

LA GAZETTE DE BORPLACAL

N°61 - Mai 2012 - Siège : Noroy-le-Bourg - N° ISSN 1259 - 3613

Président de l'Association « BORPLACAL » : J RENOULT - Tél. 03 84.78.71 33 – www.borplacal.com

SOMMAIRE

- ⇒ Editorial..... P 1
- ⇒ L'aventure truffière à Noroy P 2
- ⇒ Les gîtes à insectes..... P3
- ⇒ La filière porc à Esprels P 4
- ⇒ Sur les chemins de Compostelle P5
- ⇒ Vie des associations

26,27 mai 2012 à Montjustin et Velotte

LES JEUX INTERVILLAGES

Organisés par le CIJ

en partenariat avec Borplacal
et la Montjustinoise.

Samedi 26 mai

20 heures Repas / concert animé par
DANSE SING.

Réservation et renseignements au
03 84 78 77 11 (Animation jeunesse).

Dimanche 27 mai.

- Présentation des équipes
et début des jeux : 14 h 00
- Fin des épreuves : 18 h 30
- Remise des prix 19h
- apéritif : 19h30

Tout l'après-midi buvette (sandwich, frites,
boissons diverses).
Jeux pour les enfants

RANDONNEE ANNUELLE

DU BORPLACAL

SAMEDI 2 JUIN

A DAMPVALLEY-LES-COLOMBE

Départ, buvette, restauration:
Grande rue face à l'église

Inscriptions sur place 2 € - gratuit pour les enfants.

A partir de 13 h :

Deux circuits balisés proposés de 5 et 10 km à
parcourir à pied, en VTT ou à cheval. Départ libre.
Une carte avec le tracé des circuits et la description
des curiosités rencontrées est donnée gratuitement
aux participants.

A 13h30 :

Départ d'une marche **encadrée** d'environ 15 km

19h : Restauration sur place (Barbecue, frites, tartes).

22h : Marche nocturne entre 6 et 10km.

**Buvette en permanence sur le lieu de la
manifestation**

Contact : Jacques Renault Tél : 03-84-63-91-34

Editorial

Les missions de l'association Borplacal évoluent. Il faut donc adapter ses structures à cette évolution. Pour cela une assemblée générale extraordinaire aura lieu en juin à la suite de l'assemblée générale ordinaire pour modifier en partie nos statuts. Ces modifications porteront principalement sur la composition du conseil d'administration. Contrairement aux directives des statuts de 1993, des représentants des collectivités locales siégeront au conseil d'administration.

Les activités que j'ai eu le plaisir de faire vivre durant 10 ans seront continuées, d'autres viendront s'y ajouter. Pour mener à bien cette tâche j'ai eu la chance d'avoir à mes côtés des personnes remarquables, qu'elles en soient ici très vivement remerciées.

La plupart d'entre nous fera partie du CA nouvelle formule. Par contre le président que je suis, profitera de cette restructuration pour passer le relais.

L'AVENTURE TRUFFIERE A NOROY-LE-BOURG.

Tout a commencé par une petite annonce dans un supplément de " L'Est républicain " en date du 17-10-1997 dans laquelle " Loisirs-Accueil" de la Haute-Marne proposait un "week-end truffier", avec : marché de la truffe et repas rustique, leçon de cuisine, visite de la truffière et démonstration de "cavage" avec un chien dressé à cette recherche, repas gastronomique concocté par le chef Genevois ; et hébergement en hôtel ***, le "Terminus Reine " à Chaumont.

Pour moi, qui ne connaissais la Truffe de Bourgogne que par l'expérience chanitoise et qui étais allé, jadis, "caver" avec Monsieur Hanriot, l'un des Pères-fondateurs de l'Association Truffière de Champlitte, c'était l'occasion rêvée de mieux connaître ce mythique champignon que Brillat-Savarin qualifiait de "diamant de la cuisine" (et ce n'est pas de sa cousine du Périgord dont il voulait parler.).

Week-end remarquable, les 6 et 7 décembre 1997, qui allait voir débuter l'histoire d'amour que j'allais vivre avec "Tuber uncinatum ", son nom latin.

Le repas truffé, en particulier, m'avait laissé, grand gourmand que je suis devant l'Éternel, d'impérissables souvenirs.

À la suite de ce séjour, j'avais adhéré à l'Association "La Truffe Haut-Marnaise" et acquis l'ouvrage de référence pour tous les amateurs de notre truffe et pour les trufficulteurs, à savoir : "La Truffe de Bourgogne" de Gérard Chevalier et Henri Frochot ; la Bible des trufficulteurs. Gérard Chevalier, chercheur à l'INRA de Clermont-Ferrand est, en effet, le "père" de la mycorhization artificielle des racines des arbres, à l'origine de la création des truffières artificielles...)

Dans cet ouvrage j'avais appris, entre autres choses, que d'après Chatin (qui a donné son nom à la truffe de Bourgogne), la Haute-Saône était vers 1860, un notable producteur de truffes, avec une production déclarée de 10 tonnes annuelles (or nous en étions, à l'heure actuelle à quelques dizaines de kilos!...). Il précisait aussi que les régions les plus favorables se situaient sur les plateaux calcaires des environs de Vesoul et citait Port-sur-Saône et Noroy-le-Bourg. Et cela me donna très vite l'idée de chercher la truffe à Noroy.

Or, aux réunions de la "Truffe Haut-Marnaise", à Villiers- le -Sec, j'avais fait connaissance d'un "caveur" Jean-Pierre Hory, et de Julie, son très doué petit teckel à poil dur. Rendez-vous fut donc pris ; et le 4 octobre 1999, le premier "cavage" était effectué à Noroy-le-Boug, au lieu-

dit "Champfleurey", dans une propriété de Guy Roussel qui fut immédiatement couronné de succès avec la découverte de quelques belles truffes, odorantes à souhait.

Une prospection à Borey n'apporta, quant à elle, pas de trouvailles notables en dehors de quelques "Tuber rufum", sans intérêt gastronomique. (Je rappelle qu'il existe 42 espèces de truffes, dont seulement 8 méritent de terminer leur carrière dans votre assiette.)

L'idée d'une truffière artificielle avait évidemment germé dans mon esprit. et après une visite à la truffière de Champlitte, dont s'occupait mon cousin Gérard Besançon, agent forestier à l'O.N.F, je décidai, en 2006, de créer une Association dont les statuts furent déposés à la Préfecture de la Haute-Saône le 06-06-2006.

Le Maire de Noroy-le-Bourg, le très actif et efficace Monsieur Jeannin s'était montré intéressé par notre projet de création d'une truffière expérimentale qu'il envisageait



Le président de l'association truffière de Noroy, son chien et la truffe trouvée!

d'intégrer dans le cadre de la Maison de la Ruralité et du Jardin Conservatoire, qu'il avait en chantier. Il mit à notre disposition, en location, avec bail emphytéotique, une parcelle de 20 ares, sur un terrain géologiquement et organiquement apparemment favorable qui fut planté le 9 décembre 2006, à partir de plans mycorhizes provenant de 2 pépinières différentes, l'une de Gap, l'autre d'Auxerre.

La plantation portait sur différentes essences: noisetier, chêne sessile, chêne vert, et pin noir d'Autriche.

Dix ares supplémentaires seront ajoutés, avec introduction de tilleul et de charme.

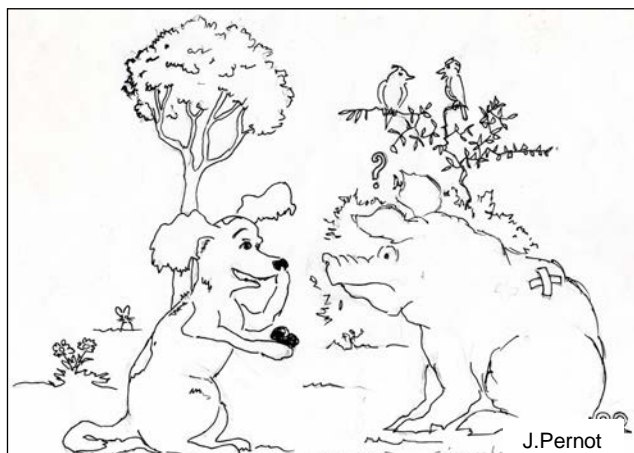
La truffière actuelle occupe donc 30 ares et

comporte 280 plants truffiers. Elle a été efficacement close, car il y a lieu de se méfier, dans un premier temps des prédateurs à 4 pattes, et, par la suite, des prédateurs à 2 pattes.

En 2007 et en 2008, des Journées Truffe furent organisées, la première à Noroy-le-Bourg, suivie d'un repas très convivial au Café-Restaurant local, à l'occasion duquel nos Maîtres-queux bénévoles nous régalerent d'un repas mémorable, truffé de l'apéritif au dessert inclus.

Expérience qui fut renouvelée en 2009, au restaurant "Le St Jacques à Frotey-les-Vesoul; et en 2010, au restaurant "Le Salmon Grill" à Vesoul.

Parallèlement étaient organisés des conférences et des repas de découverte de la truffe; en particulier avec "Les Anciens du Lycée Gérôme " et le Rotary-Club de Luxeuil et des



C'est pourtant simple
ça c'est MA truffe, ça c'est UNE truffe

participations à différentes manifestations telles que "La Semaine du Goût" .Rencontres qui furent l'occasion, pour beaucoup, de découvrir notre truffe locale et de s'extasier sur ses qualités gustatives.

Les arbres ont poussé, mais aucun signe de production n'est encore apparu ; en particulier pas de traces du fameux "brûlé" qui apparaît autour des arbres lorsque celle-ci commence. Nous entrons tout juste dans la période où tout devrait débiter.

Notre association, affiliée à "l'Interrégionale des trufficulteurs du Centre et de l'Est " compte, à l'heure actuelle 31 membres, dont un prestigieux, en l'occurrence Gérard Chevalier, le Père de la mycorrhization. Tout juste retraité de l'INRA et revenant au pays, à Montdoré, il nous a fait le plaisir et l'honneur de venir rejoindre les rangs de notre association.

Pour ceux qui seraient intéressés par notre démarche, je signale que la cotisation de membre fondateur permettant de bénéficier des activités productives de la truffière a été fixée à 150 €, et que la cotisation de membre actif, sans droits sur la truffière est de 20€ par an. Cette adhésion permet de participer aux activités de l'association et d'être tenu au courant de tout ce qui concerne la truffe de Bourgogne. Vos demandes de renseignements seront toujours les bienvenues.

Jean-Claude LARÈRE

LE BIOVERGER

La convention passée avec Réseau Ferré de France nous imposait un verger bio. Pesticides interdits. Il a donc été décidé de mettre en place des nichoirs et des « gîtes à insectes »

Ce sont les élèves de la section ULIS du collège Albert Jacquard de Lure qui les ont fabriqués.

L'an passé, les nichoirs ont été placés dans les arbres entourant le verger, ceux qui viennent d'être plantés étant trop petits pour les accueillir.

Cette année, les gîtes à insectes ont été fixés à côté de la maison de la ruralité.

Le jeudi 19 avril les élèves concernés sont venus les remplir avec des briques, des morceaux de bois, de la paille, des roseaux... il en faut pour tous les goûts d'insecte.

Ils sont fiers d'avoir ainsi contribué à la réalisation

de ce bio verger.

Nous remercions vivement les élèves qui se sont impliqués dans cette réalisation.



EARL MARCHAND à ESPRELS:

LA FILIERE PORC EN TOTALITE ET QUALITE

« Porcs nés et engraisés à la ferme, fabrication des aliments avec les céréales de la ferme ». Voici donc un élevage où il ne faut pas aller bien loin pour rechercher la provenance des produits!

Tout se passe rue de la Virnoche à Esprels, dans la ferme que Gérard Marchand a repris de ses parents, Madeleine et Georges en 1996, en compagnie d'Agnès son épouse. Le couple se lance dans la distribution en vente directe des produits viandes et charcuteries, en ouvrant un magasin en 2005 et créent des emplois. Ils maîtrisent alors totalement le circuit porcin, pour le plus grand plaisir des consommateurs, d'ailleurs ce sont ces saucisses et jambons (entre autres) que vous avez dégusté et apprécié lors des soirées cancoillotte organisées par Borplacal en 2011 et 2012.

Dans la famille Marchand, « on fait le cochon » depuis 1970. Au début les animaux sont destinés, en carcasses, aux bouchers locaux, par la suite Gérard développe un atelier de découpe et un laboratoire de charcuterie, il continue aussi de livrer les boutiques. Agnès prend la responsabilité du magasin de vente, 2 professionnels et une autre personne sont embauchées, tandis que la ferme occupe 2 autres emplois.

L'EARL (entreprise artisanale à responsabilité limitée) fonctionne pour le mieux, entre l'élevage de 1500 bêtes (800 porcs de charcuterie) et les 100 hectares de céréales cultivées pour la nourriture (maïs, blé, orge, le

complément vient par le petit lait de la coopérative d'Aboncourt) et la commercialisation de la viande.



Reste le problème de l'abattage, en passe de se résoudre d'ailleurs. A l'heure actuelle, le site vésulien n'est plus aux normes et doit être remplacé. Les bêtes étant pour le moment tuées à Valdahon, Gérard se lance dans le projet de la nouvelle structure de Pusey, en compagnie de ses collègues Courtoy à Ehuns et Ménigoz de St-Bresson. Un challenge indispensable pour le maintien de la qualité. Qui existe de belle manière avec l'appellation IGP (indication géographique protégée). Les porcs munis de ce label entrent dans la composition de la saucisse de Morteau.

Bon appétit !!

Le magasin d'Agnès et Gérard, rue de la Virnoche à Esprels, est ouvert:

Le jeudi de 14h à 18h, le vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h, le samedi de 8h à 13h.

Tel 03 84 20 32 78

Christian Renet

CA MARCHE TOUJOURS

Michel Lascarides continue cette année à organiser des sorties de moyenne ou longue distance 8, 10, 12 km ou plus sur notre région. Si vous voulez rejoindre le petit groupe de personnes marchant déjà toutes les semaines avec lui contactez le.au 03-84-78-79-47.

Il vous invite également à l'accompagner, l'an prochain, sur les chemins de Compostelle.

Ci-dessous une évocation de l'édition 2012

SUR LES CHEMINS DE COMPOSTELLE

Michel (en blanc sur la photo) membre de notre CA et grand spécialiste de la randonnée, vient de réaliser pendant une dizaine de jours du 27 mars au 6 avril, une partie de l'itinéraire des pèlerins de Saint-Jacques de Compostelle, accompagné de Jean-Christophe, Josiane et Dominique, 3 autres marcheurs haut-saônois aussi aguerris que lui.



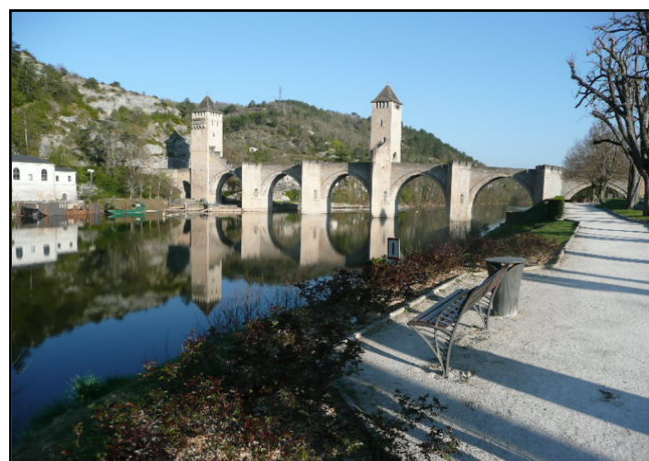
Après le trajet en voiture au départ de Vesoul nos « pèlerins » rallient la célèbre abbaye de Conques et suivent le traditionnel balisage sur les causses et plateaux calcaires (là aussi !) du Massif Central où paissent non pas des Montbéliardes, mais les célèbres vaches Salers.



Abbaye de Conques

Le groupe a marché pendant 10 jours sur 250 km sur les sentiers de l'Aveyron et du Lot !

A raison de 25 à 30 km journaliers, Michel et ses compagnons de route vont se rendre dans diverses cités : Livinhac-le-Haut, Figeac, Cajarc, Varaire, Cahors, Montcuq, Lauzerte, Moissac, Saint-Antoine, pour terminer à Lectoure, au gré des symboliques coquilles St Jacques que l'on peut découvrir sur les chemins de Compostelle. Le soleil les a accompagnés durant tout le trajet. Ils ont découvert des paysages magnifiques, empruntés des chemins caillouteux désagréables dans les Causses et connus des dénivelés très difficiles. Heureusement les rencontres avec d'autres pèlerins sur le Chemin



Pont Valeutré à Cahors

et les accueillants, le soir, effaçaient la fatigue de la journée. Malgré tout, ils ont dû composer avec quelques mésaventures incontournables (légère tendinite, ampoules...)

Un périple, certes éprouvant physiquement, mais Michel assure, « on aurait voulu continuer »

**A l'année prochaine pour la suite du Chemin :
Départ Lectoure, Arrivée au col de Roncevaux.**

ULTREÏA (= toujours plus loin) !!!

FETE DES HOMMES ET DES TRADITIONS

Salle des fêtes à ESPRELS

Nous sommes membre de cette association,

et à l'occasion de cette fête nous ferons découvrir le vannage du blé avec un tarare du début du 20^{ème} siècle.
Le programme :

Le Samedi 28 juillet 2012 :

A partir de 17h00 : conférence / échanges, entrée gratuite, projection du film : « LE BIEN COMMUN ».

A partir de 19h30 : Repas Franco-Indonésien (sur réservation uniquement au 07 77 84 75 64)

Tarif : Adulte : 15€ Enfant de 12 ans : 8€

Le Dimanche 29 juillet 2012 : MARCHÉ FERMIER et ARTISANAL

De 10h à 19h : A la salle des fêtes et à l'extérieur sous abri, marché fermier et artisanal avec des producteurs locaux.

- artisans : ferretier, ébénistes.
- artistes : peintres, photographe, plexicréation.
- nature : Marais de Saulnot, Parc à l'anglaise de La Cude. Le gîte La Grange de la Vigne.
- Produits du terroir (de Haute-Saône) : miel, charcuterie, truffe...
- Animaux : Promenade en calèche, moutons de la Ferme de la Forge.
- Le Borplacal avec son tarare.

Démonstration devant public de l'activité de certains exposants.

Restauration sur place à base de produits fermiers, buvette.

VIE DES ASSOCIATIONS DU SECTEUR

AUTREY-LES-CERRE, « O TREY D'UNION » vous propose:

Le 8 juillet son marché d'été : Produits du terroir et artisanat.

Le 2 décembre son marché de Noël.

Pour tout renseignement s'adresser à Claude SINGER tél 03.84.78.73.85

DAMPVALLEY-LES-COLOMBE, L'amicale Saint Laurent vous propose :

Le 15 Août la fête de la madone. Messe à 10h30 suivie d'un repas servi sur le site.

MONTJUSTIN. La Monjustinoise vous propose :

Le samedi 25 août son vide grenier à partir de 17 h sur le stade.

Le dimanche 26 août à partir de 11h, au stade, son jeu de quilles. Buvette sur place.

Pour tout renseignement téléphoner au 03-84-78-74-12.

NOROY-LE-BOURG

23 juin, Fête de la musique (Eglise et place du Pautet)

A partir de 20 heures Chorale des grands bois, Flash Back et Délit mineur.

12 juillet - spectacle « Ferme en scène » à la maison de la ruralité.

13 juillet - spectacle pyrotechnique avec les artisans du spectacle et bal populaire animé par Fréquence.

Pour tout renseignement téléphoner au 03-84-78-73-03.

POMOY, le comité des fêtes vous propose :

Le 1^{er} juillet de 7h à 18h Pomoy en fête et son 4^{ème} vide grenier

11h et 15h : Concert EXCEPTIONNEL de Robin GUEGAN

14h : Spectacle de Majorettes « Les Lux' O Viennes »

Exposition sur Madagascar, de peintures, livres régionaux et dédicaces,

Jeux pour enfants, balades à poney, restauration assurée,

Animation NON-STOP ANIM'FLASH 70

Renseignements et inscriptions David LECERF Tel : 06.63.67.88.54 et Liliane VASNER Tel : 03.84.75.01.

Comité de rédaction : F.Boisgontier - M.A Carrey - G.Devoille - M.Gigandet - M.C Henry - J.Laurent

J.P.Menigoz J.Pernot - N.Peton - Ch.Renet - J.Renoult.

Imprimé par EURL RDM CREATIONS – Espace de la Motte