Le Condorcéen

N° 12

4EME TRIMESTRE 1996

CONDORCET LOISIRS

EDITORIAL

En messager fidèle... voici le Condorcéen n° 12 et sa 3ème année bouclée.

Depuis le n° 1 du 1er trimestre 1994, lorsque nous fixions l'horizon, la route tracée est restée sûre, sérieuse et toujours amicale.

12, puis 16 et maintenant 20 pages sont nécessaires pour diffuser les articles tels que :

-L'histoire qui a marquée Condorcet (Les activités autour du thermalisme et la source du Rouet, le Maquis de Saint-Pons dans la Résistance Drômoise, la Vie Municipale au temps jadis etc.....)

-Les activités artisanales ou commerciales.

-Les Associations.

-Les nouveaux arrivants et l'état Civil.

-Les Activités festives et conviviales.

-Les textes des enfants à l'école et bien d'autres encore....

Autant de rubriques qui sont développées dans chaque numéro distribué en 220 exemplaires.

Elaboration du programme, rédaction des articles, synthèse, traitement des textes, illustrations, mise en pages, tirage, agrafage avec couverture, pliage, personnalisation et distribution, sont autant de tâches nécessaires à faire vivre votre Condorcéen.

Nous vous rappelons que l' équipe est ouverte à tous, et se réunit au début des mois de Mars, Juin, Septembre et Décembre pour boucler le journal du trimestre.

A l'occasion de la nouvelle Année, Condorcet Loisirs vous invite à son Assemblée Générale qui aura lieu le SAMEDI 18 JANVIER 1996 à 17 heures en Mairie de Condorcet (salle cantine) et sera suivie du traditionnel verre de l'amitié.

A cet effet seront passées en revue les différentes manifestations et activités de l'année écoulée avec tous les détails moraux, financiers etc... et sera ébauché le programme 1997.

Vos idées, critiques et suggestions seront les bienvenues.N'est ce pas dans l'échange et la différence que naissent les grandes réalisations ?.

Nous vous attendons nombreux "comme chaque année" à cette réunion qui donnera le coup d'envoi des loisirs 1997.

En attendant; Bonne lecture et tradition régionale oblige,

" Bono Annado,acounpagna de forço autro
De tan que bon Dieu vaudra, a l'an qué ven,
Se sian pas mai, sigen pas mens!".

LA BUCHE DE NOEL PASSE A TABLE

Aujourd'hui encore subsiste dans la célébration de Noël des survivances des anciennes fêtes païennes du solstice. Le feu en est un élément central,comme il est à l'autre solstice, à la Saint-Jean. En été les feux sont allumés à l'extérieur et on les saute pour tenter d'emmagasiner l'énergie du soleil estival. En hiver en revanche, c'est à l'intérieur des maisons, dans les cheminées, que les feux brûlent devant les familles rassemblées. La bûche de Noël, avant d'être le gâteau que l'on sait, était une énorme bûche de bois, soigneusement choisie et gardée pour l'occasion. Sa combustion était entourée de tout un cérémonial qui variaitbien sûr d'une région à l' autre.

Cependant, partout elle devait, en brûlant, secourir le soleil d'hiver dont les rayons sont alors bien faibles. Les cendres de cette bûche étaient conservées et répandues dans les champs et devant les maisons. Elles étaient censées apporter protection contre la foudre, les incendies, les accidents et les maladies. Parfois on gardait une partie de la bûche à demi calcinée comme porte-bonheur; on devait allumer avec elle celle de l'année suivante afin que " l'ancien et le nouveau feux brûlent ensemble".

Bien que la bûche de Noël soit passée sur la table, le feu des lampes joue encore un rôle important dans la célébration de la fête. Les petites lumières des bougies ornent les sapins à l'intérieur des maisons et des millions d'ampoules électriques illuminent les arbres des villes.Mais qui penserait à dire aujourd'hui que toutes ces lumières aident le soleil solsticial à reprendre vigueur comme le pensaient les peuples primitifs?.

Il existe aussi dans la fête juive de Hanouka, qui se situe autour du solstice d'hiver, un lien avec la lumière. Mobile comme toutes les fêtes juives, elle est à cheval sur les mois de Kislev et de Tevet. L'élément essentiel du rituel est constitué par des petites bougies que l'on allume progressivement chaque soir, pendant huit jours, sur le chandelier à huit branches réservé à cet effet : la *Hanoukia* . Elles rappellent le miracle de la fiole d'huile consacrée qui, dans le temple de Jérusalem, brûla pendant huit jours alors que son contenu était prévu que pour un soir; ce miracle eut lieu lors de l'inauguration du Temple reconquis par les Hasmonéens après sa profanation par les Grecs en 165 avant notre ère.

On le voit la naissance du Christ n'est pas, loin s'en faut, la seule fête qui accompagne le solstice d'hiver, notre point 0.

Extrait de FETES ET CALENDRIERS
de HELENE BENICHOU
aux éditions "Mercure de France"

3ème BALADE D'AUTOMNE DU 6 OCTOBRE 1996

Une quarantaine de courageux étaient au rendez-vous ce matin là avec un temps idéal pour ce genre d'exercice. Il y avait bien sûr les habitués, mais aussi des nouveaux arrivants sur le village qui profitèrent de l'occasion pour faire d'une pierre deux coups: apprécier les paysages de leur nouvelle région de vie et faire connaissance avec des gens du village, voilà un moyen sympathique de s'intégrer. Et puis il y avait ce couple de Danois, amoureux de ce petit coin de la Drôme des collines et qui, dès qu'ils ont une période de vacances assez longue, en profite pour venir faire le plein de soleil.

Discuter, partager des idées, faire connaissance tout en marchant et en admirant le paysage, c'est ce qui fait le charme de ces balades et qui les rend d'autant plus agréables. Cette fois le parcours a été une découverte pour bon nombre de marcheurs. Le matin la descente sur Eyroles par les Grèses et la balade le long du ruisseau du Rotas ont particulièrement été appréciées. Tout comme le repas qui s'est tenu près de la Ferme Sigala, où apéritif, tables, parasols et un beau feu dans le barbecue nous attendaient. Par deux fois pendant le repas nous avons pu apercevoir des chevreuils à quelques centaines de mètres de nous, c'était la cerise sur le gâteau.

L'après-midi le parcours était un peu plus physique que le matin et certains ont un peu soufflé dans les montées des côtes Bédoin. Le retour par le bois du Roux nous a fait prendre conscience de l'ampleur de la brèche ouverte par la carrière. La seule fausse note de cette journée fut l'incident survenu à Monique, qui à la suite d'une chute s'est cassé le péroné, l'obligeant a se déplacer avec plâtre et béquilles pendant plusieurs semaines et privant bien malgré elle Condorcet de son agence postale durant quelques jours.

Rendez vous à la prochaine balade de printemps.

❋❋❋❋❋❋❋❋❋❋❋❋❋❋❋❋❋❋❋❋❋❋❋❋

LES TREIZE DESSERTS DE NOEL EN PROVENCE

Chers au coeur de tous les Provençaux, ces fameux treize desserts ont été célébrés par Frédéric Mistral et Alphonse Daudet. Symbolisant Jésus et ses douze apôtres, ces friandises qui se grignotent à la fin du traditionnel repas maigre de Noël, pris avant la messe de minuit, varient selon les villages et les familles.

Il était souvent constitué par de la morue, ou des anguilles ou encore un gros poisson bouilli. Et le souper se terminait par les treize desserts, parmi lesquels il y avait toujours une "pompe à l'huile" ou " fougasses".

Quant aux autres, une fois encore cela dépendait des ressources,on y trouvait des amandes, des noisettes et des noix, du nougat blanc et du nougat noir, des figues et abricots secs, des " raisins pendus" (accrochés à une poutre depuis la récolte et séchés naturellement), du "verdaou" de Noël (melon vert). Les uns ajoutent des calissons, les autres des fruits confits variés, des pâtes de fruits ou d' amandes, des marrons glacés, des tourons...

Chacun aime y retrouver ses gâteries érées, l'important est qu'ils soient bien treize!

BANQUET REPUBLICAIN DU 19 OCTOBRE 1996

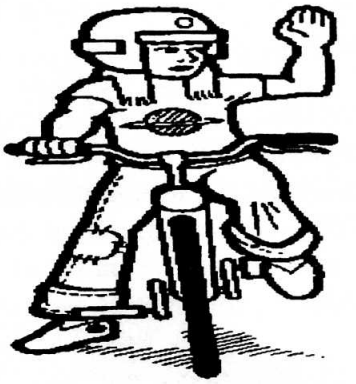
Ce titre qui a, semble-t-il, effrayé quelques personnes, n'enlève pourtant rien à la convivialité. Au contraire, puisque le Cercle Condorcet de la Drôme, Président en tête, tient à nous faire, au moins une fois l'an l'honneur et le plaisir d'une visite. Résultat : étaient présents au repas 23 Valentinois et 30 Condorcéens ; Ce n'était pas vraiment la foule !

Espérons que l'idée de rencontres et de contacts fera son chemin à l'avenir. Ce, pour le plus grand bien de notre village.

D'autant plus que la qualité du repas à, parait-il, fait l'unanimité.

Alors ? Peut-être à la prochaine !.

1er JUMBO-RUN DE L' A.R.E.A.AP SAMEDI 23 NOVEMBRE 1996



Nous vous en avons parlé dans les "Condorcéen" n°4, n° 5 et n°11. Il a enfin eu lieu ce Samedi 23 Novembre.

Quelle journée pour les enfants, les jeunes et les moins jeunes (le doyen va avoir 38 ans dans quelques mois) accueillis par l'A.R.E.A.P (Association qui gère LE TISON, les deux foyers LES SOUSTETS, la Maison d'Accueil Spécialisé LES TUILLIERES à Nyons).

Peut-être l'avez - vous croisé ce Samedi, ce cortège de motos et d'une quinzaine de side-cars précédé des deux motos de police ouvrant la route. C'était déjà très beau de voir passer ces magnifiques engins, mais c'était d'autant plus émouvant quand on savait pourquoi ils roulaient ce jour là.

Quelle journée extra-ordinaire, grâce à la bonne volonté de tous ceux qui ont oeuvré pour que ce jour soit un jour de fête pour des personnes qui n'ont pas les moyens de la plupart d'entre nous, et pour qui la vie se limite souvent à l'ordinaire. Et d'abord ces side-caristes pour qui, faire profiter des gens de leurs fabuleuses machines est un réel plaisir. Pour cela ils sont prêts à faire plusieurs centaines de kilomètres et à braver les intempéries. Et puis il y a eu le Club " Les Ailes des Baronnies ", qui malgré une météorologie peu favorable ont tout de même sorti tout leur matériel pour faire des démonstrations, M. AUBERT Noël qui a gentiment fait visiter sa ferme d'élevage de chèvres angora produisant la laine Mohair, les clowns qui ont animés l'après-midi et les musiciens qui ont accompagné la soirée paella. Tous ont offert gracieusement leurs temps et leurs talents pour que cette journée soit une réussite et croyez qu'ils y sont parvenus à voir les sourires et les mines réjouis de ceux qui en ont profités. Il ne faut pas oublier toutes les personnes qui ont oeuvrées de façon plus discrète mais aussi efficace pour que tout soit organisé, de l'accueil des siedcaristes ,en passant par l'intendance, la préparation des repas, la coordination de l'ensemble de la manifestation pour que tout se passe bien.

Bravo pour ce 1er Jumbo-run et il est sûr que le second sera attendu par tous avec impatiente.

DES NOUVELLES.....

D'AUBE NOUVELLE

(SUITE)

C'est le 28 Septembre qu'Aube Nouvelle tenait son assemblée générale, le matin, et organisait une "Portes ouvertes" de l'établissement l'après midi. Plusieurs stands et activités animés par les occupants ont permis d'accueillir un nombre de visiteurs important, et parmi eux de nombreux Condorcéens. C'est là, la meilleure preuve que non seulement Aube Nouvelle ne fait plus peur, comme le redoutait certains lors de son installation, mais qu'à présent bon nombre reconnaissent le bien fondé de cette association et le sérieux du travail qui s'y fait. Parmi les nombreuses activités proposées l'après-midi, à noter, le résultat du concours de boules qui a vu la victoire de notre président Elie Surdiaud faisant équipe avec Félix Fusina, et le succès du stand brocante qui laisse présager une suite peut-être au printemps prochain.

Bravo pour cette initiative qui permet de mieux se connaître.

En plus du ramassage des encombrants qu'Aube Nouvelle assure trois fois dans l'année (nous essaierons de publier les dates de la prochaine campagne de ramassage au printemps prochain). Vous pouvez faire appel à eux pour débarrasser vos caves et greniers.
les tarifs pratiqués sont les suivants:

- 100F de prise en charge + 4F du Km.
- 150F pour chaque camion mené à la déchetterie (tout ce qui ne peut être récupéré)

Les objets récupérées sont redistribuées aux plus démunis.

Vous pouvez aussi emmener votre ferraille à Aube Nouvelle dans le container prévu à cet effet, il est important que ce soit uniquement du métal. Pour cela il faut prendre contact auparavant avec le bureau au 04-75-27-76-07.

Pour terminer quelques chiffres et une phrase:

- A deux mois de la fin de l'année Aube Nouvelle a accueilli 49 hébergés dont 9 femmes, 1 enfant, 40 hommes. L'âge moyen était de 36 ans et demi.
- Une phrase tirée du journal trimestriel de l'association de Novembre 1996:

" Le Centre d'Hébergement et de réadaptation Sociale créé en 1991 n'est qu'une étape. Le but d'Aube Nouvelle est de "remettre debout", de redonner une dignité à ceux que le système social ou leurs propres errements, ont exclus. Il y a des réussites spectaculaires, mais aussi des échecs, tous auront connu dans ce temps de leur vie ce qu'est une main tendue et un coeur ouvert à l'amour ".

BELOTE ET RE ...

28 personnes = 14 équipages, ont répondu à l'invitation de Condorcet Loisirs, pour se disputer les premières places du concours, organisé le samedi 7 décembre. Mené de main de maître par Jean-Claude, l'honneur est revenu aux dames, sur le coup de 1h30, il annonçait la victoire de Mesdames Lafont Marinette et de sa fille Mondy devant Monsieur et Madame Yves Lintignac.

A noter que 9 dames ont participé à ce concours. Bravo à toutes et à tous et la prochaine fois venez encore plus nombreux, nous vous attendons.

TU POINTES OU TU TIRES(Suite)

Rien à signaler du coté de la petite boule, sinon que les rencontres des mercredis et samedis, sont toujours aussi disputées.

Venez vous joindre au groupe et vous apprécierez, la bonne humeur et la bonne entente, qui règnent au sein du groupe. La venue de quelques jeunes est souhaitable , pour encore améliorer le niveau des rencontres, fixées à 14 heures pour la saison hivernale.

"4 à carreau ou 1 au trou".

OLE ! OLE ! LA BOULE SA ROULE.

"Jeux lyonnais"

4 condorcéens au championnat de France des Associations Sportives, le 1er février 1997 à Annecy (Savoie). L' entraîneur Patrick Coullet est heureux !. L'équipe de l' U.S.B.N composée de 13 joueurs de boule lyonnaise a gagné son 13 éme match. Il fallait vaincre les clubs de Fontaine (Isère), Perpignan et le Puy en Velay le 14 décembre pour être finaliste en février prochain.

C'est la fête!

Nous vous tiendrons au courant dans le prochain numéro du Condorcéen.

"Un car de supporters sera mis à votre disposition".

FLORE - SENTEUR - SAVEUR DES BARONNIES

LE TILLEUL

Si la lavande est de toute la Haute-Provence, le tilleul est des Baronnies.

Le tilleul est utilisé en infusion à 1% comme antispasmodique et diaphorétique et en bain comme calmant. Il est vrai qu'un bain chaud, dans lequel on a ajouté une infusion faite à partir de 500 gr de tilleul est un acte relaxant à un point extrême.

Lorsque l'on parle de tilleul, il faut ici entendre "fleurs de tilleul", généralement accompagnées de leurs bractées. Les bractées étant ce qui ressemble à des feuilles fixées sur la tige des fleurs. La tisane de fleurs de tilleul avec bractées est moins amère et moins active que celle élaborée sans les bractées.

Il existe plusieurs espèces de tilleuls, dont les principales sont:

-Tilia Sylvestris Desf.,T. Cordata Hill., T. Parvifolia Ehrh , T. Ulmifolio Scop.; c'est " le tilleul des bois", "tilleul à petites feuilles", "tilleul mâle" ou "tilleul d'hiver".La bractée large, porte 4 à 10 fleurs munies d'un seul pédoncule.

-Tilia Platyphyllos Scop., T. Grandifolia Ehrh : Appelé "espèce à grandes feuilles", "tilleul d'été", "tilleul femelle", il est caractérisé par la grandeur des feuilles et la présence d'une pilosité sur la totalité de la surface inférieur. Les bractées, moins larges que dans l'espèce précédente ne dépassent pas les 3 ou 4 fleurs.

Ce sont les deux espèces trouvées fréquemment dans le sud-est et cultivées dans les Baronnies.Tilia Intermedia D.C: Espèce appelée "tilleul hollandais", hybride spontané et fertile des deux précédents. Cultivé dans les parcs et avenues.

-Tilia Argentea Desf.: Appelé "tilleul argenté" ou "tilleul à fleurs doubles", ce tilleul n'est pas officinal. Malheureusement, les importations de ce tilleul sont facilitées par le fait qu'il ne soit pas soumis aux impératifs concernant les plantes officinales, astreinteaux règles de la pharmacopée.

La consommation de tilleul est de 500 tonnes depuis environ 30 ans. Si le tonnage est le même, le produit a considérablement changé.

A l'origine presque tout était produit dans les Baronnies, et puis, le coût de la main d'oeuvre augmentant, on fit de plus en plus appel à des produits d'importation. La qualité en est moindre mais le manque d'information du consommateur joua en faveur du produit le moins cher sans tenir compte de la qualité.

Cependant un nouvel ennemi apparut bientôt, sous la forme de petits sachets de gaze: les infusettes.

Dans ces petits sacs, le brayât végétal ne ressemble à rien. Ce pouvant être, et c'est peut-être, n'importe quelle poussière végétale peu coûteuse, aromatisé à vil prix.

De plus, sur les emballages de ceux que nous avons étudiés, la date limite de vente étant de deux ans, le renouvellement des stocks de plantes à tisanes ne se fait plus.

En tout cas, le tilleul, ou supposé tel, est le plus souvent vendu sous cette forme. Or l'efficacité des tisanes décroît très rapidement après 1 an. De petits conditionnements pourraient s'avérer plus intéressants pour les producteurs comme pour les consommateurs.

Toujours est-il, que le résultat est là; la production des Baronnies est passée de 350

il y a 30 ans à 120 tonnes en 94. Le prix de vente ne devient intéressant que si la cueillette des fleurs n'est pas en compétition avec celle des cerises qui se pratique en même temps, et dont le rapport est meilleur. En claire, on ne ramasse plus guère les fleurs. La situation des populations de tilleuls nous semble préocupante. L'entretien des arbres n'étant plus justifié par un revenu suffisant, ne se fait plus, la taille étant traditionnellement faite au moment de la récolte, puisque l'on coupe alors les branches pour les emporter à l'ombre et prélever fleurs et bractées.

Le renouvellement des plantations n'est pas non plus suivi. Il semble admissible de considérer qu'il est moins coûteux de conserver une possession déjà existante que de la recréer entièrement une fois qu'elle aura disparue.

LES OLIVES NOIRES EN SAUMURE

Cueillez les olives très mûres, noires et bien lisses.
Mettez-les dans un récipient de grès, de verre ou même de bois.
Recouvrez d'une solution d'eau salée à 10%, parfumée avec un bon bouquet de laurier.
Couvrez.
Il est inutile de faire bouillir l'eau au préalable.
Les olives sont prêtes à consommer au bout de 4 à 5 mois et se conservent plusieurs années dans la saumure.
Il se forme en surface une "peau" qui est signe de bonne santé de la conserve et qu'il ne faut surtout pas ôter.

NB. Le récipient ne doit surtout pas être fermé hermétiquement.

Et avec les pignons?

Autrefois, quand les choses n'allaient pas très bien, ma grand-mère disait : *Jean faï-ti, gras maï de pignoun d'ulivo!* (Jean engraisse-toi avec des noyaux d'olives).
Cela signifiait : débrouillons-nous avec le peu que nous avons, utilisons jusqu'à notre dernière miette de nourriture.

Mais, ces fameux "pignons", l'été nous les lancions sans façon dans la cour où ils se mêlaient aux cailloux pour nous sauver de la boue les jours d'orage. L'hiver, par contre, ils allaient brûler jusqu'au dernier dans le foyer de notre petite cuisinière de fonte noire à trois pieds qui s'efforçait de les convertir en maigre chaleur.

Il y a longtemps, polis avec une infinie patience percés et enfilés en longs rosaires ils étaient l'unique ornement de bien des chambres blanchies à la chaux.

On disait que ceux qui faisaient ces rosaires accomplissaient ainsi une pénitence ou un voeu.

Aujourd'hui, personne ne fait plus rien du tout avec les pauvres pignons d'olives qui ne servent même pas à faire de petits oliviers puisque l'arbre laisse rejaillir de son pied chaque année des rejets vigoureux qu'il suffit de replanter pour avoir de nouveaux oliviers.

Extrait du livre de Simone Chamoux
"Les olives, du soleil dans la cuisine".

CONDORCET AU XIX° SIECLE (et un peu plus.)
LISTES DES MAIRES.

Relevés aux Archives Départementales par M. Jean Laget
Président de la Société d'études Nyonsaises.
Et aux Archives Communales par JP. Verdun.

Sous Louis XVI, Roi des Français, et non plus Roi de France:

De 1790 à 1792: **Etienne Clémens** Maire, flanqué du puissant Procureur de la Commune Charles-François-Michel LONG.

Sous la Première République:

De 1793 à 1794: **Jacques REYNAUD** Maire, sous l'autorité de **Charles-François-Michel LONG**, Agent National, Commissaire du Comité de Salut Public et Greffier au Tribunal de Nyons.

1794: **Joseph-Jean-Baptiste LONG** Maire, toujours sous l'autorité de son oncle; Charles -François-Michel LONG.

De 1795 à 1796: **Charles-François-Michel LONG**, Agent National et Municipal, (il n'y a plus de Maire). A pour Adjoint son neveu; François-Xavier LONG.

1797: **Jean-Louis RICOU,** AGENT Municipal, toujours sous l'autorité vigilante de Charles-François-Michel LONG.

1798 ET 1799: Aucun document retrouvé.

Sous le Consulat de la 1ére République, Napoléon Bonaparte:

De 1800 à 1804: **Joseph Jean-Baptiste LONG**, Maire, ayant pour Adjoint Etienne CLEMENS, qui fut Maire en 1790, 91, 92.

Sous le Premier Empire, de Napoléon 1er:

De 1804 à 1810: **Jean-Antoine RAMUS**, ayant pour Adjoint Pierre ESTEVE.

De 1810 à 1811: **Jean-Pierre RAMUS**, durant 13 mois, (frère du précédent), ayant pour Adjoint Pierre ESTEVE.

1812: **Jean-François GRAS,** durant 13 mois environ, ayant pour Adjoint Pierre ESTEVE.

De 1813 à 1815: **Joseph Jean-Baptiste LONG,** décède avant son investiture officielle. Remplacé par son frère Secrétaire depuis 1800; **François-Xavier LONG** devient Maire. Ayant pour Adjoint Pierre ESTEVE.

Sous Louis XVIII:

De 1815 à 1817: **Jacques-Bernard RAYNAUD**, fils du Maire de 1793-94 Jacques RAYNAUD (maréchaux-ferrants). Adjoint; Pierre ESTEVE.

De 1817 à 1821: **François-Joseph CLEMENS**, fils d'Etienne CLEMENS, premier Maire après la révolution de 1789. Adjoint; Louis RAVOUX.

Sous Louis XVIII mort en 1824, Charles X exilé en 1830, et Louis-Philippe 1er:

De 1821 à 1831: **Louis RAVOUX,** ayant pour Adjoint; Pierre ESTEVE.

Sous Louis-Philippe 1er:

De 1831 à 1837: **François-Joseph CLEMENS**, ayant pour Adjoint; Jean-Baptiste LAFONT, également instituteur et secrétaire.

De 1837 à 1843: **Jacques-Bernard RAYNAUD**, ancien Maire de 1815 à 1817, (Maréchal-ferrant).

A partir de 1848; **Sous la 2éme République de Louis-Napoléon.**

De 1843 à 1852: **Pierre-Pons-Barthélémy SERRET.**

Sous le Second Empire de Napoléon III:

De 1852 à 1860: **François-Alexis FAUQUE**, Adjoint Xavier PONCON.

De 1860 à 1870: **François-Joseph CLEMENS,** fils du précédent Fançois-Joseph CLEMENS. Ayant pour Adjoint Simon GRAS.

Sous la IIIéme Republique:

De 1870 à 1871: **ETIENNE CLEMENS.**

De 1871 à 1874: **François SAUREL,** Adjoint Vincent BARNOUIN.

De 1874 à 1880: **Grégoire VEYRIER,** révoqué par le Préfet. Adjoint Vincent BARNOUIN.

De 1880 à 1896: **Eyméric LAMBERT**, élu en présence du Sous-Préfet, démissionnaire de 1886 à 88. Adjoint Vincent BARNOUIN.
De 1896 à 1904: **Joseph VEYRIER,** Adjoint Philippe GOURRU.
De 1904 à 1919: **Hector CLEMENS,** Adjoint Philippe GOURRU.
De 1919 à 1929: **Fortuné ROCHE,** Adjoint Louis BOUCHET.
De 1929 à 1936: **Louis BOUCHET,** démissionnaire en 1936. Adjoint Gabriel LAFONT, en 1935 Emile FER.

A partir de 1940; Sous Etat Français de Philippe PETAIN:

De 1936 à 1944: **Pons GOURRU.**

Sous le Gouvernement Provisoire:

En 1944: **Joseph ROLLAND,** Maire nommé provisoirement par un Comité de Libération.
En 1945: **Edouard GOURRU,** id.
En 1946: **Louis BOUCHET,** id.

Sous la IVème République:

De 1946 à 1959: **Paul COULLET**, ayant pour Adjoint Emile VEYRIER.

Sous la Vème République:

De 1959 à 1977: **Charles LAFONT,** ayant pour AdjointS Louis FLACHAIRE, puis Jean-Paul VERDUN.

De 1977 à 1990: **Jean-Paul VERDUN,** ayant pour Adjoints Patrick COULLET, Louis FLACHAIRE, puis Bernadette GOURRU, Reine RASPAIL et Guy ROLLAND.

De 1990 à ... : **Maurice HUGOUNENQ,** ayant pour Adjoints Guy ROLLAND, Bernadette GOURRU, Reine RASPAIL puis Patrick COULLET, Jean-Paul VERDUN, Marcel SCOTT.

Pour plus de détails; bibliographie disponible, ou sur commande, auprès de Jean CHOBERT ou Jean-Paul VERDUN .

Quatre cahiers traîtant de 1790 à 1832, intitulés; ***"Condorcet sous la République, l'Empire et la Restauration monarchique"****.Avec une participation de 50 Frs par cahier.*

Un volume plus important intitulé ***"Le Passé, la Mémoire, les Ressources de Condorcet "*** *avec une participation de 140 Frs.*

A l'école

A l'école, on travaille et aussi on s'amuse bien à la récréation. Le vendredi matin les petits de la maternelle viennent à l'école. Parfois On joue au foot. Les jeudis et les Mardis après-midi, les C.E.2 viennent dans notre classe. J'aime lécole de Saint Ferréol.

Davy C.E. 1

Expression écrite.

Vendredi 28 novembre 1996.
Ce matin on a fait du provençal on apprend des chamsons. Le monsieur nous lit des histoires. Hier jeudi 29 novembre 1996 les C.E.2 sont venus chez nous on a fait de l'anglais. On a appris des chansons et des petits poèmes

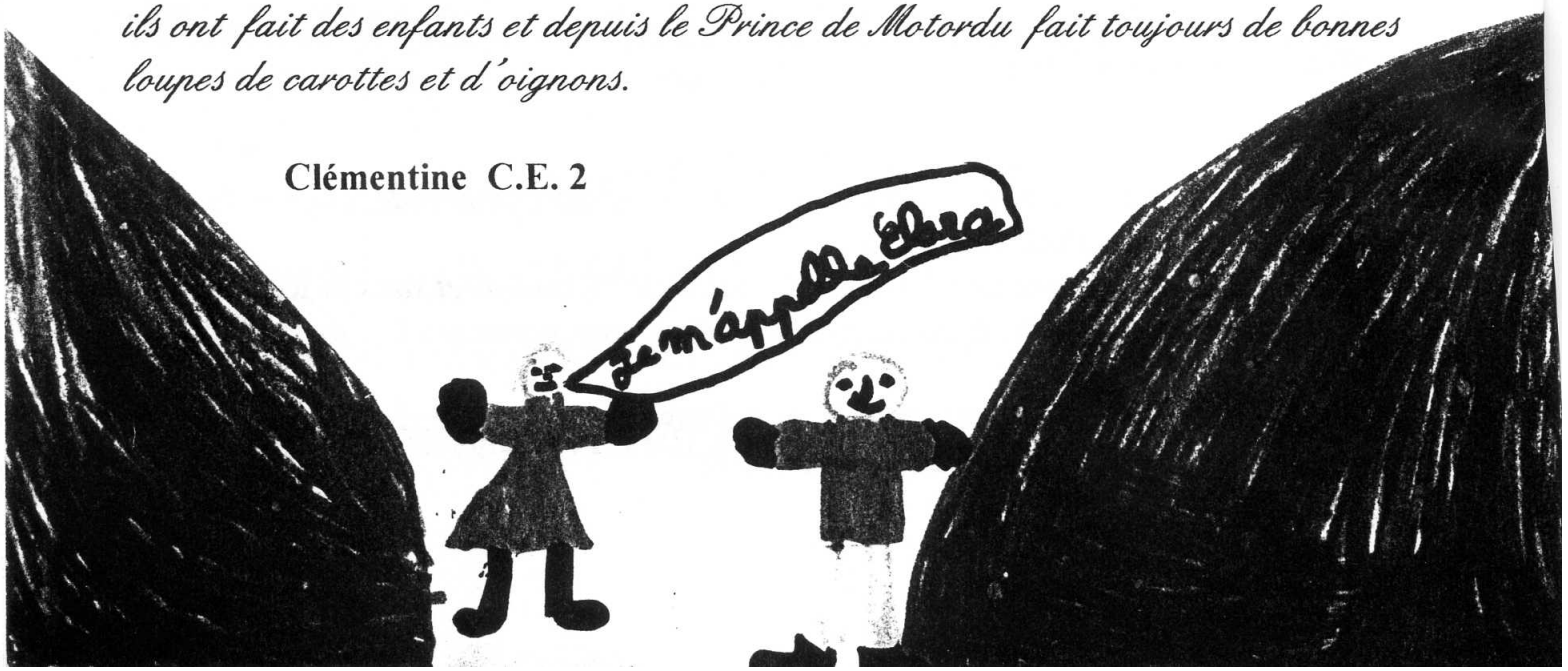
.

Eve Hannotte C.E. 1

Le Prince de Motordu

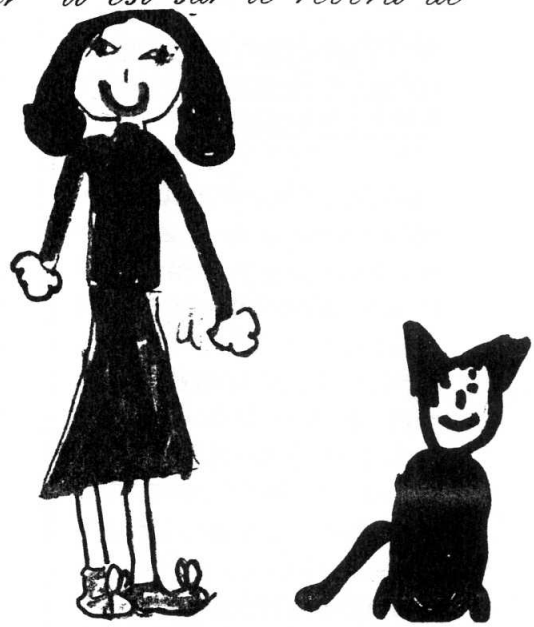
Un jour le Prince de Motordu s'ennuyait dans son grand chapeau derrière une montagne de lapins. Alors il fit une loupe aux carottes pour se rafraîchir les idées. Après sa loupe aux carottes il est allé se promener dans la montagne de lapins et il a rencontré une jeune bille qui s'appellait Clara. Elle était blonde avec une robe rouge. Le Prince de Motordu lui dit "bonjour "Clara lui dit bonjour aussi. Après le Prince de Motordu lui écrit une lettre en lui demandant de l'épouser. Clara lui répondit "oui ". Il se sont mariés et ils ont fait des enfants et depuis le Prince de Motordu fait toujours de bonnes loupes de carottes et d'oignons.

Clémentine C.E. 2



Le chat d'Anna

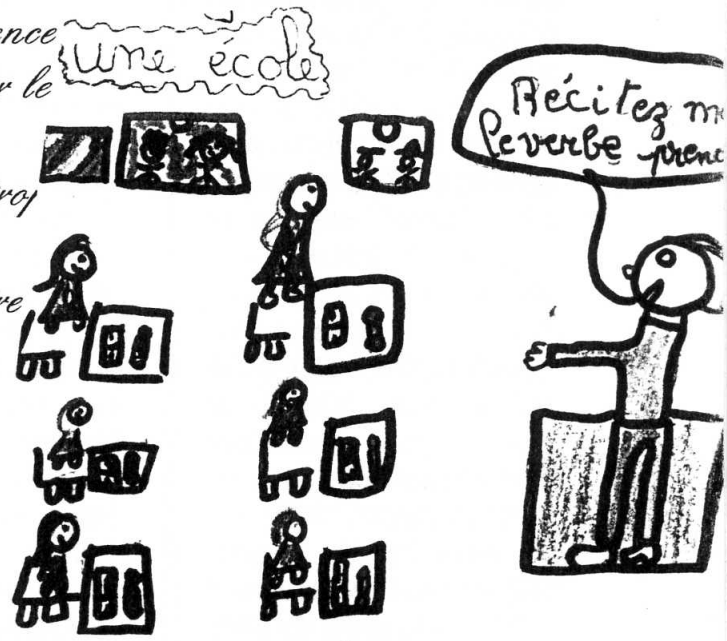
Un jour le chat d'Anna monta sur le rebord de l'immeuble. Anna sortit et le vit. Anna était complètement affolée. Elle courut à la cabine et téléphona aux pompiers: " Vite venez, mon chat est en danger il est sur le rebord de l'immeubleet il a le vertige "
"Nous allons arriver "dit le pompier.
Très inquiète, Anna attendit les pompiers, en les voyant arriver, elle bondit de joie.
Voila, les pompiers l'ont vu, le chat est sauvé.



Victoria C.E. 2

La rentrée magnifique

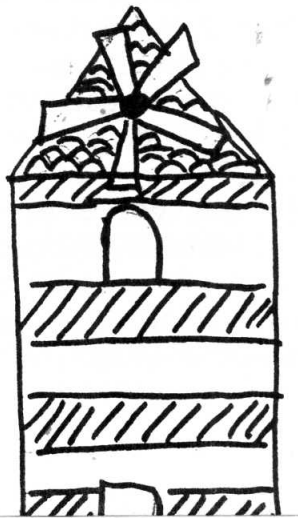
J'attendais la rentrée avec impatience pour voir mes copains et copines et bien sûr le maître très gentil et parfois amusant.
j'espère que cette année ça ne va pas être trop dur.
Je suis persuadée que nôtre exposé va être réussi, c'est sur le requin blanc. Je vais le préparer avec Gaël.



Aurore. 9ans. C.M. 1

J'aime la rentrée

J'aime la rentrée parce-que j'aime le maître et mes copins et mes copines. J'aimerais faire du tennis, la peinture et faire une promenade. Je voudrais également fabriquer de l'électricité avec un moulin.



DE COUGOIR.....A LA PREFECTURE DE VALENCE

OU

UN MAQUIS DE CONDORCET

DANS LA RESISTANCE DROMOISE.

IV- Le camp de Saint-Pons- (suite)

I5 - Opération téléphone (suite) - Rencontre avec la Maréchaussée

Quelques jours après les récupérations de matériel téléphonique, je demande à Guy, notre télégraphiste "maison" :

- Alors cette installation, où en es-tu ?

Assez embarrassé, il me répond :

- Je suis agent des lignes ... pour la mise en place des lignes sur les poteaux, ça va ... mais je ne suis pas spécialiste en montage des appareils ... il me serait utile, pour essayer de me débrouiller, de voir comment cela se présente à la Poste de Condorcet ...

Devant descendre au village chercher le pain, j'emmène avec moi mon camarade afin qu'il puisse rendre visite à la postière pour examiner l'installation téléphonique de son bureau.

Arrivés à Condorcet, Guy entre à la poste et moi je pousse la porte du Café Lafont car j'ai un contact à prendre avec Charles, le fils du patron, qui nous rend souvent de précieux services.

Dès mon entrée dans l'établissement, j'aperçois deux gendarmes, mousqueton à la bretelle, consommant tranquillement, appuyés au bar. Instinctivement je glisse la main droite dans mon blouson pour saisir la crosse du gros revolver américain qui s'y trouve, prêt à me défendre si besoin est. Mais les gendarmes ne semblent pas agressifs. L'un d'eux se tourne vers moi, s'approche un peu et me dit, en montrant mon collier de barbe naissant :

- Vous n'avez donc plus de rasoirs "là-haut"... Tu crois qu'on ne te remarque pas déjà assez avec ton accoutrement moitié chantiers de jeunesse, moitié civil ... alors tu en rajoutes en te laissant pousser la barbe ! ... Quand est-ce que vous déménagez ? ... Vous nous causez bien des soucis ... Si vous restez "là-haut", un jour ça risque de tourner mal ... Nous ne pourrons pas encore longtemps fermer les yeux.

Je réponds un peu ironiquement :

- Faites comme si nous n'y étions plus ... D'ailleurs nous cherchons une nouvelle "planque". Par hasard n'en connaîtriez-vous pas une qui pourrait nous convenir ? ... Mais cela est hors de notre compétence ... Parlons d'autres choses ...

Une conversation plus anodine s'engage alors où sont évoqués le temps et les événements ...

Au cours de celle-ci j'indique aux représentants de l'ordre - pour le cas où il pourraient être tentés d'essayer de me mettre "hors d'état de nuire" - que je ne suis pas seul, que j'attends des camarades qui vont me rejoindre.

Cette déclaration est d'ailleurs confirmée par l'entrée, quelques minutes après, de Guy qui a dû achever ses "études téléphoniques".

Le gendarme qui semble être le chef de patrouille se tourne alors vers son collègue :

- Voilà du renfort - Finis ton verre ... on rentre à la Brigade. Nous avons terminé notre tournée pour aujourd'hui ... Rien à signaler.

Les deux gendarmes sortent de l'établissement, enfourchent leurs bicyclettes et prennent la direction de Nyons. Leur "décrochage" rapide peut, peut-être, s'expliquer par la crainte de nous voir nous intéresser de trop près à leurs mousquetons .

Nous, de notre côté, nous ne nous attardons pas, la tournée de pastis bue, nous quittons le Café

et passons à la boulangerie où M. Gabriel Gras, notre dévoué et courageux pourvoyeur en bon pain nous sert et les sacs pleins, nous prenons le chemin de Saint-Pons.

En cours de route, Guy me fait part des problèmes difficiles qu'il rencontre dans son projet d'installation des appareils magré ce qu'il a pu voir et comprendre lors de sa visite à la Poste. Je me rends compte alors que ce n'est pas encore demain que la liaison téléphonique fonctionnera entre nos deux postes de garde ...

I6-Problèmes alimentaires

Ainsi nous avons la chance d'avoir du pain de très bonne qualité au Camp, mais quand même pas à volonté. Nous trouvons cela normal puisque tout le monde est soumis au rationnement institué par le Gouvernement de Vichy sous la pression de l'occupant : il faut bien que les soldats allemands, eux, mangent à leur faim !

Pour nous, Maquisards, qui sommes en dehors du circuit alimentaire officiel, notreintendance clandestine doit se débrouiller et résoudre de graves problèmes de ramassage, de stockage et de transport. Nous remercions chaleureusement tous ceux qui, dans des conditions difficiles et surtout dangereuses, nous permettent de tenir en nous fournissant de quoi manger. Bien entendu nous avons quelques mauvais passages en ce qui concernenotre alimentation, mais nous espérons qu'avec le temps, ils se transformeront en bons souvenirs.

Par exemple, un jour, nous recevons un sac de haricots secs. Nous constatons que de nombreux charançons y ont élu domicile, malgré cela nous devons les utiliser. Pendant la cuisson, le Marin, notre cuistot, écume la marmite et élimine les "courcousons" qui surnagent. Cette précaution n'empêche pas à une grande quantité d'insectes et de larves de flotter dans nos gamelles. Au début nous mangeons ces haricots avec une certaine réticence, pour ne pas dire répulsion ; cela ne dure pas et nous nous habituons vite, sauf notre camarade Dol qui refusa toujours d'y goûter.

Egalement des carottes nous sont souvent livrées en assez grosse quantité. C'est un légume qui est normalement appétissant : mais deux fois par jour et préparé sans matière grasse! ... Beaucoup d'entre nous jurent, qu'après la guerre, ils ne mangeront plus jamais de carottes.

Par contre, à Saint-Pons comme à la Charbonnière, nous apprécions toujours la soupe de farine de blé qui est au menu jusqu'à trois fois par jour. C'est un aliment complet qui tient au ventre comme on dit. Nous profitons de toutes les vitamines de la céréale car la farine utilisée provient de blé simplement moulu ou écrasé sans aucun blutage. La plupart du temps, c'est nous-mêmes qui, chez des paysans complaisants et coopératifs, avec un matériel assez rudimentaire, préparons cette farine.

I 7 - Une mission "inachevée"

Le manque d'activités pouvant entrer dans le cadre "guerrier" pour lequel la majorité d'entre nous ont rejoint le Maquis se fait sentir. Surtout nous arrivons à savoir que d'autres Camps de la région ont participé, d'une manière plus ou moins réussie, à des opérations contre les troupes d'occupation ou contre des organisations dépendant du Gouvernement de Vichy ou des industries travaillant directement ou indirectement pour les Allemands.

Nos chefs ont conscience de cela et, comme nous le verrons dans les prochains chapitres de mon récit, réagissent favorablement à nos désirs de "bagarre", tout en évitant les initiatives trop hasardeuses. Il ne faut pas oublier que notre objectif primordial est d'être encore présents lorsque l'heure de la grande bataille pour la libération sonnera.

Par notre "Service des renseignements" nous avons connaissance de l'activité néfaste de certains collaborateurs ou miliciens. A l'occasion d'une réunion avec nos Chefs, il m'est indiqué que le lendemain, sous les ordres du Lieutenant Jean-Pierre, avec mon équipe, une embuscade sera tendue pour éliminer un de ces tristes personnages. Les éléments de l'opération sont donnés et mon équipe a été choisie

car je connais un peu l'individu visé et que le lieu retenu pour l'intervention m'est familier.

Donc, le lendemain, en début d'après-midi, nous prenons la direction du village des Pilles: l'opération devant se faire entre Les Pilles et le village d'Aubres, sur la route nationale reliant Nyons à Gap, route que nous savons être souvent empruntée, à bicyclette, par la personne en question.

Tout en cheminant, le Lieutenant Jean-Pierre et moi, discutons des conditions de la mise en place de l'embuscade et le rôle de chacun des participants est défini. Puis nous en venons à parler du principal "intéressé". De fil en aiguille, notre entretien nous amène à nous interroger sur la motivation, l'utilité et la nécessité de l'exécution prévue. Nous n'avons pas de preuves formelles de la culpabilité de l'individu à abattre. Je sens beaucoup de réticences de la part du Lieutenant pour ce genre de "travail", réticences que je partage maintenant, je dis maintenant car à la réunion des Chefs, j'avais été partant sans hésitation. A la réflexion, j'en arrive même à me demander si cette opération n'a pas été programmée par nos Chefs comme une sorte de défoulement au manque d'activités dont nous nous plaignons tous, mais avec la secrète espérance que, probablement, la dite opération ne serait pas menée à terme. Ce serait, en fait, une manière - contestable, je l'avoue - d'essayer de faire comprendre et admettre aux jeunes impatients que nous sommes que tout n'est pas simple et facile dans le combat que nous menons.

Il est bien évident que tuer un homme de sang-froid, sans l'avoir entendu présenter sa défense, n'est pas à la portée du premier venu. Discuter de cela, au cours d'une réunion, c'est peut-être excitant, même exaltant dans certain cas, mais le passage à l'acte, face à face, c'est autre chose.

D'autant plus que nous découvrons - un peu plus tard - que l'opération envisagée s'accompagne de difficultés matérielles auxquelles nous aurions dû songer lors de son élaboration :

- Manque de précision sur l'heure de passage de l'homme à abattre
- Que faire s'il n'est pas seul sur la route (autre cycliste roulant de concert ou simples usagers)
- Egalement a-t-on bien mesuré ce que pourrait être la réaction de la Milice à l'exécution de l'un de ses membres : il y aurait sûrement des représailles sur notre organisation civile, ce qui nous amènerait à abandonner rapidement Saint-Pons pour un lieu moins facilement accessible.

Tout en conversant, nous arrivons en vue de la route de Nyons sur laquelle nous constatons une circulation plus soutenue qu'escomptée. Le Lieutenant, après avoir demandé mon avis qui rejoint le sien, décide d'abandonner la mission et nous retournons au camp.

Cette opération, laissée inachevée ce jour là, fut reprise quelques mois plus tard par un autre groupe de la Résistance et cette fois, la mort méritée fut au rendez-vous.

I8 - Tirs à l'arme "lourde"

Nous nous souvenons de la joie, de l'allégresse même qui furent les nôtres lorsque nous fûmes dotés d'une mitrailleuse légère allemande et d'un petit mortier anglais.

Quelques jours après ces instants de liesse, nos Chefs décident un essai de ces armes que nous considérons comme "lourdes" en comparaison avec nos mitraillettes Sten.

Le champ de tir choisi est le petit plateau, légèrement boisé, qui domine notre camp au Sud-Est et qui, au Nord-Est, surplombe le vallon de la Bessonne que nous connaissons bien.

Nous avons tout de suite des ennuis avec la mitrailleuse dans la culasse de laquelle la cartouche que présente la bande métallique n'arrive pas à s'insérer. Dol, le "menuisier à tout faire" examine l'arme. Au bout de quelques minutes, il indique qu'un fragment de douille de cartouche est resté coincé dans la chambre d'explosion de l'arme. Avec un tournevis, il arrive difficilement à extraire le morceau de douille qui empêchait l'introduction de la cartouche.

La mitrailleuse est bientôt en état de fonctionner et le tireur désigné lache quelques courtes rafales sur un rocher de l'autre côté du vallon, un peu à droite du Col Bessonne. Il semble content de son tir.

Cet exercice ne peut pas être longtemps poursuivi car il faut économiser les munitions et éviter de faire trop de bruit.

Nous sommes heureux de la remise en état rapide de notre mitrailleuse. Toutefois, nous ne pouvons nier que nous avons eu un petit froid dans le dos en pensant ce qu'il serait advenu si nous avions été attaqués alors que cette arme inutilisable était en batterie à notre poste de garde principal avec mission de retarder l'avance des assaillants.

Pour ce qui est du mortier, qui est affecté à mon équipe, nous avons en très faible quantité deux genres d'obus, les uns fumigènes, les autres explosifs. Guy, qui fait fonction de tireur, dirige le tube de son arme vers notre vieille Bessonne dont la toiture semble s'être définitivement affaissée et ouvre le feu avec trois obus fumigènes qui sont normalement destinés à régler le tir : un obus trop court, un trop long, le troisième sur la ferme.

Nous en restons là, car les obus explosifs, nous les conservons pour en faire profiter les Allemands lorsque l'occasion se présentera ...

I9 - Tous les chemins mènent à Nyons ...

Pour les besoins de notre Maquis (liaisons, démarches, contacts) et également pour aller passer quelques heures de détente dans l'ambiance familiale, j'ai, au cours de notre séjour au camp de Saint-Pons, de Décembre 1943 à Mars 1944, emprunté les routes, les chemins, les sentiers qui, des pentes de la montagne de Cougoir, "descendent"vers Nyons. Mais je tiens à dire que ce n'est pas une simple histoire personnelle que je conte, car tous les itinéraires que j'évoque, ont été parcourus, à cette époque, par des camarades de nos groupes bien entendu, mais aussi par d'autres Maquisards de la région.

L'itinéraire choisi la première fois que je quitte le camp pour aller à Nyons est celui que j'estime le plus sûr, c'est-à-dire à l'abri de toute mauvaise rencontre. Il débute par un sentier qui monte en serpentant, au-dessous des falaises de Cougoir, vers le Col de Venterol. Passé le Col, il descend dans la Combe de Sauve où il rejoint un chemin empierré qui mène jusqu'aux abords de la gare de Venterol. Là, j'emprunte la voie ferrée en direction de Nyons jusqu'au quartier de Saleran d'où, à travers les vergers d'oliviers je gagne la ferme des Souchères habitée par mes parents.

C'est un parcours tranquille mais très long et assez angoissant en pleine nuit. Parti de Saint-Pons, après la soupe du soir, je me trouve chez moi bien après minuit.

Plus rapide est l'itinéraire que je suis pour ma deuxième sortie : Col d'Aubres, montagne du Col d'Aubenas et du Pied de Vaux, passage du Pontias, descente rapide sur le quartier de Fontgaro et arrivée sur le plateau des Souchères.

C'est un parcours que j'adopte pour l'avenir et qui sera retenu pour les opérations que notre Maquis fera bientôt sur Nyons, mais avec descente du Pontias par la Draye des Ruines.

Quelquefois, lorsque j'en ai le courage, ou plutôt la témérité, ou en cas d'urgence, avec un vélo emprunté à l'un de nos amis paysans, j'utilise la "grande route" mais arrivé au pont sur le ruisseau d'Eoupe, un bon kilomètre après Aubres, je tourne à droite et remonte le chemin qui longe le ravin, jusqu'à une usine en ruines. Là, je dissimule ma bicyclette et monte à travers la garrigue au Pontias d'où je descends vers les Souchères.

Il m'arrive même de faire tout le trajet par la route jusqu'à Nyons, mais j'emprunte alors la rue des Bas-Bourgs où je trouve un petit passage qui me permet, sans entrer en ville, de rejoindre le Chemin de la Digue que je suis jusqu'aux Antignans et enfin je remonte aux Souchères.

Ce développement sur "tous les chemins menant à Nyons" peut paraître un peu long, mais je pense qu'il est nécessaire pour une bonne compréhension du sentiment d'insécurité que nous ressentons quand nous nous éloignons de notre camp, seuls, la nuit.

Léo ROSTAND
(à suivre)

SOUS LE SOLEIL DES ANTILLES

LA CANNE A SUCRE

Famille : Graminée (Poacée), Genre : Saccharum.

La canne à sucre originaire d'Asie ou de Nouvelle Guinée présente plus de trois cents variétés. La plus courante (Saccharum Officinarum) aurait été introduite en Martinique vers 1630. Elle se révéla être "l'or blanc" de l'île. La canne à sucre a succédé à la culture du tabac, du coton et de l'indigo. Sa sveltesse et sa morphologie rappellent celles du bambou.

Culture tropicale et sub-tropicale par excellence, la canne à sucre est une plante herbacée cultivée pour ses tiges qui contiennent un jus sucré dont on tire le saccharose, ou sucre cristallisable. En plus du saccharose, les sucres fermentescibles (glucose et fructose) contenus dans le jus permettent la fabrication du rhum et de diverses boissons alcoolisées.

Les tiges de canne à sucre atteignent 2 à 5 m. de hauteur pour un diamètre de 2 à 4 cm.. Elles sont constituées d'une succession de noeuds (où sont implantés les yeux ou bourgeons) et d'entre-noeuds dont la longueur moyenne est de 10 à 15 cm.. La tige est de couleur jaune, verte, rouge, violette ou brune, suivant sa composition pigmentaire et son exposition au soleil.

Les yeux souterrains donnent naissance à d'autres tiges, au cours de la phase de tallage (ou ramification souterraine) qui conduit à des touffes de 5 à 20 tiges en moyenne.

Les tiges sont glabres et protégées par un mince revêtement de cire. Elles portent des feuilles à gaines enveloppantes, alternées, mesurant jusqu'à 1,50 m. de long et de 3 à 6 cm. de large. La gaine qui protège les yeux est souvent recouverte de poils plus ou moins piquants.

Après plantation de la bouture, deux sortes de racines se développent :

- Des racines de boutures qui naissent de l'anneau radiculaire du plant.

Minces et ramifiées, elles assurent la reprise pendant les deux premiers mois.

- Des racines de tiges, issues des anneaux radiculaires les plus intérieurs, prennent le relais. 50 % des racines se trouvent dans les 25 premiers centimètres du sol et 90 % dans les 60 premiers centimètres.

Après chaque coupe, un nouveau système racinaire est reconstitué, l'ancien contribuant à l'amendement humique du sol.

L'inflorescence, appelée communément "flèche", est terminale. C'est une panicule pyramidale de 50 cm. à 1 m. de longueur, constituée de ramifications primaires et secondaires portant à chaque articulation des paires d'épillets.

La canne est une plante pluriannuelle caractérisée par deux cycles :

- Un cycle annuel, ou cycle de récolte, allant de la plantation ou de la coupe précédente à la coupe suivante, qui dure normalement 12 mois en Martinique.

- un cycle total, ou cycle de culture, allant d'une plantation à la plantation suivante, qui peut durer de 4 à plus de 10 ans, suivant la vigeur des repousses, et donc du lieu, de la variété et de l'entretien. Les modes et les conditions de récolte conditionnent également fortement la durée du cycle total.

La moyenne locale se situe entre 5 et 8 ans de récoltes successives, au bout desquelles une baisse de rentabilité s'observe (baisse de production ou augmentation des coûts d'entretien), ce qui conduit à la replantation.

Le cycle annuel peut-être résumé comme suit : La canne est multipliée par bouturage. A partir des yeux des boutures (plants constitués par des segments de tiges de 1 m.) mises en terre, vont se développer des tiges primaires qui donneront des tiges secondaires, puis tertiaires..., jusqu'à la couverture totale du sol.

A cette phase de tallage étalée sur les 3 à 4 premiers mois de la culture, succède la phase de croissance où les besoins en humidité, chaleur et lumière sont importants.La floraison, quand elle survient (suivant les conditions climatiques, l'âge et la variété de la canne) peut précéder de un à plusieurs mois la maturation.

1996 est une année très pluvieuse donc les tiges de canne s'ornent de plumets ou flèches aux couleurs de soie argentée. Une pluviométrie annuelle de 1500 à 2000 mm. est indispensable.

A partir du neuvième ou du dixième mois (pour les cannes récoltées à 12 mois), commence la phase de maturation qui se traduit par l'accumulation de saccharose dans les tiges, sous l'influence combinée d'une sécheresse et d'un froid relatifs.

A la phase de maturation succède la récolte. La période de récolte qui constitue la campagne sucrière, dure 3 à 4 mois entre Février et Juin. Elle débute pendant la saison sèche et fraîche et se termine avec l'arrivée de la saison des pluies. Avant la coupe, pour débarrasser la canne de ses feuilles improductives et éloigner les animaux nuisibles, les champs sont brûlés, emplissant l'atmosphère de cendres et d'une douce odeur de caramel. C'est à cette époque que la canne est riche en sucre.

Après la coupe, un nouveau cycle redémarre : tallage, croissance, maturation puis récolte.

LE PRINCIPE DE FABRICATION DU SUCRE

La canne arrivant par camions ou remorques à la sucrerie du Galion (l'unique usine en Martinique) est tout d'abord pesée. Puis, à l'aide d'une sonde, on prélève directement dans le chargement, suivant une table de hasard, plusieurs échantillons qui seront alors analysés afin de déterminer la teneur en sucre extractible du chargement (richesse saccharine).

Ce poste, sous la responsabilité du C.T.C.S. (Centre Technique de la Canne et du Sucre), est entièrement informatisé et chaque planteur peut connaître en temps réel la richesse et le poids de sa livraison. Ces paramètres analytiques servent de base au paiement des cannes.

Les cannes sont ensuite déchargées et stockées dans la cour de la sucrerie. Un grappin fixé sur un portique dépose, en fonction du rythme de l'usine, les cannes sur la chaîne d'extraction. Celles-ci sont tout d'abord abondamment lavées puis égalisées par des coupes-cannes, avant de passer dans une série de quatre moulins qui en extraient, par imbibition composé, progressivement tout le saccharose. Chaque moulin est constitué de trois "rolls" cylindriques, horizontaux dentelés qui éclatent les cellules de la tige de canne. Le jus de canne est récupéré sous chaque moulin, tandis que la bagasse qui servira à alimenter la sucrerie en énergie, est récupérée à la sortie du dernier moulin.

Le jus réchauffé, chaulé (pour permettre la précipitation des "boues") et sulfité (pour empêcher le développement des bactéries) est placé dans une cuve qui permet de séparer par décantation le jus clair de la "boue". Les boues sont ensuite renvoyées sur un tambour de filtration ou on extrait de celles-ci du jus qui sera rechaulé et des tourteaux riches en matières organiques. Le jus clair est ensuite envoyé dans plusieurs évaporateurs en série (appelé effets) où le jus perd 75 % de son eau en prenant une teinture brunâtre du fait de la température d'ébullition. Le sirop qui sort de la dernière "cuite" est ensuite cristallisé sous vide partiel. Les trois cuissons successives (appelées jets) permettront de recueillir un maximum de sucre, le produit résiduel étant la mélasse qui servira à la fabrication de rhum industriel et tout particulièrement de rhum "Grand Arôme".

La masse cuite sera ensuite centrifugée, puis le sucre résiduel sera séché, ensaché et stocké.

Depuis quelques années, la sucrerie du Galion commercialise, en plus du sucre en sacs de 50 kg. et du sucre en 1 et 2 kg., des sachets individuels et dernièrement du sucre blanc en poudre et en morceaux.

Culture millénaire depuis que les soldats d'Alexandre, trois siècles avant notre ère, produisaient du "miel de roseau" par évaporation à chaud de jus de canne suivant un procédé qui leur venait du Bengale. Cependant, le raffinage visant à produire du sucre ne verra le jour à Venise qu'en 1470 et son introduction aux Antilles suivra le second voyage de Colomb.

Aux temps anciens, un coupeur armé d'un long coutelas effilé, la machette, d'un geste rapide et précis, sectionne d'abord la tige au ras du sol, puis il l'étête, l'effeuille et l'amasse à côté du sillon. Puis un "amarear" liait les bottes de cannes que des mulets transportaient jusqu'aux cabrouet (chariots à boeufs) qui gagnaient alors l'usine.

Aujourd'hui, si la coupe reste manuelle pour quelques rhumeries, l'ensemble des opérations de ramassage et de transport s'est mécanisé.

NOUVEAUX ARRIVANTS

Bienvenue à Condorcet

A Marie- Claire et Hubert PLUMEY qui arrivent de NANS le Bourg (Savoie). Retraité de la gendarmerie. Ils sont installés depuis deux mois à Condorcet, propriétaires d'une résidence principale au lotissement les Ecureuils.

A SERILLON Brigitte et VERDOULET Jacques, ainsi que leurs deux enfants Gabin 2 ans et Lucas 2 mois. Ils arrivent de Nyons et sont installés à Condorcet depuis le 1er octobre .

NAISSANCES:

Sur le dernier Condorcéen nous avons omis de souhaiter la bienvenue au monde à plusieurs nouveaux petits Condorcéens:

Il s'agit de **Fabien,** fils de Rodrigo Da Rocha et de Josette Blanc, né le 4 Septembre 1996 à Montélimar.

Il ne nous a pas encore dit s'il optera pour la maçonnerie comme son papa ou la comptabilité comme sa maman, mais en tous cas, il prend de bonnes cuisses pour faire du V.T.T comme ses parents au club de St Férréol.

La relève parait assurée !.

Il s'agit aussi de **Farid et Farida** Sellami, des jumeaux nés le 31 Août 1996, à Montélimar. Milouda la maman ,est la fille de M.et Mme Yahya installé à la Bonté depuis 1990,

La maman est agent de production à Mas d'Auge, le papa Mamed Sellami est ingénieur informaticien.

A signaler aussi, que Condorcet compte une nouvelle jeune grand-mère, depuis la naissance d'Alexandrine, petite fille de Monique Fradin-Lafont.

Bienvenue à tous.

ERRATUM:

Nous espérons que Martin Lelonge ne nous en voudra pas trop d'avoir oublié de citer son nom dans la liste des élèves de Condorcet passant en 6ème cette année.