

N°4

LE POLYGONE

4^e TRIMESTRE 80



BULLETIN D'INFORMATION ET DE LIAISON DE
L'ATELIER DE FABRICATION DE TOULOUSE



C'est en 1972 que l'A.T.E. a cédé une parcelle de terrain à la ville, du côté ouest. Sur ce terrain la ville a construit l'avenue du TOEC et a aménagé un espace vert accessible aux Toulousains et baptisé « JARDIN DU BARRY ».

Le petit étang figurant sur la page de couverture en fait partie. La photographie a été prise l'hiver dernier par M. MANSERA J. Luc, lors de l'importante et tout à fait exceptionnelle chute de neige.

« LE POLYGONE »

Journal de l'ATE

155, av. de Grande-Bretagne
31053 TOULOUSE CÉDEX

Trimestriel gratuit

Responsables de la Rédaction :
Raymond DESLANDES
Directeur de la Publication
René BERBON
Rédacteur en Chef

Assistés de :
Jean BROISE
Bernard DEMAI
Jean-Claude GARDE
Paulette HOUPPON
Andrée JASSERAU
Claudine LEFEBVRE
Emile PEYCHOU
René PUJOL
Josy RASPAUD
Maurice VERGÉ

Dessins et Maquette :
Gérard DUPIN
Jean-Claude GARDE

Photographies :
ATE - USAT - LOUMAGNE -
LEFEBVRE - DUPIN - MANRESA
GOUZY -

Réalisation :
IMPRIMERIE DOULADOURE
15, rue du Chant-du-Merle
31400 TOULOUSE

Tirage 2 800 exemplaires
N° 4

Dépôt légal : Décembre 1980

Les articles signés n'engagent que la responsabilité des auteurs.

Copyright :
la reproduction même partielle des articles et illustrations du journal « LE POLYGONE » est interdite sauf accord préalable des responsables de la rédaction.



Membre de l'Union
des Journalistes
et Journalistes
d'Entreprise de France
(U.J.J.E.F.)

• NOUVELLES DES SERVICES

Nouveau local à MEL	2
La chaufferie CH4	4

• INFORMATIONS

Visite du GIAT à l'ATE	6
«FORM» Formation continue	7
Le départ de Mimi	7
Une polytechnicienne à l'ATE	8
L'Amicale des Anciens Apprentis	9
Médailles du travail	10

• VIE DE L'USAT

Gymnastique féminine	11
Judo	11
Tennis	12
Cyclo-hommes	13
Cyclo dames	14

• DÉTENTE

Ecologie et élevage	15
Page féminine	16
Une super production	17
Superstition ou réalité	18

• LOISIRS

Les jeux	20
Confits et foies gras	22
La langue du quartier	23

• HYGIÈNE, SÉCURITÉ ET SANTÉ

Prévention	5
Billet médical	19

• LE CARNET DU PERSONNEL

.....	24
-------	----

• TROC DE TRUCS	25
-----------------------	----



*Le Comité de Rédaction
vous présente ses meilleurs vœux pour 1981.*

Achèvement d'un nouveau local au service MEL



La création du Service MEL remonte à 1972.

L'effectif n'était alors que de 25 agents et les fabrications étaient relativement simples.

Puis le service s'est développé.

Le niveau de technicité de ses productions est devenu de plus en plus complexe et l'effectif dépasse maintenant la soixantaine.

Cette progression s'est faite lentement, avec prudence, afin de ne pas prendre de risques techniques. Il fallait absolument éviter les « accidents » qui auraient pu jeter le discrédit sur la capacité de l'ATE dans le domaine électronique, domaine initialement étranger à son activité habituelle.

Simultanément il a été nécessaire de disposer de plus en plus de place. Tout dernièrement, MEL vient d'être doté d'un nouvel atelier de montage de 100m² pour la réalisation d'allumeurs à influence, doté d'un environnement particulier ce qui a nécessité la réimplantation du département gestion et du magasin de pièces détachées.

Cet atelier est équipé d'un groupe de climatisation. L'air y est pulsé à 20°C ± 1,5° sous une faible vitesse d'écoulement évitant les turbulences au niveau des personnels, un filtre retient les particules de poussière dépassant quelques 2 à 5 millièmes de mm et le degré d'humidité est maintenu constant.

Ces conditions permettent d'assurer dans de bonnes conditions d'environnement des travaux de précision effectués sur des constituants délicats.

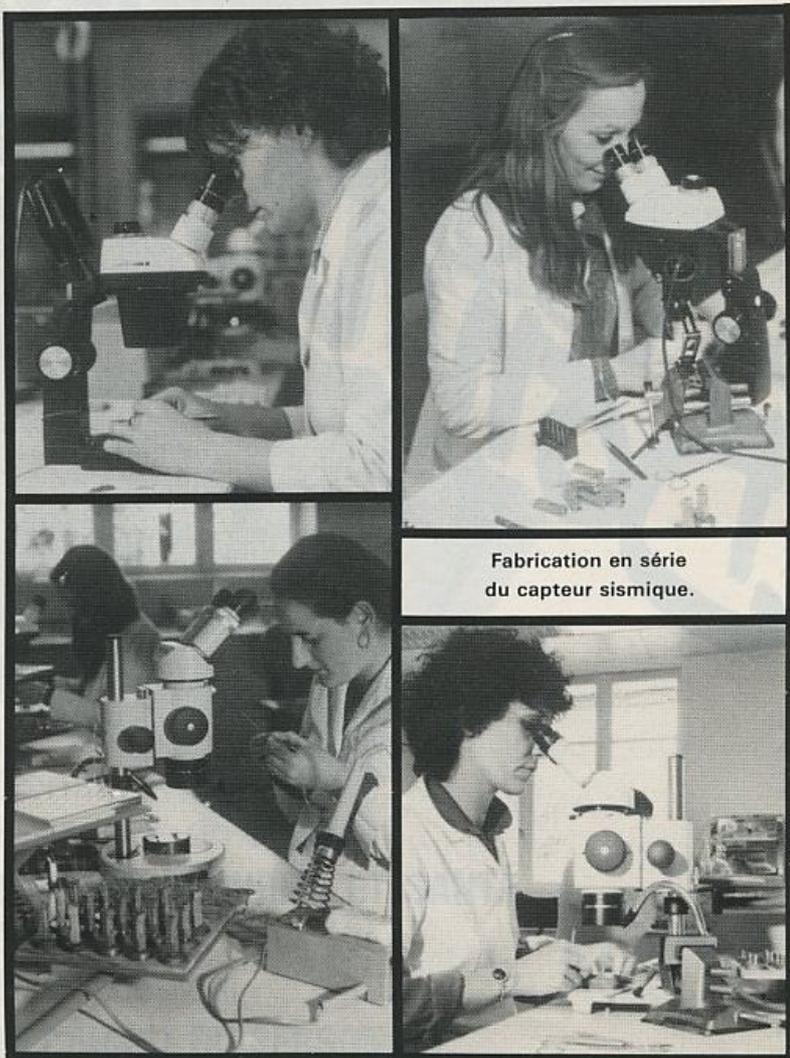
Ces travaux minutieux nécessitent en général l'emploi de binoculaires et, dans certains cas, de micromanipulateurs.

Un petit laboratoire annexe est équipé pour métalliser certains éléments sous vide.

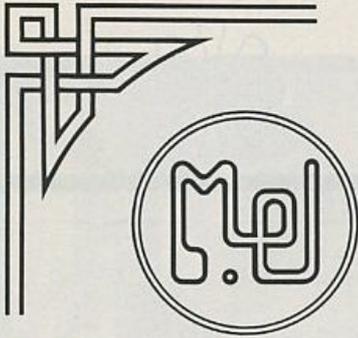
Compte-tenu de l'évolution prévue des fabrications 12 à 15 personnes devraient être appelées à travailler dans cet atelier.



Vue partielle du nouveau local.



Fabrication en série du capteur sismique.



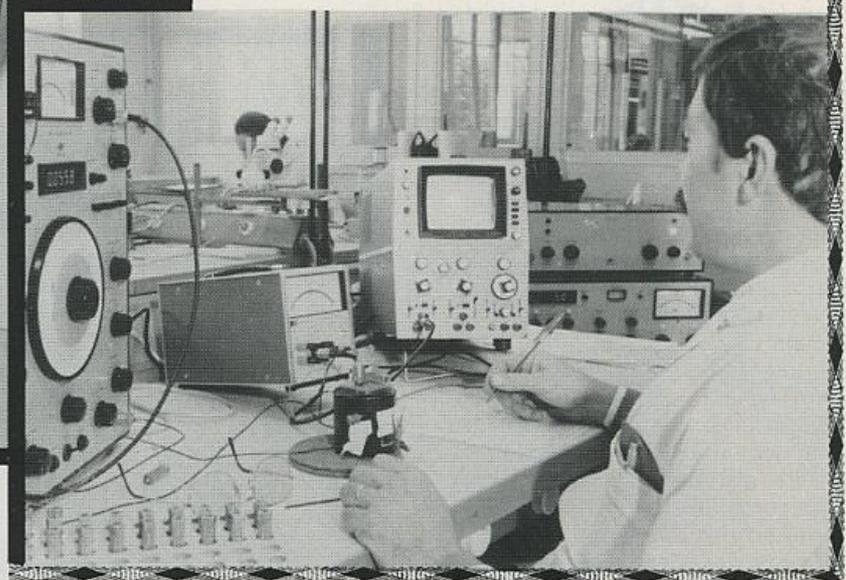
Opération de montage d'un détecteur
avec micro manipulateur et binoculaire.



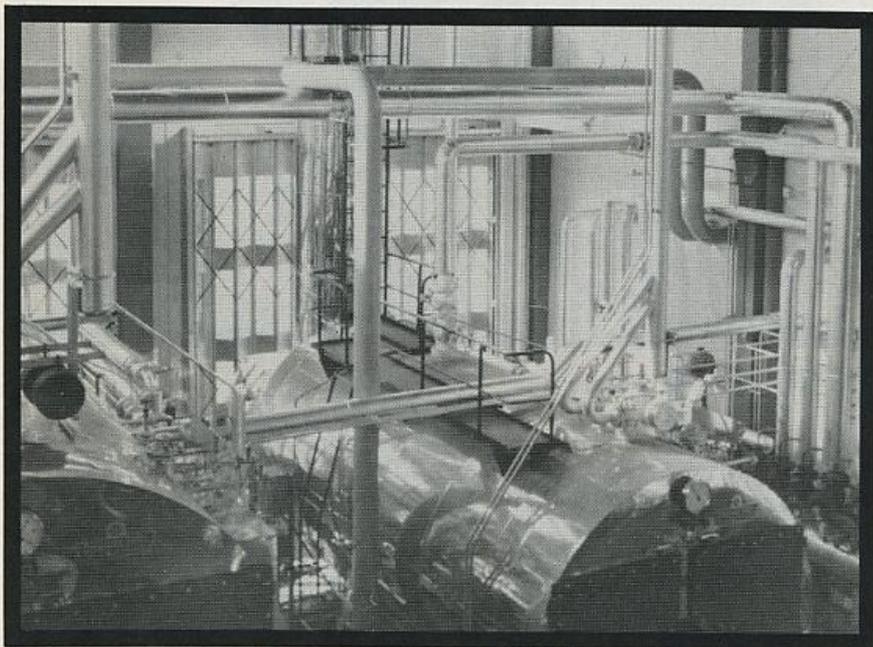
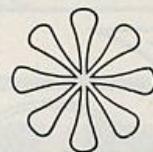
Equipement pour la
métallisation sous-vide.



Contrôle final du capteur sismique.



Rénovation de la chaufferie CH4



Vue partielle des deux chaudières qui avec leur calorifugeage se présentent sous formes de cylindres. La plus importante, à gauche de la photographie, a environ un diamètre de 3 m et une longueur de 8 m.

L'ATE a besoin d'environ 5 tonnes de vapeur à l'heure en été pour le chauffage des baignoires de traitement de surface et de 45 tonnes en hiver pour le chauffage des bâtiments et pour les besoins de la fabrication. Il était équipé de 4 chaudières anciennes et le réseau de distribution n'était plus adapté aux centres d'activités de l'établissement.

L'ATE a donc décidé d'équiper la chaufferie CH4 de deux chaudières automatiques avec leurs installations annexes; production d'eau chaude, économiseurs qui récupèrent une partie de la chaleur des fumées. Les automatismes permettent un réglage rapide de la température de départ de l'eau surchauffée, d'intervenir facilement sur les configurations de marche entre CH4 et CH5. Ces deux chaudières chauffées au gaz peuvent produire respectivement 7 et 13 tonnes de vapeur à l'heure.

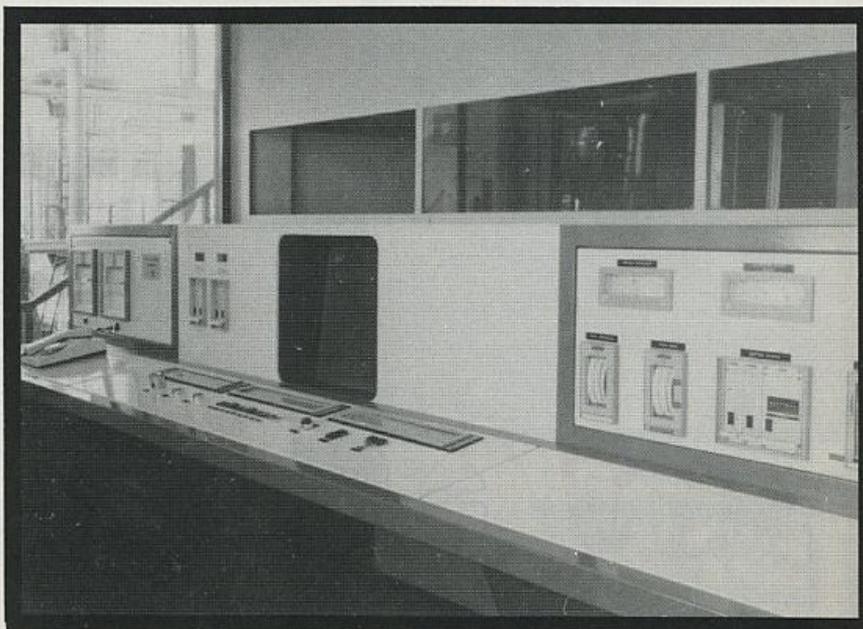


Tous les Etablissements industriels ont besoin de chaleur soit pour leur fabrication, soit pour le chauffage des bâtiments.

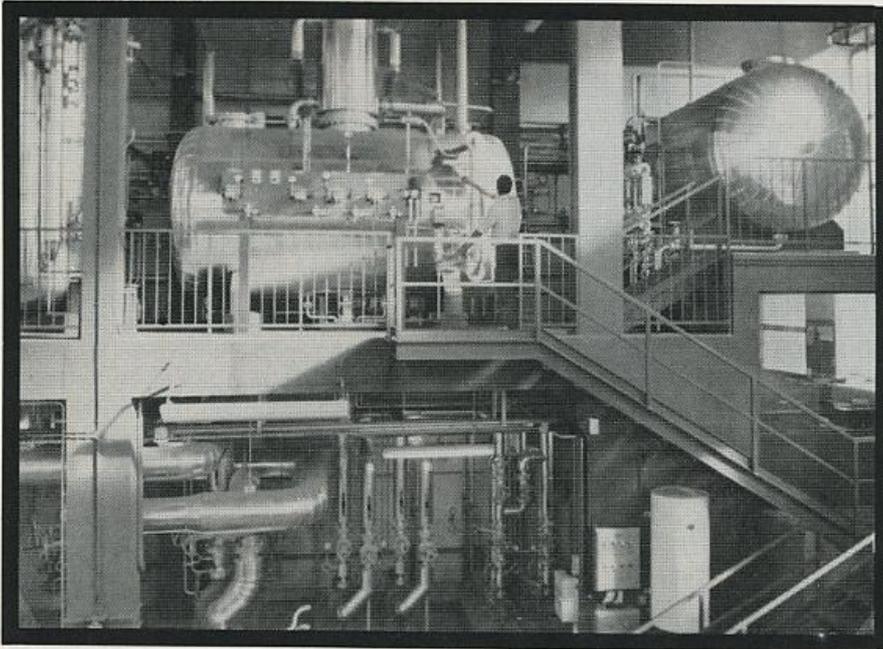
Très souvent, ils ont recours à des installations centralisées de production d'un fluide primaire dont l'élément principal est la chaudière. Celle-ci peut être chauffée au charbon, au fuel ou au gaz. L'ATE utilise comme fluide primaire la vapeur d'eau à une pression d'environ 10 bars (10/kg/cm²) et à une température de l'ordre de 180°C.

Cette vapeur est utilisée directement pour le chauffage des baignoires de traitement de surface et de l'eau ensuite distribuée dans les différents corps de chauffe.

En raison des températures et des pressions mises en œuvre, des dispositifs de sécurité déclenchent l'arrêt de l'installation si des anomalies apparaissent. De plus, des contrôles systématiques réglementaires sont effectués par des organismes agréés.



Pupitre de contrôle et de commande des deux nouvelles chaudières et de leurs équipements. Toute anomalie est signalée par voyants lumineux.



Cette photographie montre certains équipements nécessaires au fonctionnement d'une chaufferie.

EN HAUT ET À GAUCHE : le « préparateur d'eau surchauffée » : Cylindre vertical qui reçoit la vapeur des chaudières ainsi que l'eau de retour au circuit chauffage. Le mélange de ces deux fluides sous une pression de 10 bars permet d'obtenir de l'eau à 180°C.

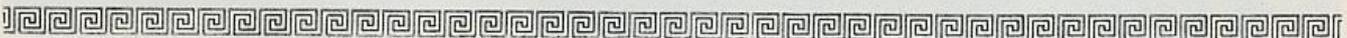
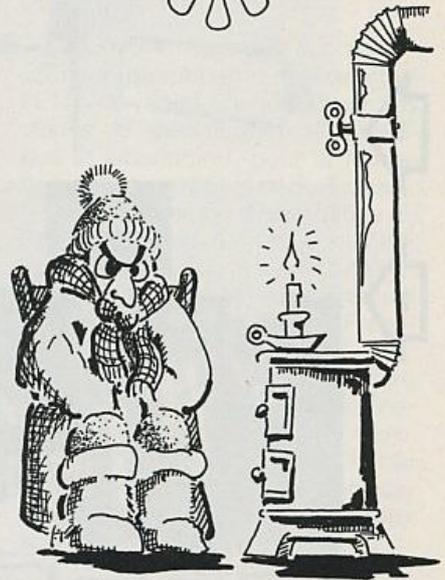
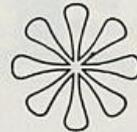
EN HAUT ET AU MILIEU : « la bache d'alimentation » : Cette bache permet de réchauffer vers 100°C et de stocker l'eau qui est injectée dans les chaudières pour compenser la perte de vapeur.

EN HAUT ET À DROITE : « la bache de condensats » : La vapeur se refroidit lors de son utilisation et devient liquide. L'eau obtenue constitue les condensats qui sont renvoyés dans cette bache pour récupérer la chaleur restante, l'eau ayant encore une température d'environ 100°C et, de plus, étant déminéralisée.

AU REZ-DE-CHAUSSÉE : La batterie des pompes assurent la circulation de l'eau surchauffée, l'alimentation des chaudières.

En été celle de 7 tonnes suffira pour les besoins industriels, principalement pour l'alimentation des chaînes Parker. La seconde ne doit fonctionner qu'en hiver. A pleine puissance elle nécessite 920 m³ de gaz à l'heure. On peut noter à titre de comparaison qu'un ménage consomme pour la cuisine et le chauffage d'une villa 3 000 m³ par an.

DURAN.



Prévention des accidents du travail

Chaque année, quelques récompenses en espèces sont attribuées aux personnels de la Défense qui se sont signalés par leur activité ou leurs initiatives en matière de prévention des accidents du travail.

Au titre de l'année 1979, neuf personnes de l'ATE ont été retenues : MM. Georges, Huc, Segui, Delcayre, Maspinby, Barthe, Telechea, Verdodot, Petit.

Le Directeur de l'ATE a remis les récompenses aux intéressés au cours d'une petite cérémonie à laquelle partici-

paient leur chef direct ainsi que les membres du Comité d'Hygiène et de Sécurité.



Venue du siège GIAT



1



2



3

1 L'observation demande beaucoup d'attention à Mme Laffont. Derrière elle, MM. Kouznetzoff, Laplane, Dipace et Legrand.

2 Au premier plan Mme Chaubet, derrière et de g. à d., MM. Barrier, Legrand, Laplane, Dumas, Di Pace, Joffre, Gilbert et Deslandes.

3 Des visiteurs attentifs : de g. à d., MM. Macias, Piazza, Di pace.

Le Directeur du GIAT, l'Ingénieur Général de l'Armement Di Pace, est venu à l'ATE le 26 novembre dernier, accompagné de son Etat Major :

- l'IGA Legrand, Directeur Adjoint;
- l'ICA Kouznetzoff, Chef de la Division Administration-Gestion (GIAT/P);
- l'ICA Protard, Chef de la Division Production (GIAT/P);
- l'ICA Ramont, Chef de la Division Etudes (GIAT/E);
- Le Colonel Gilbert, Chef du Service Promotion des Ventes.

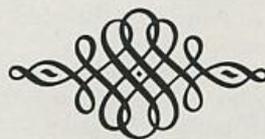
Il s'agissait de la visite annuelle que le Directeur a l'habitude d'effectuer afin de faire le point sur la marche de l'Etablissement.

Au cours des travaux de la journée, il s'est fait présenter l'évolution technique des fabrications de munitions, puis il s'est rendu à MEL et à EDE pour étudier, sur place, les nouvelles activités dans le domaine électronique.

Puis il a reçu les syndicats.

Avant le départ, au cours d'une réunion à laquelle participaient les principaux cadres de l'ATE, le Directeur du GIAT a indiqué qu'il avait noté une meilleure tenue des délais en 1980 — peut-être avions-nous eu moins de difficultés, peut-être les avions-nous mieux dominées.

Il a insisté sur la nécessité de faire preuve de dynamisme autant pour les délais que pour les prix. Il faut savoir s'adapter, aller de l'avant, faire face à la concurrence, adopter une attitude commerciale.



Quelques questions posées au service FORM



1) Qu'est-ce que la formation continue ?

La formation professionnelle continue est un complément indispensable de la formation initiale dispensée dans les écoles. Elle permet de conserver et de développer les connaissances acquises à l'école, au cours de l'activité professionnelle et d'assurer ainsi une véritable formation permanente. La formation continue comprend les stages et les cours de promotion sociale du travail.

2) Qu'est-ce que le plan de formation ?

Tous les stages et cours organisés par l'Etablissement sont inscrits dans le plan de formation qui entre en vigueur au 1^{er} janvier de chaque année. Un recueil des perfectionnements offerts est diffusé annuellement. Les personnels et les services font part de leurs demandes qui sont soumises pour avis à la commission paritaire de formation professionnelle continue. Cette commission paritaire siège 3 fois par an à l'A.T.E. Les demandes retenues constituent le plan de formation qui est diffusé dans tout l'Etablissement. Ainsi 11 500 heures par an sont consacrées à la formation du personnel. Le coût de cette formation est supérieur au 1,1% légal des

salaires versés. Au total près de 300 personnes bénéficient tous les ans d'une action de formation.

3) Pouvez-vous exposer les objectifs des plans de formation ?

On retiendra le double objectif de chaque plan :

Au niveau de l'Etablissement le but fixé est d'améliorer les connaissances professionnelles et générales du personnel; à celui de chaque agent de lui permettre de parfaire ses connaissances dans le domaine choisi, même si celui-ci, n'est pas directement utile pour son activité professionnelle du moment.

4) Si le perfectionnement n'est pas directement utile pour l'établissement il doit cependant apporter quelque chose à l'intéressé, qu'est-ce ?

Toute action de formation est l'occasion de remettre de l'ordre dans ses connaissances, quelle que soit la spécialité enseignée. L'actualisation de celles-ci bénéficie à l'intéressé lorsqu'il subit des épreuves de promotion (essais-examens). En fait, les actions de formation n'entraînent pas une promotion de façon automatique. Cependant certaines sont organisées spécialement pour préparer un passage en catégorie supérieure.



5) Quels sont les principaux cours destinés à préparer des concours ou des examens ?

On peut noter :

— les cours dispensés sur place : cours de promotion du travail pour l'ETN de Saint-Etienne, pour les stages de spécialisation (électronique et laboratoire), pour la formation d'Agents d'Etudes du Travail.

— les cours par correspondance du Centre National de Télé-enseignement (CNTE) qui, à l'ATE, préparent principalement aux concours administratifs et aux Ecoles Préparatoires Techniques.

Par ailleurs, le service FORM gère aussi les stages « étudiants » (Ecoles Polytechnique, Sup'Aéro, ENSEEITH, INSA, IUT, Lycée Ozanne) et les divers colloques auxquels participent de nombreux agents de l'ATE.



**Propos recueillis par
« LE POLYGONE »
auprès de M. Delzers.**

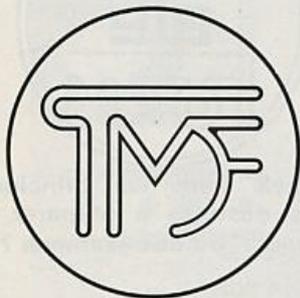
**ALLO MIMI !...
Elle est partie.**



Vendredi 10 octobre, dans une atmosphère où se mêlaient les rires, les coupes de champagne et quelques larmes (car nombre d'entre nous étaient émus), nous avons fêté une retraite bien méritée. Mme Balza, plus connue sous le nom de Mimi, quittait l'ATE.

Elle occupait le poste de standardiste depuis 35 ans et sa voix nous était familière. Sa vitalité, son enthousiasme, son caractère « haut en couleurs » vont nous manquer. C'était un « personnage » ! Le standard sans Mimi n'est plus le même, le téléphone ne résonne plus de la même façon, il manque les petits « mots » et nous le regrettons bien. Mais ne lui disons pas adieu, ce n'est qu'un au revoir Mimi, les portes de l'ATE resteront toujours ouvertes pour toi...

Une polytechnicienne à l'ATE



Depuis quelques années, l'école Polytechnique a ouvert ses portes à beaucoup de jeunes femmes. Au cours de leur scolarité les élèves effectuent un stage pratique de 1 mois dans un établissement industriel.

C'est ainsi que Mlle Nadine Mercadier de la promotion 78 est venue à l'ATE dans les Services MEL et TMF. Nous sommes allées à TMF, bavarder avec elle, et très aimablement elle a répondu à nos questions :

Le Polygone : Que pensez-vous d'un stage en établissement ?

Mlle Mercadier : Ce stage permet aux élèves qui n'ont aucune expérience de la vie ouvrière d'avoir un contact humain avec les personnels et ainsi de mieux aborder leurs problèmes. Un seul regret : la durée du stage est trop courte. Il ne nous donne qu'un aperçu succinct des conditions de travail.

Le Polygone : Votre premier contact avec les ouvriers vous a-t-il apporté toutes satisfactions ?

Mlle Mercadier : Oui, j'ai été reçue avec beaucoup de chaleur, de gentillesse et de simplicité. Il faut dire aussi que je suis la deuxième polytechnicienne à faire un stage à l'ATE et je ne serai certainement pas la dernière. « Ils ne sont plus intrigués... »

Le Polygone : La femme et la machine. Pensez-vous que cela donne un bon mariage ?

Mlle Mercadier : Non, le travail est bien souvent pénible, tant sur le plan nerveux que sur le plan physique. La machine s'accorde mal avec la condition féminine.

Le Polygone : Et la femme et le travail de précision ?

Mlle Mercadier : Sa patience, sa personnalité, sa dextérité prédisposent la femme à effectuer des travaux minutieux de précision dans le domaine de l'Électronique comme au service MEL. Ce travail est beaucoup plus propre aussi.

Le Polygone : Est-ce que la journée vous paraît longue ?

Mlle Mercadier : Dans l'ensemble non, ce stage m'a permis de bavarder avec les ouvriers, de découvrir un monde que j'ignorais, d'apprécier chez certains des qualités artistiques qui cadrent mal avec leur travail.

Le Polygone : Qu'a représenté ce stage pour vous ?

Mlle Mercadier : Une expérience enrichissante qu'il faut tenter et surtout encourager.

Le Polygone : Après les ouvriers, vous avez rencontré les deux seuls polytechniciens qui sont à l'ATE, le Directeur et le Sous-Directeur.

Mlle Mercadier : Oui, ils m'ont reçue en fin de stage. Ils se sont montrés très accueillants, mais il m'a semblé, au cours de l'entretien, qu'ils manquaient de temps pour avoir des contacts directs avec les ouvriers de l'Atelier.

Le Polygone : Vos impressions sur Toulouse.

Mlle Mercadier : Toulouse est une belle ville, et j'ai pris beaucoup de plaisir à me promener dans les vieux quartiers, à découvrir l'église Saint-Sernin et autres monuments.



Mlle Mercadier, à TMF, participe à la production des éléments de cassettes métalliques.



L'Amicale des Anciens Apprentis

Qu'es-aco ?

— Bref historique de l'Ecole :

Tous les « cartouchiers » connaissent l'Ecole Technique de notre Etablissement et la qualité des ouvriers qui en sont issus.

Mais sait-on que depuis 1912, date à partir de laquelle l'Atelier de Fabrication de l'Artillerie s'est officiellement implanté sur les terrains du Polygone, L'Ecole a changé de place maintes fois ?

Avant cette date, elle avait, pense-t-on, vu le jour à l'Arsenal où ses débuts furent timides. Elle fut ensuite installée dans le bâtiment « Da » où se trouve actuellement MEL. C'était alors l'« Ecole de Formation Professionnelle Normale », la meilleure école de la région. Tout le monde reconnaissait déjà la valeur professionnelle de ses apprentis. Elle était rattachée administrativement à l'Atelier Central.

Puis, elle occupa jusqu'à 1948-1949, des bâtiments démolis depuis, pour faire place au Bloc Médical et au Rond-Point de l'entrée principale. Enfin, après de nombreuses années de travaux elle prit possession de l'ensemble des terrains de l'ancienne caserne Gallieni (emplacement actuel).

— La création de l'Amicale des Anciens Apprentis.

Depuis son origine des centaines de professionnels sont sortis de cette Ecole, mais combien parmi eux savent qu'il existe une Amicale qui regroupe les anciens élèves ?

Cette Amicale a été créée sur la demande du Service des Usines Mécaniques de l'Etat, l'ancêtre de la Direction Technique des Armements Terrestres (DTAT).

Une note de service n° 972 du 7 décembre 1944 portait à la connaissance du personnel la création définitive de l'Amicale à dater du 1° décembre 1944.

Les statuts, approuvés en assemblée générale, ont été déposés à la Préfecture de la Haute-Garonne le 18 décembre 1944 et cette déclaration a paru au Journal Officiel du 27 janvier 1945.

Depuis, l'Amicale n'a cessé de cultiver le souvenir de l'apprentissage et d'établir entre ses membres des liens de camaraderie dont le sommet se situe lors de la sortie annuelle.



Photographie du groupe incomplet qui participa à la dernière sortie.

— La sortie annuelle.

Celle-ci ne se borne pas à faire un bon repas. Regroupant en son sein différentes catégories de personnels, retraités et en activité, qui ont reçu la même formation de base à l'Ecole, l'Amicale consacre une partie de la matinée à une activité culturelle, visite d'usine notamment.

Puis le traditionnel concours de pétanque permet quelquefois à certains d'embrasser « la Fanny ».

Les mouvements de personnel entre différents Etablissements du Ministère de la Défense ont conduit l'Amicale à admettre des anciens apprentis ou élèves issus des écoles de ses Etablissements.

Cette année avait lieu la 35° sortie. Malheureusement pour cette journée, le beau temps n'était pas de la partie; mais après la visite de la scierie, la prise d'un copieux petit déjeuner bien arrosé réchauffa l'atmosphère et nous permit d'attaquer le concours de pétanque durant lequel chacun vendit chèrement sa peau.

Epuisés par les nombreux lancés de boule tous les participants se retrouvèrent bien assis et décidés à la table du restaurant l'Oustal où nous attendait un excellent repas servi dans une ambiance remarquable.

Le Bureau.

Le bureau se félicite de la venue au sein de l'Amicale de nouveaux (jeunes) et les espère encore plus nombreux pour l'année prochaine, car déjà tout le monde pense à cette future sortie.



Composition du bureau :

Président : Denis Guittard
BM poste 358

Vice-Président : Raymond Vernis
AC poste 799

Secrétaire : Simon Battle
M24 poste 570

Trésorier : René Espourteau
T1 poste 536



Médailles du travail

Au titre de l'année 1979, 139 agents de l'ATE et 19 du CAP ont été retenus pour l'attribution d'une Médaille du Travail :

- Or : 7 à l'ATE
- Vermeil : 50 à l'ATE, 4 au CAP
- Argent : 69 à l'ATE, 11 au CAP
- Bronze : 14 à l'ATE, 4 au CAP

La cérémonie de remise, présidée par les directeurs, a eu lieu le 28 novembre dernier en présence des chefs de service des récipiendaires et des syndicats.

Un « vin d'honneur » a réuni les participants et a permis des retrouvailles entre gens ayant changé de service ou étant récemment partis à la retraite. A l'heure des petits gâteaux, les groupes se formaient autour des bons raconteurs qui rappelaient les aventures cocasses survenues à un collègue ou à un chef et autour de ceux qui ne tarissent pas d'histoires drôles.



Médaille d'or, 40 ans de service :

MM. Barlam Joseph, Castagne Henri, Castells Maurice, Delibes Dominique, Guiraud René, Laens André, Lamazère Laurent.



Médaille de vermeil, 35 ans de service :

MM. et Mmes Ajas François, Arnaud Emilien, Avignon Louis, Berdoulat Henri, Bouas Raymond, Calac Renée, Casteres Maurice, Cayla Jean-Marie, Cazale René, Cazes Joseph, Ciry René, Cluzel Odette, Couderc Marcel, Couturet Paul, Crayssac Pierre, Dallie René, Dauliac Georges, Dax Yves, Duguet Gilbert, Dupuy Simone, Fedou Antoine, Fontan Louis, Fournier Lucien, Franq Georges, Galy Madeleine, Germa Albert, Germa Clémence, Giovagnoli Antoine, Giscou Joseph, Gouaze Pierre, Guerre Aimé, Nan Louise, Labatut François, Lamazère Roger, Lauret Marcel, Loerch Roger, Luttenbacher Henri, Meneyrol Christian, Mola Robert, Monties Simone, Pons François, Renotte Edmond, Respaud Gaston, Reverdi Marcel, Rouzoul Georgette, Savignac Paul, Spelette Marcel, Laine Marthe, Tenias Marius, Zerger Marcel.



Médaille d'argent : 30 ans de service :

MM. et Mmes Alaux Jacques, Delibes Yvette, Asquie Jean, Auge Lucien, Baussens Pierre, Berbon René, Higadère Germaine, Bourrec Yves, Comte Juliette, Bouville Paul, Brillot Paul, Broise Jean, Buzy Guy, Cabos Denise, Canales Simon, Carles Robert, Cassan Henri, Catarina Pierre, Joffin Ginette, Caussat Jean, Ciry Odette, Clergue Marcel, Cordara Jeanne, Couderc Yvette, Coumel Paul, Courrech Guy, Coutenceau René, Despau Guy, Arrigui M. Louise, Fayet Jean, Fontes Guy, Guiraud Simone, Garaud Marius, Garcia Florentine, Rezette Rosine, Garric Edouard, Gracia Antoine, Granier Pierre, Herviou Josette, Icart Georges, Lacassin Maurice, Lacombe Robert, Larreche Pierre, Telechea Béatrix, Messal Roger, Milhau J. Pierre, Couderc Victoria, Paravel Pierre, Patient Jacques, Psychou Emile, Beziade Yvonne, Fournes Juliette, Renard Julien, Rey Henri, Dargent Marcelle, Rouzard Yves, Sanuy Pierre, Saragoussa François, Sardin Ginette, Avignon Hélène, Sentenac Max, Spiess Marcel, Valadas J. Claude, Vandanjon Jacques, Varin Jean, Vassia J. François, Vert Marcel, Vital François.

Médaille de bronze, 25 ans de service :

MM. et Mmes Rey Annette, Noix Christiane, Bruzard André, Castillo François, Saint-Sernin Suzanne, Dedieu Guy, Ferand Jacqueline, Garrigues Joséphine, Laurent Charles, Petrequin Marcelle, d'Olivéra François, Ollier Léonard, Vidal Henri, Vinuesa Victor.

Saison 80-81 Gymn.



Et Hop ! La jambe tendue, le buste raide, nous imitons assez bien notre professeur Elise !

Dès les premiers jours d'octobre, notre section Gymn reprend son activité,

De nombreux et nouveaux adhérents se joignent à nous pour perdre les quelques kilos superflus pris pendant les vacances. Notre section compte 45 inscrits (Messieurs vous n'avez qu'un seul représentant !).

Elise, notre fidèle et sympathique monitrice qui sait faire régner ordre, détente et bonne humeur, est revenue parmi nous cette année.

C'est à raison de 2 cours par semaine : le mardi de 17 h 30 à 18 h 30 et le jeudi de 12 à 13 h que la salle de judo, dans les locaux de l'USAT, nous ouvre ses portes. Sous le commandement et l'œil attentif de notre « instructeur », nous exécutons divers mouvements d'ensemble. Chacun est répété voire 10, 15, 20 fois de suite à cadence assez vive, en souplesse, sans trop de pauses entre eux, de façon que l'ensemble constitue une série d'exercices menés avec énergie et entrain. Ainsi exécutée, la séance prend de 40 à 45 mm; avec la mise entrain, la décontraction, la douche si possible, c'est 60 mm que nous consacrons à chaque séance de gymnastique.

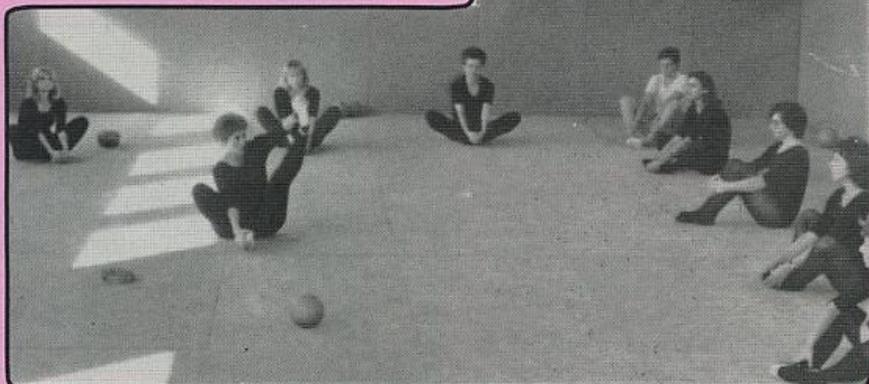
Le grand avantage de cette gymnastique dite « méthodique » est qu'on la pratique à son gré, son rythme, suivant ses possibilités.

Notre ambition n'est pas de préparer les jeux olympiques, mais de retrouver notre ligne, la sou-

plesse... tout en nous détendant. Notre vie professionnelle ne nous permet pas de nous consacrer régulièrement à la pratique des sports. Nous devons nous efforcer de participer activement à cette forme de gymnastique, bien mise au point dans ses mouvements, dans sa progression et exécutée suivant une technique précise. On doit particulièrement se garder des méthodes compliquées, ennuyeuses à mouvements lents, à attitudes figées.

La gymnastique est le mode d'exercice le plus simple, le plus efficace et le moins onéreux de nos jours. Oubliez vos soucis et venez vous joindre à nous. Dans la joie et la bonne humeur, vous retrouverez assurément une forme éblouissante pour participer activement à des sports de plein air quand l'occasion s'en présentera.

Monique LAFITAN.



Attentives, les élèves regardent le mouvement à exécuter, et... par la même occasion, se détendent un peu...



Section judo

Composition du bureau de la section Judo, mis en place lors de l'Assemblée Générale du 9 octobre 1980.

Responsable de l'enseignement :

Maître Loumagne (Ceint. noire 5^e Dan).

Secrétaire général :
M. Lassalle.

Responsable Union Fédérale :
M. Jean-Yves Even.

Responsable Fédération (FFJDA) :
M. Jean-Louis Calmettes.

Responsable UFOLEP :
M. André Raynaud.

Secrétariat :
Mmes Ceron et Calmettes.

Responsable animation :
MM. Guy Dominguez
Jacques Ceron.

Le tennis à l'USAT

HIER

La section tennis a vu le jour lors de la relance de l'USAT en 1965. Un court goudronné et une cabane vétuste en bois suffisaient alors aux évolutions d'une dizaine de joueuses et joueurs. Nos premiers mousquetaires avaient pour noms : MM. et Mmes Castells, Cherbonnier, Couturet, Laberque, Rassier, Alquier, Ingret, Fernandez, etc.

Le tournoi USAT regroupait alors une dizaine de participants et le tennis corporatif, à ses balbutiements, avait encore du mal à se faire admettre au sein d'une fédération en voie de démocratisation.

M. Cherbonnier, un des premiers responsables de la section, doit se souvenir des vaines démarches qu'il entreprenait en compagnie de notre regretté ami Claude Marcet pour obtenir le concours d'un moniteur.

Le développement de la section.

Alors que les adhésions se multipliaient (plus de cent en 1969), une première tranche d'équipements nouveaux fut entreprise :

- en 1969 un deuxième court goudronné (à la place du n° 1 actuel);
- en 1974 le court n° 3 lui aussi en revêtement « Spécial Nationales ».

La même année les vestiaires, douches, toilettes et la salle de judo remplacèrent le hangar n° 2. Devant l'extension rapide du nombre et du volume des activités de la section, un groupe de nouveaux volontaires vint renforcer la section. Un moniteur diplômé M. Vieillard fut enfin déniché, la bonne semence était dès lors répandue tous les samedis sur les courts de l'USAT.

Sous l'impulsion de la nouvelle équipe du bureau de l'USAT et grâce à un effort supplémentaire des adhérents une deuxième tranche d'aménagements fut réalisée :

- en 1976 le court n° 2 reçoit le revêtement plastique toujours en service.
- en 1977 les courts n° 1 et 3 goudronnés furent remplacés par 2 courts en béton poreux et ciment teinté, alors uniques en Haute-Garonne.
- en 1979 la Direction de notre Etablissement permet la réalisation de l'éclairage du court n° 1. Les premiers résultats sont à la mesure des efforts consentis :



La relève s'échauffe au fronton.

- en 1978 l'USAT dispute pour la 1^{ère} fois le championnat corporatif de 4^e division et enlève le titre de Champion des Pyrénées. L'équipe était composée de MM. Cuq, Daubagna, Fraisse, Ingret, Macias et Maurin.

AUJOURD'HUI.

Les adhérents :

Plus de 400 joueuses et joueurs fréquentent aujourd'hui nos courts, soit :

- 260 personnels de l'établissement ou leur famille directe,
- 140 adhérents extérieurs, se décomposant en 150 joueuses et 250 joueurs.

Les installations :

L'USAT dispose de 3 courts extérieurs, 2 (dont 1 éclairé) de construction récente en béton poreux, 1 en revêtement synthétique.

Les joueurs ont à leur disposition des vestiaires divers dans un bâtiment récent. Ils peuvent réserver les courts sur des panneaux 15 jours à l'avance. La section dispose d'un local de réunion où est tenu à jour un tableau synoptique de tous les adhérents de la section.

Les activités :

Gérer une section de tennis c'est tenter de concilier des objectifs souvent contradictoires : permettre à un nombre de plus en plus important de joueurs de pratiquer un tennis de détente; assurer une formation ou un perfectionnement des adultes; prévoir un enseignement spécifique aux jeunes et enfin promouvoir le tennis de compétition indispensable à une saine émulation.

Ecole de tennis pour les moins de 16 ans :

Tous les mercredis de période scolaire 20 jeunes répartis en 3 groupes reçoivent les cours dispensés par un professeur diplômé.

Cours d'initiation et de perfectionnement du samedi :

Une certaine de personnes participent aux diverses sessions de cours collectifs de 10 séances, d'une heure par samedi.

Tournois extérieurs :

- 3 équipes de 5 à 7 joueurs disputent les championnats de tennis corporatif en 3^e, 4^e et 5^e division.



— une équipe dispute chaque année la coupe régionale de tennis Midi-Pyrénées-Inter Armées. Cette année après avoir battu la Caserne Fayolles d'Auch et l'ASEAT Toulouse, l'USAT remporte le trophée en finale contre le C.S. Garnison Toulouse.

Tournois intérieurs :

Les finales des tournois intérieurs se sont déroulées le 16 novembre. Le nombre de participants toujours croissant et les résultats sont les suivants :

- Tournoi simple messieurs : 80 participants; en finale Blanque bat Macias 7/6-6/2.
- Tournoi simple dames : 20 participantes; en finale I. Coubères bat D. Abbal 6/4-6/4.
- Tournoi double messieurs : 50 participants; en finale Blanque-Verge battent Maurin-Ingret 4/6-6/3-8/6.
- Tournoi double mixte : 26 participants; en finale B. Blanque-Blanque rencontreront C. Avril-Ingret.

DEMAIN.

Une seule ombre dans le bilan des activités de notre section : les 400 joueurs ont bien du mal à jouer sur 3 courts devenus insuffisants. Il faut en effet savoir qu'un court pour 100 joueurs est saturé. Or sachant que le tennis corporatif a progressé dans notre région de plus de 30% en un an, que la croissance d'activité globale du tennis français depuis 1976 est de plus de 70%,



USAT - Cyclo

La moisson de l'année section masculine



Ils ne sont pas « essouffés ». De gauche à droite : MM. Granier, Ravel, Dominguez, Amiel, Mmes Desrozier et Dominguez.

nous devons nous préparer à de nouvelles difficultés. Dans cette perspective les responsables de la section tennis et de l'USAT recherchent les fonds nécessaires à la transformation du court n° 2 en 2 nouveaux courts susceptibles de recevoir ultérieurement un éclairage.

A. ABBAL.



Finale double messieurs. De gauche à droite : MM. Maurin, Verge, Blanque, Ingret.

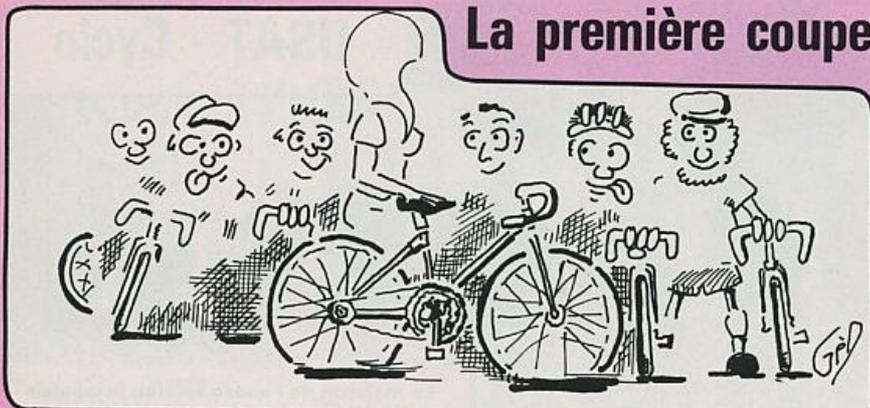
Le vendredi 7 novembre à 21 heures dans les locaux du club a eu lieu la réunion de clôture de la saison cyclotouriste. Une soixantaine de membres et leur famille se pressaient autour de M. Cainero quand celui-ci projeta sur l'écran le film de la sortie aux cols des Ares et de Mente. Les remarques sur l'état de fraîcheur et la manière d'effectuer l'ascension de « certains » furent nombreuses et empreintes de malices.

Tout le monde se retrouva un verre de champagne à la main, devant les pâtisseries pour voir la remise des médailles à ceux qui se sont « distingués » au long de l'année 1980 :

- pour sa vaillance à M. Olivier;
 - pour leur malchance et leur persévérance à M. Ravel et au chef Mourisset;
 - pour la collaboration et participation exceptionnelle à M. Melotto.
- Ces « dames » vinrent nombreuses et nous avons pris note de leur résolution d'égaliser la section masculine dans le courant de la saison prochaine.

J. BROISE.

La première coupe

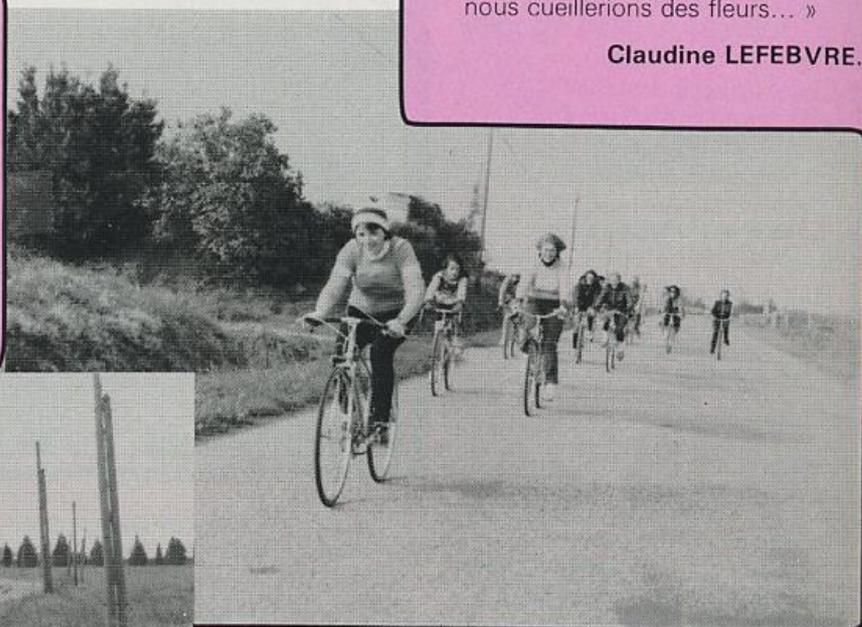


Et ces dames, au mieux de leur forme, parviennent au 2° contrôle, puis au point final sans mot dire (après 40 km de parcours). A la vue des coupes exposées dans la Mairie de Mondonville, les langues se délient et lorsque M. Vauchère, Conseiller Général et Adjoint au Maire de Colomiers, nous remet le trophée, l'excitation est à son comble. Trophée qui fait immédiatement oublier à Charlotte la dernière côte un peu longue à son goût et à Dédée sa phrase empreinte de regrets : « Et toi qui m'avais dit que nous cueillerions des fleurs... »

Claudine LEFEBVRE.

Fttt... Perdue, une souris apparaît sur la route... la malheureuse ne voit pas le peloton des cyclistes féminines arriver...

A l'heure où Mondonville semble tout juste émerger des brumes de la nuit, les douze participantes « roulent » avec la ferme conviction de gagner une coupe... L'air vif provoque quelques picotements, mais à la première côte, toutes les lamentations se perdent dans la fureur de la montée.



Même dans les côtes les plus dures, nos cyclistes ne perdent jamais le sourire.



Au gré des routes sinueuses, le peloton s'étire et dans la campagne « roule » allègrement.

Au premier contrôle, la troupe rayonne de satisfaction, ces quelques kilomètres engloutis avec l'aisance de professionnelles relèvent tout simplement d'une performance jamais atteinte.

Cette courte halte, sorte de baume, stimule notre énergie et déclenche un nouveau départ fulgurant.

Dans ce rallye féminin, rien n'est laissé au hasard, pas même le photographe coincé dans le coffre d'une 3 CV break dont le hayon largement ouvert donne à l'opérateur un champ d'action évident. Le caméraman, cycliste également, cumule les fonctions de reporter et du supporter...



Voici l'équipe victorieuse... et radieuse qui, en toute modestie, présente sa première coupe. On reconnaît devant, deux jeunes supportrices qui ont suivi avec attention l'évolution de la course mais on surtout encouragé le benjamin William (détenant la coupe du plus jeune cycliste).



Ecologie et élevage



Ce « queue de paon » blanc est prisé pour son effet décoratif et sa familiarité.



Ce couple de BAGADAIS blancs a remporté le grand prix de l'exposition de Toulouse. Cette race est prisée pour sa rusticité et sa fécondité.

La vague écologique prend conscience de la destruction progressive du milieu naturel existant et oppose une résistance déterminée à cette destruction. Elle fait ressentir un manque de retour à la nature et cet éloignement remet cette dernière en valeur. Cette réaction ne peut que se développer face à la croissance de l'industrialisation actuelle.

Le péril apparaît non seulement pour la nature mais pour l'humanité toute entière, soit par la puissance de destruction qu'a acquis l'homme, soit par l'étendue de la pollution.

Pour revaloriser l'environnement il a été créé, entre autres choses, des parcs nationaux, afin de préserver la flore et la faune en voie d'anéantissement.

La disparition de quelques races a été provoquée par la nécessité de rentabiliser certains élevages. Ces races avaient été fixées et définies par des standards. Les croisements opérés pour augmenter la rusticité et la production en ont réduit quelques unes à néant.

Il y a deux sortes d'éleveurs :

1. Le professionnel qui conduit son entreprise en recherchant une augmentation constante de la productivité afin de gagner sa vie.

2. Le simple amateur dont le violon d'Ingres est d'élever des races pour en améliorer les géniteurs afin de les amener, en principe, le plus près possible de la définition des standards.

Si on prend pour exemple le cas des animaux de basse-cour : **quelques poules, ou une dizaine de lapins, ou dix ou douze couples de pigeons suffisent pour satisfaire sa passion pour les animaux qui peuplaient nos fermes, il y a peu de temps encore.**

Mais hélas beaucoup de gens qui pourraient s'y passionner n'en sont pas informés et l'ignorent. Les mass médias orientent leur publicité et leur information vers les faits divers les plus marquants pour l'opinion publique : violence, criminalité, drogue, sport, politique. Le risque de disparition de certaines races d'animaux domestiques est négligé et la grande masse n'en est pas informée. Les journaux ou revues spécialisées ne touchent que les initiés. On peut cependant noter, au niveau national, la création d'un organisme appelé « conservatoire des races » qui est chargé de promouvoir l'élevage de poules dont la race est menacée de disparition.

Il existe des espaces verts, des stades, des terrains avec plan d'eau aménagés soit en forêt, soit en campagne pour la détente et les loisirs pratiqués en pleine nature.

Pourquoi ne pas réserver des lieux pour la pratique de l'élevage au bénéfice de ceux qui ne possèdent pas de jardin mais qui ont la passion des bêtes et qui cherchent une évasion à leur soucis quotidiens vers cette forme de loisirs. Cela existe dans certains pays, pourquoi pas chez nous ?

Ce genre d'élevage est une forme d'écologie car il permet de conserver, de développer, même parfois de créer, des races et des variétés. Que de temps, que de patience, que de soins prodigués sans vocation lucrative, mais **quelle satisfaction lorsqu'enfin naît, grandit, s'épanouit le sujet tant espéré.** Beaucoup peuvent suivant la place et les moyens dont ils disposent pratiquer cette forme de loisirs. De la simple nécessité de distribution de nourriture on peut aller jusqu'à l'application des lois de génétique, en passant par la prophylaxie, la biologie, la diététique, la créativité etc...

Quel passe temps !...

Déception, satisfaction, mais occupation des plus passionnantes et des plus saines.

Camille LORTET.





Pour illuminer une soirée

De vos évasions estivales, n'avez-vous point ramené dans vos bagages, des pommes de pin, vrai témoignage d'un temps, où le far niente était roi. Voici comment les utiliser. Pour un tête à tête enchanteur, ou une réunion familiale, en bougeoir ainsi fait, elles seront une parfaite décoration.

Fournitures nécessaires

- un socle en bois de 150 mm de Ø et 20 mm d'épaisseur.
- un coquetier (selon les goûts, mais le grés convient bien).
- une bougie.
- trois pommes de pin.
- trois vis.
- un tube de colle néoprène.

Montage.

- sur le socle coller le coquetier au centre.
- râper la base des pommes de pin pour leur donner une assise, et une légère inclinaison. Les disposer à 120° contre le coquetier.
- repérer leur position sur le socle pour permettre le passage, après perçage, des vis qui fixeront les pommes de pin. (On peut aussi les coller).
- fixer la bougie au centre dans le coquetier (soit à l'aide de sa propre cire, soit à l'aide de la colle).
- et pour agrémenter le tout, remplir le coquetier de sable fin des plages landaises ou de la Méditerranée si vous n'avez pas mieux.

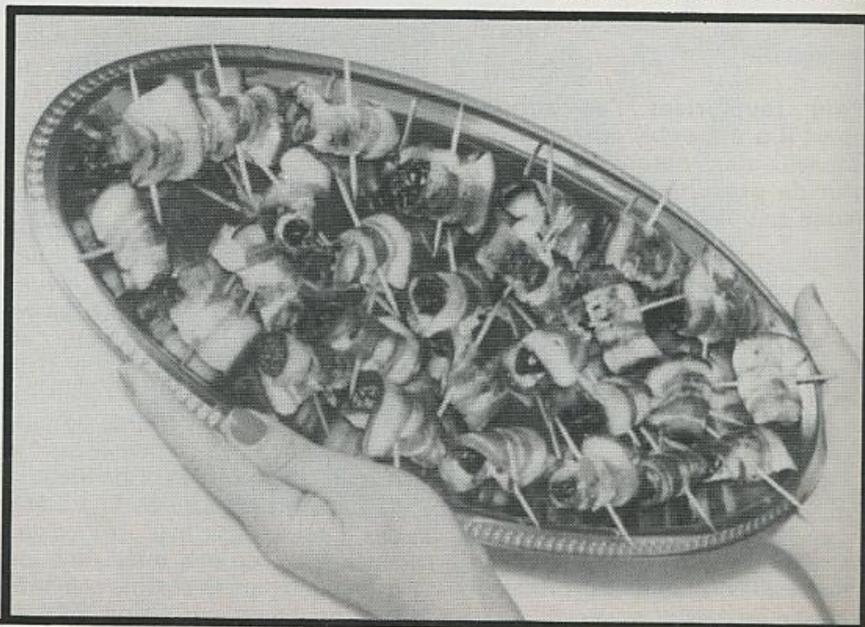


Pour son arrivée dans le monde...

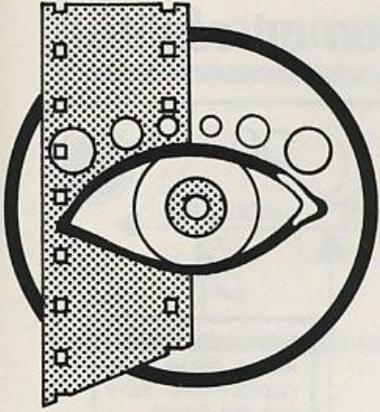
Il était une fois,
Un petit pruneau
Noyé, une heure, dans un verre
d'eau
A qui on avait oté le noyau
et ajouté un morceau de foie gras.
Mais comme il avait froid
On l'a roulé dans un manteau
De poitrine fumée
Epinglée avec un palillo
Puis, posé dans une poêle, à rissoler
Doucement, dans ce lit douillet
Ainsi réchauffé et habillé
Petit pruneau
Est prêt à consommer.

Nota : On peut remplacer le foie gras par du gruyère ou une petite saucisse de Strasbourg au gré de sa fantaisie ou de son goût.

M. Pruneau en habit de soirée.



A propos d'une superproduction



Depuis des semaines sinon des mois triomphe sur les écrans un film au titre un peu déconcertant : « KAGEMUSHA », Palme d'Or au festival de Cannes. Cette épopée historique majestueuse conte l'ascension et la décadence d'un voleur de droit commun devenu Seigneur de la Guerre dans le Japon du XVI^e siècle. En effet, ce film de Kurosawa peut être considéré aussi bien comme une parabole sur les aléas du pouvoir, passé ou actuel, que le récit magistral



Pour Kurosawa, le metteur en scène, le perdant n'est pas le « Kagemusha » rejeté par le clan et devenu fou, mourant à la fin, mais bien Katsuyori, le fils (bâtard) de Takeda rongé par une jalousie aveugle qui, n'ayant rien compris aux enseignements de son père, lance vers l'anéantissement, les uns après les autres, ses escadrons, ce qui donne lieu à une des scènes les plus grandioses du film.

Cette vaste parabole nous est pourtant contée à travers un personnage qui a toutes les apparences de l'authenticité alors que rien ne prouve historiquement son existence.

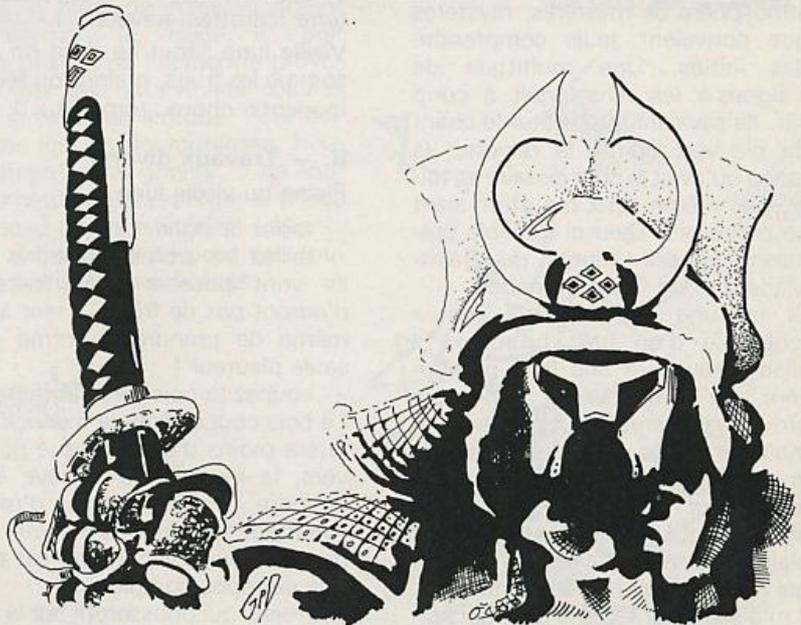
En effet, Kurosawa est parti du principe que l'utilisation fréquente d'un sosie par les seigneurs de l'époque afin de préserver l'unité

des clans pouvait valider l'existence du sosie de Skingen Takeda, alors que l'Histoire nous dit seulement que celui-ci avait demandé que l'on garde le secret de sa mort pendant 3 ans. Bien entendu, le fait que le sosie soit un vulgaire voleur rend le personnage encore plus significatif à une époque où la noblesse du sang était d'une importance extrême.

Ce film, dont on ne peut qu'admirer l'extraordinaire mise en scène, d'une beauté plastique incontestable, est à voir comme une grande page du cinéma contemporain même si certaines scènes sont difficilement compréhensibles par un spectateur occidental peu familier de l'Histoire et de la Culture Japonaise.

M. BENA.

d'une des périodes historiques décisives du Japon, période de guerres civiles entre clans rivaux qui verront bientôt la chute des Takeda et l'ascension de ses ennemis, en particulier Tokugawa qui deviendra le premier des quinze « Shogun » du nom et ouvrira « l'ère Tokugawa », le clan gouvernant en fait le Japon jusqu'à la restauration de Meiji ! (1868) et de la capitale Edo (Tokyo). Ce film ouvertement historique est un film profondément authentique et dramatique qui a les couleurs de la nostalgie pour une époque grandiose, pour des personnages plus grands que nature, nostalgie aussi pour un personnage de voleur plébéien qui, subjugué par la noblesse de son modèle, en vient à le rejoindre dans sa philosophie de la vie et de la mort trempée dans cette tradition de Samouraï.



Superstition ou réalité ?

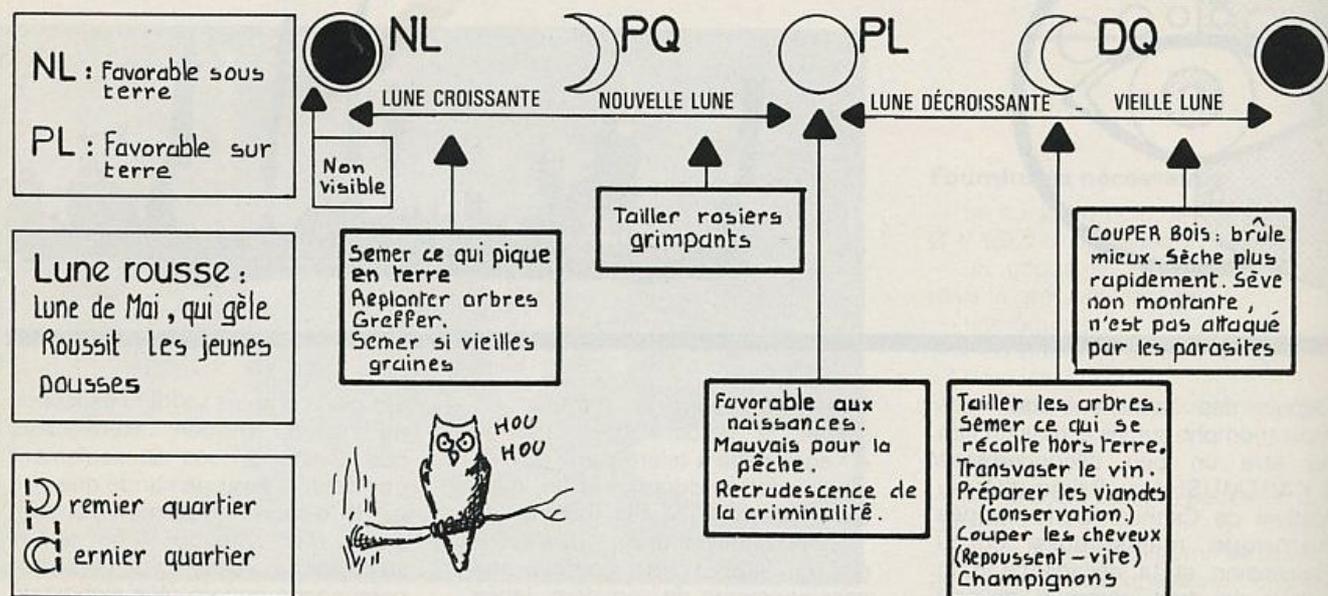


Tableau fourni par Messieurs DUBOIS et GAUBERT, et illustré par Monsieur DUPIN.

L'homme est tributaire de la nature. Le soleil, le vent, la pluie, les saisons rythment ses activités, et selon qu'ils lui sont fastes ou non, le rendent heureux ou malheureux.

Tout jeune, c'est avec une admiration mêlée de respect que j'écoutais les anciens prédire le temps, discuter de la meilleure période pour semer, pour tailler la vigne ou pour mettre le vin en bouteille.

Il se dégageait de leurs propos une atmosphère de mystères; mystères que pouvaient seuls comprendre des initiés. Une multitude de « signes » les renseignait à coup sûr. Ils savaient interpréter le chant du pic vert ou de la rainette. la façon qu'avait le chat de faire sa toilette et même ceux qui affirmaient ne croire ni à Dieu ni à diable prenaient conseil auprès de Saint-Médard et de Saint-Barnabé.

Si la lune était « dans l'eau » (entourée d'un halo brumeux) il allait pleuvoir et une lune particulière, qu'ils appelaient « rousse » provoquait inmanquablement le mauvais temps. Ils tenaient le plus grand compte de sa forme apparente pour décider des travaux à effectuer et la qualifiaient de jeune, pleine ou vieille suivant les cas, ce qui ne manquait pas de m'intriguer. Il m'a semblé intéressant de consulter quelques jardiniers sur l'influence de la lune et de repro-

duire ici les quelques règles qu'ils m'ont indiquées. (N'en déplaise aux « esprits forts » qui prétendent que tout cela n'est que superstition). Tout renseignement complémentaire ou contradictoire sera reçu avec intérêt et pourra être publié.

I. — Quand semer ?

Le repiquage ne serait pas concerné.

Jeune lune : tout ce qui pique en terre (carottes, navets...).

Vieille lune : tout ce dont on consomme les fruits, graines ou feuilles (haricots, choux, tomates...).

II. — Travaux divers.

Pleine ou vieille lune :

- taillez la vigne.
- taillez les arbres. En jeune lune ils vont pousser avec force et n'auront pas de fruits. Il leur arrive même de prendre la forme d'un saule pleureur !
- coupez le bois de chauffage.

Le bois coupé séchera mieux et risquera moins d'être attaqué par les vers, la montée de la sève étant moindre. Pour le bois d'œuvre l'abattage se fera en février, au moment où la végétation est presque au repos complet.

Les rejets qui pousseront sur la souche seront moins nombreux et se développeront mieux.

— soutirez et mettez le vin en bouteille.

— plantez les pommes de terre et les topinambours. Les feuilles pousseront moins fort et les tubercules seront plus nombreux.

En jeune lune les racines s'étalent plus et les tubercules sont plus gros, mais le rendement est moindre.

— la lapine qui aura convolé en vieille lune aura plus de lapins mais il est parfois intéressant de choisir la jeune lune lorsque la nourriture est rare et si l'on désire que les petits soient élevés plus vite, surtout en période d'hiver ou de printemps.

— les cheveux coupés en vieille lune repoussent moins vite.

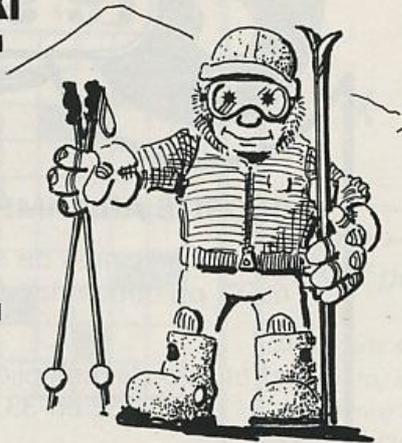
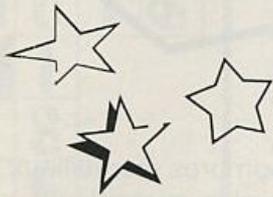
III. — Quelle que soit la lune.

« Travaillez, prenez de la peine. Remuez votre champ... Creusez, fouillez, bêchez; ne laissez nulle place Où la main ne passe et repasse. » Vous avez dû apprendre cette fable de la Fontaine. Elle est probablement toujours d'actualité.

R. DESLANDES

qui décline toute responsabilité si vous n'obtenez pas les résultats promis, surtout si vous n'avez pas la « main verte ».

Aux amateurs de ski



Qu'il soit de descente ou de fond ou de randonnée, le ski est devenu le sport d'hiver favori pour de nombreux lecteurs du « Polygone ».

Bien que très attirant, ce sport exige des efforts physiques soutenus dans des conditions parfois pénibles ce qui impose un bon état de santé, de la prudence et de la réflexion. Le cadre dans lequel il évolue est idéal pour la santé.

L'aspect technique de cette discipline ne relevant pas de ma compétence, je me permettrai de ne rappeler aux pratiquants que des notions générales qui ont trait à la préparation, au dosage de l'effort et à la garantie de l'intégrité de l'organisme.

Recherche de l'état physique optimum.

La préparation physique, surtout en début de saison et plus particulièrement pour ceux qui ne pratiquent aucun autre sport, ne doit pas être négligée. Des exercices simples, comme la marche, des flexions-extensions des membres inférieurs, la montée de quelques marches d'escaliers à pieds joints, plusieurs fois renouvelés seront suffisants.

La veille, se soumettre à une alimentation variée mais riche en protéines, c'est-à-dire en viande rouge, œufs, fromages. Les aliments pénibles à digérer comme les féculents, les plats en sauce, les viandes bouillies seront à éviter.

Une nuit de 8 heures doit précéder la journée de ski, ce qui donnera aux Toulousains l'occasion de se coucher tôt.

Le petit déjeuner pris environ 2 heures avant la première descente sera copieux et facile à digérer. Par exemple viande blanche (porc, poulet), œufs mollets, fromages, confiture, jus de fruits. Ce petit repas peut être consommé soit avant le départ, à la maison, soit mieux, à la faveur d'une pause au cours du voyage.

Un arrêt récupérateur de 10 à 15 minutes toutes les 2 heures divisera cette journée de sport en périodes régulières. Mettre à profit ce repos pour boire et s'alimenter modérément avec de petits sandwiches à la viande, des fruits secs, du chocolat ou des biscuits. Il faut surtout éviter le repas préparé du milieu de journée car la digestion de ce dernier diminue la qualité de l'effort physique.

Ainsi alimenté le skieur disposera en permanence de l'énergie nécessaire au bon fonctionnement de son appareil locomoteur. Sa forme physique restera à son meilleur niveau. Que de skieurs épuisés en fin de journée ont été victimes d'accidents sérieux !



Quelques précautions essentielles.

Eviter le coup de soleil. Il atteint naturellement le visage. Il s'agit d'une brûlure de l'épiderme provoquée par les ultra-violettes solaires très agressifs en altitude. Pour éviter ces lésions douloureuses, heureusement sans gravité, il ne faut pas omettre de se protéger le visage par beau temps ensoleillé. Les crèmes anti-solaires ne sont pas toujours suffisamment efficaces.



Préserver les yeux. L'œil sensible à l'intense lumière directe ou réverbérée par la neige. La rétine bien que protégée par le cristallin peut être lésée. Pendant quelques jours les yeux deviennent rouges sensibles à la lumière, larmoyants. Cette atteinte oculaire n'est que très rarement grave, un traitement par anti-inflammatoires locaux conduit à une guérison totale. Pour éviter ces méfaits, n'oubliez pas vos lunettes qui doivent être de qualité. Par beau temps de nombreux skieurs négligent cette protection, cela est une erreur.

Gare aux gelures. Le coup de froid soudain est classique en montagne. Il peut surprendre les plus avertis. Aussi quel que soit le temps qu'il fasse au moment du départ de la station, il faut toujours avoir avec soi un vêtement protecteur, imperméable léger et chaud, des gants et un bonnet. Ainsi en cas de mauvaise surprise atmosphérique seront évitées les gelures si douloureuses des oreilles, du nez, des lèvres et pour les randonneurs celles des doigts.

Il faut bien reconnaître que la majorité des skieurs pratique avec aisance ce sport plein d'attraits et de qualités, dans un cadre souvent merveilleux, en négligeant quelque peu leur sécurité. La montagne reste maîtresse de ses cimes et de ses pentes. Quelle que soit la valeur des hommes qui la parcourent, ses caprices peuvent entraîner d'imprévisibles catastrophes.

Le Docteur CLAVEL.



jeux.



Le saviez-vous

CURIOSITÉ ARITHMÉTIQUE

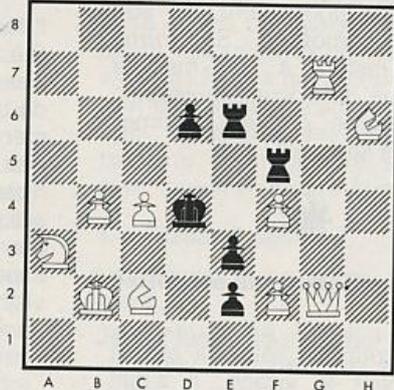
Par la multiplication de ces deux nombres merveilleux 37 et 91, on obtient un nouveau nombre miraculeux, à savoir 3.367.

En effet, si on le multiplie par des nombres croissant de 33 en 33, on obtient la série suivante :

- $33 \times 3\ 367 = 111\ 111$
- $66 \times 3\ 367 = 222\ 222$
- $99 \times 3\ 367 = 333\ 333$
- $132 \times 3\ 367 = 444\ 444$
- $165 \times 3\ 367 = 555\ 555$
- $198 \times 3\ 367 = 666\ 666$
- $231 \times 3\ 367 = 777\ 777$
- $264 \times 3\ 367 = 888\ 888$
- $297 \times 3\ 367 = 999\ 999$

echecs.

CL. GOUMONDY



10+6

3♣

SOLUTION DES JEUX, PAGE 25



...!?!!

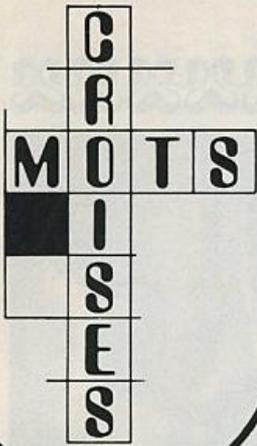
à méditer...

Ce qui entend le plus de bêtises dans le monde est peut-être un tableau de musée.

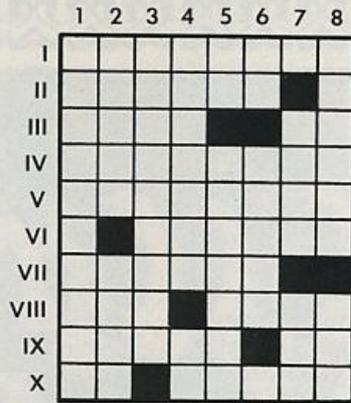
E. et J. de GONCOURT

Pour les esprits cartésiens ... ou presque. Complétez la série proposée :

85 60
65 60
00 01
10 01
.. ..
.. ..



Grille de R. VERA.



Horizontalement :

- I - Repos de l'écolier.
- II - Chef de flotte.
- III - Souvent éloigné de la réalité - Personnel.
- IV - Tordre le cou ou décorer le col.
- V - Qui excite la gaieté.
- VI - Intéressant début de piste.
- VII - Vieux roi de Pylos sage et prudent.
- VIII - Sa clairette est réputée - Les prussiens y furent battus..
- IX - Vagabondes - Préfixe.
- X - Note - Si elle est basse elle n'est pas chantée.

Verticalement :

- 1 - Le faire, c'est obtenir quelquefois meilleur compte.
- 2 - Pour le polissage - Ancienne Irlande.
- 3 - Egaler ou surpasser.
- 4 - Percant son enveloppe - Etat major.
- 5 - Dieu - A régler même quand elle est sur le toit.
- 6 - Issues de polygone - Cacher.
- 7 - Dix sur dix dans le désordre - Nobles.
- 8 - Ne présente aucun danger - Permet de tourner autour.

LE COIN DU
POËTE



*Maman
et ses petits enfants.*

*Des roses séchées dans une ambiance de murmures,
En photo, ses tout petits enfants cloués au mur,
Au sourire ensoleillé dans la brume des larmes.
Seule, à l'hôpital, entre la pénombre et le lit.*

*seule, toute seule, elle s'accroche à ses enfants jolis,
Mais il y a l'autre nuit et ses sombres alarmes.
Mais les consoler, les embrasser, les enlacer,
Ne pas sombrer, mais demeurer encore avec eux.*

*Ecouter, entendre leurs rires, leurs joies, leurs jeux;
Se les étreindre à l'infini, se les placer
Sur le cœur comme ses chers nouveaux nés d'autrefois*

*Mais rester, rester encore un peu, les revoir
Un jour, une heure, une seconde; mais les revoir
Encore, et les embrasser pour la dernière fois.*

Mémoire d'ailleurs.

Comprendre qu'il faut oublier,
Qu'il ne faut pas connaître;
Ne retenir que le silence des êtres,
Que le parfum des âmes rencontrées;
Ne se souvenir merveilleusement,
Que de l'étrange reflet des gens.

AMO.



Polygonus Saga

par Gél



80.4



Confits et foies gras



Non, cela n'est pas le nouveau film de Marco Ferreri, mais une simple revue des différentes manières d'apprêter l'oie et le canard gras. Dans notre région, la période de « récolte » se situe entre **novembre et février**, et les cours varient de 20% entre, avant et après les fêtes...

La meilleure façon de s'approvisionner est de connaître la « bonne adresse ». Hélas, comme pour les champignons, elle ne se divulgue pas ! Alors, il vous reste une solution, qui est loin d'être la plus mauvaise, c'est de parcourir les différents marchés au gras qui se tiennent un peu partout dans la région Toulousaine (Place du Salin à Toulouse, l'Isle-Jourdain, Beaumont, Gimont, Cadours...).

Une fois que vous aurez trouvé votre marché, ne croyez pas que le plus difficile est fait... Non ! il vous reste à choisir vos « bêtes », et là, chacun a sa recette. **Les uns regardent l'œil, d'autres plient le bec, d'autres enfin tâtent le foie au travers de la peau et de la graisse...** Bref, pour de pauvres amateurs comme nous, ce sera à chaque fois une petite loterie. (A moins que, comme certains, on préfère acheter carcasses et foies séparés et jouer ainsi la sécurité...) Cette fois, ça y est ! Votre cabas est chargé et votre portefeuille délesté de quelques billets de cent francs. Une fois à la maison, l'opération chirurgicale va pouvoir commencer. En effet, **il s'agit en premier lieu de sortir le foie en faisant bien attention de ne pas répandre le fiel**, car alors, point ne sera besoin d'assaisonnement supplémentaire... Une fois les fabuleux foies frais (quelle belle allitération !) soigneusement dégraissés, deux solutions

se présentent (entre autres) à vous :

— soit les disposer dans des tupperware (excusez-moi pour la publicité) fermant bien, les saler, les poivrer et les recouvrir d'un peu d'armagnac, puis les mettre 24 heures au réfrigérateur, ce qui vous donnera un foie légèrement parfumé;

— soit les faire dégorger pendant environ 12 heures dans une bassine entièrement remplie d'eau salée ou vinaigrée.

De toute manière, ce temps d'attente ne sera pas perdu : vous le consacrerez à préparer les fameux confits. Tout le monde (ou presque) sait découper une volaille, aussi je ne m'étendrai pas sur ce sujet... Sachez seulement qu'il vous faudra deux grandes bassines dont une qui accepte d'aller sur le feu. Vous remplirez cette dernière de **tous les morceaux de graisse, peaux, abats soigneusement découpés en petits carrés**; dans l'autre, vous placerez une assiette renversée au fond (afin que le sang puisse s'écouler sans que les mor-

ceaux de viande y baignent), puis vous entasserez les morceaux à confire après les avoir salés. Mettez de côté les ailerons, pattes et carcasses, ce ne sera pas perdu !

La première partie du travail est finie, il vous faut maintenant laisser reposer le tout jusqu'au lendemain. (De là l'avantage du « week-end confits », cela vous permet de passer une bonne soirée avec les amis qui ont participé à vos travaux.) Une fois la nuit de repos (peut-être pas pour tout le monde, rappelez-vous les oies du Capitole) terminée, va commencer l'opération cuisson et stérilisation. Pour les foies, aucun problème, si ce n'est le soin extrême à apporter au remplissage (guère plus des 3/4 du récipient et 18 g de sel, plus 2 à 3 g de poivre par kg) et à la fermeture des boîtes et bocaux... La stérilisation peut se faire à l'autocuiseur. Quant au temps, il peut varier de 20 à 60 minutes suivant que vous aimez le foie rosé (dans ce cas il faudra conserver les bocaux ou boîtes dans un réfrigérateur) ou bien cuit. Enveloppez vos bocaux dans du papier aluminium afin de protéger



les foies de la lumière, puis conservez-les au frais (cave, cellier) jusqu'à consommation (**certains prétendent qu'un foie atteint sa maturité après au moins 2 ans de vieillissement...** à vous de juger).

Pour ce qui est du confit, vous avez le choix entre plusieurs méthodes, qui ont toutes une base commune. Il convient d'abord de faire fondre la graisse à feu moyen, vous retirerez les « fritons ». Ce sont les petits morceaux de peaux, de viande que vous avez découpés en carré avec la graisse et qui n'ont pas fondu. Conservez-les soigneusement après les avoir égouttés, ils vous serviront plus tard. Plongez les morceaux de viande dans la graisse et laissez-les cuire jusqu'à ce qu'ils ne saignent plus lorsque vous les piquez (cela peut prendre entre 1 heure et 1 heure et demie).

Si vous voulez les conserver traditionnellement, **disposez les morceaux cuits dans une terrine et couvrez-les entièrement de graisse bouillante.** On dit que le confit qui est resté tout l'été dans la graisse a pris du fumet. Mais il est difficile de résister longtemps à l'envie de le déguster.

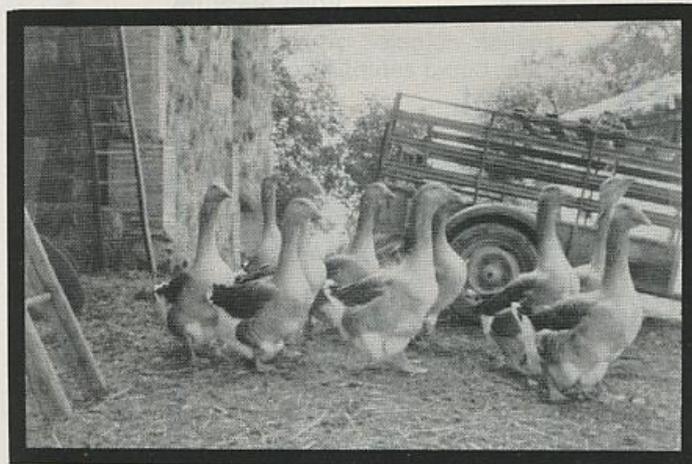
Si, par contre, vous voulez soit les conserver plus longtemps, soit les transporter ou les stocker plus facilement, il vous faut alors disposer les morceaux cuits dans des bocaux, les couvrir de graisse et les faire stériliser en consultant, pour le temps de stérilisation, le mode d'emploi de votre stérilisateur.

Conservez de la graisse chaude dans laquelle vous ferez cuire les carcasses, les cous et les ailerons pendant 1 heure et demie à 2 heures. Une fois la cuisson terminée, sortez-les et procédez à l'opération « dépiautage »

afin d'en retirer tout le comestible que vous détaillerez en fines lamelles. Ajoutez les fritons, salez, poivrez, mettez un peu de laurier et répartissez dans des bocaux en verre que vous fermerez soigneusement. Après stérilisation, vous obtiendrez de délicieuses « rillettes maison ».

Une dernière recommandation : conservez tous ces bocaux à l'abri de la lumière. Il ne me reste plus qu'à vous souhaiter bon courage et surtout bon appétit !

Didier PEYRAT.



Voyage avec la langue du quartier

En septembre dernier, Julou de la Cépière, cartouchier en retraite bien gagnée, se prépare pour partir au marché.

Il se couvre car le ciel se mascagne, et depuis sa congexion compliquée d'un pulmothorax, on ne sait jamais. Un coup de froid et il tousse comme un dératé. Sur son bébé, il installe un gageot maintenu par un standow, et le voilà parti.

Comme chaque semaine, il ne peut s'empêcher de faire un petit crochet par l'hippodrome, histoire de voir la forme des carcans qui tirent les sul-kifs dans le triplé de dimanche prochain. Et puis, qui sait, on peut dénicher l'oustider qui fera gros ! Caressant de l'œil ses chevaux dans les boscs, comme d'habitude un cigare planté entre les dents, le gros magnac exzentrique est là, avec son accent acheté à Paris. Julou ne l'aime pas cézigue depuis vieille histoire, qu'avec sa quinze carcans couleur fruchine noire, il lui a mis un coup de klapson dans les oreilles qu'on aurait dit le Concorde.

N'ayant pas le temps de languiner, Julou prend par la voie ferrée. Le long du ballastre traîne de tout, du beuton, des souliers aculés, des émondices et tuttiquantis. De son temps... !

A Patte d'Oie arrive par la rue de la Gravette, les cheveux tout bouriffés, la Génie qu'était au Chargement et qu'a été réformée en 49. Elle avait fait un cactus du myocarde, une crise de pandicite et un idème au poumon, tout ça la même année ! Ça n'était pas des chimagrées. Eho, pauvrot ! On avait même craint qu'elle devienne omnipotente ! Heureusement, on l'avait traitée à la bombe du cobaye.

En montant jusqu'au marché de Saint-Cypre, notre bon Julou sourit dans sa moustache en pensant à la Génie qu'était une petite sainte mitouche à l'époque quand elle était jeunette. Une fois même, il avait failli se faire écharpir et s'était retrouvé tout basourdi, la mine en déconfetti. Boudu !

Arrivé à Saint-Cypre, tè, Jeannot

de Bourrassol ! Il y avait bien longtemps que Julou ne l'avait vu. Drôle d'ergumène, celui-là ! Dans le temps, ils avaient tâté du ballon pointu à l'Avenir. A l'entraînement, un jour de vent d'autan, Julou lui avait pété dedans pour de bon, et Jeannot, les forces décuplées je ne sais combien de fois, avait ensuite laissé traîner la semelle. Le pauvre Julou, léthargique au mercure de chrome, avait gardé les traces longtemps. On en avait parlé au Matériel et au Central. Peut-être même qu'on en parle encore...

En définitivement, sortant du marché alors qu'il tombait des trompes d'eau, nos compères allèrent boire un coup place des Ravelins. Ça vous réchauffe le cœur les souvenirs ! Surtout que la mémoire, c'est ce qui reste quand on a tout oublié !



B. FURCY.

Nota : l'auteur certifie la validité de toutes les expressions employées, sans toutefois garantir l'orthographe.

Attal : les Toulousains auront probablement remplacé les points et les virgules par leur interjection favorite.

LE CARNET... LE CARNET... LE CARNET



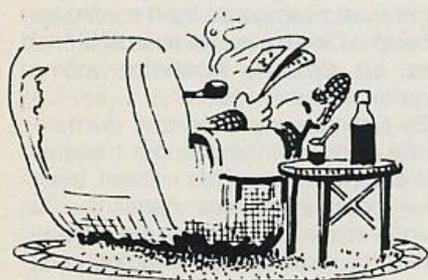
MARIAGES :

Pierre Maurice
Service CM, avec Simone Brunet
Service REM, le 4.9.80



NAISSANCES :

Cécile, fille de Michel Partesana
(QC/EL), le 5.9.80
Emilie, fille de Serge et M.-Thérèse
Blaquières
(TMF-EDE), le 18.9.80
Odile, fille de Sagno Kiré
(CHT), le 30.9.80
Mathieu, fils de Amédée Moretto
(MEL), le 13.10.80
Nicolas, fils de Paul et Josiane Faure
(BM et FEM), le 13.10.80
Jean-Louis, fils de Louis Vargas
(BM), le 17.10.80
Karine, fille de Alain Folch
(FEM), le 21.10.80
Fanny, fille de Philippe Duperray
(AC), le 23.10.80
Nicolas, fils de Bernard Sance
(BM), le 30.10.80



RETRAITES :

Elise Sampietro
le 3.9.80
Louis Avignon
Retraite Invalidité, le 1.10.80
Georges Icart
Retraite Invalidité, le 1.10.80
Andrée Gérard
Retraite Invalidité, le 11.11.80
Georgette Laurens
Retraite Invalidité, le 1.11.80

Marie-Louise Balza
Retraite limite d'âge, le 13.10.80
Victoria Couderc
Retraite limite d'âge, le 17.10.80
Rose Dumas
Retraite limite d'âge, le 26.10.80
Juliette Comte
Retraite limite d'âge, le 19.9.80



DÉCÈS :

Anita Spelette
Service CHT, le 17.9.80
Carmen Cariven
Retraite, le 31.10.80
Gabriel Pajot
Retraite, le 5.11.80



Départs :

Jean-Luc Dupond,
Agent Spécialisé, le 1.11.80



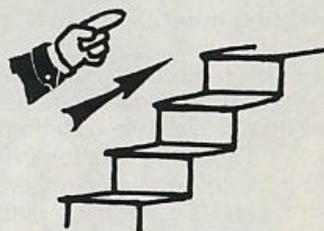
DÉMISSIONS :

Jacques Berbon,
Mécanicien en mécanique générale, le 1.10.80.



EMBAUCHAGES :

Dominique Martin
Agent Spécialisé GR.3, le 8.9.80
Vincente Auriac
Agent Spécialisé GR.3, le 10.9.80
André Bareille
Agent Spécialisé GR.3, le 15.9.80
Ghislain Brunet
Agent Spécialisé GR.3, le 22.9.80
Thierry Brunet
Agent Spécialisé GR.3, le 22.9.80
Jacques Picotto
Agent Spécialisé GR.3, le 22.9.80
Jean-Pierre Rouanet
Agent Spécialisé GR.3, le 29.9.80



AVANCEMENT :

Accession au grade de Commis Administratif (recrutement exceptionnel parmi les Agents expérimentés-vérificateurs) :

Année 1977

Gisèle Daubert (Service TI)

Accession au groupe de Rémunération supérieur (Groupe VII des Agents d'Administration Principaux) :

Année 1979

Marie-Louise Da Graca (Service EDE)

PROMOTION OUVRIÈRES :

Accession au groupe VIII

MM. Montferran Henri, Manric, Encausse Alfred.

Accession au groupe VII

MM. Domingos Gérard, Lafont Daniel, Arcizet Michel, Maury Claude, Marcon Albert, Loumagne Jacques.

Accession au groupe VI

MM. Estingoy, Olivier, Virgolin André, Carrière Francis, Prunet J. Pierre, Anton Daniel, Gadet Robert, Lacoste.

Accession au groupe V :

Mmes Jeanine Doussat, Argensio; MM. J.-Louis Dorbes, Robert Balbastre, J.-Pierre Grimal, Moulin, Gilles Samule, Yves Marty.

Accession au groupe IV :

Mmes Lydie Sentenac, Jacqueline Dinse, Gilberthe Maurel, Lucette Francal, Martine Barbin, Arlette Jarque; MM. J.-Jacques Garcia, Alain Dangreau, Gérard Delbarre, Robert Sauret, J.-Louis Laporte, Gilbert Cazenave, Richard Lacroix, Marc Ollier, Georges Dedieu, J.-Paul Ollier, Georges Serena, Dominique Strumia, Manuel Gonzalez, Laurent Combiér, Alain Garcia, André Salvan, Martial Coquis, Pierre Raymond, Germain Pasa, Maurice Loze.



ATELIER DE FABRICATION DE TOULOUSE
155, AVENUE DE GRANDE-BRETAGNE
31053 TOULOUSE CEDEX
TÉLÉPHONE : (61) 49.11.71
TÉLEX : 531 464