

## **Bulletin N° 54**

## **VOYAGE des AGRIAS dans le JURA**

... du 28 Mai au 1<sup>er</sup> Juin 2018, nous étions 40 AGRIAS accueillis à l'hôtel GRILL de Lons le Saunier par Yves et Hélène AMIZET avec un «cocktail jurassien» pour découvrir les particularités culturelles et agro-alimentaires de leur très cher département du JURA!



AMIZET Yves et Hélène, BENISVY Norbert, BRAC de la PERRIERE Guy et Anita, DELAS Jean et Anne Marie, DELBOSC Georges, DEUSS Jacques et Jacqueline, GORISSE Emile et Andrée, GUILLEMAIN Jean Michel, GUITTONNEAU Guy, JARRIER Jean Marie et Dominique, LAMBERT Marcel et Monique, LETEUNEGGER Dominique et RICHARD Michèle, MAILLARD Jacques et Françoise, MAUPOME Pierre et Annick, MERMIER Nils, MORFAUX Michèle et MANARANCHE Jean Claude, de la PORTE des VAUX Hervé et Françoise, RAMBEAUD Georges, REDER Marguerite, ROPTIN Pierre et Jeannette, ROQUES Alain et Annie, SIMON Anne Marie, TELFOUR Philippe et Marie Claire, WEISS Philippe et JEAN Sylvie

1- Grâce à une «météo très favorable qu'ils avaient sans doute demandée ?» nous pouvons dire qu'Yves et Hélène ont agi en «fins connaisseurs des richesses du pays!»

\* En premier, ce fut la surprenante VILLE de Lons le Saunier qui nous a été présentée par CHRISTELLE de l'Office de Tourisme avec une randonnée pédestre agréable et utile pour comprendre tous les «aléas historiques» de la Capitale des Lédoniens ...qui ont vécu de «l'OR blanc» (le SAUNIER : l'ouvrier du SEL) ...jusqu'en 1966 ...avec une activité «Thalasso-Thérapeutique» qui dure toujours pour soigner le Psoriasis et l'Enurésie, mais aussi la Remise en Forme à la source de l'établissement thermal appelée Ledonia , d'une salinité de 10 % !

Puis, Christelle nous a beaucoup parlé des nombreux incendies qui ont détruit de belles architectures particulièrement au moment de la CONQUÊTE de la Franche Comté par la France, sous Henri IV puis Louis XIII et Louis XIV qui a obtenu enfin cette Province au Traité de Nimègue en 1678!...il faut dire que la destruction totale des REMPARTS en 1727 a permis aux Lédoniens d'utiliser de grands espaces pour reconstruire une architecture nouvelle et très plaisante, dont la rue du COMMERCE avec ses 146 «arcades» ...au style «laissé libre» selon l'inspiration de chaque propriétaire!....

Dans cette randonnée, les Grands Hommes de la Cité n'ont pas été oubliés et tout particulièrement Philibert de Chalon, très riche du commerce du SEL, qui devint «Généralissime de Charles Quint» et surtout Rouget de l'Isle, né à Lons le 10 Mai 1760 mais habitant à Montaigu, génial créateur du «Chant pour l'Armée du Rhin», devenue la MARSEILLAISE! et, pour lequel, Bartholdi a réalisé une Statue! ...puis l'église des Cordeliers avec son fronton révolutionnaire «Liberté-égalité-fraternité » ...la Fontaine de la Fertilité, et le Centre Culturel avec sa DEVISE, «n'obéir à aucun nous fait tous progresser»: est-ce l'esprit Franc-comtois?











...Pour terminer le très bel «Hôtel-Dieu» avec ses particularités exceptionnelles qui, à l'image des Hospices de Beaune, a été bâti en 1735 et fonctionnait encore en 1996 surtout pour l'élaboration de Médicaments vendus aux «apothicaires».

Sa construction, de plusieurs niveaux, répondait aux besoins de l'époque au service des Hommes, des Femmes et des Militaires avec un ESCALIER immense «dans le VIDE» ...c'est-à-dire porté par la «poussée des Forces» principe physique inventé par les Romains !... Au rez-de-chaussée se trouvaient rangés depuis 1757, sur des étagères couvrant tous les murs, un nombre incalculable de «Pots Thérapeutiques en faïence de couleur Bleu, Jaune et Noire et de formes différentes

appelées «canon ou chevrette» ...dont certains contenaient des POISONS, par exemple l'élixir de longue vie, véritable Bouillon de 11 heures ou encore le Tériaque fine pour Néron! ....toute cette «médication» placée sous les auspices des Saints Patrons du caducée: Saint CÔME et Saint DAMIEN!

Bien sûr, en qualité d'Agronomes, disciples de BUXUS, nous avons longuement regardé l'admirable HERBIER sur papier-chiffons, un peu grignoté par les souris avant d'aller s'asseoir, pour une récapitulation, dans l'ancien réfectoire de l'apothicairerie ...où se déroulent toujours des rencontres et des échanges entre des personnes s'occupant de SOINS PALLIATIFS (n'est-ce pas Yves ?)



\* Puis, Christelle nous emmena vers le Strasbourg «la Brasserie la plus belle du Monde», où nous avons dégusté la fameuse «saucisse de Morteau» avant d'aller à l'amphi pour un entretien illustré sur les VOLAILLES de BRESSE, organisé par Yves avec l'intervention de RACHEL et ANNE-MARIE, l'éleveuse et la technicienne qui nous ont expliqué cet élevage «délicat et très technique»!

...Il faut savoir que, depuis le 17ème siècle, la région de Louhans, Pont de Vaux, Mont-Revel et Bourg en Bresse veut prouver un SAVOIR-FAIRE historique dans l'élevage de la **race GAULOISE blanche** : pattes bleues - plumes blanches - crête rouge - ...c'est-à-dire : «BLEU-BLANC-ROUGE» ...pour une petite agriculture

mais avec beaucoup paysanne, TECHNICITE, reliant les 3 principes de base : le TERROIR - la RACE - le SAVOIR FAIRE, finalement reconnus par le concours agricole de 1852 à Paris pour la 1ère Société Avicole de Louhans ! Depuis 1957, la traçabilité est valable pour 25 éleveurs de Poulets, Poulardes, Chapons et de la Dinde Perle Noire ...tous élevés à la ferme du Poussin d'un jour, venant d'un centre de sélection, puis en plein air de 1 mois à 4 mois ...en faisant attention aux Buses, Corneilles et Renards! ...sachant que la « finition» se fait avec des produits laitiers, dont le colostrum ...ce qui est très apprécié dans les concours appelés «GLORIEUSES» ...pour les Fêtes de NOËL!

## Je suis le Poulet Je suis la Poularde

«ferme et savoureux»4 mois pour 1,3 Kg5 mois pour 1,8 Kg

Je suis la Dinde Je suis le Chapon

«ou la Perle noire!»«ou le Top du Top!»7 mois pour 3 Kg8 mois pour 3 Kg

Notre alimentation est composée de Céréales de BRESSE et de produits laitiers ...notre élevage se fait sur prairies ...et l'engraissement en poulailler...





2- Ensuite, ce fut la découverte du Haut JURA ...avec des ACTIVITES très «jurassiennes» ....d'une part, le Musée de la LUNETTE à Morez où cette activité occupait les périodes hivernales depuis le XVIIIème siècle avec le grand Lycée de formation technique pour 800 élèves actuellement, recherchés et attendus par la branche professionnelle! ....mais laissons d'abord Pierrick, fils d'Yves et d'Hélène, Directeur de la Station des Rousses,

nous accueillir en parlant de la Gestion du SITE basé sur les 4 Villages de Lamoura, Prémanon, les Rousses et Bois d'Amont, dont la population est de 6.500 habitants avec ses Classes de neige, ses 200 Km de pistes de Ski de Fond, ses Lacs gelés servant de patinoires en hiver et même une espèce protégée : le fameux TETRA (Coq de bruyère) dans le massif du Risoux!



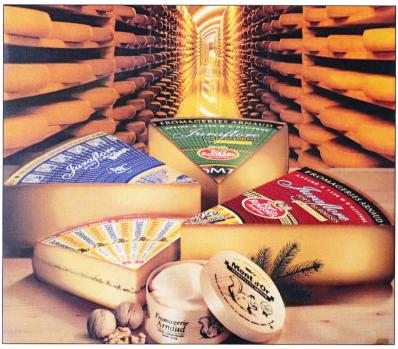
...D'autre part, notre Guide du jour, Ophélie, nous attendait pour évoquer l'histoire du FORT des ROUSSES, le plus important après le Mont VALERIEN, voulu par Bonaparte pour contrer les Autrichiens en 1812 ...mais réalisé seulement en 1852 par Napoléon III pour abriter 3.000 Hommes et 2.000 chevaux! ...avec une utilisation militaire jusqu'en 1997 car le Président Chirac créa «l'Armée de Métier» ...en fermant beaucoup de casernes ...si bien que Jean Claude ARNAUD, grand affineur de COMTE, décida de l'acquérir, fin du XXème siècle, pour y





réaliser en 4 mois minimum (12, 15, 18 ou 24 mois maximum ) la «maturation sur des planches en épicéa» de 100.000 meules de 40 Kg, du Fromage de COMTE, «typiquement jurassien» ...ce qui est une réussite, compte tenu des VOÛTES qui sont un véritable «ECOSYSTEME» à la fois pour l'hygrométrie (90%) et la température (10°) d'une manière constante! ...mais aussi, grâce à l'élevage des vaches de la race «MONTBELIARDE» qui fournissent le LAIT ...aux FRUITIERES et dont la nourriture est exclusivement l'HERBE pâturée au printemps-été et le FOIN en automne-hiver à l'exclusion de tout ensilage !!!

...Puis Ophélie présenta les 4 AOC du Jura : le Bleu de Gex, le Mont d'Or, le Morbier et bien sûr, nous fit goûter le COMTE de 12, 18 et 24 mois, dont le Goût et la Texture sont très différents !!!





3- ...Pour compléter la découverte des «richesses du JURA»... Christelle est revenue : le car nous emmena tout d'abord pour une «dégustation» à la FRUITIERE vinicole de VOITEUR qui gère 2.000 hectares de cépages renommés dont le Chardonnay et le Savagnin ...plantés par les Romains, créant ainsi le VIGNOBLE du JURA, de Château-Chalon et d'Arbois principalement!

Bien sûr, nous avons goûté et apprécié les AOC de la Fruitière dont 2 vins blancs de Chardonnay et le fameux VIN JAUNE de Savagnin sans oublier le liquoreux MACVIN (17°)!

Réchauffés par cet accueil, nous sommes

«montés vers l'Abbaye Féminine» domine depuis son belvédère le vignoble de Château Chalon : quel magnifique paysage viticole !!! ...autant que l'église romane que Christelle venait de nous faire visiter avec ses Fresques d'époque et un Trésor renfermant des Reliques dont une épine de la Couronne du Christ, et plus loin, audessus de la Crypte, une «école ancienne» avec une salle de classe identique à celle que les plus âgés des AGRIAS avaient connue pour acquérir les «Savoirs Fondamentaux : ECRIRE-LIRE-COMPTER» sans oublier la MORALE du jour et le RESPECT de toute personne!!!







...Puis, pour finir en beauté, Christelle nous fit découvrir BAUMES-les-MESSIEURS, petit village au fond d'une «reculée entre 2 éperons rocheux» avec l'ABBAYE de 40 Moines au 12ème siècle dans un ensemble architectural splendide surmonté d'un curieux clocher de Lombardie, avec une Cour d'honneur, un Retable, un Chœur avec des Loges, un dortoir pour les Moines, une Nef de 72 mètres de longueur et une cour

d'habitations du 18<sup>ème</sup> Siècle ...tout en sachant que l'auteur Jean François NICOT de la chanson «Village au fond de la Vallée» est natif de cet endroit!

...Comme tout est BEAU ...quand on valorise à l'image d'Yves et Hélène, le «pays que l'on aime !» si bien que la balade se termina «à pied» pour aller voir la CASCADE des TUFS, résurgence de la rivière DARD ... «en crue» !!!



NB: L'assemblée Générale aura lieu du 27 au 30 mai 2019 à SANARY-SUR-MER.