

La Baroche

Asuel • Charmoille • Fregiécourt • Miécourt • Pleujouse

Le rendez-vous des villages

N° 110, décembre 2011

L'essentiel

AFS à Miécourt	7
La fête annualisée	9
Terroir à l'honneur	10
Les enfants se lâchent	16
FACMI, fin de la saison	19
Les bébés de l'année	26



Le super SIS de Wallisellen	13
Le SHC déménage	14



Michel Rondez, dans son bureau.

• **Portrait**

Michel Rondez Garde forestier de triage La forêt, un soin constant

De la plantule au bel arbre mûr, prêt à être débité, c'est toute une histoire... planifiée sur plusieurs dizaines, voire centaines d'années. Une histoire que nous conte le garde forestier Michel Rondez, responsable du triage de la Baroche. Et ce n'est pas tout...

D'accord de parler boulot

Costaud, râblé, Michel Rondez répugne à parler de lui. Il est d'un naturel réservé, plutôt loup solitaire. Pas précisément du genre à s'épancher. Trente ans de forêt depuis le début de son apprentissage, cela vous façonne son >

Editorial

Kadhafi mort et enterré dans un lieu tenu secret, voilà la Libye proclamée libre. Mais la dictature déchu ne risque-t-elle pas d'être troquée contre une nouvelle dictature: la loi coranique? «Toute loi qui violerait la charia est légalement nulle et non avenue, décrète Abdeljalil, le président du Conseil national de transition (CNT)».

Ce dernier donne des gages à sa puissante aile islamiste.

A quoi sert-il de vaincre au nom des libertés démocratiques pour aussitôt bafouer la démocratie? Vaut-on revenir à l'obscurantisme, à la polygamie, à l'interdiction du divorce, aux interdits vestimentaires, au harcèlement des femmes, à la flagellation, aux amputations, voire aux lapidations?

Il y a de quoi méditer pour les alliés de l'Otan, notamment la France...

Déjà, les islamistes sont maîtres du jeu en Tunisie, où leur parti Ennahda, massivement légitimé par les urnes, tente de rassurer l'opinion internationale.

Mais il y a un fossé entre ce que disent les islamistes et ce qu'ils font. Verra-t-on le règne des tyrans passer à celui des imams, voire aux fous d'Allah? La menace de dictatures islamistes à notre porte n'est pas à exclure. Cela ne rassure pas.

/jlm/

→ homme. Il se prétend même peu causant, «pas très fort en communication», ce qui n'est pas le cas, au contraire. Tant qu'il s'agit d'expliquer la forêt, de parler «boulot», les mots ne lui manquent pas.

Natif de Cornol et habitant Pleujouse, il a d'abord fait trois ans d'apprentissage de forestier-bûcheron dans la forêt d'Etat de Saint-Ursanne, sous la conduite de Louis Augsburgers. Après 5 ans d'exercice de son métier à Cornol, il est admis sur examen à l'Ecole de gardes de Lyss pour y passer l'année réglementaire de formation. Le 14 janvier 1991 (seule date précise dont il se souviennent), il débute comme garde forestier dans le triage de la Baroche. Marié, il est le père de deux petites filles: Maeva et Marie.

La forêt multifonction

Le cahier des charges des gardes forestiers a tendance à s'alourdir. Au fil des années, la législation (fédérale et cantonale) leur a dévolu un grand nombre de tâches visant à assurer la quadruple fonction de la forêt: fonction de production, de protection, fonction sociale et volet nature/biodiversité. Ces deux derniers aspects sont en passe de gagner en importance. Autour des villes (Zürich ou Lausanne par exemple), ils sont même devenus prioritaires. On y reviendra. Dans la

Baroche, où l'apport économique de la forêt demeure loin d'être négligeable, la fonction de production reste prépondérante. Michel Rondez: «Les gardes sont devenus des gestionnaires d'entreprise. L'entreprise, c'est la forêt, et le produit, le bois.» Par ailleurs, la portion administrative du mandat est appréciable: «Tout ce qu'on fait nécessite une planification de base, un suivi et un rapport d'exécution. Par exemple, les projets de



Miécourt, la Mossenière. Plant récent (fin avril 2011) d'un érable plane qui a bien repris, dans le rajeunissement.

soins culturels doivent être approuvés par l'Etat. Et une fois réalisés, il faut fournir des décomptes.» Autrement dit, la paperasserie se justifie! Elle occupe un bon tiers de son pen-
sum.

On suit une planification

D'abord exploiter les ressources de la forêt barotchaïse. Fort bien. Mais comment gérer 1300 hectares, dont 1043 dépendant de la Commune,

carte physiologique. «On regarde la station, le terrain, sa pente, son exposition au soleil, la nature de son sol, la géologie, etc. Actuellement, seule une partie de la commune bénéficie de ces cartes, c'est encore le plan de gestion des 5 villages avec chacun son mode de faire qui définit la politique actuelle. Mais dès 2012, il y aura «mise à zéro» et un nouveau plan de gestion incluant toute les forêts de la Baroche va démarrer. Lors de cette prochaine révision du plan, la carte des fonctions et la carte physiologique vont être définies sur toutes les anciennes communes et

L'entreprise, c'est la forêt, et le produit, le bois

une quotité communale de 9500 m³ (en tout 11500 m³)? Et par où commencer? Toute intervention dans la forêt se réfère au plan de gestion, qui est le document de base, jusqu'à présent renouvelé tous les 15 ans.

«On définit des zones, explique le garde.» Le choix de ces zones et des essences qui leur conviennent dépend de plusieurs critères. Il s'applique selon la carte des fonctions et la

Plan de gestion

- étudie la gestion passée
- analyse la situation actuelle selon les critères de
 - = santé
 - = volume
 - = âge
- définit un cadre de gestion sur la base de
 - = la carte des fonctions
 - = la carte phytosociologique
 - = des résultats de l'analyse actuelle

l'on adaptera les modes de travail en fonction du but recherché.» Ce but étant la gestion durable, et le mode de travail, une sylviculture proche de la nature. Ainsi, c'est la même base qui guidera les travaux et qui s'étendra à toute la Baroche.

Guider la nature

Il faut tout d'abord savoir ce que l'on veut obtenir et, en fonction de ce but, faire des choix: choix de l'essence, puis de la qualité. Autrement dit repérage d'une belle tige, d'un bon enracinement, de la plus forte stature, et de qualités décisives tels que des fûts bien droits, avec le moins de nœuds possible, et 6 à 8 mètres de très grande qualité. Voilà les exigences imposées à ces «candidats» axés sur la production, et tendant à la meilleure valeur marchande possible.

Veut-on voir pousser un bel arbre? Certes, la nature y contribue. Mais le rôle de l'homme lui aussi est déci-

sif, et sans une série d'interventions judicieuses de sa part, on n'obtiendrait rien d'exceptionnel en terme de qualité.

«Le bois, vous dira Michel Rondez, plus on s'en occupe jeune, plus on a des chances d'obtenir de bons résultats.» Dans la zone choisie et adaptée à la station, la croissance de l'arbre va donc passer par plusieurs stades, chacun d'entre eux nécessitant des soins cultureux spécifiques.

Les stades de la croissance

Le rajeunissement

Le rajeunissement, c'est la dénomination donnée à la toute première

Plus on s'en occupe jeune, meilleurs sont les résultats

étape, qui va de la petite pousse à peine visible à un arbrisseau de 2 cm de diamètre qui a crû jusqu'à hauteur des yeux. Cette croissance dure environ dix ans. Le travail du

forestier consiste alors à dégager les plants, éviter la ronce envahissante ou le buisson, «tout ce qui peut les étouffer». S'il y a beaucoup de rajeunissement, «on laisse monter tout ce qu'il y a» afin de se laisser un maximum de choix. Au besoin, on enrichit par plantation.

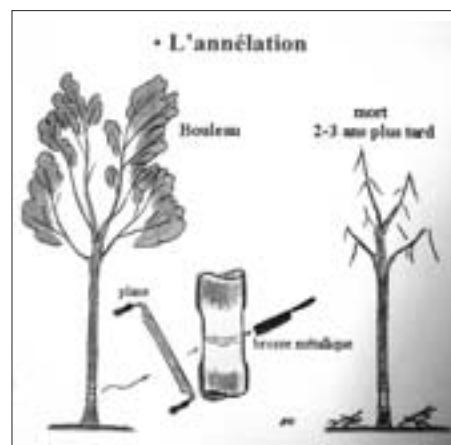
Le fourré

Lorsque la pousse dépasse la taille d'un homme, que l'on ne voit plus à travers, c'est le stade du fourré. Le diamètre de la tige passe de 2 à 10 cm, et la croissance, variable selon les essences, dure de 10 à 20 ans. Au cours de cette étape, le forestier va sélectionner un grand nombre de tiges de qualité, et va commencer à éclaircir.

Cette opération se fait soit par cassage, soit par annélation. Le cassage est une technique récente, venue d'Allemagne, et introduite dans le Jura depuis 2009. On casse simplement le tronc des spécimens à écar-



Miécourt, la Mossenièrre. Pour favoriser les brosses (rajeunissement) de hêtre, on élimine le saule par cassage.



L'annélation coupe le moteur de la croissance.

ter, la ramure laissée au sol freinant la prolifération de la végétation. C'est la manière la plus rapide.

Moins violente, l'annélation, ou anelage, qui nous vient également d'Allemagne, consiste à retirer en anneau l'écorce à la plane à une certaine hauteur, puis à éliminer à la brosse métallique la couche de cambium, «le cambium, c'est l'usine qui >

→ produit le bois». Ainsi, la croissance des voisins indésirables est stoppée.

L'observation, et surtout l'expérience, font pencher le choix sur l'une ou sur l'autre des techniques précitées.

Lors de cette étape, on accorde la priorité à l'égavage naturel. Sans soleil sous l'épaisseur du feuillage, les branches sèchent en bas. Mais si le besoin s'en fait sentir, on intervient ponctuellement au sécateur ou à la scie dans un objectif «d'éducation». Ces soins culturaux visent à garantir le plus grand nombre possible de tiges de qualité à l'hectare.

Le perchis

Le bois a forci. On est arrivé au peuplement de perches, au stade du perchis, dont le diamètre du tronc va atteindre 30 cm, une croissance longue, qui s'étend sur 20 à 30 ans, voire 40 à 50 pour le chêne. C'est alors qu'on choisit «la crème de la crème», tout en veillant à la stabilité du peuplement – pas que tous les spécimens de la zone se couchent en domino en cas de tempête ou de neige lourde.

Au cours de cette phase de croissance du «beau», on vise à développer sa masse foliaire. On va commencer à éclaircir pour favoriser la formation de l'arbre en diamètre, d'abord celui de sa couronne, puis celui de son tronc. «L'arbre cherche la lumière, plus il en a, plus il grandit vite». Il faut lui faciliter la tâche et lui laisser la place qui lui convient. Chaque arbre développe une couronne plus ou moins importante à l'âge adulte. Ce diamètre de couronne, reporté verticalement au sol, détermine désormais la distance entre chaque bel arbre...

Voici les diamètres de couronnes des principales essences:

Épicéa:	8 à 9 m;
Sapin:	12 m;
Hêtre:	env. 12 à 15 m;

Chêne, noyer: 15 à 20 m;

Cerisier: 10 à 12 m.

L'opération d'éclaircie peut être plus ou moins importante, allant d'un à deux arbres enlevés pour un «candidat» au détournement, qui est l'opération la plus violente. «On va jusqu'à couper tout ce qui touche la couronne.» Le feuillage des autres ne doit en aucun cas effleurer celui que l'on a sélectionné. C'est à ce stade que l'on pratique l'égavage du tronc, pour garantir 6 à 8 m sans branches.

La futaie

La forêt est désormais formée. On continue de l'éclaircir. On en arrive enfin au dernier stade, celui de la futaie. Jeune futaie de 30 à 50 cm de diamètre de tronc, vieille futaie d'un diamètre supérieur à 50 cm.

«Les arbres sont comme tout être vivant, comme les hommes en particulier: ils grandissent, parviennent à la maturité, puis atteignent la vieillesse, avec tous les risques que cela comporte: fragilité, maladies, etc. Mais ce n'est pas comme des lingots l'or... Il n'y a pas d'intérêt à les capitaliser.»

La pleine maturité, appelée période de révolution, varie selon les essences:

Le chêne:	300 ans;
Le hêtre, l'épicéa et le sapin:	120 ans;
Le frêne, l'érable et le cerisier:	60 à 80 ans;
Le noyer:	35 à 50 ans.

L'intervalle le plus court, on le constate, c'est plus d'une génération! Dans certains cas, jusqu'à dix, le travail



Miécourt, la Mossenièrre. Hêtres à maturité, entre 120 et 150 ans. Bois de première qualité.

cumulé d'autant de vies de forestiers mises bout à bout! «La vie de garde forestier, c'est à la fois la joie et la frustration, note à ce propos Michel Rondez. La joie d'avoir un métier qui laisse une marque dans l'avenir. La frustration de ne pas voir au final ce que donnera le travail qui a été entrepris.» Quand on coupe des bois, on se sépare d'êtres familiers devenus des amis en quelque sorte, à force de prendre soin d'eux. Eh oui, les arbres ont chacun leur personnalité propre, et leur disparition du paysage forestier cause un grand vide, et pas que dans le secteur concerné...

La régénération

La futaie à pleine maturité, cette fin de processus, entame aussi le début d'un nouveau cycle. Il s'agit alors de songer à la régénération, c'est-à-dire, de laisser repartir un nouveau rajeunissement. Comment s'y prendre? En pratiquant des coupes, on va créer des puits de lumière au sol qui favorisent la pousse des plantules. Cette régénération peut s'opérer dans un laps de temps plus ou moins long. C'est affaire de choix. Les coupes de



Miécourt, coupe de protection dans la Mossenière. Un des avantages collatéraux pour le promeneur, la vue sur le village, depuis le chemin forestier.

régénération par groupes caractérisent la technique la plus longue: on prélève quelques bois (= arbres) dans la zone d'exploitation et, par coupes périodiques successives tout autour, on augmente peu à peu la surface. Cela peut prendre plus de 30 ans...

La régénération dite sous abri est beaucoup plus rapide: environ 5 ans. Là, tous les bois sont coupés, sauf un qu'on laisse tous les 20 à 25 mètres. C'est le cas typique du chêne en France. Ce dernier graine, et crée un

nouveau rajeunissement. Et quand tout est reparti, on abat les derniers bois. C'est la vie: un éternel recommencement!

/mr/jlm/

(A suivre dans le prochain numéro)

Anniversaires

Rosine Jobin, de Pleujouse, a fêté ses 80 printemps le 17 novembre dernier. On lui offre un grand bouquet de vœux!

Henri Schaffner, d'Asuel, est centenaire. Ses proches l'ont fêté le 6 juillet dernier. Les autorités l'ont déjà congratulé. C'est au tour de la Rédaction du Journal La Baroche de lui rendre hommage.

Y a-t-il une recette pour une telle longévité? Le centenaire a passé sa vie dans une ferme au milieu de la nature et des forêts. Est-ce l'air des hauteurs ou son bon sens d'homme du terroir? Il jouit d'une bonne santé et apprécie les moments conviviaux que lui offrent les parties de cartes. Que la vie continue de lui être agréable aussi longtemps que possible!

/eb/

• Clin d'oeil



Chantier du hangar de Beausite, Charmoille. L'excavation est gigantesque. Des milliers de tonnes de terre servent à remblayer la combe proche de la ferme Nagel.

Le mot du maire

A Miécourt, après réception de la promesse officielle de subvention fédérale, le chantier de l'amélioration foncière simplifiée (AFS) a démarré. Les travaux de réfection des chemins ont commencé par le chemin d'accès direct de la ferme de Nicolas Cattin à la route Miécourt-Alle.

Une mauvaise surprise: comme tous les autres passages à niveau non gardés, celui de la ligne CJ Alle - Vendlin-court devrait être sécurisé d'ici 2015.

Les 75% du coût de l'opération seraient à la charge de la commune, c'est beaucoup trop. Le Conseil a pris la décision de le fermer.

Plusieurs règlements communaux viennent de recevoir l'aval de l'autorité cantonale. Le Règlement d'organisation de la Commune entre en vigueur le 1er novembre 2011. Le Règlement des eaux, le Règlement des résidences secondaires et celui des chiens seront mis en application dès le 1er janvier 2012.

La commune de Cornol s'est retirée du projet de crèche. La future institution de la Baroche partagera sa direction avec Bonfol. Une commission d'étude vient d'être nommée, avec comme représentants de la Baroche Annie Lorentz et Jérôme Gindrat. Elle soumettra son projet au Service de l'action sociale, puis ce dernier passera devant l'Assemblée communale.

Paul Clerc, notre employé communal, a repris son travail, dans un premier temps à 50%.

A Miécourt, les travaux de la rue de l'Eglise avancent bien. On en est maintenant au stade du choix du type d'éclairage de la chaussée et des lampes, qui détermine l'emplacement des candélabres.

Toujours à Miécourt, le projet de réfection de la Place de l'Ecole, retravaillé par le bureau d'ingénieurs, est en passe d'être soumis fin octobre à l'Office cantonal de l'Environnement.

Notre région d'Ajoie doit gagner en visibilité

Connue pour ses exigences très pointilleuses, la Société héraldique suisse vient de refuser sèchement le projet de drapeau de la Baroche. Elle l'a fait savoir par courrier reçu au début d'octobre dernier. La Commune de la Baroche a décidé de s'adjoindre la contribution d'un spécialiste.

Nouvelle installation du Skater-Hockey-Club (SHC) près du stand de tir à Fregiécourt. Le Conseil communal

a donné mandat à un bureau d'ingénieurs d'établir le dossier de modification du plan de zone (de zone agricole à zone sportive). Le club quant à lui est en train d'établir le cahier de charge des différents locaux, sanitaires et autres.

Les autorités de la Baroche ont reçu un accueil chaleureux au Comptoir de Wallisellen, les 16, 17 et 18 septembre dernier. Ce rendez-vous automnal permet de renforcer les liens d'amitié entre les autorités des deux communes. Quant aux visiteurs de ce comptoir, ils apprécient spécialement la damassine et les produits de notre terroir. Mais on se rend compte que notre région d'Ajoie est encore peu connue de la population zurichoise. Il y a des efforts à faire pour pallier ce manque de visibilité.

Wallisellen envisage d'envoyer en camp dans la Baroche les 30 apprentis de la commune, accompagnés de leur maître d'apprentissage. Ce camp, sous forme de semaine verte, est prévu en septembre 2012. Enthousiastes à cette perspective, nos autorités étudient un projet d'accueil et de programme d'activités à leur proposer.

/jpg/jlm/



AFS: octobre, début des travaux au chemin d'accès à la ferme Cattin.

Amélioration foncière simplifiée à Miécourt

L'ensemble des chemins agricoles de Miécourt sont actuellement en cours de réfection, dans le cadre du projet d'amélioration foncière simplifiée. Rappel de l'historique des travaux.

Déterminer les options envisageables

Sur l'initiative du Conseil communal, une première rencontre a lieu le 1er décembre 2004 en présence de représentants du Conseil communal de Miécourt, de l'Office cantonal de l'Environnement (ENV), du Service cantonal de l'Economie rurale (ECR) et de l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG). Cette première séance visait surtout à faire l'état des lieux pour déterminer quelle serait la meilleure solution pour refaire les chemins agricoles du village de Miécourt, dans un état déplorable. Deux options se dégagent à l'issue de cette séance. La variante A porte sur un remaniement parcellaire complet. Tous les terrains agricoles sont remis sur la table et redistribués pour former des parcelles d'une taille acceptable et adaptée aux contraintes de l'agriculture moderne. La variante B est beaucoup plus modeste et consiste uniquement à refaire les chemins existants. Le subventionnement des autorités fédérales et cantonales dépend de la variante choisie: pour la variante A, 34% de la Confédération et 38% du Canton; pour la variante B: 28% de la Confédération et 28% du Canton.

Amélioration foncière simplifiée

Sur cette base, les réflexions se poursuivent. Une nouvelle assemblée est ainsi convoquée le 27 avril 2005, sans qu'une décision ne soit prise. C'est finalement lors de la troisième séance, agendée au 30 mai 2005, qu'une op-



Le bétonnage des chemins agricoles a commencé fin novembre, ici à l'ouest de la ferme Cattin, à Miécourt.

tion est définie. Au vote, trois ayant droit se prononcent pour un remembrement foncier complet, alors que dix s'y opposent. La variante B, qualifiée d'amélioration foncière simplifiée, obtient quinze suffrages et aucune opposition.

Lancement du projet

Une commission des chemins est mise sur pied par le Conseil communal de Miécourt. Présidée par Ulrich Schori, puis par Fritz Winkler, elle est composée de cinq membres désignés par le Conseil communal pour représenter notamment les exploitants agricoles ainsi que les propriétaires fonciers. Elle a pour mission de mettre en route la future amélioration foncière. Un bureau d'ingénieurs est également sollicité.

C'est le bureau Voisard/Migy Sàrl de Porrentruy qui est choisi pour assurer la coordination technique du projet. Un règlement des chemins est par ailleurs élaboré, puis approuvé par l'assemblée communale. Tout est désormais en place pour que le projet puisse entrer dans une phase plus concrète.

Nature des chemins

La séance qui s'est tenue le 21 septembre 2007 revêt un caractère capital, puisque c'est à cette occasion que la nature de la réfection de chacun des chemins a été déterminée. En présence du Conseil communal, de la Commission des chemins, du bureau d'ingénieurs, de représentants de différents services cantonaux (Aménagement du territoire (SAT)), >



L'équipe de bétonnage pose... juste avant la pause de midi.

→ Ponts et chaussées (PCH), ENV et ECR), chaque chemin est passé en revue. Totalement en béton, avec deux bandes de roulement, intégralement goudronné ou encore en groise, tels sont les revêtements possibles. Le choix dépend notamment de l'usage, de la fréquentation et de la situation géographique. L'aspect écologique est également présent dans les discussions. Il s'agit de concilier au mieux les différents intérêts en présence, notamment de l'agriculture et de l'environnement, mais également du développement durable au sens large, tout en limitant les coûts. La plupart des chemins reprendront les tracés existants, mais quelques nouveaux chemins seront créés. Le pro-

jet est par ailleurs coordonné avec le plan cantonal sectoriel des chemins pédestres, pour favoriser la mobilité douce et encourager les promeneurs à découvrir notre région. Ainsi, le chemin des Grands-Champs, qui part du restaurant de la Douane, passe par Bellevue et rejoint la route Alle-Vendlincourt, sera composé de deux bandes de roulement, dans la mesure où il est inscrit au réseau des chemins et sentiers pédestres de la Confédération.

Dépôt public

Sur la base des options retenues, le bureau d'ingénieurs Voisard/Migy prépare le dossier, qui est approuvé par l'assemblée communale le 21

mai 2008, puis publiquement déposé dans le Journal Officiel du 15 octobre 2008. Plusieurs propriétaires fonciers se sont opposés au projet et ont saisi sur recours la juge administrative du Tribunal de première instance. Cette partie de la procédure s'est finalement achevée par l'octroi du permis de construire le 24 octobre 2010.

Réalisation des travaux

Au vu des montants en jeu, les travaux sont soumis au droit des marchés publics. Statuant fin juillet 2011, le Conseil communal de la Baroche a ainsi attribué une partie du premier lot à l'entreprise François Donzé Génie civil et Construction SA à Courgenay, qui a présenté l'offre économiquement la plus avantageuse. Les travaux, qui ont débuté fin août, avancent à satisfaction. Le chemin no 7, dit «du Vergerat», qui va de la route cantonale Alle-Miécourt à la ferme Cattin, et la moitié du no 6, le chemin du Voitet, qui relie la ferme Cattin et se termine dans le finage, à l'ouest du village, sont bétonnés. Si le temps le permet, l'entreprise bétonnera encore le no 8, la Combe, qui part du chemin du Voitet pour rejoindre les Grands-Champs. Le reste de l'adjudication du premier lot se fera en 2012. Le Parlement jurassien doit par ailleurs encore se prononcer sur l'octroi de la deuxième partie des crédits. Votre journal présentera l'avancée des travaux dans le courant de l'année 2012. /fw/

Publicité

UNE PRISE POUR TOUT...

- Radio
- Télévision
- Internet
- Téléphone

Téléréseau CABLOTEL

Tél. 079 444 78 25
catv.cablotel@ajoie-net.ch

• Baroche

La fête une fois l'an

C'est décidé: la fête de la Baroche aura lieu chaque année. Une décision très officielle prise le 30 septembre dernier. Et de 2012 à 2015, on sait déjà où elle s'organisera...

En effet, le tirage au sort a désigné Charmoille pour 2012, puis Miécourt (2013), Fregiécourt (2014) et Asuel (2015). Il fallait d'abord tenter l'expérience, et réussir la première fête, ce qui fut fait à Pleujouse. La commission organisatrice avait opté pour un rythme biennal, les années sans Braderie. Pour se donner un maximum de chance et pour laisser souffler les sociétés... Mais précisément, deux ans d'attente, c'est trop long: il ne faut pas laisser retomber le soufflé. Tout le monde en est convenu.

Revenons au début. Le comité d'organisation de la fête de la Baroche avait convoqué les sociétés et les autorités communales à 19 heures le dernier vendredi du mois de septembre, au stand de tir de Charmoille: un cadre enchanteur dans les feux de l'automne. On passerait les comptes, tirerait le bilan, esquisserait l'avenir de la fête, et fraterniserait autour d'une joyeuse fondue. Voilà pour l'ordre du jour.

Dûment vérifiés, les comptes, présentés par la trésorière ad hoc Christiane Blaser, ont passé comme une lettre à la poste et le résultat a été applaudi. Les charges se montent à 13 947,45 francs, les produits à 17 195 francs, ce qui laisse un solde actif de 3 247,55 francs. On respire. La caissière désire passer la main pour se concentrer sur une future animation photo.

Bilan positif

La présidente Jenny Bouquet invitait ensuite les sociétés représentées à s'exprimer. Positif, c'est le qualificatif du bilan qui revenait le plus souvent. Certes, à Pleujouse, l'accès à l'aire de

la fête était un peu difficile, le service des repas parfois aussi. Et aussi enrichissante que fût la semaine hors cadre préparatoire réunissant 39 enfants, il leur a manqué des manèges durant la fête elle-même, reconnaissaient les organisatrices. A l'avenir, il faudra absolument aussi trouver moyen de mobiliser les ados, les 15-25 ans...

Merci à tous

Le tour de table achevé, la présidente a tenu à remercier les autorités de la Baroche de leur soutien sans faille à l'organisation. Elle a remis au Conseil l'intégralité des photos de l'exposition «Autrefois & Aujourd'hui», ainsi qu'un petit film en DVD de 30 minutes sur la Baroche et sur la fête, images réalisées par un cinéaste de Ferrette.

Très ému, le maire Jean-Pierre Gin-

drat a ensuite adressé au nom du Conseil communal ses vives félicitations et ses remerciements «à toutes celles et ceux qui ont œuvré pour que la fête soit belle». Chaque membre de la commission et du groupe photo s'est vu remettre de la part des autorités une enveloppe contenant un bon d'achat dans une grande enseigne du canton. Un petit geste de reconnaissance très apprécié. Les membres de la commission et les représentants de sociétés ont pu voir finalement le petit fondu-enchaîné de cartes postales de la Baroche présenté par le Conseil communal à Wallisellen.

Juste avant de clore la séance, la présidente a encore remercié tous les participants.

La fondue était prête: les fourchettes se sont mises à remuer dans les caquelons, dans la bonne humeur, comme il se doit.

/jb/jlm/



Abonnez-vous, abonnez-les!

Vingt-cinq francs l'abonnement, pour quatre numéros annuels. Convenez que ce n'est pas cher payer pour le plaisir d'être informé et de mieux connaître La Baroche qu'on aime! La Baroche de la nature, des traditions et du terroir, celle des souvenirs, mais aussi celle de l'agriculture, de l'artisanat, de l'école et des forces vives.

L'abonnement: 25 francs

La Baroche boucle en décembre 2011 son dixième numéro. Déjà! Une actualité barotchaïse de 320 pages fiables en un joli cahier, à feuilleter au coin du feu comme un album de photos. Un cadeau original à s'offrir ou à offrir à ses proches, à ses amis. Allez, on vous l'offre pour 50 francs. C'est donné!

Pour toute commande ou abonnement, s'adresser à notre trésorière, Edith Winkler, à Miécourt.

• Terroir

Courtemelon: La Baroche gourmande se distingue

Le 4e concours suisse des produits du terroir des 1er et 2 octobre dernier fait la part belle à trois spécialités issues de la Baroche. Dans la catégorie «confitures», médaille d'or pour Anita Blaser, d'Asuel. Médaille d'argent «muesli, pâtes, autres» décernée à la famille Nagel-Heusler, de Charmoille. Médaille de bronze «eaux-de-vie» accordée à Ulrich Blaser.

«Voir où j'en suis»

Il y a 50 ans qu'Anita Blaser fait des confitures, s'inspirant de traditions familiales et d'ouvrages spécialisés. Ses recettes font le bonheur des siens et lui attirent les louanges de la clientèle des marchés d'automne et de Noël. Il ne lui manquait que l'avis des experts: «Je voulais voir où j'en étais, explique-t-elle...» Pour la première fois à Courtemelon, la voilà qui décroche la timbale: note maximale (20 /20) pour sa confiture aux myrtilles sauvages, cueillies dans la forêt près de Lajoux, son village natal – elle ne vous dira pas où, c'est top secret. Ne rêvez pas non plus: elle ne dévoilera ni la quantité de sucre ni le temps de cuisson. «Il y avait très peu de récolte en 2011, il a fait trop sec en avril... D'habitude, elles sont mûres autour du 20 juillet. Cette année, c'était un peu plus tôt.» Mme Blaser a raté d'un poil le bronze pour un autre produit: la confiture de cynorhodon. Elle a concouru aussi pour deux autres douceurs originales: la cramiellote (du mot *cramia*), une gelée constituée d'un mélange de miel et de fleurs de pissenlits (sans leurs étamines), ainsi qu'une confiture de griottes et framboises, qui n'ont pas trouvé grâce aux palais des experts. Elle s'étonne: jusqu'à sa consécration, dans l'assortiment d'une vingtaine de confitures qu'elle proposait, la myrtille n'était pas ce qui partait le mieux sur les marchés. «Le cynorhodon et la gelée de coing avaient plus



Anita et Ulrich Blaser: deux médailles pour Dos les Tias.

de succès. Maintenant, les ventes de myrtille se sont envolées! Il n'y en a plus.»

De suite à la casserole

Anita ne congèle que les framboises d'automne, qui ne parviennent à maturité qu'en petite quantité à la fois. Tous les autres fruits passent à la casserole immédiatement après la cueillette, le soir même, au plus tard le lendemain matin. Les variétés destinées à la vente sont versées dans des pots neufs, ébouillantés. Et la réserve est gardée précautionneusement dans une chambre fraîche de la maison, pas dans la cave, à cause de l'humidité. Est-ce rentable de vendre des confitures? Réponse laconi-

que: «Faut pas compter les heures...» Combien de pots par année? Elle ne compte plus. «Avec une famille de 4 enfants, il me fallait 70 pots. Maintenant, pour la vente, c'est beaucoup plus.» Son but est avant tout de «valoriser les fruits, de ne pas les laisser pourrir».

Ce succès encourageant va-t-il l'inciter à poursuivre l'aventure en 2013? «Non. C'était une expérience intéressante, mais trop stressante. C'était la première fois, et ce sera la dernière!»

Un kirsch de bigarreau

Ulrich Blaser, le mari d'Anita, avait déjà été double médaillé d'or en 2009 en sous-catégorie eaux-de-vie: pour la mirabelle, et pour la damassine,

où il avait obtenu le maximum des points. Sur les 4 produits présentés dans le cadre du prix d'excellence, la meilleure moyenne suisse. Ce grand succès avait eu pour lui une valeur symbolique qui le rendait fier: «ramener dans la Baroche la damassine en tant que fleuron de la tradition.» La sélection de cette année était particulièrement sévère; dans la catégorie, «il n'y a pas une seule médaille d'or sur les médailles attribuées.» Il n'a donc pas à boudier son plaisir de décrocher le bronze pour son kirsch, une eau-de-vie de cerise bigarreau – alors que l'usage ajoulot préconise de préférence la petite noire locale. Comme son épouse, il se présentait avec 4 produits, les 3 autres étant la damassine AOC, les coings et pommes, et l'eau-de-vie de poire. Selon notre amateur d'arbres non greffés, le terroir entre pour beaucoup dans la qualité d'un produit, ainsi que l'excellent travail des distillateurs de Cornol et de Porrentruy, auxquels il rend hommage au passage. Mais les années se suivent et ne se ressemblent pas...



Fabienne Nagel-Heusler, à côté d'un assortiment de sa production.

Anita et Ulrich Blaser

Dos les Tiâs 20

2954 Asuel (JU) 032 462 21 08

ulrich.blaser@ajoie-net.ch

Par et pour la famille

En fait, la famille Nagel-Heusler, de Charmoille, n'en est pas à son coup d'essai. En 2007, lors du 2e concours de produits du terroir, elle avait déjà obtenu la médaille d'or pour son sirop de damassine. Damassine au sirop et sirop de damassine, ce sont deux préparations non alcoolisées. Cette année, c'est la damassine au sirop qui a glané l'argent. Cette gourmandise peut être servie en dessert, relevée d'une tombée de la précieuse distillée, pourquoi pas, en accompagnement d'une glace à la vanille, par exemple! Fabienne Nagel insiste sur

le mot famille: «On a nos petits cobayes – Amélie, 13½ ans et Aurélien, 12 ans - qui sont les premiers à tester nos produits.» N'est-ce pas aussi une excellente manière de sensibiliser la génération montante aux traditions locales dans le but de lui transmettre le témoin?

On repartira en 2013

Fabienne et Frédéric Nagel estimaient regrettable qu'il n'y ait à proposer que l'eau-de-vie, destinée avant tout aux hommes. Passé la saison de la récolte, le fruit délicieux se conditionne à loisir en produits dérivés tels qu'une boisson très appréciée des enfants, un dessert prisé de tous, une liqueur servie en apéritif pour les dames, une confiture et une gelée.

Toutes ces déclinaisons du fruit typique de la Baroche sont disponibles à la ferme et vendues sur les marchés, notamment à Bulle, où la famille était invitée par le Canton, ou encore au marché de la Saint-Martin à Porrentruy. «La médaille d'argent est un plus, se réjouit Fabienne, cela valorise le travail!»

La famille participera-t-elle au 5e concours de Courtemelon en 2013? «On ne sait pas encore avec quoi, mais c'est sûr, oui, on va recommencer!»

/ab/ub/fn/jlm/

Famille

Fabienne et Frédéric Nagel-Heusler

Route Principale 75

2947 Charmoille (JU) 032 462 27 07

famille.nagel@bluewin.ch

Un été indien pour la 43e course d'orientation

La Saint-Martin se court! Elle ne se vit pas qu'à table ou debout à déguster une bonne damassine. Ainsi, le 12 novembre, le Groupe Sportif Asuel (GSA) organisait sa traditionnelle course d'orientation. Près de 140 participants ont relevé le défi créatif d'Hubert Pape, notre Barotchais d'Asuel, qui depuis plus de quinze ans place les postes dans le terrain.

Quatre catégories de parcours ont été mises sur pied: Enfants, Ecoliers, Populaires et Elites. Celui des enfants et familles se situait principalement dans le vallon du château, tandis que les trois autres forçaient les participants à rejoindre Pleujouse, puis la crête de Grande Roche. Cette année, l'épreuve des élites était particulièrement relevée, avec deux ascensions relativement proches, celle de Grande Roche, suivie de celle du Gy.



Près de la place de pique-nique du Hibou, le bon chemin se choisit en famille.

Le palmarès

Huit familles se sont lancées à la recherche des postes. Les caïds d'Asuel, Hugo, Mathias Adatte, Noémi, Tobias Courbat, ainsi que Dimitri, Sven et Yorick Mahon s'imposent en 14' 50". Chez les Ecoliers, le jeune Neuchâtelois Michaël Junod rafle la mise en 1 h 12' 44". Les filles Delaney, Aline et Fleure, de Moutier,

remportent la catégorie Ecolière en 1 h 26' 12".

Chez les Populaires, le papa de Michaël Junod, Alain, prend la tête du classement en 59', reléguant son jeune dauphin Sylvain Meyer, de Cornol, à 6'. Eléonore Paupe, de Pleigne, pour sa part, gagne la 1re place du classement féminin en un temps de 1 h 07' 35". Très longtemps Poulidor

de la manifestation, Francis Flückiger, de Cornol, accède au sommet de la catégorie Elite en 1 h 11' 13". Chez les femmes, la Vadaise Christelle Riat, de Courrendlin, a également cet honneur avec un temps de 1 h 48' 3".

La jovialité des organisateurs alliée à un soleil de rêve ont fait de la cuvée 2011 une parfaite réussite. /nc/

Publicité

Rohrer SA

Chauffage Tél. 032 471 16 19
Fax 032 471 22 72
2942 ALLE

Sanitaire

NAGEL ENERGIES

AGENCE HOVAL

- Pompe à chaleur • Solaire •
- Granulé de bois (pellets) • Bois •
- Copeaux de bois • Mazout • Gaz •

**FOURNISSEUR SPÉCIALISÉ
EN ENERGIE RENOUVELABLE**

EXPOSITION

032 462 1 462 • 079 653 47 17
info@nagel-energies.ch

La Gasse 79 Le Locle 26
2947 Charmoille 2300 La Chaux-de-Fonds



FABRICATION DE FILTRES À AIR

Systèmes de filtration-Développement-Conseil

Hammerstrasse 27 CH-4410 Liestal

Tel +41 61 927 42 20 Website: www.ltbag.ch
Fax +41 61 927 42 29 E-mail: ltb.info@ltbag.ch

Le SIS Wallisellen

Votre journal poursuit sa série d'articles sur Wallisellen. Vu sa taille, la commune dispose bien évidemment de son propre Service d'incendie et de secours (SIS), avec des moyens différents de ceux du SIS Baroche. Présentation.



Historique

C'est en 1926 que le Conseil communal décide de doter la commune d'un bâtiment pour abriter tout le matériel nécessaire à la lutte contre les incendies. Pour être idéalement situé et pleinement remplir ses fonctions, il prendra place dans la rue centrale, au milieu du village. L'autorisation de construire est ainsi délivrée le 16 août 1927. Mais le feu n'a que faire des projets de Wallisellen; il frappe deux fois pendant les travaux, qui durent de 1927 à 1928.

Un nouveau bâtiment...

Au début des années 2000, le besoin d'un nouveau bâtiment se fait sentir, à la fois pour le SIS et pour les services industriels de la ville. La population a en effet crû et la ville dispose désormais de sa propre société «die werke versorgung wallisellen ag». Dotés d'un équipement proportionnel aux fonctions qu'ils doivent assumer, ces deux services sont contraints d'entreposer véhicules et autres machines dans différents entrepôts, garages et containers. Face à cette situation, le Conseil communal soumet au vote un projet de bâtiment destiné à abriter tant les services industriels que le SIS. A autres temps et autres moyens de locomotion, autre localisation: les locaux seront situés en zone industrielle, au «Dreispietz Herti», près du fameux «Katzenkreisel» (rond-point des chats). Cet emplacement doit limiter les nuisances pour la population, par rapport à la situation qui prévalait jusque-là, au centre du village. Les ayant droit se prononcent favorablement et accep-



Le nouveau bâtiment du SIS Wallisellen.

tent le crédit qui leur est soumis durant l'été 2008.

... adapté aux standards actuels

Les travaux, qui ont débuté en février 2009, se sont achevés au printemps 2010. L'état-major a été étroitement impliqué durant toute la conception et la réalisation du bâtiment, qui constitue de ce fait un outil moderne adapté aux besoins actuels du SIS. Doté d'une installation photovoltaïque, le bâtiment satisfait aux exigences normatives du modèle énergétique «société à 2000-watt», mis au point par l'EPFZ et destiné à limiter la consommation énergétique. Le nouveau bâtiment est officiellement inauguré les 28 et 29 mai 2011. Le SIS peut désormais entreposer l'ensemble de son équipement en un même lieu, à la rue de l'Industrie. Les locaux, aisément repérables grâce à la tour dont ils sont flanqués, abritent également les services industriels.

Organisation

Septante-sept hommes et sept femmes assument le service de lutte contre l'incendie. Au quotidien toutefois, le commandement est assuré par un major, un responsable des véhicules, un responsable de la formation, ainsi que deux officiers, un sergent-major, un fourrier et un centraliste.

Tâches

Le SIS Wallisellen ne se contente pas de lutter contre le feu. Cellule de pointe dotée d'importants moyens, il intervient lors de la plupart des sinistres qui surviennent sur le territoire communal. Il dispose par ailleurs de différents groupes d'intervention spécialisés, par exemple en matière de circulation routière. Il est ainsi appelé à se déployer dans d'autres localités zurichoises, voire ailleurs en Suisse, lors d'importantes catastrophes, pour limiter leurs conséquences.

/Trad. et adapt. gw/

Le SHC La Baroche sera aux Championnats d'Europe

Une très bonne fin de saison sportive pour la première équipe, un terrain à Fontenais en 2012 et des projets en voie de concrétisation pour 2013: le SHC La Baroche et ses deux cents membres poursuivent leur chemin.



Vice-champion suisse

Après avoir éliminé le SHC Rossemaison en demi-finale, la première équipe a affronté les Fribourgeois de Givisiez en finales en octobre dernier. Le titre revenait au meilleur de trois matches. Malgré l'excellente préparation tout au long de la saison, La Baroche s'est inclinée lors du premier match à domicile. La faute au manque d'expérience de ce genre d'événements peut-être, avec une équipe qui a fait le pari de laisser une large place aux jeunes? Certains joueurs étaient par ailleurs blessés. Dans ces circonstances, il était encore plus difficile de remporter la deuxième rencontre, à Givisiez. Le public a

donc fait de son mieux et pleinement joué son rôle de cinquième homme, avec un déplacement en masse. Deux cents cinquante supporters de la Baroche, deux cars affrétés par le club, un grand moment de sport et une belle fête... Les joueurs, émus, ont été largement ovationnés, même s'ils ont finalement perdu. Peu importe, puisque le SHC, vice-champion suisse, s'est qualifié pour les Championnats d'Europe qui se dérouleront à Givisiez en mai prochain.

Cool & Clean

Le club participera en 2012 au programme Cool & Clean. Ce programme national de prévention a pour ob-

jectif de sensibiliser les sportifs aux risques du tabac et de l'alcool, mais aussi des produits dopants comme le red bull. Il est en effet pour le moins problématique que des jeunes de 14 ans boivent de telles boissons au petit matin, avant même de débiter leur entraînement. Il s'agit également de mettre en évidence des valeurs comme le fair-play et le respect du matériel. Les entraîneurs signeront donc une charte éthique et s'engageront à faire de la prévention et de la sensibilisation auprès de leurs joueurs.

Un terrain à Fontenais

Le 7 novembre dernier, l'assemblée communale de Fontenais s'est prononcée en faveur de la venue du SHC La Baroche sur le terrain communal en 2012. Le club utilisera donc les infrastructures en parallèle aux équipes de Fontenais. Cette solution transitoire, dont la durée de validité est limitée à une année, doit permettre au club de concrétiser ses projets de nouvelle piste dans La Baroche. Les entraînements et les matches auront donc lieu à Fontenais. Pour le reste, rien ne change et les personnes de la Baroche intéressées par le skater-hockey demeurent les bienvenues.

La Baroche 2013

Le groupe de travail présidé par Luc Vifian poursuit ses réflexions. Le projet repose sur l'attribution en zone sports et loisirs d'une surface actuellement en zone agricole située près du stand de tir de Fregiécourt. Le dossier est pour l'heure en trai-

Pour commencer le skater

Les personnes, jeunes et moins jeunes, qui sont intéressées par la pratique du skater-hockey, sont invitées à contacter Eric Froidevaux, directeur technique, à Miécourt, eric.froidevaux@bluewin.ch, lequel leur donnera toutes les informations nécessaires. Le site du club www.shcbaroche.ch contient lui aussi quelques renseignements intéressants.

tement auprès des différents services cantonaux appelés à donner leur préavis. Une séance d'information aura probablement lieu en janvier, avant que l'assemblée communale de La Baroche ne se prononce durant le premier trimestre 2012. Le club ambitionne de construire une piste couverte, avec des vestiaires en suffisance, pour disposer d'infrastructures confortables et agréables permettant de pratiquer le skater-hockey dans des conditions idéales et d'accueillir de grands événements sportifs. Les finances détermineront toutefois l'ampleur exacte du projet. Des recherches de fonds sont en cours, notamment auprès d'entreprises, de la Loterie romande ainsi



que de communes alémaniques. De nouveaux modes de financement sont ainsi en passe d'élaboration. Les

joueurs mettront par ailleurs la main à la pâte et scieront planches, planteront clous, installeront robinetteries et poseront carrelage...

Pour le club, il est important que toute la population de la Baroche soutienne le projet, qui doit servir au rayonnement de la commune. Le club, qui atteint les deux cents membres et s'investit beaucoup pour la formation des jeunes joueurs, espère ne pas devoir mourir en 2013, faute de terrain...

/ls/gw/

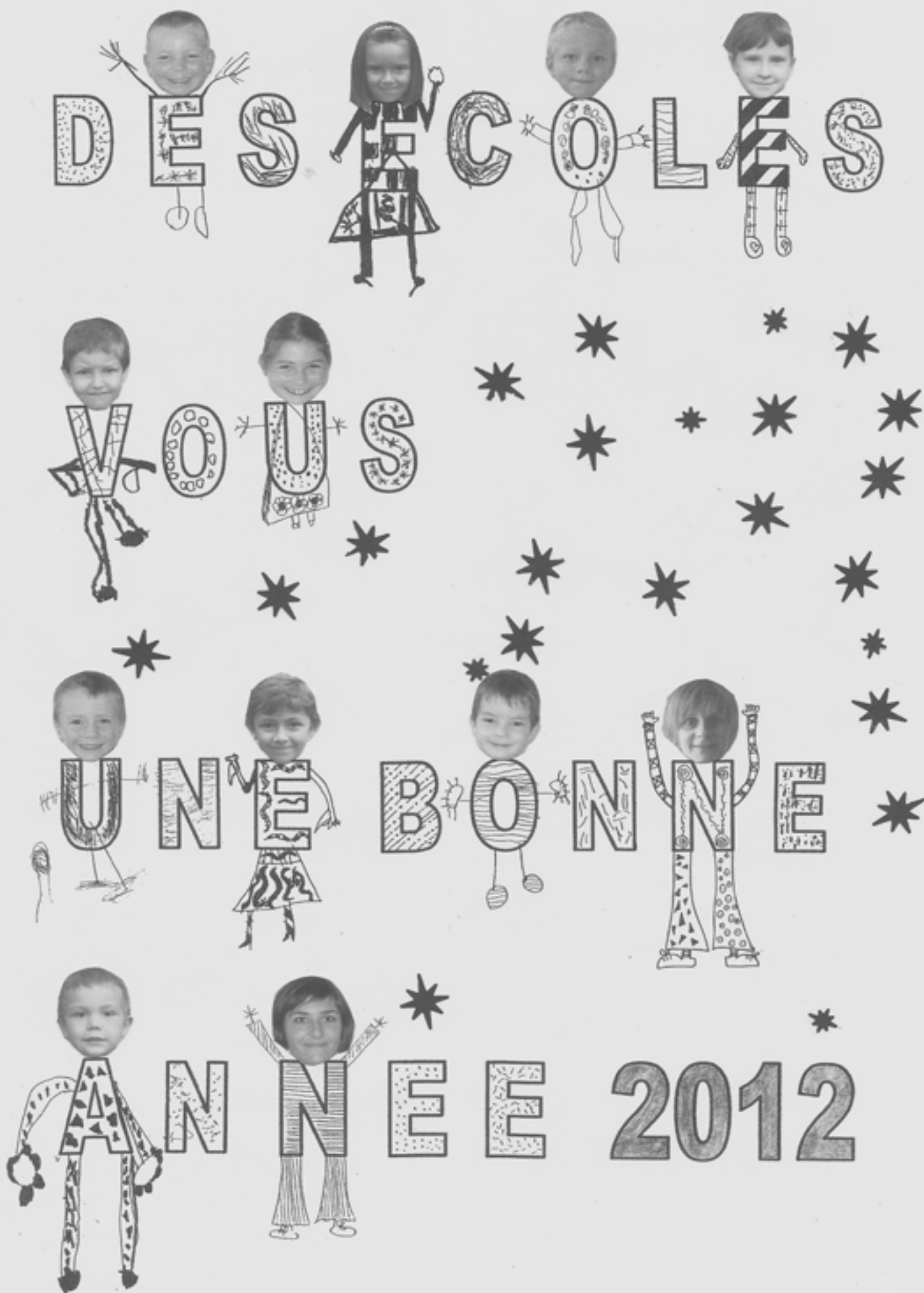
Remerciements

Le SHC La Baroche tient à remercier toutes celles et ceux qui l'ont accompagné en 2011 sur les terrains. Leur enthousiasme motivant donne envie aux joueurs et aux membres du comité de continuer à s'investir et à poursuivre leurs activités! Les sponsors jouent eux aussi un rôle d'importance; qu'ils soient remerciés pour leur soutien financier. Merci finalement à Fontenais, qui accepte de mettre à disposition ses infrastructures.



L'équipe des Juniors. La relève est là.








L'Atelier
I-D : D-KO & K-DO

CAROLINE SCHORI
Fleuriste - Horticultrice
2946 MIÉCOURT
032 462 10 16



Tecmako^{SA}

Articles en métal
Route de Charmoille 92d
CH-2946 Miécourt
T 032 462 24 26
F 032 462 29 49
E tecmako@bluewin.ch



BOECHAT-MANCI
POLISSAGE SARL

DANIEL PRUDAT 2950 COURGENAY



Centre électro-ménager
Agencement de cuisines
Service après-vente

Tél. 032 471 18 57
Fax 032 471 28 60

Fermé lundi matin
et mercredi après-midi



**HÔTEL
RESTAURANT
DE LA
CIGOGNE**

Famille Rérat-Balmer 2946 Miécourt
Téléphone 032 462 24 24



Coiffure du Relais
Sylvette Mathon
La Malcôte
2004 Assol
032 462 30 31
Sur rendez-vous



Jean-Marc MERGY
Maître ramonneur
Le Chêne 11
2950 COURGENAY



LACHAT SA
BÉTON • ENROBÉ • GRAVIER

2954 Asuel - 032 462 03 00
Courtételle - 032 422 53 07

La Malcôte - 032 462 03 33
Porrentruy - 032 467 32 00

www.lachatsa.ch

CATV Cablotel

Entreprise de réseaux
de télécommunications

Case postale 37
2946 Miécourt
Tél. 079 444 78 25
Fax 032 462 21 39

SIMON BONVALLAT S.A.
2946 Miécourt

Terminage de boîtes de montres
Bracelets
Eléments de bracelets
Polissage en tous genres

Tél. 032 462 23 65 Privé 032 462 21 70

Votre espace santé?
Pharmacie Erard

Porrentruy
Alle

Location de machines



Porrentruy 032 465 89 90 - Delémont 032 423 51 11



STANGHERLIN A. & FILS
2946 MIÉCOURT
Tél. 032 462 27 45 - fax: 032 462 27 15 - natal: 079 278 96 06

LE PAYS | PORRENTUAY
DELEMONT
CENTRE D'IMPRESSION



PREUVE DE QUALITÉ

Allée des Soupirs 1
2900 Porrentruy
T +41 32 465 89 39
porrentruy@lepays.ch

WWW.LEPAYS.CH

**& Balmer
Gillioz**

La passion du bois pour
l'intérieur et l'extérieur

menuiserie générale
maîtrise fédérale

Pré Volny 10
2950 Courgenay
Tél. 032 471 17 87
Fax 032 471 28 87

MECATEC

Atelier mécanique

2946 MIÉCOURT
Tél. 032 462 22 66

• Château de Miécourt

Une belle saison s'achève...

...une nouvelle se profile. Engranger, ranger, semer: en langage imagé, les tâches d'automne de la Fondation ressemblent à celles du monde rural.

Travaux d'automne

Une douzaine de personnes ont participé à la seconde journée de travaux sur le site, le 1er octobre. Au programme: nettoyages et rangements à l'intérieur et aux abords des bâtiments, cueillette et récolte de pommes et de poires et préparation du verger conservatoire en vue de nouvelles plantations. Les participants remercient l'un des leurs, David Balmer, qui a préparé et offert chez lui le repas de midi.

Une séance studieuse

Le 22 octobre dernier, le cinquième conseil de fondation de l'année a été consacré à l'organisation des repas de la Saint-Martin. Comme à l'accoutumée, les festivités gustatives resteront conformes à la tradition du terroir et seront empreintes de simplicité et de convivialité.

La rénovation du rural est urgente. Multipliant les contacts, le président Michel Juillard s'est démené pour trouver des solutions à son financement. La «Nouvelle politique régionale (NPR)» décidée par le Parlement fédéral délègue aux cantons la compétence de projets de développement régional. C'est dans ce cadre que le président, avec l'aide du Service cantonal de l'Economie, a jeté les bases d'un dossier que l'assemblée a affiné. Pour pressante que soit la restauration de ce bâtiment, il faut se rendre à l'évidence, elle ne pourra pas être mise en œuvre dans les mois qui viennent. Cela signifie qu'il faut



Cueillette et nettoyage sur le site du château. Manque sur la photo: David Balmer.

prévoir des locaux provisoires afin d'accueillir la collection d'alambics de l'ancienne Régie des alcools. Par courrier, le président en a fait part à la ministre Mme Elisabeth Baume-Schneider. Des solutions intéressantes sont en passe de se concrétiser.

On a examiné aussi un avant-projet de programme d'activité 2012. A la date de la séance, l'assemblée a déjà

fixé le calendrier des 7 prochains événements prévus, mais pas encore tous les noms des exposants. Le programme définitif sera publié lors de notre prochaine édition.

Zest d'exotisme

L'exposition de pastels de Jean-Louis Merçay s'intitule «Devoirs de vacances», un clin d'œil pour un loisir >



Eliaidhoo, Maldives sur le pont d'un dhoni, 13.09.2010. Jean-Louis Merçay
Marin maldivien sur le pont d'un dhoni, Ellaidhoo, Maldives. 13.09.2010. Pastel sec aquarellé sur papier torchon.

→ auquel il ne s'adonne que pendant les vacances, en France, en Grèce ou aux Maldives. Ces tableautins de pastel sec sont un bloc-notes destiné à pérenniser les émotions suscitées par un paysage ou une scène sous-marine dans le chatolement du soleil. C'est une libre interprétation des décors de corail où s'ébat une faune de toute beauté! Ces petits formats (entre 15x20 cm et 20x30 cm) réalisés au cours des six dernières années se répartissent entre environ 30 pièces «méditerranéennes» et 40 «maldi-viennes».

L'exposition «Devoirs de vacances» a été vernie le vendredi 18 novembre dernier à 18h30, présentation faite par l'ami Louis-Philippe Donzé. Elle s'est achevée le 18 décembre.

De longue haleine

Tout au long des saisons, le château de Miécourt fait parler de lui. En bien nous l'espérons. Que ce soit par le biais de la brocante annuelle, des festivités de la Saint-Martin ou les expositions qui se succèdent de mars à décembre, chaque événement mis sur pied par la Fondation des Amis du Château de Miécourt est là pour rappeler l'existence du site et son dynamisme sur le plan culturel. En participant au rayonnement de la Baroche, la FACMI ajoute sa pierre à la construction de l'édifice. Avec d'autres acteurs locaux, elle agit en sorte que notre commune, refusant le statut peu envié d'arrière-pays isolé, devienne de plus en plus un lieu attractif, où il fait bon vivre, et où il fait bon s'arrêter aussi pour le visiter.

/mju/jlm/



Saint-Martin 2011: une joyeuse équipe d'habitues neuchâtelois à l'apéritif dominical.



Deux plats de résistance: boudin à l'arrière-plan, et atriaux et saucisse accompagnés de röstis.

Naissances

Ses jeunes parents lui ont préparé un lit douillet avec amour, et ont attendu son arrivée. Le petit **Téo** a ouvert les yeux au monde le 24 octobre 2011. Lydie et Julien Clerc, de Miécourt, sont au comble du bonheur. Leurs parents et leurs proches en sont ravis.

La petite **Manon** est née le 25 octobre 2011. Elle trouvera déjà dans sa famille Luc et Félicie, ses frère et sœur aînés, qui veilleront sur elle avec la plus grande attention sous

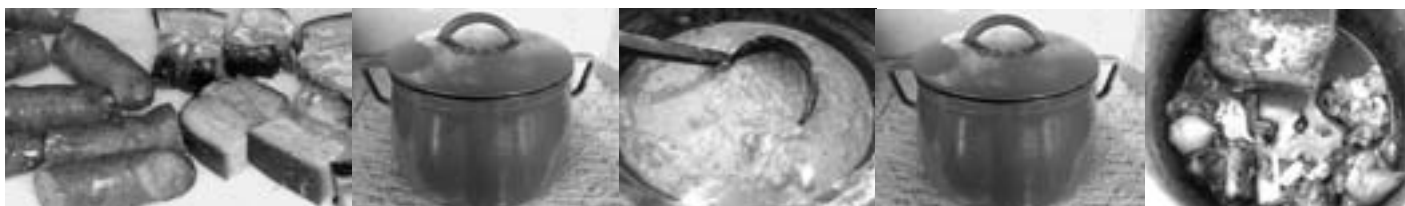
le regard attendri de leurs parents Caroline et Yvan Schori, à Miécourt.

Le petit **Jonas** est né à Charmoille le 10 novembre 2011. Quel magnifique cadeau d'anniversaire pour sa maman! Son premier regard a ému et comblé de joie ses heureux parents Jessica et Michaël Mercier.

La Rédaction s'associe au bonheur des trois jeunes foyers. Que les fées de la joie et de la santé étendent leurs ailes sur ces berceaux!

Les aînés se souviennent... (1)

...de la cuisine d'antan. A Charmoille, l'atelier «discussions entre nous» de la Résidence Les Cerisiers prend plaisir à mijoter les souvenirs. Aujourd'hui, on passe à table!



Dans le temps, nous, les femmes, passions toute notre matinée à cuisiner; c'était notre rôle. Nous mijotions des petits plats, généralement sans recette. Il n'y avait pas de fourneaux électriques mais à bois. Nous n'avions ni congélateur ni frigo, mais des toupines, des pots épais, que nous mettions à la cave avec un linge, voire une planche ou une pierre dessus, pour conserver la viande avec un mélange fait de vin et d'oignons, mais également du saindoux, des raves ou de la choucroute. Pour garder les oeufs, il était possible de mettre de la chaux dans des pots en grès. Les oeufs étaient alors utilisés pour cuisiner mais ne pouvaient plus être faits au plat ou durs. La conservation des aliments dépendait de la qualité de la cave. Celles qui restaient constamment froides étaient les plus appréciées. Dans certains villages, il y avait un congélateur collectif pour tous les habitants. Les cases étaient louées à l'année, le prix variait selon la contenance.

Il n'y avait pas systématiquement de boucher dans chaque village. Alors les gens bouchoyaient leurs bêtes à la maison. L'hiver, lorsque nous tuions les cochons, nous gardions les meilleurs morceaux: jambons, épaules, ... pour le dimanche. C'est uniquement pour ce jour de la semaine que nous achetions de la viande, si nous n'en avions plus! Les côtelettes et le lard étaient servis la

semaine. Un bon morceau de viande était offert à monsieur le curé ou aux sœurs. Le foie, les rognons, en fait les abats, qui ne se gardaient pas, par ce fait, devaient être mangés le plus rapidement possible. Nous faisions de la saucisse, fumions l'épaule et les quatre jambons, c'est ainsi que nous conservions la viande.

Si une vache revenait des champs en étant «gonfle», il fallait tout de suite l'abattre. Le vétérinaire venait la timbrer pour assurer que la viande était consommable. Peu importe de quel propriétaire elle provenait, chaque paysan du village devait acheter tant de kilos de la viande, selon la quantité de bétail qu'il détenait. Les gens venaient ramener leurs morceaux dans des paniers solides dans lesquels nous avons mis un linge humide au fond.

En tant que paysans, nous devions acheter une fois par mois tant de fromage par famille, selon ce que nous livrions comme lait à la laiterie. Le maigre avait un goût particulier et le gras était meilleur, mais vendu plus cher. Le petit lait nous revenait journalièrement. Il collait et sentait l'aigre. Nous le donnions aux cochons.

Nous allions également au moulin porter notre blé. Il produisait deux ou trois sortes de farines. La bise, qui servait à faire le pain, et la blanche, qui était plus propre et plus tamisée,

que nous utilisions pour les nouilles, les biscuits, les tartes et la pâtisserie. La noire était beaucoup moins raffinée et meilleur marché. Elle était servie par les familles très pauvres. Les déchets de la mouture étaient donnés aux vaches fourragères.

En général, il y avait une fois par semaine le marché en ville, où une partie de la population allait se ravitailler. Les paysans avaient, en général, tout à la maison et s'y rendaient pour vendre leurs produits. Lorsque nous manquions d'aliments courants, comme par exemple du sucre, du sel, du poivre, de l'huile, du vinaigre, de certaines épices, nous les achetions au magasin du village. (à suivre)

/rlc/sn/

Publicité

MEUBLES



Rais

DEVELIER

Spécialiste

LITERIE

pour le Jura





MATERIAS ET ORILLAS D'INYECCION DE LA PRESIDEN
LITERIE D'EXCEPTION

www.meubles-rais.ch

FC Miécourt

Portraits de joueurs

Nom: Vifian
Prénom: Jacques
Profession: Infirmier
Domicile: Miécourt
Numéro: 3

Cela fait bien longtemps que Jacques joue au FC Miécourt. En effet, c'est en 1987 qu'il a fait ses débuts sous le chandail vert et blanc du club. C'est dans la position de latéral droit qu'il préfère évoluer et qu'il peut développer tout son potentiel.

S'il a choisi le football, c'est avant tout pour le plaisir du jeu, l'esprit de camaraderie qui règne sur le terrain et l'envie de se défouler. Il a choisi d'évoluer au FC Miécourt afin d'avoir l'opportunité de côtoyer des joueurs du village et de la région et, bien sûr, de maintenir un club de foot dans le village.



Durant la saison, il espère avant tout prendre du plaisir à jouer, progresser en équipe et gagner quelques matches.

/gl/

Publicité

GCB SA
Génie Civil Baroche

Génie civil
Terrassement
Canalisation

Michel Clerc

Les Gasses 27
2946 Miécourt
Tél. 032 462 31 31
Fax 032 462 31 65
Natel 079 414 00 42
gcb.miecourt@bluewin.ch



Entreprise forestière Chaignat Sylv.

Gilles Chaignat Jr

2947 Charmoille
Fontaine-dessous 3 a

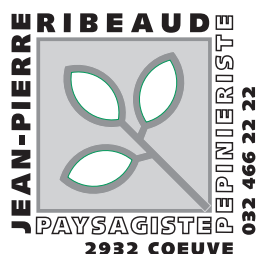
chaignatsylv@bluewin.ch
www.chaignatsylv.ch

Tél. 032 462 33 25
Fax 032 462 33 26
Mobile 079 318 01 05



Famille Y. & B. Petignat
Asuel - 2883 Montmélon

Tél. 032 426 66 56 Fax 032 426 73 17



032 466 22 22

2932 COEUVÉ



Charmoille

Tél. 032 462 28 64

**Le meilleur des placements
pour tous vos déplacements !**

TOYOTA
City-Garage
Garage de l'Allaine

J.-M. Périat S.A.

Route de Cœuve 13 Forgerons 4
2900 Porrentruy 2942 Alle
032 466 12 29 032 471 12 29



Electricité
Téléphone
Télématique

Maîtrise fédérale

Les Vauches 7 - 2900 Porrentruy
Tél. 032 466 33 88 - Fax 032 466 33 17
Raphaël Chaignat - 2947 Charmoille
Mobile 079 408 61 87

Au Fin Gourmet

Boucherie Charcuterie Traiteur

Josy et Nadine Stadelmann-Cerf
Rue des Fontaines 22 - 2952 Cornol



Le Bon Choix

La Bonne Adresse

Livraisons à domicile

Chronique météorologique

L'année 2011 s'est caractérisée en Suisse par un épisode de sécheresse et par une vague de chaleur printanière et estivale rarement observés.

Malgré les pluies du mois d'octobre qui ont, pour rappel, provoqué des dégâts dans le Lötschental, le déficit hydrique reste marqué jusqu'à la mi-novembre. Ce fut le cas aussi en Ajoie, plus particulièrement à la station météo de Fahy, où il manquait près d'un quart des précipitations qui tombent habituellement entre janvier et septembre.

Ce déficit n'est pas homogène sur l'ensemble de l'année. Plus précisément, de janvier à la mi-avril, il n'est tombé sur la Suisse romande

qu'entre 30 et 45% de la moyenne des trente dernières années, faisant de ce printemps l'un des plus secs depuis le début des mesures à la fin du XIXe siècle! Au mois de juin, les apports pluvieux des premiers orages ont permis de combler le déficit hydrique à 50%, pour la station de Fahy. Puis, seul le mois de juillet aura été excédentaire.

De plus, les chaleurs ont rapidement investi le pays. Le mois d'avril était en moyenne de 4 à 6 degrés plus chaud que les années précédentes! Ces hautes températures se sont maintenues au mois de mai. En effet, le mois du muguet affichait en moyenne 2 à 4 degrés de plus que les tren-

te dernières années. Juin, pour sa part, était toujours au-dessus de la moyenne, avec un excédent, au niveau suisse, de 1,5 degré. Avec de 1 à 1,5 degré de déficit, le mois de juillet aura été plus froid que les trente dernières années. Une fois la fenaison passée, le beau temps s'est à nouveau installé sur la Suisse. Le mois d'août était lui aussi excédentaire. Sa température moyenne était ainsi située de 2 à 3 degrés au-dessus de la moyenne, tout comme celle du mois de septembre. **/nc/**

Les informations proviennent de
www.meteosuisse.admin.ch et de
tsr.blogs.com/pj/.

Recettes de Noël

Le cake aux noix

Une recette de Mme Martine Rossel, de Porrentruy. C'est très bon. Cela a un goût de chocolat, alors qu'il n'y en a pas dedans...

Ingrédients:

- 100 g de cerneaux de noix écrasés
- 100 g de beurre mou + 10 g pour le moule
- 3 œufs
- 10 cl de lait
- 200 g de farine
- 200 g de sucre en poudre
- ½ sachet de levure
- ½ cuillerée à café de cannelle en poudre
- 1 pincée de sel

Préchauffez le four à 180°. Dans une jatte, travaillez le beurre mou en pommade. Ajoutez le sucre et les œufs battus, mélangez. Ajoutez la farine, la levure, le sel, la cannelle, les noix; mélangez et ajoutez le lait. Versez dans un moule graissé, cuisez 40 minutes. Vérifiez la cuisson et continuez quelques minutes au besoin.



La tarte aux noix

Cette recette nous a été communiquée par Mme Thérèse Guenat, de Pleigne.

Pour une tarte, comptez:

- 1 pâte à gâteau brisée
- 1 tasse de noix bien écrasées, pas moulues, enfin, entre les deux. Il faut qu'il reste des morceaux.
- 2/3 de tasse de sucre
- une tasse de crème à 25%
- un jaune d'œuf

Mélangez noix, sucre et crème. Piquez la pâte. Jaunissez les bords. Cuisez à 180° pendant environ 30 minutes.

Mots croisés n° 36 Spécial 2012

Concours

Les lettres figurant dans les cases numérotées vous permettront de retrouver le nom d'un

écrivain

Envoyez la solution au moyen du bulletin-réponse à l'adresse indiquée, dans le délai imparti.

Les gagnants seront désignés par tirage au sort parmi les bonnes réponses.

1^{er} prix : un panier garni du terroir (produits fermiers à choix). Valeur 60 fr.

2^e prix : un joli bouquet offert par Caroline, l'Atelier I-D : D-KO & K-DO. Valeur 30 fr.

3^e prix : un abonnement d'une année à La Baroque, à offrir à une personne non abonnée.

La solution et le nom des gagnants paraîtront dans notre prochain numéro.

Horizontalement

- A. Il voyage en toute discrétion. Douce odeur.
- B. Attendant le printemps. Les pèlerins de La Mecque lui tournent autour. Aigres.
- C. Résine fétide. Les oreilles en souffrent. Traitées pour durer.
- D. Remis en forme. A retrouvé son calme. Romains.
- E. Barrique. Sources de discorde. À reprendre.
- F. Dans le Puy-de-Dôme. Abris d'Apaches. Attribué.
- G. Collé dos au mur. Élément constitutif d'une barrière très connue en Suisse. Gaz symbolique. Disparu. Un neuf ancien.
- H. Peu flatteur s'il suit l'âne. Catastrophe qui mène à la ruine.
- I. Para. Pris à la ligne. Pronom. Facile. Grand ensemble américain.
- J. À boire au pub. Célèbre danseur et chorégraphe français d'origine russe. Ville allemande en V.O.
- K. Réunis. Dans de sales draps. Nouvelle politique économique mise sur pied par Lénine en 1921.
- L. ... qu'il fait froid ! Insatisfaits illustrés par Claire Bretécher. Poste au salon.
- M. Fond de tonneau. Rituelles au cinéma autrefois. Dorer.
- N. Conjonction. Oeuvre stupide. Sur un diplôme. Peu sonore.
- O. Dames de charité. Parées d'une robe féline.

Verticalement

- 1. Allée arborisée. Allure.
- 2. Lainage de lecture. Département méditerranéen. Ne manquera pas de seoir.
- 3. Rendus quelque peu stupides. En deux parties.
- 4. Apparu. Amoureux passionné. Symbole pour un métal blanc.
- 5. Coup de pied entre les poteaux. Un rien. Musée qui fait une riche place à Goya.
- 6. Abandonnée. On le dit menu pour un petit vol.
- 7. Pétrifiées. Fleur emblématique. Nuance.
- 8. Ça fait boum ! Fête pour les meufs et les keums. Astucieux.
- 9. Réitéré. Assainissais.
- 10. Avili. Expressions toutes faites.
- 11. Dans une grotte ou sous l'évier. Grecque.
- 12. Relatif à un personnage damné. Qui les paye s'enrichit.
- 13. Réduites en menus morceaux. Taches squameuses.
- 14. Vallées submergées. Humbles requêtes.
- 15. Halte sur la ligne. Femmes à la grâce souveraine. Marque de mépris.
- 16. Petit épisode plaisant. Étendue pierreuse.
- 17. Sous le joug. Virée.
- 18. Sans effets. Lac pyrénéen. Jolie mésange à tête noire.
- 19. C'est plus que de la naïveté. Choisir dans la liste.
- 20. Ils supportent le poids du véhicule. Unités d'intensité.

Publicité

RESTAURANT DE LA
DOUANE



CH-2946 MIÉCOURT
Direction Ferrette
H. et R. KLAUS

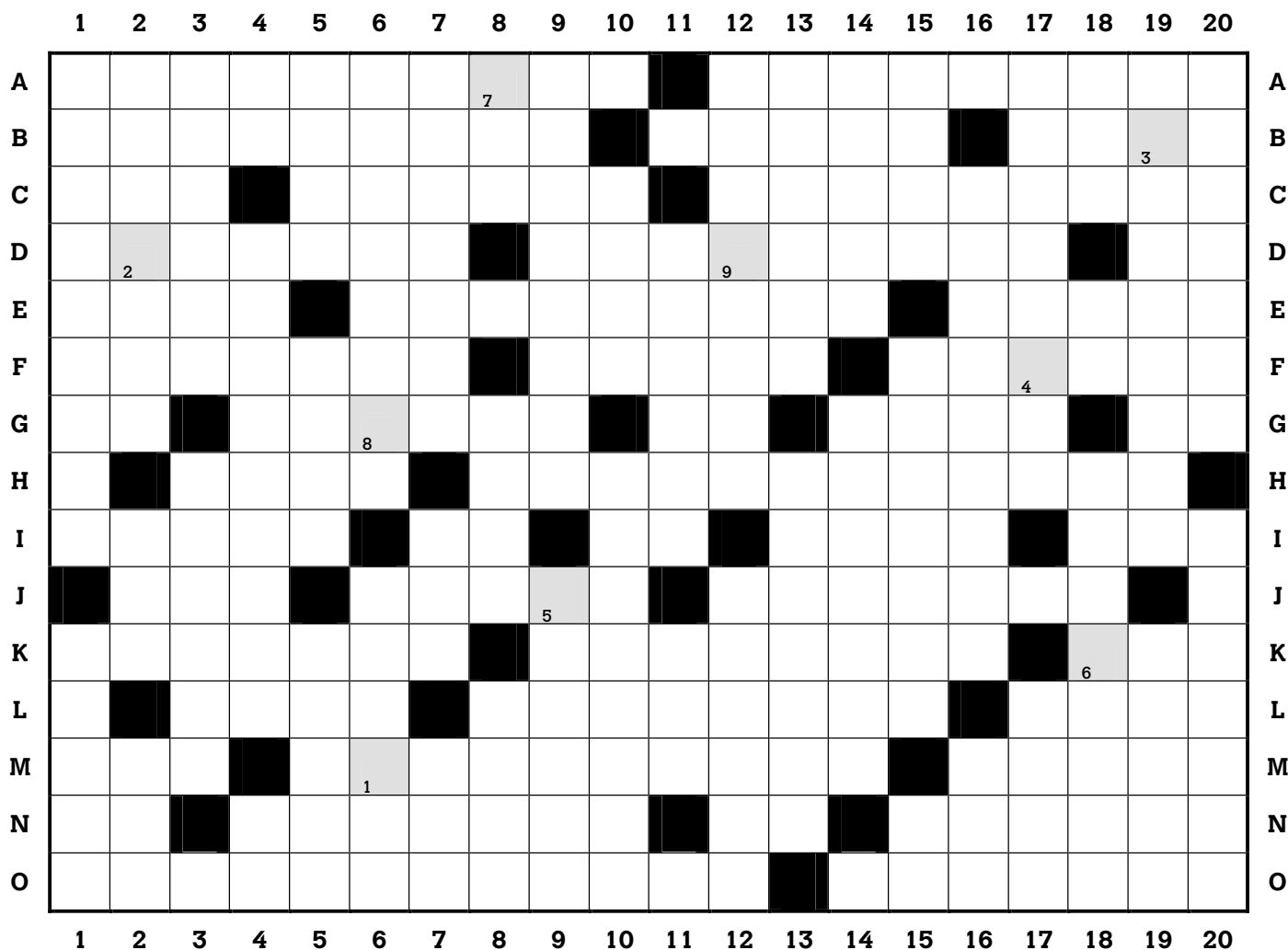
Fermé le mercredi
Tél. 032 462 24 93



RWB HOLDING SA

Une équipe d'ingénieurs
au service de l'Homme
et de l'environnement

www.rwb.ch - CH - 2900 PORRENTUAY



Solution du n° 35

C	O	N	T	R	E	P	O	I	S	O	N
L	U	I	R	E		C	U	V	E	R	A
E	T	O	I	L	E		R	E	N	A	N
M	A	L	A	I	S	E	S		T	N	T
E	R	O	D	E		R	O	S	I		I
N	D		E	F	F	O	N	D	R	E	S
T	E	S	S		A	T		N	A	O	S
I	S	O		B		I	D		I	L	E
N		T	R	A	N	S	A	T		E	M
I	N	T	E	R	I	E	U	R	S		E
E	N	E	I	D	E		B	A	T	O	N
R	E	S	S	E	R	R	E	M	E	N	T

----- à découper -----

BULLETIN-RÉPONSE (1 PAR ABONNÉ)

Solution :

1	2	3	4	5	6	7	8	9
---	---	---	---	---	---	---	---	---

Pr. et nom : _____

Adresse : _____

A renvoyer jusqu'au **22 janvier 2012** à : La Baroche
par M. Jean-Louis Merçay, route d'Alle 60A, 2900 Porrentruy.

Publicité

Ils sont sympas, chez Erard,
service soigné, avec le sourire
Pharmacie Erard
Porrentruy et Alle

Les bébés 2011 dans la Baroche



Stéphanie Poupon
16 février 2011



Olga Vifian
7 avril 2011



Elina Zimmermann
17 avril 2011



Amalia Vifian
4 juin 2011



Matilda Sanchez
7 juin 2011



Sarah Bacon
28 juillet 2011

Louis Périat
8 août 2011



Téo Clerc
24 octobre 2011



Manon Schori
25 octobre 2011



Jonas Mercier
10 novembre 2011



Voeux pour 2012

A l'heure où nous écrivons ces lignes, il fait très très beau. L'arrière-automne est magnifique, cela donne envie de se dégourdir, de s'aérer, de s'en mettre plein les mirettes et tel l'écureuil qui accumule des provisions pour l'hiver, de faire le plein d'énergie. C'est un moment de répit, une bénédiction, un cadeau de la vie à saisir sans attendre, car autour de notre petit pays l'Europe tangué, les économies flanchent, l'horizon s'obscurcit. Au coeur de la tourmente, l'îlot qu'on croyait protégé à tout jamais souffre à son tour. Les répliques des secousses du monde global n'épargnent aucun pays.

Comment résister à la déprime? Précisément en cueillant les instants privilégiés qui nous tombent dessus par miracle et en les savourant à leur juste valeur. Mieux: en créant des occasions de rencontres, de fêtes, de réjouissances. Ce sera toujours ça de pris! Vidons le verre à moitié vide, et remplissons-le de tout ce qui donne du prix à la vie!

Chers lecteurs, la Rédaction vous remercie de votre fidélité et vous souhaite à tous de trouver en toutes circonstances des raisons d'être un peu plus heureux que d'habitude. Et croyez-m'en: la santé suivra... /jlm/

Mariage

C'est le 11 novembre dernier que **Gladys Winkler**, de Miécourt, et **Philippe Docourt**, de Cornol, se sont passé la bague au doigt. La Rédaction leur souhaite tous les bonheurs du monde, bien sûr, mais surtout ce bien précieux qui devient rare: du temps, pour s'accomplir, pour jouir de la vie, pour se ressourcer. La vice-présidente du journal, notre collaboratrice très appréciée, sait de quoi nous parlons!

Diplômes

Camille Surmont, de Charmoille, a brillamment réussi la formation de Technicienne en analyses biomédicales ES.

Monica Isabel Ferreira Pereira, de Miécourt, a reçu son attestation d'auxiliaire parentale par la Crèche à domicile d'Ajoie (CADA).

A toutes les deux, sincères félicitations de la Rédaction.

Autres temps...

Chroniques locales piochées dans les archives du Journal Le Pays

Edition du 22 novembre 1885
«Porrentruy: A voir si fréquemment le printemps sous la neige, l'été dans l'eau et l'automne en glace ou en soleil, on peut dire que les saisons changent, qu'elles ne sont plus dans notre pays ce qu'elles étaient autrefois et que le soleil devient de plus en plus avare à notre égard.»



Thé-vente

Cette année le thé-vente en faveur de l'enfance malheureuse et des missions a eu lieu à Charmoille, le 30 octobre dernier. Un grand merci aux organisatrices, à la commune, à la Ste-Cécile de La Baroche et à tous celles et ceux qui par leur présence, la confection des ouvrages et leurs dons ont contribué à la réussite de cette belle journée de partage. /eb/

• Miécourt



Village de Miécourt, huile de P. Ruedin, 1936, offerte à la FACMI par l'hoirie Jeanne Schweizer-Choulat.

Le Voéson solidaire

Le quartier du Voéson aime les festivités, mais sait aussi allier l'utile à l'agréable. A l'initiative de Sébastien Mahon, l'idée d'une choucroute de quartier s'est muée en choucroute citoyenne, réunissant environ une soixantaine de personnes, enfants compris. La dégustation a eu lieu dans la cave du château dans la soirée du 26 novembre dernier et le bénéfice de l'opération, environ 1400 francs, va promouvoir le financement d'un collège en Afrique, dans le cadre des «Ecoles de l'Espoir». Citoyen de Fregiécourt, M. Mutombo Kasongo, président de l'association jurassienne, est venu saluer les convives et leur présenter ce nouveau projet.

Mmh! Voilà une idée qui pourrait faire des petits!...

/jlm/

Autrefois et aujourd'hui



Charmoille. Joseph envoie cette carte postale à sa chérie Hélène, à Maïche, France, le 2 janvier 1916.



Charmoille. L'hôtel de la Double-Aigle est maintenant désaffecté. Photo jlm



Jubilé choral

Le 5 novembre dernier, Victor Nagel et Bernard Froidevaux, de Charmoille, ont reçu la médaille Bene Merenti pour 50 ans et plus de dévouement à la Sainte-Cécile. Après l'office, les participants étaient invités à un apéritif, suivi d'un repas pour la chorale. Sincères félicitations!

Carnet de deuil

Charmoille

Hugo Peter (1932-2011)

Cadet d'une famille de neuf enfants, Hugo Peter quitte Lucerne, sa ville natale, pour Bâle, à l'âge de 21 ans. En 1980, il ouvre son propre garage à Ettingen (BL), qu'il exploitera jusqu'à sa retraite à 70 ans. Hugo Peter se plaisait dans la Baroque, où il s'était installé en 1985. Il disposait là de suffisamment d'espace pour se consacrer à sa passion, la restauration de vieilles voitures, sans oublier la proximité avec le Doubs, où il aimait pêcher. Atteint dans sa santé depuis l'été 2010, Hugo Peter a quitté ce monde le 12 juillet 2011. /fw/

Miécourt

Marie-Louise Froté

Marie-Louise est née le 21 janvier 1933 à Alle dans le foyer de Joseph et Yvonne Gurba. Comme sa sœur et ses deux frères, elle fréquenta l'école de son village. A la fin de sa scolarité à l'école secondaire de Porrentruy, elle travailla quelques temps au ma-

gasin de La Bonne Presse. Elle revint dans sa famille pour aider sa maman et sa sœur au ménage et à la cuisine, car les nombreux employés de la scierie paternelle prenaient pension avec la famille.

Elle participa à la vie associative du village, fut membre de la société de chant «L'Echo de l'Allaine» et du patronage des jeunes filles.

En 1957, elle fit la connaissance de Denis Froté, de Miécourt. Ils s'unirent le 18 avril 1960 et eurent trois enfants.

D'un caractère ouvert, elle consacra cependant toute sa vie à sa famille. Elle et son mari eurent la joie d'accueillir en visite quatre petits-enfants et deux arrière-petits-enfants, qui mirent une belle animation dans la maison.

Marie-Louise souffrit très tôt du diabète et de ses contraintes, une maladie contre laquelle elle lutta avec énergie et grand courage. Elle dut être amputée d'une jambe il y a quelques années. Grâce aux bons soins de son mari, de ses enfants et du personnel des soins à domicile, elle

put néanmoins rester à la maison. Sa famille fut son réconfort tout au long de ses années de souffrances. Hélas, son état nécessita plusieurs hospitalisations, et l'amputation de sa seconde jambe peu avant son décès.

Elle a quitté les siens le 9 septembre dernier. /eb/

Fregiécourt

Joseph Laubscher

Joseph Laubscher est né le 1er décembre 1922 à Fregiécourt. Il était le deuxième des quatre fils d'Ernest et Marie Laubscher-Bonvallat. Il accomplit toutes ses années scolaires dans son village. A sa sortie de l'école, il trouva un emploi de polisseur chez Joseph Bonvallat, à Porrentruy, et y passa quelques années. Comme il s'intéressait beaucoup à la forêt, il suivit des cours qui lui permirent de devenir le garde forestier du village. Il fit également le commerce de bois jusqu'à sa retraite.

En 1944, il avait épousé une jeune fille de Fontenais, Hedwige Winkler. Deux enfants vinrent agrandir la famille, qui eut la joie de voir naître une arrière-petite-fille.

La maison familiale et le jardin leur donnaient de quoi s'occuper, son épouse et lui. Ils aimaient aussi faire de belles promenades.

Au décès de son épouse le 10 mars 2005, il ne put rester longtemps chez lui à tenir le ménage.

Atteint par la maladie, il entra à la Résidence Les Cerisiers, où il séjourna quelques années. Son état s'étant aggravé, il dut être hospitalisé à Delémont, où il est décédé le 12 septembre dernier. /eb/

Bâle

Jeanne Schweizer-Choulât

Le 3 octobre dernier, au seuil de ses 104 ans, décédait à Bâle Jeanne Schweizer-Choulât, des suites d'une fracture du col du fémur. Cette ressortissante de Miécourt était une fi-

dèle lectrice du journal. Elle était très attachée à son village.

Née à Miécourt le 9 novembre 1907, Jeanne Choulât a quitté le village pour Bâle, où elle s'est mariée et a donné naissance à trois filles. Fait assez rare, elle a habité le même appartement pendant 75 ans, jusqu'à son décès. Jeanne Schweizer-Choulât aimait revenir dans son village natal. Plus que centenaire, n'était-elle pas venue fêter la Saint-Martin en compagnie de sa famille? Elle était en possession de toute sa mémoire en dépit de son grand âge, et évoquait volontiers avec ses interlocuteurs ses années de jeunesse. /eb/

Miécourt

Hélène Salomon

Née le 8 décembre 1919 à Miécourt, dans la famille de Pierre et Ida Méry, Hélène Salomon a quitté les siens le jeudi 10 novembre 2011. Elle avait une sœur aînée, Angèle.

Après ses classes – école primaire de Miécourt et école secondaire de Porrentruy, elle séjourna quelque temps chez une tante en Suisse alémanique. Elle revint au village pour aider ses parents propriétaires et tenanciers de l'hôtel de la Cigogne.

En 1943, elle épousa Louis Salomon, un jeune homme du village. Ils s'établirent dans la localité. Deux enfants, Jacqueline et François, agrandirent la famille. Au fil du temps, trois petits-enfants firent le bonheur des grands parents.

En 1981, son époux décéda subitement à l'âge de 61 ans. Elle fit face avec courage à cette séparation.

Dès lors elle passa une calme retraite, s'occupant de sa maison. Elle participa à la vie associative de la localité, donna des leçons de catéchisme, s'activa pour le thé-vente où, habile de ses mains, elle confectionna de nombreux ouvrages. Elle s'investit également pendant des années dans le Noël des personnes âgées.

Handicapée par la maladie, elle put cependant rester chez elle grâce aux soins constants de son fils et à l'aide des soins à domicile. Elle avait des contacts réguliers avec sa fille habitant l'Italie et se réjouissait d'avoir des nouvelles de ses trois arrière-petits-enfants.

Il y a une année, elle dut passer quelques mois à l'hôpital de Porrentruy, puis elle entra à la Résidence Les Cerisiers, où elle est décédée, laissant dans la tristesse ses proches et ses amis. /eb/

Charmoille

Jules Conscience

Jules est né le 7 juin 1947 à Delémont où, n'ayant pas connu son père, il grandit à l'orphelinat. Après sa scolarité, il fit un apprentissage d'installateur sanitaire. Il exerça sa profession chez Sanit et Bilat, à Vicques, une entreprise dans laquelle il trouva une atmosphère familiale et à laquelle il donna le meilleur de lui-même.

Son attirance pour la nature l'incita à entrer dans le groupe des Amis de la nature de Vicques. Il y noua de solides et fidèles amitiés.

En 1994, il fit la connaissance de Solange Jobin, une jeune veuve d'une ferme, le Peu Claude, aux Franches-Montagnes.

Le couple acquit en 1996 une maison à Charmoille et y vécut une vie tranquille pendant de nombreuses années. Il y a quelque temps apparurent chez M. Conscience les symptômes d'une grave dépression. Il eut beaucoup de peine d'accepter ses ennuis de santé, lui qui pendant les 42 ans de sa vie professionnelle n'avait jamais été absent pour cause de maladie. Renfermé de nature, il cacha à son entourage son état dépressif. Son amie Solange eut beau le soutenir avec constance, il cessa de lutter, submergé par une souffrance endurée dès l'enfance. Il est décédé le 20 novembre 2011. /eb/

La Baroche

Asuel • Charmoille • Fregécourt • Miécourt • Pleujouse

Le rendez-vous des villages



Ont collaboré à ce numéro

Anita et Ulrich Blaser

Edith Bonvallat

Jenny Bouquet

Christine Cassi

Résidence Les Cerisiers

Nicolas Comment

Jean-François Comte

Jean-Pierre Gindrat

Michel Juillard

Guillaume Lesniak

Lestin

Lucienne Maître

Jean-Louis Merçay

Fabienne et Frédéric Nagel-Heusler

Séverine Nussbaum

Michel Rondez

Coralie Scherler, Valérie Ackermann
et les classes enfantines

Loïc Stalder

Edith Winkler

Fritz Winkler

Gladys Winkler Docourt



Impressum

Editeur

Journal de la Baroche

Coordination rédaction

Jean-Louis Merçay

Gladys Winkler Docourt

Design maquette

Jeudi Douze – communication design solutions, Bâle

www.jeudidouze.ch

Impression

Centre d'impression Le Pays, Porrentruy

Contact rédaction

chico.chateau@gmail.com

Contact annonces

032 462 27 83 ou edith.winkler@ajole-net.ch

Abonnement annuel

25.- francs

Imprimé sur papier certifié FSC, issu de forêts
exploitées de façon durable. ISSN 1663-9448

RAIFFEISEN

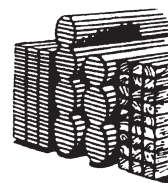


Sébastien Froté

Agent principal

Téléphone +41 32 465 99 88, Fax +41 32 465 99 89
sebastien.frote@axa-winterthur.ch

Vivre confiant



Ernest Zimmermann
& Fils S.A.

CH 2954 Asuel

Scierie et commerce
de bois

Tél. 032 462 23 17
Fax 032 462 21 23

Scierie:

Commerce
de bois:

Natel 079 215 80 60



SwissLife

Prêts pour l'avenir.

Agence générale de Delémont

Serge Caillet, Conseiller en prévoyance

Mobile 079 394 73 89, serge.caillet@swisslife.ch



Sonia Salomon

Le Montillat – 2953 Fregiécourt

Tél. 032 462 29 66

Entreprise agricole

Benjamin Fleury

2953 Fregiécourt

www.benjaminfleury.ch

BOULANGERIE-PÂTISSERIE



Josy Caillet

2942 Alle

Tél. 032 471 13 39

**TRANSPORTS
FROIDEVAUX SA**

Lavage de La Baroche

Charmoille

Tél. 032 462 23 48



BUS À LOUER

pour excursions (17 places)
et bus pour déménagements

PETIGNAT S.à.r.l.

Vins – Spiritueux

Bières – Eaux minérales

2952 CORNOL

Téléphone 032 462 22 22



KIOSQUE L'HELVÉTIA

Françoise Beuret

2946 Miécourt



- Tabac
- Journaux
- Essence
- Shop



**JUBIN FRÈRES
SA**



- Huiles de chauffage
- Carburant
- Station-service
- Révisions de citernes

2900 PORRENTUUY

Tél. 032 466 11 75

Fax 032 466 29 49

www.jubin.ch

info@jubin.ch



Menuiserie

DENIS FROTE

2946 Miécourt

032.462.22.44



VICTORINOX Watch SA

Voyeboeuf 3a

CH-2900 Porrentruy

Tél. 032 465 38 80

Direct 032 465 38 84

Fax 032 465 38 81

villat meubles
Le savoir-habiter.

6000 m² d'exposition | Buis et Delémont | Ouvert le week-end | www.villat.ch



GÉNIE CIVIL

CHEVENEZ

LUGNEZ

Tél. 032 474 42 47
Natel 079 250 44 48

Entreprise
de peinture



Siegenthaler

Brevet fédéral

PORRENTUUY

COURGENAY

Tél. 079 251 36 49



**Produits
Chimico-
techniques**

Estalin S.A – Rue Saint-Sébastien 9

2800 Delémont

Tél. 032 423 01 44 – Fax 032 423 01 46

Miel de sapin



Miel de fleurs
de la Baroche

Fritz Winkler

2946 Miécourt

Tél. 032 462 27 83