

Amical Info



Bulletin trimestriel du groupement des anciens de Firmenich SA

N° 150 – Juin 2023

Rédaction : †Renzo Cardini , Patrice Deladoey, Ghislaine Geiser, Claude Maury, Alain Tagand,

Mise en page et publication : 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 repas du 18 avril – Ghislaine Geiser

Excursion du 25 mai – Patrice Deladoey

Le sacre d'une Reine - Claude Maury

Le lac d'Ourmia – †Renzo Cardini

Le nouveau maillot du team dsm.firmenich – Diverses sources sportives

Nouvelles du Groupement – Claude Maury et Alain Tagand

Repas du 18 avril 2023

Au Restaurant des Vieux Grenadiers

A la suite de nombreuses demandes, nous avons décidé d'organiser un repas où nous pourrions à nouveau nous retrouver, hors du restaurant d'entreprise, aujourd'hui non disponible, et avons choisi « Les Vieux Grenadiers » qui nous ont toujours reçus pour notre choucroute annuelle. Ce sont 68 personnes qui se retrouvent dans cette magnifique salle accueillante, aux tables revêtues de nappes et serviettes en tissu, lui ajoutant une note de confort.



CERCLE DES VIEUX-GRENADIERS

Notre président, M. Charles Golay, nous remercie d'être venus si nombreux. Pour le comité, votre présence est notre récompense ! Aujourd'hui, une personne n'a pas pu nous rejoindre, bien qu'elle se soit inscrite à notre repas, c'est M. Fred-Henri Firmenich. Il a téléphoné que le 18 il serait absent car une réunion du conseil d'administration avait lieu. Une rumeur de déception parcourt les tables, à laquelle succèdent des applaudissements et des bravos pour remercier M. Fred-Henri qui nous offre l'apéritif et les cafés. Merci, M. Fred-Henri pour votre geste amical et généreux ! Nous continuons d'espérer que vous pourrez être présent à l'un de nos repas !

M. Golay s'est renseigné auprès de la caisse de pension concernant certains sujets qui nous préoccupent tous et voici les réponses :

- **Etat de la fusion DSM-Firmenich** : Elle était encore en attente de l'autorisation de l'Inde, qui l'a fournie, et s'est concrétisée à ce jour.
- **Quel sera le nom à l'entrée des usines ?** : Dès le premier jour ce sera DSM-Firmenich avec probablement un nouveau visuel.
- **Composition du staff à Genève** : Le staff local ne bouge pas avec M. François Rohrbach à la direction. Nous n'avons pas d'information précise concernant la direction générale qui devrait aller à Kaiserhaugst.
- **Influence de l'affaire Crédit Suisse sur la caisse de pension ?** : Aucune influence. Nous sommes investis en passif sur les marchés et du coup nous avons suivi les mouvements globaux mais pas les risques spécifiques. Nous n'étions pas investis dans les emprunts à risque du Crédit Suisse et pas chez eux pour la gestion de la Caisse et plus chez eux depuis décembre pour le paiement des rentes, donc pas d'influence spécifique.
- **Quelles sont les possibilités d'achat de parfum à Meyrin ?** : Toujours pas de parfum en vente sur Satigny, pas même pour les actifs.

Notre président a maintenant une pensée pour ceux qui sont malades et pour ceux qui nous ont quittés en ce début de printemps.

Il termine en disant qu'il se réjouit, ainsi que le comité, de vous revoir à notre sortie open le 25 mai. Nous irons au Fort des Rousses, selon la proposition de M. Joël Dalloz.

Vos remerciements et la satisfaction que vous nous avez témoignée à la fin du repas, nous confortent dans l'idée d'en refaire un, peut-être avant notre choucroute traditionnelle.

Amicalement vôtre.
Ghislaine Geiser

Excursion open du 25 mai 2023

Un tour au Fort des Rousses et aux environs de Grandvaux-les-Lacs (Jura, France)

Le groupe des retraités de la société et quelques amis ou conjoints, une petite cinquantaine de personnes, ont passé une belle journée ensemble le 25 mai 2023 lors d'un voyage en car jusqu'au Fort des Rousses, dans le Jura français et une petite partie de la Bourgogne – Franche Comté. Avec un départ de La Plaine ou de la place de Neuve à Genève à bord des 2 bus habituels, nous avons fait une première halte à l'aéroport pour ne continuer notre sortie open qu'avec un seul bus. Moins d'inscrits que d'habitude. Partis par l'autoroute pour St-Cergues et la frontière nous avons fait une 2^{ème} halte au café Franco-Suisse aussi nommé les Arbezies pour une pause-café et croissants avant de poursuivre le voyage vers le Fort des Rousses et ses caves d'affinage du célèbre fromage Comté, le JuraFlor.



Le ciel était couvert mais s'est dégagé pendant notre circuit.



Le Fort des Rousses a eu une grande histoire militaire mais est aujourd'hui démilitarisé et a donné l'idée à un groupe de fromagers de la région d'utiliser les nombreuses salles et tunnels souterrains pour les exploiter comme locaux d'affinage. Nous avons été assez impressionnés pendant la visite guidée qui nous a permis de découvrir tous les aspects de la maturation du fromage et de voir le très grand stock de plus de 100'000 meules dans diverses atmosphères particulières et très contrôlées qui attendent la maturité et la création de saveurs et d'arômes si spécifiques.

A la fin de cette visite pleine de surprises, accompagnées par diverses odeurs d'ammoniac ou de caves humides et d'arôme de fromage nous avons pu déguster 3 qualités de maturation du fromage Comté ce qui a enchanté nos papilles gustatives. Le tout accompagné d'un verre de vin du Jura.

La journée s'est poursuivie avec un deuxième déplacement en car pour Grande Rivière vers Grandvaux-les-lacs, où nous attendait un bon repas de midi au Lou Grandva, un restaurant réputé pour sa cuisine traditionnelle et raffinée. Bel endroit, beau service et un très bon accueil. Pause repas bien appréciée. Malheureusement pas eu le temps de découvrir le spa et la piscine de cet hôtel. Nous étions dans le bord de la région Bourgogne – Franche Comté

Après le repas, ceux qui le voulaient ont profité d'un accès direct au bord du lac de l'Abbaye, mais pas assez de temps non plus pour une promenade revigorante, profitant ainsi du beau paysage et de l'air frais de la montagne. Beaux villages avec église à clocher typique bourguignon, bocages et vallons avec une multitude d'étangs et de petits lacs. Belles forêts. De nombreux villages ont un ou plusieurs musées, des maisons fortes, des châteaux ou encore de belles rues au style ancien conservé.



Nous avons repris ensuite le car pour une troisième halte pour le musée de modèles réduits et des maquettes à « nourrir et courir le monde » dans le village de Clairvaux-les-Lacs vers 900 m d'altitude.



Après un film d'introduction nous avons pu déambuler librement parmi de nombreuses vitrines dans lesquelles se trouvait le travail d'un homme, Marcel Yerly qui a construit à l'échelle de nombreuses machines entièrement en bois¹ et qui peuvent fonctionner. Il y a passé de nombreuses années sur son établi rustique pendant de nombreuses heures de patience et de travail minutieux et finalement sa famille a décidé de

montrer des machines à taille réduite qui ne sont plus utilisées dans l'agriculture ou alors ont été si modernisées. Le musée montre aussi toujours à l'échelle réduite de nombreux avions, bateaux et motos en diverses, mais tous mobiles, flottants ou volants, par d'autres passionnés du travail à taille réduite.



P.231 locomotive Paris-Lyon-Marseille 1930

¹ Ndlr :Marcel Yerly a aussi créé des locomotives, voitures anciennes, motos, tracteurs, moissonneuses batteuses, etc.

Ensuite alors, le voyage de retour jusqu'à Genève à la place de Neuve et enfin à la Plaine

Les retraité-es et leur accompagnant-e expriment leurs remerciements aux organisateurs et ainsi qu'au chauffeur de le Car.ch pour cette journée mémorable organisée pour eux, et ont promis de revivre de tels moments inoubliables lors d'une prochaine sortie en groupe. Ils remercient aussi le chauffeur de le Car.ch pour son expérience et la gestion de son parcours ainsi que les responsables chez Firmenich pour leur support financier.

Patrice DELADOEY

Photos : Patrice Deladoey et Claude Maury

Références :

Le Fort des Rousses : <https://www.fort-des-rousses.com/fr>

Le restaurant Lou Grandva : <https://www.hotellougranva.com/fr/>

Le musée des maquettes : <https://www.museemaquettebois.fr/bienvenue-1-1.htm>



Le sacre d'une Reine

Elle n'a pas attendu plus de 70 ans pour être couronnée comme la Reine consorti du Royaume-Uni, le week-end du 13-14 mai 2023 à la finale d'Aproz (près de Sion) aux Arènes de Pra Bardy devant près de 10'000 spectateurs, « Mélodie » une très belle vache d'Hérens de 683 kg a été couronnée Reine Nationale des Reines après avoir éliminé toutes ses concurrentes dans sa catégorie ainsi que les Reines des autres catégories.

Mais qui sont ces vaches d'Hérens et pourquoi se battent-elles ?

Tout comme une épreuve de bras de fer entre bûcherons, un combat de reine n'est pas une épreuve sanguinaire, c'est une épreuve de force pour déterminer la hiérarchie dans un troupeau lors de la période d'alpage. Mais c'est aussi une tradition folklorique du canton du Valais qui occasionne de grandes fêtes avant la montée aux alpages.

En 1859 le rapport du Gouvernement valaisan mentionne pour la première fois la race de vaches d'Evolène qui sera désignée dès 1861 par « race d'Hérens ». Ce n'est toutefois qu'en

1884 que les vaches et taureaux d'Hérens ont été reconnus comme une race suisse à part entière. Courte sur jambes, la vache d'Hérens est une excellente marcheuse qui se déplace facilement sur les terrains difficiles et escarpés.

Elle est particulièrement adaptée à nos Alpes. Sa rusticité en fait une montagnarde parfaite, elle a conservé un tempérament grégaire prononcé qui permet une conduite



plus facile des animaux sur les pâturages d'altitude où les troupeaux présentent une grande cohésion et une hiérarchie très précise. Elles luttent entre elles de manière naturelle et instinctive afin de définir l'autorité nécessaire pour vivre ensemble durant l'été. Ce comportement naturel est à la base de la tradition des « combats de reines » qui existent officiellement depuis 1922. Ils sont soumis à une autorisation de l'Office vétérinaire

cantonal du Valais dont le but est de garantir le respect des prescriptions des législations sur les épizooties et sur la protection des animaux. Des directives spécifiques réglementent le déroulement de ces combats qui sont un spectacle très apprécié des Valaisans. Ils jouent un rôle non négligeable dans la sélection et l'élevage de cette race.

La vache d'Hérens est dotée d'un instinct maternel développé et n'a que peu de difficultés au vêlage (*mise bas de la vache ou naissance du veau*). Il a lieu principalement d'octobre à décembre, et un quart de janvier à avril, ce qui permet d'organiser les combats de reines sur deux saisons, printemps et automne.

Les vaches de la race d'Hérens peuvent avoir un tempérament très doux et s'attacher facilement à son propriétaire. Elles sont de taille moyenne :

- hauteur au garrot : de 124 à 133 cm,
- un corps large et musclé entre 180 à 250 cm de tour de poitrine,
- un poids de 450 à 850 kg,
- avec des cornes solides et imposantes¹



Photo JD Déglise - Fully 2023

La robe de la vache d'Hérens va du brun clair au noir charbon en passant par toutes les nuances intermédiaires. Aujourd'hui, c'est le noir uni qui est le plus fréquent, mais cela n'a pas toujours été le cas. C'est cette morphologie particulière pour une vache qui fait croire aux touristes visitant le Valais que ce se sont des taureaux en pâturage.

C'est une laitière qui donne tout de même en moyenne 3'000 kg d'un lait riche en protéines par période de lactation. La viande est fine et savoureuse, en partie grâce à la nourriture des alpages. Le

niveau de 3'000 kg de lait est un maximum, car les éleveurs veulent conserver les qualités combattives de leurs bêtes. Le vrai fromage à raclette est produit à partir de ce lait.

Chaque vache porte une cloche que l'on appelle sonnette. Son but premier est de permettre de retrouver une vache qui se serait égarée. Mais les vaches d'Hérens sont aussi capables de se reconnaître entre-elles, dans la nuit ou le brouillard, simplement grâce au son de leur cloche, et notamment elles reconnaissent le son de celle de la Reine du troupeau.



Règles des combats de reines

Lors des combats de reines les vaches sont divisées en 5 catégories :

- 1^{ère} catégorie : poids 585 kg et plus
- 2^{ème} catégorie : poids 540 kg à 584 kg
- 3^{ème} catégorie : poids 539 kg et moins
- 4^{ème} catégorie : vaches primipares (vaches ayant mis bas son premier veau)
- 5^{ème} catégorie : génisses ayant 3 ans

Un jury de cinq membres est compétent pour appliquer le règlement en vigueur. Le principe de base est que la vache qui, à trois reprises, perd ou fuit ses adversaires est

¹ Elles ne sont pas écornées comme dans certains élevages d'autres cantons et pays.

éliminée. Une lutteuse qui n'est pas décidée à combattre et qui fuit devant ses concurrentes est considérée comme perdante. Les rabatteurs qui sont présents dans l'arène ont la fonction d'exécuter les instructions du jury. Ils veillent également à ce que des bêtes qui sont en train de lutter ne soient pas dérangées par des congénères.

Le combat se déroule en deux phases : éliminations et finale.

- 1) Lors des éliminatoires, plusieurs groupes de 12 à 16 vaches sont formés à l'intérieur de chaque catégorie. Ces groupes se succèdent l'un après l'autre dans l'arène. Durant cette période, la bête qui a perdu trois fois est éliminée. Les 4 à 6 vaches restantes de chaque groupe (selon sa grandeur) sont qualifiées pour la finale.
- 2) Toutes les bêtes qualifiées s'affrontent en finale dans leur catégorie respective. Les finales débutent également avec le système éliminatoire ce qui veut dire que la bête qui perd trois luttes est éliminée. À un moment donné, lorsqu'il reste 7 bêtes dans l'arène, chacune doit affronter les autres bêtes, l'une après l'autre. La vache qui domine toutes les autres est couronnée reine.

Lors du combat national, le titre ultime de « Reine Nationale » est attribué lors d'un finale des finales des catégories selon le schéma suivant:

- L'ordre des demi-finales est tiré au sort entre les reines des catégories 1, 2, 3 et 4.
- Les deux gagnantes disputent le titre de « Reine Nationale ».



Lorsque les cornes s'accrochent, pas facile de les séparer

L'inalpe (la montée à l'alpage)

L'Inalpe, que l'on peut traduire par montée à l'alpage ou l'estive, se tient dans un alpage en altitude. Elle est organisée par un Syndicat d'alpage propre à chaque commune qui gère les différents alpages. Si une date est plus ou moins prévue pour l'inalpe, celle-ci a lieu en fonction de l'état de l'alpage, neige tardive ou abondante, pousse de l'herbage, ou autres évènements ayant un impact sur l'accès à l'alpage.

Chaque alpage reçoit les vaches de plusieurs éleveurs, le nombre peut varier de quelques dizaines de bêtes à plus de 170 vaches que l'on installe dans l'étable d'altitude.

Le jour de l'Inalpe, les vaches, toutes catégories confondues, sont conduites dans un grand enclos de l'alpage et s'affrontent naturellement deux par deux afin de déterminer naturellement qui sera la chef du troupeau. Des rabatteurs veillent à ce qu'aucune autre vache ne vienne perturber l'affrontement des deux combattantes, ou désemmêlent une corne prise dans un collier, et signalent toutes blessures.

À la fin de la saison d'estive, soit 90 jours environ, la meilleure combattante est couronnée et mène le troupeau dans la vallée le jour de la Désalpe.

Inalpe et désalpe sont des moments de fêtes et de convivialités très recherchées, et qui attirent de nombreux passionnés.

Claude Maury

Photos : Claude Maury et J-D Déleglise

Liens documentaires :

<https://valais.ialpes.com/reines/combats-de-reines.html>

<https://www.raceherenstour.ch/fr/pages/regles-des-combats-de-reines-133>

<https://www.raceherens.ch/fr/pages/federation/historique-28>

<https://www.sac-cas.ch/fr/les-alpes/origine-de-la-race-bovine-dherens-12131>



ⁱ Issu du latin "consors" – qui partage le sort – consort désigne la communauté de biens qui existe entre deux personnes. Une reine consort, c'est-à-dire seulement "épouse de roi", partage généralement le rang et le statut social de son mari, mais ne détient pas les pouvoirs politiques et militaires du roi.

Le lac d'Ourmia

En Iran, chers (ères) collègues, celui qui était, il y a vingt ans le sixième plus grand lac salé du monde est en train de disparaître à cause du « sel de la mort », victime de la politique de construction de barrages dans les années 1990. Cet ancien lieu de villégiature, prisé des touristes (aisés) est devenu un désert de sel ! Le président Hassan Rohani avait promis de le sauver mais il tarde à s'attaquer au problème. En attendant, la population locale d'environ 600'000 individus affronte des tempêtes de sel de plus en plus fréquentes et voit son agriculture mourir !

- Dis donc, Renzo, c'est tragique une telle situation pour les habitants ! Hum ?
- En effet, mon cher Ego.

Le lac d'Ourmia¹ était donc un des plus grands lacs salés du monde. Mais le réchauffement climatique et une activité agricole intensive l'ont progressivement privé de son eau. De 5'000 kilomètres carrés initialement, sa surface est aujourd'hui (2017) tombée à 2'000. Le niveau du lac a baissé de 8 mètres entre 1995 et 2016. Cet assèchement est allé de pair avec une salinisation accélérée de ses eaux qui atteint désormais un taux



proche de 30 %. Une concentration telle que toutes les espèces de la région, des flamants roses aux pélicans, ont fui. « Au-dessus de 240 grammes de sel par litre d'eau, aucun animal ne peut survivre », explique Hossein Shahbaz, directeur du programme de restauration du lac. Seule la crevette, « *Artemia urmiana* », du nom même du lac où elle fut découverte, y est encore observée.

Aujourd'hui, grâce à l'arrivée de visiteurs venus de la ville voisine de Tabriz dans la province d'Azerbaïdjan oriental, l'activité touristique se maintient tant bien que mal. La région se partage le lac avec celle de l'Azerbaïdjan occidental, dont la capitale Ourmia, se situe à environ 140 kilomètres. Les habitants d'Ourmia préfèrent malgré tout rester dans leur piscine. Les plages ne sont plus attirantes. Cependant, au pied du pont qui traverse le lac d'est en ouest, quelques familles ont pendu leurs serviettes sur les croûtes de sel pour barboter dans cette eau chaude et salée ou faire des châteaux de sel.

Ce dernier été (2016), le taux de salinité a atteint un niveau si élevé que les eaux sont devenues rouges. La salinité et la chaleur ont provoqué des modifications chimiques qui ont fait proliférer algues et bactéries.

¹ La couleur rose du lac est liée à la présence des nombreux crustacés (artémies) qui vivent dans ses eaux sales.

De l'autre côté du pont, les pédalos échoués voisinent avec des pelleteuses qui s'activent. Au milieu d'un désert de sel, elles retirent des quantités de terre qu'elles basculent dans des camions. Ce sont les sociétés de constructions de l'Azerbaïdjan oriental qui exploitent la silice, le magnésium et le lithium de ce désert. Et pourtant elles n'ont pas le droit de le faire !

Le tourisme n'est pas le seul secteur à souffrir de l'assèchement du lac. Le phénomène a des effets dramatiques sur l'activité agricole. Le retrait progressif de l'eau, chers (ères) collègues, a laissé la place à des centaines d'hectares de sel et de sable, modifiant ainsi le climat de la région. Cette désertification et sécheresse ont provoqué des tempêtes de sable et de sel, qui se sont abattues sur les cultures. Les raisons de cette sécheresse remontent aux années 1970.

Le gouvernement du Shah souhaitait, à l'époque, moderniser cette région en lançant la construction de barrages avec l'aide de la filiale iranienne de la société française Scet. L'objectif était de bâtir une série de barrages pour fournir de l'électricité aux villes et à une industrie naissante. Cette politique sera stoppée dans les années 1980, alors que l'Azerbaïdjan occidental est aux avant-postes de la guerre Irak-Iran.

En 1990, la République islamique reprend l'édification de barrages. L'objectif du régime est alors de promouvoir l'agriculture. « De jeunes révolutionnaires allaient dans les zones rurales pour aider les paysans à développer leur agriculture. L'idée était de transformer les campagnes pour la *révolution islamique*, alors que ces campagnes étaient, traditionnellement, royalistes ». Finalement c'est le manque de fonds important pour les grands barrages qui conduit à multiplier les petits barrages.

Cette nouvelle abondance en eau pousse les agriculteurs à abandonner des cultures comme le raisin pour se tourner vers d'autres, plus rémunératrices, comme les fruits dits pour la main ou les betteraves, mais... plus consommatrices d'eau. La part des vergers sur la totalité des cultures de la région passe alors de 16 % à 30 % entre 1994 et 2006.

Les agriculteurs creusent des puits. C'est le début d'une fuite en avant, qui fait exploser le nombre de puits illégaux. Ils passent de 64 400 en 2002 à 107 000 en 2012. Les agriculteurs finissent par installer leurs pompes directement dans le lit des rivières censées alimenter le lac en eau douce. Résultat, les arrivées d'eau baissent brutalement. La mort lente du lac émeut Leonardo DiCaprio qui reprend sur Instagram une photo du lac asséché au printemps 2016. La situation attire l'attention des Iraniens, effrayés par la disparition de tout un écosystème. Le sujet émerge sous la présidence de Mahmoud Ahmadinejad et s'impose au cœur de la présidentielle iranienne de 2013.

Parmi les promesses de campagne de Hassan Rohani, il y a celle de sauver le lac. Il met sur pied un comité national. Lequel s'attaque aux tempêtes de sel, qu'il veut réduire en plantant des plantes *halophytes* afin de stopper l'érosion et retenir le sel et le sable. La visite d'un de ces déserts responsables des tempêtes au nord-ouest du lac, à Jamalabad, est très décevante. C'était autrefois une des plus belles plages de sable de la zone où les eaux étaient peu profondes. Aujourd'hui, c'est un vaste désert qui augmente d'une centaine de mètres par an.



Un comité a également décidé de suspendre la construction de tous les barrages et entamé une politiques de dragage des rivières car le lac d'Ourmia est en train de connaître le même sort que la mer d'Aral, en Asie centrale, restée le symbole de la surexploitation des ressources hydriques par une politique agricole et industrielle forcenée. Cette situation devrait servir d'électrochoc en Iran, car la mauvaise gestion de l'eau est le fléau dans le pays. Plusieurs villes y sont déjà confrontées, comme Bandar Abbas dans le sud. De plus, deux des lacs du Fars, ceux de Bakhtegan et de Maharloo, situés dans le sud-ouest, sont déjà asséchés. La faute à une consommation d'eau par habitant supérieure à celle de certains pays européens, et à une absence totale de gestion !

D'ici à 2023, le comité de restauration du lac d'Ourmia, s'est fixé comme objectif de faire remonter le niveau du lac de 3 mètres soit à 1'274 mètres. Ses membres sont conscients que le lac ne retrouvera jamais son niveau d'antan. Cependant, à cette altitude, il retrouverait un niveau écologique, capable d'attirer les pélicans et les flamants roses, tout en fournissant les ressources hydriques indispensables au maintien de l'activité agricole. La réussite du projet serait surtout un exemple pour tout un pays confronté au défi de faire décoller la croissance économique tout en installant les bases d'une gestion plus durable de ses ressources.

En plus, les experts iraniens, ont imaginé d'autres moyens pour renflouer le lac d'Ourmia. Une des solutions consisterait à faire venir de l'eau d'ailleurs via un canal. Des projets ont évoqué l'utilisation des eaux d'un fleuve irakien situé dans une zone limitrophe de l'Iran, la région de Piranshahr, ou du détournement de celles du lac turc Van. Un projet évoque également la possibilité de créer un canal entre le lac d'Ourmia et la mer Caspienne. Pas sûr, toutefois, que les défenseurs de l'écologie se satisfassent de l'arrivée de cette eau tant sa qualité a été critiquée ces dernières années.

Car dans la mer Caspienne, que l'Iran partage avec les quatre autres Etats riverains de la mer, Turkménistan, le Kazakhstan, la Russie et l'Azerbaïdjan, est l'autre drame environnemental qui touche la région. Selon l'institut iranien de recherche écologique, 120'000 tonnes d'hydrocarbures y sont déversées chaque année, ainsi que des tonnes de métaux lourds et divers autres types de polluants

provenant des villes frontalières. Si l'Iran n'est pas le principal responsable de cette situation (aucun gisement de pétrole n'est situé sur la zone économique exclusive du pays), il est une des principales victimes de la pollution avec l'effondrement de la population d'esturgeons dans la mer, donc de la production de caviar sauvage²!

L'essor de l'activité pétrolière à partir des années 1990 aurait contribué à détruire 90 % des zones de reproduction des esturgeons, selon la Banque mondiale. Protégé à partir de 1998 par une convention internationale, l'esturgeon n'est pas revenu dans « sa » Caspienne. Pourquoi ? Hum ?

Bien à vous.

CARDINI Renzo

² A cause de la pollution et de la pêche illégale qui capture les poissons trop jeunes et enraye la reproduction, en 2008, les cinq pays riverains s'étaient entendus pour interdire la pêche à l'esturgeon, et le caviar sauvage est officiellement interdit depuis...

Le nouveau maillot du team dsm-firmenich

Suite à la récente fusion de DSM et Firmenich, la formation professionnelle cycliste néerlandaise DSM dont le chef de file est Romain Bardet¹, change de nom dès le Giro Féminin et le Tour de France : elle deviendra officiellement l'équipe dsm-firmenich.



Les maillots des cyclistes vont changer avec le nouveau sponsor, mais aussi avec une nouvelle couleur marine, fondue en bleu à l'arrière.

Le design du maillot n'a pas beaucoup changé. Les deux bandes verticales bleu cyan sont toujours caractéristiques de l'équipe et représentent la devise « Keep Challenging ». Alors que ces deux bandes se trouvaient auparavant sur un maillot noir, elles se trouvent désormais sur un maillot bleu marine. De même, le nouveau nom de l'équipe sera plus visible, car le logo est sur un fond blanc sphérique. Lors du Giro Donne et du Tour de France (1^{er} au 23 juillet 2023), les femmes et les hommes porteront le nouveau maillot pour la première fois.

Les 8 coureurs du Team dsm-firmenich au tour de France 2023:

- Romain Bardet (FRA / 32 ans) - 9 participations / meilleur résultat : 2e (2016) / 3 victoires d'étapes (2015, 2016, 2017)
- Chris Hamilton (AUS / 28 ans) - 1 participation / meilleur résultat : 37e (2022)
- Matthew Dinham (AUS / 23 ans) - aucune participation
- Kevin Vermaerke (USA / 22 ans) - 1 participation / abandon (2022)
- Sam Welsford (AUS / 27 ans) - aucune participation
- Nils Eekhoff (NED / 25 ans) - 2 participations / meilleur résultat : 118e (2022)
- John Degenkolb (ALL / 34 ans) - 8 participations / meilleur résultat : 109e (2015) / 1 victoire d'étape (2018)
- Alex Edmonson (AUS / 29 ans) - aucune participation

Déclarations d'Iwan Spekenbrink (PDG DSM) et Dimitri de Vreeze (dsm-firmenich)

Iwan Spekenbrink :

"Nous sommes très fiers de porter bientôt la nouvelle entreprise et la nouvelle marque, avec son objectif inspirant, sur notre flotte, nos kits, nos canaux sociaux et bien d'autres choses encore. La fusion de deux entreprises de premier plan est une étape importante pour cette nouvelle force majeure dans le domaine de la santé, de la nutrition et de la beauté. En tant qu'équipe cycliste, nous avons également pour objectif de donner vie au progrès par l'intermédiaire de nos collaborateurs, qu'ils soient sur le vélo ou non. Ce sera une source d'inspiration de continuer à le faire en tant qu'équipe dsm-firmenich".

Dimitri de Vreeze :

"La nouvelle marque et le nouveau logo reflètent l'esprit du rapprochement de deux organisations emblématiques dans le cadre d'une fusion entre égaux. La marque symbolise la mission de l'entreprise qui consiste à combiner ce qui est essentiel à la vie, désirable pour les consommateurs et plus durable pour la planète. L'objectif de dsm-firmenich est de donner vie au progrès, en collaboration avec les clients et les partenaires, afin d'obtenir des changements positifs et de faire la différence dans le monde. Nous sommes impatients de voir l'équipe dsm-firmenich représenter notre entreprise, notre marque et notre esprit."

Sources : Sport 365, Velo101 et Cyclism'Actu

ⁱ Ancien vainqueur de Paris-Roubaix et 2ème en 2016, 3ème en 2017 au classement général du tour de France

Nouvelles du groupement

Les prises de retraites

Monsieur Thierry CLOUX, Madame Catherine DUCRET
Monsieur Dominique DUMAS, Monsieur Jean-Jacques RIEDHAUSER
Monsieur Jean-Daniel ROCHAT, Monsieur Stéphane UNTERKIRCHER
à qui nous souhaitons une belle retraite et
que nous espérons rencontrer à nos activités du groupement.

Nos nouveaux membres

Monsieur Dieudonné-Dedo KINDU-ANKATU, Monsieur César MIRAMONTES,
Monsieur Christian STARKERMANN, Madame Patricia TINGUELY.
que nous accueillons avec beaucoup d'enthousiasme.

Jubilé 100 ans



Melody, rose du centenaire Firmenich

Nous souhaitons nos meilleurs vœux à Madame Claudette THOMAS
qui a fêté son 100ème anniversaire.

*Devenir centenaire, c'est devenir un livre d'histoire
et une leçon de vie pour ses proches et amis.*

Nomination

Serge BARBEY a reçu le diplôme de Membre d'honneur de notre comité
en remerciement de ses 25 ans dédiés à la rédaction et la parution de notre journal.

Merci Serge pour cette exceptionnelle constance.

Décès

Monsieur Herald HEIM décédé en avril 2023
Monsieur Richard STARKERMANN décédé le 11 avril 2023
Monsieur Jean-Claude TURQUET décédé le 1^{er} mai 2023
Monsieur Alceo FEDRIGUCCI décédé le 10 mai 2023
Nous présentons nos sincères condoléances à leurs familles.

Dates à retenir

- **Le 5 octobre 2023** pour l'Excursion gratuite et réservée aux retraitées et retraités cotisants
- **Le 16 novembre 2023** pour la traditionnelle choucroute



Vous avez changé d'adresse postale ou d'adresse de messagerie, alors n'oubliez pas de nous communiquer ce changement par email à : info@firetraite.ch

ou par courrier postal à :

Monsieur Charles Golay,
13, Ch. Claire-Vue,
CH-1213 PETIT-LANCY