



N°275
Février 2025

Pays Dolois

Journal **GRATUIT** d'informations

INSTALLATION
ENTRETIEN
DEPANNAGE

ON RECRUTE

- **POSEUR**
Clim / PAC / PV
- **Technicien SAV**

contact@pacloro.fr
03 84 86 14 39





UNE VILLE AUX MULTIPLES FACETTES...

POLIGNY

p. 06-18

FLAMMES DU MONDE
Poêles . Climatisation . Cheminées

NOS EXPÉRIENCES,
VOTRE CONFORT
ET VOTRE BIEN-ÊTRE
EN TOUTE SÉCURITÉ

DEVIS GRATUIT

JLB HABITAT • 56 Rue des Equevillons • DOLE • Tél. 03 84 70 89 00



Plaine Jurassienne
La Voie de la Bresse
s'achève...

p. 02



**Département
du Jura**

Retour au salon
de l'agriculture

p. 04

Dossier spécial

HABITAT

Sortie le
3 MARS

**RÉSERVEZ DÈS
MAINTENANT**

CONTACTEZ VOTRE EXPERT COMMERCIAL PAYS DOLOIS
nicolas.hudry@pao2.fr - Tél. 06 42 03 96 68



Pays Dolois
40 000 ex.

Pays de Lons
28 000 ex.

Seuls journaux gratuits d'informations
disponibles en toutes boîtes aux lettres



Plaine Jurassienne

La voie de la Bresse Jurassienne : un projet ambitieux bientôt achevé

Après des années de concertation et de travaux, la voie de la Bresse Jurassienne, portée par le Conseil Départemental du Jura et la Communauté de Communes de la Plaine Jurassienne, se prépare à une nouvelle étape.



Objectifs de la voie verte

La voie verte permet de faciliter la circulation à pied, à vélo, à cheval, en roller, ou en trottinette, en offrant un espace sécurisé et adapté, loin des véhicules motorisés. Elle permet de relier différentes communes et points d'intérêt par des mobilités douces, favorisant les échanges et la cohésion territoriale.

Historique

La Voie de la Bresse Jurassienne relie deux des plus grandes villes du Jura : Lons-le-Saunier et Dole. Elle s'étend sur 53 km et permet également de rejoindre l'EuroVélo 6 ainsi que la Voie Bressane. Elle fait partie du schéma départemental des véloroutes et voies vertes élaboré par le Conseil Départemental du Jura. Elle constitue un axe clé pour

le développement économique et social des territoires qu'elle traverse. En Plaine Jurassienne, la voie suit le tracé d'une ancienne ligne de chemin de fer reliant Molay à Pleure et traversant successivement la Plaine du Finage et la Bresse Jurassienne. Les travaux de la voie verte ont commencé en 2015 avec le tronçon entre Molay et Chaussin, et se termineront en 2025 avec la finalisation du dernier tronçon reliant Gatey à Chaussin. La Voie de la Bresse Jurassienne s'inscrit comme un atout majeur pour les mobilités et le tourisme durable du territoire.

Coût des différents tronçons

Chaumergy / Pleure : 70 000 € HT
Gatey / Pleure : 378 000 € HT
Chaussin / Gatey : 450 000 € HT
Molay / Chaussin : 216 000 € HT

Le Département, au titre de sa compétence "voirie", est maître d'ouvrage des nouvelles véloroutes structurantes pour assurer la cohérence des aménagements. Ses services techniques sont chargés de la maîtrise d'œuvre. La Communauté de Communes de la Plaine Jurassienne finance à hauteur de 50 % le coût des opérations, tandis que le Département prend en charge les 50 % restants.

Aménagements

La voie de la Bresse Jurassienne est agrémentée de plusieurs aménagements conçus pour offrir aux usagers des espaces de détente et de repos tout au long de leur parcours. Ces zones permettent de faire une pause, se ressourcer ou simplement profiter du paysage.

ETAT CIVIL

NAISSANCES

Audeline de Julien SMIS et de Stéphanie DUBOIS, Abergement-la-Ronce
Claude de Guillaume GILET et de Annalisa PESAVENTO, Arbois
Evan d'Alexis VERNIENGAL et de Fanny MARION, Arbois
Emma de Lucas DONOLO et de Mary-Astrid NAVILLON, Auxonne
Eliott de Benjamin MARTIN et de Louise TEYSSANDIER, Auxonne
Ariane de Julien SERVELLE et de Livia BACLET, Biane
Ibrahim ESSANDI de Youssef ESSANDI et de Ibtissam BOUSSALEM, Dole
Aïla d'Arben AVDIU et d'Antigona MAÇANI, Dole
Isaac de Walid TELILANI et de Marwa CHOURFI, Dole
Martin SAILLARD de Maxime SAILLARD et de Clémence FIORIO, Dole
Côme RELANGE de Tom RELANGE et de Marion GENOT, Dole
Angelo RINGENBACH de Nathan RINGENBACH et de Katerine ROMERO DIAZ, Dole

Coline de Quentin EUVRARD et de Elise TISSOT, La Loye
Noha d'Alexis VERMOT-GAUCHY et de Lucie CAMELIN, La Vieille Loye
Roméo de Valentin BONJOUR et de Manon AUBIN, Le Deschaux
Gabriel de Maxence MICHELIN et de Maryne NARDIN, Le Deschaux
Adamet Markus de Maxime SEER et de Emmanuelle SANCHEZ, Menotey
Ayman de Abdelkarim BEN LAHBIB et de Houria OUKHENFEN, Mesnay
Diane de Pierre MANENTI et de Jeanne PAILLARD, Ougney
Lila de Francis HUMBLLOT et de Laurine LANCE, Pointre
Pablo de Charles MAZOYER et de Faustine PIERRECY, Saint-Aubin
Myra de Alexis DA SILVA et de Alison GROFF, Saint-Aubin
Myléna de Clément SCEUR et de Axelle PATRINOS, Saint-Aubin
Louis d'Anthony OZANON et de Carine BERNARD, Saint-Loup

DÉCÈS

Louis GOUAMAZ, Annoire, 71 ans
Marie-Claude MEUNIER épouse BOIVIN, Arbois, 82 ans
Michelle GRANDVIENNOT veuve BROCARD, Arbois, 96 ans
Martine THUEGAZ, Brevans, 65 ans
Monique MERMET-MARÉCHAL veuve MEUGIN, Champdivers, 92 ans
Christiane MIELLE épouse LAURENT, Champvans, 73 ans
Roger RAGAIN, Champvans, 94 ans
Andrée LABOURIAUX veuve CHARTON, Chaussin, 94 ans
Marie BLANDINET veuve FLAIVE, Chaussin, 91 ans
Nicole CHAUDRON épouse MARILLIER, Damparis, 76 ans
Dominique GARDET, Damparis, 68 ans
Christian BÉNETON, Damparis, 82 ans
Françoise CONVERSE épouse DOUBLET, Dampierre, 70 ans
Gilberte MAEGERLIN veuve JUPILLE, Dampierre, 80 ans

Jackie BRIOT, Dole, 86 ans
Jean-Pierre LEMIEUX, Dole, 77 ans
Michelle LACROIX épouse BUDELOT, Dole, 82 ans
Daniel BONCOURT, Dole, 88 ans
Claude DODET, Dole, 78 ans
Danièle DOUSSOT veuve GUERRY, Dole, 79 ans
Bernard CAMPIONI, Dole, 79 ans
Violette REVY, Dole, 77 ans
Pierre BRUNAUD, Dole, 76 ans
Paulette BESANÇON veuve RAVOTTI, Dole, 92 ans
Josiane JANNIAUD veuve BENETON, Dole, 95 ans
Denise DESGUILLES veuve TOUITOU, Dole, 100 ans
Monique BELLAN épouse BOUTET, Dole, 86 ans
Lucie DESPLANQUE, Dole, 38 ans
Patrick BESANCON, Dole, 65 ans
Denise VERCEY veuve FAVERO, Dole, 86 ans
Denise MEULLENET veuve VIENNOT, Dole, 97 ans
Gérard BIGUEUR, Dole, 90 ans
Nicolas QUIET, Dole, 38 ans

Monique NOIR, Dole, 86 ans
Yvette LAGALICE veuve VIONNET, Dole, 86 ans
Chantal LIÉGER, Dole, 77 ans
Jean-Claude FROY, Dole, 74 ans
Colette NIERENDORF veuve COLOMBO, Dole, 81 ans
Huberte GENEVOIS veuve SILFÉRI, Dole, 83 ans
Jean-Michel GRENIER, Dole, 67 ans
Maryse PELLISSARD, Dole, 72 ans
Murielle PERRIGUEY, Dole, 64 ans
André BANCEL, Dole, 89 ans
Claude GILLOT, Fouchers, 85 ans
Aline PONTAROLLO épouse FERRARO, La Loye, 71 ans
Jean PORTIER, Lavangeot, 86 ans
Christian BRUSSON, Lons-le-Saunier, 76 ans
Joëlle PRUNEAUX, Malange, 78 ans
Thérèse BOIVIN épouse CALLIER, Mesnay, 85 ans
Serge PROVAIN, Mont-sous-Vaudrey, 71 ans
Emma FERRIER veuve MICHAUD, Mont-sous-Vaudrey, 97 ans

Yolande MUYS, Mont-sous-Vaudrey, 101 ans
André CHOLLAT, Nevy-lès-Dole, 74 ans
Noël NICEY, Nevy-lès-Dole, 78 ans
Marie-Agnès FAIVRE, Ougney, 75 ans
Mario LALLEMAND, Pesex, 90 ans
Augustine BAILLY veuve GOILLOT, Petit-Noir, 95 ans
Daniel CANET, Rochefort-sur-Nenon, 66 ans
Louis LESBROS, Rochefort-sur-Nenon, 93 ans
Nicole SCHENEDER, Saint-Aubin, 74 ans
Robert CARRETTE, Salins-les-Bains, 76 ans
Josiane MARTIN, Tassenières, 67 ans
Eric MAILLOTTE, Tavaux, 65 ans
Michel MUTIN, Tavaux, 88 ans
Marie-France HUMBLLOT veuve SCHMITT, Tavaux, 78 ans
René LARGET, Tavaux, 95 ans
Georges POIX, Tavaux, 92 ans

Pays Dolois
Journal GRATUIT d'informations

56 avenue de Latte de Tassigny
BP 446 - 39109 Dole Cedex
n°ISSN : 1 778-820X
Imprimé en France

Directeur de la publication
Anthony Eustache
direction@pao2.fr

Rédacteur en chef
Yvon Amiot
yvon.amiot@pao2.fr

Rédaction
Dominique Revy
redaction@pao2.fr

Création graphique
Justine Charrière
creation@pao2.fr

Régie publicitaire
communication@pao2.fr



De gauche à droite :
Marie-Caroline, Mélanie, Nathan, Darina,
Henri (audioprothesiste), Jonathan (au
premier plan), Thibault, Bastien

DOLE - LES EPENOTTES



Nouvel aménagement, nouvelle ambiance... le Collectif des lunetiers vous présente son nouvel univers !

En 2023, Vision Plus, historiquement installé dans la galerie marchande d'Intermarché, devenait Collectif des lunetiers. En ce début d'année 2025, cet espace de vente se modernise. Nouveau décor, nouvelles couleurs, nouvelle disposition... mais même emplacement ! Visite guidée avec Johnathan Mathon, responsable du magasin.



Comment définir ce nouvel espace rénové ?

C'est une belle évolution. Notre espace méritait un nouvel agencement tant pour notre clientèle que pour l'équipe. Notre volonté était de moderniser le magasin, d'apporter une touche plus conviviale, de valoriser plus encore la qualité de nos montures et nos savoir-faire. C'est plus chaleureux, plus accueillant... nous sommes fiers de cette évolution.

En effet c'est un réel changement...

Oui et ça se voit ! Le mobilier bois apporte le côté chaleureux et les murs façon brique ce côté industriel, ce côté atelier. C'est un bon mixte. Les décors nature et les couleurs pastel apportent calme et sérénité. On se sent bien, c'est plus de confort pour l'accueil, pour les déplacements...

On remarque une belle mise en avant de vos savoir-faire...

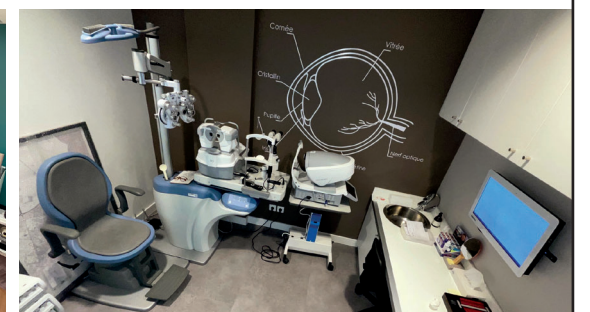
Notre savoir-faire est essentiel. Le valoriser était une forte volonté car l'optique et l'audition nécessitent de la technicité et de la précision. Notre atelier montage et réglage est dorénavant visible à l'entrée du magasin, l'espace examen de vue s'est modernisé, il s'intègre plus à la vie du magasin tout en réservant un accueil personnalisé. Notre nouvelle activité audition gagne elle aussi en lisibilité et accessibilité. La voilà maintenant bien installée ! C'est globalement une belle mise en valeur de notre travail, une autre relation entre la clientèle et les collaborateurs. Les clients nous voient travailler, c'est plus de proximité.

Des espaces dédiés et des produits bonifiés...

C'est chacun son espace ! Enfants, femmes, hommes, solaires... à chacun son univers dédié. Le coin enfant a beaucoup changé avec une décoration et une ambiance revisitée. C'est coloré et imagé, les enfants adorent ! La diversité des solaires bénéficie d'une attention particulière à la lumière des projecteurs ! La présentation des montures de vue a beaucoup évolué avec un nouveau concept « comme à la maison ». La mise en avant de nos montures sur les étagères en bois apporte une réelle valorisation, un côté unique et précieux... Nos produits sont ainsi bonifiés en fonction de l'évolution des modes, des couleurs, des matières. On donne envie de découvrir, d'oser parfois. Cet échange et cette relation avec la clientèle nous sont cher, ces évolutions confirment notre volonté de répondre aux attentes.

Et pour conclure ?

Ça fait toujours plaisir de travailler et de recevoir notre clientèle dans un nouvel espace rénové et modernisé. Les retours de la clientèle sont élogieux, ce nouveau prouve notre attachement à progresser pour un accueil et une qualité de services optimales.



NOUVEAU

Le casque à réalité virtuelle : le Collectif des lunetiers à la pointe !

C'est une nouveauté au Collectif des lunetiers. Ce casque à réalité virtuelle permet une étude et une analyse précise du comportement visuel, du mouvement des yeux. Grâce à cette technologie de pointe, il est plus simple de prendre des mesures précises pour les verres progressifs. Ce casque garantit une précision millimétrée pour un confort visuel optimal. Chacun peut ainsi bénéficier de verres adaptés à sa vision et à son mode de vie.

ET TOUJOURS !

L'espace audio : test auditif gratuit, essai gratuit des aides auditives pendant un mois, entretien gratuit des aides auditives.

L'impression 3D pour la réparation en urgence des montures cassées ou endommagées.

L'offre sérénité qui assure et garantit la casse et le vol des montures.



Galerie marchande Intermarché - Z.I. des Epenottes - 39100 DOLE
Tél. 03 84 72 49 58 - dole-ccintermarche@leslunetiers.fr

ENT CASTRO PHILIPPE

Peintre de père en fils depuis 3 générations



Etude et devis GRATUIT

- Ravalement & Peinture façade
- Traitement de fissure façade

NOUVEAU
Rénovation des bardages acier à l'airless

15 rue de Flammerans - 21130 AUXONNE
03 80 31 16 45 - www.monartisanpeintre.fr

AluFerm
FABRICANT - INSTALLATEUR
Depuis 1987



Menuiserie ALU et PVC
Extension et Véranda
Pergola et Carport
Porte de Garage
Portail

Volets
Stores
Moustiquaire

Un Projet ? Une Envie ?

Contactez nous !

31 Route de Dole
39380 OUNANS
03.84.37.71.73
contact@aluferm.fr

Maison Bonin
RIDEAUX & LINGE DE MAISON



CONFECTION-SUR-MESURE
CONSEIL À DOMICILE ET POSE

Voilages • Linge de maison • Stores bateaux
Tissu d'ameublement • Tringles • Parois japonaises...

Foucherans (Face à Netto) • 03 84 72 44 00
www.maison-bonin.fr

Pays Dolois
40 000 ex.

Pays de Lons
28 000 ex.

Seuls journaux gratuits d'informations
disponibles en toutes boîtes aux lettres

Salon international de l'agriculture

Le Département du Jura de retour au salon de l'agriculture

Le Jura, terre d'agriculture, d'élevage et de viticulture sera bien présent au prochain salon de l'agriculture à Paris du 22 février au 2 mars. Une volonté de Gérôme Fassenet, président du département, pour valoriser comme il se doit le travail de la terre et les produits du terroir jurassiens. Rencontre...

Quelles sont les raisons qui vous incitent à vous rendre au salon de l'agriculture à Paris ?

Le salon de l'agriculture est un grand et beau salon que je connais bien. Toute la France y est présente pour valoriser ses divers produits, ses savoir-faire et ses territoires. Je pense que le Jura y a toute sa place au moment même où nous souhaitons valoriser plus encore l'attractivité de notre département aux yeux du grand public. Ce salon est la vitrine idéale !

Quels seront les atouts jurassiens présents à cette occasion ?

Le Jura est fier de compter pas moins de douze AOC et AOP, ce sont des vins, des fromages, de la volaille de Bresse... que des produits d'exception, très appréciés. Le résultat de savoir-faire en agriculture, viticulture et aviculture. Nous valoriserons le meilleur du Jura lors de ce salon.

Avez-vous des temps forts de programmés ?

Le stand sera animé durant tout le salon avec de nombreux invités et visiteurs. Mais le mardi 25 février sera une belle journée, la fête du Jura au salon de l'agriculture ! Nous organisons, entre autres, une mise en

perce du fameux tonneau du vin jaune avec les ambassadeurs de la Percée que nous avons invités pour l'occasion. À défaut d'accueillir du public cette année dans le Jura, la Percée se déplace à Paris !

Qui vous accompagnera sur le salon ?

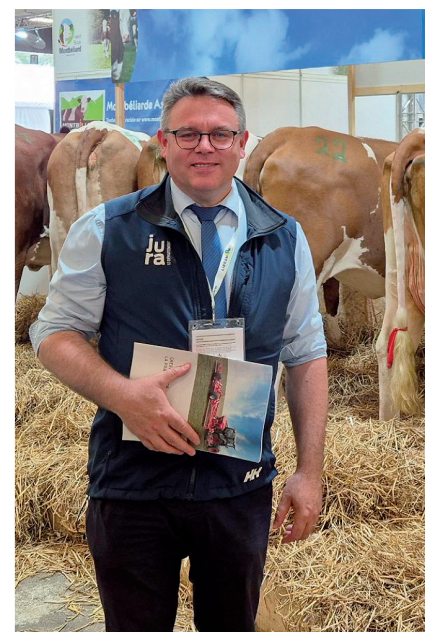
Nous serons accompagnés par la fromagerie Arnaud, du fort des Rousses pour les fromages, la fruitière vinicole d'Arbois pour les vins et le comité interprofessionnel de la volaille de Bresse présentera ses produits. Pour la restauration, l'ADLCA et l'Hôtel du Parc de Lons-le-Saunier assureront la petite restauration en continu.

Les atouts touristiques seront aussi valorisés ?

Oui bien sûr ! Nous ne manquerons pas de valoriser nos atouts touristiques. L'occasion est trop belle ! Jura Tourisme sera présent à nos côtés pour promouvoir l'ensemble du département : nos villes historiques et territoires, nos lacs, nos cascades, nos forêts, mais aussi toutes nos activités de pleine nature.

Un beau moment en perspective ?

Oui ce sera une belle ambassade Jurasienne à Paris pendant 10 jours ! Nous



Gérôme Fassenet, Président du Conseil départemental du Jura.

sommes fiers, par ailleurs, de valoriser nos produits et paysages auprès d'un si large public.

Interview Yvon Amiot

Salon International de l'agriculture - Paris -
Du 22 février au 2 mars 2025
Hall 7 - Stand K013

Léo contre les AVC

Une association jurassienne mobilisée pour le handicap

À Malange, dans le Jura, une association fait battre le cœur de la solidarité : Léo contre les AVC, créée par Magalie Cuinet pour son fils Léo, âgé de 12 ans.

Atteint de la maladie de Moya Moya, une affection rare qui provoque des accidents vasculaires cérébraux, Léo a subi plusieurs AVC depuis l'âge de 9 mois et demi. Ces épisodes l'ont laissé handicapé à plus de 80 %. Face à ces défis, sa mère Magalie s'est engagée corps et âme pour améliorer son quotidien.

Une aide précieuse au quotidien

L'association, fondée en 2015, a pour mission de financer des équipements spécifiques et des thérapies non remboursés par l'État. Parmi ces besoins coûteux : un fauteuil adapté laissant à charge 2 700 €, ou encore des stages intensifs de rééducation motrice et cognitive. "Les séances hebdomadaires de kiné sont insuffisantes pour stimuler efficacement Léo", explique Magalie. Grâce aux fonds récoltés, Léo bénéficie de stages bimensuels qui boostent ses progrès en éveil et en motricité.

La plume au service de la cause

L'engagement pour Léo ne s'arrête pas là. La mère de Magalie, Mauricette Collard-Claudie, a aussi décidé de contribuer. Passionnée d'écriture, elle a proposé deux de ses écrits en version illustrée, édités par l'association, permettant aux enfants de les colorier. Les bénéfices de ces ventes sont intégralement reversés à l'association. Les ouvrages, intitulés "Pomme d'amour" et "Récit d'autrefois", racontent des histoires poétiques et tendres, et sont disponibles dans les enseignes FNAC et Cultura ou en me contactant sur la page Facebook. Par ailleurs, Magalie travaille actuellement sur un roman fantastique mettant en scène Léo comme héros. "Ce sera une belle façon de sensibiliser au handicap tout en transportant les lecteurs dans un univers d'aventures", confie-t-elle.

Une solidarité en ligne

Pour suivre l'actualité de l'association, parti-



Léo et sa maman Magalie

ciper aux événements ou commander des livres, la page Facebook "Léo contre les AVC" est une ressource précieuse. "C'est une page publique, accessible à tous, même sans compte Facebook", précise Magalie. L'association ne manque pas d'idées pour continuer à soutenir Léo. Chaque geste compte et la communauté jurassienne répond présente pour porter ce combat avec force et générosité.

Flashez et retrouvez
Magalie Cuinet en
interview avec
Cynthia sur
Fréquence Plus.



Rachida Dati, ministre de la culture, en visite dans le Jura

La culture en milieu rural mise à l'honneur

Le jeudi 9 janvier, la Ministre de la Culture, Rachida Dati, a effectué une visite dans le Jura, mettant en lumière les initiatives culturelles locales.

Ce déplacement, qui s'inscrit dans l'ambition du Plan Culture et Ruralité, a été marqué par des rencontres avec les acteurs culturels et institutionnels du territoire, notamment au Théâtre de Dole et à Champdivers.

Les Scènes du Jura : un modèle salué

Lors de son passage à Champdivers, Rachida Dati a rencontré les équipes des Scènes du Jura – Scène nationale, un dispositif qu'elle a qualifié de "bel exemple de solution apportée en milieu rural". Cédric Fassenet, directeur des Scènes du Jura, a exposé les grandes lignes de cette initiative soutenue par l'Europe, l'État, la région Bourgogne-Franche-Comté, le département du Jura et dix collectivités locales.

Trois axes fondamentaux structurent leur démarche

- La ruralité au cœur de la Scène nationale : une culture de proximité pour les territoires.
 - La mobilité des œuvres et des artistes, des publics et des équipes : pour rapprocher l'art des habitants.
 - De la mobilité au(x) déplacement(s) : une réflexion sur l'accessibilité et l'itinérance.
- Ces engagements ont été illustrés par les témoignages de plusieurs élus et acteurs culturels. M. Laurent Perrard, maire de Fay-

en-Montagne, a notamment évoqué l'impact de l'événement *Comme un bol d'air* sur sa commune. Ce temps fort a permis la reconstruction du foyer rural, désormais un lieu vivant de programmation culturelle rebaptisé "Fay d'air". Jean-Yves Roy, maire de Saint-Aubin, a souligné l'importance de transmettre la culture aux générations futures et pourquoi pas, susciter des vocations.

Un filage au Théâtre de Dole

Après les échanges à Champdivers, Madame la Ministre s'est rendue au Théâtre de Dole. Elle a pu apprécier la dernière rénovation du site financée alors par l'État, puis assisté à une répétition de la compagnie "La Volige". Cette troupe, dirigée par Nicolas Bonneau, a pu présenter un extrait de son adaptation moderne du "Monte-Cristo" d'Alexandre Dumas. Ce court filage de 10 minutes a permis à Rachida Dati d'apprécier la réinterprétation contemporaine de ce chef-d'œuvre.

Un élan pour la culture en milieu rural

Dans une publication sur son compte X, Rachida Dati a déclaré : "Ces dispositifs s'inscrivent dans l'ambition du Plan Culture et Ruralité que j'ai lancé en juillet dernier. Faciliter la mobilité des artistes, des œuvres et



Jean-Baptiste Gagnoux, maire de Dole, présente à la ministre de la culture les atouts patrimoniaux et culturels de la ville.

des publics est au cœur de mes préoccupations." Cette visite a ainsi mis en avant les réussites du Jura en matière de diffusion culturelle en milieu rural, tout en réaffirmant l'engagement de l'État à soutenir ces initiatives essentielles pour le maillage culturel des territoires.

Ligue contre le Cancer

Des espaces sans tabac devant les écoles

Pour lutter contre les effets néfastes du tabagisme, le Comité du Jura de la Ligue Contre le Cancer installe des panneaux "Espace sans tabac" devant les écoles. Une initiative pour interpeller dès le plus jeune âge, tout en encourageant à changer les habitudes des parents.

D'après l'Institut National du Cancer, 40 % des cancers sont évitables, car ils sont directement liés à nos modes de vie et à nos comportements (tabagisme, alimentation équilibrée, alcool, surpoids, manque d'activité physique et UV). "Il y a vraiment des messages à faire passer" explique Gérard Guillemaud, président du Comité du Jura pour la Ligue Contre le Cancer, qui voit les abords des écoles comme des lieux stratégiques pour sensibiliser le public dès le plus jeune âge.

Un objectif aussi environnemental

Un premier panneau "Espace sans tabac" vient d'être installé à Dole, devant la grille du Groupe Scolaire Louis Pasteur. "Il faut dénormaliser le tabac, surtout auprès des enfants, avec un objectif qui se veut aussi environnemental" mentionne Nathalie Jeannet, élue en charge des affaires scolaires, en réponse aux nombreux mégots retrouvés régulièrement sur le trottoir depuis la suppression des cendriers. Ce projet d'installation de panneaux, près des écoles, crèches, aires de jeux et plages, est labellisé par la Ligue Nationale Contre le Cancer, avec le financement des communes, dont neuf participent dans le Jura, dont Dole.



Inauguration du panneau sans tabac devant le Groupe Scolaire Louis Pasteur avec Nathalie Jeannet, élue en charge des affaires scolaires, Justine Gruet, députée du Jura et conseillère municipale chargée des politiques de santé et Gérard Guillemaud, président du Comité du Jura pour la Ligue Contre le Cancer

Une BD "Jamais la première !"

Justine Gruet, conseillère municipale chargée des politiques de santé et députée du Jura, souhaite même aller plus loin. Un travail à mener, autour de la BD "Jamais la première !" et créée par la Ligue Nationale Contre le Cancer, est en réflexion. Pour le moment, les deux classes de CM1 et CM2 du Groupe Scolaire Louis Pasteur vont déjà prolonger la thématique en classe, avec un débat à venir.

Depuis 30 ans, le nombre de cancers augmente chaque année. Le Comité du Jura de la Ligue Contre le Cancer intervient avant, pendant et après la maladie. En plus de ses actions de prévention, elle apporte un soutien aux personnes touchées, sans oublier les aidants et le suivi médical.

Comité départemental du Jura :
www.ligue-cancer.net/39-jura
cd39@ligue-cancer.net

F.P



EURO MENUISERIES

OFFRE **650€ TTC**
VOLET ROULANT SOLAIRE POSÉ
L 1200 x H 1250

39120 LE DESCHAUX
06 07 97 55 97 • Sur RDV

MBE RECYCLAGE

Particuliers & professionnels

- Achat & débarras de métaux
- Recyclage de déchets informatiques, électroniques
- Vide vos maisons, grenier, cave, entrepôts, usines, ateliers...
- Destruction d'archives et documents confidentiels

7 Rue Joseph Marie JACQUARD - DOLE
du lundi au vendredi de 17 h à 19 h • samedi de 8 h à 12 h sur rdv
06 75 55 24 82 mberecyclage@outlook.fr

Déménagement, décès, héritage...
Vous avez une maison, un appartement, un local ou des objets encombrants...

J'achète ou je récupère...

OBJETS ANCIENS
Luminaires, meubles, vinyls, horlogerie, plaque publicitaire, ménagère en argent, bijoux anciens, pièces de monnaie, bijoux anciens, montres, bibelots, ainsi que toutes collections...

Didier Vantillard • 06 10 96 26 35



Poligny, UNE VILLE AUX MULTIPLES FACETTES...

AVEC PLUS DE 4 000 HABITANTS, POLIGNY EST LA SIXIÈME VILLE DU DÉPARTEMENT DU JURA. ON ENTEND PARFOIS DIRE QUE POLIGNY EST UNE VILLE DISCRÈTE. ET SI C'ÉTAIT SIMPLEMENT UNE VILLE QUI SAIT SE REPOSER SUR SON RICHE PASSÉ HISTORIQUE ET SAIT TIRER PARTIE DE SES ATOUTS SANS FARD NI PAILLETES. ET DIEU SAIT QU'ELLE EN A DES ATOUTS ! BIEN PLUS QUE L'ON IMAGINE...
ON VOUS INVITE DANS UNE VILLE AUX MULTIPLES FACETTES...

DOMINIQUE BONNET : "C'EST UNE CHANCE POUR MOI D'ÊTRE MAIRE DE POLIGNY..."

La ville de Poligny est restée blottie au pied du premier plateau jurassien. Au pied des monts de Vaux ou des monts de Planes qui mènent vers le Haut Jura mais aussi au pied des coteaux terre des vins du Jura et des pâtures à Comté. Blottie mais pas sans intérêt car Poligny se trouve sur des axes routiers majeurs qui ont favorisé le passage, son développement et sa diversité au fil des siècles. Ainsi Poligny est engagée dans une activité permanente où se mêlent économie, commerce, viticulture, tourisme, gastronomie... et loisirs.

La place des Déportés, cœur de vie...

Il suffit aujourd'hui de s'arrêter ou de passer place des Déportés à Poligny pour comprendre que dans cette ville il se passe toujours quelque chose. Une place sans cesse en mouvement, en désordre parfois, en ébullition surtout les jours de marché, avec une circulation dense à la croisée des chemins où se mêlent voitures et poids lourds. Oui Poligny est une ville de passage ! Un passage obligé pour ces multiples camions qui rejoignent ou descendent du Haut Jura mais aussi pour les nombreux touristes qui ne manquent pas de s'arrêter ici pour visiter le magnifique cœur historique ou pour ne pas quitter la ville sans un morceau de Comté, "capitale du Comté" oblige !

Le Comté, fromage star de Poligny

Elles sont toutes là, présentes face à face sur la place. Ce sont les grandes marques de Comté qui affinent ici à Poligny des centaines et des centaines de meules de l'emblématique fromage local. Un institution maintenant valorisée à la Maison du Comté située à quelques encablures et qui attire de nombreux visiteurs curieux de connaître les subtilités de ce fromage tant apprécié.

Une vie étudiante importante

Revenons sur la place centrale où vous croiserez de nombreux jeunes venus ici à Poligny pour étudier au lycée Friand les métiers de l'hôtellerie, de la restauration et du médico-social et à l'Enilea les métiers de la transformation du lait et de l'agro-alimentaire entre autres. Deux établissements reconnus pour la qualité et la spécificité de leurs formations. Une jeunesse qui ne manque pas d'apporter un brin de fraîcheur, qui participe au dynamisme associatif et culturel ainsi qu'à la vie économique de la ville.

Un tissu économique de grande qualité

Poligny ne se limite pas à son cœur de ville historique et commercial. Poligny est une ville industrielle et artisanale de haut niveau. Les zones économiques et artisanales se remplissent à vive allure pour offrir nombre d'emplois (malheureusement pas toujours occupés) nécessaires au bon équilibre de la ville et ses alentours. Nous avons déjà évoqué les grands sites dédiés à l'affinage du Comté et du Morbier autre fromage culte jurassien. Ce sont les fromageries Arnaud, Vagne, Monts et Terroirs, Brun...

Une industrie de pointe

Comment ne pas citer d'autres fleurons comme *Diager* industrie qui fabrique des outils carbure professionnels, *Bonnet Thirode* spécialisée depuis 100 ans dans la réalisation de cuisines professionnelles, *GMA* qui conçoit et fabrique des machines et des lignes de production automatisées ou même *Eclam* spécialisée dans l'usinage des petites, moyennes et grandes séries, *Decod'Hor* pour le décolletage de grande précision ou *Dadaux Gastrotech*, un leader international qui produit du matériel professionnel pour la boucherie, la charcuterie ou la restauration.



Dominique Bonnet, maire de Poligny

Autant de savoir-faire, souvent uniques, qui font la richesse de Poligny. Sans oublier le monde viticole dont la production ici et aux alentours contribue à la belle image des vins du Jura. Dans un autre domaine, on peut aussi citer *Api & you*, une agence conseil en communication, digital et e-commerce, largement reconnue dans l'hexagone.

Et le maire dans tout ça ?

Dominique Bonnet est maire de Poligny depuis 2008, un maire connu pour sa ferveur haute en couleur lors de ses différentes interventions. Dominique Bonnet, qui est resté professeur de génie industriel à l'Enilea, aime rappeler par les chiffres que Poligny est bien une ville aux multiples atouts : 800 000 meules de Comté s'aff-



POLIGNY

Code postal : 39800
Altitude : de 252 à 626 m
Superficie : 51 km²
Population : 4 010 hab.
Communauté de communes : Arbois, Poligny, Salins - Cœur du Jura

CONSEIL MUNICIPAL

BONNET Dominique, maire. PASTEUR Cyrille, maire délégué Vaux-sur-Poligny. GAILLARD Jean-François - 1^{er} Adjoint, MORBOIS Christelle - 2^e Adjointe, BERTHOD-BLANC Aurélien - 3^e Adjoint, LAMBERT Véronique - 4^e Adjointe, JOURD'HUI André - 5^e Adjoint, CATHENOZ Catherine - 6^e Adjointe, BLONDEAU Valérie, DEVAUX Nicolas, DUMONT Karine, GRILLOT Olivier, LANG JANOD Marie-Line, PINGLIEZ Pascal, REVERCHON Jacky, REYNAUD Armande, SOUDAGNE Marie-Madeleine, GAUDIN Laurent, MOUREAUX Joël, GRILLOT Christine, JACQUES Sébastien, CORON Hervé, SEIGLE-FERRAND Antoine, CHOULOT Nicole, RAFFANEL Marie-Hélène, DHOTE Jean-François, AMERY Cyril, OUDOTTE Aurore, ROY André, MENETRIER Laurent, ECOIFFIER Christophe, SAILLARD Victor, VIEL Frédéric, FOULET Marie-Claude.

POLIGNY, CAPITALE DU COMTÉ ?

Bien que la production du Comté soit plus importante dans le Doubs que dans le Jura, on considère en effet que Poligny est bien la capitale du Comté. Une attribution sans caractère officiel que l'on peut attribuer à la présence à Poligny de l'ENILEA l'école nationale, de l'INRAE, le laboratoire de recherche, du CIGC et sa Maison du Comté et à de nombreuses caves d'affinage. Aujourd'hui une situation qui ne souffre d'ailleurs d'aucune contestation.

UN PASSÉ QUI A LAISSÉ DE FORTES EMPREINTES

A croire que l'hérédité existe aussi en urbanisme et en sociologie. La lecture de quelques pages de l'histoire de Poligny laisse apparaître en gestation bien des caractéristiques de la cité du général Travot.

Un passé très actif

Polemmicum, Polignium sont quelques-unes des appellations qui préfigurent le nom actuel de Poligny. Dès le Moyen-âge la ville connaît une vie religieuse instance avec la construction d'église (Saint Hyppolite est connue dès 915) et l'installation de communautés (Clarisses, Dominicains. Les Capucins ouvrent leur bibliothèque au public.). Elle voit également le commerce se développer car elle est située à l'intersection de deux grandes voies de communication. D'une part, l'axe Lyon vers la Champagne et les Flandres avec leurs célèbres foire ; la ville n'en compte pas moins de huit annuellement. D'autre part, la liaison Paris-Genève. La malle-poste qui l'emprunte s'arrête chaque jour à Poligny. Une activité de transformation se développe en utilisant les nombreux moulins présents sur la Glantine ce qui implique des cultures de céréales proches. De plus, on foule le drap, on bat le chanvre, et on tanne des peaux. La vigne fait déjà l'objet d'une réglementation sévère "Les vins de Poligny jouissaient au loin d'une grande réputation. Leur excellente qualité en assurait toujours une vente rapide... Il était interdit de cultiver de gros plans et d'acheter des vins quelconques pour les vendre comme vins de Poligny" *.

Et aujourd'hui

La RN 83 relie Lyon et sa vallée à la plaine d'Alsace. Les skieurs qui viennent de la région parisienne et qui se rendent dans les stations passent par Poligny en empruntant l'autoroute et la RN 5. En la suivant en direction de Champagnole, on rencontre encore un moulin sur la Glantine. La vigne s'étend sur les coteaux aux alentours et produit toujours un très bon vin qui fait dire gentiment aux malicieux "Arbois a le nom, Poligny a le bon !". Bien sûr les activités artisanales ont changé de nature, mais une zone industrielle très active témoigne d'une tradition tenace. "D'une surface de 89 hectares, la Zone d'Activités Economiques de Poligny compte aujourd'hui une centaine d'entreprises réparties sur les 64 hectares déjà construits. Deux zones sont aujourd'hui disponibles pour le développement économique"*** : Si la vie religieuse a perdu de son intensité, l'église accueille toujours des fidèles et l'évêque de Saint-Claude réside dans cette cité. Il serait sacrilège de ne pas rappeler que Poligny est la capitale du Comté avec plusieurs marques à la renommée qui dépasse les frontières. Tout ceci concourt à alimenter une fréquentation touristique de premier ordre.

*A ROUSSET, Dictionnaire Géographique, Historique et Statistique. T. V - pp 128 et sv.

**COMCOM Cœur du Jura



Les aménagements du pôle multimodal de la gare sont achevés. L'accès à pied, en vélo, en voiture ou en bus est ainsi facilité. Une gare qui permet de rejoindre Lons-le-Saunier, Bourg-en-Bresse et Lyon ou Besançon et Strasbourg. En dix ans, la fréquentation est passée de 70 000 à 120 000 passagers. En 2025, des travaux au Champ de foire, au Champ d'Orain, au Cosec... ainsi qu'une nouvelle chaufferie bois pour alimenter les principaux bâtiments de la ville sont programmés.

finent en continu à Poligny ; près de 1200 étudiants ont choisi les lycées de la ville ; l'industrie, le commerce, l'enseignement, l'artisanat... représentent près de 3000 emplois et pour finir, la ville de Poligny compte 4 010 habitants et Dominique Bonnet espère voir cette population encore progresser. Des chiffres qui confirment que Poligny ne manque pas d'intérêt !

Et que pense-t-il de Poligny ?

"C'est une ville qui me passionne à tous les niveaux, tant pour le caractère historique et touristique de la vieille ville, pour la modernité de notre industrie et de l'enseignement que pour la vie quotidienne auprès des habitants. Je pense que c'est une chance d'être maire de Poligny et c'est mon devoir d'apporter les meilleurs services pour permettre de

bonnes conditions de vie. Tous les atouts que vous venez d'évoquer assurent le maintien de la population et des écoles tout comme une dynamique intéressante avec la présence d'un cinéma et d'une saison culturelle. C'est une ville qui vit, le monde associatif, sportif ou culturel est dense, les festivités sont nombreuses tant en ville que dans nos quartiers historiques comme par exemple Charcigny ou Mouthier-le-Vieillard. En tant que président de la communauté de communes Cœur du Jura, je me réjouis que Poligny soit reconnu comme un des poumons économiques du territoire aux côtés des villes d'Arbois, de Salins-Bains et les 62 villages associés" conclut Dominique Bonnet maire d'une ville aux multiples facettes !

Yvon Amiot

ÉCOUTER VOIR
OPTIQUE & AUDITION MUTUALISTES

Du style,
mais pas que.
Des économies
aussi.

JUSQU'À
60€
OFFERTS*
POUR L'ACHAT
D'UNE MONTURE
+ VERRES ANTIREFLET

POLIGNY 8 place Des Déportés - **03 84 37 13 40**

* Bénéficiez de 60€ TTC de remise sur l'achat d'une monture d'un montant minimum de 135€ TTC équipée de verres progressifs avec traitement antireflet, ou de 40€ TTC de remise sur l'achat d'une monture d'un montant minimum de 135€ TTC équipée de verres unifocaux avec traitement antireflet. Offre réservée aux clients disposant d'une prescription en cours de validité, ne s'applique pas aux verres solaires. Ce dispositif médical est un produit de santé réglementé qui porte, au titre de cette réglementation, le marquage CE. Demandez conseil à votre opticien. Offre non cumulable avec d'autres offres ou avantages conventionnels et hors 100% Santé, valable entre le 1^{er} février et le 30 avril 2025 dans tous les magasins Écouter Voir. Retrouvez le détail de l'offre sur www.ecoutervoir.fr. Crédit photo : © Julien Attard. Photo non contractuelle. Février 2025 - MUTUALITE FRANÇAISE JURA - Union soumise aux dispositions du Livre III du Code de la Mutualité - N° SIREN 775 597 487 - Impression : Franche-Comté Impression - Auxonne.

NOUVEAU CONSEIL MUNICIPAL

FUSION DES COMMUNES DE POLIGNY - VAUX-SUR-POLIGNY : UN MARIAGE DE RAISON

LA COMMUNE NOUVELLE DE POLIGNY, ISSUE DE LA FUSION DES COMMUNES HISTORIQUES DE POLIGNY ET VAUX-SUR-POLIGNY A VU LE JOUR LE 1^{er} JANVIER 2025. L'INSTALLATION DU NOUVEAU CONSEIL MUNICIPAL S'EST DÉROULÉE LE MERCREDI 8 JANVIER AU PÔLE ADMINISTRATIF.

En 2015 déjà, un rapprochement avait été envisagé entre les communes de Poligny, Vaux-sur-Poligny et Tourmont mais, suite au retrait de cette dernière commune, le projet n'avait pas pu aboutir. Pour Cyrille Pasteur, élu maire de Vaux-sur-Poligny en 2020, la fusion de sa commune avec celle de Poligny était une évidence. Sa commune de 80 habitants fait partie du bassin de vie de Poligny, Les enfants y sont scolarisés, Vauxois et Vauxois s'y rendent quotidiennement pour faire leurs courses, pratiquer une activité sportive ou culturelle ou travailler. De même, Vaux n'a pas de cimetière. La fusion devenue inéluctable a été actée par arrêté préfectoral du 4 décembre 2024 et est devenue effective le 1^{er} janvier 2025.

Installation du nouveau conseil municipal

Le conseil municipal de la commune nouvelle, convoqué le 8 janvier, a été présidé, conformément au Code général des collectivités territoriales, par Marie-Madeleine Soudagne, doyenne de la nouvelle assemblée. Celle-ci sera composée de 34 membres (les 27 conseillers de Poligny

et les 7 de Vaux) jusqu'aux prochaines élections municipales. C'est à Marie-Madeleine Soudagne que revenait la mission d'organiser l'élection du nouveau maire. Dominique Bonnet a été confortablement élu avec 29 voix contre 5 voix à Antoine Seigne-Ferrand. Le nouveau maire a remercié le conseil pour le travail accompli dans le respect des différences de points de vue et accueilli les nouveaux conseillers. Il a évoqué le patrimoine architectural de Vaux, en particulier le prieuré Notre-Dame, transformé en petit séminaire en 1822 puis en collège privé en 1966, fermé définitivement en 2009. Il a ensuite proposé de reconduire les 6 adjoints de l'ancien conseil de la ville, dans l'ordre Jean-François Gaillard, Christelle Morbois, Aurélien Berthod-Blanc, Véronique Lambert, André Jourdhui et Catherine Cathenoz. La liste a recueilli 30 voix, contre 3 bulletins blancs et un nul. Cyrille Pasteur, ancien maire de Vaux, devient maire délégué et reste conseiller communautaire. Une prochaine réunion du conseil municipal permettra de constituer commissions et comités consultatifs.



Cyrille Pasteur, investi depuis longtemps dans la vie publique

En 2020, Cyrille Pasteur a été probablement le dernier maire de France à être élu, le 2 octobre. Faute de candidats en mars, les élections avaient été reportées au 27 septembre où 7 candidats s'étaient présentées. L'élection du maire avait eu lieu le 2 octobre. Le nouveau maire délégué, polinois de souche, est depuis longtemps investi dans la vie publique. S'il a été

conseiller municipal de Vaux dans un précédent mandat, il a surtout occupé de nombreuses fonctions au sein du club "Poligny Jura Basket", dont celle de vice-président. Il s'est installé à Vaux en 2011 et est cadre dans un bureau d'étude sur les cuisines professionnelles à Besançon.

**Mairie de Poligny - 4 rue du Champ de Foire
39800 Poligny - 03 84 73 71 71 - contact@ville-poligny.fr**

Accueil ouvert du lundi au jeudi de 8 h 30 à 12 h et de 14 h à 17 h 30, le vendredi de 8 h 30 à 12 h et de 14 h à 17 h

UNION DES COMMERÇANTS ET DES ARTISANS DE GRIMONT L'UNION FAIT LA FORCE

LES FONDATEURS DE L'UNION DES COMMERÇANTS ET DES ARTISANS DE GRIMONT (U.C.A.G) ONT FAIT LEUR CE DICTON POPULAIRE LORSQU'ILS LA CRÉÈRENT IL Y A UN PEU PLUS D'UNE TRENTAINE D'ANNÉES. ACTUELLEMENT ELLE COMPTE QUARANTE-CINQ ADHÉRENTS ET JULIEN ROUEIRE PRÉSIDE À SA BONNE MARCHÉ.

Dynamiser les commerces de Centre-ville

"Vous savez ce que l'on dit : No parking, no business ! Pas de parkings, pas d'affaires, c'est le problème actuel des commerces de centre-ville. La grand-rue est en sens unique et n'offre pas assez de places de stationnement. Nous organisons différentes manifestations tout au long de l'année pour inciter les Polinoises et les Polinois à entrer dans nos magasins." explique le président de l'U.C.A.G.

Une animation dense et variée

- En novembre il est possible de découvrir les nouvelles modes lors d'un défilé féminin et masculin qui présente la particularité d'intégrer des adhérents revêtus des vêtements qu'ils ont eux-mêmes dessinés pour symboliser leur activité.
- Pendant la quinzaine de Noël des tickets obtenus lors des emplettes permettent à l'heureux gagnant de repartir avec un bon d'achat de mille euros.
- A Pâques il faut jouer à trouver la phrase magique à l'aide de lettres dissimulées dans les vitrines des commerces participant.
- Septembre voit la braderie attirer de nombreux vendeurs et acheteurs dans les rues de la cité.



Julien Roueire, président

Un vœu en ce début d'année

"C'est indéniable que la Maison du Comté dans la Capitale de ce fromage est un plus appréciable pour le commerce local. La cerise sur le gâteau serait de relancer la fête du Comté qui existait jusqu'en 1992. "

**Contact : UCAG – Union des Commerçants et des Artisans de Grimont, 80 Grande Rue 39800 Poligny
Tél. 03 84 37 02 76 - Mail : contact@ucag.fr**

QUARTIER ET VIVE LA COMMUNE LIBRE DE CHARCIGNY

JACQUES GUILLOT PRÉSIDE L'ASSOCIATION "LES AMIS DE CHARCIGNY". QUI COMPTE UNE TRENTAINE DE MEMBRES. ELLE POURSUIT DEUX BUTS : ANIMER LE QUARTIER POLINOIS DE CHARCIGNY ET PÉRENNISER LA MÉMOIRE DE LA "COMMUNE LIBRE" DE CHARCIGNY DÉCRÉTÉE EN 1929.



Jacques Guillot, président

Animer le quartier

Le quartier de Charcigny se situe à gauche de la RN 5 quand on rejoint Poligny en venant de Besançon. Il compte actuellement pas loin de quatre cents habitants. "L'association maintient encore quelques activités moins nombreuses que par le passé. Il faut dire que la sociologie des habitants a bien changé avec de nombreux venus et un turn-over important des habitants. Malgré tout on retrouve une bonne cohésion." explique le Président. Parmi ces occasions de se retrouver on recense un repas dansant, la visite au marché de Noël de Montbéliard et la traditionnelle fête du quartier qui, pour ne pas s'aligner sur celle de Poligny qui, elle, se déroule un dimanche, a lieu le dernier mardi du mois d'août. On retrouve là bien présent l'esprit frondeur et facétieux des créateurs de la Commune libre de Charcigny.

Tout ça, n'empêche pas Nicolas, qu'la Commune n'est pas morte ! *

"En 1929, les habitants du quartier décident l'instauration d'une « Commune libre » de Charcigny. Les instigateurs de cette création ne sont animés, au fond d'eux-mêmes, par aucune volonté de sécession avec le reste la

ville... Ils souhaitent, par cette initiative, répondre sous forme de dérision à l'arrogance, des "rentiers de la ville et des autres quartiers"**. Cette création témoigne d'une forte solidarité des gens du quartier essentiellement des petits vigneron. Celle-ci se traduira par l'enlèvement à la barbe des allemands de la statue du Vigneron-au-livre, symbole du quartier. Bien caché, elle ne réapparaîtra qu'à la fin de la seconde guerre et remise sur son piédestal avec le retour des prisonniers. Dans le registre et l'esprit gavroche de ces "Communards" on se rappelle que l'élection de la Reine du quartier pour ne pas fâcher la susceptibilité des jeunes femmes au fort caractère, couronnait... une chèvre.

*Eugène Pottier (1816-1887).

**Sylvaine Fassier in Ruralia 06/2000

**Contact : Jacques Guillot -
jacques.guillot3@wanadoo.fr**



Sur le socle de cette statue du Vigneron-au-livre figurent les noms des huit habitants qui l'ont dérobée à la Réquisition.



ARBOIS • POLIGNY • SALINS
Cœur du Jura

L'intercommunalité au service des Polinois

Développement économique, sport, culture... La collectivité CCAPS (Communauté de Communes Arbois Poligny Salins Cœur du Jura) intervient au quotidien pour le territoire dans l'intérêt de ses habitants.



Le Cosec Claude Jeanneret *en travaux*

Créé dans la seconde moitié des années 1970, le Cosec Claude Jeanneret a besoin de travaux d'ampleur. La Communauté de Communes réfléchit à l'avenir de ce site.

La première partie des travaux consistera en la démolition des vestiaires actuels. Quatre vestiaires seront recréés, accompagnés de sanitaires et de douches respectant les normes PMR, ainsi que des locaux de rangement. Des vestiaires arbitres différenciés pour les hommes et les femmes feront leur apparition. Durant cette phase de démolition/reconstruction, des équipements temporaires seront installés dans des bâtiments modulaires provisoires. Un de ceux-ci servira ensuite lorsque le chantier passera à l'intérieur du hall d'accueil où, là encore, les sanitaires seront revus. Les premiers coups de pioches devraient être donnés à l'automne 2025.

Une deuxième «vague» de travaux

Ensuite, c'est la salle en elle-même qui sera reprise en commençant par l'étanchéité de la toiture et éventuellement son isolation. Les éclairages passeront en leds et le chauffage sera relié au nouveau réseau de chaleur. Le sol sera totalement refait tandis que les murs seront repeints et les pignons isolés. Une étude sera menée concernant les panneaux translucides tandis que les tribunes seront agrandies. Les coûts inhérents au projet devraient se monter à environ 1,5 million d'euros. Dans un second temps, un nouveau gymnase pourrait voir le jour, adjacent à la salle actuelle.

Des entreprises *qui s'installent*

Avec 9 400 emplois et près de 1 500 entreprises sur son territoire, la Communauté de Communes Arbois Poligny Salins Cœur du Jura abrite et gère des pôles d'activités de première importance. Quatre Zones d'activités économiques (ZAE) signent ce dynamisme fort à Arbois, Poligny, Salins-les-Bains et Bersaillin.

À Poligny, dans la ZAE Velours 4, la quasi-totalité des 16 parcelles proposées sont déjà réservées ou vendues pour le développement d'entreprises locales ou extérieures au territoire. Des structures sortent de terre et signent l'avancée des projets. Un espace de coworking ouvre par exemple ses portes en ce début d'année 2025.

Quant à l'espace commercial Grimont Sud (Zone Intermarché), plusieurs enseignes commerciales sont attendues et démontrent la vitalité de ce secteur. Celles-ci concernent en particulier les domaines de l'hôtellerie ou encore du commerce d'articles de sport.

En entrée de ville, une ancienne scierie désaffectée a été totalement réhabilitée et accueille une entreprise qui s'illustre dans l'univers du modélisme, avec un plan d'eau qui servira de test pour ses produits.



Festival Tralalire

Lire et grandir au Cœur du Jura (0-6 ans)

Porté par la Communauté de Communes Arbois Poligny Salins Cœur du Jura, organisé en automne par le réseau des Médiathèques intercommunales Cœur du Jura et financé à parts égales par la CCAPS et la Drac Bourgogne-Franche-Comté, le Festival Tralalire a fêté en 2024 sa 2^e édition. Au programme, des animations, des rencontres, une exposition, des ateliers créatifs, notamment, qui ont mis le livre et la lecture à l'honneur. Placé sous la thématique de l'inclusion, le festival a cette fois mis en avant le conte pour les tout-petits abordé par la langue des signes. Décliné sur tout le territoire, les différentes manifestations se sont aussi déroulées dans les trois médiathèques intercommunales à Arbois, Salins et Poligny avec, par exemple, un atelier d'illustration avec Jérémie Fleury, créateur du dragon bleu Azuro ou encore des séances "bébé lecteur" (comptines signées) animées par les bibliothécaires et avec des bénévoles de l'association Lire et Faire Lire. Le spectacle "Les Petits Dits", proposé par Emma Bulle, a enchanté des enfants des crèches et Relais petite enfance (RPE). Les classes du territoire ont aussi profité de la venue de l'autrice – illustratrice Charline Collette avec la création d'un petit bolide et la lecture de l'album "Cocorico."

France Services

Des ateliers au service de la population

Allant au-delà de ses missions principales qui consistent notamment à proposer un accompagnement aux personnes dans le cadre de leurs démarches numériques, France Services Cœur du Jura propose toute une série d'ateliers destinés à la population. À Poligny, tous les jeudis matin jusqu'en mars, les cafés numériques permettent d'apprendre à utiliser son téléphone et sa tablette. France Services lutte ainsi contre la fracture numérique tout en créant du lien. Jusqu'en avril, l'atelier Peps Eurêka stimule la mémoire en dix séances qui mêlent des informations sur le fonctionnement de notre mémoire, des astuces pour l'entretenir et des exercices ludiques. Un atelier Vitalité donne en six séances, de mars à avril, les bons réflexes pour préserver son capital santé, prendre soin de soi et bien appréhender son début de retraite. Jeudi 24 avril, chacun pourra connaître les bons gestes pour bien dormir au quotidien grâce à un atelier consacré au sommeil. Autant de rendez-vous qui rythment l'année France Services avec ses usagers.

Contact : franceservices.poligny@cc-aps.fr
ou 09 82 81 49 00.

PATRIMOINE

UNE ÉGLISE ROMANE VEILLE SUR LE QUARTIER DE MOUTHIER-LE-VIEILLARD

L'ÉGLISE ROMANE DE MOUTHIER-LE-VIEILLARD EST LE PLUS ANCIEN MONUMENT DE POLIGNY CLASSÉ MONUMENT HISTORIQUE.

Construite au IX^e siècle sur une ancienne chapelle dédiée à saint Martin, elle possédait à l'origine trois nefs de 80 mètres de long et une multitude de petites chapelles. Au Moyen Âge, elle est au centre d'une vaste paroisse et l'abbaye de Baume en devient propriétaire en totalité en 1324, après l'avoir partagé avec le chapitre de Saint-Lazare d'Autun. L'établissement à Poligny des Frères prêcheurs et la construction au XV^e siècle de la collégiale Saint-Hippolyte signent le déclin de Mouthier-le-Vieillard qui perd son statut d'église paroissiale. Situé hors les murs, l'édifice a subi de nombreux assauts : de l'église du premier art roman, il reste le clocher du XII^e siècle, la croisée du transept et deux travées du chœur. L'intérieur renferme un remarquable ensemble de sculptures bourguignonnes du XV^e siècle et un retable Renaissance en albâtre de Saint-Lothain. Le comité de sauvegarde de Mouthiers-le-Vieillard y organise régulièrement des concerts, expositions et visites guidées en été.



Contact comité : Antoine Seigle-Ferrand - Tél. 06 82 40 66 14

LA MONTAINE, INCONTOURNABLE ACTEUR MUSICAL...

Association Musicale et Artistique de Poligny, La Montaine regroupe un orchestre de 50 musiciens et une chorale de 45 choristes.

Créé dans le but de promouvoir la musique sous toutes ses formes, cet ensemble réunit des musiciens passionnés autour de projets artistiques variés et de haute qualité. L'ensemble se distingue par la diversité de ses membres, une mixité qui favorise une grande richesse musicale, tant au niveau des répertoires que des styles abordés. Grâce à des collaborations régulières avec des compositeurs contemporains et des artistes invités, La Montaine parvient à renouveler sans cesse son répertoire tout en restant fidèle à son ancrage régional. Les concerts de l'ensemble sont souvent l'occasion de découvrir des œuvres inédites ou d'apprécier des interprétations personnelles de grands classiques de la musique. La programmation varie d'année en année, offrant ainsi un éventail de concerts pour tous les goûts, du plus grand public au plus averti. Au-delà de ses performances sur scène, La Montaine s'engage également dans l'éducation musicale. L'ensemble participe à des ateliers et à des projets pédagogiques visant à sensibiliser les jeunes générations à la musique, renforçant ainsi son rôle culturel. En somme, l'ensemble musical La Montaine à Poligny est bien plus qu'une simple formation musicale, il incarne un véritable lien entre tradition et modernité, art et éducation.

Tél. 03 84 37 24 82 - antoine.seigle-ferrand@wanadoo.fr

SPORT - CLUB DE BILLARD

NOUVEAU, LE BILLARD CARAMBOLE SE PRATIQUE MAINTENANT À POLIGNY !

ILS ÉTAIENT QUATRE ILS SONT AUJOURD'HUI PRESQUE 30. LE BILLARD-CLUB POLINOIS CONNAÎT UN BEAU DÉPART, LE FRUIT D'UNE BELLE PERSÉVÉRANCE ET DE PRÉCIEUX SOUTIENS...

Un nouveau club de billard carambole ou billard français a ouvert ses portes à Poligny. Qui l'eût cru il y a encore quelques mois quand quatre passionnés se rendaient encore au club de Lons-le-Saunier pour pratiquer ? C'était sans compter sur la persévérance de Michel Dupanloup et son équipe qui ont su trouver les moyens pour ouvrir, en septembre dernier, une salle dédiée. "La ligue de billard de Bourgogne Franche-Comté, le club de Lons, le billardier Guy Duplond et la ville de Poligny ont participé à l'achat des billards. La Ville nous prête aussi gratuitement une salle que nous avons nous-mêmes rénover. Nous tenons vivement à tous les remercier pour leur soutien qui nous a permis de lancer le Billard club Polinois" explique Michel Dupanloup président de l'association.

Lons tous les mardis après-midi. Il y a tout le temps du monde, c'est une aide précieuse pour les débutants, ça incite à poursuivre. Le club est ouvert tous les jours 24h/24 car nos adhérents peuvent venir jouer librement grâce à un code d'accès" rappelle Michel Dupanloup. Fort de ce succès au démarrage, le billard club espère maintenant accueillir de jeunes joueurs et des féminines pour étoffer l'effectif et pratiquer une nouvelle discipline dans des conditions optimales.

Contacts, renseignements et inscription
Billard Club Polinois, 1 rue de la Faïencerie.
Président Michel Dupanloup : 06 99 60 84 29
Email : michel.dupanloup@orange.fr

Un encourageant succès...

Aujourd'hui le club s'apprête même à installer un troisième billard afin de répondre à la forte progression du club. Quelle prouesse à l'heure où en France les clubs de billard ont plutôt tendance à fermer. Aujourd'hui ils sont déjà 25 à s'adonner au billard français, une activité qui nécessite une certaine assiduité pour progresser mais peu importe le niveau, ici le principal c'est de se retrouver pour partager de bons moments de détente. "Nous avons été surpris par cet engouement. Nous espérons une quinzaine d'adhérents et nous voilà déjà presque à 30 ! Nous proposons à nos adhérents des cours gratuits assurés par des professeurs venus de



Michel Dupanloup, président et des adhérents présents lors de notre visite.

SPORT - NOUVELLE SALLE DE PADEL

UNE NOUVELLE SALLE DE PADEL OUVRE À POLIGNY

QUEL LIEN PEUT-ON TROUVER ENTRE UN JEUNE COUPLE DE PROFESSIONNELS DE SANTÉ QUI VIT ET EXERCE EN SUISSE À MARTIGNY DANS LE VALAIS ET L'OUVERTURE PROCHAINE D'UNE SALLE PRIVÉE DE PADEL À POLIGNY ?

Le lien c'est Corentin Lagrue originaire de La Marre, un village du premier plateau jurassien qui surplombe les reculées de Blois-sur-Seille et Nevy-sur-Seille. Corentin suit sa scolarité à Poligny avant de rejoindre Besançon pour ses études supérieures dans le sport puis de kinésithérapeute mais reste longtemps licencié au club de foot local Grozon/Tourmont puis Poligny.

Rencontre...

Le Padel est un jeu de raquette situé, pour faire simple, entre le tennis et le squash, une discipline en plein développement tant en France qu'en Europe. Corentin Lagrue et son épouse Joséphine, tout deux de grands sportifs, l'ont découvert lors d'un week-end entre amis. Et pourquoi pas ouvrir une salle privée dédiée à cette discipline ? Et pourquoi pas dans le Jura à Poligny ? Chiche ? Et bien voilà un improbable projet qui devient une réalité. Une construction neuve de 1 000 m² qui abrite trois courts de Padel et qui ouvrira dès ce printemps 2025 à Poligny. Un pari fou ? "Nous avons bien étudié la question. Nous partageons ce projet avec mon épouse Joséphine, italienne d'origine et médecin à Martigny. Mes origines, mes connaissances et mon attachement à Poligny plus une situation géographique centrale intéressante entre Lons-le-Saunier, Champagnole, Arbois, Salins-les-Bains et même Dole ont pesé dans la décision de s'investir ici dans ma ville d'enfance" explique Corentin Lagrue, non sans une certaine fierté.

Une ouverture non stop de 7 h 30 à 22 h 30

Le Padel est un sport accessible à tout le monde, ce qui permet d'entrevoir une belle fréquentation



Joséphine et Corentin Lagrue

dans cette salle qui restera ouverte tous les jours de 7 h 30 à 22 h 30 non stop grâce à un accès automatisé via une application de réservation et de location de raquettes dédiée. "Nous resterons vivre à Martigny avec nos enfants. Ici à Poligny nous embauchons une personne qui veillera au bon fonctionnement de la salle et du club house en journée et nous ne doutons pas que de nombreux tournois soient ici organisés. Le tarif de location est fixé à 12 € pour une heure et demie et nous proposerons des réductions aux comités d'entreprises. Il y aura également un club house avec un bar, des vestiaires et un espace dédié aux articles de padel. Nous sommes heureux de partager ensemble ce projet et sommes maintenant impatients que les premières réservations arrivent et les premières rencontres de Padel débutent. Je pense que c'est une bonne chose pour la ville de Poligny, c'est une offre nouvelle..." conclut Corentin Lagrue.

Contact : acepadeljura@gmail.com

SPORT ET LOISIRS - ASSOCIATION

LA SÉQUANAISE EST AU CŒUR DE LA VIE POLINOISE DEPUIS PLUS DE 125 ANS

LA SOCIÉTÉ GYMNIQUE DE 1988 EST DEVENUE AU FIL DES ANS UN ACTEUR EMBLÉMATIQUE DE LA VIE ASSOCIATIVE DE POLIGNY QUI PROPOSE PLUS D'UNE QUARANTAINE D'ACTIVITÉS À PLUS 600 ADHÉRENTS.

En mai 1998, quelques jeunes hommes obtiennent l'agrément de la municipalité pour créer une société de gymnastique et de préparation militaire. La Séquanaise est née. En juin 1901, elle est la première association à être enregistrée à la Préfecture du Jura, après la loi relative aux associations. Elle est reconnue d'utilité publique en 1904. Les premières jeunes filles sont admises en 1911. La compagnie "Les Baladins" est créée en 1919, avant la section basket l'année suivante. Celle-ci prendra son indépendance en 2005. La Séquanaise devient foyer d'éducation populaire en 1968. Elle crée en 1995 un secteur Jeunes et obtient en 1998 un agrément de la ville et de la Caisse d'Allocations Familiales pour ouvrir un ALSH (Accueil de Loisirs sans Hébergement). L'association accueille depuis

septembre 2021 de jeunes migrants pour une aide à la vie quotidienne et dans leurs études. Une quinzaine de bénévoles œuvrent à leur insertion. Elle est aujourd'hui reconnue Espace de Vie Sociale par la CAF, consacrant l'importance du rôle social de la Séquanaise dans son territoire.

Plus de 40 activités

Poligny est une commune à la riche vie associative, avec pas moins de 80 associations. La Séquanaise est sans conteste la plus emblématique et la plus populaire, proposant plus d'une quarantaine d'activités. La gymnastique sous toutes ses formes tient toujours une place importante (de la "bébé-gym" à partir de 3 ans à la gym seniors). D'autres activités sportives sont proposées, ainsi que des activités culturelles, artis-

tiques ou de bien-être. Le secteur jeunes (11-17 ans) est particulièrement dynamique avec plus de 150 inscriptions. L'association emploie 6 salariés (5 équivalents temps-plein), dont Sophie Coste, titulaire d'un DUT Carrière sociale (option animation socioculturelle) et d'une maîtrise en Sciences de l'éducation, directrice depuis 21 ans. 10 autres intervenants auto-entrepreneurs encadrent certaines activités spécifiques. 40 bénévoles encadrent les différentes sections. Les différentes sections disposent de locaux dans le bâtiment administratif, place du Champ de foire, mais utilisent également la salle de gym de l'école Jacques Brel, le COSEC et la piscine du collège.

Partenariat et événementiel

La Séquanaise rayonne bien au-delà de la ville de Poligny, en développant des partenariats aussi bien avec des organismes institutionnels que des associations comme le Moulin de Brainans. Elle intervient également dans les événements tels que la fête de la bière ou, récemment, la compétition de speed-cubing (résolution du rubik's cube le plus rapidement possible) qui a réuni une centaine de participants les 18 et 19 janvier dernier. La fête annuelle de l'association, ouverte à tous les publics, est programmée le 24 mai place du champ de foire.



Danse enfants



Renforcement musculaire - Fitness



Section couture

Association La Séquanaise - Place du Champ de Foire 39800 Poligny - www.la-sequanaise.com
Accueil : 03 84 37 30 50 - la.sequanaise@la-sequanaise.com -
Secteur jeunes : 06 38 03 67 04 - secteur.jeunes@la-sequanaise.com
L'accueil est ouvert du lundi au vendredi de 13 h 30 à 17 h 30 (18 h le mercredi) et sur rendez-vous le matin.

SPORT - JURA BASKET COMTÉ 127 LICENCIÉS AU POLIGNY JURA BASKET-CLUB...

Du basket pour tous les âges de 4 à 57 ans

Une école de basket accueille les enfants pour leur dispenser les rudiments de ce sport, leur donner l'envie de s'investir et de se perfectionner dans cette activité. C'est également une belle façon d'essayer de construire les futures équipes qui évolueront en Nationale. Pour cela il faudra compter sur des structures d'encadrement pérennes.

Un staff et des entraîneurs sur le pont.. pardon sur le parquet

Comme dans de nombreuses associations, les membres du C.A participent activement à la vie du club en donnant de leur temps pour les déplacements, l'organisation des manifestations et les différentes démarches auprès des partenaires afin de récolter les fonds indispensables à la trésorerie abondée aussi par les subventions de la mairie et du Département. On compte sur des entraîneurs, des apprentis et des bénévoles pour manager et entraîner onze équipes dont deux féminines. Tout ce travail trouve sa

récompense par l'arrivée en Nationale 3 de l'équipe phare. Bravo. Bonne continuation !

Que faire pour se maintenir ?

"On s'interroge sur un phénomène qu'on a du mal à s'expliquer. De nombreux clubs jurassiens éprouvent des difficultés à se maintenir à leur niveau. C'est un fait qui touche de nombreuses autres associations. Une solution passe très certainement et entre autres par un renforcement de nos structures à tous les niveaux : plus de bénévoles, plus de joueurs" explique Christophe.

Des actions déjà entreprises

Le club se rend dans les écoles pour parler basket. Des portes ouvertes avec démonstrations en juin et en septembre espèrent susciter des vocations. Des stages pour pratiquants et non pratiquants sont organisés pendant les petites vacances scolaires. Alors pour vous, pour vos enfants venez rencontrer ce club qui a besoin de vous.

Contact : Christophe Boudergues
06 23 84 10 94 -
poligny.jura.basket.comte@orange.fr
www.polignybasket.fr



Une partie du CA.
Debout de gauche
à droite : Laetitia Boisson,
Coralie Gauchotte,
Christophe Boudergue,
Hervé Roy
Assis : Patrick Fritsch,
Anne Lyse Sanchaise

ESPACE EMERAUDE

Ma terre, ma maison, pour longtemps

BonusRépar, Jusqu'à 50€ de remise sur votre réparation*

SERVICE ATELIER

Chez nous, on répare toutes marques !

Nous intervenons sur les tondeuses autoportées, quads, micro-tracteurs, motoculteurs, tronçonneuses, taille-haies, débroussailluses, coupe-bordures...

Nous réparons dans notre atelier **Un grand stock de pièces détachées**

Notre + le conseil et SAV

ESPACE EMERAUDE - ETS. L. BERNARD

18 rue Nicolas Appert Z.I., POLIGNY 03 84 73 76 10

5 rue de l'Industrie Z.I., ORGELET 03 84 25 41 11

* Sous conditions d'éligibilité

Profitez de l'hiver **POUR FAIRE RÉVISER VOTRE MATÉRIEL !**

10€ OFFERTS en bon d'achat pour tout entretien réalisé avant le 28 février 2025*

* Voir conditions en magasin

Ouvert 6j/7

NOS FORFAITS

- Tondeuse A partir de **79€ TTC**
- Autoportée A partir de **129€ TTC**
- Robot A partir de **119€ TTC**

PRENEZ RDV

ESPACE EMERAUDE

18 rue Nicolas Appert - Z.I. POLIGNY 03 84 73 76 10

5 rue de l'Industrie - Z.I. ORGELET 03 84 25 41 11

UNE VIE AUTOUR DU COMTÉ

LA MAISON DU COMTÉ L'INCONTOURNABLE RENDEZ-VOUS AVEC LE COMTÉ !

PLUS CONNUE DU GRAND PUBLIC POUR SON ESPACE SCÉNOGRAPHIQUE SUR LA VIE DU COMTÉ, LA MAISON DU COMTÉ ABRITE AUSSI LE COMITÉ INTERPROFESSIONNEL DE GESTION DU COMTÉ (CIGC), TOUT COMME LES SYNDICATS DU MORBIER, DU MONT D'OR, DU BLEU DE GEX DU JURA ET L'UNION RÉGIONALE DES FROMAGES D'APPELLATION COMTOIS (URFAC).



COMITÉ INTERPROFESSIONNEL DE GESTION DU COMTÉ LE COMTÉ SOUS HAUTE SURVEILLANCE !

Rappelons historiquement que le périmètre géographique de production date de 1952, l'appellation Comté de 1958 et la création du CIGC de 1963. Aujourd'hui, l'activité Comté c'est 2 325 fermes, 139 fruitières, une quinzaine d'affineurs et 14 000 emplois directs ou indirectes dans le Doubs, le Jura, l'Ain et quelques communes de Saône-et-Loire.

La caractéristique première de la fabrication du Comté est d'être régie par un cahier des charges stricte et précis qui répond aux exigences de l'appellation Comté. Dans le cadre de l'AOP, la mission principale du Comité Interprofessionnel de gestion du Comté est de veiller à la qualité du produit en élaborant des normes de fabrication et d'affinage consignées dans un cahier des charges dont l'application est contrôlée par un organisme indépendant. C'est ainsi assurer aux consommateurs un fromage naturel et authentique, fruit d'une production artisanale et aux savoir-faire préservés. Mais aussi permettre aux producteurs, fromagers et affineurs attachés à un terroir spécifique d'y exercer une activité économique pérenne, facteur d'aménagement du territoire et de protection des paysages. "Nous sommes en veille permanente pour protéger l'identité du Comté, pour maintenir sa qualité, son authenticité et sa durabilité" rappelle Valéry Elisseff directeur du CIGC. Le comité joue également un rôle important dans la régulation des volumes de production afin d'adapter l'offre à la demande et dans la mise en œuvre d'une stratégie de communication et de promotion du Comté. L'objectif est de renforcer la notoriété, la réputation et le sérieux du Comté.

Encore plus d'exigence...

Un nouveau cahier des charges, le 10^e du nom depuis 1958, est validé depuis le 21 novembre dernier. Cette



Valéry Elisseff, directeur du Comité interprofessionnel de gestion du Comté

nouvelle version est très exigeante, elle renforce plus encore la recherche d'excellence. "Cette exigence témoigne de la volonté de la filière Comté de préserver les savoir-faire traditionnels et d'assurer au consommateur un fromage naturel, de haute qualité et respectueux de son territoire" ajoute le directeur.

La gouvernance du CIGC est assurée par une assemblée générale de 24 membres et un conseil d'administration de 16 membres répartis en 4 collèges : "producteurs de lait", "transformateurs" (fruitières), "premiers et seconds transformateurs" et "affineurs metteurs en marché". 60 délégués parmi les producteurs de lait et les fruitières participent aux commissions de travail. Le conseil d'administration se réunit 11 fois par an et le Comité organise deux assemblées générales par an.

Comité interprofessionnel du Comté
1 rue de la Maison du Comté à Poligny
Tél. 03 84 37 23 51 - www.comte.com

ESPACE MUSÉOGRAPHIQUE

LA VIE DU COMTÉ ET SES ACTEURS ATTIRENT 50 000 VISITEURS PAR AN

LA MAISON DU COMTÉ A OUVERT SES PORTES EN 2021. UN NOUVEL ESPACE MODERNE QUI INVITE À DÉCOUVRIR LA FILIÈRE COMTÉ ET SES ACTEURS. UNE IMMERSION ACTIVE AU CŒUR DU COMTÉ AVEC DE L'INTERACTION, DE NOMBREUSES ANIMATIONS, VIDÉOS, MAQUETTES, JEUX... QUI JALONNENT LE PARCOURS.

On manipule, on touche, on sent... bref on ne s'ennuie pas ! L'occasion de passer un bon moment en famille tout en s'imprégnant des différentes étapes de fabrication d'un Comté. Une rencontre à la ferme avec le producteur de lait, à la fromagerie avec le fromager qui transforme le lait en fromage et à la cave avec le maître-affineur qui laisse mûrir le Comté. "C'est un espace que l'on veut ludique et convivial tout en rappelant l'âme, les valeurs et les règles imposées pour garantir la qualité et les saveurs du Comté. En fin de visite, une dégustation s'impose pour mieux comprendre certaines subtilités en bouche. C'est un moment important avec le public, un rendez-vous avec le goût du Comté" rappelle Myriam Chevalier directrice de la Maison du Comté. Le succès est au rendez-vous depuis l'ouverture et le seuil des 50 000 entrées à l'année est déjà atteint. La Maison du Comté s'impose dorénavant comme une visite incontournable pour les locaux et les touristes de passage dans le Jura. Une bien belle valorisation du Comté, ce fromage d'exception qui nous est si cher.



Myriam Chevalier, directrice de la Maison du Comté

La Maison du Comté
1 Rue de la Maison du Comté à Poligny - Tél. 03 84 37 78 40
Ouverte tous les jours non stop de 10 h à 17 h en hiver (dernière visite à 16 h).
info@maisonducomte.com - www.maison-du-comte.com
Animations enfants et familles durant les vacances scolaires
Réceptions, séminaires et locations de salles

UNION RÉGIONALE DES FROMAGES D'APPELLATION COMTOIS L'URFAC VEILLE À LA QUALITÉ SANITAIRE DES AOP

Parmi les nombreux organismes veillant à la qualité des 4 AOP (Appellation d'Origine Protégée) Comtoises, l'URFAC est chargé des contrôles internes.

Créée par les quatre syndicats représentant les AOP (Comté, Morbier, Bleu de Gex et Mont d'Or), l'URFAC, association Loi 1901, s'assure, avec d'autres organismes de contrôle, de la qualité des fromages et du respect des cahiers des charges de chaque appellation. Elle est au service des syndicats et les représente au Salon de l'Agriculture. Cinq salariés sont chargés des contrôles internes dans les fermes et les fromageries. D'autres organismes effectuent également des contrôles pour l'URFAC. La plus ancienne des AOC (appellation d'origine contrôlée) date de 1925 : il s'agit du

Bleu de Gex. Ont suivi le Comté en 1958, le Mont d'Or en 1981 et le Morbier en 2002. Ces quatre fromages bénéficient aujourd'hui du label européen AOP (appellation d'origine protégée) et répondent à des cahiers des charges très précis. Celui du Comté ne compte pas moins de 36 pages. Le Comté est le premier fromage AOP français en tonnage avec 63 500 tonnes commercialisées en 2022, soit environ 1 600 000 meules produites.

Union régionale des fromages d'appellation du Comté
1 Rue de la Maison du Comté à Poligny - Tél. 03 84 37 23 51



Fabrication du Comté à la fruitière de Frasnée
Source : CIGC - © Jean-Claude Amiel

CENTRE TECHNIQUE DES FROMAGES COMTOIS

LE CTFC AU SERVICE DES 4 FILIÈRES AOP DU MASSIF JURASSIEN

LE CTFC CONSEILLE LES PROFESSIONNELS FABRIQUANT DU FROMAGE AU LAIT CRU POUR QU'ILS GARANTISSENT LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ET LA DIVERSITÉ DES GOÛTS AUPRÈS DES CONSOMMATEURS.

En 1975, la filière Comté crée le CTC (Centre technique du Comté) afin d'améliorer la qualité des fromages fabriqués. Le service d'assistance technique évolue progressivement pour devenir dès 2007 le CTFC (Centre technique des fromages comtois), au service des 4 AOP du massif : Comté, Morbier, Mont d'Or et Bleu de Gex du Haut Jura. A sa création, le CTC comptait 3 personnes. Aujourd'hui, le CTFC, association Loi 1901, emploie près de 50 Salariés, 60 % d'entre eux intervenant en fromageries et dans des élevages. Le conseil d'administration se compose des 4 syndicats en charge de la gestion des AOP, de la fédération régionale des coopératives laitières, du syndicat des fromagers et de celui des affineurs. Le CTFC collabore avec 147 fromageries (dont 130 fruitières à Comté), 14 affineurs et plus de 2400 producteurs laitiers.

Le cœur de métier : l'appui technique en fromagerie

Une dizaine de conseillers accompagnent les fromagers et les affineurs dans la maîtrise de la qualité technologique et organoleptique des fromages. Quatre autres techniciens viennent en soutien dans la gestion du risque sanitaire. Six préleveurs d'échantillons de lait et de fromages collectent des échantillons chaque jour dans les fromageries clientes pour les déposer dans les laboratoires du CTFC et du LDA (Laboratoire

départemental d'analyses). Les analyses sont effectuées le jour-même. Les résultats peuvent immédiatement être consultés par les fromagers et techniciens. Le centre vient uniquement en appui technique, il n'a aucune vocation à contrôler et réprimer.

Les autres missions du CTFC

Un atelier de production de ferments lactiques et de morge (solution de frottage des fromages) se compose de 3 personnes qui cultivent et assemblent des souches de bactéries lactiques issues de la collection du CIGC (Comité interprofessionnel de gestion du Comté). Le CTFC distribue dans les fromageries des solutions mères de ferments. Une personne effectue l'étalonnage des instruments de mesure utilisés par les techniciens et le laboratoire en conformité avec les mesures de référence. Le CTFC est certifié ISO 9001, avec un système de management de la qualité. Depuis plus de 45 ans, le CTFC apporte ainsi son expertise en technologie laitière et de fromagère au service de la maîtrise de la qualité des fromages AOP. Il entretient des liens très forts avec les différents instituts de recherche dont l'INRAE (Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement).

Centre Technique des Fromages Comtois -
9 avenue Wladimir Gagneur 39800 Poligny
03 84 37 13 18 - www.ctfc.fr



Fromagerie Rivoire - CIGC - © Jean-Pierre Van der Elst

L'INRAE, Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement

L'INRAE (Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement) est né le 1^{er} janvier 2020. Il a pour objectif de devenir l'un des leaders mondiaux de la recherche fondamentale pour répondre aux enjeux sociétaux : sécurité alimentaire et nutritionnelle, transition des agricultures, gestion des ressources naturelles et des écosystèmes (eau, sol, forêt), érosion de la biodiversité, économie circulaire et risques naturels. INRAE a pour ambition de construire une recherche d'excellence au service de la production de connaissances, de l'enseignement, de l'innovation, en appui aux politiques publiques, afin d'accélérer les transitions en matière d'agriculture, d'alimentation et d'environnement pour atteindre les objectifs de développement durable. Il emploie plus de 10 000 agents dans ses 18 centres de recherche localisés dans toute la France et compte 14 départements scientifiques spécialisés dans des domaines variés (biologie, génétique, numérique...).

INRAE POLIGNY
Procédés Alimentaires et microbiologiques
Rue de Versailles - Tél. 03 63 57 20 00

LABORATOIRE DÉPARTEMENTAL D'ANALYSES DU JURA

LE LDA39, UN SERVICE PUBLIC DE PROXIMITÉ

LE LDA39, IMPLANTÉ À POLIGNY, EST UN SERVICE DU CONSEIL DÉPARTEMENTAL DU JURA HAUTEMENT SPÉCIALISÉ ET PRÉSENT AU CŒUR DE LA VIE QUOTIDIENNE DES JURASSIENS.

Le 26 août 1893, le Conseil général crée le laboratoire de chimie agricole, annexé à l'école de laiterie de Poligny. Il a pour vocation l'analyse des terrains et le choix des semences et engrais. En 132 ans d'existence, le laboratoire s'est bien développé et adapté aux besoins du territoire, tout en restant un service du Conseil départemental.

Cinq domaines d'expertise

Le LDA39 assure des missions de santé publique et de soutien aux filières laitière, agroalimentaire, viticole, et aux entreprises et collectivités. Son champ d'action est si vaste qu'il concerne tous les Jurassiens : agriculteurs, vétérinaires, fromagers, viticulteurs, artisans des métiers de bouche, mais aussi amoureux de la nature, amateurs de baignade, propriétaires d'animaux domestiques ou tout simplement consommateurs d'eau ! Le laboratoire propose un large panel de prestations : analyses, prélèvements, collectes, conseils et formations dans cinq domaines d'expertises : qualité des eaux et environnement, santé animale (avec des spécialisations en pathologie aquacole et apicole), qualité du lait et performance des trou-

peaux, qualité sanitaire des produits alimentaires et suivi de fabrication des vins et spiritueux. Dans chacun de ces domaines, il propose des prestations de contrôle, d'expertise et de formation. La filière interprofessionnelle laitière constitue une des clés de voûte de l'activité du LDA. Celui-ci intervient auprès de 54 fruitières AOP du Jura et de l'Ain, ce qui représente environ 1000 producteurs. Le lait cru collecté toutes les nuits fait l'objet de prélèvements quotidiens, analysés dans le cadre réglementaire du paiement du lait à la qualité, et les fromages issus de la transformation du lait sont contrôlés tout au long du processus de fabrication selon des protocoles sanitaires stricts. Le LDA39 est accrédité Cofrac, lui assurant sur l'ensemble de ses activités une reconnaissance internationale de ses compétences techniques, de son organisation et de son impartialité, gage de fiabilité des résultats produits. Il bénéficie également d'agréments spécifiques délivrés par les Ministères en charge de l'agriculture et l'alimentation, de l'écologie, de la santé, de l'économie et des finances.



Une clientèle diversifiée

Le laboratoire intervient notamment à la demande de l'Etat (Agence Régionale de Santé, Direction départementale de la protection des populations, Office national de la chasse et de la faune sauvage, Office français de la biodiversité, Centres de recherches), du département (Conseil départemental, ComCom et communes, collèges). Ses autres clients sont des entreprises, des groupements agricoles (groupement de défense sanitaire, contrôle laitier, ...), des fédérations, associations, syndicats, simples citoyens. Le LDA39 en 2024, ce sont 89 agents dans 20 métiers différents, 3 millions d'analyses, 140 000 rapports d'essais, 650 000 km parcourus, et un budget annexe de 7,5 M€ complètement équilibré par ses activités. Pour Franck DAVID, 1^{er} Vice-Président du Département du Jura en charge du LDA, "le LDA39 est un plateau technique performant et diversifié, c'est une structure



à taille humaine, indépendante et impartiale, qui œuvre à la protection de la santé publique et apporte des réponses aux problématiques sanitaires rencontrées sur le territoire. C'est un outil de proximité au service de tous !"

LDA39 - 59 Rue du Vieil hôpital - BP 40135 -
39803 Poligny Cedex 2 - Tél. 03 84 73 73 40 -
Mail : lda39@jura.fr - Site internet : www.llda39.fr

FROMAGERIE BRUN

LA FROMAGERIE BRUN COMMERCIALISE SES COMTÉS SOUS LA MARQUE MAXIM'S

A L'OMBRE DES GÉANTS DE L'AFFINAGE, LA FROMAGERIE BRUN, ENTREPRISE FAMILIALE BASÉE À POLIGNY DEPUIS 1925, S'EST FORGÉE UNE SOLIDE RÉPUTATION AUPRÈS DE SES CLIENTS, GROSSISTES SPÉCIALISÉS OU CRÉMIERS.

Dans les années 1920, Simon Brun, maître-fromager dans le canton de Nozeroy, a acquis une bonne réputation dans la fabrication et le commerce du fromage. En 1925, son fils Maxime s'installe à Poligny en tant qu'affineur. Il conclut des contrats d'achat de lait et de fromages auprès de coopératives fromagères et se crée un réseau de grossistes et détaillants à la recherche de produits de qualité. Il crée la marque Maxim's. Lorsque Maxime décède prématurément en 1952, son fils Michel assure la relève au pied levé et développe considérablement la société. Quelques années plus tard, ses deux fils arrivent dans la société en tant que Président de directoire et Directeur Général. L'expansion de la société l'oblige à créer un nouveau bâtiment sur quatre niveaux affecté totalement à l'affinage. Elle travaille avec six fromageries du Jura et du Haut Doubs. Thierry Brun est l'actuel dirigeant de cette société familiale et indépendante depuis quatre générations. Alain Cannard, son associé, est chargé des relations avec les fromageries et la commercialisation. Cette entreprise à taille humaine emploie dix salariés, avec un turn-over minimal.

Rester "dans la cour des petits"

La fromagerie Brun n'a jamais cédé aux sirènes de la grande distribution et a toujours privilégié sa clientèle de fidèles détaillants qui viennent sur place choisir eux-mêmes leurs fromages. 35 000 meules sont affinées dans ses caves polinoises entièrement robotisées. Chacune d'entre elles n'accueillent pas plus de 2 000 meules. 1 100 tonnes de Comté sont affinées chaque année, auxquelles s'ajoutent des Morbiers et, dans une moindre quan-



Thierry Brun est le PDG de la société

tité, Tomme du Jura et raclette. Un certain nombre de meules vieillissent dans un deuxième site, à Beaurepaire-en-Bresse. Outre le réseau de détaillants en France, la société exporte en Europe, au Canada et au Moyen-Orient en partenariat avec la société Milleret installée à Charcenne, en Haute-Saône.

Investissements et communication

La fromagerie n'a pas de velléité d'expansion mais prévoit un investissement de 2 millions d'euros pour rénover et "relooker" le site de Poligny. Les travaux débiteront dès cette année. Dans le même temps elle souhaite développer sa communication et sa visibilité.

Fromagerie Brun : 10-12 Avenue Foch - 39800 Poligny - 03 84 73 73 00

MONTS & TERROIRS : RÉVÉLATEUR D'ARÔMES, ENGAGÉ POUR L'ENVIRONNEMENT

Monts & Terroirs sublime le Comté grâce à un savoir-faire unique, tout en s'engageant pour une agriculture durable et une préservation active de l'environnement.

En collaboration avec les producteurs de lait et les fromagers des fromageries partenaires, l'entreprise associe tradition gastronomique et pratiques respectueuses de la nature.

L'excellence du Comté débute dans les pâturages de Franche-Comté, où les vaches Montbéliardes et Simmentales bénéficient des meilleures conditions pour produire un lait d'exception. Puis le lait issu des producteurs d'une même fromagerie devient, grâce au savoir-faire des maîtres fromagers, des meules prêtes à révéler toute leur richesse aromatique.

L'affinage, cœur de la maîtrise de Monts & Terroirs, repose sur un processus minutieux. D'abord stockées sur des planches d'épicéa à 12°C, les meules sont retournées, salées et frottées. Puis, une phase d'affinage à chaud à 16°C, d'au moins cinq semaines, révèle une palette aromatique unique : notes de vanille, miel, caramel ou herbe fraîche.

Reconnue pour son expertise (2 médailles d'or au Concours Général Agricole de Paris, 2024), l'entreprise valorise également d'autres AOP et IGP comme le Morbier ou le Beaufort.

Engagée pour l'environnement, Monts & Terroirs innove pour réduire son impact écologique et soutenir ses territoires, associant tradition et transition durable. L'une des premières entreprises fromagères de la région à rejoindre la Convention des Entreprises pour le Climat BFCComté, elle vise à réduire son empreinte écologique d'ici 2030. Cela passe par un accompagnement des producteurs, l'amélioration du recyclage des emballages et l'optimisation des machines pour limiter la consommation d'eau et d'énergie.

Avec cette approche, Monts & Terroirs associe passion et innovation, offrant des fromages de caractère tout en soutenant la biodiversité, le bien-être animal et le développement des territoires.



Prix
le + bas

colruyt
prix · qualité

VOTRE SUPERMARCHÉ COLRUYT
À POLIGNY
RUE NICOLAS APPERT

Horaires

Du lundi au jeudi
8h30 - 19h30

Vendredi et samedi
8h30 - 20h

Le dimanche
8h30 - 12h30



www.colruyt.fr

Collect&Go
service colruyt

FÊTE DE LA BIÈRE - 17 MAI 2025

UNE FÊTE QUI MAINTIENT L'ÉTIQUETTE

UNE DES PRÉOCCUPATIONS PREMIÈRES DE GÉRALD CANTAU ET DE CÉDRIC HOLLEY, RESPONSABLES DE L'ORGANISATION DE LA FÊTE DE LA BIÈRE EST LE MAINTIEN D'UNE BONNE AMBIANCE SANS DÉBOREMENT. GAGEURE TOUJOURS RÉUSSIE JUSQU'À MAINTENANT. ALORS EN AVANT POUR CETTE DIX-HUITIÈME ÉDITION QUI SE DÉROULERA SAMEDI 17 MAI À PARTIR DE 14 H 30.

Que la fête commence !

Entre sept et huit mille visiteurs se rendront à Poligny pour répondre à l'invitation des brasseurs présents. Ils pourront déguster tout au long de l'après-midi différentes bières présentées par vingt-six professionnels venus de Franche-Comté, de l'Ain, de Saône-et-Loire, et un de "l'Extérieur" à la région Bourgogne-Franche-Comté. Ils en verront de toutes les couleurs, des blanches, des brunes, des blondes, des ambrées, des rousses, et les incontournables IPA (India Pale Ale). Pour accompagner ces boissons festives, des stands de restauration rapide présenteront des produits régionaux avec d'incontournables pommes frites. Ne cherchez pas hamburger, Kébab et autres coupe-faim exotiques. Vous n'en trouverez pas. Des groupes de musiques reprenant des tubes contemporains donneront le la à cette fête qui se veut bon-enfant, familiale, entre copains et amis. C'est le souhait de Gérard et Cédric qui œuvrent à longueur d'année pour la réussite de cet après-midi de mai.

Mais avant la fête

Même si le processus de l'organisation est bien rôdé, la tâche reste immense. Contact avec les participants, recherche des groupes musicaux, préparation et allocations des stands. Les associations sont sollicitées à ce niveau et les orga-



Cédric Holley et Gérard Cantau

nisateurs veillent à ce que le tour de chacune soit bien respecté. Aménagement et sécurisation du site. Mille précautions sont prises pour éviter tout débordement — Des éthylo-tests sont distribués gratuitement — Le camping est disponible gratuitement pour celles et ceux qui préfèrent attendre avant de reprendre la route — La Gendarmerie, la Sécurité civile, les Pompiers et de nombreux bénévoles se collettent avec ce travail. Il ne reste qu'à prendre son billet par internet (4 € - 6 €) ou pour les retardataires, sur place, le jour même (8 €).

Contact : Tél. 03 84 73 71 71

Mail : contact@ville-poligny.fr - Site : ville-poligny.fr

BRASSERIE "THE BABOON"

LA BABOON S'AGRANDIT ENCORE !

LA BRASSERIE DES BABOINS JURASSIENS "THE BABOON" DE POLIGNY SE PORTE BIEN. CRÉÉE EN 2014, CETTE BRASSERIE ARTISANALE PROPOSE UNE LARGE PALETTE DE BIÈRES ET SE PRÉPARE À INTÉGRER DE NOUVEAUX PLUS SPACIEUX.

C'était hier...

Des savoir-faire, hérités de son papa qui était dans le métier, et une passion pour cette boisson, il ne manquait qu'un terrain et des bâtiments pour que Romain Branger se lance dans la fabrication de bières. Avec Julien Maillot son associé, il débute en 2014. Les ventes commencent réellement avec la première cuvée dès 2015. Installés en zone industrielle de Poligny, ils s'appliquent à coller aux tendances du marché avec des bières aromatisées et surtout à la grande mode qui vient des USA, des IPA. La vente part pour les débits de boisson locaux et dans un bar attenant à la petite usine. Les premières installations suffisent à assurer une production de quelques centaines d'hectolitres. Mais, c'était hier.

C'est aujourd'hui...

En 2023, plus de mille quatre cents hectolitres sont mis en bouteilles ou en futs. Inutile de dire que des nouveaux locaux s'imposent. Ce sera chose faite dans le milieu de cette année. Belle occasion pour se pencher sur deux volets importants, outre l'augmentation de la production : l'écologie et l'ergonomie. Une cuve de rétention pour récupérer et traiter tous les effluves et autres produits nécessaires à la production de bière depuis la fermentation jusqu'au nettoyage de cuves prendra place dans ce projet. En cela The Baboon prend les devants car ce n'était pas encore une obligation. Les drêches seront utilisées par un

agriculteur pour amender ses terres. Des nouveaux matériels permettront de supprimer des manutentions répétitives et épuisantes. Dans son nouvel habitat, bien isolé et recouvert de panneaux solaire, The Baboon va encore prospérer. Avant de le retrouver à la Fête de la bière, on peut d'ores et déjà le côtoyer au Petit bar de l'usine rue Thirode.

Contact : The Baboon - www.thebaboon.fr - 06 42 76 08 30



Julien Maillot, associé de Romain Branger

COOPÉRATIVE DES VINS

LE CAVEAU DES JACOBINS, UNE HISTOIRE DE VITICULTURE...

La création de la cave coopérative des vins de Poligny date de 1907 à l'initiative des viticulteurs de Poligny avec le soutien de Hyacinthe Friant le maire de l'époque. Le vignoble vient d'être détruit par le phylloxéra et les vignes replantées produisent des vins de consommation courante à bas prix. Il est ainsi nécessaire de s'associer pour réduire les coûts de production et rester concurrentiel. La coopérative s'installe alors dans l'église du couvent des Jacobins pour la vinification et le vieillissement, elle y reste jusqu'en 2022 sous le nom Caveau des Jacobins. L'arrivée des AOC marque la production de "vins de fêtes" de meilleur qualité. En 1990, la vinification rejoint un nouveau bâtiment situé dans la zone industrielle de Poligny et le vieillissement reste aux Jacobins. Alors que le nombre de sociétaires baisse, le Caveau des Jacobins fusionne avec la fruitière vinicole d'Arbois en 2005. L'église des Jacobins n'est plus utilisée depuis sa restauration mais la vinification des Crémants et le vieillissement des vins jaunes se poursuit en zone industrielle. Les autres vins sont traités à Arbois. La Signature Caveau des Jacobins concerne les vins de l'AOC Côte du Jura, la signature Fruitière vinicole d'Arbois concerne les vins de l'AOC Arbois. Ainsi on comprend mieux ! Le Caveau des Jacobins garde pignon sur rue à Poligny au 100, Grande rue. On y trouve des Côtes du Jura et des Arbois.

CAVEAU DES JACOBINS

FRUITIÈRE VINICOLE D'ARBOIS

Depuis 1906

VINS DU JURA

EMMENTAL - MACVIN

SAISON - VIN DE PAILLE

CAVEAU DES JACOBINS

FRUITIÈRE A POLIGNY

FRUITIÈRE VINICOLE D'ARBOIS

DÉGUSTATION - VENTE DE VINS DU JURA

100 Grande Rue, 39800 POLIGNY

Retrouvez également nos 4 autres points de vente

horaires et actualités sur :

www.fruitiere-vinicole-arbois.fr

ENILEA - PLUS DE 30 FORMATIONS

L'ENILEA ACCUEILLE CHAQUE ANNÉE 500 ÉTUDIANTS SUR SES DEUX CAMPUS DE POLIGNY ET MAMIROLLE

L'ENILEA (ÉCOLE NATIONALE DE L'INNOVATION, DES LABORATOIRES, DE L'EAU ET DE L'ALIMENTATION) EST NÉE LE 1^{er} JANVIER 2024 DE LA FUSION DES ENIL DE POLIGNY ET MAMIROLLE. ELLE PROPOSE PLUS DE 30 FORMATIONS EN SCIENCES DE L'ALIMENTAIRE, DU LABORATOIRE, DE LA QUALITÉ DE LA MAÎTRISE DE L'EAU.

L'ENILEA forme sur ses deux campus 500 jeunes par la voie scolaire et par apprentissage ainsi que des adultes en formation continue, avec un taux de réussite de 94 %. 70 % des apprenants sont originaires de Bourgogne - Franche-Comté, les autres provenant de toute la France et quelques-uns de l'étranger. L'école propose ainsi 6 BTS et 7 licences professionnelles, encadrés par plus de 100 enseignants. L'insertion professionnelle est immédiate, dans des petites ou grandes entreprises, grâce à une coopération étroite entre l'école et les professionnels.

Quatre domaines de formations

Si l'industrie laitière n'apparaît plus dans le nouveau sigle de l'école, elle n'en reste pas moins la filière la plus importante, proposant de nombreuses formations du niveau CAP à la licence

professionnelle. Elle prépare à des métiers tels que fromager, affineur, fabricant de beurre, yaourts... L'ENILEA assure en outre des formations dans les domaines de l'alimentaire et les boissons, les labos, la qualité, l'hygiène et la sécurité, et la gestion de l'eau. Pour Patrick Mathieu, directeur des deux campus depuis septembre 2024, les métiers de la recherche et du développement sont essentiels pour l'avenir dans les domaines de l'agroalimentaire, des produits laitiers et la gestion et la maîtrise de l'eau.

L'école des savoir-faire de demain

Les formations sont orientées sur la pratique et reconnues par les professionnels. Au-delà du savoir-faire, elles transmettent également un savoir-être qui assure la réussite des jeunes et des adultes. L'école accompagne les apprenants dans

BIÈRES ET SPIRITUEUX

L'ENILEA A OUVERT UNE FORMATION "BIÈRES & SPIRITUEUX" PRÉPARANT À UNE LICENCE PROFESSIONNELLE

DEPUIS SEPTEMBRE 2024, L'ENILEA PRÉPARE LES APPRENTIS DE LA FILIÈRE À DES EMPLOIS DE CADRES TECHNIQUES DANS LE DOMAINE DE L'ÉLABORATION ET DE LA PRODUCTION DE BOISSONS, ALLANT DES EAUX ET BOISSONS SANS ALCOOL À CELLES FERMENTÉES ET DISTILLÉES OU ENCORE LACTÉES OU ÉNERGISANTES.

Neuf apprentis suivent actuellement la formation en licence professionnelle "Bières et spiritueux" : cinq sont en cursus post-bac et titulaires d'un BTS, quatre autres sont en reconversion professionnelle. Ils sont en alternance : 18 semaines en formation à l'ENILEA avec cours magistraux et travaux pratiques et 30 semaines en entreprises. L'enseignement est assuré par une dizaine de formateurs professionnels du secteur et autant d'intervenants extérieurs. Les apprenants ont ainsi rendu visite en janvier à un distillateur d'Abergement-le-Petit.

Des conditions optimales pour des apprentis motivés

La halle technologique spacieuse et parfaitement équipée offre les conditions optimales : les laboratoires pour l'acquisition des techniques d'analyses (biochimie, microbiologie, biotechnologie) et des unités de production permettant d'apprendre et de mettre en œuvre toutes les étapes de fabrication. Les apprentis étudient les matières premières telles que le malt, le houblon, les fruits ainsi que la gestion de la production et le contrôle de la qualité et de l'hygiène, le marketing et la commercialisation. Laure Bourgeois, formatrice en biotechnologies, apprécie de pouvoir intervenir dans différentes formations de l'ENILEA. Cette promotion de licence pro est pour elle "au top". Tous les apprentis sont des passionnés et trouveront aisément un emploi à la sortie. La France ne compte pas moins de 2 700 brasseries, avec des modèles économiques variés.

Événementiel

Le 17 mai prochain, lors de la fête de la bière qui accueillera environ 35 microbrasseries locales et régionales, la promotion "Bières et spiritueux" 2025 sera chargée du concours de la meilleure bière : composition du jury, logistique, organisation sur place. Par ailleurs, la "Brassicomtoise", association de producteurs de la filière brassicole artisanale, fêtera ses 10 ans. Les étudiants en licence professionnelle contribueront au succès de l'événement. A noter que l'ENILEA propose également une formation continue pour adultes de 3 semaines préparant au titre de brasseur. Trois sessions seront organisées cette année.



Soutirage de la bière - Source : ENILEA



© ENILEA

les formations, le parcours d'orientation, la recherche de contrat d'apprentissage, etc. Elle est un tremplin pour des études d'ingénieurs ou masters. L'école dispose sur le campus d'un internat pour les élèves mineurs ou qui ne résident pas à l'année et des logements pour les apprenants post BAC. L'école ouvrira en septembre 2026, à titre expérimental, un bachelor (cursus de formation d'enseignement supérieur en trois ans) en "Biotechnologie et production de ferments".

Ouverture à l'international

L'ENILEA donne l'opportunité à ses étudiants d'effectuer des stages à l'étranger, des voyages d'études et échanges internationaux. Il accueille également des élèves et étudiants étrangers. Ces échanges apportent une ouverture d'esprit et un autre regard sur le métier mais aussi sur les différentes cultures.

ENILEA Campus de Poligny - 16 rue de Versailles - 39800 Poligny - Tél. 03 84 73 76 76
Portes ouvertes : le samedi 12 avril de 9 h à 13 h

ÉTUDIANT JAPONAIS

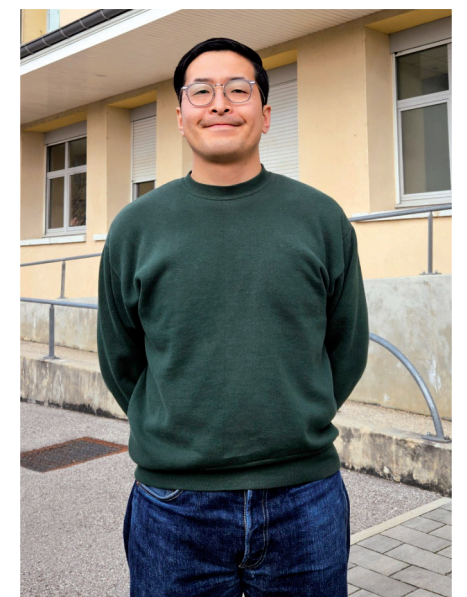
DE TOKYO À POLIGNY, L'ÉTONNANT PARCOURS D'UN ÉTUDIANT JAPONAIS

A 28 ANS, HIDEKI EST ARRIVÉ EN SEPTEMBRE 2024 À L'ENILEA POUR SUIVRE UNE FORMATION DE BTSA (BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR AGRICOLE) "QUALITÉ, ALIMENTATION, INNOVATION ET MAÎTRISE SANITAIRE - OPTION PRODUITS LAITIERS". IL NOUS FAIT PARTAGER SON AVENTURE.

Rien ne prédisposait Hideki à travailler dans l'industrie laitière : après son cursus secondaire, il entre à l'université de Tokyo pour apprendre le métier d'ingénieur. A 21 ans, il décide néanmoins de participer au programme WWOOF (Worldwide Opportunities on Organic Farms) qui permet à des jeunes de partager la vie quotidienne de leur hôte et de s'initier à l'agriculture bio et paysanne en passant environ la moitié de chaque journée à aider à la ferme. En contrepartie, ils sont nourris et logés. C'est ainsi qu'il passe deux mois dans une ferme près de Nancy, chez des agriculteurs sensibles au respect de l'environnement et au "bien manger". Mais pourquoi la France ?

Le Tour de France, un déclic

Depuis sa plus tendre enfance, Hideki regarde chaque année le Tour de France avec son père. Si son père est passionné par le cyclisme, ce qui intéresse le jeune garçon, ce sont les paysages, les châteaux, les églises et tout ce qui fait le charme de la France. Lorsqu'il s'agit pour lui de choisir une deuxième langue vivante, après l'anglais, il choisit tout naturellement le français. A la fin des ses études, il devient ingénieur mais le métier en lui-même et les horaires de travail intenable (parfois de 9 h à 23 heures) ne lui conviennent pas, à tel point qu'il est hospitalisé à deux reprises. Il décide alors de se reconverter. Lors de son premier séjour en France, ayant eu l'occasion de découvrir et d'apprécier nos fromages, il se dit alors qu'il pourrait apprendre à en fabriquer. Une recherche sur Internet lui permet de découvrir l'ENILEA ; Il can-



Hideki passera 3 ans à l'ENILEA de Poligny

didate sur Parcours sup et a la joie d'être accepté en BTSA. Il arrive donc à Poligny à la rentrée 2024 pour 3 ans (2 ans pour le BTSA plus une année supplémentaire pour la licence pro).

Choc culturel

Passer d'une mégapole de plus de 14 millions d'habitants à une petite ville de 4 000 habitants n'a rien d'évident. Pour Hideki, qui a l'habitude de pouvoir acheter tout ce dont il a besoin 24 h / 24, c'est un choc ! Il apprécie néanmoins la gentillesse, la chaleur humaine et l'esprit d'entraide des Jurassiens, sans compter la profusion des fromages et les vins du Jura ! Il s'est fait des amis à Poligny qu'il rencontre le week-end et fait beaucoup de randonnées autour de la ville. Il ne rentrera pas au Japon d'ici à la fin de ses études par manque d'argent, mais communique régulièrement avec ses parents et ses amis. D'autres jeunes étrangers viennent chaque année suivre des études à l'ENILEA qui s'en félicite.

UN LYCÉE, TROIS PÔLES DE FORMATION

LE LYCÉE HYACINTHE FRIANT AU CŒUR DE LA VIE POLINOISE

IL EST COURANT DE CROISER LES ÉTUDIANTS DU LYCÉE FRIANT DANS LES RUES DE POLIGNY. ET POUR CAUSE, LE LYCÉE EST SITUÉ EN PLEIN CENTRE-VILLE AU CŒUR DE LA VIE POLINOISE. UN LYCÉE HISTORIQUE QUI REGROUPE TROIS PÔLES DE FORMATION : L'HÔTELLERIE-RESTAURATION, LE MÉDICO-SOCIAL ET LA FILIÈRE GÉNÉRALE.

Le lycée Friant accueille près de 900 élèves sur les deux sites de Poligny et Arbois. Il reçoit différents publics de tous horizons : élèves, apprentis, étudiants, adultes en formation continue et prépare les apprenants à différents diplômes généraux, technologiques et professionnels du niveau 3 à 6.

Le lycée prépare les jeunes :

- aux métiers de l'hôtellerie dans la production culinaire, le service en restaurant, l'hébergement et de la gestion hôtelière,
 - aux métiers dans le domaine de la santé et du social,
 - dans le cadre des formations générales à de futures études à l'université, aux classes préparatoires ou aux écoles spécialisées.
- Fort de la mobilisation de multiples partenaires professionnels, le lycée Friant rayonne largement sur la Bourgogne Franche-Comté et au plan national. Près de 200 personnes s'impliquent



auprès des jeunes, soucieuses de les accompagner dans leurs parcours. Un "internat d'excellence" permet aux élèves de se loger malgré l'éloignement géographique et une restauration commune est proposée avec l'Eniléa le lycée agro-alimentaire voisin.

Un lycée ouvert sur le monde

Les jeunes bénéficient, en lien avec la spécificité des formations, de l'apprentissage de plusieurs langues étrangères dont le chinois. Ils participent à des mobilités dans des pays étrangers grâce au dispositif ERASMUS et certains étudiants partici-

pent à des mobilités longues aux Etats-Unis, au Canada ou même en Afrique du Sud.

Un restaurant d'application ouvert au public

Le lycée dispose de deux restaurants d'application pour les élèves en formation cuisine et en service salle. Des travaux pratiques qui se déroulent en direct avec la clientèle. Les services sont ouverts en semaine sur réservation et les deux restaurants accueillent près de 5 000 convives à l'année.

Les grands travaux se terminent

La Région Bourgogne Franche-Comté, propriétaire des lieux, investit depuis cinq ans dans la rénovation des Oratoriens à Poligny. D'impressionnants travaux, entre modernité et histoire du site, qui permettent d'améliorer plus encore l'accueil des étudiants et d'offrir de nouvelles possibilités. "Ce lycée est vraiment très agréable. Ces travaux d'exception accentuent plus encore la qualité des formations et offre des conditions de vie et de travail optimales. Cela assure un bel avenir à ce lycée" se réjouit Christine Gehin, proviseure du lycée.

Lycée Hyacinthe Friant
3 Rue Hyacinthe Friant 39801 Poligny
Téléphone : 03 84 37 21 34
www.lyc-hfriant-poligny.eclat-bfc.fr

Maison MONTs & TERROIRS

NOUVEAUTÉ

Fêtez l'hiver avec une bonne fondue Maison Monts & Terroirs!

Mi-Scène

DU THÉÂTRE ET BEAUCOUP D'AUTRES CHOSES

IL N'EST PLUS NÉCESSAIRE DE PRÉSENTER MI-SCÈNE À TOUTES CELLES ET TOUS CEUX QUI APPRÉCIENT SES REPRÉSENTATIONS THÉÂTRALES. DE PLUS MI-SCÈNE ORGANISE DE NOMBREUSES ACTIVITÉS CULTURELLES TRÈS VARIÉES.

Le théâtre comme cœur de métier

Toute l'équipe durant l'année s'affaire à trouver les troupes qui pourront venir assurer une représentation dans le Comté de Grimont. Après ces premiers contacts, vient le délicat problème du calendrier. Les dates envisagées par Mi-Scène doivent correspondre aux disponibilités des acteurs retenus. Enfin, la rédaction des contrats scelle la liste de représentations de l'année à venir. Le programme ainsi bouclé, sa diffusion commencera. D'autres activités viennent occuper tout le personnel.

Pour les adultes et pour les plus jeunes

- Une résidence d'artistes offre la quiétude nécessaire à la création à différentes personnes qui s'engagent, en fin de leur passage à Poligny, à présenter aux scolaires et au grand public le résultat de leur travail et l'explication de leur démarche.

- Métiers contés. Dans ce cadre des artisans de Poligny, Arbois, Salins racontent leur métier. Un

appel à candidature permet la sélection des participants qui bénéficieront d'une série de photographies réalisées par Vincent Bidault spécialiste de Montain.

- Chorale intergénérationnelle. Son nom suffit à saisir de quoi il s'agit. Quarante choristes préparent un concert sous la conduite de Jean-Jacques Dorier.

- Théâtre amateur jeunes voit des enfants et des adolescents de dix à dix-sept ans monter sur les tréteaux pour deux représentations.

- L'école du spectateur offre la possibilité à des élèves de rencontrer des acteurs.

- Enfin, un atelier d'écriture en étroite collaboration avec l'A.D.M.R est ouvert aux plus de soixante ans avec cette année, pour affûter leur style, le thème, "Lettres d'amour" sous la houlette de l'autrice Clémence Weill.

Contact : Mi-Scène - Tél. 03 84 37 11 39
Mail : administration@mi-scene.fr
www.helloasso.com/associations/mi-scene



A.L.C.G.

ON DÉPOSE, ILS TRIENT, ILS EXAMINENT, ILS REVENTENT



ILS : CE SONT LES DIFFÉRENTS PERSONNELS DE L'ASSOCIATION DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE (A.L.C.G.). DERRIÈRE CE SIGLE SE CACHENT PLUSIEURS ENTITÉS : LA RECYCLERIE, LA RESSOURCERIE, SITUÉES EN PLUSIEURS LIEUX : POLIGNY, CHAMPAGNOLE, MORBIER, DOLE ET DEUX SITES EN SAÔNE-ET-LOIRE.

Une belle idée polinoise

L'A.L.C.G naît dans la capitale du Comté à l'initiative d'un petit groupe de Polinois. L'idée paraît évidente aujourd'hui. Il ne faut plus jeter des objets qui peuvent encore servir, auxquels il est possible de redonner une seconde vie. En 1978, il s'agissait d'un concept innovant et presque audacieux. Et ça marche. En 2023, trois-cents-soixante-dix tonnes sont passées par la Recyclerie de Poligny pour une vente de plus de cent mille articles. Il a fallu, les réceptionner, les trier et les mettre en magasin donc les tenir au moins trois fois. Bravo au personnel qui a manipulé plus de mille tonnes !

On ouvre boutique

Les objets, déposés, vérifiés, en parfait état prennent place en magasin dans les Ressource-

ries. A Poligny à partir de 1999. On trouve des habits, des jouets, des ustensiles de cuisine, des cadres et autres objets de la vie courante. La clientèle est variée. Certaines personnes recherchent simplement le meilleur prix, d'autres sont animées par l'envie d'éviter les gaspillages, d'autres recherchent parfois la bonne affaire d'un produit que "les moins de vingt ans ne peuvent pas connaître.". Pour que tout cela fonctionne, trois permanents sont sur le pont aidés par une vingtaine de personnes en réinsertion. Cette association concourt de la sorte à l'emploi local.

Contacts :
ALCG Ressourcerie Poligny
Rue Jean Eschbach - 03 84 37 03 96
ALCG - Recyclerie Poligny
Rue Roger Thirode - 03 84 37 26 04

YVES SCHAEFER, ILLUSTRATEUR, CÉLÈBRE LA RICHESSE DU PARLER COMTOIS

AVEC SON DERNIER OUVRAGE "FRANCHES-COMTOISERIES : DES MOTS EN SCÈNE", PUBLIÉ AUX ÉDITIONS CABÉDITA, YVES SCHAEFER, ILLUSTRATEUR SUISSE, DESSINATEUR DE PRESSE ET AUTEUR DE LITTÉRATURE JEUNESSE DONNE VIE À PLUS DE 300 EXPRESSIONS RÉGIONALES À TRAVERS DES ILLUSTRATIONS AUSSI VIVANTES QUE NOS PAYSAGES COMTOIS.

Une passion pour les mots et les images

Depuis son enfance, Yves Schaefer est fasciné par le dessin et les histoires. Après une rencontre déterminante avec Claude de Ribautpierre (auteur de Yakari), il suit des cours à l'Ecole de Saint-Luc, à Bruxelles, avant de se lancer dans une carrière d'indépendant. Aujourd'hui, il mêle illustrations pour particuliers et projets personnels, avec une passion particulière pour la préservation du patrimoine culturel.

Un hommage ludique au parler comtois

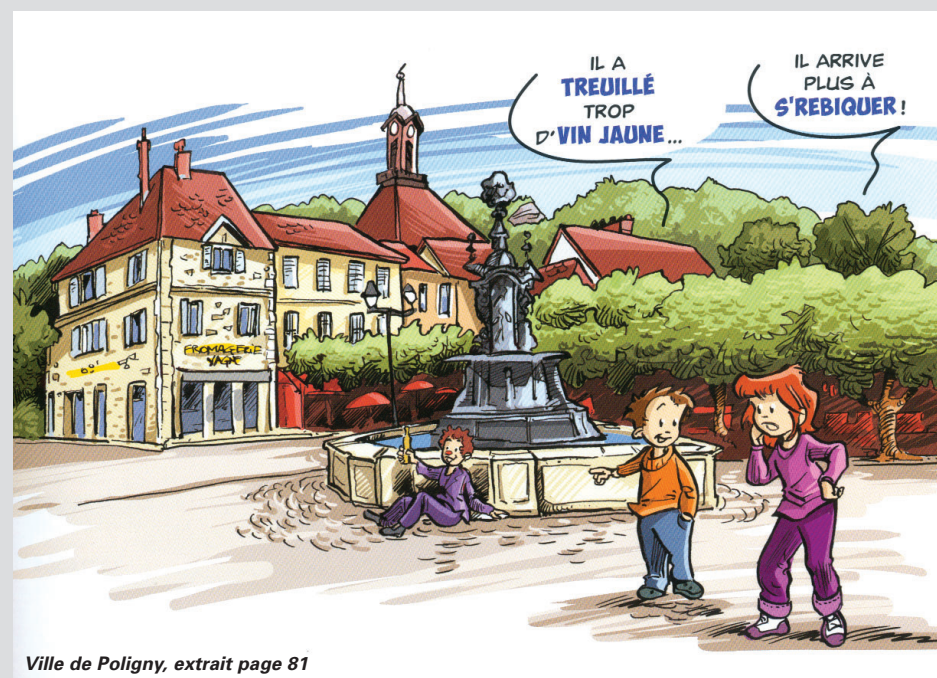
Dans "Franches-Comtoiseries", l'auteur met en scène des expressions typiques comme "la table est encore toute gaugée !" (mouillée) ou "J'peux plus arquer" (marcher à grandes

enjambées), intégrées dans des décors emblématiques de la Franche-Comté : cascades, forêts ou villages pittoresques. Ce projet, réalisé sur environ six mois, est le fruit de recherches approfondies auprès de spécialistes et d'ouvrages de référence, pour garantir la justesse des mots et leur usage actuel.

Un livre pour les amoureux de la région

Préfacé par l'auteure comtoise, Annick Gay, ce recueil illustré ravira les amateurs de traditions et les curieux. Il revisite notre langue régionale, retrouve nos parlers ruraux pour rafraîchir tout un pan du patrimoine comtois.

Pour en savoir plus sur Yves Schaefer, visitez son site www.chamalo.ch.
"Franches-Comtoiseries : des mots en scène"
120 pages - Edition Cabédita - 29,00 CHF



Ville de Poligny, extrait page 81

Dole

Le musée des Beaux-Arts fermé

Fermé depuis Noël, le musée des Beaux-Arts réalise des aménagements pour améliorer l'expérience visiteurs et réduire sa facture énergétique. La réouverture est prévue le week-end du 16, 17 et 18 mai 2025, à l'occasion de la Nuit européenne des Musées.

Inutile de chercher le programme des prochaines expositions pour le musée des Beaux-Arts. C'est même porte close que vous trouverez si vous cherchez à vous y rendre. Après 45 ans d'ouverture, le musée vient de fermer pour réaliser différents travaux. Afin d'aménager et d'améliorer l'expérience des visiteurs, la Ville de Dole a même investi 450 000 euros !

Les différents travaux réalisés...

Durant ces cinq mois de travaux, deux nouvelles salles dédiées à l'Histoire de Dole vont être créées dans le cadre d'une exposition permanente. L'éclairage et les stores seront aussi repensés pour réduire la facture énergétique et mettre en valeur les œuvres. Pour les futurs visiteurs, l'entrée sera encore plus accueillante et confortable. Les assises seront plus nombreuses dans les salles. Le premier étage devrait réserver quelques surprises, avec un tout nouvel aménagement, peut-être plus coloré. À l'extérieur, le jardin sera végétalisé pour rendre la visite encore plus agréable.

Ouverture en mai pour la Nuit des Musées

Il faudra attendre la Nuit des Musées, le 16 mai prochain, pour découvrir les nouveaux aménagements. Et entre l'inauguration, la nouvelle exposition, la Grande Enquête ou les animations musicales, le programme d'ouverture s'annonce déjà chargé. En attendant, c'est hors des murs que l'art poursuit son ouverture. Des interventions dans les écoles et maisons de retraite vont inviter à la découverte virtuelle



des œuvres, notamment avec le développement du projet Micro-Folie. Il consiste en l'aménagement de deux bus pour promouvoir la culture sur le territoire, grâce à des équipements numériques. Jean-Philippe Lefèvre, élu en charge de l'action culturelle de Dole et vice-président du Grand Dole, est fier de ce projet de musée numérique en développement, surtout qu'il s'agit du premier concept de Micro-Folie itinérant en France.

F.P



Le musée des Beaux-Arts est actuellement fermé et c'est avec l'aide de l'Intelligence Artificielle que la ville de Dole a réalisé des affiches amusantes pour sa campagne de communication sur la fermeture du musée



Pendant cette fermeture, la Micro-Folie vous ouvre ses portes !

Chaque mercredi, de 14 h à 16 h :
- Musée numérique sur tablette ou grand écran pour approcher et comprendre plus de 4000 œuvres issues de 16 des plus grandes collections mondiales
- Casques de réalité virtuelle pour une expérience de jeu vidéo 100 % immersif sur l'un des thèmes : Grèce Antique, Vikings ou Égypte antique (à partir de 11 ans).
- Jouez, seul ou à plusieurs, sur les applications mises à disposition.

- Médiathèque de l'Hôtel-Dieu - Salle du Forum (Rez-de-chaussée).
- Entrée libre dans la limite des places disponibles.
- Actuellement : temps fort sur la thématique du ciel, avec atelier de coloriage mystère.
- À partir du 12 mars : temps fort sur la Grèce Antique, avec le Discovery Tour, jeu vidéo immersif.

Samedi 15 février et samedi 22 mars
Le Musée en Balade !

Pendant la fermeture du Musée des Beaux-Arts de Dole pour travaux de rénovation, venez (re)découvrir lors d'une balade dans la ville en compagnie d'une Guide-conférencière, les liens historiques et patrimoniaux entre les bâtiments, les artistes, les œuvres et les collections du musée. RDV devant l'entrée du musée au 85 rue des Arènes. Gratuit, entrée libre ! Durée : 1 h 30 à 2 h.

Musée des Beaux-Arts de Dole, 85 Rue des Arènes 39100 Dole
Samedis 15 février et 22 mars, de 15 h à 17 h

JOURNÉE MONDIALE DES ZONES HUMIDES

Édition 2025 du 1er au 28 février

La Plaine Jurassienne, Dole Environnement, le Syndicat Mixte Doubs Loue et l'EPTB Saône Doubs vous proposent des animations chaque semaine !

- 01/02 MATIN A l'Oeil du naturaliste : comptage et découverte des oiseaux d'eau
- 08/02 MATIN Renaître de l'eau : découverte et parcours de la restauration d'une zone humide
- 15/02 MATIN Explorer la piste du castor d'Europe : reconnaître les traces et indices de sa présence
- 22/02 APRÈS-MIDI Sur les traces des milieux humides : randonnée découverte de l'ENS du Mératon

GRATUIT

Inscription par mail à environnement@cc-laplain-jurassienne.com ou par téléphone au 03 84 81 70 22

Journée mondiale des zones humides 2 février 2025

Commune de la Plaine Jurassienne - 3 place du Collège, 39120 CHAUSSEIN - 03 84 81 70 22
environnement@cc-laplain-jurassienne.com - www.cc-laplain-jurassienne.com

CONCOURS DE PUZZLES

Inscription obligatoire, et gratuite, à la médiathèque avant le 5 février dans la limite des places disponibles

Samedi 8 mars 2025

De 13h30 à 18h
Salle des fêtes de Chaussein

Catégories :

- Ados (2 ados de 12 à 17 ans) = puzzle de 350 - 400 pièces
- Amateur (2 adultes) = puzzle de 500 pièces
- Mixte (1 enfant à partir de 8 ans / 1 adulte) = puzzle de 300 pièces
- Solo = puzzle de 500 pièces

Goûter offert !

Repartez avec votre puzzle !

Commune de la Plaine Jurassienne - 3 place du Collège, 39120 CHAUSSEIN - 03 84 81 70 22
mediatheque@cc-laplain-jurassienne.com
www.mediathèque-andré-besson.com
[mediathèque_andré_besson](https://www.facebook.com/mediathèque.andre.besson)

CARNAVAL A uxonne

DIMANCHE 2 MARS 2025

ERRATUM

Une erreur s'est glissée malencontreusement dans notre édition de janvier en page 19 "Festivités sur le Carnaval d'Auxonne". Le président de l'association Club Carnavalesque et Excursionniste Auxonnais (CCEA) est Joël Vadot, Mireille Martinien est, quant à elle, secrétaire du CCEA. Notre rédaction présente toutes ses excuses à l'association.

billetterie.carnaval.auxonne@gmail.com

Rugby - Union Sportive Doloise

L'US Dole : 120 ans de passion et de valeurs fortes

En 2025, l'Union Sportive Doloise (US Dole) soufflera ses 120 bougies. Fondé le 24 décembre 1905, ce club emblématique est devenu un pilier du rugby en Bourgogne Franche-Comté, formant des générations de joueurs et inculquant des valeurs de respect, solidarité et engagement.

Dès ses débuts, l'US Dole impose son jeu. Les rugbymen dolois, portés par une ferveur populaire, dominent la région jusqu'en 1909. La prairie d'Assaut résonne alors des plaquages et mêlées devant 1 500 spectateurs. Le club connaît ses premières heures de gloire lors des championnats de deuxième série, notamment en 1911 et 1914, avant que la Première Guerre mondiale n'interrompe son essor. Dans les années 1930, l'US Dole revient en force. Les "Rouges et Noirs" décrochent enfin le titre de deuxième série en 1933, avant de se tourner vers la formation des jeunes à partir de 1939. En 1957, une étape décisive est franchie avec la création de la première école de rugby de Franche-Comté, dirigée par André Monange.

Formation et ambitions sportives

La jeunesse est le moteur du club. En 1970/1971, l'US Dole accède à la deuxième division nationale,

confirmant la qualité de son école de rugby, qui voit sa réserve, ses cadets juniors, couronnés champions régionaux. Cet engagement pour la formation se poursuit jusqu'à aujourd'hui. En 1998, le club retrouve la deuxième division et contribue, en 2000, à l'organisation de la Coupe du monde des moins de 20 ans.

Actuellement en Régionale 1, l'équipe fanion incarne les ambitions d'un club tourné vers l'avenir. Les 17 équipes de l'association, qui comptent 250 licenciés et 50 bénévoles, font rayonner le rugby dolois. Des baby rugby aux seniors, en passant par les féminines et le rugby loisir, ce sont près de 300 passionnés qui perpétuent la tradition.

“Rendre les Dolois fiers de leur club”

Sous la présidence de Pierre-Alain Vacheret, l'US Dole poursuit son projet ambitieux : *"Nous voulons être un club phare, non seulement par nos*

résultats, mais aussi par nos actions sociales et sociétales. Nous souhaitons inscrire durablement le club en fédérale, avec des joueurs formés chez nous, et développer nos partenariats basés sur nos valeurs.” Avec 120 ans d’histoire, l’US Dole

continue d'écrire son avenir, fière de ses racines et portée par une passion intacte. En 2025, le club célébrera cet anniversaire marquant, en rassemblant tous ceux qui, un jour, ont porté haut les couleurs des "Rouges et Noirs".



POLIGNY | COEUR DU JURA



7^{ème}
édition

DIMANCHE 02 MARS 2025

TRAILS DE LA CROIX DU DAN

**TRAIL DU PLATEAU
DE POLIGNY**
 31.2 kms & 927m D^{+/-}

**TRAIL DE
LA CULÉE DE VAUX**
 23.8 kms & 854m D^{+/-}

**TRAIL
DU PÉNITENT**
 11.6 kms & 423m D^{+/-}

**Randonnée
10kms**

non chronométrée
au profit de
« Semons L'espoir »

Association améliorant le quotidien
et les conditions de vie des enfants
hospitalisés au CHU de Besançon.



Infos & inscription : www.courses-pedestres-ejca.com |













LES ZURBAINS PRÉSENTENT

Que du beau monde

MISE EN SCÈNE
Chantal Maïret



DOLE Salle La Rive
23 rue Mont Roland

Vendredi 7 Février à 20h30
Samedi 8 Février à 20h30
Dimanche 9 Février à 16h

Vendredi 14 Février à 20h30
Samedi 15 Février à 20h30
Dimanche 16 Février à 16h

Tarif unique : 10 euros
(à partir de 10 ans)

Billetterie sur place
Réservation au 06 83 49 02 86

[illegible]

Stage de clown
pour
adultes
consentants

MJC DOLE

Animé par Jocelyn Peix Comédien et Clown

Au-delà des représentations du clown traditionnel ce stage propose de découvrir ce personnage sensible, généreux et hors norme qui sommeille en chacun de nous! Aucune expérience préalable n'est requise. Apportez un costume, un repas tiré du sac et votre bonne humeur.

**Samedi 08 et Dimanche 09 février
2025**

Lieu à définir, de 10h à 17h - Tarif 125€ - Public adulte

MJC Dole
03.84.82.00.35 info@mjcdole.com www.mjcdole.com

f

Les
auditeurs
du soir

Auditorium
Karl-Riepp

Trio de
Ravel

À L'OCCASION DU 150^{ÈME} ANNIVERSAIRE DE SA NAISSANCE



Isabelle Debever
violin

Georges Denoix
violoncelle

Jean-Michel Distel
Piano

MARDI 18 FÉVRIER à 18 h 30

entrée libre

www.sortiradole.fr

Le Grand
Auditorium
Karl-Riepp

Association pour le
Développement
Cult

Dole



De mal en pis

C'est le moins que l'on puisse dire et ça devient grave. D'une situation sportive compliquée avec entre autres un nombre de blessures générant des absences de longue durée de joueurs cadres et son inévitable cortège de défaites, voici que les Lynx entrent en crise ouverte avec leur entraîneur principal avec pour conséquence le retrait de ce dernier.

Loin de nous l'idée de chercher qui est responsable de cette situation, mais ce malaise devait couvrir depuis un moment déjà et les dirigeants n'ont pas vu immédiatement la gravité de la situation. Pour autant une intervention de leur part aurait-elle été salutaire ? Un comité directeur s'est réuni lundi 20 pour analyser la situation et tenter de trouver une solution à cette crise.

Les choses sont désormais actées et c'est un triumvirat de coaches qui va assurer la suite de la préparation des joueurs et tenter de sauver ce qui est encore sauvable, même si cela s'avèrera compliqué car le calendrier est là avec sa programmation qui n'a que faire des ennuis des clubs et qui ne leur permet pas de réfléchir à la manière d'affronter la situation. Il ne reste plus qu'à engranger des points, suffisamment de points pour prendre la place salvatrice de 10^e. C'est dire l'importance des prochains matchs. Lorsque ces pages seront lues les Lynx devront avoir battu ANTONY le 26 janvier pour garder un mince espoir tout en gardant un œil sur MEAUX (qui viendra à la pépinière le 16 février) et PONTARLIER qui a su stopper l'hémorragie à Bobin. Si les déplacements à RIS ORANGIS et LE CREUSOT pouvaient rapporter un point de bonus ce serait très positif.

Bref, l'heure n'est plus au calcul mais à la chasse aux points, seuls des guerriers y parviendront ; alors les Lynx transformez-vous en bêtes féroces !

Du changement à la direction

Si la situation sportive des seniors n'est pas brillante l'administratif vient d'engager sa mue, en douceur dans le calme, les co-présidents ont passé la main à de jeunes dirigeants qui étaient déjà engagés dans le club en tant que vice-présidents. Ils connaissent bien le rugby pour l'avoir pratiqué et ont les épaules assez larges, piliers qu'ils étaient, pour endosser ces lourdes responsabilités. Nul doute que sur ce point tout se passera bien, les prédécesseurs restant présents et actifs pour assurer la transition et assurer des fonctions importantes pour l'avenir du club.

Un nouveau projet, une nouvelle organisation, un nouveau staff ainsi va la vie des clubs, le GDR n'est pas le premier et ne sera pas le dernier à ce sujet, souhaitons lui de bien négocier ce virage important

Chez les jeunes

Puisqu'un club c'est un tout nos regards se portent aussi sur les jeunes. En entente avec l'US DOLOISE ils évoluent en nationale forts de leurs brillants résultats de la saison dernière. C'est un peu plus difficile ce qui est dans la norme puisque le niveau s'est élevé Rencontrer des équipes comme Dijon le Servette de Genève, Epernay, Bourg, Nuits, Illkirch ne peut que renforcer la formation et les aguerir aux joutes seniors lorsque le temps viendra. Ci-contre les U18 avant leur match contre Dijon.

SAMEDI 11 JANVIER

PASTEUR XV

STADE DIJONNAIS

U18 NATIONAL

16H00

COMPOSITION JUNIORS

1 LILIAN BLANC

2 ALPHONSE POUX

3 THOMAS RAUTURIER

4 ANTOINE GERDY

5 FABIO CHEVIGNY

6 NOÉ BARBIER

7 HUGO NODON

8 SOFIANE SAULI

9 PAUL ROLET

10 LOUIS SAVARIAT

11 CELESTIN THIEBAULT

12 MATHIS POURTIER

13 JULES RAMBOZ

14 ENZO BARDOT

15 ANTHONIN GRADELET

REMPPLACANTS

16 GUYET 17 MAROUANI 18 GALLOT 19 MOREL

#ALLEZ PASTEUR XV

E

 Enzo GUILLEMIN
Josselin LEGOFF

AT

 Mickael RAMBAUD

S

 Laurent FERIOT

Pour les suivre à domicile :

- Le 1^{er} février :

U16 : reçoit NORD ALSACE

U18 : reçoit NUITS / BEAUNE

• Le 22 février :

U16 : reçoit STADE DIJON
- Le 5 avril :

U16 : reçoit US BRESSANE

U18 : reçoit SERVETTE GENEVE

• Le 3 mai :

U18 : reçoit HAUT DOUBS

Ils sont partenaires du GDR...



2025 sous de bons auspices

Un grand MERCI pour un réveillon d'exception !

Le JDF tient à remercier chaleureusement toute l'équipe de bénévoles du club qui s'est mobilisée pour l'organisation de la soirée du Nouvel An à la salle Gérard Philipe de Tavaux. Le Moulin des Ecorces était également présent pour un menu exceptionnel qui a régalé toutes les papilles, ainsi qu'un DJ qui assurait l'ambiance.

Succès garanti qui assure d'ors-et-déjà l'organisation du même événement pour le passage en 2026.

Visite du JDF à l'hôpital de Dole

Le jeudi 12 décembre, les joueurs de la National 3 du JDF et le staff se sont rendus à l'hôpital de Dole pour une visite pleine d'émotion auprès des enfants malades. Accompagnés du Père Noël, ils ont tenu à féliciter ces jeunes champions pour leur incroyable courage et leur ont apporté un peu de magie en cette période de fête.

Le club dolois est fier de pouvoir participer à des moments aussi chaleureux et solidaires.



Découvrez le calendrier 2025 des équipes seniors masculines et féminines

Régional 1 Féminine Ci-contre. National 3 Masculine

FÉVRIER	AVRIL
[J11] 15 AJ AUXERRE B	[J17] 13 IS SELONGEY
[J12] 23 JURA SUD	[J18] 19 FC MONTCEAU
MARS	MAI
[J13] 01 RC LONS	[J20] 03 FC 3 CANTONS
[J14] 15 UF MÂCON	[J21] 11 AJ AUXERRE B
[J15] 23 US SAINT-VIT	[J22] 17 RACING BESANÇON
[J16] 29 GSF HAUT-DOUBS	

JANVIER
[J12] 11 ES THAON
[J13] 18 CA PONTARLIER
[J14] 25 US SARRE UNION
FÉVRIER
[J15] 08 US RAON L'ÉTAPE
[J16] 15 ASM BELFORT
[J17] 22 RACING BESANÇON
MARS
[J18] 08 FC METZ B
[J19] 16 FC SOCHAUX-MTB B
[J20] 22 FC SARREGUEMINES
AVRIL
[J21] 05 BESANÇON FOOT
[J22] 12 RC STRASBOURG B
[J23] 19 SR COLMAR
[J24] 26 ES THAON
MAI
[J25] 10 CA PONTARLIER
[J26] 17 STRG FCOSK 06



Ça s'est passé en janvier



Athlétisme

Cross de Sources à Falletans
Pour marquer la fin de l'année 2024, l'avenue de Falletans et le DAC ont organisé le traditionnel cross de Sources. 70 coureurs à pied, spécialistes de cross sont venus de Bourgogne Franche-Comté pour participer à cette manifestation sportive. C'est un Bisontin, Mathais Michaud, qui remportait le cross long où il fallait traverser un ru.



Tennis de Table

Jura/Morez s'est imposé en Pro A face au leader Nîmes/Montpellier, avec cette victoire l'équipe jurassienne prend la première place du championnat de PRO A
C'est le gratin du tennis de table qui avait rendez-vous ce mardi 21 janvier à l'Espace Talagrand pour une rencontre de PRO A de tennis de table, entre le deuxième, les Jurassiens de Jura/Morez et le leader de la poule élite Nîmes/Montpellier. Cette rencontre a tenu toutes ses promesses puisque ce sont près de 650 spectateurs qui se sont déplacés à Dole pour assister à cette rencontre.



Natation

300 nageurs dans le bassin dolois. Dimanche 19 janvier, les nageurs de Franche-Comté et de Côte d'Or avaient rendez-vous à l'espace nautique Talagrand pour participer aux interdépartements. Plus de 300 nageurs se sont déplacés pour participer à cette compétition organisée par les membres du CNDP et des autres départements, Côte d'Or, Doubs, Jura, Haute-Saône et Territoire de Belfort.



Escalade

30 escaladeurs sur le mur de grimpe du gymnase du collège Mont-Roland. Une trentaine de jeunes escaladeurs avaient rendez-vous ce dimanche 19 janvier au gymnase du collège Mont-Roland pour participer à un Open de Franche-Comté. Cette compétition était destinée aux jeunes licenciés qui découvrent ce sport depuis la rentrée 2024.

Agenda fin janvier - février



Escrime

Samedi et dimanche 24 et 25 janvier, les escrimeurs vont croiser le fer lors du **tournoi André Stein épée et sabre** de la catégorie M9 à Vétérans au gymnase de l'Espace Talagrand. L'entrée est gratuite.



Gymnastique

Les gymnastes jurassiens sur le praticable dolois. En février, ce sont les Feux Follets Gym Dole qui vont être sur le pont. En effet trois compétitions sont inscrites sur les tablettes du président Jean Gras. Tout d'abord samedi 1^{er} février, ce sont les championnats départementaux individuels GAF et GAM, puis le 8 février les championnats départementaux par équipes GAF et GAM.

Athlétisme

Les championnats du Jura à Dole. Samedi 25 Janvier, le DAC organise avec le Comité départemental du Jura les championnats du Jura d'Athlétisme aux Templiers. Une centaine d'athlètes sont attendus dans la seule salle du Jura pour pratiquer ce sport Indoor.

SUIVEZ VOS ÉQUIPES !

FOOTBALL

Nationale 3
21/12/24 Strasbourg RCSA-Juar Dolois Football 1-1
11/01/25 Thion ES-Jura Dolois Football 1-3
18/01/25 Jura Dolois Football-Pontarlier 0-1
Classement au 19 janvier
1^{er} Racing Besançon 23pts - 2. Pontarlier CA 22pts - 3. FC Sochaux Montbéliard (2) 22pts - 4. Jura Dolois Football 21pts - 5. Colmar SR FA 18pts - 6. Besançon Football 17pts - 7. Sarre Union 16pts - 8. Metz FC (2) 16pts - 9. Belfortaine ASM FC 15pts - 10. Sirg FCODK06 14pts - 11. Thion ES 14pts - 12. Strasbourg RCSA (2) 14pts - 13. Rahon l'Etape US 9pts - 14. Sarreguemines FC 9pts.

RUGBY FÉDÉRALE 2

22/12/24 SCUF-Grand Dole Rugby 34-20
12/01/25 Grand Dole Rugby-Rugby Tango Chalonnais 11-28
Paris Universitaire-Grand Dole Rugby 47-7
Classement au 19 janvier
1^{er} Paris Universitaire Club 57pts - 2. Cercle Sportif Lédonien 46pts - 3. Rugby Tango Chalonnais 45pts - 4. Club OL Creusot Bourgogne 45pts - 5. Antony Métro 92 44pts - 6. US Rs Omagis 43pts - 7. Bourges XV 41pts - 8. SCUF 33pts - 9. RC Auxerrois 26pts - 10. Rugby Club du Pays de Meaux 26pts - 11. Grand Dole Rugby 14pts - 12. CA Pontarlier 12pts.

HANDBALL NATIONALE 3F

14/12/24 Conv Dole/Chaussin-Palente Besançon 27-30
18/01/25 JA Maiche-Dole/Chaussin 33-33
Classement au 19 janvier
1^{er} Palente Besançon HB (B) 30pts - 2. Conv Dole/Chaussin 25pts - 3. Talant 23pts - 4. AS Auxois 22pts - 5. US Lédonienne 20pts - 6. C. Dampierre HB 19pts - 7. JA Maiche 17pts - 8. Chevigny st Sauveur 16pts - 9. Ent Saône Mamirolle 16pts - 10. HBC Lure Villers 15pts - 11. HBC Varois Arc 4pts.

REDONNEZ UNE SECONDE JEUNESSE À VOS OREILLES



"Votre bien-être auditif est notre priorité"

Laurine Kleisler
Audioprothésiste D.E.



Bilan auditif & essai GRATUIT

OFFRE SPÉCIALE

Jusqu'au 30 mars 2025,

Pour tout appareillage, peu importe la gamme, l'assurance perte, vol et casse est OFFERTE !

Audiosolution s'engage à offrir un service de proximité et de qualité, avec un suivi intégré dans l'appareillage, sans coût supplémentaire. Ce suivi, essentiel pour un appareillage optimal, accompagne les patients tout au long de la vie de leurs appareils. Les centres de Tavaux et Dole, équipés de cabines spécialisées et de matériel à la pointe de la technologie sont conçus pour assurer le réglage et l'entretien des aides auditives, garantissant un confort durable et personnalisé.

Une prise en charge à 100%

Depuis le 1^{er} janvier 2021, chaque malentendant qui a un contrat de complémentaire dit « responsable » peut bénéficier d'un appareillage auditif de « classe 1 » intégralement remboursé. Cette catégorie englobe toutes les formes d'appareils et possède un bon niveau de technologie. "Certaines personnes renonçaient à s'équiper d'appareils auditifs pour cause financière. Désormais, ils peuvent être équipés d'un dispositif à haute efficacité sans reste à charge".

*Test à but non médical
** Sur les appareils de classe 1 / sur ordonnance

audiosolution
APPAREILS AUDITIFS
Une équipe de passionnés
au service de votre audition



Tavaux

25B av. Kennedy
TAVAUX
Tél. 03 84 70 37 12
PARKING GRATUIT

La prise de rendez-vous se fait par téléphone ou via l'interface Doctolib.



Dole

NOUVEAU !
OUVERTURE À DOLE
8 COURS CLÉMENTEAU
Tél. 03 72 27 50 00
PARKING RÉSERVÉ À LA PATIENTÈLE
à gauche de nos locaux

réseau **Point Vert** Jardival

Jardival
motoculture

www.jardival.fr



Offres valables jusqu'au
28 février 2025

Husqvarna

TRONÇONNEUSE 562 XP (Modèle 2023)

Guide de 50 cm • Cylindrée 59,8 CC
Puissance 3,5 kW • Poids 5,7 kg
Carter magnésium
(109619)

899€



Husqvarna

TRONÇONNEUSE 130

Guide de 35 cm • Cylindrée 38 CC
Puissance 1,5 kW • Poids 4,7 kg
(137831)

269€



1 chaîne OFFERTE (127749)

SOREL

REMORQUE R210

PTAC 500/600/750 kg
Dim. caisse int. 210 x 129 x 40 cm
Essieu 750 kg
Roues 155/70R13
(186359)

899€



BROYEUR MINIMUM

Moteur électrique 2400 W
Châssis acier
Puissance : 230 V - 50 Hz
Capacité de broyage 40 mm
1 disque à 7 couteaux
+ contre couteaux
Poids 58 kg
(0823423)



799€

NETTOYEUR PW490

Puissance 3300 W
Pression 190 bar
Débit d'eau 650 L/H
Flexible 15m - Poids 28,4 kg
(138609)

619€



790€



MOTOBINEUSE EK580H

Moteur Honda GP160
Cylindrée 160 CC
Puissance 3600 W
Largeur de travail 60/80 cm
1 vitesse AV et 1 vitesse AR
Roue avant escamotable
Poids 58 kg
(115354)

MOTOBINEUSE PRINCESS MR

Moteur Grillo - 200 CC
Largeur de travail 83 cm
1 vitesse AV et 1 vitesse AR
Mancheton réglable en hauteur et latéralement
Transmission à pignon et chaîne
Poids 62 kg
(150148)

799€



SCARIFICATEUR PRIMA+

Moteur KIVA HW210
Bac 40 litres
Largeur de travail 5 à 15 mm
Poids 39 kg
(138216)

539€



NETTOYEUR PW235

Puissance 1800 W
Pression 135 bar
Débit d'eau 520 L/H
Flexible 8 m
Poids 10,4 kg
(124873)

189€



NETTOYEUR PW125

Puissance 1500 W
Pression 125 bar
Débit d'eau 460 L/H
Flexible 7 m
Poids 7,1 kg
(124872)

139€



NETTOYEUR PW360

Puissance 2300 W
Pression 160 bar
Débit d'eau 500 L/H
Flexible 10 m
Poids 20,8 kg
(124875)

419€



NETTOYEUR COMPACT PW130

Puissance 1500 W
Pression 130 bar
Débit d'eau 465 L/H
Flexible 6 m
Poids 6,5 kg
(168216)

149€



DOLE

Rue Costes et Bellonte - Z. portuaire
03 84 72 10 07

ARBOIS

Z.I. L'Ethole
03 84 66 50 35

PERRIGNY

705 rue de la Lieme
03 84 24 23 30

ARINTHOD

Z.A. La Forêt
03 84 48 57 56

BALANOD

1 av. de Franche Comté
03 84 47 39 46

ST GERMAIN DU BOIS

Zone artisanale
03 85 72 02 78