

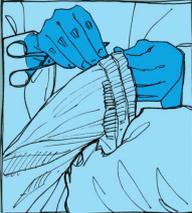
L'écho des Mandrevillais

Rendez vous à Mandrevillars : **Marché festif et concert**

28 septembre 2019
au Pôle de Convivialité

 **Les Locaux Motifs**
Marché Festif et itinérant
Créations et productions locales

18 mai à Frahier
22 juin à Buc
13 juillet à Ronchamp
31 août à Rougemont-le-Château
28 septembre Mandrevillars

 MUSIQUE	 ARTS	MARCHÉ de 14h à 19h30 SOIRÉE FESTIVE à partir de 19h avec repas partagé
 ATELIERS ANIMATIONS DÉMONSTRATIONS	 RESTAURATION	 ENTRÉE LIBRE

Infos détaillées par marché
leslocauxmotifs@gmail.com
Les Locaux Motifs
07 67 80 35 53

Dans le cadre de ce sympathique marché, une animation musicale, à partir de 20h30, à l'initiative de **Polyson**, sera assurée par le groupe « **Asniers Swing Trio** »

composé de

- au violon et au chant : Hervé,
- au banjo, guitare et chant : Henri
- à l'accordéon diatonique, harmonica et chant : Gérard



Un marché festif, mensuel et itinérant regroupant des artistes, artisans d'art, producteurs et autres acteurs locaux a été initié par l'association **LES LOCAUXMOTIFS**.

Le but est de proposer au public en quête de consommer mieux, des objets et des produits de qualité et favoriser le lien entre les créateurs/producteurs et les amateurs de bons produits.

Un prochain rendez-vous musical vous est proposé par l'association Polyson le 16 novembre 2019 à 20h30 salle de convivialité. Nous accueillerons **SAWADEE**, chanteuse folk, soul et blues.

Edité par nos soins
Dépôt légal N° 051
N° ISSN 1630-6953
23, rue Principale 70400 MANDREVILLARS
☎: 03 84 46 24 54

Responsable de Publication : Julie Evelyne Tournier.
Responsable de Rédaction : Odile Sombsthay
Comité de Rédaction : Julie Evelyne Tournier, Odile Sombsthay,
Hervé Rossé, Marie-Pierre Voisin, Gaëlle Moutte.
Photographies : Julie Evelyne Tournier. Marie Pierre Voisin. Hervé Rossé

Les oiseaux

Nos cigognes Mandrev'laises

Le « petit » a pris son envol le 14 juillet en fin d'après-midi,

Je l'ai aperçu sur la rue principale, (les voitures ralentissaient pour le regarder).

Après quelques minutes à se balader, il s'est envolé dans la rue du Lavoir.

Nous pensions le voir au nid le soir, mais non.

Le lendemain et le surlendemain, il était, en soirée sur le toit de la mairie puis sur un toit de la rue du Berger.

Il n'est jamais revenu au nid. Ni les parents d'ailleurs que nous n'avons pas revu.

Quelques temps plus tard un groupe d'une trentaine de cigognes avec quelques jeunes se trouvaient dans un pré entre Buc et Mandrevillars. Nos cigognes étaient-elles avec ?

Parties pour les pays chauds en passant par l'Espagne, le détroit de Gibraltar, le Maroc et jusqu'en Afrique de l'Ouest (Mauritanie principalement),

Elles s'arrêteront plus ou moins loin sur leur parcours. Les Jeunes y resteront 3 ans et reviendront, chez nous, en âge de procréer.

Les parents devraient revenir rue du Berger au printemps prochain...

La migration n'est pas due aux basses températures mais à un manque de nourriture appropriée (sauterelles, araignées limaces, grenouilles, campagnols, mulots, reptiles, etc.)

Souhaitons leur bon voyage et peut-être à l'année prochaine !

 Marie Pierre



Mandrevillars Animation

vous propose une sortie en bus à

Europa-Park

le 20 octobre 2019



Un prospectus sera distribué dans les boîtes à lettres.

Dominique



Fait maison

Vous trouverez dans cette nouvelle rubrique des recettes de produits ménagers ou cosmétiques à base de produits simples et économiques.

Très facile à réaliser, elles permettent aussi de lutter contre les pollutions et les déchets.

Une recette simplissime : **l'assouplissant**

Ingrédients :

1 volume de vinaigre blanc (ex : 1/2l)

Pour 2 volumes d'eau (ex : 1l)

1 c.à.c de bicarbonate de soude

4 gouttes d'huiles essentielles de lavande, ou pin, ou autres (de préférence la même que pour votre lessive).

Versez tous les ingrédients dans un récipient adapté que vous aurez récupéré. Retourner le 1 ou 2 fois pour que le mélange se fasse.



C'est prêt ! Pensez à bien **identifier** votre récipient.

Dans la machine à laver, versez-le dans réceptacle prévu pour l'assouplissant.



Guille

CCAS

Vente de fleurs au profit du CCAS

A noter la date du samedi 26 octobre au matin devant la mairie.



La folie bergère

fait son **Assemblée Générale** le vendredi 4 **octobre** à **18h** au Pôle de convivialité.

Vous êtes les bienvenus.

Si vous souhaitez soutenir notre association, vous pouvez adhérer à hauteur de 15 €. Ce petit geste peut être d'une grande aide pour assurer le quotidien de notre bergerie et prendre soins de nos moutons.

Et pour info, à la fête du village, la petite brebis a été baptisée « Paupiette ».



Odile



Contact :
Hervé Rossé
Trésorier,

Nos habitants ont du talent

La population que forme notre village est d'une grande richesse. Notre village possède nombre de talents que l'Echo des Mandrev'lais va essayer de dévoiler au fil de nos éditions

Nous avons rencontré Emilie Rollin. Elle a grandi au n° 2 de la rue Principale, au sein de l'exploitation agricole que gérait son oncle Jean, accompagné par son père Pascal.

En 2015, alors qu'elle possède déjà une licence logistique, Emilie passe son Brevet Professionnel de Responsable d'Exploitation Agricole (BPREA niveau IV). Elle se rend au CFA de Vesoul une journée par semaine et étudie, à son domicile, le reste du temps. Il y a 3 ans, diplôme en poche, et tandis que son oncle Jean prend sa retraite, Emilie devient chef de l'exploitation. Pascal continue à en être salarié et Jean offre toujours ses précieux coups de main. Tous trois s'occupent ainsi des 32 vaches laitières, 65 génisses et 3 chevaux ; 2 sont à Emilie, le troisième est en pension.

Le matin, dès 5h30, Pascal rentre les vaches à l'écurie, les nourrit puis les traite ; la nourriture du matin est composée d'un mélange fait de 600kg de maïs, 100kg de foin et 100kg d'enrubanné ; à cela s'ajoute l'herbe fraîche que brouteront les vaches dans la prairie.



La traite 2 fois/jour

A 6h30, la traite terminée, les vaches repartent au pré. Emilie retire alors la paille de l'écurie pour en étendre de la nouvelle, toute propre. Elle donne à boire aux veaux ; puis se rend vers les chevaux pour le nettoyage des

boxes. Elle part ensuite dans le pré pour reculer chaque jour les piquets qui délimitent l'espace dédié aux chevaux : ceux-ci broutent alors chaque jour un nouvel espace herbeux et Emilie évite ainsi un gaspillage d'herbe, devenue précieuse depuis les sécheresses. A l'heure actuelle, une seule jument est en pension mais Emilie a les capacités d'en accueillir d'autres.

De retour à la ferme, Emilie prépare la ration alimentaire du soir : 80% de farine d'orge et de blé associée à 20% de tourteau de colza. Cette farine est entièrement issue des céréales produites par l'exploitation. Une vache laitière en consomme 6 kg/jr et produit en moyenne 7500Kg de lait/an. Pour ce qui est des génisses, Emilie vérifie qu'elles ne manquent pas d'eau, de sel et de minéraux ; et s'assure que tout va bien pour elles dans les différentes pâtures.

A 15h30, Emilie rentre de nouveau les laitières pour les nourrir, les traire et les reconduire aux champs ; elle s'occupe des veaux, des chevaux, nettoie l'écurie et le matériel de traite.

Quand tout se passe bien, sa journée de travail se termine à 19h00.

Son exploitation compte 54 hectares de céréales, 36 de foin et 35 de prairies, dont elle doit bien sûr travailler les terres et assurer l'entretien des machines agricoles.

Jean avait repris l'exploitation en 1968, derrière ses parents, Armand et Marie. Aujourd'hui, la relève est assurée !

Lors de notre visite, nous constatons qu'Emilie, 35 ans, est très investie, courageuse et passionnée par son travail. Dans quelques mois, la construction de sa maison, à quelques mètres de la ferme, sera terminée ; lui évitant des trajets quotidiens. Elle bénéficiera aussi d'une vue extraordinaire sur son exploitation et ses animaux.

Nous lui souhaitons une bonne installation avec son conjoint Florent et leur fille Adèle. Merci Emilie pour ton accueil et ce moment de partage.



Gaëlle et Julie

Aggrappe la doyenne des vaches et Alezane la jument comtoise en pension.



Les génisses de 2 ans



Dans notre dernier numéro, nous vous avons présenté Mathilde. Début juillet, elle a obtenu son CAP en pâtisserie

Félicitations !

La recette

Tourte de famille

Ingrédients

- 1 pâte brisée pour fond de tarte
- 1 pâte feuilletée pour couvrir dessus de tarte
- 1/2 litre de vin rouge pour marinade style côte du Rhône
- 250 g d'échine de porc sans os
- 250 g de veau escalope
- 2 œufs - 1 jaune pour dorer
- 1 pot de crème 100 gr

Assaisonnement pour marinade :

- 1 bouquet garni
- sel, poivre, oignon, ail, clou de girofles, genévrier..

① Couper en tout petits morceaux la viande, la faire mariner avec vin rouge une nuit dans un saladier avec les oignons coupés, l'ail...

② Le lendemain préparer la tourte : faire fond de tarte avec pâte brisée, mettre dessus les morceaux de viande égouttés enlever le bouquet garni.

③ Recouvrir d'un dessus rond de pâte feuilletée ajusté au diamètre et dorer le tout au jaune d'œuf avec un pinceau. Rabattre le bord de pâte brisée par-dessus.

Au centre faire un petit cercle découpé. On garde le petit couvercle diamètre de 5 cm. Faire également petite décoration avec des traits comme des rayons qui partent du centre vers les bords de tarte. Mettre au four - thermostat 200 °.

④ Retirer la tourte du four en milieu de cuisson et mettre un mélange (œuf et crème avec une pincée de sel et poivre) avec un petit entonnoir à l'intérieur de la tourte remettre au four.

⑤ Attendre que tout soit bien doré pour déguster avec une belle salade.

Bon appétit !



Marie Madeleine



Etat civil



Naissances :

- Arthur est né le 5 juillet 2019, de Marie NOIRAT et Romaric BRUN - 11 rue de la Respe
- Flora est née le 22 juillet 2019, de Marie Laure SAILLET et Brice BARDEY - 4 chemin de la Maye.

FELICITATIONS et BIENVENUE !

Nouveaux habitants :

Nous accueillons

Rue du Chêne

- Julie et Alexandre PEQUEGNOT - au n° 11
- Laurence et Jeremy GUILLAUME - au n° 12
- Mélanie CHOLEY et Frédy CADEAU et leurs deux enfants Axelle et Bastien - au n° 16

Rue des Cerisiers

- Christelle et Nicolas BALAS et leur deux enfants Alexis et Lorie - au n° 1

Chemin de la Maye

- Arnaud PUELO et Antoine GAUTHERON - au n° 2
- Deborah LAFOSSE et Xavier DELCROIX - au n° 1
- Laetitia VELLA et Aurélien CREUSOT - au n° 5
- Blandine GAUTHERON et Damien ENRIETTO - au n°11.

BIENVENUE !

Eglise



Vis le jour d'aujourd'hui,
Dieu te le donne, il est à toi,
Vis en lui.
Le jour de demain est à Dieu,
Il ne t'appartient pas.
Ne porte pas sur demain
Le souci d'aujourd'hui.
Demain est à Dieu : remets-le lui.
Le moment présent
est une frêle passerelle
si tu le charges de regrets d'hier,
de l'inquiétude de demain,
la passerelle cède et tu perds pied.
Le passé ? Dieu le pardonne.
L'avenir ? Dieu le donne.
Vis le jour d'aujourd'hui
en communion avec lui.

Yvonne Thevenot