



---

# BULLETIN DE L'AMICALE DES SUISSES VAUCLUSE-GARD

## Juin 2010

### *Edito*

Au moment où je me mets derrière mon écran pour écrire l'édito que mon Rédacteur en chef me réclame pour la sortie de notre bulletin Edelweiss et Olivier de juin, de fortes pluies perturbent notre région placée en vigilance orange, tout comme le sud-est.

Un 15 juin... certains diront qu'il n'y a rien d'exceptionnel. D'accord, mais moi, comme beaucoup de « nordistes », sommes venus dans le sud pour sa qualité de vie mais surtout pour son climat. Alors, si je regarde juste un peu en arrière, je me dis que le dernier hiver a été long et froid et que le printemps, pour l'instant, tarde à se montrer. D'ailleurs, la nature nous l'a clairement montré vu le retard constaté dans les cultures.

Tout cela pour vous dire que le climat actuel de notre région est comme la politique menée par Berne, insidieux. Notre Conseillère fédérale, Micheline Calmy-Rey, Chef du Département des Affaires Etrangères a l'intention de supprimer des Ambassades et Consuls, ceci dans un souci d'économie....

Encore une fois, après la diminution des subsides pour la Revue Suisse, pourquoi nous, les Suisses de l'étranger, devrions être pénalisés à cause d'une gestion catastrophique menée par Berne.

Uniquement pour notre Consulat de Marseille, environ 30 000 suisses y sont inscrits. Si l'idée venait à germer dans l'esprit de notre Conseillère fédérale de fermer notre Consulat de Marseille, cela voudrait dire qu'il faudrait se déplacer sur Lyon, Paris et/ou ailleurs.

La Suisse doit être représentée dans le sud de la France, au vu des activités commerciales, financières, économiques, touristiques et autres partagées entre cette région et notre Pays. Ceci suffit amplement à répondre à cette question.

Je terminerai ce coup de gueule, qui n'est pas dans mon habitude, en souhaitant à toutes et à tous, un agréable été au son des cigales.

*Raymond Cart*

*Président*

## **ASSEMBLEE GENERALE**

### **LE 11 AVRIL A LE THOR**

Notre traditionnelle AG s'est déroulée au restaurant Le Grand Jardin du St-Louis en présence de notre Consul général Mr. François Mayor et de son épouse. Le procès verbal vous ayant été envoyé, nous ne reviendrons pas sur cette Assemblée générale.

Après l'apéritif et le très bon repas, la journée s'est poursuivie par la visite du vieux Le Thor et de son église.

Alors que le château et l'enceinte fortifiée ont été édifiés aux XIIIème et XIVème siècles, l'église Notre Dame du Lac date de la fin du XIIème siècle. Elle est de style roman mais possède des voûtes gothiques. Nous avons également pu voir les bâtiments vestiges de l'industrie de la garance.

Célèbre pour son raisin chasselas, Le Thor fut aussi très active dans la culture de la garance. Celle-ci fut introduite en 1754 par Jean Althen (d'où le nom du village Althen-des-Paluds) Il en avait appris tous les secrets lors de sa captivité en tant qu'esclave durant 15ans en Asie Mineure. Il tenta également d'acclimater la culture du coton et inventa même une machine à éplucher le coton.

C'est la racine de la garance qui fournit la base de la célèbre teinture rouge (les pantalons garance des poilus de 14-18 n'étaient pas le meilleur camouflage).

Le principe actif, la garantine peut être extrait dès 1829 et expédié dans le monde entier. Au XIX siècle la région compta plus de 50 moulins à Garance et fournit 65% de la production mondiale sur une surface de plus de 13000 hectares.

En 1868 deux chimistes allemands de BASF parvinrent à synthétiser le colorant pur, l'alizarine, à partir de l'anthracène, lui-même tiré du goudron. Ce fût le déclin puis la mort de la garance avec toute la catastrophe économique qui en découla. Sic Transit...

### **NOTRE CAQUELON SUISSE A FONDUE EST-IL MENACE ?**

La maison Landert est leader du caquelon à fondue. Elle détient entre 50 et 60% de part du marché et produit annuellement environ 100'000 caquelons dont 10'000 en fonte. Les autres fabricants suisses sont Rössler Porzellan et Rheinfelden Keramik. A l'étranger, des caquelons sont également fabriqués par Staub, Fontignac et Le Creuset (No 1 du caquelon en fonte).



Christophe Landert affirme que malgré la délocalisation la production en Suisse n'est plus rentable à cause de l'évolution des taux de change, il veut donc vendre.

Landert avait déjà délocalisé en Slovaquie où 20 postes de travail sont occupés. Il ne reste actuellement que 3 postes en Suisse, en plus de 40 personnes handicapées psychiquement travaillant en ateliers protégés, dont le contrat est déjà dénoncé. Aux dernières nouvelles Rheinfelden Keramik est en discussion pour le rachat.

***Venez donc manger une bonne fondue le 1er décembre 2010 à Le Barrou/Vaucluse***



### *Nécrologie*

Le 16 mars 2010, nous parvenait la triste nouvelle du décès de notre amie Monique Robert-Nicoud, suite à une longue maladie.

Monique avait rejoint notre Amicale avec son époux Michel le 1er juillet 2005. Venant du Jura neuchâtelois, le couple avait décidé de s'installer dans le Gard, plus précisément à Portes afin de profiter pleinement d'une retraite bien méritée

A Michel, à Francine et Jean-Pierre, à sa famille et amis vont nos sincères condoléances.

## **SORTIE DU 31 MAI 2010 AU PONT DU GARD**

C'est par un temps idéal dans ce printemps maussade que nous nous sommes retrouvés au Pont du Gard après une marche de 7km sans difficulté majeure. Il suffit de prendre le bon chemin aux inter-sections (n'est-ce pas Président).

La récompense après l'effort fut le coup d'œil magnifique sur l'ouvrage d'art qui 2000 ans après sa réalisation nous laisse encore époustouflés.



C'est ensuite sur une aire de pique-nique que nous avons tiré notre repas des sacs avant de retrouver nos véhicules par un plus court chemin. Tous les participants ont été enchantés de cette journée.

Petite anecdote : Après avoir attendu vainement au départ une membre annoncée, décision fut prise de partir sans elle. Pas de no de portable pour la joindre ...

Sur un sentier en plein milieu de la garrigue qu'elle ne fut pas notre surprise de la voir, sac au dos, pas alerte, en sens inverse à notre itinéraire, n'est ce pas Micheline !!!

## SORTIE DU 29 JUIN A BEUCAIRE

C'est par un temps estival que 34 participants se sont retrouvés au pied du Château de Beaucaire. Le patrimoine de la cité étant très important, la visite choisie a suivi le thème de la foire de la Madeleine, à laquelle la ville dut son opulence pendant plusieurs siècles.



Après la visite de l'hôtel de Clausonnette (maintenant HLM !) nous avons pu admirer la façade sculptée de celui des Margailliers. Nous avons été accueillis sur la place de la République (dite Place vieille) par le monstrueux Drac (dragon), pendant local de la Tarasque de Tarascon. L'itinéraire s'est terminé par la visite de deux églises. Nombreux sont ceux qui voudront revenir à Beaucaire.

C'est ensuite au Château de Farel à Comps, chez nos compatriotes vignerons Pierre et Jean-René Gaillard originaires de Grandvaux qu'un bel apéritif fut servi. Les vins que nous avons pu déguster sont remarquables et l'adresse doit être retenue, si le stock de nos caves maigrît !!!

Notre membre Camille ayant généreusement mis à disposition son beau Mas des Mourgues, c'est chez elle que nous avons pu pique-niquer sous les ombrages. Un bain dans la piscine a rafraîchi quelques uns d'entre nous.

## QUI SAUVERA NOTRE CERVELAS ?



C'est à la fin du XIX siècle que notre cervelas fit son apparition. Son importance économique est énorme . En effet on en fabrique 160 millions par an, soit 25'000 tonnes, ce qui correspond à 120'000 vaches et 360'000 porcs Sa composition est bien connue : 27% de viande de bœuf, 10% de porc, 20% de lard et 15% de couenne, le reste étant de l'eau sous forme de glaçons. Le tout est mixé dans un `blitz`, système de couteaux tournant à 10'000 tours/min. La masse obtenue est ensuite embossée dans des boyaux naturels de bovins. Le meilleur boyau pour les cervelas est celui de zébu brésilien. Et c'est là que les problèmes surviennent.

En avril 2006 l'Union Européenne interdit l'importation de bovins brésiliens à cause de l'ESB ( maladie de la vache folle). Des experts internationaux ont démontré que l'utilisation des boyaux était sans danger et Bruxelles a été invitée à réévaluer sa position. La réponse a été donnée le 22 septembre 2009, c'est NON.

L'Union Suisse de producteurs de viandes (USPV) veut maintenant convaincre l'UE de n'importer que la partie inoffensive des boyaux. On attend la réponse et le temps passe, les réserves de boyaux seront épuisées au printemps 2011. Et Après. ?

*PS : Nous en aurons encore pour notre prochain 1<sup>er</sup> août.*

## PROCHAINE RENCONTRE LE 1<sup>er</sup> AOUT A ISLE SUR SORGUE POUR NOTRE FETE NATIONALE