

Amical Info



Bulletin trimestriel du groupement des anciens de Firmenich SA

N° 147 – Septembre 2022

Rédaction : †Enzo Cardini, Christian Favez, Claude Maury, François Mazonod, Alain Tagand, Vincent Zumwald

Mise en page et publication : Serge Barbey et Claude Maury en versions journal et PDF sur notre site www.firetraite.ch

Impression, mise sous plis et envoi postal : R&M Routage & Mailing – Le Lignon

Notre site Web : www.firetraite.ch E-mail : Info@firetraite.ch

Sommaire

Le soleil - Renzo Cardini

Les Zouzouteries nederlandse – Vincent Zumwald

Hommage à Michel Joyeux – Christian Favez

Hommage à Ferdinand Naef – François Mazonod

Changer son adresse email - Claude Maury

Nouvelles des Membres – Serge Barbey, Claude Maury et Alain Tagand

Le soleil

Comme on le sait, mes chers (ères) collègues, le Soleil est une étoile dont l'énergie provient des réactions thermonucléaires de fusion de l'hydrogène en hélium. C'est donc une réaction nucléaire dans laquelle l'hydrogène est converti constamment en hélium ce qui produit de l'énergie. L'énergie dégagée dans le noyau se propage vers la surface sous forme de radiation, puis dans les couches extérieures du Soleil ; elle est répartie à la surface par le mouvement des gaz, par convection.



La surface visible du Soleil, est la surface de la photosphère qui a environ 300 km d'épaisseur et dont la température avoisine les 6'000 °C. Mais, en son centre, c'est-à-dire dans le noyau, la température est estimée à 14 millions de degrés !

Le Soleil est une étoile d'un diamètre de 1'392'000 kilomètres (soit 109 fois le diamètre de la Terre.)

Sa densité moyenne n'est que de 1,41 de sorte que sa masse est seulement 333 000 fois celle de la Terre, pour un volume 1'300'000 fois plus important.

La distance moyenne de la Terre au Soleil est voisine de 150 millions de km.

Le rayonnement solaire met environ 8 minutes pour nous parvenir.

Fort heureusement pour nous, du moins pour le moment, le Soleil est un « bon père » bienveillant qui alimente depuis des milliards d'années, et de manière aussi fiable que régulière, son environnement en énergie. Mieux, il envoie juste assez de chaleur sur notre Terre pour que tous les êtres vivants s'y sentent relativement bien. Soit environ 0,14 watt par centimètre carré, c'est-à-dire la constance solaire.

Même si seulement un demi-milliardième de la totalité du rayonnement solaire touche notre planète, cela suffit pour créer des conditions de vie agréables sur les continents et dans les océans, pour faire fonctionner quotidiennement la « machine météorologique » partout dans le monde ; pluie ou sécheresse, canicule ou gel, nuages ou soleil.

N'oublions pas que les phénomènes atmosphériques influencent non seulement notre humeur, mais aussi – et de façon décisive – notre vie économique.

Les réchauffements divers de l'atmosphère et des mers, selon l'endroit sur la Terre (les tropiques recevant bien évidemment plus d'énergie solaire que les pôles), engendrent des courants aériens et marins. Les uns et les autres étant de puissants systèmes de transports qui font monter ou baisser les températures et qui, de ce fait, déplacent l'humidité sous forme de nuages sur de grandes distances. C'est la raison pourquoi le Soleil régit depuis « toujours !? », le temps et le climat, deux facteurs essentiels dont dépend l'agriculture mondiale et par conséquent l'alimentation d'une population terrestre qui ne cesse de croître.

Et... tant que le Soleil sera présent, nous pourrons continuer à faire confiance à ses prestations vitales.

Influence des taches solaires sur les nuages

Bien entendu, le Soleil a également ses cycles. Tous les onze ans, des taches sombres apparaissent à sa surface : régions perturbées par l'activité magnétique qui, par le jeu d'interactions complexes, influencent aussi le temps sur Terre – principalement l'importance de la couverture nuageuse. Actuellement, ces taches solaires sont nombreuses, mais le maximum a été atteint en 2012 et 2013. Quand elles disparaîtront de nouveau pour un certain temps, la couverture nuageuse deviendra plus importante, ce qui devrait également engendrer une baisse passagère de la température. Reste à savoir jusqu'à quel point cet effet compensera le réchauffement dû à l'effet de serre.

Après cette très brève et volontairement simplifiée présentation de notre Soleil, permettez-moi, pour une fois, chers (ères) amis (es), de ne pas aborder, dans cet article, les influences humaines ou animales sur le climat, mais celles venues de l'espace.

Un coup d'œil rétrospectif sur notre « passé géologique », montre un danger dont nous, « humains éphémères » n'avons que très peu conscience ! Il y a environ 700 millions d'années, une catastrophe naturelle s'est produite ; les scientifiques la désignent par « global big freeze » (glaciation mondiale) ou par « snowball earth » (Terre, boule de neige).

Un refroidissement colossal a alors recouvert notre planète d'une couverture blanche durant une longue période ; il n'y a que sous les tropiques que les océans n'étaient pas constamment gelés.

C'est là également que des formes de vie simples ont pu survivre.

Un immense nuage inter-stellaire de gaz et de poussière serait à l'origine de cette grave chute de température. Ce perturbateur cosmologique aurait traversé lentement notre système solaire, empêchant une partie de l'énergie solaire d'atteindre la surface de la Terre. Des scientifiques estiment que ce nuage mit plusieurs millions d'années pour traverser notre système solaire.

La couche de neige et de glace, épaisse de plusieurs kilomètres qui avait enveloppé notre globe commença à fondre. Des réchauffements d'intensités diverses provoquèrent alors des conditions météorologiques extrêmes. Des ouragans engendrèrent des vagues de plus de douze mètres de haut, dont les effets, dévastateurs sur les côtes, peuvent se voir dans les couches sédimentaires concernant cette ère.

Mais, ce qui s'est produit jadis pourrait un jour se répéter – tôt ou tard.

Si notre planète devait à nouveau se transformer en une boule de neige et de glace, cela pourrait signifier : la fin de notre civilisation telle que nous la connaissons, si ce n'est la fin de l'humanité !

Pour l'instant, et heureusement ! les astronomes n'ont toutefois pas découvert d'indices laissant augurer une nouvelle « nuée cosmique vagabonde » au voisinage de la Terre.

Hélas, pour nous Terriens, d'autres vagabonds intersidéraux sont par contre dangereux. Ce sont les météorites de pierre ou de glace ainsi que les comètes – des astres faits de glace et de rocs congelés.

Si l'un de ces projectiles célestes d'une certaine importance entrerait en collision avec la Terre, l'impact lui-même provoquerait non seulement une catastrophe régionale, mais les débris consécutifs à l'entrée dans l'atmosphère engendreraient, de par leur dispersion en une épaisse couche de poussières fines, un changement climatique mondial.

C'est ce qui s'est passé il y a quelque 65 millions d'années.

Un projectile d'environ dix kilomètres de diamètre vint s'écraser sur la presqu'île mexicaine du Yucatan où il créa un cratère de 180 km de diamètre. Transportées par les courants aériens, les énormes quantités de poussières ainsi propulsées dans l'atmosphère se répartirent rapidement tout autour du globe, assombrissant le soleil et déclenchant une importante chute de température.



Parallèlement, des débris de roches en fusion causèrent – même très loin de l'impact – des incendies de forêt. La fumée contribua également à empêcher, des mois durant, une bonne partie de la lumière du Soleil d'atteindre la surface de la Terre.

Le froid et le manque de lumière détruisirent la végétation en masse, ce qui causa la mort des deux tiers des animaux vivant sur la terre ferme. Cette catastrophe climatique scella également le sort des sauriens (dont les dinosaures) et mena vers une rapide expansion des mammifères qui n'avaient plus à redouter les terribles prédateurs.

Vu sous cet angle, nous devons notre existence d'êtres humains au... météorite du Yucatan !...

Un autre point positif est d'ailleurs issu de l'épisode « Terre, boule de neige » :

Lorsque les conditions climatiques se radoucirent à nouveau, les unicellulaires qui résistèrent à cette période de glaciation globale se développèrent en organismes pluricellulaires, devenant ainsi les fondateurs de notre arbre généalogique biologique.

Mais là, également, on peut se poser la question : la catastrophe survenue au Mexique il y a 65 millions d'années, à la fin du « crétacé », pourrait-elle se reproduire ? Les scientifiques estiment qu'environ tous les cent millions d'années, une grosse météorite pourrait entrer en collision avec notre Terre.

- Dis-donc, Renzo, il est à espérer que les scientifiques ne se trompent pas ! Hum ?
- En effet, mon cher Ego. Espérons !

Le fait est qu'ils ont trouvé dans de vieilles couches sédimentaires, les traces d'autres catastrophes du genre et qui ont, elles aussi, entraîné un changement radical du climat et par conséquent une « hécatombe » au sein des règnes végétal et animal.

Apparemment, une nouvelle menace de cette dimension n'est pas encore en vue mais des météorites de moindre taille peuvent également s'avérer très dangereuses pour la Planète dite bleue.

Les spécialistes ont repéré un astéroïde d'environ 300 mètres de diamètre qui orbite dans notre système solaire et se rapproche de plus en plus de la Terre. Des astronomes ont calculé qu'il risquait d'entrer en collision avec elle entre 2029 et 2036. Pourvu qu'ils se soient trompé dans leurs calculs !...

Apophis, le porte-malheur !



Cet astéroïde géo-croiseur a été baptisé « Apophis », du nom du dieu égyptien de la destruction.

S'il tombait dans un océan, il en résulterait un tsunami dont la vague pourrait atteindre une hauteur de 17 mètres.

L'impact sur un continent aurait également des conséquences terribles, à l'image de l'événement survenu à Tunguska en 1908, une région heureusement inhabitée de Sibérie. A l'époque, un objet céleste de 50 mètres de diamètre, sans doute une petite comète, développa l'énergie destructrice de 300 bombes

atomiques d'Hiroshima et couvra quelques 80 millions d'arbres sur une surface de 2 000 kilomètres carrés.

Une loi naturelle dit que de grandes catastrophes ont très peu de chances de se produire !?

De petites, en revanche, arrivent beaucoup plus souvent. Les étoiles filantes, par exemple, sont de toutes petites météorites qui se présentent la plupart du temps en nuées et qui, en raison des énormes forces de frottement, se désagrègent généralement en entrant dans notre atmosphère.

Le spectacle céleste le plus impressionnant du genre, les perséides, se produit chaque année entre le 8 et le 12 août et il peut être observé à l'œil nu à la tombée de la nuit, à l'horizon nord-est.

C'est alors une centaine de mini-comètes qui traversent le ciel chaque heure – assez en tous cas pour faire des vœux et se souhaiter de belles et bonnes choses !...

La Lune régit-elle le temps qu'il fait sur Terre ? Hum ?

Avec cette conception d'étoiles filantes, synonymes de vœux, nous entrons de plain-pied dans les traditions populaires... où nous resterons encore quelques instants pour répondre à l'intéressante question suivante : la Lune a-t-elle une influence sur le temps qu'il fait sur la Terre ?

Alors que paysans et jardiniers – proches de la nature – sont convaincus qu'au moment de la pleine et de la nouvelle Lune, le temps change fréquemment, les météorologues, eux, restent plutôt sceptiques.

Sur ce point, leurs enregistrements ne peuvent pas établir un lien, statistiquement étayé.

Les professionnels de la météo font en outre remarquer que la Lune, en tant qu'astre céleste, ne croît ni ne décroît ; vu de la Terre, seul son éclairage par le soleil change au rythme de 28 jours. De plus, la Lune est toujours pleine ou nouvelle en même temps sur toute la planète... Il est invraisemblable qu'à ces deux moments-là du mois, très précisément, le temps change partout.

Cependant, la Lune a malgré tout une grosse influence sur le temps et le climat. De par sa simple existence, elle stabilise l'axe terrestre et sa légère inclinaison, ce qui permet aux différentes saisons de se faire.

Du temps où aucune lune n'orbitait encore, autour de la Terre (notre satellite naturel n'apparut seulement il y a 4,5 milliards d'années suite à une collision de notre chère planète avec un autre astre), l'axe de notre Terre était beaucoup plus incliné.

Une journée ne durait alors que quatre heures.

On peut toutefois se demander si, dans de telles conditions environnementales, des formes de vie supérieures auraient pu se développer.

Dans ces conditions, nos remerciements ne devraient pas seulement s'adresser au Soleil bienfaisant et générateur de vie, mais également à la Lune, pour son action stabilisatrice !...

La Lune (lat. luna).

Satellite naturel de la Terre. Nouvelle lune : phase de la Lune dans laquelle celle-ci, se trouvant placée entre le Soleil et la Terre, tourne vers la Terre son hémisphère obscur et, de ce fait, est invisible – Pleine lune : phase de la Lune dans laquelle celle-ci, se trouvant à l'opposé du Soleil par rapport à la Terre, tourne vers la Terre son hémisphère éclairé et est donc visible sous l'aspect d'un disque entier – Lune rousse : appellation traditionnelle de la lunaison qui commence après Pâques. C'est souvent une période de gelées nocturnes et de vents froids qui font roussir les jeunes pousses



La Lune tourne autour de la Terre en 27 jours de 7h43 (révolution sidérale), à une distance moyenne de 384 400 km.

Dans le même temps, elle accomplit une rotation complète sur elle-même. C'est pourquoi elle présente toujours la même face à la Terre. Dépourvue de lumière propre, elle ne fait que réfléchir la lumière qu'elle reçoit du Soleil et possède donc en permanence un hémisphère obscur et un hémisphère éclairé.

Les aspects différents ou phases, suivant lesquels on la voit de la Terre s'expliquent par les variations de sa position relative par rapport à notre planète et au Soleil.

Ces phases se déroulent suivant un cycle de 29 jours 12 h 44 minutes (révolution synodique. Lunaison ou mois lunaire).

Le rayon de la Lune est de 1 738 km, sa densité moyenne de 3,34 et sa masse n'est que le 1/81 environ de celle de la Terre.

Sa surface présente de vastes plaines, tapissées de lave solidifiée (mers lunaires) et criblées de cratères météoritiques de dimensions variées, et de montagnes aux formes douces, mais pouvant atteindre des altitudes élevées (8 200 m) !

Elle n'est entourée d'aucune atmosphère, ce qui lui vaut de connaître des températures allant d'environ +120°C le jour à -170°C la nuit.

Le sol lunaire a été étudié directement de 1969 à 1972 au cours de six vols de la série « Apollo », qui permirent à douze astronautes américains de débarquer sur l'astre et d'en rapporter près de 400 kg d'échantillons.

Amicalement vôtre. Renzo **CARDINI**

« NEDERLANDSE » ZOZZOUTERIES.

Bonjour les amis, Goedendag !

Non pas que je veuille faire du lèche-bottes mais bon il faut bien s'adapter aux nouvelles conditions. Voici donc quelques informations sur le pays qui désormais fera partie du quotidien Firmenich.

1.- La Hollande n'est pas un pays

En effet la Hollande n'est qu'une double province (Hollande du Sud et du Nord) qui fait partie intégrante des Pays-Bas (Nederland) ou « royaume des Pays-Bas », même si officiellement en français diplomatique il se nomme encore « Royaume des Belges », qui remonte à des accords historiques et qui comporte aujourd'hui douze provinces.

Jusqu'en 2019 cependant on parlait de la Hollande comme étant le nom internationalement reconnu du pays. Sous la pression des autres provinces qui se sentaient lésées, dès le 1^{er} janvier 2020 le nom officiel de Pays-Bas a été adopté sur l'ensemble du territoire et habité par des Néerlandais.



Jusqu'à-là, la force économique, financière et commerciale des trois grandes villes hollandaises que sont Rotterdam (3^e plus grand port maritime du monde), Amsterdam (qui est restée la capitale) et La Haye (Den Haag) était telle que les deux provinces avaient donné leur nom au pays tout entier.

Désormais si vous dites à un habitant de Venlo qu'il est Hollandais il sera vexé en disant qu'il est d'abord Limbourgeois (province du Limbourg) et surtout Néerlandais. C'est un peu comme si vous disiez à un mec de Zuerich qu'il est Bernois.

2.- Les colonies

Les Pays-Bas de par sa situation géographique est un pays de navigateurs, d'explorateurs et de colonisateurs. Dès 1800 les « Indes orientales néerlandaises » (aujourd'hui l'Indonésie) furent leur possession. La capitale d'alors s'appelait Batavia (aujourd'hui Jakarta) d'où le nom de Bataves qu'on utilise encore parfois pour les désigner. L'indépendance de l'Indonésie fut proclamée le surlendemain de la capitulation du Japon (1945) qui dès 1942 avait envahi l'archipel. Lors d'une visite à Firned avec mon ancien chef Monsieur Robert Jansse, (RIP Robert) Néerlandais bon teint, celui-ci m'a raconté entre deux « genever » qu'il était né dans un camp de prisonniers sous contrôle japonais en Indonésie.

Le royaume des Pays-Bas en raison des colonisations comporte encore aujourd'hui des pays comme Aruba, Saint-Martin, Curaçao et d'autres îles (Antilles néerlandaises) et dans certaines le néerlandais est encore langue officielle, même si ces territoires sont devenus autonomes. L'Afrikaans parlé en Afrique du Sud n'est rien d'autre qu'un dérivé de germano- néerlandais suite à l'arrivée des pionniers blancs appelés « Boers » (qui signifie « paysan) dans cette région du monde. Bien sûr le flamand parlé en Flandres belges n'est en fait que du néerlandais à peine revisité.

3.- Les Néerlandais sont grands

Vrai, ils ont le record du monde avec une taille moyenne chez les hommes de 1.84 m et 1.71 pour les dames. (1.78 et 1.63 en Suisse). Cela n'a pas toujours été le cas mais ils ont grandi d'env. 20 cm en un siècle. Un mythe populaire dit que c'est grâce à leur consommation de produits laitiers d'exception.

La courbe a cependant tendance à s'inverser suite aux mariages mixtes et probablement à cause de la malbouffe généralisée.

4.- L'autre pays du fromage

En effet c'est un pays de forte production et d'exportation (650 mille tonnes). Les plus connus sont le Gouda, l'Edam, le Leerdamer. La consommation annuelle par habitant est de plus de 14 kilos. Par contre la production est moins diversifiée car presque uniquement à base de lait de vaches. Contrairement à ce que beaucoup ont cru à l'époque d'un certain François, la mimolette est bien française.

5.- Les vélos et pistes cyclables

Au Pays-Bas il y a plus de vélos que d'habitants (oui, oui) et les kilomètres de pistes cyclables vont croissants (approx. 37000 aux dernières nouvelles...de quoi faire pâlir d'envie les Verts genevois). On estime ainsi que le Néerlandais parcourt env. 1000 km par an sur son deux-roues et que malgré tout les vols de vélos sont fréquents. Il est le plus grand utilisateur de bicyclette du monde devant le Danemark et l'Allemagne, Les parkings à vélos sont monstrueux.

6.- La tulipe

La tulipe est d'origine turque ou plutôt perse et est restée longtemps un joyau secret de l'empire ottoman. Encore aujourd'hui elle est le symbole de la Turquie. La tulipe fut introduite aux Pays-Bas à la fin du 16^e siècle. Les Hollandais (à l'époque donc) en étaient fascinés et payaient des fortunes pour obtenir un bulbe. Aujourd'hui les Pays-Bas sont la plaque-tournante de toutes les fleurs du monde (60 % de la négoce mondiale des fleurs), 9 fleurs sur 10 transitent par ce



pays. Plus d'un milliard de tulipes y sont commercialisées. Dans le fameux parc du Keukenhof près d'Amsterdam, plus grand parc floral du monde, 7 millions de bulbes y sont plantés chaque année (800 variétés différentes) par 40 jardiniers et à la main s'il vous plaît. Le parc n'est ouvert que pendant la période de floraison. (De mi-mars à mi-mai) et accueille plus d'un million de visiteurs.

7.- Le gin n'est pas anglais

Le gin peut être considéré comme le descendant du « genever » (genièvre en français), alcool éthylique agricole aromatisé élaboré aux Pays-Bas dès le 15^e siècle. Il était beaucoup exporté en Angleterre jusqu'au 17^e siècle quand Guillaume III y décréta l'interdiction d'importation des spiritueux. Branle-bas de combat à Londres ou les distilleries poussent comme des champignons sans compter les clandestines. Ils élaborent ainsi leur propre « Genever » qu'ils nomment Gin. Cette boisson qu'on buvait pure avait mauvaise réputation. Elle était souvent de piètre qualité et beaucoup pensaient qu'elle rendait fou et qu'elle était « briseuse de ménages ». On décida d'allonger l'eau de vie avec une boisson tonique qui contenait de la quinine considérée comme un

médicament. Ainsi naîtra le Gin-tonic qui de poison devint médecine et fit son succès. (En tous cas le Dr. Didier Raoult en est persuadé)

8.- Les moulins des pays (très) bas.

On dénombre env. 1200 moulins dans le pays. La plupart étaient destinés à drainer l'eau des « polders », ces bandes de terre agricole conquises sur la mer par assèchement de bassins situés en dessous du niveau de celle-ci. Grâce à ses polders mais aussi à des barrages et digues la surface cultivable et habitable des Pays-Bas a fortement augmenté. Descartes disait : « Dieu a créé le monde et les Hollandais la Hollande ». 40 % du territoire des Pays-Bas a en effet été conquis sur la mer. Amsterdam est au même niveau que la mer et est entièrement bâtie sur pilotis et une grande partie du pays aussi ce qui explique sa dénomination de « Pays-Bas »

9.- Les mœurs



Les Néerlandais sont reconnus pour être stricts et disciplinés mais aussi larges d'esprit. Ils furent parmi les premiers à accepter le mariage pour tous, la vente libre de marijuana dans les « coffee-shops », la communauté LGBTQ et bien sûr la prostitution qui à Amsterdam dans le « quartier rouge » a exposé les prostituées en vitrine

grâce ou à cause de la promulgation de l'interdiction de racolage. La lumière rouge (d'où le nom du quartier) qui s'allume au-dessus de l'échoppe de ces dames indique qu'elle est « disponible ». Le quartier rouge est si réputé qu'il est devenu une attraction touristique très prisée. Il y a même à Amsterdam un musée de la prostitution.

Ici les autochtones ne sont pas pudiques. La nudité ne choque pas, ils sont sans complexe. Sur les plages ils se déshabillent sans se cacher et personne n'y voit à redire.

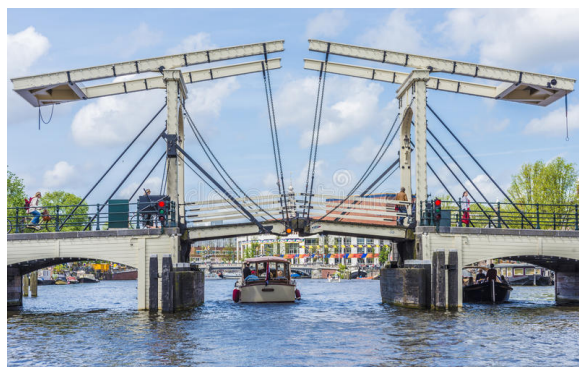
En raison d'un principe calviniste qui dit : si tu n'as rien à te reprocher tu n'as rien à cacher, l'intérieur des appartements, nuit et jour, est visible de tous les passants. Pas de volets, persiennes ou rideaux. On vit chez soi à la vue de tous.

10.- Les ponts

Rien de plus normal puisque le pays est construit sur l'eau et est parsemé de canaux que ce soit un pays ou les ponts sont innombrables.

Rien qu'à Amsterdam il y en aurait plus de 1200. Bien sûr le pays étant pratiquement plat (le point culminant est à 321 mètres) leur construction en a été facilitée. Il permet aussi une certaine fluidité du trafic cycliste.

Beaucoup sont des pont-levis permettant ainsi aux bateaux de circuler.



11.- La gastronomie

Le pays n'est pas réputé pour sa haute gastronomie. Le plat le plus traditionnel se nomme le « Stampot » (littéralement : plat de purée), qui est en effet une purée de pomme de terre et autres légumes accompagnée d'une saucisse juteuse. Les frites néerlandaises sont différentes des belges. Elles sont plus épaisses moins croustillantes mais plus moelleuses et si vous commandez une « pataje oorlog » vous recevrez un cornet de frites avec une sauce cacahouète-oignon-mayo. Le hareng cru est prisé et on en mange même au petit-déjeuner. Vous trouverez partout en ville des « haringhandels » ou charrettes à hareng. Ils vous seront servis en sandwiches avec oignons et cornichons.

Une petite faim ? cherchez des « Bitterballen », boulettes de viande frites accompagnées de moutarde. Presque toutes les gargotes en proposent, c'est un peu la tapas des résidents. Bien sûr le pays étant situé sur la mer du Nord on y trouvera aussi un grand choix de poissons, coquillages et crustacés ce qui met un peu de baume sur la qualité des autres plats. Les ports de pêche y sont nombreux et le pays exporte beaucoup de produits de la mer et en particulier des moules.

Heureusement le pays, en raison de sa colonisation, regorge de restaurants indonésiens aux superbes saveurs épicées. Le « rijsttafel » est un plat de riz (d'où son nom) accompagné d'un pot-pourri style mezzés de toutes les spécialités régionales de l'archipel indonésien. A l'époque il permettait aux colons de goûter à tout avant de choisir.

12.- Folklore, us et coutumes



Si on vous invite à dîner chez l'habitant sachez que ceux-ci mangent à 18h. S'ils vous disent de venir à 19h ce sera pour le pousse-café. Les Néerlandais sont très ponctuels et au moindre retard téléphonent à leur hôte pour les avertir. Même si au premier contact les gens paraissent assez froids voir impolis (pas de grandes effusions) en fait il n'en est rien. Une fois la première barrière franchie vous les trouverez très

conviviaux, francs et directs, prêts à rendre service et intéressés par tout. Dès lors la conversation peut devenir interminable car même si le néerlandais est quasiment incompréhensible une grande majorité s'exprime très bien en anglais et grâce à la proximité de la Wallonie et de l'Allemagne beaucoup sont même multi linguistes.

On ne se présente cependant par chez quelqu'un à l'improviste : on s'annonce.

Les Néerlandais ont la réputation d'être radins, eux disent qu'ils sont économes. Beaucoup disent que quand ils partent en vacances dans leur caravane en direction du sud ils emmènent tout avec eux car ils pensent que c'est plus cher ailleurs. Sauf la bière qu'ils boivent volontiers en grande quantité, attablés à la terrasse d'un bistrot méditerranéen.

Depuis toujours cependant ils sont considérés comme d'excellents commerçants et négociateurs. Ils ont la « bosse » du commerce comme on dit et il n'est pas rare de les retrouver dans des postes clés dans les entreprises du monde entier. Pfff..on vient d'en avoir la preuve.

Il n'existe pas à proprement parlé un costume traditionnel néerlandais mais tout de même cependant dans certaines régions un costume appelé « Volendam » constitué d'un large tablier à rayures verticales aux couleurs du drapeau national, d'une jupe noire, d'un

chapeau en dentelle, d'une grande écharpe et des inévitables sabots. Il est porté lors des fêtes, kermesses et autres manifestations régionales qui sont fort nombreuses dans le pays.

En dehors des fêtes commémoratives d'après-guerre et des fêtes religieuses la fête nationale la plus populaire est la « Koningsdag » en l'honneur le 27 avril de l'anniversaire du roi Willem-Alexander. Si le 27 est un dimanche on fêtera le samedi. A cette occasion tous les commerces sont fermés et les tramways gratuits. La population prendra possession des rues habillée de couleur orange en mémoire de la maison d'Orange-Nassau, famille royale.

13.- Art et culture

Les Pays-Bas possèdent la plus grande quantité de musées au kilomètre carré du monde.

On y découvrira bien sûr les œuvres des grands maîtres hollandais, Rembrandt, Vermeer, Brueghel, Bosch ou Rubens pour ne citer qu'eux mais pas que. L'art contemporain y a aussi une bonne place dont l'œuvre de Piet Mondrian dont une grande partie est exposée dans la maison natale de celui-ci, devenue musée à Amersfoort. Et je finirai par un autre Vincent, celui qui se trancha l'oreille lors d'un séjour dans le midi, un certain Van Gogh dont la majorité de la création se trouve au musée qui porte son nom à Amsterdam et qui est le plus visité du pays.

Sans oublier Erasme, le « prince des humanistes », chanoine, philosophe et théologien considéré comme une figure majeure de la culture européenne, né à Rotterdam et mort à Bâle. On lui doit entre -autres le célèbre ouvrage « L'éloge de la folie ».

Ah zut en musique il y a aussi André Rieu le mondialement connu violoniste et chef d'orchestre qui sait si bien faire valser les mamies.

Voilà, j'ai eu la chance de pouvoir visiter le pays en plusieurs occasions et en particulier en raison de mon job chez FIR et de l'importance des ports hollandais. C'est un pays agréable malgré les aléas météorologiques. La campagne y est verdoyante et bucolique.

A mi-chemin entre La Haye et Rotterdam vous découvrirez Delft, berceau de nos nouveaux propriétaires, connue pour ses faïences bleues et blanches. Jolie ville traversée de canaux. La curiosité vous amènera peut-être devant le nouveau centre biotechnologique de DSM

Inauguré à l'occasion du 150e anniversaire de la création en 1869 (donc plus ancienne que FIR) par Monsieur J. van Marken de la « Dutch Yeast and Spirits Factory » qui en français signifie « fabrique hollandaise de levures et spiritueux », ce qui à mon humble avis est déjà de bonne augure. Au fil des années, des développements et des acquisitions, l'entreprise deviendra l'actuel « Royal DSM » de son nom complet. DSM est en fait l'acronyme de « Dutch State Mine » ce qui peut paraître bizarre si on ne sait pas que son implantation a été faite sur le site d'une ancienne mine nationale de charbon dont on a conservé l'abréviation.



Peut-être, grâce à ce condensé, aurez-vous appris deux ou trois choses de ce pays quelque peu atypique :

8 SIGNES QUE TU ES EXPAT AUX PAYS-BAS



Voilà, chers retraités, il sera déjà Noël lors de la prochaine édition, en attendant prenez soins de vous et profitez de chaque petit bonheur qui se présente.

Amicalement - Votre Zouzou

Hommage à Michel Joyeux décédé le 19 mai 2022

Moment de rencontre du 24 mai 2022

J'ai eu le privilège de côtoyer Michel pendant plus de 30 ans chez Firmenich, c'est pourquoi j'aimerais partager ces quelques mots avec vous sa famille et ses amis.

Il y a tant de choses dont chacun se souvient de Michel, mais ce que je n'oublierai jamais c'est sa vaste culture, ses immenses connaissances historiques et scientifiques et surtout son amitié immuable.

En raison de sa mémoire prodigieuse le grand patron Roger Firmenich l'avait qualifié **d'ordinateur humain**, ce dont il était fier à juste titre !

Ses mots d'humour, ses « histoires de Joyeux », ses expressions argotiques et bizarres (**bouziguer, yaka, izonka, la peau des fesses, le coup du père François, une tête de lard ...**) nous amusaient et sa vivacité d'esprit nous faisait vite comprendre quand nous nous trompions ou qu'il n'était pas d'accord !



Son sens pratique et son souci constant de faire avancer les choses nous ont été très précieux.

Il a fait son apprentissage de la production et du développement chimiques dans les ateliers de La Jonction où il a expérimenté ses premiers frayeurs...un jour en rentrant du lunch, il a trouvé un ouvrier étendu sur une estrade. Craignant une intoxication, il s'est approché mais s'est vite rendu compte que l'ouvrier faisait simplement la sieste !

C'était l'époque où certains procédés précisait que la présence d'un chimiste était obligatoire, un ouvrier expérimenté lui aurait dit : il faut un chimiste, mais restez assis et surtout ne touchez à rien !

Côtoyant Roger Helg et Roger Firmenich, il a brillamment et consciencieusement fait connaissance des nombreux procédés de fabrication des matières premières pour parfums et arômes.

La complexité des programmes de fabrication a rendu nécessaire la mise en place d'un système informatique de la gestion des matières premières, des outils de productions et du calcul des coûts, C'est sous **l'impulsion enthousiaste de Michel**, avec le support de Luzius Senti, qu'un système appelé IPPS a été introduit à La Plaine en 1979 déjà, faisant ainsi œuvre de pionniers dans notre industrie.

Il était aussi à ce moment-là responsable de coordonner le programme des fabrications chimiques avec les besoins de manufactures arômes et parfums... ceci a souvent provoqué des échanges verbaux hauts en couleurs avec Albert Firmenich lui aussi au caractère bien trempé.

Michel se rendait souvent au département des Achats, où son côté charmeur faisait des

merveilles auprès des assistantes!

A cette époque je travaillais dans le domaine du Contrôle de Qualité et nous discutions sans fin de l'évaluation de la qualité des produits, comment simplifier et convaincre diplomatiquement les parfumeurs ou aromaticiens?

Nous partagions nos lunches à la cantine...étonnamment pour le fin gastronome qu'il était, il se contentait quasiment toujours d'œufs au plat !
J'ai beaucoup appris de ces échanges !

Plus tard à La Plaine, nous avons développé une estime réciproque et travaillé main dans la main avec les équipes et cette fois nous partageons de vrais plats du jour au restaurant d'entreprise ou dans les villages environnants avec des moments de franche rigolade avec certains collègues.

Seul reproche, je ne supportais pas la fumée de sa pipe aux séances !

En 1985 l'acquisition de Chem-Fleur dans le New-Jersey nous a ouvert d'autres horizons, pas de visio-conférences, mais des échanges téléphoniques réguliers. A cela s'ajoutaient des voyages toujours bienvenus et des rencontres avec nos collègues du monde entier.

En particulier une visite au site de Porto-Rico fut suivie d'un retour mouvementé : pas moyen de rapporter des mangues à Michèle à cause d'une escale à JFK. Nous sommes restés de nombreuses heures au sol enfermés dans un MD-11 de Swissair (de triste mémoire) dans l'attente d'une pièce de rechange d'un réacteur. L'explication concernant le retard donnée à Michèle par Cointrin était que nous avions atterri sur une île entre New-York et Genève !

Il fallait aussi entendre Michel raconter sa visite à Firmenich Brésil , avec Jean Schümperli ils s'étaient fait **chouraver** leurs porte-monnaie à Rio !

Suite à divers chambardements organisationnels, nous avons changé de jobs et Michel a finalement su rebondir en se passionnant pour le développement des techniques d'encapsulation

On s'est ainsi retrouvés ensemble sur le site de Meyrin-Satigny profitant de la pause de midi, pour discuter et marcher vers Meyrin-Village, manger des pâtés et boire une bière servie par Magali!

A côté de ces souvenirs professionnels il y eu tant de belles occasions de se retrouver par exemple pour mettre en bouteille du St-Véran , visiter des marchés aux puces, voir des expositions, assister à des spectacles ou des concerts ou tout simplement festoyer joyeusement.

Nos retraites anticipées nous ont donné plus de temps libre et Michel pouvait compter sur celle qu'il appelait affectueusement son ministre des loisirs : Michèle.

Quel bonheur d'avoir été accueillis par les Joyeux avec tant de générosité à La Font du Vert et d'avoir découvert cette belle région et le Merlot de Tornac.

Cher Michel: la dernière fois que nous nous sommes vus avec Jean-Pierre Rozat autour d'une bière dans ton nouveau monde aux Charmettes, nous avons miraculeusement réussi à échanger comme au bon vieux temps, quel bonheur...

Par maladresse j'ai voulu rectifier un détail qui manifestement ne correspondait pas à mon souvenir et tu m'as malicieusement répondu.... *Allez, ne m'emmerde pas !*

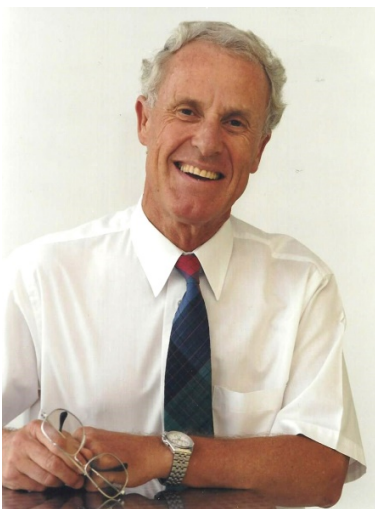
Pardon ! Une fois de plus tu avais raison, et Merci Michel pour tout ce que nous avons vécu ensemble,

Christian Favez

Hommage à Ferdi Naef (7 décembre 1940 – 30 juillet 2022)

Hommage présenté par François Mazonod lors de la cérémonie d'adieu du 10 août 2022

Ferdi Naef est entré chez Firmenich le 1.10.1968. Il a pris sa retraite le 30.06.2005. Pendant cette période, beaucoup de choses se sont passées.



Engagé par Günther Ohloff, assisté d'Erling Sundt, Ferdi a vite trouvé sa place aux côtés de brillants chimistes comme Edouard Demole, Ivon Flament, Bruno Willhalm, Karl-Heinz Schulte-Elte, Willy Pickenhagen, Max Rautenstrauch, Alan Thomas, Fritz Gautschi, Bruno Maurer, Sina Escher.

Et puis Wolfgang Giersch, Bernard Müller, Toni Furrer, Christian Vial et René Decorzant (qui a passé 32 ans avec Ferdi).

Bernard Egger s'occupait des apprentis, succédant à René Morel. Mentionnons encore Cédric Morel qui permit à de nombreux employés d'assister en 2019 à la Fête des Vignerons à Vevey. Cédric ferma pour la dernière fois le portail de La Jonction en 2021.

Dans le bâtiment de Recherche à La Jonction se trouvait une jeune et jolie chimiste Regula Müller engagée dès le 1.1.1968, le même jour où Günther Ohloff remplaçait Max Stoll. Chimie et alchimie ont fait que les orbitales de Regula et de Ferdi se sont rencontrées. De leur union sont nés Felix et Monika, leurs plus belles synthèses.

D'autres chimistes renforcent le leadership de Firmenich comme André Boschung, François Delay, Roger Snowden, Beat Winter, Charly Fehr, Fritz Mayerl, Christian Chappuis, Christian Margot, Christian Starckenman, Laurent Wünsche, Christine Vuillemier, Chris Dean, Maria-Inez Velasco, Yves de Saint-Laumer, Hubert Mimoun, Dan Benczedi, Cornelius Elie et Alex Zaslona qui reprit mon laboratoire au bâtiment Sud.

Et puis Toni Gautier qui faisait du bateau avec Pierre-Yves, comme le faisait Franco Truant, ami d'enfance de Pierre-Yves.

On ne veut pas des chercheurs mais des trouveurs, comme me le disait Bernard Firmenich. Et des trouvailles il y en a eu beaucoup. Preuve en est les centaines de publications et de brevets. Ces brevets élaborés par Giuseppe Salvadori, puis Maria Garcia, et les supports du centre de documentation d'Heike Gowal et de Chantal Wiaux-Zamar, et de la bibliothèque scientifique de Michèle Ehretsman et Michèle Joyeux.

Deux laborants ont quitté la Recherche :

Alberto Morillas est devenu parfumeur, et Claude Vanrietvelde aromaticien.

Le secrétariat était assuré par Mlle Lingesleben, Renate von Szedressy puis Anita Holzer, Corinne Monranvillier.

La Recherche s'est entourée de brillants consultants participant aux Brainstorming comme Alfred Eschenmoser de Zürich, Wilhem Keim d'Aachen, Chris Walsh de Harvard, Georges Whitesides du MIT.

Monsieur Roger, régulièrement présent à La Jonction, participait à ces sessions.

Très au fait de ce qui se passait en Recherche, il lisait tous les rapports émis par les chimistes.

Il fallait s'attendre à être appelé comme ce fut mon cas où j'ai dû expliquer à Monsieur Roger par téléphone en deux minutes ce qu'était la métathèse.

Les nouveaux produits ont un impact sur tous les secteurs de la société :

En Parfumerie, évaluation par Dietrich Kastner, puis par Pierre-Alain Blanc, sous la direction de Michel Baldin assisté de Gérard Singy, François Mermoud, puis George Klink.

Aux Arômes par Renzo Cardini, Alistair Smith et Gerald Uhde, sous la direction de George Firmenich remplacé par Franz Müllner, puis Jean Hariel, Jean-Jacques Chanot, et (suite à l'audit de Marcos Bertin venu de Firmenich Argentine) de Jean-Marie Bossy, avec le précieux concours de Jacqueline Haller.

Charles-Antoine Vodoz, puis Peter Cadby, Thomas Goebel, Daniel Grell statuaient sur les aspects réglementaires, législation et toxicologie.

Le scale-up des nouveaux produits se faisait au Pilote ou au Développement Chimique d'André Boschung (qui avait succédé à Hugo Strickler) et Jean-Paul Leresche, et les brillants Michel Frachebourg, Claudio Tarchini, Arnold Uijtewaal, Cyril Mahaim, Philippe Schneider, Peter Fankhauser.

Les paramètres physico-chimiques, importants pour la sécurité des installations étaient mesurés par Franco Ferreguti.

Production à l'usine de La Plaine, un bijou de technologie, avec Paul Baechli, puis Roger Helg, Hans-Luzius Senti, Bob Weinstein et la collaboration de Georges Marszalek, Christian Favez, François Delay, Bernard Favre, Charles Golay, Loris Zaffalon, sous la planification de Michel Joyeux (l'ordinateur humain selon Roger Firmenich).

Mais pour produire il faut des matières premières. Les Achats de John Leathard, Claude Stettler, Jean-Pierre Rozat, Paul Hogan et la précieuse Marie-Carmen Viscardi.

Et puis il faut mélanger. C'était le domaine de Pierre Bolle à La Jonction, puis dès 1976 à Meyrin-Satigny avec Albert Firmenich, Hugo Strickler, Robert Jansse, Federico Siega, puis Marco Avenati et la collaboration de Markus Christen, Bernard Firmenich et Jean-Pierre Chalut (50 ans chez Firmenich).

Vincent Zumwald gérait les expéditions.

Le contrôle de qualité avec Jean-Claude Murset, puis Walter Gmür.

La vente des produits issus de la Recherche se faisait sous la responsabilité de René Graf, puis d'Enrico Isabettini.

L'Assurance de Qualité avec Walter Renold qui avec Jérôme Favre, permit à Firmenich d'obtenir la certification ISO 9001 en 1992.

Comité Hygiène et Sécurité avec Chris Schorrock et Christian Favez.

Médecin d'entreprise, le Dr Witz ami et voisin des Naef, a veillé, après le Dr Egger, à la bonne santé des personnes de laboratoires et d'ateliers.

En 1986, j'avais élaboré avec Otto Kolly, notre architecte, les plans de mon futur laboratoire de recherche à Meyrin-Satigny. Je ne l'ai jamais vu se réaliser.

1989 : les grands changements :

Fred-Henri devient Président du Conseil d'Administration.

Sa secrétaire est Anne Steiner, compagne de Roger Helg.

Alors Président de la Commission de Prime, j'étais chargé de communiquer le taux de prime à Monsieur Fred-Henri. Anne Steiner m'avait prévenu que Fred-Henri détestait un taux de prime négatif. Ce ne fut jamais le cas. Un nouveau calcul de la Prime fut mis en place, collant mieux aux résultats opérationnels avec un fort impact de la progression des ventes. Toute l'Europe, puis le monde entier, allait bénéficier de cette nouvelle Prime d'Entreprise.

La Direction Générale est alors assurée par Pierre-Yves.

Suite au départ de Günther Ohloff, Ferdi rejoint la DG de 1989 à 2005.

La Recherche sera alors dirigée par Toni Gautier, assisté de Maria-Ines Velasco.

Les départements Parfumerie et Arômes de la Zone Europe de Pierre Deléamont deviennent des Divisions.

- Parfumerie : Jean-Pierre Linder, puis Michel Bongio et Armand de Villoutreys.
- Arômes : Richard Ensor, qui sera remplacé brièvement par Peter van Houten puis par Don Hartman et Aldo Uva.
- Pour la Division Technique, Hans-Luzius Senti remplace Roger Helg.
- Hugo Strickler représente la Logistique.

La Zone Europe est dirigée par Martin Baenninger, qui annonce "*La nouvelle Europe sans frontières*", résultat du projet Eurochallenge.

Ferdi observe mais n'en pense pas moins.

- Arthur Hunziker, Directeur de la Zone Pacifique, est remplacé par Gérard Maurice qui a déjà l'Amérique Latine.
- Peter van Houten dirige l'Amérique du Nord.

Mais les Zones vont disparaître. Pierre-Yves ne veut plus de cette structure matricielle. Les marchés du monde dépendront dorénavant des Divisions.

Federico Siega sera en charge des opérations en Europe.

Pour les Finances, Pedro Fernandez est remplacé par Gérald Meyer, puis Paul-Louis Gay. Jean Schümperli avait été très actif en Amérique Latine. L'opération *coup de balais* qu'il organisa à La Jonction permit de se débarrasser de vieux matériels et d'archives inutiles. Mais pas les carnets de formules, écrites encore à la main.

Nous nous rappelons des Stratégies de Firmenich :

- Horizon 95, Vision 2000,
- Together 2005 (dont ma cheffe d'un temps Touran Cheraghi prononçait "To get her"),
- puis Inspiring 2010
- et Embrace 2015.

Et aussi des acquisitions : 14 pour les Arômes, dont j'ai dû avec beaucoup d'aide intégrer les codes des matières premières et les formules. Des histoires à raconter mais pas aujourd'hui.

Ferdi était en contact direct ou indirect avec toutes ces personnes, et pardon pour celles et ceux que j'ai oubliés. Il les a inspirés.

Homme et femmes qui font la force de Firmenich avec le service du Personnel d'Ernest Weber, Pascale Viret, les ressources humaines de Jean-Marc Mommer, précédé par Federico Siega, qui, venu de Firmenich Milan, avait mis en place un programme de formation interne, avec Michel Gessner.

Pour ma part, je remercie Ferdi d'avoir été membre du jury de ma soutenance de thèse en 1977, et de m'avoir accueilli dans son département Etude des Procédés de 1980 à 1988. De m'avoir envoyé en 1981 chez George Whitesides au MIT, qui sentait bon le Furanéol. Ce qui me valut le surnom de Sweety Swiss.

Ferdi redevient mon chef à la suite d'une des nombreuses réorganisations des Arômes.

Jean-Marie Bossy, Tony Blake, quelques aromaticiens et le Formula Management dont j'étais responsable quittent entre 1993 et 2001 la Division Arômes.

Ferdi me dit qu'il faut travailler malgré les structures.

Par voie de conséquence, Ferdi était le gardien du Temple, le capital Arômes à savoir les formules. Formules qu'il faut protéger car on ne peut pas les breveter.

Ces formules encodées dans le TED de Jean-Pierre Weber et Alain Tagand. L'ordinateur NCR qui sera remplacé par Coredb et SAP.

Ferdi était là dès 1998 pour les 14 acquisitions Arômes où il a fallu intégrer les codes des matières premières et les formules. Des histoires à raconter.

Ferdi était aimé et respecté. Il a mis en place des conditions-cadre permettant l'épanouissement de chacun. Liberté et responsabilité, des mots représentant bien la culture Firmenich.

Le succès de chacun de nous était aussi son succès.
Tout cela est gravé dans notre mémoire et notre cœur.

Merci Ferdi pour ton soutien et la richesse de ton esprit.

François Mazonod - 10 août 2022

Changer son adresse email

Il arrive que des membres ne reçoivent plus nos courriels dans leur messagerie. Il y a diverses raisons à genre d'incident :

Cas n°1



Le cas le plus classique est que la personne change de prestataire, donc d'adresse email et oublie de nous signaler sa nouvelle adresse. Dans ce cas, nous continuons à envoyer nos messages à l'ancienne adresse, et cette ancienne adresse n'ayant généralement pas été annulée, nos messages continuent à être délivrés à l'ancienne adresse. Dans le cas où l'ancienne adresse email a été supprimée, nous recevons une notification que le message n'a pas été

délivré sans indication de la nouvelle adresse email à utiliser.

C'est vrai qu'il n'est pas toujours simple de communiquer sa nouvelle adresse à tous ses correspondant-e-s et que l'on peut en oublier.

Alors voici une démarche pour vous éviter d'envoyer personnellement des messages à chacun-ne-s de vos correspondant-e-s :

Dans chaque système de messagerie, il existe une fonction de « automatic replay – réponse automatique ».

- Activer cette fonction et insérez par exemple le message : J'ai changé d'adresse email, voici ma nouvelle adresse : (exemple sam-gratt@gmail.com), merci de mettre à jour votre répertoire avec cette nouvelle adresse.
- Puis conservez votre ancienne adresse pendant au moins 6 mois avant de l'annuler définitivement.
- Dans l'ancienne adresse, vous pouvez utiliser la fonction « Forward message – transférer le message » qui permet de transférer automatiquement un message à une autre adresse. De cette façon vous recevrez automatiquement dans votre nouvelle messagerie les messages envoyés à votre ancienne adresse.

Cas n°2

Lors de notre envoi, nous recevons quelques fois en retour d'une adresse messagerie une notification « Over Quota » : la quantité de messages pouvant être stockée dans votre messagerie est atteinte.

Nous ne pouvons rien faire dans ce cas, sauf de vous donner le conseil de faire périodiquement le ménage dans votre messagerie.



Cas n°3

Par souci d'équité envers nos membres qui paient régulièrement leurs cotisations pour bénéficier de nos prestations, nous n'envoyons plus nos messages aux personnes qui ne paient plus de cotisations depuis plus de 2 ans.

Transférer et sauvegarder votre répertoire d'adresses

Chaque messagerie offre une fonction Export/Import, elle sera très utile pour transférer votre répertoire d'adresse de l'ancienne messagerie dans la nouvelle.

Cette fonction est aussi très utile pour sauvegarder périodiquement votre répertoire d'adresse, car en cas de piratage, vous pouvez faire bloquer la messagerie piratée et créer une nouvelle adresse en y important votre répertoire.

Cordialement Claude Maury

NOUVELLES DES MEMBRES

Nouveaux retraités et retraitées

Messieurs El Arbi HOUIDI, Alain MEISTER et Roland SAURON
à qui nous souhaitons la bienvenue dans notre groupement
et que nous souhaitons rencontrer à nos repas et sorties.

Décès

Monsieur José Sanchez, le 24 juin 2022

Monsieur Robert Jansse, le 29 juin 2022

Madame Angèle Jan, le 30 juillet 2022

Monsieur Ferdinand Naef, le 30 juillet 2022

Monsieur Serge Rodo, le 13 août 2022

Nous présentons nos sincères condoléances à leurs familles.

Canicule, sécheresse : l'été de tous les records !

Qui n'a pas pris son coup de soleil cet été ?

