



©Photothèque Maison du Tourisme de Belfort / Territoire

La page de couverture appelle à une visite originale des cités franc-comtoises par l'image. Si vous êtes déjà allé à Salins-les-Bains, jamais elle ne vous est apparue ainsi. Car ici, il ne s'agit pas de représenter la ville, vue du dedans par la photographie, ou vue du dessus par un plan cadastral. La ville est reproduite en plan cavalier, forme particulière de représentation qui associe l'art à la cartographie. La vue aérienne rapprochée permet d'appréhender la structure de la ville. La vision globale souligne l'équilibre existant entre le bâti et les espaces libres ou les jardins, donne du relief à la reculée au sein de laquelle la cité est enchâssée. Ce mode de représentation apporte des informations sur l'architecture de la ville, mettant en évidence les caractéristiques régionales majeures à travers la reproduction la plus fine possible de nombreuses constructions. Les deux pages centrales de ce numéro nous en montrent la richesse.

Grâce à un autre sens du terme « image », l'image des villes franc-comtoises dans les supports de communication touristique est un autre sujet de

découverte. L'étude des photographies diffusées est riche d'information, car elle renvoie l'image que les villes de Franche-Comté souhaitent donner d'elles mêmes.

Raisins et cerises produits en Franche-Comté sont à l'origine de deux produits emblématiques dont il est question dans ce numéro : le vin de la vallée de la Loue et le kirsch de Fougerolles. Le premier a failli disparaître à la fin des années 1950 avant que le vignoble de Vuillafans ne renaisse sous l'action d'une association dynamique, RURANIM. Aujourd'hui, le vignoble est sauvé et le vin qui en est issu est régulièrement médaillé. Le second, soumis aux capricieux aléas climatiques du piémont vosgien, révèle un produit, lui aussi de qualité, renommé bien au-delà des frontières de la Franche-Comté. L'obtention du kirsch se partage entre producteurs et distillateurs. Le kirsch de Fougerolles sera bientôt valorisé et protégé par une appellation d'origine contrôlée (AOC). La délimitation du terroir est fondée sur des critères topographiques, géologiques, culturels et relatifs à un savoir-faire ancestral.

Enfin, sans qu'il y ait le moindre rapport avec les précédentes évocations, un dernier point décrit les vicissitudes et surtout l'élimination des déchets dans l'agglomération du Grand Besançon. Le SYBERT (Syndicat mixte de Besançon et de sa Région pour le Traitement des Déchets) gère la collecte et le tri des déchets issus d'un bassin de 198 communes regroupant 220 000 personnes. Selon leur nature, certains déchets terminent leur vie dans l'une des nombreuses filières de retraitement. D'autres sont incinérés et produisent de l'énergie ou sont enfouis sans autre forme de procès ■

Daniel JOLY
Directeur de Rédaction