# Journal de la Commune d'Autechaux

# Novembre 2020

# INFORMATIONS DIVERSES :

## Recensement 2021

**Nous vous informons que notre commune doit réaliser l'enquête de recensement de la population en 2021. La campagne se déroulera du 21 janvier au 20 février 2021.**

RECENSEMENT
de la population 2020
www.le-recensement-et-moi.fr

## Cérémonie du 11 Novembre 2020

**En raison de la pandémie et des meures de lutte contre la propagation du COVID 19, la cérémonie du 11 novembre est annulée.**

## ATTESTATION DE DEPLACEMENT DEROGATOIRE

**Pour les administrés(es) qui n'ont pas d'imprimante, des attestations sont disponibles en mairie**

## Repas de nos anciens

**Afin de protéger nos ainés, nous avons décidé de ne pas organiser le traditionnel repas de début d'année**

# Avis à la population

## La Forêt d'Autechaux et le réchauffement climatique

Petit rappel :
La forêt d'Autechaux d'une surface de 74 ha est gérée par l'ONF (obligation imposée par l'Etat).
La contenance a évolué car, il y a un peu plus de 10 ans, 14ha ont été distrait du Régime Forestier pour y installer la Zone Industrielle EUROPOLYS. La commune a dû racheter 10 ha pour compenser cette perte.
La forêt est gérée pour plus des ¾ en traitement irrégulier, c'est-à-dire que dans chaque parcelle, on veut obtenir des arbres de toutes les classes d'âge (de 0 à 140 ans).
Contrairement au reste de la forêt soit ¼, qui, elle est traitée en futaie régulière, où l'on aspire à avoir des arbres du même âge par parcelle.
Le mode de traitement en futaie régulière impose donc de couper les peuplements en totalité pour ainsi obtenir des semis du même âge.

L'ONF pour assurer la gestion de la forêt réalise un plan d'aménagement forestier. Ce document a été réalisé en 2007, il contient l'inventaire de tous les arbres de la forêt, du sol, des peuplements, etc. pour la partie bilan.
Grâce à ces données, il prévoit le mode de traitement (régulier, irrégulier, repos, etc..), les coupes et les travaux (sylvicole et infrastructure) pour une durée de 20 ans soit de 2008 à 2027.
Ce document est validé par Monsieur le Préfet du Doubs.

S'il n'y avait pas de cause externe, la gestion de la forêt avec cet aménagement suffirait, mais il y a eu le manque d'eau, les années de sécheresse et, par déduction le réchauffement climatique.

Le réchauffement climatique n'est pas la cause directe du dépérissement des forêts. Les arbres sont affaiblis par le manque d'eau et sont par ce fait, immédiatement attaqués par des champignons et divers insectes.

Quant aux frênes, ils sont attaqués par un champignon microscopique appelé « Chalara Fraxinea », qui provoque le pourrissement des racines et un dessèchement des branches. Dans moins de 5 ans, il n'y aura plus de frêne.

Les épicéas sont attaqués par un insecte appelé « Scolyte typographe et chalcographe » qui pond sous l'écorce et creuse des galeries empêchant la sève de circuler et causant la mort de l'arbre.

Il y a 20 ans, on pouvait déjà constater des cas de « (Scolytes) mais seuls, quelques arbres étaient atteints et surtout il y avait une ponte et un envol par an.
Aujourd'hui, il n'est pas rare d'avoir 3 pontes et 3 envols d'insectes par an.
Il a fallu raser intégralement 2 ha parcelle 4 à AUTECHAUX.

Les hêtres, depuis maintenant 2 ans, dans toute la vallée du Doubs, sont attaqués par 2 hôtes : un champignon « le Nectria » qui peut tuer un arbre en moins de 2 ans et un insecte appelé « le petit scolyte du hêtre » qui, en creusant les galeries sous l'écorce apporte aussi la mort de l'arbre.
Ces 2 fléaux ont le même symptôme, des petites tâches brunâtres apparaissent sur le tronc de l'arbre.

Ce qui est dramatique, c'est que la commune d'Autechaux est constituée d'hêtres.

Nous avons, à la demande de l'ONF, procédé à l'abattage d'un grand nombre d'hêtres (parcelles 19-20 et 21) environ 600 m3. L'unité territoriale de Baume (ONF) dont Autechaux fait partie, a coupé la saison précédente + de 20 000 m3 de foyard.
Ces arbres seront vendus en contrat d'approvisionnement feuillus avec l'ONF.
Des contrats ont été négociés avec des exploitants forestiers et l'ONF. Un tarif a été fixé avec chaque acheteur suivant la qualité et diamètre.

Pour le cas d'Autechaux, les bois seront vendus ainsi :
Les billes de pied à la société PIGUET, les surbilles de 4m et 6m à la société LENDZING en Autriche pour réaliser de la viscose (textile), les houppiers seront vendus à ONFE (énergie).

La commune assurera le paiement de l'exploitation, les frais ONF et après la vente, le bénéfice escompté pour la commune avoisinera entre 10 et 20€/m3.
Certes ce n'est pas énorme, mais vu la conjoncture actuelle et les milliers de m3 mis en vente….
Il est également intéressant de savoir que plus de 70% des hêtres sont transformés en Chine.

**Le Maire,**
**Jean-Yves BRUNELLA**

## Poubelle jaune

**Service des déchets : les erreurs de tri ont un coût**

**Lors de l'envoi de la facture concernant la redevance des ordures ménagères pour le premier semestre 2020, il était précisé que les contrôles de qualité des bacs jaunes avaient repris.**

**Le but : vérifier que le tri est conforme aux règles et que le bac jaune ne contient pas de déchets qui doivent être mis dans le bac vert (ordures ménagères).**

**Un contrôle a été effectué à Autechaux il y a quelques semaines, certains d'entre vous ont pu constater la présence d'un scotch vert ou rouge sur leur bac. Un agent du SICTOM a en effet apposé un scotch vert lorsque la poubelle comportait une erreur de tri et un scotch rouge si le bac était refusé. Dans ce cas, l'usager doit le trier à nouveau.**

**De nouveaux contrôles seront effectués.**

**Les erreurs de quelques-uns ont un coût supporté par tous. En effet, le bac jaune passe tout d'abord par le centre de tri où il est refusé en raison de la présence d'ordures ménagères et passe ensuite à l'usine d'incinération avec un surcoût qui s'élevait en 2018 à 2,56 € par habitant.**

**(article de l'Est Républicain du 16 août 2020).**

## LE POINT SUR LES TRAVAUX :

### Travaux lotissement du Prahier

**Les travaux de réhabilitation des réseaux d'assainissement et d'eau potable sont achevés au lotissement du Prahier. Il reste les travaux de finition : bordures, enrobé... ils débuteront fin octobre 2020.**

### Travaux grande rue et rue de la fontaine:

**Le réseau principal est terminé, il reste à effectuer les branchements des particuliers et 7 raccordements d'eau potable sur la canalisation principale. Ces travaux nécessiteront de couper l'eau par quartier durant plusieurs heures sur plusieurs jours. Une information sera diffusée préalablement à chaque coupure.**

**Les travaux devraient s'achever fin novembre.**
**La réfection de la chaussée sera réalisée début décembre.**

### Rénovation de l'église :

**Les travaux vont s'achever début décembre, une inauguration sera organisée lorsque les conditions sanitaires le permettront.**

## Lotissement les Vergers :

**5 parcelles sont vendues, 1 parcelle est sous compromis, il reste donc 2 parcelles à la vente.**

## WC Nomade

**Le WC public situé au City est en mauvais état.**
**Une réflexion est en cours pour le restaurer.**

## Anniversaire de Notre Doyen

**Après avoir fêté l'anniversaire de notre doyenne Clémence fin 2019, quelques membres du conseil ont honoré notre doyen, son époux, Monsieur Charly LOCATELLI qui fêtait ses 93 ans le 22 septembre 2020.**

## Un nouveau titre pour Emile JEANNENOT

**Toujours passionné par son métier, il continue de progresser après avoir été désigné Meilleur jeune boulanger en 2017, puis meilleur apprenti de France en 2018.**
**Emile JEANNENOT, apprenti à la boulangerie-pâtisserie de Valdahon, a décroché la médaille d'or aux sélections régionales Bourgogne Franche-Comté des Olympiades des métiers de l'apprentissage. Place maintenant à l'épreuve nationale qui devrait se dérouler fin d'année. Emile a donc encore un peu de temps pour se préparer...**
**(article de l'Est Républicain du 09 juillet 2020 ).**

## Paul BRUARD romancier pour la jeunesse

**Avec l'âme d'enfant qu'il a su conserver, Paul BRUARD, domicilié à Autehaux, est un romancier qui s'est spécialisé dans les ouvrages pour la jeunesse. Pour l'heure, son univers est à découvrir dans deux ouvrages déjà édités. Deux livres publiés « le puits vers l'infini » et « Le Château du temps perdu ».**
**( article de l'Est Républicain du 06 avril 2020 ).**

## La fête du lait bio

**Pour la première fois, la fête du lait bio était organisée à Autechaux. Stéphane DUGOIS et Jérôme JEANNENOT (associés GAEC Corne et Crin) y ont participé. Elle s'est tenue dans leur ferme le Dimanche 30 août 2020. Visite de la ferme, traite de juments, animations pour les enfants, et petit déjeuner servi sur place avec le lait de la ferme et des produits bios et locaux ... Avec l'aide de l'association Gaïa Rencontres et cultures de Baume les Dames. Ils souhaitaient montrer l'intérêt de leur activité et parler de la mixité de l'élevage, puisqu'ils ont une trentaine de vaches et 4 juments. Le lait des vaches est transformé en AOP Morbier. Quant au lait des juments, leur objectif est de le commercialiser en créant des desserts lactés. Le tout en agriculture Biologique.**
**(article de l'Est Républicain du 19 septembre 2020).**

## Cinéma Baume les Dames

**Pour accéder à toutes les informations de programmation :**

**Facebook : Ciné Baume-Stella**

**www.cine-baume.fr**

**14 rue des Juifs, 25110 Baume les Dames**

## Les éoliennes expliquées aux collégiens

**Accueillis par des représentants de la société INNERGEX et le maire Jean-Yves BRUNELLA, Les collégiens des Clairs-Soleils (Besançon) ont découvert l'univers des éoliennes dont le centre d'exploitation et de maintenance à Autechaux dans la zone Europolys et plus particulièrement les parcs éoliens de Rougemont, Baume les Dames et Vaite Bussières, 43 éoliennes situées sur 12 communes.**
**(article de l'Est Républicain du 09 octobre 2020).**

## Pizza Relax

**C'est désormais officiel le distributeur de pizza est en fonction depuis le 17 septembre 2020. Il se situe à la nouvelle station service AVIA (plafond Laffond), le long de la route départementale. Il est réapprovisionné de 14 sortes de pizzas tous les jours. Pizza chaude en 3mn30, froide en 30 secondes. Une application est disponible sur smartphone SMARTPIZZA afin de réserver à l'avance pour gagner du temps et vous assurer que vos pizzas seront disponibles !!!.**
**(article de l'Est Républicain du 09 juillet 2020).**

Familles rurales
Vivre mieux !

Association
Les Fauvettes

# Quoi de neuf aux Fauvettes ?

**Vous avez un peu de temps, des compétences, vous désirez vous investir au sein de l'association ?**

**Vos enfants fréquentent le Périscolaire et vous souhaitez vous impliquez dans l'association de façon ponctuelle ou régulière...**

**Faites-le nous savoir ou venez nous rencontrer, toute participation est la bienvenue, à un rythme adapté à chacun ! contact : Lydia ANDRE 0686793628**

**Pour toute inscription de vos enfants à l'accueil de loisirs ou au périscolaire :Contact : 03.81.84.42.39 ou par mail al.lesfauvettes@famillesrurales.orgPermanences : lundi, mardi, jeudi et vendredi : 7h / 12h**

**Pour toute inscription à l'Action Jeunes (de la 6eme à la 3eme) Contact : 03.81.84.42.39Ou par mail : actionjeunes.lesfauvettes@gmail.com**

# BULLETIN D'INFORMATION

## RENTREE JANVIER 2021

## Clubs adultes année civile

| | | | |
|---|---|---|---|
| **ZUMBA** | Jeudi 20h30 21h30<br>Cours de Manon Rochat | centre de loisirs<br>AUTECHAUX | Rentrée le 17 décembre (séance essai)<br>120€ l'année |
| Gymnastique | Mercredi 19h15-20h00<br>Cours de Manon Rochat | centre de loisirs<br>AUTECHAUX | Rentrée le 16 décembre<br>(séance essai) 90€ l'année |
| **Couture** | Lundi 14h-17h<br>hors vacances scolaires | Salle municipale<br>AUTECHAUX | Rentrée le 6 janvier<br>30 € l'année |
| Pilates 1 | Jeudi 18h30- 19h15<br>Cours de Manon Rochat | Salle municipale<br>De VOILLANS | Rentrée le 17 décembre<br>(séance essai) 100€ l'année |
| Pilates 2 | Jeudi 19h30 -20h15<br>Cours de Manon Rochat | Salle municipale<br>De VOILLANS | Rentrée le 17 décembre<br>(séance essai)100 € l'année |
| Yoga | Mardi soir 20h30 21h30 | centre de loisirs<br>AUTECHAUX | Rentrée le 8 décembre (séance essai)<br>120€ l'année |

**Pour toutes ces activités, il est nécessaire d'être adhérent à l'association FAMILLES RURALES Les Fauvettes : tarif 2021 : 19€**

**Pour les activités Zumba Gymnastique Pilates et Yoga**

**Munissez-vous d'un <u>certificat médical</u>. Le paiement de la cotisation et de l'adhésion à l'association devra se faire <u>le jour de la permanence inscriptions</u> IMPERATIVEMENT.**

**Le mercredi 9 décembre 2020 de 18h30 à 19h30**

**Si vous décidez d'attendre la séance d'essai, nous ne garantissons pas les places disponibles.**
**Le port du masque est obligatoire dans les locaux mais pas nécessaire pendant l'activité sportive.**

**Au vu du contexte sanitaire actuel, il est possible que les dates des séances d'essai et des pré-inscriptions soient reportées à des dates ultérieures.**

## Gymnastique (places limitées)

Animé par Manon Rochat. Diplômée et qualifiée.

Mercredi 16 décembre 2020 Cotisation 90 €/an 37 séances

## Zumba (places limitées)

Animé par Manon Rochat. Diplômée et qualifiée.

*La Zumba est un programme de fitness colombien créé par Beto Perez, s'appuyant sur des rythmes et des chorégraphies inspirées des danses latines (salsa, merengue, cumbia, reggeeton, kuduro...)*

Jeudi 17 décembre 2020 Cotisation 120 €/an 35 séances

**nombre de participants minimum : 10*

## Couture

Atelier conduit Marie Claude BONNET

Lundi 4 janvier 2021 Cotisation : 30 €/an

## Pilates (places limitées)

Animé par Manon Rochat. Diplômée et qualifiée.

Jeudi 16 décembre 2020 Cotisation : 100€/an 35 séances

Prévoir tapis de sol chaussures propres

## Yoga Kripalu

Atelier conduit par Nathalie Piegelin

*Le yoga Kripalu est un yoga doux, respectueux du corps*
*Il permet d'adapter les postures selon les besoins uniques de chacun."*

essai gratuit les mardi 8 et 15 décembre Cotisation : 120€/an 39 séances

Prévoir tapis de sol et petit coussin

FAMILLES RURALES ASSOCIATION LES FAUVETTES
2 RUE DES ECOLES – 25110 AUTECHAUX
Présidente Lydia Andre 06 86 79 36 26 – fauvettesclubs@gmail.com

# Cours de YOGA

**NOUVEAU aux Fauvettes en Janvier 2021**

Tous les mardis de
20h30 à 21h30
Au Centre de Loisirs
2, rue des écoles
à AUTECHAUX

"Le yoga Kripalu est un yoga doux,
respectueux du corps
Il permet d'adapter les postures
selon les besoins uniques de chacun."

- Tarifs :
  120€/an
  + 19€/an la carte adhérent de Familles Rurales
- Cours assurés par Mme Nathalie Piegelin
- Prévoir un tapis de sol et un coussin
- Un certificat médical sera exigé lors de l'inscription, qui aura lieu le 9 décembre 2020 de 18h30 à 19h30.*

* Si vous décidez d'attendre la 2ème séance d'essai, nous ne garantissons pas les places disponibles.

Yoga

Familles rurales
Vivre mieux !
Association Les Fauvettes

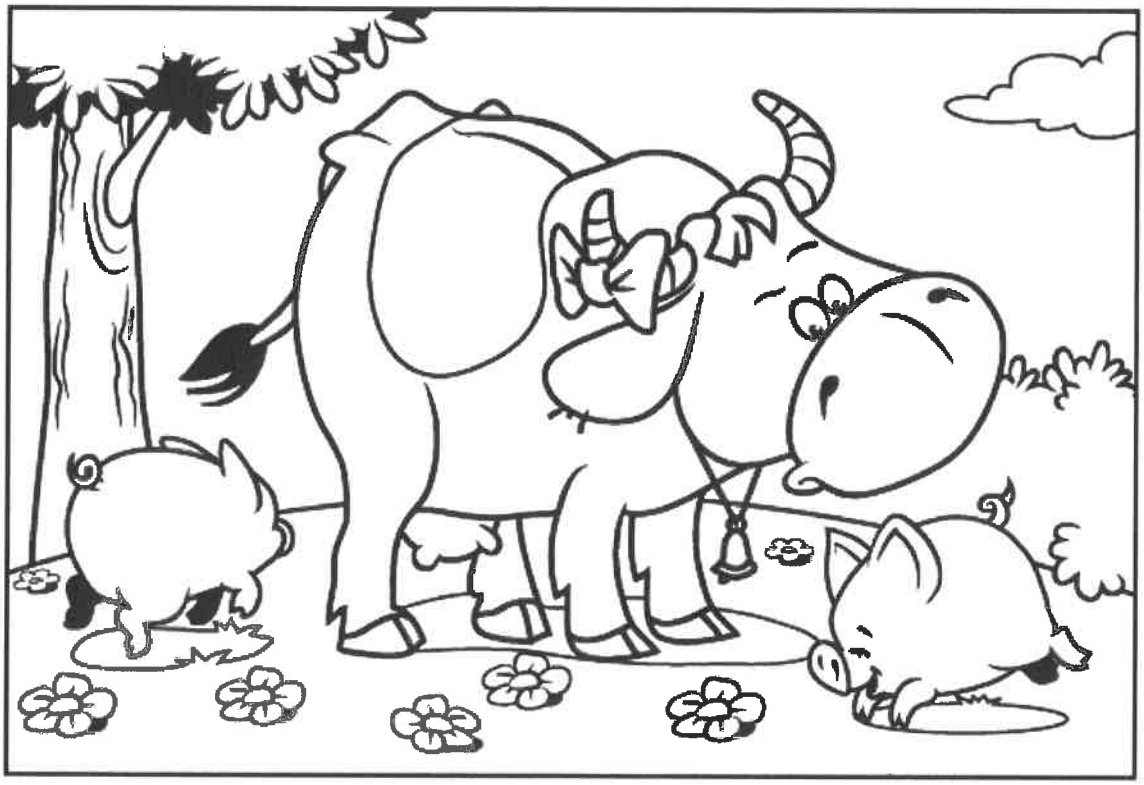
2 séances d'essai gratuites
le Mardi 8 et 15 décembre 2020
à 20h30

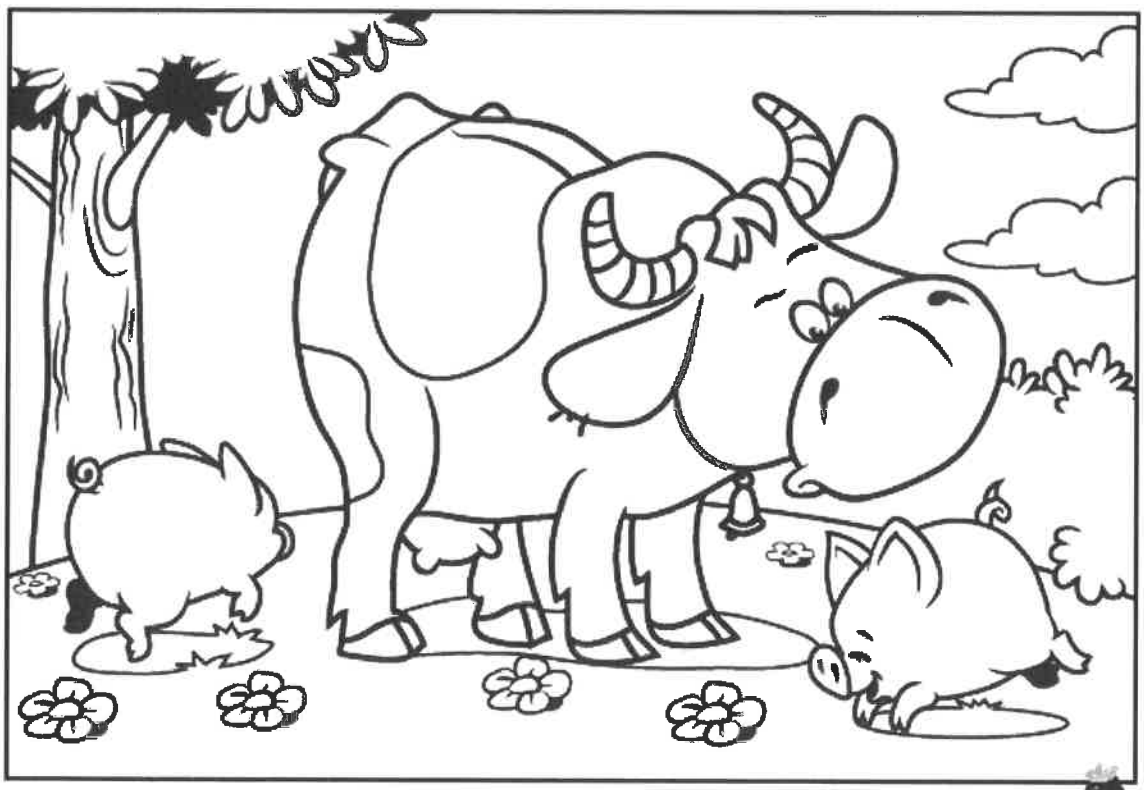
Contact : fauvettesclubs@gmail.com
Lydia André : 06 86 79 36 28

Imprimé par nos soins - Ne pas jeter sur la voie publique.

# Jeux des 10 erreux

Entoure les 10 différences sur le deuxième dessin puis colorie le premier dessin.





lululataupe.com

# Pâte à tarte sans beurre

**Une pâte à tarte sans beurre vraiment très facile et rapide à réaliser, à utiliser de suite sans la laisser reposer. Idéale pour toutes les tartes, qu'elles soient salées ou sucrées.**
**Temps de préparation 5 min**
**Portions: 1 tarte d'environ 22 cm ø**

## Ingrédients

- **250 g de farine T55 ou autres**
- **8 cl d'huile tournesol ( ou de pépin de raisin )**
- **8 cl d'eau légèrement tiède**
- **2 sachets de sucre vanillé**
- **1 pincée de sel**

## Instructions

1. **Dans un bol, versez la farine, l'huile, l'eau tiède, les 2 sachets de sucre vanillé et une pincée de sel.**
2. **Malaxez rapidement jusqu'à l'obtention d'une boule de pâte homogène. Attention à malaxer le moins longtemps possible afin que la pâte ne soit pas trop dure et garde son croustillant, une pâte à tarte ne se pétrit pas.**
3. **Si la pâte est trop collante ajoutez un peu de farine, si elle est trop sèche ajoutez un peu d'huile et/ou d'eau.**
4. **Farinez légèrement votre plan de travail, étalez-la et placez-la dans le moule à tarte.**
5. **Il ne vous reste plus qu'à disposer votre garniture à faire cuire (généralement 50 minutes à 180°C)...**
6. **cette pâte s'utilise autant pour des tartes salées que pour des quiches ou encore des tartes sucrées. Elle est vraiment passe-partout !**
7. **Le fait d'utiliser de l'eau tiède vous permettra d'assouplir davantage votre pâte à tarte et de mieux la travailler ensuite.**
8. **Vous pouvez également faire précuire cette pâte à blanc recouverte de papier sulfurisé et déposer dessus soit des haricots secs, chainette ou billes en céramiques ect ...) cuire à 15 mn à 180°C.**

# Joues de porc confites au cidre et au miel

**Il vous faut pour 6 personnes**

- **1,3 kg de joues de porc**
- **2 cuillères à soupe de farine**
- **30 g de beurre**
- **2 cuillères à soupe d'huile d'olive**
- **1 oignon**
- **1 feuille de laurier**
- **3 brins de thym**
- **1 cuillère à soupe de miel**
- **500 ml de cidre brut**
- **1 pincée de sel**

- **Mettez les joues de porc dans un sac plastique propre, ajoutez 2 cuillères à soupe de farine et mélangez. C'est ainsi plus facile pour bien fariner les morceaux.**

**Mettez dans une cocotte le beurre et l'huile d'olive. Faites chauffer à feu vif et faites y colorer les joues de porc farinées pendant 7 à 8 minutes, le temps qu'elles soient bien dorées.**

**Ajoutez ensuite le laurier, le thym, le miel, 1 oignon émincé, 1 bonne pincée de sel et mouillez avec le cidre brut.**

**Ensuite 2 possibilités :**

- **Soit vous faites ce plat dans une bonne vieille cocotte en fonte et dans ce cas vous laissez cuire au moins 2 heures à 2h30 à couvert.**
- **Soit vous faites comme moi à l'autocuiseur et vous laissez cuire 45 minutes à partir du moment où la soupape chuchote.**
- **A servir avec des pommes boulangères, des pâtes etc.**

**Journal réalisé, édité et distribué par la municipalité d'AUTECHAUX**
**Contact Mesdames Sophie LEPARLIER, Séverine VOIDEY, Annie ANDRE, Jacqueline JEANNENOT, Mr Olivier SOREZ.**