



BIENVENUE !

Deux ans que nous les attendions tous. C'est maintenant une réalité.
Le 1^{er} avril s'ouvrira la nouvelle boulangerie de Port-Mort !

Rencontrez **MICHAËL** et **CAROLINE**, nos nouveaux commerçants.

SOMMAIRE

Le retour de la bonne odeur du pain	2-3
Dossier : Internet & Enfants : Danger ?!	4 à 6
<i>La BD de CIRET</i>	7
Les actus de l'Amicale	8
Dynamique de groupe	9
<i>Gazouillis</i> NOUVEAU	10
Les lévriers, chiens méconnus	11
Regardez un pain, c'est l'histoire de l'humanité...	12-17
<i>Où irons nous dimanche ?</i>	18
<i>Ma petite bibliothèque</i>	19
Comptes-rendus de conseils municipaux	20-21
Jeux & Solutions	22-23
À votre service	24

↘ **PAGES 2 - 3**

REGARDEZ UN PAIN :

c'est l'histoire de l'humanité que vous contemplez...

↘ **PAGES 12 À 17**

INTERNET & ENFANTS : DANGER ?!

4,5% des internautes français ont moins de quinze ans...

↘ **PAGES 4 À 6**

notre nouvelle boulangerie ouvre en ce début avril



LE RETOUR DE LA BONNE ODEUR DU PAIN par Jean-Paul CROIZÉ

Cela faisait plus d'un an et demi que ce petit plaisir manquait à bon nombre d'habitants de notre commune : faire la queue à la boulangerie du village en humant la bonne odeur de pain chaud qui sort de la porte donnant vers le fournil et en salivant devant les croissants, les pains au chocolat, les chaussons aux pommes, ou bien devant les beaux gâteaux alignés dans le rayon réfrigéré de la boutique.

Bienvenue, donc, à Caroline et à Michaël, nos deux nouveaux jeunes boulangers qui nous permettent de retrouver ce moment, certes tout simple, mais ô combien sympathique et convivial, qui permet de papoter, de prendre des nouvelles des voisins que l'on avait pas vu depuis plusieurs jours, ou même parfois d'apprendre le tout dernier petit « potin » des environs : « saviez-vous que le fils Untel s'est fait flasher par les gendarmes à plus de 100 à l'heure sur la route de Vernon l'autre jour ? » - « Mes pauvres, il n'y a plus de jeunesse » répond l'une, tandis qu'un autre, plus pragmatique, demande à quel endroit s'est produit l'évènement, histoire de ne pas se faire prendre à son tour... Autant de moments bucoliques en perspective promis par cette renaissance.

Renaissance d'un commerce bien pratique mais aussi, à l'évidence, d'un véritable lien communal que vont tisser ces deux nouveaux Portmortais auxquels nous avons demandé de se présenter d'une double manière. D'une part, en nous racontant comment ils ont décidé de venir s'installer chez nous. De l'autre en nous présentant les multiples projets qui devraient voir le jour dans cette boutique toute neuve, où la senteur du bon pain « pleinement artisanal » qu'ils nous promettent devrait très vite supplanter celle de la peinture fraîche.

Pour moi, tout ceci reste encore un peu comme si je me trouvais dans un rêve » affirme Caroline Maître, tandis que Michaël Wojtasiak, son compagnon dans la vie et son associé en commerce, confirme lui aussi ne pas « arriver encore à y croire tout à fait ».

LA BAGUETTE « MAGIQUE »

Rencontrés à quelques jours de « l'ouverture », tous deux poussent le même soupir en coulant un regard mi fierté mi émerveillement sur ce magasin flambant neuf, leur magasin, c'est à dire expliquent-ils « l'aboutissement d'un véritable défi », qu'ils se sont lancés voici déjà près de deux ans, « presque par hasard », alors qu'ils sont passés devant le panneau de mise en vente l'ancienne boulangerie de Port-Mort : « nous avons déjà en tête l'idée de créer notre propre entreprise. Mais cela restait vague. C'est à ce moment précis, en découvrant ce panneau, que nous avons véritablement décidé d'essayer de nous lancer » racontent-ils en assurant que, depuis, tout s'est enchaîné sans qu'ils aient véritablement vu le temps passer, et sans rencontrer de véritable obstacle, « comme si d'un bout à l'autre notre projet avait été touché par une bonne fée ». Une sensation, révèlent ils en cœur, qui leur a inspiré ce nom un peu étrange mais vraiment poétique donné à leur commerce : « La Baguette Magique ».

Cette bien jolie enseigne confirme le côté « belle histoire » de l'aventure vécue par ces deux enfants de la région (elle est originaire de Gasny, lui de Tourny) où ils ont grandi, où ils se sont rencontrés, où ils ont fondé leur famille (ils ont deux enfants, Tom et Lucas, âgés de huit et cinq ans) et où ils vont maintenant « se donner à fond », selon leur propre expression pour faire prospérer ce qu'ils considèrent comme leur « troisième bébé » : une affaire bien à eux, dont ils vont maintenant assurer la gestion en se complétant d'une manière parfaitement planifiée. Leur organisation, en effet, ne semble guère devoir poser de problème, tant le rôle que chacun s'est attribué semble parfaitement coller au caractère de l'intéressé.

CÔTÉ « MOULIN », CAROLINE

À Caroline, d'abord, reviendra le commerce, c'est-à-dire la boutique et la relation avec la clientèle : « je n'ai aucune qualification en boulangerie, mais mon métier de secrétaire comptable, que j'ai exercé

pendant une dizaine d'années dans une entreprise de Mantes-la-Jolie va certainement m'être précieuse » assure cette jeune femme de 31 ans au sourire décidé. Elle est manifestement heureuse à l'idée de se trouver maintenant face à un public dont elle attend le contact avec autant d'impatience que de confiance. « Je me sens un peu intimidée pour ces premiers jours, je pense que c'est normal, mais j'aime être avec les gens, je suis certaine que le courant va passer » assure-t-elle. On sent en elle un caractère bien trempé, dont elle a d'ailleurs démontré toute la solidité en prenant une part extrêmement active - et efficace - dans la préparation de leur projet : après avoir pris contact avec la mairie, qui avait décidé de lancer un appel à candidature pour doter la commune d'une nouvelle boulangerie, il a suffi à nos deux amis de quatre mois pour boucler un dossier de financement crédible, qui leur a permis d'être choisis par notre Conseil Municipal dès septembre 2007. « Après, il a fallu faire réaliser un maximum de devis, et passer devant les banques. On avait peur, mais on a mis le paquet, et dès la fin de l'année, j'ai décidé d'abandonner mon emploi pour me consacrer à plein temps à notre projet » raconte-t-elle en assurant que, « depuis, tout s'en enchaîne comme dans un tourbillon, sans que nous voyons le temps passer, ou presque »...

CÔTÉ « FOUR », MICHAËL

Michaël, lui, tout en s'affirmant « passionné » par son métier, apparaît plus réservé que Caroline, ou plutôt moins expansif, davantage décidé à travailler loin du public, comme s'il lui fallait une certaine tranquillité pour bien travailler : « ma place ne sera pas sur le devant de la scène, elle sera là » estime-t-il en montrant l'arrière boutique, où il compte bien exprimer « dans la solitude » un talent de Maître Artisan qui n'a cessé de s'affirmer tout au long d'une carrière déjà remplie de belles références : entré en boulangerie à l'âge de 18 ans en se faisant embaucher chez Rose, à Vernon, il a ainsi participé à la création de la fameuse « Rétro d'or », baguette devenue célèbre dans toute la région. C'est là qu'il a passé son BEP, puis son CAP et enfin sa Maîtrise de pâtissier - chocolatier, aujourd'hui sa véritable spécialité qui lui permet de s'affirmer avec une fierté non dissimulée Maître Artisan en la matière. Une matière qu'il a eu le temps de bien travailler ces dernières années, en poursuivant sa carrière au sein d'une autre boulangerie réputée aux alentours, celle de Chambray, au bord ➔



→ de l'Eure, où l'on peut notamment acheter de fameux et originaux éclairs à la mousse de chocolat. Michaël salue Éric Durieu, le patron de ce haut lieu de la pâtisserie : « c'est lui qui m'a poussé à créer ma propre entreprise » déclare-t-il, en assurant qu'il tient « à le remercier aujourd'hui pour ses encouragements, pour ses conseils, qui nous ont été précieux ».

DES SURPRISES EN RÉSERVE

Désormais, il va pouvoir mettre concrètement cet enseignement à profit, bien décidé semble-t-il à y ajouter sa propre « patte », mais d'une manière qui reste à découvrir. Superstition ou stratégie commerciale, en effet ? Sans doute un peu des deux, mais ni Caroline ni Michaël ne souhaitent pour l'instant s'étendre sur les « spécialités » qu'ils vont nous proposer ces prochains temps. La discrétion reste de mise sur les pains ou les gâteaux qui contribueront à établir leur réputation non seulement à Port-Mort, « mais également bien au-delà » espèrent ils. « Nous voulons créer des surprises, il faut que les gens viennent découvrir par eux mêmes ce que nous faisons ».

PRIORITÉ À LA TRADITION ARTISANALE

Seules confidences, priorité sera donnée à la tradition et à l'artisanat, avec, bien sûr, une baguette à eux qu'ils nous promettent très bonne, et, plus globalement, des produits qui seront le souvent tout juste sortis du four. « Nous avons décidé de faire au moins trois fournées par jour, de manière à ce que nos clients trouvent ici du pain chaud matin, midi et soir » annonce Caroline, qui lève quelques autres coins du voile sur ce que l'on peut s'attendre à trouver chez eux : « beaucoup de bonbons, plus qu'ailleurs, en autre référence à l'image magique de la boutique, pour tous les enfants qui vont à l'école juste à côté » déclare-t-elle, en précisant qu'une importante différence sera faite entre les produits proposés en semaine et ceux qu'ils commercialiseront le week-end. Du mardi au vendredi, moins de gâteaux, mais de nombreux pains spéciaux, dont certains « particulièrement originaux ». On trouvera aussi de la restauration à emporter le midi, basée sur des sandwiches « dont certains originaux, eux aussi », ainsi que sur une tarte salée chaude chaque jour différente, l'un et l'autre étant proposés avec une boisson.

UN RÉGAL DE PÂTISSIER LE WEEK END

Le samedi et le dimanche seront beaucoup plus consacrés à la gourmandise « et pour moi au véritable plaisir dans le travail, car je vais me régaler avec la pâtisserie » poursuit en effet Michaël, dont l'ambition créatrice s'exprime à plein lorsqu'il promet, là encore, de nombreuses surprises. On lui demande, évidemment, s'il y aura des éclairs à la mousse de chocolat parmi celles-ci. Mais il se contente de

 **l'Édito** par Guillemette Alquier

La boulangerie ouvre le 1^{er} avril !

Non ce n'est pas un une farce. Ce n'est pas une fausse information comme celles que l'on a pris l'habitude de répandre ce même jour, depuis 1564, date à laquelle Charles IX a décidé de faire commencer l'année trois mois plus tôt, dès le 1er janvier et non plus ce premier jour du quatrième mois de notre calendrier actuel. Ceux, nombreux, qui n'ont pas apprécié l'idée ont continué de souhaiter le nouvel an à cette ancienne date, notamment en offrant, par dérision, des étrennes fantaisistes, accompagnées de forces blagues...

Voilà pour l'origine des fausses nouvelles. Et en même temps du fameux « poisson d'avril » devenu symbole du cadeau-farce, car à l'époque offert dans un beau paquet, mais choisi le plus malodorant possible. Ce ne sera pas le cas de ceux que nous allons maintenant pouvoir acheter à Pâques, qui seront en bon chocolat, bien sûr.

Revenons en effet à cette véritable information : la boulangerie, notre boulangerie ouvre donc ses portes... le premier avril. Nous l'avons tous beaucoup espérée et attendue. Cela fait en effet deux ans que le village se débrouille sans.

Nous avons réussi à avoir un dépôt de pain grâce à Évelyne et Dominique (le café) et Évelyne et Michel (la boucherie) qui n'ont pas ménagé leur peine pour que le village soit malgré tout ravitaillé grâce aux voyages quotidiens successivement à Hennezis, Courcelles, Gaillon qu'ils ont assurés ; merci au « P'tit » boulanger d'Hennezis qui a lancé l'opération. Je tiens ici à les en remercier au nom de tous.

Bien sûr les travaux ont quelque peu perturbé l'entrée et la sortie de l'école. Celles-ci ont dû se faire rue de Falaise pour garantir la sécurité. Mais le jeu en valait la chandelle et les parents pourront bientôt amener et attendre leurs chères têtes blondes aux entrées habituelles côté Grande Rue. Merci aux parents de s'être montrés aussi compréhensifs pendant toute cette longue période.

Cette boulangerie - pâtisserie (n'oublions pas la pâtisserie et ... le chocolat !!!) est aujourd'hui une réalité, non seulement parce que la commune a choisi d'aider une nouvelle installation en subventionnant l'achat du terrain, mais surtout parce que ses futurs patrons y ont mis toute leur volonté et tout leur enthousiasme. Et je sais qu'ils continueront.

Pour que les commerces du village se trouvent regroupés dans le « centre village », il ne manquait plus que la boulangerie. Ils contribuent avec l'auberge pleinement à la vie de notre commune pour notre plus grand plaisir et participent à sa convivialité.

Nous ne pouvons que souhaiter bonne chance à Caroline et Michaël, attendus avec beaucoup d'impatience par tous et notamment par toutes ces dames qui laisseront à leur mari le plaisir d'aller leur chercher des croissants le dimanche matin...

sourire sans répondre. Des mousses, il y en aura, « et des subtiles, mais j'en mettrai dans beaucoup de choses » confie-t-il simplement, en ajoutant qu'il fera autant de grands gâteaux pour plusieurs personnes que de pâtisseries individuelles, « de manière à ce que les clients puissent goûter ce que je fais comme ils le veulent ».

Souhaitons lui donc bonne chance, et beaucoup d'inspiration. S'il tient ses promesses, les desserts du dimanche midi - et même ceux des autres jours - prendront ces prochains temps un côté magique dans de nombreux foyers des environs... ■ J.-P.C.

4,5% des internautes français ont moins de quinze ans...

INTERNET & ENFANTS : DANGER ?!

par Guillemette ALQUIER, Jean-Paul CROIZÉ et Christian LORDI



© Droits réservés

Il n'est pas inutile pour les élus d'aller participer à la surveillance de la cantine scolaire, lorsque l'école se trouve en manque de personnel. Cela permet en effet de bavarder avec les enfants, et d'entendre leurs conversations. Et ainsi de se rendre compte que, tous ou presque, même à cet âge bien tendre, sont des internautes, et souvent très bien au fait de la navigation sur le Net. Cela confirme une statistique récemment publiée, qui indique que 4,5% des six millions d'habités de la Toile que l'on compte en France ont moins de quinze ans.

Mais ce constat ne va pas sans soulever l'inquiétude. Certes, Internet constitue une source de jeux fantastique et un outil de développement intellectuel incomparable, qui, même en primaire, peut aider à faire ses devoirs. Mais c'est en même temps une fenêtre grande ouverte vers beaucoup d'autres choses beaucoup moins réjouissantes. Et certains des propos tenus à la cantine ont de quoi alerter, quand on entend par exemple que « choper un virus » amène des soucis « gros comme ça » ou impose « des nuits blanches pour tout remettre en ordre » ou lorsqu'ils décrivent des scènes de violences entre jeunes filmées avec des portables.

D'autres mésaventures beaucoup plus graves peuvent arriver à nos enfants lorsqu'ils se trouvent face à certaines de ces fenêtres, parfois très glauques. Il faut bien se rendre compte que nos chères têtes blondes regardent parfois des sites qui ne leur sont pas vraiment destinés, et qui peuvent leur être préjudiciables. Cela bien sûr certainement sans mauvaise intention de leur part.

Mais s'il n'est pas question ici de faire leur procès, ni de les empêcher d'aller sur la toile, il nous apparaît important d'ouvrir ce dossier qui concerne en fait tous les parents d'aujourd'hui : comment aider les jeunes à déjouer les écueils d'Internet, et comment les protéger des véritables dangers, parfois très graves auxquels leur crédulité juvénile les expose inmanquablement lorsqu'ils vont sur Internet, même si, bien souvent, ils se montrent plus doués en informatique que nous, les adultes. ■ G.A.

Ce qui se dit à la cantine de l'école de Port-Mort ne fait que confirmer ce que, partout en France, les parents doivent désormais admettre : une récente enquête IPSOS menée à la demande du Ministère du Travail, des Relations Sociales, de la Famille, de la Solidarité et la Ville révèle que plus de 95% des 12-17 ans sont des internautes, c'est-à-dire des « consommateurs » d'Internet, d'autant plus réguliers que 65% de ceux-ci se rendent sur la Toile au moins une fois par jour. Le Net fait donc désormais partie du quotidien de notre jeunesse. Ce qui, paradoxalement, ne semble pas soulever les multiples interrogations que cette évolution fondamentale de notre mode de vie devrait pourtant susciter. Selon celle-ci, en effet, seulement un peu plus d'un parent sur deux, parmi les 801 qui ont été interrogés, s'est alarmé, et encore, de manière modérée puisque ceux-ci ne se sont déclarés que « relativement inquiet » de voir son ou ses enfants confrontés à cette nouvelle fenêtre ouverte sur un monde pourtant sans garde-fou, ou presque. Et, plus grave encore, 46% des parents interrogés ont estimé que leur enfant n'est « jamais confronté » à un site dangereux.

DES PARENTS DANGEREUSEMENT « INNOCENTS »

Cette « innocence » peut être carrément associée à de l'inconscience lorsque l'on sait, selon un chiffre publié par le Secrétariat d'État à la Famille, 90% des enfants naviguant sur le Web a été confronté au moins une fois à une image pornographique,

violente ou au moins choquante. Ce constat, qui fait froid dans le dos, se comprend mieux lorsque l'on se livre à un recensement des différents types de dangers qui guettent les jeunes lorsqu'ils se rendent sur le Net : selon une autre étude, celle-ci menée par des membres de l'Université du Québec, au moins une demi-douzaine de ces menaces, très différentes les unes des autres, s'avèrent extrêmement concrètes. En voici la liste :

Les prédateurs, d'abord, ces « monstres » auxquels on pense bien évidemment en tout premier lieu lorsqu'on évoque ces dangers. Il s'agit des déséquilibrés qui fréquentent les blogs et autres forums consultés par les jeunes, dans le but de « télé-séduire » de jeunes victimes en les amenant à une rencontre physique, dont les conséquences n'auront plus rien de virtuel. Si ce genre de pratique ne débouche - heureusement - que très rarement sur de véritables drames, il faut savoir que, chaque année, on dénombre aux États-Unis de l'ordre de plusieurs centaines de tentatives d'abus de mineur via Internet. Outre Atlantique et en Grande Bretagne, des équipes universitaires travaillent à la définition d'un processus d'enseignement qui permettrait d'éduquer les enfants à la prudence face aux relations qu'ils nouent sur les blogs dans le cadre de leur scolarité. Il serait intéressant de reprendre cette idée en France.

Les sites violents ou agressifs. Lorsqu'ils surfent sur le Net, les jeunes tombent plus ou moins volontairement sur une multitude de pages qui « sentent le soufre » ➔

➔ Plus on est jeune, plus la curiosité de l'interdit est grande. Compréhensible, cette curiosité n'en risque pas moins de susciter des traumatismes plus ou moins profonds. Là encore, les images et les films pornographiques, voire pédophiles, viennent immédiatement à l'esprit, mais ils ne sont pas les seuls à menacer les enfants. De nombreux sites présentent des images de guerre, de cruauté qui peuvent très gravement choquer. De même, certains blogs peuvent appeler au racisme, à la ségrégation, voire à la violence vis-à-vis de certaines communautés, tandis que d'autres, parfois très insidieux, visent à l'endoctrinement politique des pré-adolescents les plus fragiles.

Le « ciber-bullying ». Ce terme, qui prend malheureusement une importance grandissante dans le monde de la Toile, est un néologisme anglo-saxon qui trouve son origine dans le mot « bully », c'est-à-dire voyou en Anglais. Il désigne une agression électronique de plus en plus fréquente, qui constitue le prolongement du harcèlement auquel se livrent certains jeunes qui en martyrisent un autre, souvent dans le cadre scolaire. Depuis quelques années, cette pratique tend à se développer sur le Net, via certains blogs sur lesquels des « dominants » prennent l'ascendant sur des enfants crédules ou plus faibles psychologiquement, et les harcèlent en les insultants ou en leur tenant systématiquement des propos humiliants, qui finissent par constituer un véritable traumatisme dont les conséquences peuvent s'avérer durables.

Le vol de données. C'est également une pratique de plus en plus courante de la part de cyber-pirates qui abusent de la crédulité de jeunes pour leur extorquer des informations leur servant ensuite à commettre des vols. Particulièrement pratiquée depuis des sites d'Europe centrale, cette activité consiste à capter la confiance de jeunes internautes pour que ceux-ci livrent des mots de passe électroniques, des adresses email, des informations relatives au compte en banque des parents, ou encore des numéros de cartes de crédit qui seront utilisés pour effectuer des achats, de nouveau via Internet.

La réception de virus. Ou, plus généralement, de logiciels « malveillants » qui circulent de manière désormais intensive sur le Net, et peuvent causer de graves dommages à un ordinateur : exemple de plus en plus fréquent, si un de vos enfants ouvre un de ces mails indésirables classés parmi les « spams » par l'anti-virus dont vous avez équipé votre machine, vous risquez fort de vous trouver victime de « Tchernobyl », nom donné à un programme nuisible élaboré voici plus de cinq ans déjà par des cybernautes malfaisants, qui peut ralentir ou même parfois complètement bloquer l'accès au disque dur.

Le téléchargement illégal. Ce sujet, qui a été récemment débattu en France au niveau parlementaire, devient un problème important pour la création artistique partout dans le monde. Les jeunes, principalement, mais aussi parfois les parents, ont pris l'habitude de charger en toute insouciance - et en pleine gratuité - les morceaux de musique et les films qui les intéressent, au détriment direct des droits d'auteurs. À l'heure où la plupart des gouvernements européens mettent en place des freins judiciaires à cette pratique qu'il faut bien qualifier de « piratage », l'inconscience des enfants et des adolescents en matière de téléchargement se montre dangereuse : elle risque de transformer les parents, en tout état de cause responsables de l'ensemble des ordinateurs de la maison, en délinquants passibles d'une suspension de leur abonnement, voire d'une lourde amende dans les cas les plus graves.

Face à ces dangers bien concrets, on le voit, il reste certainement à mener un grand effort d'information, destiné aussi bien à prévenir les enfants, qu'à aider les parents à mettre en œuvre les mesures de surveillance qui s'imposent. Car, si l'on se réfère de nouveau à l'enquête IPSOS citée plus haut, 57% des parents souhaitent que soient menées des campagnes d'informations et de sensibilisation des enfants, et la même proportion demandent à ce que les informations délivrées soient plus accessibles et plus compréhensibles que celles disponibles actuellement. En outre, 61% d'entre eux demandent la création de logiciels de contrôle parental plus efficaces (voir article en page 6), c'est à dire des outils qui leur permettraient de « mettre des verrous » efficaces sur le Net sans risquer de se faire bernier par des enfants bien souvent plus aguerris qu'eux aux manipulations informatiques.

LE MEILLEUR CONTRÔLE PARENTAL RESTE LE DIALOGUE

À cet égard, une plaquette, publiée sous l'égide conjointe du Secrétariat d'État à la Famille et du Ministère de l'Éducation Nationale recense toute une liste de conseils à l'intention des parents, qui leur permettent de mieux « gérer » les activités des enfants sur Internet. Parmi ceux-ci, plusieurs apparaissent fondamentaux. À commencer par la nécessité d'établir un véritable dialogue avec les jeunes, 69% de ceux-ci estimant que leurs parents ne sont pas intéressés par ce qu'ils font sur la Toile. Parler avec votre enfant constitue ainsi une première manière très efficace de connaître les sites qu'il fréquente, et donc d'évaluer les dangers qu'il court éventuellement. De même, ce document souligne l'importance qu'il y a à limiter l'utilisation de l'ordinateur par les plus jeunes, en révélant qu'en France, 45% des 6-11 ans consacrent au moins la moitié de leur temps de loisir aux sessions devant un écran TV ou vidéo, ce qui, on l'imagine, ne peut que nuire à leurs facultés de concentration, principalement dans le domaine scolaire. Enfin, ce document insiste sur le devoir « civique » que constitue le signalement à la gendarmerie, à la police ou au moins à votre fournisseur d'accès à Internet de tout écran accessible à votre enfant comportant un caractère pédophile ou pornographique. Car si de 75 à 88% des sites inadaptés à la jeunesse sont actuellement filtrés de manière efficace par les systèmes de contrôle parental, il n'en reste pas moins que plusieurs millions d'images pédopornographiques circulent en permanence sur le Web. ■ J.-P.C.



■ Traduction d'une publicité émise par le gouvernement australien visant à sensibiliser les parents sur les dangers cachés de l'Internet. Il est intéressant de noter que cette campagne date de juin 2006 [AC].

Contrôle parental sur Internet, MODE D'EMPLOI !



Internet ne cesse de se démocratiser... De plus en plus de foyers sont équipés en ordinateur et nos enfants sont complètement subjugués par ce nouveau moyen de communication interactif. Mais sur Internet coexiste le meilleur comme le pire. Aussi, nous devons rester vigilants sur les sites consultés par nos enfants et sur les rencontres qu'ils occasionnent.

• Pourquoi un logiciel de contrôle parental ?

Sur le réseau les dangers sont multiples pour les plus jeunes. Au détour d'un simple mot-clé tapé sur un moteur de recherche, ils peuvent tomber accidentellement sur des sites peu recommandables : violence, pornographie, racisme...

Au-delà de ces sites Internet malveillants, l'autre grand danger concerne les T'chats et les forums de discussion (espaces de dialogues interactifs). Par leur biais, les enfants se connectent pour discuter avec leurs copains... Ils choisissent un pseudonyme et échangent une correspondance écrite en temps réel avec les autres copains connectés. Mais rien ne prouve que derrière un pseudonyme sympa, se cache réellement un copain ! N'importe qui peut se connecter à ces espaces de dialogues interactifs, il est impossible de connaître la réelle identité de la personne avec qui on discute si elle souhaite se faire passer pour quelqu'un d'autre. Savez-vous qu'1 enfant sur 3 est approché sexuellement sur Internet ?

Le chiffre paraît démesuré, et pourtant, les « T'chats »^[1] sont les espaces virtuels très convoités par les pédophiles. Ils vont ainsi se faire passer pour des enfants en parlant de dessins animés, de séries tv, de jeux vidéo... Petit à petit, ils gagnent leur confiance... Jusqu'au jour où le dialogue virtuel voudra se transformer en dialogue physique, parce qu'après tout, si on s'entend si bien, autant se rencontrer pour de vrai ?

• Qu'est-ce qu'un logiciel de contrôle parental ?

Le logiciel de contrôle parental vous permet de garder un œil sur les échanges de vos enfants et sur les sites consultés.

• Comment fonctionne un logiciel de contrôle parental ?

Tous les logiciels de contrôle parental fonctionnent sur le même principe : le filtrage de données.

Le principe : certains mots clés « interdits » sont entrés dans un dictionnaire, si ces mots interdits apparaissent à l'écran, ou, sont tapés par l'enfant plusieurs actions peuvent en découler :

- Soit une capture de l'écran consulté
- Soit un barrage à l'accès de la page
- Soit la fermeture automatique de la page
- Soit l'arrêt total de l'ordinateur.

En fonction du logiciel de contrôle parental utilisé, ces actions peuvent être personnalisées par les parents.

Ils peuvent également, rétroactivement, consulter l'historique des pages visitées par leurs enfants.

• Est-il difficile à installer, est-ce vraiment efficace ?

Les logiciels de contrôle parental ne sont pas difficile à installer, et la majorité des éditeurs de suites logicielles de protection Internet intègre un module de protection parentale à leur solution. Il suffit de suivre la notice d'installation en fonction de votre équipement informatique.



Il est ensuite activé ou désactivé par les parents avec un mot de passe.

Vous pouvez aussi paramétrer votre ordinateur avec plusieurs « sessions » d'utilisateurs. La vôtre, « administrateur », doit être protégée par mot de passe **connu de vous seuls**. Les autres, pour les « invités utilisateurs », dont vous pouvez choisir pour chacun le niveau du contrôle. Cette solution a aussi l'avantage de ne pas laisser l'autorisation à tous d'installer de nouveaux logiciels et ainsi de protéger l'intégrité de votre machine.

Il existe de nombreuses solutions sur le marché, privilégiez les offres qui vous garantissent la mise à jour du logiciel. En effet, une solution sans mise à jour régulière deviendrait obsolète en quelques semaines étant donné la mouvance du réseau Internet.

L'efficacité de ces dispositifs ne sera jamais exhaustive, le dialogue parents - enfants restera une priorité. ■ C.L.

^[1] Le terme « T'chats » vient du verbe anglais « to chat » qui signifie *causer, bavarder*.

[i] La commune, en accord avec l'équipe enseignante, a demandé à la **brigade de prévention de la gendarmerie** qui se trouve à Gaillon de venir à l'école pour une **information sur Internet spécialement destinée aux enfants**. L'intervention a eu lieu le 19 mars.



JEUX INTERACTIFS DE SENSIBILISATION DES ENFANTS

Aucun logiciel ne peut garantir une sécurité totale de vos enfants sur Internet.

Pour ces raisons, vous avez tout intérêt à nouer un dialogue avec votre enfant pour poser avec lui quelques règles d'utilisation d'Internet.

De nombreux conseils se trouvent sur le site www.mineurs.fr qui dispose d'un espace pour parents et d'un autre pour enfants.

D'autres sites apprennent aux enfants à reconnaître les spameurs, types louches etc.. et à déjouer les pièges du web principalement sous forme de jeux interactifs.

- On peut citer :
- www.decodeleweb.com
 - www.codeduweb.aol.fr
 - www.cnil.fr/juniors/





ALP PÉTANQUE

À PARTIR DU MARDI 7 AVRIL 2009

UNE SOIRÉE DE DÉTENTE
ET DE CONVIVIALITÉ

CHAQUE MARDI À PARTIR DE 19H45

PLACE DE LA MAISON DE VILLAGE

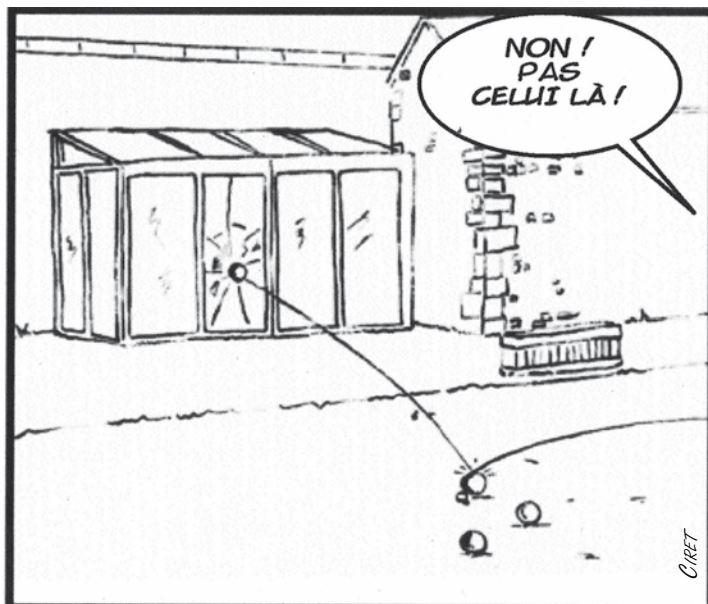
PÉTANQUE, LOISIR POUR TOUS

(même pour la « plus belle femme du monde » !)



la **BD** de CIRET

CARREAU !



LES ACTUS DE L'AMICALE AACSPM



ASSEMBLÉE GÉNÉRALE

La maison de village de Port-Mort ayant été indisponible en janvier 2009, nous avons organisé notre A.G. dans la salle polyvalente de Notre-Dame-de-l'Isle, aimablement mise à notre disposition par M. Jegado, maire de cette commune que nous remercions infiniment. L'assemblée s'est déroulée en présence de M^{me} Alquier, maire de Port-Mort, et de nombreux participants au nombre de 48, ce qui valide notre A.G.. Le président Michel Martinovitch remercie l'assistance, et fait un bref rappel sur la constitution de l'Amicale dont la spécificité est d'associer anciens combattants et sympathisants. Des informations sont ensuite données concernant la retraite du combattant dont l'indice augmente de deux points et sur l'allocation différentielle accordée aux veuves dans le besoin.

Le secrétaire Pierre Confland prend ensuite la parole pour décrire succinctement notre activité durant l'année 2008. En plus des cérémonies officielles des 8 mai et 11 novembre, nous avons organisé un buffet campagnard et diverses manifestations assez bien accueillies par les adhérents à l'exception d'un Loto qui n'a pas eu le succès escompté et ne sera donc pas reconduit en 2009. Le bilan financier 2008 de l'association, présenté par notre trésorière Nicole Confland fait ressortir un solde positif tout à fait satisfaisant. Après l'adoption de ces rapports à l'unanimité, nous avons procédé à l'élection d'un nouveau bureau, conformément aux statuts de l'Amicale. Le nouveau bureau est inchangé à l'exception de 2 démissions : Annie Toutain et Murielle Lajeunesse et une nouvelle recrue : Christiane Pibeau. Notre réunion s'est terminée par le verre de l'amitié et la dégustation d'excellentes galettes des Rois.



PROGRAMME 2009

Le nouveau bureau a défini l'activité pour 2009 :

- **BUFFET CAMPAGNARD le 22 mars** dans la maison de village. Nous sommes 77 participants pour cette journée qui s'annonce des plus agréables avec plein de bonnes choses à déguster préparées par des bénévoles et la boucherie-charcuterie de M. et M^{me} Lucet de Port-Mort.

- **CÉRÉMONIE du 8 mai**

Cette cérémonie se déroulera selon l'horaire habituel suivant :

- Rassemblement devant la bibliothèque, vente de bleuets - 11h/11h15.
- Lecture des messages dépôt de gerbe - 11h20.
- La Marseillaise par des enfants de l'école de Port-Mort - 11h30.
- Verre de l'Amitié dans la Maison de Village - 11h45/12h15

Chacun est invité à participer à cette cérémonie nationale.



- **SCÉANCE DE TIR GRATUITE le 15 mai - 14h :**

Une séance de Tir est offerte gratuitement par Jacques Touzé à ceux qui désirent découvrir ou mieux connaître cette activité sportive d'adresse, parmi les adhérents de l'Amicale et leurs invités. Des moniteurs officiels seront présents pour veiller au bon déroulement des opérations en toute sécurité et répondre à toutes les questions. Vous pourrez aussi vous initier au tir à l'arbalète.

- **BARBECUE AU « CLUB HOUSE »**

près du stand de tir **le vendredi 12 juin - 12h :**



Même formule que l'année dernière avec diverses grillades préparées comme il se doit par nos deux chefs « Dédé » et Raymond alias « Mickey ». Pourvu que le temps soit de la partie pour rendre cette journée des plus agréables.

- **FOIRE À TOUT.** En principe nous serons présents. Cela dépend de la disponibilité des bénévoles et de la date retenue par le comité des fêtes

- Pour la suite, nous envisageons un **repas amical** dans la maison de village le **dimanche 18 octobre**, notre **traditionnel repas à l'Auberge des Pêcheurs le vendredi 13 novembre** et pour clore l'année 2009, notre **choucroute royale** dans la maison de village le **dimanche 6 décembre**, mais nous aurons l'occasion d'en reparler.

■ MICHEL MARTINOVITCH



DYNAMIQUE DE GROUPE

COMITÉ DES FÊTES - ALPM

Vous pouvez apprécier ces quelques photos prises lors de différentes manifestations ayant eu lieu à Port-Mort. Elles vous rappelleront les souvenirs des bons moments passés à ces occasions si vous étiez présents ou elles vous permettront de prendre connaissance de quelques moments conviviaux et heureux ayant eu lieu dans notre village.

Les deux équipes continuent à tisser les toiles de créations, d'activités permettant aux habitants de se retrouver et de partager quelques moments.

Cette dynamique de groupe existe en chaque personne, c'est inné, c'est visible chez chacun de nous.

Les membres du Comité des Fêtes et de l'Association de Loisirs de Port-Mort accueilleront volontiers les personnes désireuses de participer à la vie du village. Il y a quelquefois une petite voix qui dit « j'aimerais bien participer, faire ceci ou cela, mais je n'ai pas le temps ! ». Cette petite voix peut être mise en sourdine, vous pouvez venir nous rencontrer, poser toutes les questions concernant le Comité des Fêtes ou l'ALPM, nous vous répondrons avec plaisir.

■ ELSA CIEUX



Programme 2009

5 avril :

↳ **Chasse au trésor enfants**

17 mai :

↳ **Foire aux plantes**

20 juin :

↳ **Fête du village, jeux en après-midi et repas le soir**

6 septembre :

↳ **Foire à tout et expo de peinture**

15 novembre :

↳ **Bourse aux jouets et puériculture**

13 décembre :

↳ **Spectacle de Noël**

En préparation :

Pour les ados : sortie au LASER GAME.

Pour les plus jeunes : après-midi à TOLYSLAND.

D'autres projets sont à l'étude actuellement.

Toutes vos idées ou remarques sont toujours les bienvenues.

Nous comptons sur vous pour la réussite de ces projets.



Comité des fêtes : Bureau 2009

Présidente : Christine LÉONARD

Vice présidente : Alexandra LEBRUN

Trésorière : Évelyne LUCET

Trésorière adjointe : Nicole HOUSSAIS

Secrétaire : Nathalie PLAQUET

Secrétaire adjointe : Céline GRADZIK

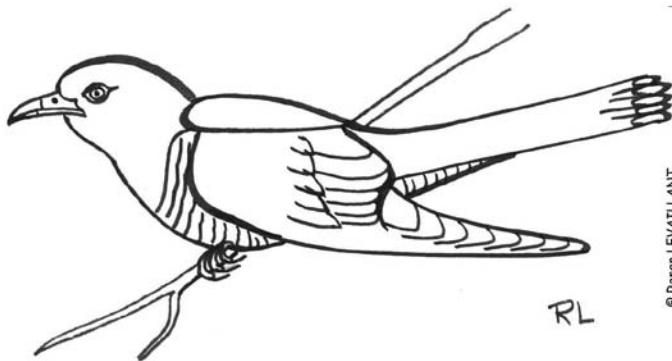
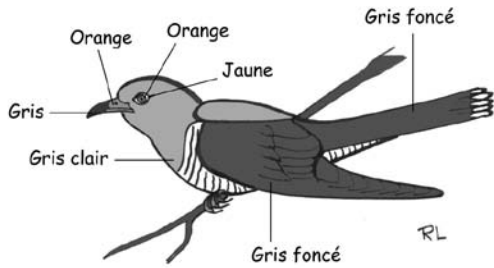
Membres :

Véronique DUREOSELLE, Elsa CIEUX, Laurent LE BRIS,
Frédéric LUCAS, Franck PLAQUET, Frédéric LEBRUN, Lucien CAILLOT.



Le coucou

Coucou gris



© Romain LEVAILLANT

Association Les Oiseaux de Pouyo - www.pouyo.com

Chaque année, lorsque nous entendons le chant du coucou, nous savons que le printemps est revenu. Aussi, je me propose dans cette première petite fiche de l'édition printanière de vous faire découvrir cet oiseau pas comme les autres qui confie à d'autres l'élevage de ses enfants !




Le chant : C'est le mâle qui émet le célèbre « coucou coucou ». On peut l'entendre depuis avril dès son retour d'Afrique où il hiberne jusqu'à juin. Si son chant porte loin, il est difficile de l'apercevoir. Toutefois si vous l'appellez en l'imitant, vous avez des chances de le voir car c'est un oiseau très curieux qui s'approchera. La femelle quant à elle crie un peu comme le faucon.




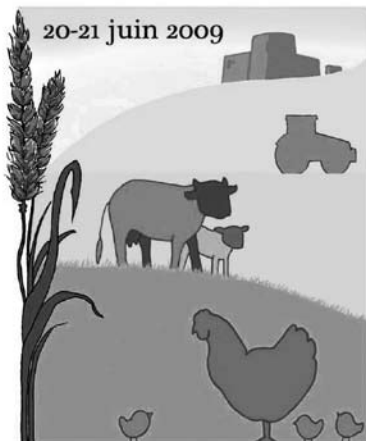
La reproduction : Les coucous ne construisent pas de nids, ce sont les seuls oiseaux d'Europe, avec le coucou geai, à procéder ainsi. Pourquoi se fatiguer ! Chaque année, la femelle retourne dans la zone où elle est née. Vers la fin mai, elle pond, sans complexe, un œuf dans 8 à 9 nids différents, sans oublier à chaque fois d'enlever un des œufs déjà présents, pour que leur nombre reste constant. Ceci pour ne pas alerter le propriétaire des lieux. La femelle parasite les nids d'oiseaux insectivores et de préférence de la même espèce que ceux qui l'ont élevée. L'œuf du coucou est petit par rapport à la taille de l'oiseau puisque le coucou est gros comme un pigeon et pond des œufs de la même dimension que ceux du moineau. De plus l'apparence des œufs n'est pas très différente de celle des autres œufs du nid hôte. Bonjour l'arnaque ! Certaines espèces « d'accueil » comme le rouge gorge, l'accenteur mouchet et autres se font prendre à tous les coups. Par contre le merle, la grive, le

moineau découvrent la supercherie et rejettent l'œuf intrus ou privent le poussin de nourriture. Et on dit « cervelle de moineau » ! D'autres espèces peuvent aussi abandonner la couvée.

L'œuf de coucou éclot en général le premier et bien que nu et aveugle le poussin fait passer sans complexe par-dessus bord les autres œufs. Charmante nature ce petit ! Mais il y va de sa survie. Il lui faut se garantir l'exclusivité de la nourriture apportée par ses parents adoptifs car il va devenir énorme par rapport à eux !!

 **La nourriture** : Le coucou mange des insectes, des larves, des vers de terre, des chenilles. C'est le seul oiseau à manger des chenilles processionnaires qui ont le poil urticant ! *Gloups !*

 **La migration** : Les parents coucou passent peu de temps chez nous puisqu'ils retournent en Afrique centrale et australe dès juillet. Les bébés de l'année restent plus longtemps, il faut prendre des forces pour le long voyage. Ils quittent l'Europe fin août début septembre pour rejoindre leurs parents, tous seuls, sans guide ni GPS ! ■ G.A.



Comice Agricole des Andelys

Comice agricole : l'école participe !

L'école de Port-Mort, comme d'autres sur l'arrondissement des Andelys, participe au comice agricole qui aura lieu en juin. Les enfants y seront invités à exposer leurs cultures.

En effet, dans des caisses de 1,20m de côté, ils vont pouvoir cultiver de nombreuses plantes (pomme de terre, luzerne...). Ils vont ainsi découvrir les graines, les tubercules etc....et suivre jour après jour leur développement. C'est là une belle découverte de la nature et de notre environnement qui leur est proposée.

Résultats à suivre en juillet dans le prochain numéro.

LES LÉVRIERS, CHIENS MÉCONNUS !

La France détient le 1^{er} rang en Europe avec environ 8 millions de chiens de toutes races. 28% de personnes possèdent au moins un chien.

Leurs principales motivations sont dans l'ordre : amour des animaux, compagnie, effet bénéfique sur les enfants, et la garde.

Au hit-parade, d'abord le caniche, puis le bâtard, le berger allemand, le yorkshire, le labrador, et l'épagneul breton.

Le livre des records nous indique :

- le plus petit : un yorkshire de 6 cm pour 113 g
- le plus lourd : un mastiff de 155 kg
- le plus fort : un dogue allemand qui a tiré une charge de 3,4 T
- le plus vieux : un bâtard de 29 ans
- le meilleur au saut en hauteur : un berger allemand qui a sauté un mur de 3,58 m
- le meilleur au saut en longueur : un lévrier avec un bond de 9,20 m
- la plus grande portée : une femelle St-Bernard avec 23 chiots

ÉTONNANT ! NON ?

Les 350 races inscrites au L.O.F.^[1] sont réparties en 10 groupes. Le 10^{ème} est celui des lévriers qui compte 13 races que je vais vous présenter.

Vous allez me demander pourquoi celui là ? Je vous répondrai que c'est par passion car j'adore l'allure de ces chiens, leur élégance, leur port, leur fierté ! Beaucoup de ces chiens de chasse d'origine sont devenus des chiens de concours et de compagnie : Sophia Loren possédait un magnifique barzoï !

En général, on assimile le lévrier à une bête de course dotée d'une prodigieuse vitesse, son principal atout pour la chasse. Il pratique la chasse « à vue » son gibier est constitué par des lièvres, renards, loups, etc... Aujourd'hui, il est interdit de chasse et reste animal de compagnie et d'exposition ! Triste sort pour ce chasseur doué !

Vous trouverez dans le tableau ci-dessous les photos et caractéristiques des 13 races par ordre numérique.

Si vous aimez ces chiens, je vous invite à courir aux nombreuses expositions canines organisées par la Société Centrale Canine !

[1] Livre des Origines Français

■ BERNARD LANTOINE

↳ Les 13 races en images



[1] **WHIPPET**
Origine : Angleterre
Hauteur au garot : 47-51 cm



[2] **AFGHAN ou TAZI**
Origine : Afghanistan
Hauteur au garot : 68-74 cm



[3] **BARZOÏ**
Origine : Russie
Hauteur au garot : 70-82 cm



[4] **GREYHOUND**
Origine : Angleterre
Hauteur au garot : 71-76 cm



[5] **LÉVRIER ITALIEN**
Origine : Italie
Hauteur au garot : 32-38 cm



[6] **SALUKI**
Origine : Arabie
Hauteur au garot : 58-71 cm



[7] **IRISH WOLFHOUND**
Origine : Irlande
Hauteur au garot : 81-86 cm



[8] **SLOUGHI**
Origine : Afrique du nord
Hauteur au garot : 66-72 cm



[9] **AZAWAKH**
Origine : Mali, Niger
Hauteur au garot : 64-74 cm



[10] **GALGO**
Origine : Espagne
Hauteur au garot : 62-70 cm



[11] **DEERHOUND**
Origine : Écosse
Hauteur au garot : min.76cm



[12] **MAGYAR AGAR**
Origine : Hongrie
Hauteur au garot : 65-70 cm



[13] **CHART POLSKI**
Origine : Pologne
Hauteur au garot : 70-80 cm

REGARDEZ UN PAIN :

c'est l'histoire de l'humanité que vous contemplez...

par *Christian LORDI*

À la base de notre alimentation depuis des millénaires, il est le témoin privilégié de l'histoire des civilisations. Symbole spirituel, il accompagne les fêtes et les rites religieux. Au gré des caprices de la nature et des campagnes militaires, le pain est signe d'opulence ou de misère, de servitude ou de liberté : pain de famine au Moyen-Âge, marches de la faim à l'aube de la révolution française, pain noir et rationné de la guerre, pain blanc de l'après-guerre.

Le pain est donc intimement lié, depuis moultes années, à la vie des hommes. La parole populaire n'est-elle pas remplie de proverbes et expressions de l'état des personnes (Voir encadré p.13). Regardez ! Celà fait deux ans que nous sommes privés de boulangerie sur notre village et tout le monde s'inquiète de la date d'ouverture de la nouvelle boulangerie. Celle-ci étant à l'heure promise je vous propose de revivre ensemble l'Histoire de la boulangerie.

.....

Avant de celle de la boulangerie, nous allons débiter par une petite restropective de l'histoire du pain.

↳ DE LA BOUILLIE AU PAIN LEVÉ

Celle-ci débute vers -8000 av. J.-C. avec la domestication du blé amidonnier dans la Vallée du Jourdain, puis à tout le Proche-Orient, en particulier dans une région appelée le Croissant Fertile, située à la frontière de l'Iran et de l'Irak actuels. Engrain, épeautre, orge, millet, blé amidonnier sont cultivés sur de petites surfaces près des premiers villages d'agriculteurs sédentaires. À cette époque l'élaboration du pain ne vit que ses prémices. Le concassage des céréales non nettoyées, à l'aide de pierre à moudre (meule, molette), est très difficile car dures à décortiquer, les grains étant vêtus, ces céréales sont parfois préalablement grillées, ce qui permet d'enlever plus facilement la glumelle et d'améliorer la conservation. On découvre ainsi la valeur très nutritive des céréales. Ces grains sont consommés en soupes de graines entières ou concassées. Les bouillies résulteront de l'épaississement progressif des soupes. Les bouillies présentent deux inconvénients majeurs : elles se conservent mal et sont difficiles à transporter. Pour pallier à ces désavantages les galettes minces non fermentées font leur apparition. Offrant une plus grande surface à la chaleur, elles sont préparées très rapidement juste avant les repas et cuites selon différents procédés : sous la cendre, sur des cailloux à cuisson ou des pierres plates polies, sur des grils en vannerie, sur des poêlons en argile, enroulées autour de broche et cuites par le feu.



Aux alentours de -5000 av. J.-C. l'extension de la culture des céréales, à partir du Croissant Fertile vers d'autres régions du monde, dont l'Europe, vraisemblablement par l'est (Bohème, Bulgarie) favorisent l'expansion de l'agriculture. Les premiers villages agricoles apparaissent et cultivent plusieurs variétés de blé.

À partir de -3000 av. J.-C. la civilisation Sumérienne en Mésopotamie a connu, entre autres choses, une période de prospérité agricole due à l'invention de la char- ➔
rue. La base de l'alimentation reposait sur l'orge et le blé amidonnier, mais nous

➔ ne disposons pas d'éléments attestant la consommation de pain levé. Toutefois les Sumériens maîtrisaient la fabrication de la bière. Le plus ancien code de loi connu, celui d'Hammourabi (-2100 av. J.-C.), sixième roi de la première dynastie de Babylone, fait état de la bière mangeable et pain buvable, témoignage supplémentaire de l'étonnante proximité de ces deux fabrications. Il est impossible de savoir quel pourcentage réel de ces populations accédait au pain levé, et quelles en étaient ses caractéristiques. Les hébreux connaissaient, ainsi que d'autres peuples à la même époque (-1200 av. J.-C.), le pain levé puisque lors de l'exode « Le peuple emporta la pâte avant qu'elle ne fut levée ». Mais ils consommaient également des galettes. Abraham dit à Sarah « Pétrissez vite trois mesures de la plus pure farine et faites des pains cuits sous la cendre ».

Les grecs n'étaient pas à l'origine consommateurs de pain levé, ils se nourrissaient de diverses céréales et en particulier de maza, sorte de crêpe d'orge. Des contacts commerciaux avec l'Égypte vers -800 av. J.-C. leur permettent de découvrir le pain. Vers -600 av. J.-C. le pain au levain sera considéré comme une friandise et réservé aux seuls dignitaires. Les grecs développent les pratiques de la panification en -500 av. J.-C.. Ils savent fabriquer les levures sèches à base de millet pétri dans du moût de vendange avec du son fin.

Vers -380 av. J.-C., les romains ramènent à Rome des guerres dans la Grande-Grèce, en Épire et en Macédoine, les procédés de la panification et le levain. Ils se servent alors de farine obtenues par des moulins à vent, à eau, à bars ou à manège.

Les romains goûtent au pain, traditionnellement consommateurs de bouillie, les notables romains vont faire venir des boulangers grecs dans leur villa pour leur confectionner différents pains. Les romains vont promouvoir la culture du froment, son grain nu ne nécessite plus de grillage ou de pilage avant moulure, de plus il contient du gluten. Vers l'an 100, le froment sera cultivé largement dans l'empire romain. Nos ancêtres, bons agriculteurs ont inventé les tamis en crin de cheval. La légèreté du pain consommé par l'élite gauloise était réputée et attribuée à la présence d'écume de cervoise dans la pâte.

Les écritures saintes de la religion chrétienne recèlent environ quatre cents références au pain. Bethléem signifie « maison du pain ». Le Christ est le pain de vie, il procède à la multiplication des pains (d'orge). La symbolique chrétienne du pain est omniprésente dans la prière « Père donne nous aujourd'hui notre pain quotidien ».

➤ DISETTE ET PAINS DE FAMINES

Dans l'Europe rurale du Moyen-Âge, nombreuses sont les périodes de disette qui entraînent l'apparition des pains de famines : pains de farine de gland, pains de racines et d'herbes pilées. En 450, les invasions barbares en Gaule ravagent l'agriculture, les moulins à eau gallo-romains sont démolis ou non entretenus. Les barbares consomment des bouillies d'orge ou d'avoine. Vers l'an 1000, à la suite de plusieurs années excessivement pluvieuses les chroniqueurs de l'an mil font état de famines catastrophiques et d'intoxications massives par l'ergot de seigle (toxine mortelle qui se développe sur l'épi de seigle). La maladie appelée « Feu de Saint Antoine » ou « mal des ardents » a pu faire quarante mille victimes dans la seule ville de Limoges. C'est à cette époque que les fermes modèles cisterciennes vont permettre un nouveau départ de l'agriculture grâce à des défrichements, des assolements raisonnés, puis l'utilisation de charrues lourdes à versoir. Les abbayes qui nourrissent les pèlerins et les pauvres disposent de grandes propriétés où les rendements céréaliers vont progresser et passer à 5 ou 6 quintaux à l'hectare.



Proverbes & Expressions

- Long comme un jour sans pain
- Bon comme le bon pain
- Avoir son pain cuit
- Ôter le pain de la main
- Mettre le pain à la main
- Manger son pain dans sa poche
- Avoir mangé son pain blanc.
- Promettre plus de beurre que de pain
- Là où le pain manque, tout est à vendre
- Sans pain, grand'faim.
- Faire passer le goût du pain.
- Pain coupé n'a point de maître.
- À Saint-Thomas, cuis ton pain, lave tes draps
- À bon appétit, pain amer et vin aigre
- À bon goût et faim, n'y a mauvais pain
- À faulte de chapon, pain et oignon
- À l'affamé pas de mauvais pain
- À l'enfourner se fait le pain ras ou cornu
- À l'homme de 60 ans, il faut donner aussi vite le vin que le pain
- À la faim ton pain
- À la fille pain et chaise à la bru crouton et dehors
- À pain de quinzaines, faim de trois semaines
- À pain dur, dent ague
- À pain dur, des dents aigues
- À pain et oignon, trompette ne claironne
- À quoi bon faire au feu soi-même, pendant qu'on trouve du pain à emprunter ?
- À ton voisin, de ton pain et vin
- Ail et pain, repas de paysan
- Après blanc pain, pain bis ou faim
- Attends que le blé soit mur, si tu veux manger du pain
- Aucun pain de maïs n'égale le pain de froment
- Aux jeunes enfants, du pain tendre
- Avec de la farine fraîche et du pain frais, le grenier ne donne pas du pain pour l'année
- Avec du pain et du vin à la maison, on peut s'estimer heureux
- Avec du pain et du vin, on invite ses amis
- Avec l'oignon le sel et le pain, tu peux faire le beau et te moquer des ans
- Avec la farine du diable, on ne peut pas faire de bon pain
- Avec les anciens, on mange le pain blanc
- Avec un vieil homme, tu manges du pain blanc, avec un jeune homme, de la vache enragée
- Avoir du pain quand on a plus de dents
- Belle fille, pain frais et bois vert mettent une maison à désert
- Bien de prêtre et pain chaud, n'enrichissent pas la maison
- Bois vert, femme jeune et pain chaud sont la ruine de la maison
- Bois vert, pain chaud et cidre nouveau mettent la maison à vau l'eau
- Bois vert, pain frais et belle fille sont la ruine d'une maison
- Bon pain et bon vin aident à manger le chemin
- Faut gagner son pain soi-même, pour savoir combien il coûte
- Il vaut mieux du pain dans l'armoire qu'un bel homme dans la rue

Les excédents générés seront vendus sur les marchés. Ils dynamiseront l'économie puis la démographie. On assistera à l'éclosion de villes nouvelles puis de la féodalité. Instauration d'un impôt : le ban, tous les habitants d'un périmètre donné, étaient obligés d'apporter à moulin leurs céréales au moulin à eau, propriété du seigneur laïc ou ecclésiastique (d'où les noms « moulin banal » et « four banal »). Il semble qu'à chaque fois qu'un nouveau village était créé, on édifiait une chapelle et un four à pain. Les cuissons et la gestion des redevances étaient confiées au fournier. Le coût de cuisson se situait aux alentours d'une tourte due pour ➔ une quinzaine de cuites. En 1080, l'Europe voit l'apparition

Regardez un pain : c'est l'histoire de l'humanité que vous contemplez... suite

➔ des moulins à vent dont les croisés avaient pu observer les détails de construction et apprécier le fonctionnement en Orient. La construction des moulins à vent à des milliers d'exemplaires, témoigne au cours du Moyen-Âge d'une progression des céréales et, par conséquent, de la consommation du pain.

Le mot boulanger apparaît plus tardivement vers la fin du 12^{ème} siècle.

Talmelier serait l'ancien nom des boulangers français. Deux hypothèses quant à l'origine de ce mot : *talmelier* dériverait de *talmiser*, ou bien de *taler* qui signifiait *battre* (idée de pétrissage) et *mêler*. Au Moyen-Âge, pratiquement toutes les céréales étaient panifiées (orge, avoine, épeautre, millet, seigle). Le froment, céréale fragile, était tout à fait minoritaire, sauf peut-être dans la couronne parisienne à partir du 13^{ème} siècle. Le mot blé ou *bled* sert à désigner toutes les céréales, parfois même les lentilles, les vesces et les pois.

En 1167, la corporation des talmeniers est créée. Les fonctions du talmelier sont très étendues. Il ont pour saint patron : Saint-Honoré. Il choisit et achète généralement les meilleurs froments, les stocke, les vanne, choisit son moulin et rapporte la boulange brute, c'est à dire le produit de la mouture. Il a parfois un ouvrier pour tamiser sa farine, en fonction des qualités de pain qu'il souhaite fabriquer. Ses pains blancs sont achetés par l'élite urbaine.

À certaines époques, cette corporation a pu être très puissante, au point de pouvoir financer par exemple, un vitrail de la cathédrale de Chartres.

➤ UNE PROFESSION TRÈS TÔT RÉGLEMENTÉE

Apparemment, les talmeliers fabriquaient des pains de petite taille, toujours ronds. ces boules (d'où peut-être l'origine du mot boulanger : homme qui tourne des boules) pesaient 9, 12, 24 onces (l'once pesait environ 30 g). En cuisine, beaucoup de sauces étaient acides, les pains l'étaient sans doute aussi, car l'aigreur plaisait. Les herbes aromatiques, pavot, carvi, fenouil, coriandre, anis parsemaient parfois le dessus des boules. Au départ, les talmeliers n'étaient pas propriétaires de leur four, ils devaient aller cuire au four banal. C'est peut-être seulement à la fin du 12^{ème} siècle, voire 1305, qu'ils ont eu l'autorisation de construire leur propre four. Les risques d'incendie étaient très importants car la majorité des maisons étaient construites à pans de bois. Apparemment ces fours étaient extérieurs, de forme ronde parfois posés sur pieds ou portatifs, et d'un diamètre assez faible.

La consommation du pain par une large fraction de la population a entraîné l'augmentation du prix de cet aliment. Ce qui prit de l'importance vis à vis de la tranquillité publique ardemment souhaitée par l'autorité royale. La profession en fut de plus en plus réglementée. Dans le livre des métiers d'Etienne Boileau la profession des talmeliers est en première position. Pas moins de 61 articles la régissent. En 1316 à nouveau une foule de règlements et ce jusqu'en 1978... Des amendes, des emprisonnements, des peines corporelles sanctionnaient les boulangers fraudeurs.

Même si l'on excepte les nombreuses disettes et famines du Moyen-Âge, les disponibilités en grains ont toujours été faibles. Non seulement le froment était rare mais une farine blanche de froment représentait un sommet dans le raffinement. Qui plus est, il semble bien qu'il y ait eu un consensus parmi les médecins pour soutenir que la fleur de farine de froment convenait mieux aux estomacs des oisifs (seigneurs, chevaliers, ecclésiastiques) alors que les farines complètes de seigle d'orge apportaient



i BOULANGER est un terme d'origine picarde

Il vient de *boulenc* « celui qui fabrique des pains ronds », terme picard d'origine germanique venu des Francs, pour qui *bolla* désignait un « pain rond ». *Bolla* peut être déduit du moyen néerlandais *bolle* « pain rond », du néerlandais *bol* et de l'ancien haut allemand *bolla*.

Le suffixe *enc* que l'on trouve dans *boulenc* indiquait l'auteur de l'action (comme *tisserenc* d'où *tisserand*).

En latin médiéval, le boulanger avait la forme de *boulengarius* (1100), et *bolengerius* (v. 1120), puis en français *bolengier* (v. 1170) devenue *boulanger* en 1299.

À vrai dire, c'est le sort commun pour presque tous ces mots anciens que d'évoluer. L'épicier ne vend plus tellement d'épices et on ne demande plus aux bouchers d'abattre des boucs !

Et que le boulanger ne se contente plus de faire des boules, mais aussi de savoureuses baguettes pour éclairer nos petits déjeuners, on ne pourra que s'en réjouir !

plus de force et de vigueur aux paysans. Le pain de riche devait être délicat, celui du pauvre nourrissant. La mouture manuelle, bouillies et cuisson sous la cendre, sont pratiquées pour éviter de payer l'impôt de banalité. Dans certaines provinces au terroir peu fertile, les paysans ont consommé essentiellement des bouillies d'avoine jusqu'à la fin du 18^{ème} siècle.

➤ VERS UNE AMÉLIORATION DE LA QUALITÉ

Au 16^{ème} siècle, et peut-être avant, les Flamands, gros consommateurs de bière utilisent l'écume de bière riche en levures, dans la fabrication de leur pain. Liébaud, auteur français de l'époque, signale d'ailleurs que le pain des flamands est beaucoup ➔ plus léger que celui des français. De plus, il ajoute que les

➔ pâtisseries utilisent cette levure de bière dans la fabrication de leurs échaudés et pains bénis. Entre 1450 et 1550, on assiste à une montée du luxe dans les villes. Les pâtisseries à base de sucre de canne et de poudre d'amande apparaissent en Italie.

En France, vers 1570, les cuisiniers de Catherine de Médicis fabriqueront pour la reine, un pain mollet contenant lait, sel et levure de bière. Peu après, ce pain fera fureur à Paris. L'appellation de pain mollet provient du fait que la pâte est nettement plus hydratée que ce qui se faisait alors. La levure introduite permet d'obtenir une mie « oielettée », c'est à dire bien alvéolée. Avec ce pain mollet, la technologie de panification prend un nouveau départ à Paris. Un autre pain connaîtra le succès au 16^{ème} siècle, Le pain de chapitre sera fabriqué avec une farine très blanche. Sa pâte sera ferme et la fin du pétrissage s'effectuera avec une brie, sorte de levier permettant de travailler des pâtes très dures. En 1570 une police sera chargée de contrôler le négoce du blé sur les marchés aux grains, d'effectuer à intervalles réguliers des essais de rendements de farine en pain afin de déterminer le prix de vente maximum. Elle imposera également des qualités réglementaires, la présence de balances sur les lieux de vente et des marques sur le pain. Chaque boulanger appose un poinçon avec ses initiales sur les boules avant cuisson.

La mouture à la grosse ne permet pas d'obtenir une extraction importante, ainsi dans la plupart des cas, les sons sont encore gorgés de farine. En 1546, pour d'obscures raisons, les médecins vont prétendre que la farine, qui pourrait être obtenue en reprenant ces sons et en les repassant sous la meule, est indigne d'entrer dans le corps humain. Cette prise de position va conduire à l'interdiction de repasser les sons sous la meule. Les boulangers ont d'ailleurs le droit de nourrir des porcs afin d'utiliser ces sons. Cette mesure va bloquer tous les progrès en mouture et accentuer les pénuries par la sous extraction qu'elle impose. Le développement des sciences profite à la technologie meunière et boulangère. Les techniques de panification progressent considérablement. Mais le blé connaît de fortes hausses de prix et, à l'aube de la révolution, la colère du peuple affamé se cristallise contre les boulangers.

➤ ÉVOLUTION DES GOÛTS ET DU RENDEMENT

Les années 1650 vont voir l'évolution des goûts alimentaires, à cette époque, de nombreux livres de cuisine sont édités. Ils traduisent un rejet des sauces acides et épicées du Moyen-Âge. Il est vraisemblable que dans ce contexte, les techniques de rafraîchissement du levain évoluent afin de diminuer l'acidité du pain. Le développement des petits pains de luxe sans doute pour contourner la rigueur de la taxation du pain ordinaire, mais aussi pour répondre à une nouvelle demande, la vente de pains fantaisie progresse nettement à Paris. En période de cherté on interdit aux boulangers de les exposer en boutique afin de ne pas provoquer le peuple qui lui ne peut s'offrir que des pains nettement moins raffinés.

Alors qu'auparavant le boulanger tamisait lui-même sa farine pendant la seconde moitié du 17^{ème} siècle, certains meuniers commencent à expérimenter une mouture dite à blanc. Les sons gras sont sassés énergiquement, voire repassés sous la meule malgré l'interdiction. De nouvelles boutiques de boulanger ouvertes sur la rue, mais grillagées, apparaissent à la fin du 17^{ème} siècle dans des illustrations. Le siècle suivant verra une légère progression des rendements céréaliers, passé le terrible hiver de 1709 qui causera la dernière famine d'ampleur nationale, les rendements progressent légèrement pour atteindre environ 8 à 9 quintaux à l'hectare. Après 1750, le recul des jachères et l'augmentation des emblavures en blé deviendront des préoccupations nationales.

Pourtant, la sous-alimentation reste patente, en particulier dans certaines provinces au terroir plus pauvre, car les provinces vivent en autarcie et les grains circulent peu. Cette même année, à la suite d'une disette sévère l'interdiction de « remouture » des sons gros est enfin levée. À Paris, des minotiers innovants élaborent la mouture économique, une mouture progressive avec laquelle les blés sont mieux nettoyés, les produits de mouture repassés plusieurs fois sous de nouvelles meules. Le tamisage est assuré par des bluteaux plus performants.

➤ NOUVELLES MÉTHODES DE PANIFICATION

On obtient ainsi plus de farine blanche et de meilleure qualité. De plus, on assiste à la naissance des premières minoteries importantes autour de Paris (moulin de Corbeil). Le meunier, qui auparavant avait un rôle effacé, devient marchand de farine. Au cours du 18^{ème} siècle, les pâtes à pain sont davantage hydratées et les techniques de pétrissage sont améliorées, en particulier par deux opérations supplémentaires : le « bassinage » et le « battement ».

Selon Parmentier, il faut donner à la pâte un certain degré de mollesse qui permette à la matière glutineuse de produire son effet, et à celui qui a pétri, les moyens de bien travailler son pain. Petit à petit la consommation de pain de pâte ferme et de pain brié décline en région parisienne.

Malouin et Parmentier critiquent vivement l' ancestrale méthode de panification. Il est rare que l'on fasse du bon pain dans les provinces car on y emploie une ancestrale méthode reposant sur : une pâte ferme, l'emploi d'eau bouillante, de levain en quantité insuffisante, parfois pourri, un pétrissage sans soin, un enfournement trop précoce ou trop tardif dans un four mal conçu dont la voûte est trop haute... En fait d'après ces auteurs, le pain obtenu ressemblait davantage à de la farine hydratée puis desséchée qu'à du pain...

À partir de 1770, la nouvelle tendance consiste à augmenter la dose de levain et à l'utiliser plus jeune. Le travail sur deux et sur trois levains est couramment pratiqué. Parmentier évoque même jusqu'à cinq rafraîchis par jour. Trois méthodes de panification sont évoquées dans les livres de boulangerie du 18^{ème} siècle. L'apparition, puis la généralisation de pains longs fendus de 4 livres, voire moins, est déterminante dans l'histoire du pain français. Le mot grigne désigne à l'origine, la fente longitudinale qui se forme naturellement au four sur les gros pains longs façonnés fendus.

À partir de ce moment les boulangers vont être très attentifs à la force de leur pâte. Ils seront de plus en plus réticents pour utiliser des farines trop extraites qui ne permettent pas d'obtenir une aussi belle grigne. Les pains ronds pesaient 12, 8, 6 et 4 livres, les pains longs 8, 6, 4, 3 et 2 livres, voire moins. Les pains longs de grosse taille sont appréciés et les pains longs amincis par ➔



Regardez un pain : c'est l'histoire de l'humanité que vous contemplez... suite

➔ les bouts, apparaissent ainsi qu'un nombre considérable de petits pains. L'usage de *chapeler* (ôter la croûte), vieux de plusieurs siècles, disparaît. Les boulangers fabriquent même des « croûtes à potage ».

À Paris le pain ordinaire fut longtemps non salé, de façon à ne pas masquer le goût de fruit du pain. Parmentier explique que le sel est rarement utile, jamais indispensable, si les grains utilisés pour faire la farine sont parfaits. Toutefois les boulangers utilisaient environ 0,5 % de sel, lorsque les farines sont avariées, chauffées ou germées, car il soutient la pâte. Puis l'incorporation de sel deviendra systématique.

Le prix du pain basé sur le prix du blé connaît de fortes hausses, en particulier lorsque les récoltes sont déficitaires, le métier de boulanger devient dangereux. Certaines années le coût du pain représente 50%, voire plus, du budget des ménages. Les boulangers sont suspectés de profiter de la hausse des prix, ils sont très impopulaires. Leurs magasins, pourtant solidement grillagés, sont fréquemment assiégés, pillés au plus fort des pénuries alimentaires. En 1751, le peuple menace de brûler toutes les boulangeries si le prix du pain ne baisse pas. En 1774, des émeutes de subsistances éclatent dans toute la France. On parlera de « guerre des farines ». Le 21 octobre 1789, le boulanger François sera pendu haut et court par une foule affamée, excédée de manquer de pain. Quelques années plus tard les boulangers soupçonnés de spéculer sur les blés seront guillotins. En 1793, l'Assemblée constituante vote un vœu pour un pain de l'égalité : « La richesse et la pauvreté devant également disparaître du régime de l'égalité, il ne sera plus composé un pain de fleur de farine pour le riche et un pain de son pour le pauvre. Tous les boulangers seront tenus, sous peine d'incarcération, de faire une seule sorte de pain : le Pain Égalité ». Cette même année sera aussi voté l'abolition de la banalité des moulins et des fours. Le peuple attend un pain blanc, mais compte tenu des faibles récoltes, le pain de l'égalité sera élaboré à partir d'une farine extraite à environ 93%. Des cartes de pain sont instituées : la période révolutionnaire n'échappe pas aux problèmes d'approvisionnement. Certains clients attendent toute la nuit l'ouverture hypothétique des boulangeries. D'aucuns prétendent que les riches stockent d'importantes quantités de pain qui finissent par moisir. Avec la reprise du commerce vers 1796, de nombreux petits moulins vont être construits, les corporations seront abolies, le commerce de la boulangerie sera libéré un temps, bien que dès juillet 1791, une taxe sur le pain (soit disant provisoire) soit établie.

➤ RÉVOLUTION AGRICOLE

Les fours banaux seront rachetés par leur fournisseur ou deviendront municipaux, la construction des fours à pain sera libre. Dans les régions céréalières, les toutes premières boulangeries rurales verront le jour. L'administration napoléonienne va régler de façon drastique le commerce et le prix du pain. Elle réduira le nombre des boulangeries, imposera des réserves de farines stockées dans des greniers publics. Enfin, elle essaiera, sans succès, d'enfermer le pain dans deux catégories officielles. Les boulangers réagiront en proposant toute une gamme de pains fantaisie très attractifs.

De 1789 à 1870, la révolution agricole va progressivement faire disparaître les famines. Les méthodes de fermentation évoluent et, parallèlement, les méthodes de pétrissage. C'est l'époque des premiers essais de mécanisation, encore timides : le métier de boulanger est encore très physique. À partir de 1830 apparaissent des marques de farine. Les boulangers des villes vont com-



mencer à acheter des marques commerciales de farine issues des minoteries parisiennes. D'une certaine manière ils y perdent en autonomie puisqu'ils ne contrôlent plus l'achat des blés ni de la mouture, et qu'ils ne tamisent plus eux même. Certaines minoteries vont devenir très puissantes et contrôler financièrement bon nombre de petites boulangeries. Dès 1840 des boulangeries-pâtisseries très luxueuses dans les quartiers riches de Paris voyent le jour. Le baron Zang dont les affaires sont très florissantes est sans doute à l'origine de ce mouvement. Les boutiques grillagées du 18^{ème} font place à des magasins avec de grandes peintures sous-verre, des vitres gravées, des céramiques, des meubles en marbre et des étagères porte-pains à volutes en fer forgé. À cette date, beaucoup de boulangers commencent à vendre de la pâtisserie au grand dam des pâtisseries qui tenteront un procès.

1848 verra les dernières émeutes du pain cher. Le salaire journalier des ouvriers équivaut à 3 kg de pain. De plus, l'année 1848 voit le prix du pain augmenter considérablement car un tiers de la récolte a été détruite par l'alucite. À Buzançais, dans l'Indre, quatre voitures de blé sont interceptées par des manifestants, le négociant est assassiné, une grosse minoterie est saccagée. Les désordres se généralisent.

La révolution agricole, amorcée en 1750, porte enfin ses fruits un siècle plus tard. Les engrais utilisés, les techniques culturales nouvelles permettent une nette hausse des rendements. D'une certaine manière, c'en est fini de la dictature de plusieurs millénaires de faibles rendements agricoles générant des pénuries de pain. En 1863, le gouvernement lâche un peu de lest sur l'oppressante réglementation concernant la boulangerie, il libère le commerce sans abroger la taxe espérant ainsi faire baisser le prix du pain en favorisant la concurrence. En fait beaucoup de créations de boulangeries vont intervenir, elles sont à l'origine de l'atomisation des ateliers de fabrication.

➤ DÉBUTS DE LA BOULANGERIE MODERNE

Tout au long du 19^{ème} siècle, les fours de boulangerie sont améliorés, des systèmes de chaînage métallique leur assurent une meilleure longévité, les façades sont en briques, les voûtes plus basses, et les dalles réfractaires pour la sole se généralisent. À la fin du 19^{ème} siècle, les inventions ne manquent pas. Pourtant, la boulangerie française est nettement moins mécanisée que les boulangeries allemandes et autrichiennes. Les fours restent à chauffage direct, bien que, dès 1891 apparaisse le « phare Merlet » (appelé plus tard « gueulard ») celui-ci permet la combustion de bois ou de charbon sous la chambre de cuisson.

La première partie du 20^{ème} siècle verra les débuts de la boulangerie moderne. Les inventions sont nombreuses et l'accès ➔ à des matières premières diversifiées est plus aisé. Pourtant,

➔ le pain va se raréfier à l'occasion de la crise économique de 1929, puis avec l'occupation allemande.

L'installation de boulangeries rurales fait tâche d'huile à partir des villes. La pénétration des artisans boulangers varie en fonction des régions (plus rapide dans le nord de la France que dans le centre et le sud). Le pain blanc de froment du boulanger est considéré comme une friandise réservée aux jours de fête, aux malades, aux femmes enceintes. On le trouve trop bon, on a peur de trop en manger.

Le repos hebdomadaire vers 1904, un projet de loi interdisant le travail de nuit vers 1910, la baisse de la durée de travail vers 1920, toutes ces réglementations vont imposer des changements dans la conduite des fermentations et un recul du travail au levain dans les villes. En 1907 apparaît la première définition officielle de la farine et en 1912 un congrès international des fraudes interdit la présence de produits chimiques dans la farine.

Beaucoup de pétrins mécaniques désormais plus efficaces, seront installés dans les quartiers électrifiés des villes. Ailleurs, jusque vers 1918 des moteurs à explosion assureront la force motrice des pétrins (qui tournent à vitesse lente). On estime que seulement 5% des boulangeries parisiennes possédaient des pétrins mécaniques avant 1914. Il y en aura 95% en 1931. Dans les villes de grands moulins modernes sont reconstruits (Grands Moulins de Paris, de Lille). Très vite, ils produiront des farines à « force constante ». Les petits moulins à vent ou à eau toujours équipés de meules perdent leurs clients boulangers. Ils continueront cependant à écraser des céréales secondaires pour le bétail.

Dans l'année 1939, essentiellement en ville, la nouvelle méthode de panification sur direct s'impose. Elle se caractérise par l'emploi de farines peu extraites, d'un pétrissage lent, de faibles doses de levure, de l'ordre de 7g au litre de boulanges. Le pointage est très long jusqu'à 4 h, entrecoupé d'une ou deux ruptures. Pesée et façonnage manuels, suivis d'un apprêt court, favorisent l'obtention d'une crème très irrégulière. Les professionnels qui ont fabriqué ce pain à cette époque, en gardent un excellent souvenir. La réputation de la baguette française dépasse largement nos frontières. Les boulangers parisiens proposent du pain chaud en fin d'après-midi. Parallèlement, en province, le travail mixte levain/levure gagne du terrain. Car la levure de panification fabriquée à partir de mélasse depuis 1922, se conserve mieux et est mieux diffusée. Après la guerre de 1939-45, les fournils se modernisent. La boulangerie est encore une activité largement artisanale, même si les produits industriels sont des succès commerciaux auprès des consommateurs urbains. En 1955, on recense environ 55.000 boulangers pour 43,6 millions d'habitants. Les instances professionnelles déplorent la politique d'écrasement du prix du pain et les faibles marges. Elles estiment que 25% des boulangeries subsistent grâce aux ventes annexes, 50% végètent, et les derniers 25% sont en dessous du seuil de rentabilité. Beaucoup de boulangeries rurales pratiquent encore l'échange blé/pain.

Les vieux pétrins ne supportent pas longtemps ce surrégime. Dès 1955, la société Rex propose un pétrin à deux vitesses. Ce sur-pétrissage chauffe notablement les pâtes. Le premier refroidisseur d'eau est commercialisé en 1955 dans le Choletais par la société Magneron. La réduction du temps de pointage facilite le façonnage mécanique des pâtons.

1959 voit l'assouplissement de la taxation du pain. Par la création d'un secteur libre pour les pains de 3 livres de 500g et de 250g (le prix des ficelles et des petits pains était déjà libre). Restent taxés le pain de 4 livres, le pain boulot, le 700g de 50 à 60 cm, le 300g de 30 à 50 cm. Cette époque marque sans doute

la fin des goûters des enfants à base de larges tartines beurrées et le début des casse-croûte et autres « choco » issus des biscuiteries industrielles.

↘ TRADITION ET INDUSTRIALISATION

Après la recherche d'un pain toujours plus blanc, le consommateur revient à des goûts plus typés. Les boulangers diversifient leur gamme de pains spéciaux et reviennent à des méthodes de fabrication traditionnelles : levain naturel, pâte peu pétrie mais très fermentée, four à bois. Le prix du pain est libéralisé en 1986. La concurrence des industries et des grandes surfaces se fait plus rude.

Mais le dynamisme et le talent des artisans français leur assurent un prestige qui ne connaît pas de frontières. ■ C.L.



CET ARTICLE A ÉTÉ RÉDIGÉ AVEC L'AIDE DES TEXTES DES HISTORIENS DE LA BOULANGERIE, HUBERT CHIRON ET STEVEN L. KAPLAN, ET DE LA REVUE « NOS ANCÊTRES VIE & MÉTIERS » N°2: LES BOULANGERS

↘ À SUIVRE,
L'HISTOIRE DES PÂTISSIERS,
CONFISEURS ET CHOCOLATIERS.

OÙ IRONS NOUS DIMANCHE ? 04 par Bernard Ciret

LE CHÂTEAU DE GISORS

↘ 43 kms ⌚ 43 min [sources Via Michelin - Itinéraire conseillé]



Je voudrais vous faire visiter le château de Gisors et surtout parler de ce qu'il évoque infailliblement en chacun de nous : les Templiers et leur trésor !

La visite en vaut la peine. Déjà en arrivant sur la place du château on est impressionné par l'aspect massif et imposant des fortifications du château. Il ressemble à l'idée de ce que l'on se fait, depuis la tendre enfance, du château fort moyenâgeux. Une fois franchi la porte de l'enceinte, on peut faire le tour du donjon par l'allée du jardin aménagé à l'intérieur de la cour. Sur le parapet face à Gisors, vous pouvez apercevoir l'ensemble de la ville, les vieux quartiers ainsi que l'église d'un style très particulier.

Construit à la fin du XI^e siècle, il fut tour à tour Français et Anglais. Guillaume le Roux, alors roi d'Angleterre, craignant une révolte Française, fit construire une forteresse à la frontière de la Normandie, devenue Anglaise. Elle fut édifiée sur une butte de terre artificielle, près de la ville de Gisors. Au départ c'était un donjon de bois entouré d'une fortification circulaire. Ce n'est qu'en 1120 après une attaque infructueuse des seigneurs Normands, que le château fut reconstruit en pierre. Cela demanda trois ans.

La forteresse connaîtra plus tard en 1158 un revers de situation. Une rencontre entre le souverain Anglais et le roi Louis VII à lieu au château de Gisors. Afin de sceller la réconciliation entre les deux royaumes, le souverain capétien accorde au jeune fils d'Henry II Plantagenêt la main de sa fille Marguerite de France, âgée de seulement six mois, lui remettant en dot la forteresse de Gisors. Dans l'attente de la célébration du mariage, qui n'aura lieu qu'en 1160 la place forte sera remise à l'ordre du temple.

Les Templiers étaient un ordre religieux et militaire créé en 1118 à Jérusalem où ils furent logés dans un ancien temple Hébreux, d'où leur nom. Leur but était de défendre les pèlerins contre les attaques qu'ils subissaient des Sarazins sur le chemin de la terre sainte et d'assurer la garde des lieux saints en Palestine. Ils dépendaient directement du pape et bénéficiaient d'une indépendance totale, morale et financière vis à vis du Roi.

L'activité financière des Templiers prévoyait qu'un particulier pouvait laisser ses bijoux et son argent dans le coffre des Templiers avant de partir en croisade. Ainsi il pouvait partir avec un

minimum d'argent, sans prendre le risque d'être dépossédé de sa fortune en cours de route. Le pèlerin pouvait récupérer, en cas de besoin, grâce à une lettre de change, une partie de son argent, dans la monnaie du pays. C'était possible grâce aux nombreuses commanderies qu'il trouvait sur son chemin. La transaction était entièrement gratuite.

Les Templiers étaient devenus extrêmement riches. D'une part ils bénéficiaient de dons de riches bourgeois qui n'avaient pas envie de risquer leur vie dans une croisade périlleuse et qui préféraient donner de l'argent pour « le salut de leur âme », d'autre part tous ne revenaient pas de leur voyage. De plus ceux qui rentraient dans l'ordre des Templiers faisaient souvent cadeau de leur fortune.

Pour revenir au château de Gisors, il devait donc y avoir une fortune colossale de cachée à l'intérieur de la forteresse. Mais n'oublions pas que les Templiers n'étaient là que pour garder le château dans l'attente du mariage de Marguerite de France. Cette attente fut relativement brève. Au bout de trois ans le roi décida de marier sa fille plus rapidement que prévu. Selon l'accord signé avec le roi d'Angleterre, la forteresse devint anglaise.

Les Templiers quittèrent le château, et emmenèrent certainement le trésor avec eux, pour le mettre à l'abri dans une autre commanderie. Alors : plus de trésor. Soyez rassuré vous n'avez pas fini de rêver !

En 1940, la mairie de Gisors qui était devenue propriétaire du château, logea à l'intérieur de la bâtisse un gardien nommé Lhommo. Originaire de la région, il avait toujours entendu parler d'un trésor caché sous le château. Le soir venu, dès que les grilles étaient fermées notre gardien-chercheur se mettait à fouiller. Sa première découverte fut de tomber dans les souterrains du château. Effectivement sous le château il y a un magnifique réseau de souterrains bien connus, qui servait autrefois à remiser la nourriture au frais. Lhommo, pas découragé fit d'autres trous, en prenant des risques inconsidérés.

Puis un jour de 1946, Lhommo se rend à la Mairie de Gisors pour déclarer une découverte. Il avait trouvé sous le château une chapelle avec des statues, des sarcophages et des coffres par dizaines. Le maire se rendit avec une délégation sur les lieux, mais malgré des tentatives succinctes d'exploration des lieux, personne ne confirma les dires de Lhommo. Le maire fit reboucher les trous et remercia notre gardien.

Mais l'histoire ne s'arrête pas là ! En 1962, Monsieur André Malraux alors ministre des affaires culturelles ordonna au 12^e régiment du Génie d'entreprendre des fouilles et de procéder à des travaux de consolidation du donjon. Effectivement à la suite de fouilles non-autorisées, quelques chercheurs illuminés avaient compromis la stabilité du donjon qui ne reposait que sur des fondations d'un mètre de profondeur. Le donjon commençait à se fendre en deux. Maintenant il repose sur une quinzaine de piles de béton de 27 mètres de profondeur.

Quitte à vous décevoir, sachez que les piliers n'ont traversé ni crypte, ni cavité.

Si vous allez voir ce lieu magnifique, ne rêvez plus, n'emprenez ni pelle, ni pioche : Le trésor vous l'avez devant vous, c'est le château lui-même ! ■ B.C.

MA PETITE BIBLIOTHÈQUE 04 par Valérie Tanton - BIBLIOTHÉCAIRE DE L'ALPM

LE PAYS DU DAUPHIN VERT

(1936) ELISABETH GOUDGE

« J'ai décidé d'être heureux
parce que c'est bon pour la santé. »
Voltaire

Trois enfants se lient d'amitié et grandissent ensemble, les deux sœurs Le Patourel, la blonde Marguerite, joyeuse et spontanée, la brune Marianne, grave et ambitieuse et le beau William fils du médecin. Ils coulent des jours heureux sur leur île Anglo-Normande au sein de la bourgeoisie locale. William aime les deux sœurs, mais sa préférence, son amour, va à la lumineuse Marguerite et lorsqu'il s'engage dans la Royal Navy il n'aura pas eu l'opportunité de déclarer sa flamme. Après une malheureuse aventure, William, déclaré déserteur, s'exile en Nouvelle-Zélande où il commencera une nouvelle vie parmi les colons. Bien installé, une dizaine d'années après, il n'a pas oublié Marguerite et lui écrit une lettre pour la faire venir et l'épouser. Mais c'est Marianne qui débarque. Là, tout commence pour Marianne et William... et tout finit pour Marguerite et William.

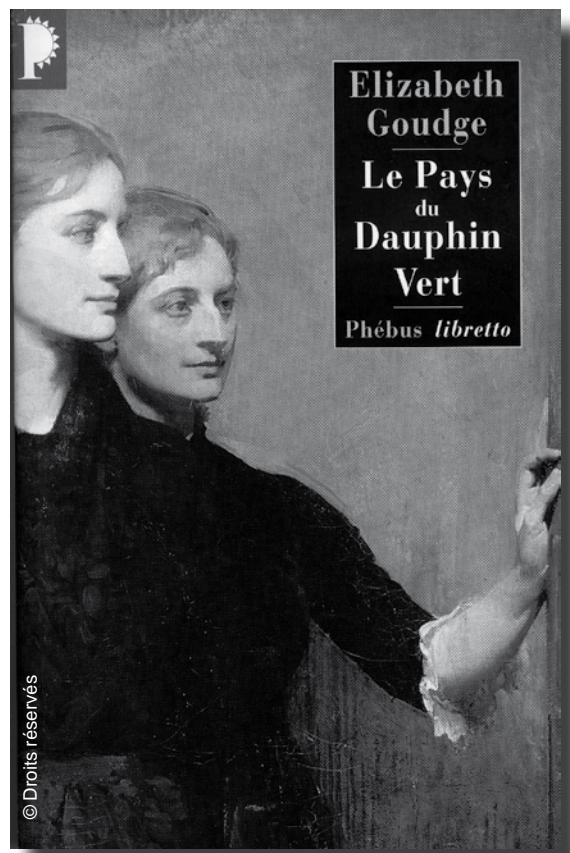
Le Pays du dauphin vert est en quelques sortes un *Autant en emporte le vent* où chaque personnage est ciselé au scalpel pour un récit plein de rebondissements, d'intrigues, d'amour, de mensonges et de renoncements. Sans oublier les maoris, le capitaine de frégate O'Hara et son second Nat...

Une histoire où chacun est en quête de quelque chose que peut-être il ne trouvera pas.

Un véritable roman d'aventures écrit avec beaucoup d'élégance. ■ v.t.

Éditions Phébus Libretto – 14,50 € [prix indicatif]

↳ **Disponible à la bibliothèque**



BIBLIOTHÈQUE INFOS

Permanence le samedi de 10h à 12h (sauf en période de vacances scolaires)

Permanence pour tout enfant inscrit le lundi pendant la récréation de 15 h 45 à 16 h 15 (sauf en période de vacances scolaires).

Prêts - 3 livres pour 3 semaines maximum

Cotisation annuelle - 5 €

Pour toutes autres informations - Valérie Tanton 06 87 24 32 39

www.alpm.fr



CONCRÈTEMENT, C'EST QUOI :

- de la farine,
 - de l'eau,
 - de la levure,
 - du sel,
 - de la chaleur,
- et, surtout,**

...beaucoup de savoir-faire !

↳ Découvrir pourquoi une aussi **simple combinaison d'éléments** a pu devenir l'un des **fondements de l'alimentation** de l'humanité toute entière et apprendre les rudiments de la **chimie du pain** est ce que nous vous proposons **dans notre prochaine édition...**

CONSEIL du 12.01.09

● **Ligne de Trésorerie**

En raison du retard de nos versements de subvention, du versement des douzièmes des dotations d'État et des centimes communaux (perçus en fin de mois seulement), des échéances de prêts annuels que nous devons couvrir au 1^{er} janvier et de l'assurance du personnel communal (pour toute l'année) à payer également au 1^{er} janvier, M^{me} Alquier fait part du besoin de trésorerie temporaire pour le mois de janvier.

Pour palier au manque de trésorerie temporaire des collectivités locales, il existe des lignes de crédit annuelles mises en place par les banques. Deux propositions ont été faites à la commune :

• Caisse Régional Crédit Agricole :

Taux variable (T4M + Marge à 1,4511 % soit à ce jour 3,9011 %, sans frais de dossier - montant minimum des débloquages de fonds : 15 000 €

• Caisse d'Épargne:

Taux variable (T4M + 1 % soit à ce jour 3,4511 %, avec 250 € pour les frais de dossier. Il n'y a aucun montant minimum de déblocage.

À l'unanimité, le Conseil Municipal choisit la proposition du Crédit Agricole en raison de la gratuité des frais de dossier et du peu de jours où cette ligne de trésorerie nous sera nécessaire.

M^{me} Alquier est chargée d'effectuer les démarches auprès du Crédit Agricole et est chargée de signer le contrat.

● **PPI Nufarm :**●● **Implantation d'une sirène Seveso**

M^{me} Alquier a rencontré M. le Sous-Préfet à ce sujet au mois de décembre. Elle a demandé qui prendrait en charge les frais de mise en place d'une sirène pour diffuser le message d'alerte et de confinement sur la totalité de notre commune puisque nous sommes géographiquement très proche de l'usine et que d'autre part, la sirène de l'usine ne s'entend que très faiblement sur le village.

Le Sous-Préfet nous a répondu par courrier que l'État ne prévoit aucun financement pour ce genre d'équipement puisque celui-ci ne rentre pas dans les critères des subventions attribuées au titre de la dotation globale d'équipement et que le ministère de tutelle ne prévoit pas d'obliger l'industriel à payer la sirène, d'autant plus que l'usine finance l'automate d'appel et qu'il n'est pas envisageable de lui demander de supporter des frais complémentaires.

M^{me} Alquier tient à remercier M. le Sous-Préfet pour sa réponse rapide. La commune peut par contre demander directement à l'industriel le financement et l'établissement d'une convention entre Nufarm, l'État et la Commune.

Le Conseil Municipal s'insurge contre ces faits. En effet, l'automate d'appel a montré ses limites. Lors de l'exercice du mois d'octobre, plusieurs personnes n'ont pas été appelées ou l'ont été tardivement, notamment l'école qui a été prévenue par l'automate presque une demi-heure après le début de l'alerte. La sirène de l'usine étant quasi inaudible à l'école, l'inquiétude de la mairie paraît plus que fondée.

Cependant, notre sénateur, M. Hervé Maurey propose de soumettre notre demande en vue d'obtenir une subvention parlementaire.

Le Conseil Municipal pense qu'il appartient aux exploitants de l'usine de mettre en œuvre tous les moyens pour prévenir le périmètre proche. Il espère que la DRIRE, dans le cadre du P.P.R.T. (Plan de Prévention des Risques Technologiques) prévoira au moins de faire financer par les industriels les sirènes dans les communes concernées par les périmètres Seveso Z1 et Z2.

M^{me} Alquier précise que, d'après les textes législatifs et réglementaires, l'automate n'est pas un moyen légal, mais seulement un moyen annexe, et que seule la sirène est reconnue comme tel.

Devant ces réponses non satisfaisantes et le désengagement de chacun face à des soucis de sécurité pourtant vitaux, M^{me} Alquier s'est rapprochée d'une association qui regroupe les communes en zone Seveso. Le cas de notre commune sera évoqué lors de leur prochaine réunion pour voir de quelle manière une aide pourra nous être apportée.

Le Conseil Municipal décide de faire parvenir à l'usine Nufarm un courrier en recommandé avec accusé de réception pour les mettre face à leurs responsabilités et enfin obtenir un dialogue pour mettre en place tous ces éléments de sécurité et demander la prise en charge de la sirène. Avec l'aide de M. Plé, nous avons obtenu un devis pour

l'implantation d'une sirène fonctionnant en cas de coupure de courant et ayant une couverture sonore de 3 km de rayon soit la totalité du village. Le montant de ce devis s'élève à 21 550,07 € H.T.

●● **Permis de construire à la Roque**

D'autre part, M^{me} Alquier informe les conseillers municipaux que la demande de permis de construire, qui était déposée à la Roque pour la transformation d'une partie d'un hangar agricole en habitation a été refusée, en raison d'un avis négatif de la DRIRE. Le Conseil Municipal constate que la réglementation de la zone Z1 (inconstructible) s'applique à la zone Z2 (maîtrise de l'urbanisme) et se pose de ce fait des questions.

Comment sur notre commune peut-on avoir deux discours aussi différents ? Dans le périmètre Z2 (maîtrise de l'urbanisme) de l'usine Seveso, il est interdit de prévoir toute nouvelle habitation afin de prévenir le danger, mais d'un autre côté la sirène n'a pas d'importance pour prévenir la population en cas d'alerte.

● **Compte-rendu assemblée générale du Syndicat d'Electricité et du Gaz de l'Eure (SIEGE)**

Lors de cette assemblée a été voté le budget primitif 2009. La section de fonctionnement en dépenses et recettes s'équilibre à la somme de 16 878 000 € et celle d'investissement à la somme de 35 240 500 €.

Le président du syndicat a été autorisé à signer les marchés d'études et de travaux au titre de l'année 2009. Des consultations de délégation vont également être lancées pour la desserte en gaz de communes non desservies..

Un site Internet pour les collectivités locales a été mis en place. Chaque commune devrait recevoir un code d'accès pour le suivi de ses demandes et travaux.

● **Compte-rendu de l'Assemblée de la Communauté de Communes des Andelys et de ses Environs**

Lors de cette dernière réunion les modifications des statuts ont été entérinées, notamment la fusion de la commission des affaires générales et la commission des affaires économiques en une seule. Le Conseil Municipal souhaite que les deux délégués initialement prévus à ces deux commissions siègent à cette dernière, chacun en ce qui le concerne.

La maîtrise d'œuvre pour la zone d'activités Bouafles / Courcelles a été évoquée. Un acheteur se porterait acquéreur de cette zone et en assurerait également l'aménagement.

Le Conseil Municipal tient également à remercier la CCAE pour l'efficacité du service voirie à l'occasion du déneigement et du salage des routes lors des derniers grands froids.

QUESTIONS DIVERSES

● **Maison de Village**

M^{me} Alquier rappelle aux conseillers, comme chacun le sait maintenant, que la maison de village fait actuellement l'objet d'un dégât des eaux. Nous sommes actuellement dans l'attente du passage de l'expert et nous en saurons alors plus sur l'utilisation de la salle dans les semaines à venir.

● **Restaurant scolaire – repas enfant allergique**

Le prix du repas représentant une faible proportion par rapport au coût de revient d'un enfant à la cantine. Le prix demandé aux familles tient compte uniquement des frais de personnel et compte tenu des aléas supplémentaires pour le personnel communal (réception des repas et liaison froide), ainsi que de l'achat d'un four micro-onde, le Conseil Municipal décide de maintenir le même prix de repas.

Présents : Guillemette ALQUIER - Maire, Gilles AULOY, Christian CHOMIENNE, François LEHALLEUR, Christian LORDI, Alain MAURIANGE Gérard MOREAU, Blandine OLDRA, Philippe PLE, Valérie TANTON, Alain TREGLOS.

Absents : Annie DEVOUGE-BOYER, pouvoir donné à Guillemette ALQUIER ou Christian LORDI, Bruno ARGENTIN pouvoir donné à Christian CHOMIENNE, Emmanuelle LEBLANC et Marie-Claire POEZEVARA (absence excusée).

Secrétaire de séance : François LEHALLEUR.

CONSEIL du 03.02.09

● École :

●● Avis sur le retrait éventuel d'un poste pré-élémentaire

Le Conseil Municipal prend connaissance du courrier envoyé par l'inspection académique évoquant la fermeture du deuxième poste pré-élémentaire dans notre école communale. La moyenne des effectifs, fixée au plan départementale est de 30 enfants par classe maternelle et 27 par classe primaire.

Le Conseil Municipal constate, que malgré l'annonce de cette fermeture de poste, le nombre d'enfants qui fréquentera notre école à la prochaine rentrée de septembre est stable et qu'il n'y pas de baisse tangible des effectifs. Deux des classes primaire dépasseraient d'ailleurs légèrement les effectifs.

Le Conseil estime que les moyennes d'élèves par classe, données par l'Inspection Académique, sont élevées. La surcharge des classes ne peut se faire qu'au détriment de la qualité de l'enseignement. Il serait préférable que les élèves aient moins besoin des cours de soutien au bénéfice d'une classe plus légère en effectif.

Certains conseillers font également remarquer que des communes voisines à la nôtre sont en pleine expansion et que nous pourrions éventuellement (suivant les structures dont disposent les communes, être amenés à accueillir des enfants extérieurs à notre commune).

Le Conseil Municipal se pose également la question du devenir de certains emplois de notre personnel communal qui travaille auprès des écoles et qu'une fermeture risque d'amener une suppression de poste dans le personnel non titulaire, ce qui est fort dommage puisque l'effectif des enfants fréquentant l'école est stable.

D'autre part, compte tenu des changements de propriétaires de certaines maisons, nous sommes toujours dans l'attente de la liste des enfants de trois ans que nous avons demandée à la C.A.F..

Pour ces raisons le Conseil Municipal n'accepte pas la mesure proposée par l'inspection académique.

M^{me} Alquier profite de ce débat pour remercier les conseillers qui se sont relayés chaque fois que les effectifs le nécessitaient pour assurer la surveillance des enfants pendant le temps du restaurant scolaire, en raison des arrêts maladie longue durée de deux agents affectés à ce service.

●● Prévention des risques liés à l'Internet

D'autre part, une brigade de gendarmerie, spécialisée sur la prévention des risques encourus par les enfants notamment sur les dangers d'Internet propose une intervention sur la mise en garde liée à certains sites et films sur le web. Nous attendons la réponse des enseignants pour savoir si une telle intervention peut être programmée dans notre école communale. A l'unanimité, les conseillers estiment que cela ne peut être que très bénéfique et que l'on ne prévient jamais assez les enfants.

● Scolarisation hors commune – convention avec la ville de Vernon

Le Conseil Municipal prend connaissance de la liste des enfants fréquentant l'école sur la ville de Vernon ainsi que de la proposition de convention. Celle-ci concerne :

- un élève scolarisé en classe spécialisée et le montant de notre participation s'élève à 769 € pour cette année scolaire.
- un élève accueilli exceptionnellement depuis deux ans (sur proposition de l'inspection académique – seule alternative possible) pour une participation de 422 €

Le Conseil Municipal autorise M^{me} Alquier à signer ladite convention.

QUESTIONS DIVERSES

● Terrain Pointe rue de Falaise

M^{me} Alquier informe les conseillers municipaux que nous venons de recevoir le devis du géomètre pour le bornage et l'établissement du plan parcellaire du terrain qu'il a été décidé de mettre en vente. La déclaration préalable et la demande de certificat d'urbanisme seront ensuite instruites par nos services.



MOTO CROSS ET QUADS

Nous vous rappelons que la circulation de ces engins non immatriculés est interdite sur les voies publiques (routes et chemins).

La circulation de tout véhicule à moteur est interdite sur nos chemins communaux et bords de Seine.



pour notre environnement

DÉCHETTERIE : MODE D'EMPLOI

L'accès à la déchetterie d'Aubevoye est gratuit pour particuliers habitant le village, les commerçants et artisans doivent se renseigner auprès du SYGOM.

Il est délivré une carte d'accès pour les particuliers sur le site même de la déchetterie sur présentation d'un justificatif de domicile (facture EDF, téléphone...) et de la carte grise du véhicule.

Les horaires d'ouverture sont les suivants :

- Lundi : 10h à 12h et 14h à 17h
- Du mardi au samedi : 9h à 12h et 14h à 17h
- Du 1^{er} avril au 30 septembre, fermeture à 18h.

Déchets acceptés : gravats, encombrants, ferrailles, déchets verts, bois, cartons, papiers, verre, polystyrène, plastique, huiles usagées, batteries, déchets ménagers spéciaux.

COLLECTE DES ENCOMBRANTS

Le SYGOM n'a pas prévu de collecte des encombrants en 2009.

Conscients que ceci risque de poser un problème pour certains d'entre vous, il convient de vous proposer quelques solutions :

1. Il existe une obligation de reprise 1 pour 1 des équipements électriques depuis le 13 août 2005. Lors de la vente d'un nouvel appareil ménager, le distributeur est en effet tenu de reprendre l'ancien que détenait l'acheteur. Cette reprise doit être gratuite et s'applique même en cas de vente de matériel à distance (vente par correspondance, par Internet...).
2. S'il s'agit de se débarrasser d'un encombrant sans achat d'un nouvel appareil, il est possible de le déposer en déchetterie, ou de faire appel à un ferrailleur ou une association caritative qui viendra le chercher.

Bien entendu les personnes âgées, handicapées ou qui ne disposent pas de voiture peuvent s'adresser à la mairie qui les aidera à trouver une solution.

● Budget 2009 – Orientation budgétaire

M^{me} Alquier informe les conseillers de la prochaine date de réunion de la commission du budget – élargie à tout le conseil – pour définir les priorités budgétaires 2009 par rapport aux dotations accordées à la commune.

Présents : Guillemette ALQUIER - Maire, Bruno ARGENTIN, Gilles AULOY, Annie DEVOUGE-BOYER, Emmanuelle LEBLANC, François LEHALLEUR, Christian LORDI, Alain MAURIANGE, Gérard MOREAU, Blandine OLDRA, Philippe PLE, Marie-Claire POEZEVARA, Valérie TANTON, Alain TREGLOS.

Secrétaire de séance : Christian CHOMIENNE

SUDOKU'S 13 par Sudoku Infini® Mindscape®

MOTS CROISÉS 44 par Charles Porrone

① ●●●●● Normal 12 min.

		9			6			7
3		5	9			2		8
	8		4	2				
5	2				4	7	3	
	7		2				1	
				6	9			4
	9	1		4				
			6		2			
				1			7	3

② ●●●●● Difficile 18 min.

2	9							3
				6				8
					7			6
				9				3
8		4	5					
				4		5		
4		8			2	6		7
9	1			8	6	2		

③ ●●●●● Très difficile 25 min.

6			3		9			5
		7			2		3	
			1					6
			8					9
	4	1				3		
2	8				5			
9				4		8		
		5	2			1		7
			7					2

	A	B	C	D	E	F	G	H	I
1									
2									
3									
4					■				
5				■		■			
6		■							
7						■			
8						■			
9									

HORIZONTALEMENT

1. Aujourd'hui, supprimera les acquis sociaux et favorisera les nantis. - 2. Aventures exotiques. - 3. Spécialistes du train train. - 4. Pronom personnel. - Air trop connu. - 5. Pronom personnel. - Milieu de culture. - 6. Célèbre mère. - 7. Empereur romain. - Se marre. - 8. Dit tout. - Se rend à Dieu, se vend au diable. - 9. Dirigés.

VERTICALEMENT

A. Arriviste. - B. Première manifestation. - C. Petite ouverture. - D. Prit plaisir en solitaire. - Travailla la terre. - E. Temps libre. - Caractérise un Code. - F. Vieilles peaux. - G. Roterás. - H. Exceptionnelles. - I. Exprimâtes avec violence.

SOLUTIONS JEUX 46

	V		I		P		N		B		O		I		
C	A	L	C	A	I	R	E		A		P	A	R	T	
	G	U	I	L	L	E	M	E	T	T	E		R	A	
V	A				Q	A	T		B	O	U	R	S	E	
	B	R	O	U		S	C	A	N	D	A	L	E	S	
Z	O	E		I	O		R	H		I	S	O	L	E	
	N	E	C	E	S	S	A	I	R	E		W		P	
A	D	M	I	R	E	N	T		E	U	S		V	A	
		P	O			I	E	N	A		A			E	R
M	A	L	T			S	F	R		G	A	L	E	R	E
	B	O	A	S		F	E	M	I	N	I	S	T	E	
U	S	I	T	E	E		S	I	R	E		T	E	S	

SUDOKU'S12

4	6	3	9	1	7	8	2	5
9	2	1	4	5	8	7	6	3
5	8	7	3	6	2	1	9	4
2	5	9	1	8	3	6	4	7
7	1	4	5	9	6	3	8	2
8	3	6	7	2	4	5	1	9
3	7	8	2	4	1	9	5	6
6	4	5	8	3	9	2	7	1
1	9	2	6	7	5	4	3	8

3	6	8	7	9	4	5	2	1
7	1	9	5	8	2	3	4	6
4	2	5	3	6	1	8	9	7
6	3	1	8	7	9	4	5	2
9	5	2	6	4	3	7	1	8
8	7	4	1	2	5	6	3	9
1	9	7	4	3	6	2	8	5
2	8	3	9	5	7	1	6	4
5	4	6	2	1	8	9	7	3

MOTS FLÉCHÉS 22 par Bernard Ciret & Alain Clerfeuille

ESSENCE DU FUTUR		BLEU INFINI		MODÈLE RÉDUIT		PARIER		PENDRE À TERRE		DROITE COPLANAIRE		BRUIT PARASITE		EXPULSION NASO-BUCALE
RAFFERMIR		EXPERT AU FRAIS !		DIAMANT RETAILLÉ !		ÎLE DES CANARIES						MONNAIE		
										RUDE				
										SAUVÉE				
CORPS GRAS								OUVRAIT LES FENÊTRES						
CICHLIDÉ AMAZONIEN														
								RÉFORMÉ						
								AVOIR L'AUDACE						
JUS ALTERNATIF			SOUVERAINS TURQUES		POSSESSIF	TROUBLE LE SOMMEIL								
DANS L'OEIL						RÉVOLUTION								
				POSSESSIF				SANS COMPAGNIE				ROUTE EN FRANCE		
				MORCEAU DE PAPIER				TROUVES BON						
LA BAGUETTE MAGIQUE !!!												BIENTÔT «VILLE D'...» ?		
SCEAU D'ACTE														
					PARFOIS CACHÉE...	NÉANMOINS			DESTINÉ AU SALUT				TERMINÉ	
						ONDE RÉFLÉCHIE								
SUIT LE REPAS				ÉTEINT								CLASSE		
HISTOIRE AU LONG COURS								POISSON FLUO			AU PLUS VIL D'UNE SOCIÉTÉ		BRAIT	
				EXISTE DANS LE MOMENT PRÉSENT								CERVOISE		
NIAISE														
ENLÈVES								MONTRE DE GOUSSET						
					COLORANT							CARDINAL DE DROITE !		

NDLR : Gros indice : un nouveau commerce portmortais se cache dans la grille !

LES BRUITS MOMENTANÉS DE BRICOLAGE OU DE JARDINAGE sont encadrés par des heures où ils peuvent être effectués :

- > LES JOURS OUVRABLES DE 8 H 30 À 19 H 30, SAUF POUR LES PARTICULIERS, COUPURE DE 12 H À 14 H,
- > LES SAMEDIS DE 9 H À 12 H ET DE 15 H À 19 H,
- > LES DIMANCHES ET JOURS FÉRIÉS DE 10 H À 12 H.

6	7	8	2	5	4	3	1	9
2	1	5	7	3	9	6	4	8
4	3	9	6	1	8	7	2	5
1	2	6	4	8	3	9	5	7
5	4	3	9	2	7	8	6	1
8	9	7	5	6	1	2	3	4
3	6	4	8	7	5	1	9	2
7	5	2	1	9	6	4	8	3
9	8	1	3	4	2	5	7	6

COMMENT PARAÎTRE DANS L'ANNUAIRE «À VOTRE SERVICE» ?

Conditions *sine qua non* :

- Exercer une activité professionnelle ou associative domiciliée sur la commune de Port-Mort.
- Présenter une preuve officielle de cette activité (Kbis, attestation de la Chambre des Métiers, de l'URSSAF, etc. selon votre situation) au secrétariat de mairie.

Pour toutes modifications :

- En faire la demande auprès du secrétariat de mairie,
- ou auprès du vice-président du comité consultatif communication.
02 32 77 47 30
aclerfeuille@pixelografy.com

Conseil Municipal de Port-Mort

Maire

Guillemette ALQUIER

1^{er} adjoint

Christian LORDI

2^e adjoint

Annie DEVOUGE-BOYER

3^e adjoint

Gilles AULOY

4^e adjoint

Alain TRÉGLOS

Conseillers

Bruno ARGENTIN

Christian CHOMIENNE

Emmanuelle LEBLANC

François LEHALLEUR

Alain MAURIANGE

Gérard MOREAU

Blandine OLDRA

Philippe PLÉ

Marie-Claire POEZZEVARA

Valérie TANTON

Mentions légales

Périodique communal trimestriel rédigé, édité et imprimé par la commune de Port-Mort (27 Euro)

Dépôt légal

Mars 2009

Directeur de Publication

Guillemette ALQUIER

Directeur de Rédaction

Christian LORDI

Vice-président du Comité Consultatif Communication

Alain CLERFEUILLE

02 32 77 47 30

Membres du Comité Consultatif

Christian CHOMIENNE - Bernard CIRET

Jean-Paul CROIZÉ - Valérie TANTON

Maquette

Alain CLERFEUILLE

Parutions

Janvier - Avril - Juillet - Octobre

Tirage : ~ 480 exemplaires

Internet : www.port-mort.com

Courriel : contact@port-mort.com

ADMINISTRATIF

Mairie

Secrétaire : Josiane LORDI
87, Grande rue 27940 PORT-MORT
tél./fax : 02 32 52 61 46
courriel : mairie@port-mort.com
Internet : www.port-mort.com

• Horaires d'ouverture :

Lundi : 08h30 - 12h30
Mercredi : 09h00 - 12h00
Jeudi : 15h00 - 20h00
Samedi : 09h00 - 12h00

Communauté de Communes des Andelys et de ses Environs (C.C.A.E.)

2, rue Flavigny 27700 LES ANDELYS
tél. : 02 32 71 25 20 • fax : 02 32 51 43 57
courriel : contact@cc-andelys.fr
Internet : www.cc-andelys.fr

• Horaires d'ouverture :

du lundi au vendredi : 9h00 - 12h00 • 14h00 - 17h00

ARTISANS

Aménagements-rénovation-pose de Placo®

Patrick MARÉCHAL J.P.L. Créations
22, rue de Seine
tél./fax : 02 32 52 97 64 • mob. : 06 10 48 17 51

Couture d'Ameublement

Patricia FERNANDEZ *Au Fil du Quai*
9, rue de Châteauneuf
tél. : 02 32 52 64 06 • Sur rendez-vous.

Électricité générale-installation de chauffage-motorisation de portails

Franck PLAQUET • 25, rue de la Mi-Voie
tél. : 02 32 52 22 98 • fax. : 02 32 52 87 54
mob. : 06 83 12 32 92

courriel : franck.plaquet.elec@wanadoo.fr

Ferronnerie d'art-pose de Placo®-petite maçonnerie

Jonathan LEMAIRE • 29, rue de la Roque
mob. : 06 14 56 48 12

Maçonnerie-Couverture

• Patrick PIORKOWSKY • 6, rue Haguerite
tél. : 02 32 52 61 34 • mob : 06 08 26 95 71
• R.C.T.B. • 98, Grande rue
tél. : 02 32 52 69 55

Paysagiste

Renaud LUCAS • 39, rue de la Mi-Voie
tél. : 02 32 52 61 57

Peinture-Pose de parquets flottants

Daniel CIEUX • 79, Grande rue
tél. : 02 32 52 62 15

Plombier-Chauffagiste

Bernard MERCIER • 34, Grande rue
tél. : 02 32 52 63 30

Portails automatiques

M.Mansouri *Cimes Ascenseurs*
26, rue de Pressagny
mob. : 06 72 69 14 91

Terrassement

Fabrice PITOU T.P.V.S. • 3, rue de Seine
tél. : 02 32 52 60 57 • mob. : 06 21 54 29 11

ASSOCIATIONS

Association des Anciens Combattants et Sympathisants de Port-Mort (A.A.C.S.P.M.)

Michel MARTINOVITCH • tél. : 02 32 52 06 75
courriel : michel.martinovitch@wanadoo.fr

Association de Chasse

Jean-Louis MANSOIS • mob. : 06 70 20 26 64
Association de Loisirs de Port-Mort (A.L.P.M.)

Frédéric LUCAS • mob. : 06 82 72 43 71
courriel : contact@alpm.fr
Internet : www.alpm.fr

Association de Sauvegarde du Site de Port-Mort (A.S.S.P.M.)

Alain VIGOUROUX • tél. : 06 17 38 33 86
courriel : alain-vigouroux@wanadoo.fr

Association de Yoga (Yogaïa)

Caroline RIBEIRO • tél. : 02 32 40 42 26

Comité des Fêtes

Christine LÉONARD • mob. : 06 61 46 35 26
Stand - École de tir (armes à feu et arbalète)
Jacques TOUZÉ • tél. : 02 32 21 92 85 (le soir)
mob. : 06 12 43 27 55

COMMERCE

Boucherie-Charcuterie-Épicerie

Michel & Évelyne LUCET • 87, Grande rue
tél. : 02 32 52 60 50
du Mardi au Samedi : 7h30-13h00 • 14h30-20h00
Dimanche : 8h00-13h00

Fermé le Lundi • Dépôt de pain le Mardi.

Boulangerie-Pâtisserie **NOUVEAU**

La Baguette Magique

Michaël & Caroline • 75 bis, Grande rue
tél. : 02 32 52 38 40
du Mardi au Samedi : 7h00-13h30 • 15h30-20h00
Dimanche : 7h30-13h00

Fermé le Lundi

Café-Tabac-Presses-LOTTO-Point POSTE

Café de la Mairie

Dominique & Évelyne BRUYANT • 104, Grande rue
tél. : 02 32 53 04 48

Lundi-Mercredi-Jeudi-Vendredi : 7h00-20h00

Samedi : 7h30-20h00 - Dimanche : 8h00-13h00

Fermé le Mardi

Dépôt de pain tous les jours, sauf le Mardi.

Pizzeria ambulante [Le JEUDI à partir de 17h30]

J'LOO PIZZA • Parking de l'école
mob. : 06 12 69 41 43

ÉQUITATION

Haras - Élevage, dressage, compétition

Hervé GODIGNON *Haras SeaBird* • Ferme du Mesnil
tél. : 02 32 52 21 10

courriel : herve.godignon@libertysurf.fr

Internet : www.godignon.com

INDUSTRIE

Agro-alimentaire

ALLAND & ROBERT S.A. • 125, Grande rue
tél. : 02 32 77 51 77 • fax : 02 32 52 89 60
courriel : allangum@allandrobert.fr
Internet : www.allandrobert.fr

MÉDICAL

Infirmières D.E.

Dominique BROHAN & Nicole SAUNIER
tél. : 02 32 52 58 72

Cabinet : 83, Grande rue

• Lundi au Vendredi - sans rendez-vous :

7h30 - 8h00 • 18h00 - 18h30

Journée : sur rendez-vous

• Week end - sur rendez-vous uniquement.

ALERTE



PAR AUTOMATE D'APPEL

➤ VOUS HABITEZ OU AVEZ UNE RÉSIDENCE
SECONDAIRE À PORT-MORT,

➤ VOUS N'ÊTES PAS DANS L'ANNUAIRE DE
FRANCE TÉLÉCOM,

➤ VOUS SOUHAITEZ ÊTRE JOINT SUR UN
TÉLÉPHONE MOBILE,

➤ VOTRE NUMÉRO DE TÉLÉPHONE NE
COMMENCE PAS PAR 02 (OPÉRATEUR
INTERNET),

➤ VOUS DÉMÉNAGEZ OU VENDEZ VOTRE
PROPRIÉTÉ



CONTACTEZ LA MAIRIE POUR VOUS
FAIRE INSCRIRE OU RETIRER DE LA
LISTE DE L'AUTOMATE D'APPEL

02 32 52 61 46

mairie@port-mort.com

RESTAURANT

L'Auberge des Pêcheurs (*** Michelin®)

Olivier et Stéphanie BICOT
122, Grande rue
tél. : 02 32 52 60 43 + 02 32 52 28 27
courriel : auberge-des-pecheurs@wanadoo.fr
Fermé le Dimanche soir, Lundi soir et le Mardi

SERVICES

Apiculteurs • SOS Essaim d'abeilles

Marie & Stéphane THÉRIAUX • 27, rue de la Roque
tél. : 02 32 53 47 10

Architecte

Gérard MAYEUR • 32, rue du Barrage
tél. : 02 32 52 63 76

Documentaliste juridique

Eric COURDAVAULT • 134, Grande rue
tél. : 02 32 77 47 31 • mob. : 06 60 70 07 15

Écrivain public

Jacqueline BOURDIN • En mairie.
tél. : 02 32 21 08 08 • Sur rendez-vous.

Graphiste **NOUVEAU**

Valérie TANTON

courriel : jonas11@wanadoo.fr

Internet - Développement de sites

Alain CLERFEUILLE • 9, rue de Châteauneuf
tél. : 02 32 77 47 30 • mob. : 06 73 84 48 28

courriel : aclerfeuille@pixelografy.com

Internet : www.pixelografy.com

Location touristique (agrée *cléVacances*)

Odette COLOMBINI • 6, rue des Ormetteaux
tél. : 01 46 03 60 36 • mob. : 06 62 64 60 36

Secrétariat à domicile

Évelyne DERLON *AssistaDom* • 95, Grande rue
tél. : 02 32 53 42 02 • mob. : 06 83 00 50 24

courriel : ederlon@assistadom.com

Internet : www.assistadom.com

Soutien scolaire, remise à niveau, lecture

Elsa CIEUX • 79, Grande rue
tél. : 02 32 52 62 15 • mob. : 06 60 82 73 70

Téléphonie & Internet

AKEO Télécom • 66, Grande rue
tél. : 02 32 77 28 88 • fax. : 02 32 77 29 55

courriel : relation.client@akeo.fr

Internet : www.akeo.fr

Vente de produits d'entretien écologiques

Lyne LUCAS *EBIOLA* • 13, rue des Loges
tél. : 02 32 53 34 66 • mob. : 06 84 86 34 69

courriel : lyne.lucas@ebiola.com

Internet : www.ebiola.com

URGENCES

Gendarmerie : 17 • Les Andelys : 02 32 54 03 17

Pompiers : 18

Samu : 15

Samu social : 115

Veolia Eau : 0811 900 800

EDF : 0810 333 027

SOS Médecin : 02 32 33 32 32

Hôpital de Vernon : 02 32 71 66 00

Enfance maltraitée : 119

Violences conjugales : 3919

Soutien écoute Alzheimer : 0811 112 112

Drogues Alcool Tabac Info Service : 0800 23 13 13

Vie Libre Guérison et Promotion

des victimes de l'alcoolisme :

Philippe, permanence de Port-Mort : 06 88 46 42 72

Appel d'urgence à partir d'un tél. mobile : 112

Un téléphone mobile peut être utilisé pour joindre le 112

sans avoir préalablement entré le code PIN et même si le

téléphone n'est pas équipé d'une carte SIM. En France, le

112 redirige sur les numéros 15, 17, 18, 115 et 119.

UTILES

Agence France Télécom : 1014

N°. du dernier appelant : 3131

Communication par opérateur : 3123

Horloge parlante : 3699

Météorologie Nationale :

0836 68 02 + N°. département

SNCF (Horaires, informations, trains/lignes) :

0836 676 869