑ Titre : .....
*** adhère à l'association La Montagne**
❑ individuel et famille 12 € ❑ association 25 € ❑commune 40 €
Paiement à l'ordre de : Association La Montagne *Bulletin à adresser à*
La Montagne chez Jocelyne Pagani - 6 place Adrien Guillaume PRANGEY 52190 VILLEGUSIEN LE LAC

Vivre Ici
Le journal de La Montagne
journal trimestriel
association La Montagne
bât périscolaire, 8 rue de Lorraine
52250 LONGEAU-PERCEY
Directeur de publication
Guy DURANTET
Secrétaire de rédaction
Jocelyne PAGANI
Abonnement annuel : 10 €
Le numéro : 2,50 €
N°CPPAP : 1126 G 89136
Imprimeries de Champagne
52200 LANGRES