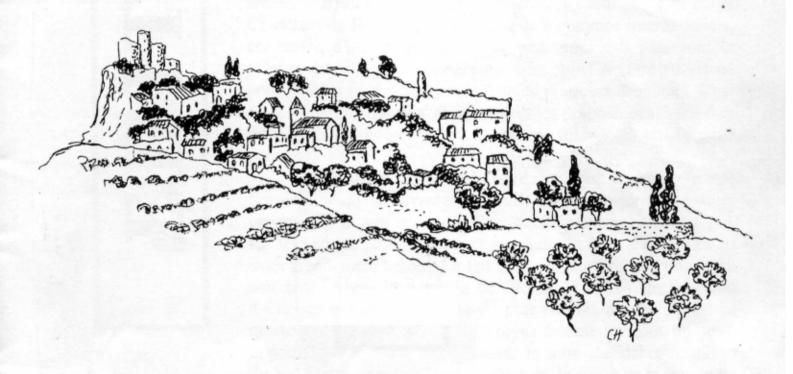
# Le Condorcéen

N° 10

3 EME TRIMESTRE 1996



CONDORCET LOISIRS



onvivialité, c'est le maître mot de Condorcet Loisirs, celui qui est à la base de toutes les activités qui vous sont proposées. Vous avez su y répondre avec enthousiasme lors des dernières manifestations, en particulier pour le Rallye du Muguet qui à été cette année encore une journée mémorable. Nous vous en remercions, c'est le meilleur encouragement pour nous inciter à continuer.

Hospitalité, c'est l'appel que nous vous lançons pour la Fête Votive qui se déroulera les 2, 3 et 4 Août 1996. En effet, cette année, le Dimanche 4 Août, Condorcet accueillera " Les Petits Chanteurs de Bar-le-Duc ", chorale de renommée internationale, composée d'une cinquantaine de personnes qui passeront la journée au village. Nous faisons donc appel à votre solidarité pour prendre en charge le repas d'un ou plusieurs chanteurs. C'est M. CHOBERT qui centralisera toutes les propositions, vous êtes donc priés de vous inscrire auprès de lui. (Voir article page suivante).

Convivialité, hospitalité, solidarité, que de beaux mots! Surtout lorsqu'ils deviennent réalité. Nous voudrions ajouter civisme, de la part des conseillers municipaux qui ont tous pris sur leur temps pour nettoyer et repeindre la salle d'école qui en avait grandement besoin. Le fait est suffisamment rare pour qu'il soit noté. Après la peinture de l'école, le nettoyage du canal d'arrosage où l'on se retrouve de plus en plus nombreux, est-ce que les travaux d'intérêt collectif reviendraient au goût du jour, et pourquoi ne pas envisager alors: la suite du débroussaillage du Vieux Village, la mise en valeur de la sortie de la source du Rouet, fleurir le village ou toutes autres bonnes idées...

A suivre....

Nous continuons à recevoir régulièrement des dons pour le Condorcéen, un grand merci à tous ceux qui, de ce fait, nous aident et nous encouragent.

# TROISIEME PROMENADE DE PRINTEMPS

# " LE TOUR DE VAUTOUR".

Ce Dimanche 31 Mars, partis à 9h30, heure d'été, de l'école de St Férréol, 35 courageux marcheurs ont répondu à l'appel de Condorcet Loisirs pour découvrir pour la plupart " le tour de Vautour ".

Après la longue montée vers le Col Renard à 940 m., certains ont pu admirer la vallée de l'Estelon, le col de la Sausse, se rappeler des parties de chasse du secteur ( passage de sangliers, coups manqués etc.) et prendre un bon bol d'air pur mais un peu frais venant du Nord.

La chenille des marcheurs s'est regroupée non loin de la Ferme du Barnier sur un terrain prêté par M. Petit pour la halte de la mi-journée avec tous les ingrédients (apéritif, parasols, repas, café etc.) mis en place par notre président Elie, Pierre, Marco, Gaby sans oublier Gérard Ode qui assurait l'assistance.



Sur le chemin du retour, après un passage en sous bois, le panorama d'exception annoncé s'est ouvert à nos yeux..

Tout y était, de la chaîne de Ste Jalle, Le Ventoux encore tout enneigé, Garde Grosse, Cougoir, La Lance, Miélandre... Tout cela avec une clarté exceptionnelle.

La descente, comme prévue un peu raide, nous a permis de confirmer que le tour de Vautour existe bien.

A la prochaine balade d'automne!. En espérant vous retrouver encore plus nombreux.

# LE 4 ème RALLYE DU MUGUET

Rallye surprise vraisemblablement, Rallye promenade certainement, Rallye convivial assurément si l'on se réfère à l'ambiance régnant sur le coup de 13 heures tout autour du Quartier Général.

Rallye pas le moins du monde abracadabrant, mais sûrement distrayant voire préoccupant, selon les réflexions que nous avons entendues çà et là: Epreuves d'adresse et de connaissances faciles, pas vraiment faciles, un peu compliquées et même très concoctées. Les résultats justifiant l'éventail de ces appréciations.

<u>Site A:</u> ( <u>Mirabel aux Baronnies</u>) Le meilleur score aux boules : 27/40.

Connaissance: 5 équipages à 40/40.

Plus une certaine " EMELINE" à rechercher!

<u>Site B: (Nyons)</u> Il semblerait que les dames soient nettement plus douées que les messieurs pour la découverte des senteurs. Quant à l'épreuve de basket, le panier était sans doute trop petit.

A signaler un équipage fanion : La Madame a réussi 5/5 aux senteurs, le Monsieur 4/5 au basket. Chapeau!...

<u>Site C</u>: (<u>Venterol</u>) Excellents résultats puisque le plus petit total de points approche la soixantaine sur cent.

Même l'équipage des moines (d'obédience sûrement pas tibétaine, ni vraiment orthodoxe) a réussi l'épreuve du toboggan sans y laisser le moindre morceau de soutane!...

Site D: (Vinsobres) Aïe! Deux équipages seulement ont bien classé les dix drapeaux (et un équipage à huit). Quant au tir au 357 Magnum, même un gros nounours s'en serait tiré avec quelques égratignures. Fort heureusement, le comité des Vignerons de Vinsobres a tenu à remettre en guise de bienvenue, une bonne bouteille à chaque équipage.

Un grand merci.

Concernant les jeux de l'après-midi, l'applaudimètre et les retentissants éclats de rire ont fait de la course en sac, l'épreuve phare.

A remarquer l'attention soutenue des spectateurs lors du défilé des voitures : Olivier et lavande menaient grandement la sarabande, le tilleul et la truffe étant quelque peu délaissés. Le jury a perdu quelques cheveux pour, entre décorations, déguisements et commentaires, pondre un classement honnête.

Les commissaires tiennent à remercier tous les participants pour leur empressement et leur discipline. Ceci a grandement facilité le travail sur les sites.

Un petit point noir: de l'avis général les côtelettes du déjeuner, bien que d'excellente qualité, étaient "un peu sèches". Le rôtisseur responsable sera pendu haut et court jusqu'à la prochaine éclosion du muguet!...

En conclusion, quelques équipages de plus (maximum 30) n' auraient pas déstabilisé l'organisation.

Espérons?... Pour l'édition 97.

# **EQUIPAGE GAGNANT:** Les GEO....METRES de Nyons

.../...

## Mariage à La Bonté

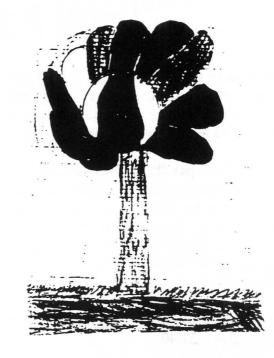
Le Condorcéen félicite chaleureusement Pascal ROLLAND et Virginie BARRAL à l'occasion de leur mariage qui a eu lieu le 16 Mars 1996 à Condorcet.

Demeurant actuellement à Grenoble, les jeunes époux de 26 et 25 ans ont été tout récemment diplômés d'Etudes Statistiques et Biologie Ecologie.

# NOTRE VOYAGE A LA MOTTE

On va partir 3 jours à la Motte On va dormir dans un tipi ou un chalet. On va visiter plein d'endroits.

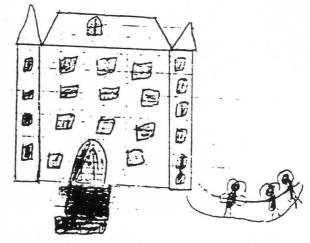
Davy C.P



# AU CHATEAU DE GRIGNAN.

Je suis allée visiter le château de Grignan pendant les petites vacances. On a vu la cuisine, la salle de musique et la salle de danse avec des chambres et des cheminées. Il y avait des couloirs étroits. E'était génial. J'y suis allée avec ma soeur et la copine de ma soeur. Après on est ressorti et on est revenu à notre maison.

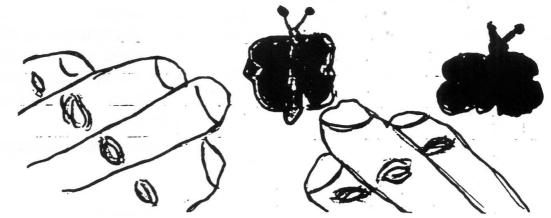
Laura Brus C.E 1



# LES PAPILLONS

Les papillons ça aime les fleurs pour se donner des couleurs. Le papillon c'est fragile. Si on touche les ailes quand il est vivant, on lui enlève de la poudre. Il a quatre ailes. Les fois il est blanc ou de toutes les couleurs sauf les papillons de nuit. Il ne faut pas les attraper.

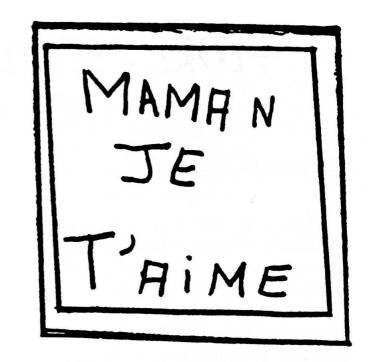
Melissa. C.E 1



# **MON ADORABLE MAMAN**

Tu es belle,
comme un arc-en-ciel.
Tu es jolie,
comme une fleur de la prairie
Je vais essayer,
de bien travailler.
Tu me fais rêver,
toute la journée.

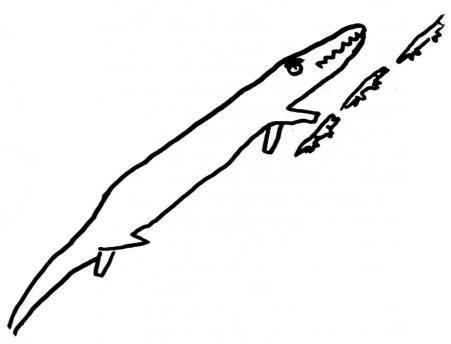
Aurore Allibert. C.E 2 (9 ans)



# **AH! CES BETES**

J'ai amené un crocodile
qui a pondu des petits reptiles.
Je n'ai pas pu les garder
si non on les aurait mangés.
J'ai vu un chateau
à l'intérieur il y avait des crapauds
puis en haut, il y avait des oiseaux
et j'ai vu des pélicans
qui nageaient dans un volcan.

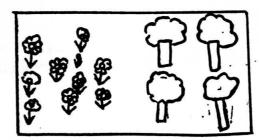
Tedjani C.M 2



# **MON FUTUR JARDIN**

Il y aura de belles fleurs comme des primevères, des tulipes, des roses... Je cueillerai de beaux fruits. Je cultiverai des belles fraises que je dégusterai. J'enlèverai les mauvaises herbes. Je l'arroserai. Les oiseaux y picoreront.
Il sera beau.

Marion C.M 2



# FLORE - SENTEUR - SAVEUR DES BARONNIES

#### **LAVANDES ET LAVANDINS**

Pour toutes les personnes à qui nous demandons: "Quelles sont les odeurs caractéristiques de la Drôme provençale?" Il en est une essentielle: la lavande. Après quelques tests, notre constatation fut que 10% seulement des individus reconnaissent, à l'odeur, le lavandin de la lavande. Quelques commercants nous ont confirmé la grande méconnaissance du public quand à ce qui concerne cette plante. Certains sont étonnés de voir une essence de lavande qui n'est pas violette, comme celle qu'ils ont l'habitude d'acheter, d'autres sont persuadés que la belle couleur profonde des fleurs sèches de la lavande de montagne est due à une teinture artificielle. Les commerçants sont d'ailleurs un peu excédés par les remarques et les questions, plus ou moins aimables, de clients qui ne repartent pas toujours convaincus. Et pourtant, depuis au moins quelques millénaires, la lavande est synonyme de parfum et de propreté dans cette enclave géographique qui devint la France.

Remettons les pendules à l'heure.

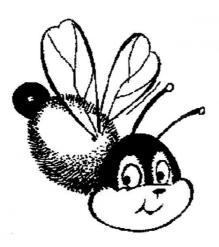
#### **LES FLEURS**

Jusqu' à une altitude d'environ 400 mètres, on trouve la lavande aspic (Lavandula spica D.C. ou L. Latifolia VILL.). Les fleurs ont une odeur agréable et fortement camphrée, comme du reste la plante entière. On peut la distiller et obtenir une essence intéressant l'aromathérapie et la parfumerie. Cette

essence est surtout produite en Espagne, mais il existe une production française.

Du fait de la sécheresse qui sévit actuellement chez nos voisins ibères, les prix ont augmenté et justifieraient peut être une tentative de production. La fin de la sécheresse là-bas entraînerait la chute de l'exploitation ici.

Au-dessus de 400m., pousse de manière spontanée la lavande fine dite



lavande vraie,
ou lavande
officinale
(lavandula vera
D.C. ou L.
officinalis
Chaix ). La
floraison de
L. Vera est
antérieure de

3 semaines

à celle de

L. Spicata. Son parfum suave est envoûtant, et je me rappelle, étant parti me promener au col de Peyruergue par un très chaud midi de juillet, m'être senti tout possédé par les émanations de ces milliers d'êtres végétaux qui m'entouraient et me communiquaient une partie de leur vitalité.

Les bergers, qui ne manquaient pas une occasion d'exercer leur sens de l'observation (il s'agit peut-être là du sixième sens), remarquèrent que certaines plantes sentaient davantage, ou meilleur que d'autres. Trouver le moyen de ne garder que les meilleurs, voilà le métier d'un bon pasteur! Lorsque la distillation de la lavande devint un moyen de ressource à part entière, la sélection était pratiquement déjà chose faite, les techniques de bouturages s'améliorèrent, et les premiers clones de Maillette, du nom de M. maillet, ne furent pas longs à apparaître. La Maillette est encore cultivé de nos jours. Un autre clone, la Matheronne, n'a pas connu de futur, car l'essence n'en est pas bien soluble dans l'alcool dilué.

Un autre fait notable, qui fut bien vu par nos coureurs de collines, est qu'il existe des plantes à la fragrance intermédiaire à celles des deux plantes précédentes, et qui sont plus grosses.

Autre caractère de ces plantes appelées alors " grandes lavandes" ou "lavandes bâtardes", elles n'ont en général pas de graines, elles sont stérile.

Il s'agit d'hybrides de Véra et de Latifolia: les Lavandins.

De même que pour les lavandes, on peut sélectionner les lavandins. Les plus fameux hybrides sont:

- L'Abrialis, du nom du Pr. Abrial qui le mit au point, fut la variété la plus répandue dans les années 30 (2/3 des surfaces à l'époque), et qui a dépéri depuis.
- -Le Super, mis au point par les chercheurs de la maison Chiris, dont le parfum s'approche beaucoup de celui de la lavande fine. Lui aussi a souffert des diverses atteintes qu'ont subies les baïassières (surfaces couvertes de lavandes non cultivées) et les cultures.
- Le Grosso, du nom de M. Grosso, de Goult dans le Vaucluse, qui le sélectionna. Robuste et productif, il colonise les producteurs depuis les années 70. Il représente environ les 3/4

des surfaces cultivées actuellement.

D'autres hybrides ont vu le jour qui subirent des fortunes diverses, le Sumian, le Spécial Grégoire, le 33/70, le 41/70, et plus récemment le Reydovan.

En 1994, les surfaces plantées en Drôme étaient, en hectares :

- -Lavande pour huile essentielle : 400
- -Lavandin pour huile essentielle: 3860
- -Lavande pour fleur : 275
- -Lavandin pour fleur: 235

Les fleurs de lavande et de lavandin peuvent être utilisées directement, en sachet ou en pot-pourris, mais le principal usage en est la distillation à la vapeur.

#### **LA DISTILLATION**

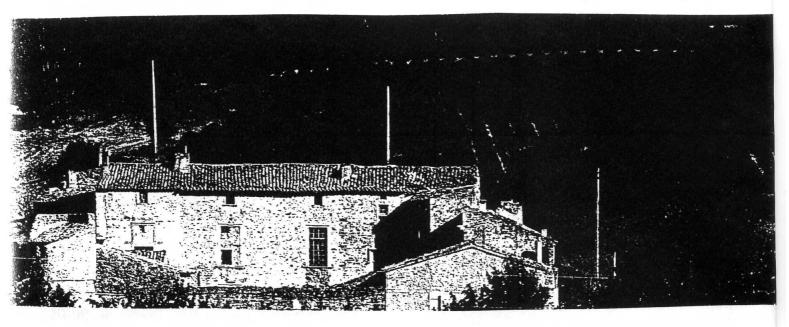
Mme Simone Chamoux de Nyons nous à fait passer la photocopie d'un acte de vendition (vente), d'huile d'Aspic, effectué à Nyons le 1er juin 1561. Dés cette époque, l'essence était donc utilisée, tant en parfumerie que pour ses vertus thérapeutiques, notamment cicatrisantes. Les alambics étaient sommaires, et point trop gros, car il fallait les monter à dos d'âne ou d'homme dans les baîassières.

Le rendement n'en était pas important, mais la demande non plus. Au fur et à mesure de la croissance de la demande, la production s'accroît, et les alambics se perfectionnent, grossissent, et se fixent à proximité des sources et points d'eau.

En Drôme Provençale, un homme a marqué l'histoire : M. Félix Eysseric, qui commença à observer les alambics existants, puis s'en fut étudier les techniques de chaudronniers fabriquant les chaudières de bateaux à Marseille. Il créa et améliora toute sa vie des alambics et des machines agricoles. Ses fils prirent

le relais, et l'on trouve des alambics fabriqués à Nyons au quatre coins du monde. L'histoire, et les connaissances techniques accumulées tout au long de l'histoire de cette maison firent partie du patrimoine olfactif de la Drôme Provençale. Au nombre des apports de faut cette famille. il compter l'amélioration de l'antique alambic à feu nu, la fabrication d'alambics à bain marie, et à vapeur, la création de foyer permettant d'utiliser les pailles avec un bon rendement...

Ces qualités, elles ont été développées par tous ces hommes et femmes qui ont vécu l'histoire de la lavandiculture. Un grand nombre d'entre eux est encore vivant aujourd'hui, et les récits qu'ils peuvent nous faire sont pleins d'enseignement. Cette mémoire bien vivante est à mon sens la partie la plus émouvante du patrimoine olfactif que nous avons pu réunir dans ces pages. La distillation donne deux produits : L'essence et l'hydrolat, que l'on appelle eau florale. Les deux produits se séparent



Distiller est un art, il ne suffit pas de charger, chauffer, et regarder couler eau florale et essence. La montée en température, la régularité de la chauffe, les rapports des dimensions différentes parties de l'appareil, l'altitude, le temps de la passée, la manière de tasser, la hauteur à laquelle on coupe les tiges, le temps que l'on laisse les plantes à pré-faner, autant de facteurs à prendre en compte pour optimiser le rendement et la qualité de l'huile essentielle. C'est un esprit d'observation aguerri, allié à une grande finesse d'esprit qui permet de jongler avec tous ces paramètres.

aisément, par différence de densité, grâce à un appareil appelé essencier. Pendant longtemps, les eaux florales n'étaient pas utilisées. De nos jours, elles sont également traitées.

Les rendements ne sont pas les mêmes suivant les variétés traitées. Le lavandin rend environ 2 à 3 fois plus que la lavande, les différents clones ayant des rendements différents. Pour obtenir un kilo d'essence, il faut, en pailles :

- -120 à 130 kilos pour la lavande fine,
- -60 à 75 kilos pour le Super,
- -40 à 60 kilos pour l'Abrialis,
- -35 à 50 kilos pour le Gosso.

En Drôme, la production 1994 représentait en millions de francs : -pour la lavande fine: 2,35, -et pour le lavandin : 21,5.

Les prix ne sont pas les mêmes suivant les qualités, et la fine se vend plus cher que l'hybride.

Mais qu'est ce qui détermine la qualité d'une essence de lavande?

Pour le parfumeur industriel, qui est l'utilisateur principal, c'est la finesse, la richesse, la complexité du produit. Mais le vrai facteur, c'est la similitude parfaite avec le produit déjà intégré à la formulation. Pour le service marketing, c'est le coût et la régularité des approvisionnements.

Pour faire coïncider les différents éléments, les courtiers vont constituer une communelle, en mélangeant plusieurs lots, en proportions étudiées, de la même manière que procèdent les grandes maisons de Cognac ou de Champagne pour fournir leur clientèle exigeante.

Le métier de courtier a été, pendant longtemps, la clé de la lavandiculture. En général, l'utilisateur final n'a pas le temps de rendre visite à chacun des producteurs pour comparer les qualités et discuter les prix. C'est là qu'intervient le courtier, et tout d'abord l'acheteur.

Lors de cette enquête, nous avons eu le plaisir de pouvoir nous entretenir avec M.Saysse, alors âgé de 88 ans, et qui fut acheteur de lavandes pour la maison Reynaud depuis son adolescence.

Il était parfois difficile au producteur, récoltant ou distillateur, de résister à la tentation d'allonger sa production de lavande fine avec un peu d'essence de lavandin. Il faut un bon nez, et bien entraîné pour estimer la proportion de l'un et de l'autre dans le liquide donné pour excellent. L'organe nasal de M. Saysse est d'une perspicacité exceptionnelle, et il semble que la transmission des pouvoirs s'opère de bonne manière au sein de la famille.

D'ailleurs, dans la région, un certain nombre de champions peuvent être rencontrés. A ma grande surprise, alors qu'en visite chez M. Bernard Laget de Buis les Baronnies, je lui présentais un flacon vierge d'étiquette. Je l'entendis me dire le plus simplement du monde : "Celle là, elle vient de chez Paul Aumage, au Poêt en Percip". Ce qui était bien entendu parfaitement exact. Nous avons pu constater que la fille de Bernard Laget est capable elle aussi d'identifier de façon très efficace les essences de diverses plantes aromatiques.

De nos jours, les acheteurs utilisent de plus en plus la chromatographie en phase gazeuse, le spectrophotomètre, et autres puissants appareils, sans pour autant être certains de ne pas s'être fait rouler!

Il existe, pour la lavande, comme pour la plupart des produits de qualité, des jurys de " dégustation". Voici par exemple, la description de l'odeur d'une lavande pays : " caractéristique, agreste, rappelant celle des sommités fleuries de la plante", et celle d'un lavandin Grosso : "Caractéristique, lavandée, avec une note camphrée". L'analyse chromatographique des mêmes confirmant qu'il y a plus d'esters dans l'essence de lavande fine, et plus de cétones non terpéniques, dont le camphre fait partie, dans l'essence de lavandin.

Une A.O.C. ne lavande a été créée récemment, pour défendre la qualité du produit. A l'heure actuelle, cette A.O.C. ne satisfait pas tout le monde. L'un des problèmes est que les acheteurs sont souvent des distributeurs ou des transformateurs qui n'ont pas besoin de cette information. Celle-ci intéresse surtout le consommateur de base qui n'a qu'une information très réduite sur le produit luimême de façon générale.

L'essence de lavande est un produit noble, qui mérite le respect, et ce respect est dû également à tous les participants de cette filière de production. Il nous paraît significatif que ces huiles soient souvent vendues sans tenir compte de l'impact que peut avoir une mauvaise présentation sur le produit. Il y a quelques années, j'ai déjeuné avec Monsieur Tadao Tomita, le "Monsieur Lavande" japonais. Je me suis vu offrir de menus cadeaux, a base de fleurs et d'essence de lavande. La présentation, tout en étant simple et à base de matériaux

apparemment peu coûteux, en était exquise. Ces habillages mettaient bien en valeur, la texture, le charme et le parfum de notre fée bleue des collines.

M. Tomita est avant tout un véritable amoureux de la lavande, et sa préoccupation est de la faire découvrir et aimer par tout le Japon. Nous aurions avantage de nous inspirer de ses idées, afin de faire redécouvrir à nos drômois la valeur de ce produit, qu'ils négligent parce que trop quotidien, mais dont la pérennité n'est pas assurée à coup sûr.

Extrait de "Inventaire du Patrimoine olfactif de la Drôme Provençale" par Michael Moisseef, sculpteur d'arômes.

# Offre d'emploi

L'Association de Parents d'Elèves "<u>La Récréation"</u> recherche une personne en C.E.S (Contrat Emploi Solidarité) pour la prochaine rentrée scolaire.

La mission consistera à seconder l'employée de l'Association sur les temps de cantine et garderie à Condorcet.

CONTACT: Courrier + CV à adresser:

La Récréation

Mairie

26110 Condorcet avant le 15 Juillet 1996.

# **UN PEU D'HISTOIRE**

## CONDORCEENS (ENNES) savez-vous que:

- Jusqu'au début du 20ème siècle, on cueillait Mille cinq cents quintaux de feuilles de mûrier par an pour nourrir les vers à soie.
- Fin 19ème siècle, la source (ravin du Boët) débite soixante huit milles litres par vingt quatre heures à une température de quatorze degrés.

Analysée en 1868 on y trouve: les bicarbonates de chaux, de magnésie, de soude, du chlorure de sodium, de l'iodure alcalin de potasse, du silicate d'alumine, du fer et de l'acide carbonique libre. Composition proche des eaux de Contrexéville!

- Population: Les extrèmes - Sept cent quarante-huit habitants en 1840.

- Deux cent soixante habitants en 1954.
- En 1307, Fauque de Caritat confirme la charte des libertés à Condorcet.
- Antoine II Caritat Seigneur de Condorcet eut trois fils:
- 1 Jean Laurent dont le fils François Hélène était encore en 1790 Seigneur de Condorcet, Les Pilles et Montaulieu.
  - 2 Jacques Marie, Evèque de Gap.
- 3 Jean-Pierre marié en Picardie et père de Antoine de Caritat (Le Marquis).

Extraits du livre de Jacques Toesca;
" Le Canton de Nyons."
Mars 96.

# ça pointe et ça tire.

Le tournoi de printemps du 23 Mars à vu la doublette CLARY père et fils, s'imposer devant notre sympathique et toujours souriant Maurice ROUSTAND associé à Michel BONNET.

Le 1er Mai, la doublette FUSINA Félix - COULLET Patrick a largement dominé les 9 autres équipes en présence.

Nous espérons une bonne participation pour les prochains tournois qui auront lieu les Vendredi, Samedi et Dimanche de la Fête Votive les 2, 3 et 4 Août.

A compter du ler Juin les entraînements du Mercredi et Samedi ont étés fixés à partir de 16 Heures "après la sieste". Toutes les personnes désirant passer un bon moment sont invitées à venir se joindre à ceux qui se rencontrent régulièrement ces jours là, des parties bien amicales les attendent.

La pétanque c'est la détente .....



# PLOMBERIE-CHAUFFAGE-SANITAIRE



### Daniel LEMAITRE LE HAUTCOLOMBIER 26110 CONDORCET

Originaire de la banlieue Est de Paris, Daniel Lemaitre a une formation de technicien en chauffage.

Après quelques années de bureau d'études, il décide de se mettre à son compte en 1971. La vie en banlieue ne le satisfaisant plus, il choisit avec sa famille de quitter la région parisienne pour vivre plus proche de la mer et des montagnes, et c'est ainsi qu'il s'installe à Condorcet en 1975.

Au départ, la création d'une clientèle l'oblige à avoir un rayon d'action important, ce qui l'amène souvent dans des endroits charmants mais assez éloignés tels que Léoux, Verclause ou d'autres petits villages de ce type. A cette époque toutes les fermes ne sont pas encore équipées en sanitaire, et la pose des W.C à l'intérieur des maisons est source de travaux qui amènent parfois leur lot de surprises, lorsque par exemple on lui demande d'installer une cuvette de W.C au beau milieu d'une superbe cave voûtée!!!

Avec le temps et une clientèle fidélisée, la majeure partie de son travail s'effectue à présent dans les environs de Nyons. Ayant fait le choix de travailler seul, (après que l'entreprise eut compté jusqu'à 4 personnes) Daniel est obligé parfois pour des chantiers plus importants de s'associer avec des collègues artisans comme lui, pour offrir une prestation avec des délais raisonnables.

Le saviez vous? il parait que nous aurions beaucoup plus besoin du plombier quand le soleil est là, plutôt qu'en hiver, ce qui lui pose des problèmes d'organisation et lui impose des mois d'été sans trop de repos. En effet, l'installation de piscines qu'il pratique depuis 1980 après avoir fait plusieurs stages, démarre souvent au beaux jours pour que le

client puisse en profiter pendant l'été, mais avec les printemps pluvieux que nous connaissons depuis quelques années les travaux ne sont pas toujours de tout repos. Cette activité reste cependant marginale dans l'ensemble de son travail où le chauffage et la plomberie occupent à peu près 90% de son temps. Vous pouvez faire appel à lui aussi, pour des installations de climatisation.

On constate que ses journées sont bien remplies, aussi le conseil que Daniel vous donne en cas de problèmes c'est: lorsque la fuite apparaît, mieux vaut ne pas attendre l'inondation avant de faire appel à lui, comme cela il est sûr d'arriver à temps.

A bon entendeur .....

#### **CONDO-TELEX**

Une bonne nouvelle pour les éleveurs de moutons. Un procédé pour une tonte rapide : Il suffit de les faire courir à perdre l'ha... leine.

Affolement parmi les huissiers de l'Assemblée Nationale!

Une ravissante biquette se promenait dans les couloirs, béli-bélant paisiblement. L'alerte fut de courte durée, renseignements pris, il s'agissait de la "chèvre de M. Seguin".

Lors des vacances sur la plage, l'abricot va supplanter la moule. En raison des nombreux **Abris Côtiers.** 

# LES PETITS CHANTEURS DE BAR LE DUC (Meuse)



Pour la première fois les Condorcéens auront le plaisir d'accueillir les Petits Chanteurs de Bar le Duc. Leur habitude est de donner l'été des concerts dans les villages de la Drôme Provençale. Cette année, ils viendront nous réjouir à l'occasion de nôtre fête votive le Dimanche 4 Août. Ils animeront la messe de 11heures le matin et donneront un concert à 15 heures à l'église l' après midi.

Leur répertoire comporte des oeuvres classiques, des chants religieux mais aussi des chansons contemporaines, des chants folkloriques et des négros-spirituols.

Nous faisons appel à l'hospitalité des Condorcéens pour leur réserver un bon accueil en particulier pour le repas de midi. Le groupe est constitué d'environ 55

personnes. Il serait souhaitable que les personnes intéressées par la prise en charge du repas d'un ou plusieurs petits chanteurs, se fassent inscrire avant le 21 Juillet 1996 auprès de M. CHOBERT au 75.27.75.44. Pour celles qui ne pourront les recevoir chez eux, elles auront la possibilité d'apporter un panier. Le rendez-vous se faisant à la salle du Tison le Dimanche midi.

Nous nous ferons un plaisir de bien les accueillir et de les écouter. Avec un programme très éclectique, ils sont à la fois appréciés par les jeunes, davantage portés vers les créations de leur époque, mais aussi par les moins jeunes, amoureux de la tradition.









OU

# UN MAQUIS DE CONDORCET

#### DANS LA RESISTANCE DROMOISE.

#### IV/ LE CAMP DE SAINT-PONS-(suite).

# 8-<u>Les rapports de</u> <u>Gendarmerie et la</u> <u>Résistance dans le</u> Nyonsais -

A l'occasion d'un entretien entre les chefs et les responsables des équipes, Alain nous indique qu'il vient d'avoir connaissance. par 1e Lieutenant Pierre, rapport de la Gendarmerie de Nyons sur l'attaque du bureau de tabac des Pilles que i'avais dirigée une quinzaine de jours auparavant.

Il est à noter ici, que les rapports établis par la Gendarmerie de Nyons sur "Le banditisme maquisard " transitaient par le Sous-Préfet de Nyons, Monsieur Majoureau, qui était acquis à la Résistance. Celui-ci, avant de transmettre les rapports de ce genre au Préfet de Valence, les communiquait, en général, pour avis, aux Chefs de la Résistance. Ceux-ci avaient leurs petites entrées - je devrais dire leurs grandes entrées - à la Sous-Prefecture ..... par la petite porte du jardin donnant sur

le Monument aux Morts.

Le Sous-Préfet classait sans suite les rapports qui pouvaient porter préjudice à la Résistance locale et à la vie des Maquis du Nyonsais.

C'est donc par cette filière administrative un peu spéciale que notre grand chef, le Lieutenant Pierre avait eu en mains le rapport en question.

Dans ses déclarations aux Gendarmes, venus aux Pilles faire l'enquête d'usage, la buraliste avait nettement exagéré l'importance du vol en précisant que les "bandits avaient emporté non seulement les paquets de tabac et de cigarettes exposés sur les étagères. mais aussi ceux mis en réserve dans un grenier s'ouvrant par une trappe sur le magasin. D'autre part, elle avait indiqué que celui qui semblait être le chef de l'opération était du pays car il avait l'accent. Là au moins... c'était la vérité!

Cette dame n'avait

donc pas observé les consignes de discrétion que je lui avais données. Je propose qu'une petite expédition de rappel à l'ordre soit montée par mon équipe pour la prochaine " décade ", notre stock de tabac étant d'ailleurs épuisé et devant être reconstitué Carte blanche m'est donné.....

Quelques jours plus tard je me retrouve aux Pilles avec mes équipiers. J'indique tout de suite à la buraliste les motifs de notre nouvelle visite. Le tabac visible est mis dans nos sacs et je demande : - où est l'échelle pour monter au grenier ?

La dame me donne, sans difficulté, "les moyens d' accéder à la réserve et le chargement de nos sacs peut être complété.

Avant de sortir du Café je précise :

- A titre d'avertissement pour votre manque de discrétion, je vous mets à l'amende de deux bouteilles d'apéritif. Lorsque les Gendarmes viendront vous interroger, dites seulement que le Chef des gentils terroristes avait l'accent parisien....

#### 9- Opérations téléphone

La nécessité d'une liaison entre le poste de garde principal situé au sud-ouest de cantonnement et le poste " mobile " se trouvant un peu au-dessus du Camp sur le chemin menant au col Bessonne vers Teyssières se fait sentir. En effet, en cas d'attaques ennemies venant de Condorcet ou du col d'Aubres - hypothèses les plus probables - l'alerte dudit poste permettrait de savoir immédiatement si rien ne s'oppose au repli Teyssières et les vers montagnes environnantes. Il est bien évident que si ce repli est possible, il n'est pas question de résister sur place - ce, afin d'éviter des représailles sur population de la vallée de Saint-Pons - La défense du camp n'est envisagée que dans le cas où le décrochage ne peut pas s'opérer : Colonne ennemie arrivant aussi de Teyssières.

L'installation d'une ligne téléphonique entre les deux postes de garde semble être la seule solution valable. Cela implique, bien entendu, l' abandon de la mobilité du poste sur le chemin allant vers le col Bessonne. Un site fixe y sera choisi afin d'apporter la

meilleure sécurité de s u r v e i l l a n c e , l'éloignement du dit site n'étant plus obstacle à la rapidité de la t r a n s m i s s i o n d e s observations.

Comment réaliser cette ligne: nous n'avons aucun matériel sous la main. Nous pouvons seulement compter sur les connaissances de notre camarade Guy Jézoin qui a, dans le civil, travaillé quelques mois comme agent des lignes dans l'administration Postes. Après concertation, il est décidé de procéder à la " prise sauvage " de ce qui nous est nécessaire.

Connaissant l'existence d'une ligne téléphonique, hors service actuellement, qui desservait Châteauneufde -Bordette, mon village natal, je propose d'aller récupérer les fils de cuivre que nous utiliserons pour notre installation. Le lendemain donc, accompagné Guy et de deux autres équipiers, nous nous rendons, montés sur de bicyclettes, vieilles Châteauneuf. Nous faisons halte dans la ferme de mon oncle Auguste Gras qui se trouve en bordure de la route jalonnée par les poteaux supportant les

fils qui nous intéressent.

J'indique à mon oncle l'objet de notre présence et nous nous mettons au travail. Guy s'équipe avec des griffes de télégraphiste empruntées à mon père et il est bientôt au sommet d'un poteau où, avec une pince. il détache de leurs supports les deux fils qui glissent vers le sol, même opération sur les poteaux suivants. Nous. au sol. nous enroulons les fils.

En fin de matinée, nous avons à notre disposition quatre pesants rouleaux de fils que nous fixons sur nos vélos.

Mon oncle nous invite à partager le repas familial de midi, ce que nous faisons volontiers avec l'appétit de nos vingt ans, appréciant particulièrement le vin de la propriété, boisson dont nous ne disposons que très rarement au camp.

Pour le retour, par mesure de sécurité, je précise à mes compagnons que nous roulerons en observant intervalle un d'une bonne centaine de mètres entre nous. Cette circulation " fluide " devrait nous permettre en cas de "mauvaise"rencontre d'échapper à une arrestation collective. Egalement, je conseille, leur en d'interception, de dire qu'ils viennent d'effectuer ramassage de fils de cuivre pour le service de

récupération des métaux non ferreux à Nvons sous l'égide du Gouvernement de Vichy: Le Maréchal veut plaire à l'occupant allemand qui manque de cette matière première essentielle pour industrie l'armement. Ainsi, après la récupération des ferrailles par Daladier " pour forger l'acier victorieux " et le " la du route fer est définitivement coupée " de Reynaud, collaborateurs zélés passent leurs loisirs à la quête du cuivre : surtout des douilles d'obus, souvenirs de la Grande Guerre....

Avant le départ de Châteauneuf, j'ai aussi indiqué que nous ne rentrons pas directement au Camp de Saint-Pons car le prochain objectif du jour est la "prise" d'un appareil téléphonique au bureau des Postes de Curnier.

Arrivés dans ce village. nous nous regroupons devant ledit bureau et nous entrons. La postière semble un peu surprise de recevoir, d'un coup, autant de clients dont l'accoutrement pour moins disparate et le visage mal rasé ne sont pas faits pour rassurer. Tout de suite, pour réchauffer l'accueil. Guy, comme convenu avec moi, demande, d'une voix aimable, s'il peut téléphoner à Nîmes et à Avignon. C'est

qu'il fait. ce ses correspondants étant son père et fiancée. sa Lorsque cet intermède familial est terminé, il dit à l'employée: "Pouvezvous me prêter tournevis "?. Celle-ci est étonnée de cette requête insolite, mais va quand même chercher l'outil.

Aussitôt le " fils du facteur" en professionnel. débranche l'appareil dont il vient de se servir, en retire les vis de fixation. le détache du mur et le rentre dans son sac tyrolien. La postière, d'une voix effrayée par la tournure prise par les événements. murmure d'une voix tremblante :

- Mais qu'est-ce que vous faites-! Qu'est-ce que je vais dire à mon chef de Nyons quand il va savoir?....

Je réponds :

- Vous direz simplement qu'unepersonne, inconnue, ne semblant pas très normale, vous a volél'appareil. N'indiquez ni notre nombre ni notre signalement et tout ira bien..... Merci.

Nous quittons rapidement le village en direction de Condorcet et nous arrivons au Camp à la nuit tombante, assez fatigués par le lourd chargement que nous ramenons.

Le jour suivant,

notre télégraphiste maison, qui s'est apperçu qu'il nous fallait au moins deux appareils pour l'instalation envisagée, va récupérer le second à Bouvières. L'opération menée par Guy et un camarade de mon équipe se déroule chez un habitant de Bouvières qui nous a été signalé comme hostile à la Résistance.

Ce serait lui qui aurait avisé la Gendarmerie Bourdeaux de de cérémonie organisée devant le Monument aux village, le 11 Morts du Novembre 1943, par le Maquis de l'Estellon et du arnier Lorsque Guy se présente domicile de cette personne, elle est " absente ", c'est sa femme qui reçoit nos deux compagnons:

- Nous avons besoin de votreappareil téléphonique....
- Prenez-le, je vous le donne, dit l'épouse en tremblant.

Nous avons su, plus tard, que la dame avait cru que les deux " terroristes " étaient venus " chercher " son mari..... C'est la raison pour laquelle elle a o b t e m p é r é a v e c e m p r e s s e m e n t e t soulagement à la réquisition de son poste.

#### 10 - Les armes " lourdes"

- C'est courant décembre

1943 que nous recevons à Saint-Pons les premières armes que nous appelons lourdes par c o m p a r a i s o n a u x mitraillettes Sten qui ne peuvent qu'être qualifiées de légères.

Je me souviens de l'arrivée dans le hangar de Stanislas Gras de la traction avant, appartenant, je crois, au Pasteur de Nyons, chargée de fusils Mauser lesquels parmi nous découvrions bientôt. en agréable surprise, une mitrailleuse M.G allemande et un mortier de 50 anglais. Ces deux engins vont devenir les premières armes collectives de notre Maquis. Nous apprenons que les Mauser et la M.G sont des qui armes ont récupérées en Tunisie sur les troupes allemandes et qu'elles ont été parachutées récemment par les aviateurs anglais. Il y a également les munitions correspondantes, Cartouches, bandes métalliques pour mitailleuses, obus pour le mortier. Ces obus sont emballés par deux dans des " tuyaux " en gros carton, reliés par trois par des sortes de lanières en fort tissu avec poignée pour faciliter le transport.

Nous faisons connaissance avec le conducteur de la voiture, Claude Vallot qui, avec l'un de nos autres agents de

liaison, Daniel Quinaud, participe avec nos amis civils, au ravitaillement de nos trois Maquis et à la répartition des armes parachutées. Nous aurons l'occasion de retrouver ces deux camarades de combat:

Lieutenants Claude et Daniel.

Le matériel, pris en charge par les équipes descendues du camp, est monté rapidement au cantonnement où il est stocké dans l'attente de sa distribution. Après le repas du soir, le fusil Mauser, la mitrailleuse et le mortier nous sont présentés par les Chefs qui en expliquent succinctementle fonctionnement l'utilisation. Ils annoncent que des exercices de tirs seront effectués les jours prochains.

La mitrailleuse est confiée à l'équipe de garde qui la met immédiatementen batterie à l'emplacement prévu lors de l'aménagement du poste de surveillance. Elle est approvisionnée de sa longue bande de cartouches et est prête à entrer en action.

# II - Mise en place d'un système d'alerte -

Pour augmenter la sécurité de notre implantation à SaintPons, nos chefs envisagent création d'un poste d'alerte de nuit dans le village même de Condorcet ou dans ses alentours rapprochés afin aue l'arrivée éventuelle de véhicules ennemis puisse êtresignalée immédiatement. Il faut trouver un local près de la route que nous occuperions la nuit, d'où un signal optique pourrait être émis pour être vu par le poste de garde du camp. Nous repérons une maison inoccupée qui conviendrait. suis chargé d'aller Je demander l'autorisation au propriétaire qui est Chef de Montségur-surgare à Lauzon. Je fais le nécessaire pour obtenir l'accord.

Entre-temps, chef Alain retient une solution qui sera moins onéreuse en effectif. Il a contacté un habitant de Condorcet, Monsieur Dessales Maurice, qui veut bien se charger de la manipulation de l'appareil optique à partir de son habitation bien placée pour la surveillance de la route et facilement repérable du camp, même la nuit. Ce système est mis en place et testé. Sa fiabilité semble prouvée.

- Léo Rostand -

(à suivre)

# SOUS LE SOLEIL DES ANTILLES

# L'agriculture en Martinique

Avec environ 55 000 hectares de terre cultivée, la Martinique est une région agricole.

Dès 1913, timidement les exportations commencent. Mais il faut attendre 1932 pour voir le premier navire bananier et c'est en 1981 que débute l'ère des porte-containers actuels.

La banane représente le premier secteur agricole avec une production de 200 000 tonnes à l'année. Le dixième des terres lui est consacré, se répartissant en quelques grandes plantations et 800 petits planteurs, employant plus de 6 000 personnes. Le secteur de la banane représente plus de la moitié des exportations du département.

La canne à sucre vient (de l'Inde et de la Chine). Si le sucre a longtemps fait la fortune de l'île, il n'est plus aujourd'hui concurrentiel. Il ne reste qu'une sucrerie à Trinité "Le Gallion". La canne sert essentiellement à alimenter les distilleries pour la fabrication du rhum agricole, du rhum vieux et du rhum industriel.

Les ananas ont été apportés par les Arawoks, des hautes vallées de l'Orénoque. La première conserverie s'est installée à Gros-Morne en 1908. Aujourd'hui il n'en reste que deux, à Morne-Rouge au coeur des plantations et à Gros-Morne. De la plantation à la récolte la durée est de dixhuit mois.

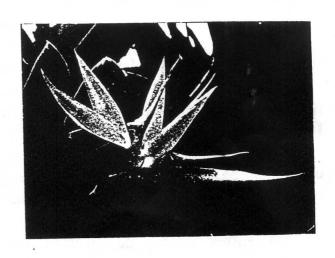
L'avocat nous vient d'Amérique latine comme l'ananas. Il est exporté en fruit frais, mais subit la sévère concurrence de l'avocat d'Israël. L'aubergine est une culture récente et spéculative, les exportations se font vers la C.E.E. de mars à mai, comme primeurs.

Le melon "Cantalou", comme l'aubergine, est une culture toute récente. Les melonnières sont au sud sur la commune de Sainte-Anne, productives de novembre en mai. L'exportation pour l'Europe et principalement sur les côtes méditerranéennes "française et italienne".

L'exportation de la lime ou petit citron vert ne fait que démarrer, mais est promise à un bel avenir.

D'autres productions: Piments, ignames, gombos, dachines, patates douces et christophines sont exportées en petites quantités vers la métropole à l'attention de la clientèle antillaise, africaine, asiatique et de quelques métropolitains en mal des tropiques.

cultures vivrières Les se essentiellement dans le cadre des jardins excédents créoles dont les l'autoconsommation sont vendus sur les marchés locaux. Dans un jardin créole pousse : Le cocotier, l'arbre à pain, l'avocatier, les bananiers, la canne à sucre, le citronnier, le manguier, le vanillier, le tamarinier, le quenettier, le mandarinier ainsi que des corossols, prunes de cythère, des papayes, des gombos, topinambours



concombres, giromons etc.

Il existe aussi une production florale faible en tonnage, mais non négligeable en chiffre d'affaires, spécialement pour l'anthurium, les alpinias (red ginger), héliconias (balisiers), roses de porcelaine et oiseaux de paradis...

<u>Elevage</u>: Les animaux domestiques furent importés dès le début de la colonisation, mais jamais l'élevage n'a pu couvrir les besoins de l'île en viande.

Chaque famille élève au moins un porc, qu'elle sacrifie à Noêl en ragoût, boudin créole et jambons.

Les bovins ne fournissent plus aujourd'hui qu'un peu de lait et de viande. L'élevage est surtout concentré dans le sud de l'île...Et sur le bord des routes (attachés par une corde ou une chaîne à un arbre ou un piquet).

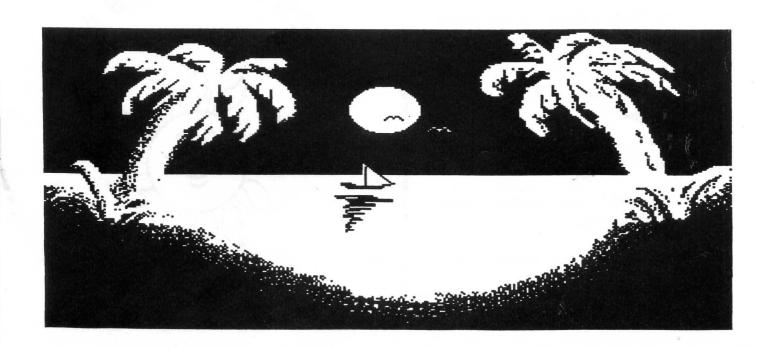
Ovins et caprins sont comme les porcs, l'élevage du petit paysan qui se pratique un peu partout sur les savanes naturelles, et aussi aux bords des routes.

Lapins, dindes, canards et oies sont élevés uniquement dans le cadre de la basse-cour familiale. Poules pondeuses et poulets de chair couvrent un peu plus du tiers de la consommation. Les coqs de combat font l'objet d'un élevage à part et de soins très attentifs, un peu partout et près des "pitts" en particulier.

Les chevaux purs-sang se taillent une place de choix dans les hippodromes des îles voisines. Les yearlings de Martinique ont fort bonne réputation, leur élevage est en plein développement.

Dans la plaine du Lamentin à Carrère, un très bel hippodrome accueille chaque année de grandes compétitions intercaraïbes.

(a suivre)



#### **NOUVEAUX ARRIVANTS**

#### Ecole de Saint-Pons.

Eleveurs sans terre à Istres et se trouvant encore trop citadins, M. Et Mme Rhode sont venus un jour à Saint-Pons où ils ont eu le coup de foudre.

Magali et Michel ont trois enfants, Antonin 12 ans et demi, Janeloup 5 ans et demi et la petite Apolline 20 mois.

Eleveurs de brebis, "entre 500 et 550" des Mérinos d'Arles, pour la qualité et la quantité de leur laine, qui sera vendu à un négociant de Carpentras. Le troupeau est gardé par un berger sur Saint-Pons, puis ce sera la transhumance en Savoie.

Mais toute la famille ne serait pas complète si nous ne vous parlions pas de François, très dynamique papa de Magali, qui les aide à la construction de leur maison et la Grandmère de Magali, qui garde les enfants.

Il y a donc, quatre générations qui ont adopté notre région et qui en parle avec enthousiasme.

Bravo à tous, bon courage et bienvenue parmi les condorcéens.

Arrivés à Condorcet le 1er mars, dû à une matation professionnelle au PTT. Corinne et Christophe MAURIN mariés, deux enfants: Thibault qui est en maternelle et Chloé qui reste avec Maman Ils viennent de Morsang- sur- Orge (Essonne).

Nous leur souhaitons d'agréables moments en Drôme Provençale.

## **Nécrologie**

#### **AU REVOIR:**

Madame Mollard Mathilde. 90 ans, décédée le 25 avril 1996.

Monsieur Jeanjean Joseph. 93 ans, décédé le 12 Mai 1996.

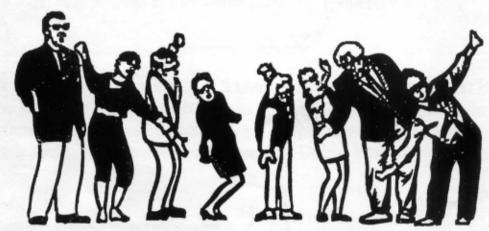
Madame Tirail Vincente. 87 ans, décédée le 16 mai 1996.

Madame Gourru Marie-Louise. 90 ans décédée le 25 mai 1996.

Tous étaient habitants de Condorcet, ou y avaient une résidence.

Nos sincères condoléances à leurs familles.





CONDORCET LOISIRS