

Amical Info



Bulletin trimestriel du groupement des anciens de Firmenich SA

N° 152 – Décembre 2023

Rédaction : Ghislaine Geiser, Charles Golay, Claude Maury, Michel Ozainne, Letizia Rocci, Alain Tagand, Vincent Zumwald

Mise en page et publication : Claude Maury et Letizia Rocci en versions journal papier 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

Excursion en Ajoie du 5 octobre – Michel Ozainne

Repas choucroute du 16 novembre – Ghislaine Geiser

Les Zouzouteries nostalgiques – Vincent Zumwald

La passionnante histoire de la PCR – Letizia Rocci

Le Pays Cathare – Claude Maury

Le billet du Président – Charles Golay

Nouvelles du Groupement – Claude Maury et Alain Tagand

Excursion en Ajoie - 5 octobre 2023

Ô verger d'Ajoie (Porrentruy)

Un petit bus Place de Neuve ? Il n'y a qu'une vingtaine d'inscrits pour ce lieu. Nous ne sommes pas assez nombreux, pour remplir un deuxième car. Malgré quelques petits retards, deux inscrits étant manquants, et/ou injoignables. Départ pour l'Arena, attendre le car de 60 places parti de La Plaine. Transfert. Le troisième point de chargement à Signy terminé, direction Bavois pour la pause-café.

Suite à l'autoroute longeant le lac de Neuchâtel, nous entrons dans les gorges du Seyon, Valangin et son splendide château, le tunnel de la vue des Alpes, La Chaux-de-Fonds. En direction de Porrentruy à travers le canton de Berne et celui du Jura, notre destination.



Bucoliques petites routes, étendues de forêts, champs où paissent le Franches-Montagnes, l'unique race chevaline d'origine suisse subsistante. Passé Saignelégier, la route devient très étroite et tortueuse.

Peu avant d'arriver à Porrentruy, la sentinelle des Rangiers, "Le Fritz", de garde, doit son nom au schako (son couvre-chef) lui donnant un air de soldat prussien. Monument taillé dans un bloc erratique par Charles l'Eplattenier. Livré par train, érigé le 17, inauguré le 31 août 1924, commémorant le dixième anniversaire de la mobilisation générale de l'armée suisse, lors de la première guerre mondiale. Quelques kilomètres en plus, nous arrivons à destination.

Ô verger d'Ajoie, musée Suisse de la distillation¹, comme on dit, ce n'est pas la porte d'à côté. Sur place, les deux derniers participants nous attendaient. Nous serons au total 55. Apéro sous un toit-abri rond, sur terrasse ensoleillée. Bien présentés ;

- ♥ Plats de charcuterie régionale,
- ♥ Fromages et petits salés.
- ♥ Accompagné de "Clos des Cantons" blanc Pinot Gris, rosé Garanoir et rouge Pinot Noir.

Repas à l'intérieur, deux grandes tablées. Au menu, spécialités de la région ; Quiche aux oignons-salade, saucisse d'Ajoie-pommes de terre, glace à la Damassine, café et "pousse" Damassine.



L'assemblée est invitée à se déplacer dans une salle attenante, où le maître de céans, nous explique, le pourquoi du comment de ce lieu, de sa fondation, son financement, du sponsoring. Le but était la mise en valeur des produits régionaux. S'ensuit une longue lutte pour obtenir une AOP, concernant leurs fruits et dérivés.

La région est la plus grande plantation de Damassinier du pays. Le résultat est à la hauteur de l'effort. Chapeau !

Ces arbres (variété de prunus domestica) sont originaires de la région de Damas, en Syrie. Ils auraient été ramenés, au retour de croisades. Il n'a pas été précisé de la, ou desquelles parmi les 8 croisades¹ (la 9^{ème} était un renfort pour finir la précédente) entre 1096 et 1270.

Fin du 19^e siècle, pour lutter contre le fléau de l'alcoolisme, source des ravages par le monde, beaucoup de pays ont dû prendre des mesures pour le contrer. De là, pour la Suisse, est née en 1887, la Régie fédérale des alcools, s'octroyant le monopole de sa production. De ce fait, se sont ensuivies la saisie et destruction des alambics "privés" et publics. Mais aussi comment, certains y ont survécu.

Formation de 2 groupes, un pour le film, l'autre pour la salle des alambics.



Film (25') tout en sensibilité. La belle leçon de douceur, que la cueillette du fruit, le Damasson rouge, **Rubis** des vergers d'Ajoie ! Pas de "greulage" intempestif des arbres. Au sol sont déployés de fins filets bleutés, contrastant sur l'herbe d'un vert pétant, où chaque fruit, choisit son heure de chute ! Les filets, quotidiennement soulevés, font rouler les fruits dans des récipients, puis lavés. Mise en fûts, au plus tard le jour qui suit la fin de récolte, pour la fermentation, processus biochimique complexe. Température entre 15 et 25°C. Cela se résume, au point de vue chimique, à la transformation des sucres, de formule générale $C_6H_{12}O_6$, en 2 molécules d'éthanol C_2H_5OH et 2 de gaz carbonique CO_2 . Cette dernière, est le danger principal de la

fermentation en sous-sol, ce gaz étant inodore, incolore et insipide, plus lourd que l'air, d'où le risque d'asphyxie. La fermentation est terminée, lorsque le petit "bulleur" inséré sur la bonde, cesse d'en faire. Mais au plus tard avant le 31 décembre, de l'année de récolte des Damassons. Alors, c'est au tour de la physique, via l'alambic, pour la distillation ; Étêtage, une petite fraction, puis le cœur. Lorsque la concentration en alcool baisse (contrôle par l'alcoomètre), vient la fraction de queue. Tête et queue seront recyclées à la prochaine distillation. Le degré d'alcool du cœur sera ajusté à 40% volume, uniquement avec de l'eau distillée ou déminéralisée, provenant de l'aire géographique. La production ne peut pas être commercialisée avant le jour de la saint Martin (11 novembre) de l'année suivant la récolte.

La récolte des Damassons, le stockage, la fermentation, la distillation et la mise en bouteilles de la Damassine, doivent s'effectuer à l'intérieur des limites géographiques de la République et canton du Jura.

¹ Note de l'auteur ; une croisade, décidée par le pape, est confiée à un souverain et son armée. Au moyen Âge, est une expédition militaire, "montée" afin de mener en toute sécurité, le pèlerinage de chrétiens en Terre Sainte, allant se recueillir sur le Saint-Sépulcre. À cette époque, elle est d'ailleurs conçue comme une forme très particulière de pèlerinage, un "pèlerinage en armes".

Pour d'autres, c'était de libérer ce haut lieu saint du christianisme, des infidèles.

À l'entrée de la salle des alambics, une foule de renseignements concernant les plants, pour la greffe de scions de Damassiniens. De même pour les alambics et leur utilisation. Des anecdotes ; Il peut arriver que chiffres et bilans présentent des écarts ! Rien de plus normal, après tout, l'alcool c'est volatile !

Et puis, tricher, "ce n'est pas bien" ! Et punissable !

L'époque, où chaque fois qu'un pneu brûlait, empestant l'atmosphère, (au temps du clandestin) semble révolue, ceci particulièrement pour l'absinthe, dont l'odeur est nettement plus envahissante que le délicat parfum de la Damassine.

Pour clore cette visite, passage par le magasin. Largement fourni en produits régionaux. Une panoplie d'articles de sponsors. Pas vu de rabot, pour le rasage, après une gueule de bois ?

Vers 16h45, c'est l'heure de rentrer. Léger changement d'itinéraire, plus court semble-t-il, et moins sinueux.

Cependant, après Lausanne, une densité de circulation impressionnante, nous a laissé, très très longuement, le temps d'admirer un superbe coucher de soleil, jusqu'à son extinction totale. Au point de faire une pause à Bavois pour se dégourdir les jambes, entre autres. Les derniers ont dû descendre du car vers 21h30.

Comme dit Zouzou, ce n'est pas du ChatGPT ! Mais quand-même un peu de "copier-coller", de textes dans la salle des alambics, recherches internet, et la précieuse contribution d'Alain.

MPOzainne



¹ <https://www.vergersdajoie.ch/fr/>

Choucroute du 16 novembre 2023

Au Restaurant des Vieux Grenadiers

Afin de pouvoir confortablement accueillir 92 convives, la belle salle des Vieux-Grenadiers a doublé son espace. La séparation entre deux salles a été ouverte. L'une servira à l'apéritif.



L'atmosphère est très chaleureuse, les tables, joliment nappées, sont garnies de cœurs en chocolat, de bonbons colorés, et de boîtes de Noël surprises pour chaque convive. Mme Mermier, maître du papier plié, a confectionné toutes ces boîtes et nous la remercions pour ce geste qui nous touche tous.

Quant à lui, M. Salzmann a tiré de beaux portraits de nos membres, lors de différentes occasions, et les offre gracieusement aux intéressés qui le remercient.

M. Fred-Henri, inscrit à notre repas, aurait dû être parmi nous, mais il est malade. Il a téléphoné à M. Golay pour s'excuser. Il tient cependant à nous offrir l'apéritif. Des applaudissements le remercient et nous lui souhaitons tous un bon rétablissement.

Notre président, M. Charles Golay, nous remercie tous d'être présents aujourd'hui : c'est le meilleur remerciement que vous puissiez nous faire. De même, il remercie les membres du Comité pour le travail effectué, soulignant que sans eux rien n'aurait été possible. Un membre de notre Comité, M. Ernest von Roth, a pris une deuxième retraite au courant de cette année pour des raisons de santé. Merci, Ernest, pour tout le travail accompli pendant toutes ces années ! Nous formons tous nos vœux pour ton rétablissement et nous réjouissons de te retrouver à nos repas et sorties.

Concernant DSM-Firmenich, voici quelques informations :

- ❖ Séance de fin d'année avec les employés et les retraités : rien ne sera fait. Pas de « Grand-Messe » ni d'arbre de Noël.
- ❖ Accès pour des ventes de cadeaux de Noël à Meyrin ou La Plaine : On pourrait acheter ce qui reste de la dernière vente, mais comme il ne reste rien ...
- ❖ Augmentations de la participation de DSM-Firmenich pour les assurances maladie : Pas d'augmentation. La participation de CHF 170.- reste la même. Elle est incluse dans notre rente.
- ❖ Prime en fin d'année : Nous aurons des étrennes.
- ❖ Subvention de Firmenich à notre groupement : L'heure est aux économies. Pour le dernier semestre 2023 nous avons reçu de quoi aller au bout de l'année, mais pour 2024 la subvention va diminuer. Pour l'année prochaine on pourra éventuellement

faire deux sorties et un repas aux Vieux-Grenadiers. Selon notre budget, on pourra peut-être faire un autre repas au mois d'avril, que chacun paiera mais pour lequel nous offrirons les boissons.

- ❖ Site Firetraite: Nous fêtons cette année les dix ans d'existence de notre site, créé par M. Claude Maury, auquel nous adressons nos vifs remerciements et applaudissements pour sa parfaite gestion. Bravo, Claude, pour ton total dévouement ! Tu as toute notre reconnaissance.

À la fin de notre repas, notre président remercie la direction des Vieux-Grenadiers et le personnel de table pour l'excellente choucroute, que certains ont nommée « somptueuse » tant elle était copieuse et succulente ! La fête a été belle pour tous puisque l'un d'entre nous a même avoué être venu pour retrouver ses anciens collègues et amis, bien qu'il n'aime pas la choucroute !!



Pour clore cette belle fête, deux membres du Comité vont aux tables distribuer une rose à chaque dame.

Notre président a une pensée pour ceux qui nous ont quittés cette année et pour les malades qui n'ont pas pu venir. Il nous souhaite d'ores et déjà de bonnes fêtes de Noël et se réjouit de nous retrouver l'année prochaine.

Amicalement vôtre.

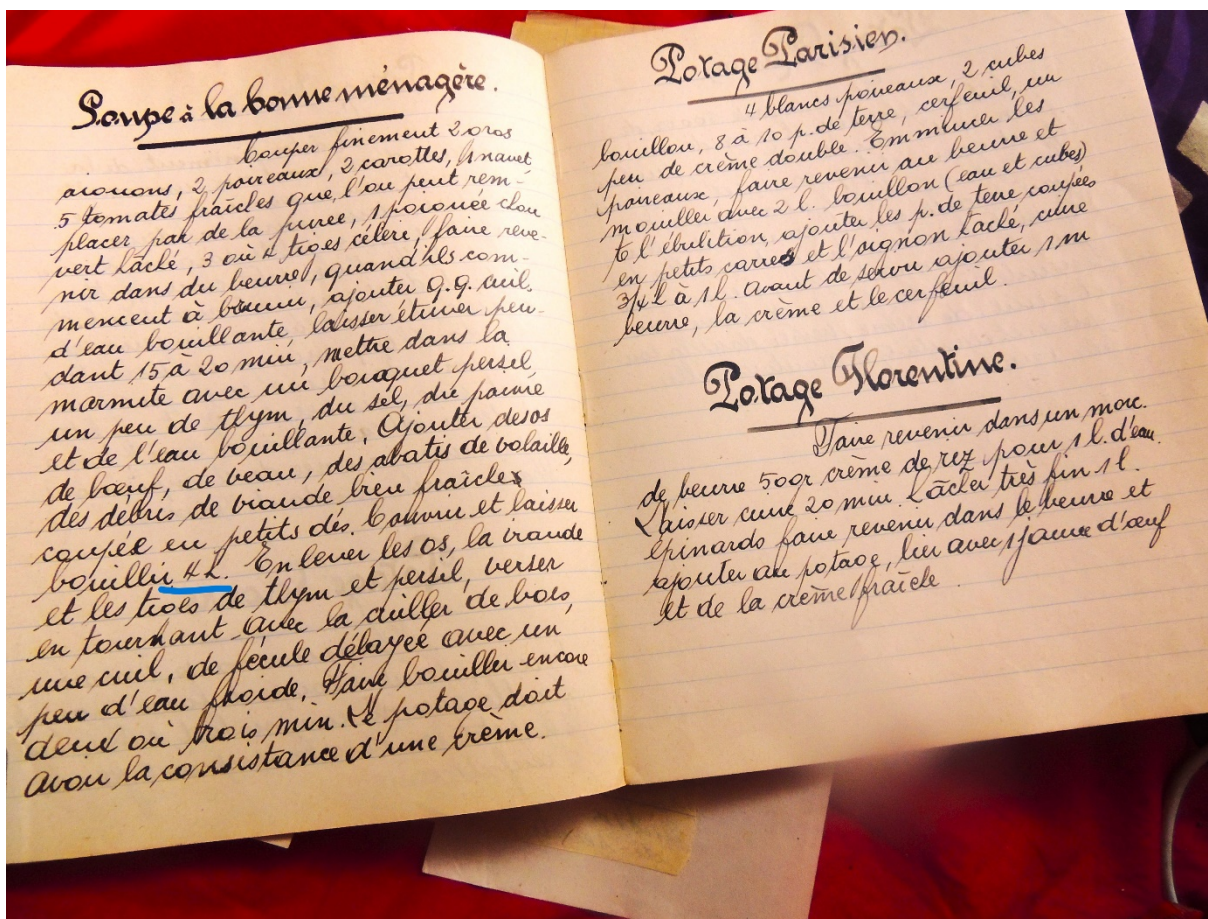
Ghislaine Geiser

LES ZOUZOUTERIES NOSTALGIQUES

Bonjour amis retraités,

Dans la dernière édition du journal je vous avais parlé de la plaquette commémorative du cinquantenaire Firmenich que j'avais retrouvé un peu par hasard. En même temps je suis tombé sur un livre de recettes rédigé par ma maman lors de son « Ecole ménagère ». Elle devait avoir 16 ans et donc doit dater de 1924.

On remarque à sa lecture la qualité calligraphique, la mise en page parfaite, l'absence de faute d'orthographe (oups, j'en ai quand même décelé une, ce n'est pas bien maman !) et aucune tache d'encre malgré l'utilisation de la plume sergent-major. Pas mal pour une jeune fille de 16 ans. On apprendait encore à écrire à cette époque.



A l'époque pas d'huile d'olive mais du beurre ou du saindoux, voire de la graisse de canard ou d'oie.

Si elle utilise le mot marmite elle n'utilise pas le mot casserole, mais simplement la « casse », j'ignore pourquoi. Le livret est composé de plusieurs chapitres marqués pas des onglets. On commence par les soupes et potages, les sauces, les légumes, le poisson et la volaille, les œufs, la viande pour finir par les desserts.

Certaines recettes sont devenues obsolètes. Qui ferait encore des soupes comme celle présentée ci-dessus qui doit bouillir pendant 4 heures ? On y trouve un potage Valrose, un potage Sansouci, ou comment faire de l'orangeat. La recette la plus surprenante à mes yeux est la « langue de bœuf à la diable » qui si j'en crois ma mère doit être choisie

fraîche et doit mariner dans du **salpêtre** pendant 6 jours et être retournée chaque jour avant de cuire pendant 3 heures. Quel boulot.

A défaut de bouillons « maison » on utilise déjà beaucoup les bouillons déshydratés KUB, commercialisés par Monsieur Julius Maggi en 1908 et qui feront le tour du monde.



Grand-mère

Je me souviens des jours heureux de mon enfance,

Quand chez toi grand-mère, j'étais en vacances.

Je me souviens ...

...De ton regard bleu tendre dont les ridules creusées tout autour laissaient croire que tes yeux souriaient en permanence.

De tes mains diaphanes dont la peau était si douce et fine qu'on y voyait en transparence un entrelacs de veines bleutées.

De ton chignon bas toujours tiré à quatre épingle qui retombait sur ta nuque en des reflets poivre et sel.

De ta voix mélodieuse qui n'élevait jamais le ton même quand tu faisais semblant de me gronder.

Je me souviens ...

...Du crépitement du feu de bois dans la cuisinière.

De la rangée de récipients en terre cuite émaillés et étiquetés « sel », « sucre », « farine », « semoule », « pâtes » ou « herbes sèches ».

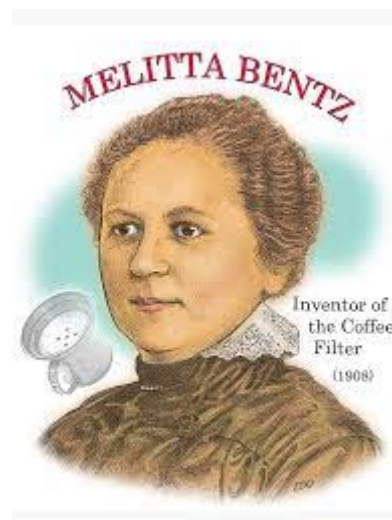
Du pot en grès dans lequel se dressaient fièrement diverses spatules et cuillères en olivier.

Du moulin à café en bois avec son petit tiroir.

Du hachoir « berceuse » et ses poignées usées de chaque côté suspendu au-dessus de l'épaisse et lourde planche à découper.

De l'alignement des passoire, écumoire, fouets, autres spatules métalliques et torchons colorés sur les crochets installés par grand-père mais qui à ton avis n'étaient pas au bon endroit.

De la cafetière en porcelaine à filtre « Melitta » toujours au chaud dans un coin du fourneau.



Je me souviens ...

...De l'odeur âcre des vapeurs savonneuses de la lessiveuse bouillonnante au-dessus des flammes.



De l'énorme spatule en bois avec laquelle tu remuais, torturais, battais le linge de tes mains rougies avec une énergie que tes fins poignets ne laissaient supposer.

Des draps aux senteurs de lavande soigneusement pliés dans l'armoire.

Du broc d'eau tiède, de son écuelle émaillée et du porte savon avec lequel je me débarbouillais chaque matin.

Du lit métallique haut sur pattes et de son énorme et lourd duvet de plumes et des draps que tu réchauffais en hiver avec un sac de jute rempli de noyaux de cerises brûlants sorti du casier adéquat du poêle à mazout du salon.

De l'horloge à pendule au-dessus du sofa qui sonnait joyeusement toutes les demi-heures et que grand-père arrêtait tous les soirs et remettait en route chaque matin pour ne pas perturber mon sommeil.

Je me souviens...

...Oh oui je me souviens surtout quand tu t'activais aux fourneaux et que j'étais collé à tes basques pour tout voir, tout humer, touiller et surtout goûter.

Lécher les restes de crème sur le fouet, piquer un bout de fromage, tremper mon doigt dans la sauce.

Tu savais comment cueillir le sommet des orties sans te piquer pour en faire une soupe vitaminée et goûteuse.

Je t'aidais à cueillir les plus jeunes dents de lion pour préparer une salade de « cramias » comme tu les appelais, avec ses petits lardons et un œuf mollet.

La famille réunie, dès le samedi déjà tu préparais le festin habituel du dimanche.

La tresse au beurre jouflue et bien dorée pour les tartines du matin et sa confiture de fraise du jardin, ma préférée.

Les aspics à la gelée au porto, en entrée, les poireaux vinaigrette, les asperges mayo maison, ou les œufs mimosas suivant la saison.

Et puis, et puis

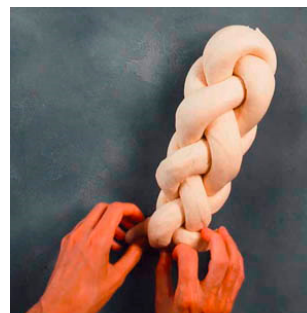
Le pot au feu aux tendres légumes d'hiver

La choucroute garnie généreusement et ses incontournables saucisses d'Ajoie.

Le coq au vin et ses oignons grelots.

Le jambon braisé et ses fagots lardés d'haricots extra-fins du jardin.

Et deux fois l'an un lapin que grand-père avait sorti de son clapier puis dépiauter et que tu préparais à la sauce moutarde bien crémeuse.



Tresse du dimanche



Lapin à la moutarde

Tout mijotait en chantant dans la grosse cocotte en fonte aussi culottée que la pipe de mon oncle, sans parler des desserts, îles flottantes, flans caramel, meringues chantilly et de multiples biscuits, cakes, « Merveilles », beignets, bricelets pour carnaval, « cuisses de dames », tartes aux fruits et gâteau à la crème de la St-Martin, biscuits à la cannelle, pains d'anis ou d'épices, sablés ou macarons pour Noël... j'en passe et des meilleurs.



Bien sûr il y avait aussi des repas plus simples tels que les pommes de terre en robe des champs avec son morceau de beurre et quelques fromages dont spécialement et uniquement pour grand-père un cône de « Schabziger » à la poudre de trèfle absolument infâme, souvenir de son enfance en Suisse alémanique. Perso sur ma patate chaude et sa lchette de beurre une cuillère de vacherin Mont d'Or bien coulant, quel bonheur.

Bref, grand-mère tu m'auras appris à faire un peu la cuisine même si toi tu n'avais pas besoin de balance : tout se faisait à l'œil, au nez, à la texture, appris aussi le goût des bonnes choses, des bons produits de saison et la gourmandise et pourtant tu étais toute fluette dans ton tablier à fleurs malgré ton bel appétit.



Pas de « McDo », pas de « KFC », pas de Kebab ou Pizzerias, pas de produits sous cellophane, pas de fraises en hiver. Les seuls produits hors saison que nous mangions avaient été mis en conserve par tes soins et les bocaux fermés soigneusement avec leur joint en caoutchouc et étiquetés par grand-père s'alignaient sur les étagères de la cave, vrai pays de cocagne, Eden de saveurs qui ne demandaient qu'à être libérées de leur prison de verre.

Je me souviens...

...Pas de télé, pas d'ordi, pas de smartphones, pas de Game-boys, uniquement une vieille radio que grand-père n'écoutait religieusement qu'à l'heure des nouvelles et de la météo.

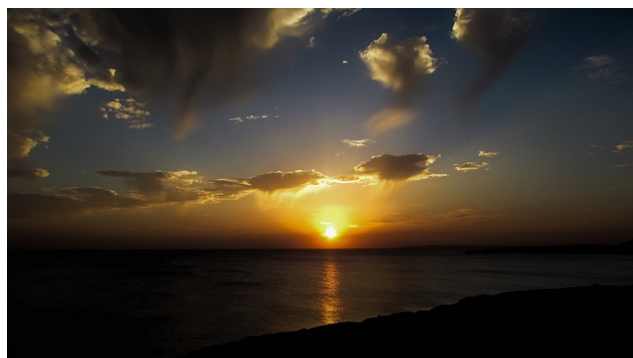
Alors le soir autour de la table ronde on jouait d'abord aux petits-chevaux, puis au « Hâte-toi lentement », puis en grandissant on a passé à l' « Uno », puis au « Jass » et enfin au « Monopoly » et tu trichais pour que je gagne et que grand-père, pas dupe, grommelle un peu en sirotant son bock de bière en grès avec son couvercle personnalisé. Toi tu te préparais une tisane dans une théière métallique et moi je buvais un sirop d'orgeat.



Je me souviens... et vous vous souvenez-vous ?

Assis sur le rebord du monde
J'admire le soleil couchant
Les ombres avec la surface du lac se fondent
Je m'imprègne du ciel rougeoyant
Et du dernier rayon cuivré qui zigzague
Sur la cime tremblante des vagues

Au crépuscule de mon existence
Je refais ma vie et ses réminiscences
Les souvenirs se diluent et se mélangent
Dans mon cerveau fatigué
Bonheurs et malheurs tour à tour s'échangent
Dans un chaos mal intentionné



Pas de regrets ni de remords
A raison ou à tort ?
Je suis assis sur le rebord de ce monde perturbé
Que l'être humain ne fait que malmener.

*Je vous souhaite à tous une heureuse nouvelle année dans l'espoir que ce monde va
pouvoir vivre en paix et dans la sérénité.*

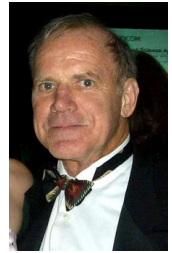
*Je ne suis pas très optimiste mais comme disait ma grand-mère :« l'espoir nourrit
les imbéciles » mais bon, j'ai tendance à maigrir.*

Je vous embrasse

Votre Zouzou

La passionnante histoire de la PCR

Avec l'arrivée du COVID-19, tout le monde a entendu ces 3 lettres magiques « PCR » qui sert d'outil de dépistage du COVID-19. Mais la PCR c'est bien plus que ça. Cette technique, inventée en 1983 par le chercheur Kary Mullis (1944-2019), a ouvert la porte à des découvertes majeures en génétique, en médecine, en archéologie en recherche scientifique, en criminalistique, en archéologie, et bien plus encore.



La réaction en chaîne par polymérase (PCR) est une réaction enzymatique largement utilisée qui amplifie rapidement et de manière exponentielle une région spécifique de l'ADN, produisant des millions à des milliards de copies d'une séquence d'ADN particulière.

Mais comment réalise-t-on une PCR ?

La PCR reprend les étapes qui se déroule naturellement dans une cellule au quotidien.

Matériel requis :

- L'échantillon d'ADN (salive, cheveux, cellules, fossile...) contenant la séquence que vous souhaitez amplifier.
- Les amorces : le choix des amorces est crucial, ce sont de courtes séquences d'ADN complémentaires de chaque extrémité de la séquence que vous souhaitez amplifier.
- L'enzyme, DNA polymerase thermorésistante (habituellement la Taq polymerase).
- Les oligonucléotides ou dNTPs (Désoxyribonucléotides-Tri-Phosphates) sont des molécules de base, qui constituent l'ADN, appelé communément A : C : G : T
- Les réactifs, tampons pour maintenir le pH optimal.
- La réaction de PCR se fait dans un thermocycleur, une machine permettant de contrôler la température. L'appareil contient un bloc chauffant où l'on insère les tubes contenant notre mélange pour la réaction et où la température peut varier très rapidement et très précisément de 0°C à 100°C.



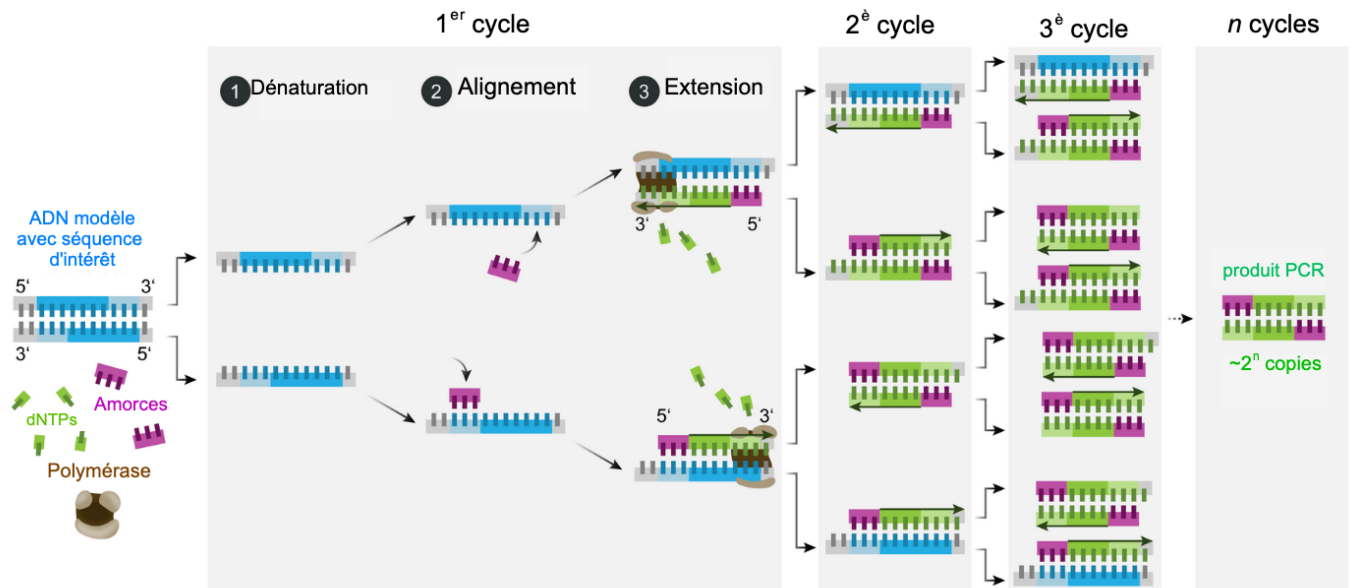
thermocycleur

Étapes de la PCR :

La PCR est une suite de cycles, qui se répètent en boucle, comportant chacun trois paliers de température. De plus, chacun de ces paliers est caractérisé par une réaction chimique distincte. En moyenne une PCR comporte entre 20 et 40 cycles.

Une fois que la PCR est terminée, vous obtenez une grande quantité d'ADN amplifié, dont la séquence est identique à celle de la séquence cible. Cette nouvelle ADN amplifié peut être utilisé pour diverses applications, telles que le séquençage, la détection de mutations génétiques, la préparation d'échantillons pour la biologie moléculaire, etc. Il est important de noter que la PCR nécessite des conditions de laboratoire stériles et une grande précision dans la préparation des réactifs pour éviter toute contamination croisée ou erreurs. De plus, la spécificité des amorces est cruciale pour garantir que seules les séquences cibles sont amplifiées.

Schéma du mécanisme de la PCR.



Les applications de la PCR

1. Diagnostic médical :

- Détection de maladies génétiques : (myopathie, mucoviscidose), des infections virales (SIDA, Hépatite C, SRAS), bactériennes (tuberculose), ou parasitaires (toxoplasmoses), mais aussi des cancers.
- Tests de paternité : La PCR est employée pour établir des liens de parenté en comparant les profils ADN des individus.

2. Recherche en biologie moléculaire :

- Séquençage de l'ADN : La PCR est une étape clé dans les méthodes de séquençage de l'ADN telles que le séquençage Sanger et le séquençage de nouvelle génération (NGS).
- Analyse de mutations génétiques : La PCR est utilisée pour identifier des mutations ou des polymorphismes génétiques.

3. Criminalistique :

- Identification d'individus : pour identifier une personne par son empreinte génétique dans le cadre d'une enquête judiciaire.
- Analyse de scènes de crime : La PCR peut aider à établir des liens entre des éléments de preuve et des suspects.

4. Archéologie et anthropologie :

- Datation de l'ADN ancien : La PCR peut être utilisée pour extraire et amplifier de l'ADN à partir de restes humains ou animaux anciens, permettant ainsi des études sur l'évolution et la migration.
- Études de parenté dans l'histoire humaine : La PCR peut être employée pour étudier les liens de parenté et les migrations humaines anciennes.

5. Contrôle de qualité alimentaire et environnemental :

- Détection d'OGM : pour le contrôle de la qualité des produits agroalimentaires, détecter la présence d'OGM dans un aliment.
- Surveillance de la contamination de l'eau : La PCR est utilisée pour détecter et surveiller les pathogènes dans l'eau.

6. Médecine légale :

- Établissement de la filiation : La PCR peut être utilisée pour déterminer les liens familiaux, notamment dans les cas de questions d'héritage.
- Résolution d'affaires non résolues : La PCR peut aider à résoudre des affaires non résolues en reliant des preuves ADN à des suspects.

Ces applications ne représentent qu'une fraction des utilisations possibles de la PCR. La technique continue d'évoluer et de trouver de nouvelles applications dans de nombreux domaines, contribuant ainsi de manière significative à la recherche scientifique et à la résolution de problèmes médicaux, juridiques et environnementaux.

Aujourd'hui, la PCR est présente dans tous les laboratoires de biologie moléculaire. Les scientifiques ont appris à en mesurer les limites. Ainsi, en médecine légale, les contaminations ont abouti parfois à de faux résultats. Dans l'affaire Treiber¹, elles ont conduit à suspecter un enquêteur de l'identité judiciaire et non le meurtrier présumé. En paléogénétique, l'ADN fossile est souvent difficile à amplifier du fait de sa dégradation ou de sa fragmentation, et les annonces spectaculaires d'amplification d'ADN de dinosaures ou d'insectes conservés dans l'ambre se sont avérées fausses. Plus près de nous, les premiers tests PCR pour détecter les personnes positives au COVID ont fait l'objet de polémiques, dénonçant de faux positifs.

En résumé, la PCR est comme une super machine qui nous aide à comprendre de minuscules choses dans notre corps et dans le monde. Elle peut nous aider à trouver des indices importants pour lutter contre les virus et les maladies, ce qui est super génial. Mais parfois, cette machine peut faire des erreurs ou ne pas être capable de tout faire. Donc, nous devons être très prudents et l'utiliser correctement. C'est un outil magique dans le monde de la science.

Letizia Rocci

Référence bibliographique

https://www.sciencesetavenir.fr/fondamental/la-pcr-est-ce-que-c-est_161597

<https://www.universalis.fr/encyclopedie/pcr-amplification-en-chaine-par-polymerase/>

<https://www.elysia-bioscience.com/la-pcr-bien-plus-quun-simple-outil-de-depistage-du-covid-19/>

https://fr.wikipedia.org/wiki/Affaire_Jean-Pierre_Treiber

¹ Katia Lherbier, 32 ans, et Géraldine Giraud, 36 ans, ont été tuées en novembre 2004. Pourtant, les cartes bancaires des deux femmes continuaient d'être utilisées par un certain Jean-Pierre Treiber. Arrêté, placé en garde à vue, mis en examen et incarcéré, cet homme de 41 ans n'a cessé de clamer son innocence. Jean-Pierre Treiber ne répondra jamais devant la justice, le chasseur né à Mulhouse s'est donné la mort dans sa cellule de la prison de Fleury-Merogis, sans avoir jamais reconnu avoir tué les deux femmes en couple. Ces dernières ont perdu la vie empoisonnée à la chloropicrine, "une substance à laquelle ont accès les gardes-chasses".

Le Pays Cathare

Visiter le Pays Cathare est une expérience hors du commun. Pourquoi ?

- C'est à un jour de voiture de Genève, dans la côte méditerranéenne près de la Montagne Noire, essentiellement dans le département de l'Aude qui tire son nom du fleuve qui le traverse et fait partie de la région Occitanie mais aussi en Ariège et dans le Tarn.
- Région où les entrées et sorties de communes sont signalées dans deux langues, le français et l'occitan (ou langue d'oc), langue romane issue du latin qui au moyen âge était celle des troubadours et qui ressort encore comme la langue régionale la plus parlée en France.
- Une période religieuse historique de persécutions et de massacres d'hérétiques sincères dans leurs croyances, les Cathares.
- Des châteaux médiévaux et citadelles du vertige, témoins d'un passé riche et mouvementé, dont les visites sont à la fois sportives et culturelles, car l'accès aux châteaux est digne d'un chemin de croix.



Le catharisme

Apparu en Italie et en France entre les X^{ème} et XII^{ème} siècle, le catharisme (religion des cathares) s'est développé en France au XII^{ème} siècle en opposition au catholicisme. Basé sur le christianisme, le catharisme critique la richesse ostentatoire et l'abus de pouvoir de l'Église romaine. Les cathares revendiquent une religion plus proche de la chrétienté primitive respectant l'idéal de vie et de pauvreté du Christ, ils lisent en langue d'oc le Nouveau Testament, l'Évangile selon Jean. Leur croyance repose sur l'existence de deux mondes : l'un est bon et l'autre mauvais. Les cathares se nomment d'ailleurs eux-mêmes "Bons hommes/bonnes femmes" ou "Bons chrétiens/bonnes chrétiennes". Certains cathares se destinent à l'état religieux et après être ordonnés, pratiquent une vie d'ascète et sont appelés les « Parfaits ou Parfaites ».

Implantation. Ils s'organisent en communautés d'hommes et de femmes dirigées par des anciens, des diacres et des évêques. Ces communautés sont constituées de plusieurs "maisons". Plusieurs communautés constituent une église ou diocèse cathare, à la tête desquelles se trouve un évêque. Ils considèrent que la médiation des saints, le culte des reliques et des morts et toutes les pratiques instaurées par l'Église romaine sont sans effets. Ils n'attachent pas d'importance aux églises bâties qui ne sont pas pour eux les seuls lieux du culte, car pour les cathares, la parole du Christ peut être enseignée en langue occitane partout où se réunissent les fidèles.

Le sacrement du consolamentum ou baptême d'imposition des mains pratiqué par le Christ est le seul à apporter le salut. Ce sacrement joue un rôle fondamental dans les communautés cathares, car il est à la fois sacrement d'ordination, il fait d'un croyant cathare un « parfait » ou une « parfaite », de pénitence, d'eucharistie et d'extrême-onction, le consolamentum qui est conféré par un membre de la hiérarchie et qui exige

de celui qui le reçoit le respect de la Règle (pratique de l'ascèse, abstinence de toute nourriture carnée) ainsi que la pratique de la morale évangélique (interdiction de jurer, de mentir, de tuer).

La croisade des Albigeois. La religion cathare est rapidement considérée comme une hérésie par l'Eglise romaine qui tente de les convertir par la prédication, mais les cathares sont difficiles à convaincre et leurs croyances prennent de plus en plus d'ampleur. En 1208, l'assassinat du prélat Pierre de Castelnau, envoyé du Pape Innocent III, est un prétexte pour lancer une croisade pour combattre l'hérésie cathare.

Répondant à l'appel du Pape, des chevaliers du Nord de la France et des aventuriers se ruent en 1209 sur l'Occitanie. Ponctuée de sièges, de batailles rangées, de massacres, de pendaisons, de bûchers et de destructions, cette croisade contre les Albigeois qui dura 20 ans manque son but déclaré et se pervertit en une pure et simple guerre de conquête au profit de la couronne de France, le roi Philippe Auguste (1180 à 1223) et son fils, le futur Louis VIII (1223 à 1228), elle jette les bases de l'annexion de tout le Languedoc, et ne parvient pas à éliminer totalement l'hérésie, c'est une des causes de la création de l'Inquisition quelques années plus tard.



En juillet 1209, les croisés prennent la ville de Béziers, qui est mise à sac et les habitants sont tous massacrés. Pourtant majoritairement catholique, Béziers protégeait les cathares de sa communauté. Souhaitant éviter de faire des victimes innocentes, les croisés auraient demandé au légat du pape comment reconnaître les hérétiques. Il aurait répondu : "Tuez-les tous ! Dieu reconnaîtra les siens !".

En 1215, après avoir mis à sac Béziers et s'être emparée de Carcassonne, l'armée des croisés commandée par Simon de Montfort, seigneur de Montfort-l'Amaury de 1188 à 1218 fait son entrée à Toulouse, tandis que le comte Raymond VI de Toulouse et protecteur des albigeois s'est enfui en Angleterre. Quelques mois plus tard, au 9^{ème} concile du Latran, Simon de Montfort se fera attribuer les terres de son ennemi.

L'inquisition : En 1231, Grégoire IX donne une nouvelle forme à la lutte de ses prédécesseurs, les Papes Innocent III et Honorius III, en promulguant la constitution Excommunicamus. Désormais, ce n'est plus aux évêques de surveiller l'orthodoxie mais à des inquisiteurs, qui dépendent directement du Saint-Siège. La prison, la torture et la mort par le feu deviennent des instruments officiels de pénitence.



En 1233, l'Eglise adopte une nouvelle stratégie : les hérétiques sont jugés par les tribunaux de l'Inquisition. Un tribunal spécial mis sur pied par l'Eglise catholique romaine : l'Inquisition qui a le pouvoir de juger, d'excommunier, de pratiquer

la torture et d'ôter la vie face à l'hérésie et aux soupçons de sorcellerie. Les enquêtes menées au cours des XIII^{ème} et XIV^{ème} siècles réduisent considérablement le nombre de cathares, facilitées par la doctrine cathare qui interdit à ses fidèles de mentir.



En 1244, un autre coup fatal est porté aux cathares avec la reddition de la forteresse de Montségur (1'207 m) qui était le siège de la hiérarchie du catharisme. Les cathares, qui occupent le château de Montségur résistent malgré un siège de 10 mois réalisé par l'armée des croisés de Saint Louis et l'Inquisition. Ils perdent leur avantage lorsqu'un paysan révèle l'emplacement d'un passage secret menant à la forteresse. Les croisés prennent le château et les cathares capitulent. Ils sont faits prisonniers et près de 200 d'entre eux sont brûlés vifs au pied des remparts de la forteresse. Ce bûcher est connu sous le nom de "Prat des cramats" (Pré des brûlés).

La fin du catharisme. Après la chute de Montségur, la résistance cathare continue dans les Fenouillères, s'appuyant sur l'aérienne citadelle de Quéribus et sur quelques autres châteaux des Corbières. Plus en retrait, les grandes places de Puylaurens et de Fenouillet épaulent la forteresse principale. L'ensemble constitue un groupement défensif des plus formidables à cette époque. Louis IX (1214 à 1270), appelé plus communément Saint Louis ne néglige aucun effort pour s'en emparer. Il est vraisemblable que des motifs d'ordre politique et stratégique ont primé les raisons d'ordre spirituel.

Quant aux derniers cathares réfugiés dans ces places, on ne sait pas ce qu'ils sont devenus. Il est probable qu'ils ont eu la possibilité de s'enfuir avant l'arrivée des troupes royales. Onze ans plus tard, avec la chute de Quéribus, l'Eglise termine pratiquement l'anéantissement d'une hérésie dangereuse pour elle, et l'unité française franchit une importante étape, *mais à quel prix ?*

Les châteaux cathares

Dressées sur les sommets du massif des Corbières telles des sentinelles entre ciel et terre, les citadelles du vertige défient le temps et racontent leur histoire.

Quéribus (728 m) qui surplombe les villages de Cucugnant¹, célèbre pour son Curé et de Maury² réputé pour ses vins du Roussillon, Peyrepertuse (800 m), Montségur (1'207 m), Puylaurens (697 m) et les autres châteaux sont de véritables nids d'aigle qui offrent

¹ Alphonse Daudet, Lettres de mon moulin - Le Curé de Cucugnan désespère de voir un jour ses paroissiens à l'église. Il invente une histoire pour les faire venir : lors d'un rêve, le curé est arrivé au paradis et a voulu voir ses paroissiens, mais l'ange lui a dit qu'il n'y avait aucun Cucugnanais au paradis, tous sont en enfer.

² Les « Vignerons de Maury » est la 1^{ère} cave coopérative des Pyrénées-Orientales créée en 1910, elle regroupe une centaine de familles de vignerons qui exploitent environ 750 ha de vignes. Les vins AOC de Maury ont jusqu'à 30 ans de garde et offrent une complexité remarquable aux fruits murs, pruneaux et fruits à l'eau de vie qui s'allient à des notes de torréfaction, de café, d'épices, de cacao de fruits secs et de noix sur les vins les plus âgés.

aujourd'hui leurs murs éventrés, leurs cours battues par les vents et leurs points de vues à 360°. C'est du sport pour y accéder ! mais cela vaut l'effort.

Postes de guets parfaits pour surveiller les Corbières et la plaine du Roussillon, ces citadelles sont considérées contrairement aux châteaux des seigneurs locaux, comme des places isolées et difficiles d'accès abritant uniquement des garnisons. Certains connurent des histoires plus ou moins tragiques. Montségur en est un exemple. Culminant à 1'207 m, il abrita une communauté cathare qui résista pendant dix mois aux armées royales avant d'être détruit pour être reconstruit.



Puilaurens



Peyrepertuse



Quéribus



Fenouillet

De la Cité de Carcassonne au château d'Aguilar en passant par ceux de Lastours, Montségur, Peyrepertuse, Puilaurens, Termes ou encore Quéribus, ils constituent l'une des premières constructions en série inspirée du modèle de fortifications promu par Philippe Auguste, 7^{ème} roi (1180 à 1223) de la dynastie des Capétiens³

Vaisseau amiral de cet arsenal défensif, la Cité médiévale de Carcassonne. 52 tours, deux enceintes, 3 km de rempart dominant l'Aude, témoignant de 1'000 ans d'architecture et de 2'600 ans d'histoire. Occupée depuis le VI^{ème} siècle av. J.-C., elle entre dans le giron des Trencavel en 1082 qui possèdent la vicomté de Carcassonne. Le XIII^{ème} siècle est

³ A l'issue de la croisade contre les Albigeois, le roi entend bien asseoir son pouvoir sur un territoire nouvellement conquis. Pour y arriver, il fait ériger en quelques décennies une série de sites défensifs dominant les vallées, épousant les reliefs accidentés. Leur mission est multiple, éléments de défense face à la puissante couronne d'Aragon, ils surveillent la nouvelle frontière issue du traité de Corbeil signé en 1258.

marqué par la fin de la Croisade contre les Albigeois qui va modifier considérablement la physionomie de la Cité. Philippe III le Hardi (1270 à 1285) et Philippe IV le Bel (1268 à 1314) ajoutent des fortifications (construction de l'enceinte extérieure et la modernisation du rempart intérieur) qui en font une des places fortes stratégiques du royaume de France face à la province d'Aragon. En 1853, l'architecte français Viollet-le-Duc effectue une restauration d'envergure. Imposante place forte, la cité a garanti la frontière entre la France et l'Aragon jusqu'au Traité des Pyrénées en 1659.

La légende de dame Carcas. (son buste est à l'entrée de la citadelle) Au VIII^{ème} siècle, la ville était sous le joug du prince musulman Ballak, quand l'armée de Charlemagne vint l'assiéger. Le siège s'éternise 5 ans. Ballak trouva la mort durant les combats. Sa femme, Dame Carcas décida alors d'organiser la défense. On la voyait passer sur la muraille décochant une volée de flèches avec son arc, courant d'une tour à l'autre, à tel point que les assiégeants pensaient la ville toujours bien gardée.



Seulement le temps passant les ressources s'épuisèrent, les armées germaniques ayant ravagé les cultures et pillé les alentours, il ne restait guère de provisions pour maintenir le siège et la ville pensait à se rendre. Il ne restait plus qu'un maigre porcelet et une hermine de blé. Dame Carcas se saisit alors du petit goret, le gava du grain puis l'envoya par-dessus la muraille !, Quand Charlemagne vit ce porc rempli de grain exploser à ses pieds, il imagina que la ville regorgeait de provisions, Il décida alors de lever le camp abandonnant le siège de la ville.

Dame Carcas le voyant s'éloigner décida de sonner les cloches de la victoire. Alors un lieutenant de Charlemagne se tourna vers l'empereur et s'écria : – **Sire, Dame Carcas sonne !**



Si vous allez à Carcassonne, n'oubliez pas de déguster un bon cassoulet toulousain au canard confit.

Claude Maury

Photos Claude Maury. Les photos aériennes des 5 châteaux cathares sont extraites du WEB

Références :

Les Cathares - Anne Brenon, Histoire de l'Occitanie - Philippe Martel, Pays Cathare – Michèle Aué
<https://www.cathares.org/definition-du-catharisme-apparition-communautés-églises-cathares-doctrine-sacrements-rites.aspx>

LE BILLET DU PRESIDENT

Chères retraitées, Chers retraités,



▲ Géraldine Matchett (left) and Dimitri de Vreeze will co-lead the new company dsm-firmenich. DSM-Firmenich

Voilà c'est fait, Firmenich a fusionné avec DSM. Je ne peux que souhaiter plein succès à cette nouvelle entité. Pour les retraités rien ne change, nous gardons les contacts que nous avons précédemment soit : la caisse de pension avec Erik Décorzant.

M. Rohrbach comme directeur des usines à Genève et Firloisirs comme interlocuteurs pour les subventions, le chalet et les manifestations.

Le groupement des retraités Firmenich garde son nom.

Cette année 2023 a confirmé malheureusement les craintes que nous avons il y a une année. Le climat se détériore et se manifeste par des tempêtes inhabituelles que nous subissons sans pouvoir y remédier.

En plus de la guerre en Ukraine, il y a maintenant la guerre Israël et le Hamas dans la bande de Gaza. Les relations entre la Russie et l'Europe nous ramènent à la guerre froide d'il y a quelques décennies. La mondialisation fait que par ces conflits le commerce est souvent bloqué par les prises de position des pays.

Le déplacement de productions essentielles à l'étranger pour des raisons de profits tel que les médicaments et denrées alimentaires commencent à manquer et il est difficile de remettre rapidement ces productions dans nos pays.

L'interdépendance de l'énergie électrique à travers nos pays pose un problème crucial difficile à résoudre. Le nucléaire semble la solution idéale pour beaucoup, mais on oublie le problème des déchets, les risques de contaminations et les besoins d'eau pour refroidir les réacteurs.

L'eau justement est sûrement le problème N° 1, la pollution des océans et des cours d'eau font que ce produit essentiel pour la vie sur terre, commence à manquer.

Le Covid 19 est toujours d'actualité et continue à être une épée de Damoclès sur nos têtes. La cinquième dose du vaccin est nécessaire et il semble que l'on va comme pour la grippe devoir se faire vacciner chaque année.

Notre groupement des retraités doit s'adapter à cette période difficile et nous avons dû augmenter les cotisations pour faire face à l'augmentation des coûts. Nos bonnes relations avec la caisse de pension, Firloisirs et la direction DSM-Firmenich à Genève nous ont permis de recevoir une aide financière en 2023.

Le journal nous a permis de maintenir le lien entre nous, et nous avons pu faire en 2023 la sortie OPEN et la sortie des RETRAITES plus un repas au restaurant (60 pers) ou le groupement a payé les boissons. Notre traditionnel repas choucroute a réuni 92 personnes et a été un grand succès.

Malgré toutes ces constatations peu réjouissantes, c'est un grand plaisir pour moi de constater votre enthousiasme et votre joie lors de nos activités, et un grand merci à tous les membres du comité pour le travail accompli pendant cette année, sans eux rien n'aurait pu être réalisé.

Un membre quitte le comité en prenant un repos bien mérité, c'est : Ernest Von Roth qui a œuvré pendant 20 ans. Ernest, je te souhaite une heureuse 2ème retraite.

J'ai une pensée, en cette fin d'année, pour tous ceux qui nous ont quittés ainsi que pour ceux qui n'ont pu se joindre à nous, lors de nos manifestations du 2ème semestre 2023 pour des raisons de santé ou à cause de la perte d'un proche.

Je termine ce billet en vous souhaitant au nom du comité à vous ainsi qu'à vos familles de belles fêtes de Noël et que l'année 2024 vous apporte Joie et surtout une Bonne Santé.



Charles Golay

Nouvelles du groupement

Les prises de retraites

Monsieur Yannick CRETIGNIER, Madame Christine GALLIANO
Monsieur Thomas LANDWEHR, Monsieur Jean-Pol WIAUX
à qui nous souhaitons une belle retraite et
que nous espérons rencontrer à nos activités du groupement.

Nos nouveaux membres

Monsieur Dominique DUPUIS, Monsieur Philippe FARINE,
Monsieur Laurent SONNERAT
que nous accueillons avec beaucoup d'enthousiasme.

Décès

Monsieur René BENEZETH décédé le 14 octobre 2023
Madame Marjorie BOREL
Nous présentons nos sincères condoléances à leurs familles.

Dates 2024 à retenir

sous réserve de modifications

- ❖ Repas printanier – jeudi 18 avril 2024
- ❖ Excursion open – jeudi 23 mai 2024
- ❖ Excursion des retraités – jeudi 3 octobre 2024
- ❖ Traditionnelle choucroute – jeudi 14 novembre 2024

Nos meilleurs vœux

