

le Petit

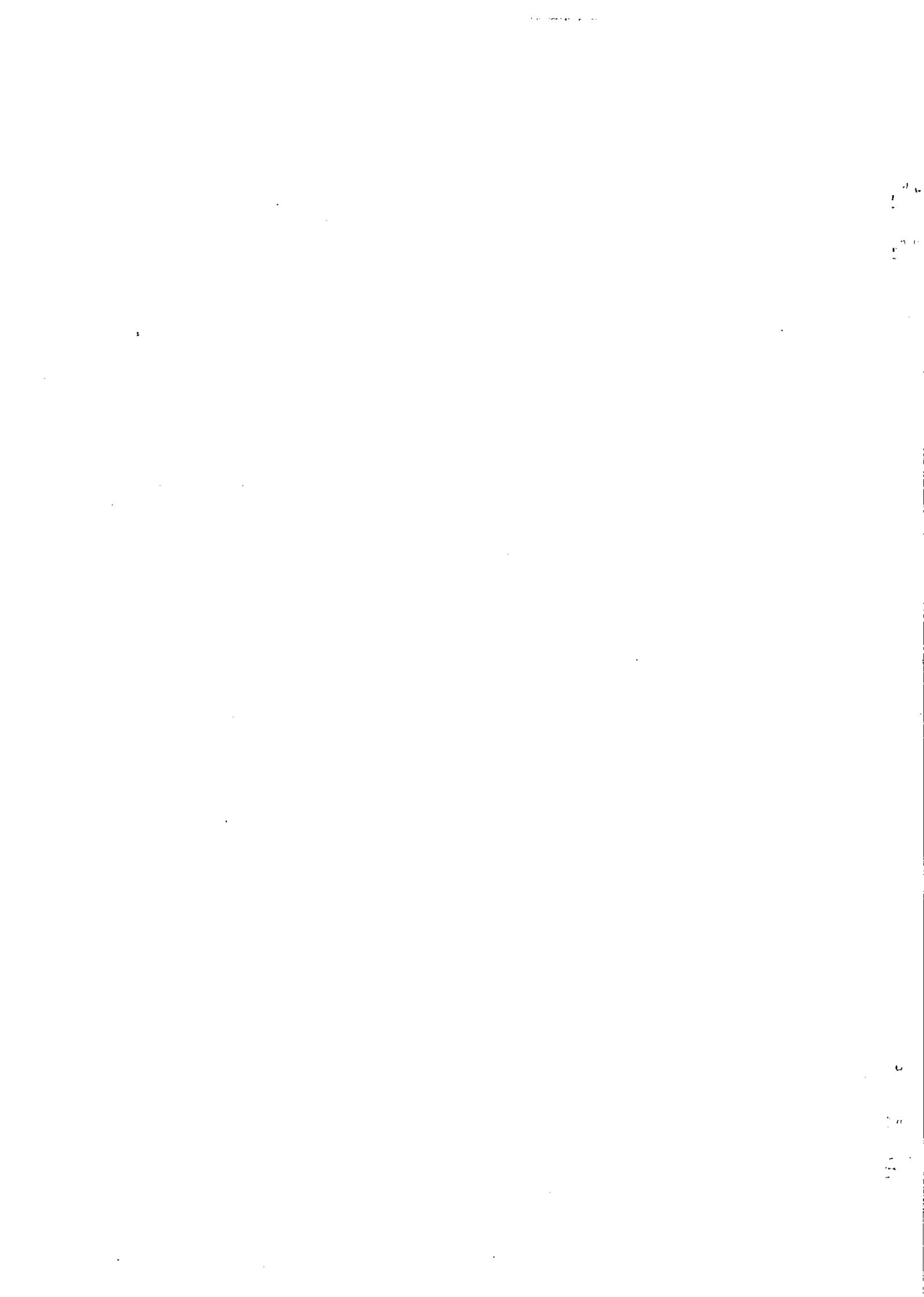
corpatus n°28



C'ÉTAIT AINSI D'HABITUDE

Chacun en naissant est nanti d'amour,
mais les emplois,
les rentes,
tout ça,
vous dessèche le sol du cœur.
Le cœur est vêtu d'un corps,
le corps d'une chemise.
Mais ce n'est pas assez.
Quelqu'un —
l'imbécile ! —
confectionna des manchettes
et sur les poitrines coula l'amidon.
En vieillissant l'on se ravise.
La femme se maquille.
L'homme fait le moulin selon Müller¹.
Trop tard.
La peau se ratatine de rides.
L'amour fleurit,
fleurit,
et se flétrit.

Mařakovski



CONNAISSEZ-VOUS " MONIQUE "

- " Quelle question, ne direz-vous! Notre village, n'est pas si grand pour ne pas connaître, les belles filles de Corps qui portent ce joli nom.

- " Mais êtes-vous certains de ne pas en oublier "une" ?

Alors, je vous pose cette devinette. Je ne suis ni brune, ni blonde. Mon baptême a eu lieu le 4 mai 1932 dans une petite rue que tout le monde connaît bien et justement le lendemain de la grande foire du 3 mai si importante à l'époque. Mon prénom, est féminin, bien que je sois du genre masculin.

La tradition voulait, que le jour de la naissance, celui dont j'allais être le serviteur et un grand ami pendant 42 ans m'attribue le nom du saint ou de la sainte qui figurait sur l'almanach des postes ce jour là.

J'ai eu trois compagnons, dont l'activité dans le village était aussi importante que la mienne.

Dans ma maison "aux couleurs de feu" les grillons berçaient de leur chant monotone celui et celle qui levés "tôt" et couchés "tard" s'appliquaient jour après jour avec amour et minutie à préparer ce qui était et demeure encore le symbole de tout ce qui est encore le symbole de tout ce qui est "naturel et sacré".

Voilà, j'en ai trop dit, et vous avez deviné ! MONIQUE
c'est le nom du four de Mr DELOR situé rue du Hazel.

Pendant 46 ans Mr et Mme Delor aidés de leurs enfants, ont préparé, pétri, enfourné, des tonnes et des tonnes de pâte dans un four chauffé au bois de hêtre, frêne, charnille, sapin pour nourrir et régaler la population de Corps et des environs.

Etait-il bon et savoureux ce pain que nous allions chercher au four à la sortie des classes et dans lequel nous mordions à pleines dents, avant d'arriver à la maison!

Rappelez-vous aussi ces petits pains du "Jeudi Saint" que nous portions bénir l'après-midi enveloppés dans une belle serviette blanche, et la corbeille de petits morceaux de "pain béni" que chaque famille offrait le dimanche par l'intermédiaire d'un de ses membres à l'assemblée des fidèles.

Et les petites pognes bien gonflées, bien dorées parfurnées à la fleur d'oranger que nous passions au bras pour nous rendre à la messe des Rameaux étaient-elles délicieuses!

Pain de vie, pain de la foi, partagée, pain quotidien demandé à Dieu dans nos prières que l'on ose jeter parfois aujourd'hui oubliant aisément que beaucoup d'autres n'en ont pas !

Souvenirs du passé des jours heureux de notre tendre enfance, pain fabriqué avec le froment blond de nos campagnes récolté et écrasé dans nos moulins qui se sont tus à tout jamais.

Oui, l'être humain a besoin de se souvenir de se retremper dans ce qui a été une vie dure certes mais saine et heureuse.

En voulez-vous une preuve ? Eh bien je vous la donne !

Il y a un an, à peu près à cette époque une équipe, d'hommes jeunes mais épris des traditions, dont je taierai le nom, par modestie, décida en accord avec Mr le maire de recréer une journée artisanale du pain.

C'était une riche idée mais qui pour être mise en application, nécessitait du courage et du travail.

Alors des bûcherons avec l'accord de Mr le brigadier des eaux et forêts s'en allèrent dans la forêt.

Retroussant bien haut les manches de la chemise n'épargnant ni leur peine ni leur temps, des arbres furent abattus sous les coups répétés des haches et cognées, et la scie du passe-partout. Les branches coupées, taillées jonchèrent le sol. Au printemps, les troncs fendus formèrent des bûches et les branches liées des fagôts. Ramenés par tracteur jusqu'à la maison de Mr Delor, une corde glissant sur une poulie les monta à la grange. Là le bois entassé sécha le printemps et une partie de l'été.

C'est alors qu'au cours d'une réunion il fut décidé que Mr Delor, grand père remettrait tout seul, en route, son four éteint depuis... 20 ans.

Le pain fabriqué au levain et cuit serait vendu dimanche 13 août au profit du club du 3ème âge dont la kermesse annuelle s'effectuerait l'après-midi.

Une semaine avant la date prévue, Mr Delor chauffa son four. Bûches et fagôts emplirent le fournil, 360 pains de fabrication artisanale furent pétris en six fournées.

Imaginez un peu, le temps et le travail nécessaires qu'il fallut déployer pour transporter les sacs de farine sur "le vieux diable" qui dormait et qu'on réveillait brusquement!

Les paillasses entassées dans les greniers et les caves, lavées étiquetées croyaient rêver. Les ménagères bousculant leurs habitudes journalières marquèrent les torchons, tanais que écoutillons, pelles et paniers, sacs mouillés reprenaient leur activité et entraînent en danse.

Les pains, qui avaient levé depuis 5 heures furent alors enfournés.

La veille, de la vente à 10h. du soir, j'ai trouvé Mr Delor seul dans sa cour entrain de laver à la brasse planches et tréteaux sur lesquels reposeraient les pains savoureux. Des portes du fournil grandes ouvertes arrivait une odeur, une odeur que je n'avais pas eu le bonheur de respirer depuis de nombreuses années!

Fatigué, il l'était sûrement ce bon grand'père de près de 80 ans. Mais ses yeux pétillaient de joie. Il avait remis les mains à la pâte et demain, grâce à son courage les grms du payx et les vacanciers allaient se régaler.

A l'heure où les forces déclinent, à l'heure où il faut se préparer à refermer "le livre de sa vie" vie de dur labour, vie de courage, vie d'amour, comme il est beau et bon de pouvoir dire j'ai aimé mon métier de boulanger et je l'ai bien fait!

Mais ce n'est pas tout! Pour agrémenter cette vente de pains qui commença à 8h. du matin et se termina à 11h. 1/4, une autre équipe avait imaginé de fabriquer des fromages blancs en manipulant 100 litres de lait!

A midi je trouvais dans la rue, des vacanciers cherchant le four, déçus de rentrer au village de vacances ou sous leur tente, bredouilles, regrettant d'être arrivés "trop tard".

- " L'année prochaine vous reviendrez à Corps" ne suis-je permis de leur dire pour les consoler. "Nous" recommencerons. Quand je dis "nous" je veux parler de ces équipes dynamiques qui ont eu l'heureuse idée et l'initiative de faire revivre le village a "l'heure du passé".

Le lendemain, lundi vous pouviez rencontrer dans les rues, les

CARNET ROSE

Au cours de notre dernière réunion après notre retour d'un voyage très agréable aux Baléares, nous avons appris avec joie la naissance de Marjorie premier bébé au foyer de Serge et Chantal BERNARD et I6ème petit enfant de Mr et Mme MARTINELLI, membres actifs de notre club.

Aux heureux parents et grands parents nous adressons nos vives félicitations accompagnées de nos voeux de bonne santé à la maman et au bébé, et nos remerciements pour leur générosité en faveur de notre association.

--:--:--:--

SONDAGES d'OPINION

De nombreux organismes publics ou privés multiplient des enquêtes pour sondages dans les domaines les plus variés; qu'il s'agisse d'organismes publics ou privés, chaque particulier demeure libre de répondre ou non aux questions qui lui sont posées. Seules ont un caractère obligatoire les enquêtes officielles de statistiques réalisées par l'Institut National de statistiques et d'enquêtes économiques (INSEE) à la double condition :

- 1°/ que l'enquête figure sur la liste publiée chaque année au Journal Officiel;
- 2°/ qu'elle ait fait l'objet d'un visa du "Conseil National " de la statistique".

Pour organiser chaque enquête et sélectionner les familles à interroger l'Institut national de statistiques et d'études économiques procède à un tirage au sort parmi l'ensemble des questionnaires que les citoyens lui ont retournés remplis lors du dernier recensement de la population française, une note d'information est chaque fois envoyée aux préfetures et Mairies des communes où doit se dérouler l'enquête ci-dessus et est affichée ou mise à disposition du public.

Les personnes "sélectionnées" sont avisées par écrit du nom de l'enquêteur de l'objet de son enquête et de la date de son passage. Il doit représenter une "carte professionnelle" délivrée par l'INSEE), pose les questions figurant sur le questionnaire", qu'il remplit lui-même, au fur et à mesure des réponses.

Les personnes désirant ne pas recevoir, à leur domicile, l'enquêteur peuvent aller répondre à son bureau.

Aux termes de la loi du 7 juin 1951, qui oblige à répondre aux enquêteurs" de l'INSEE, le refus de répondre ou des réponses sciemment inexactes est puni d'une amende de 1f à 6f. (2f à 120f en cas de récidive) si le questionnaire porte sur une "question relative à la vie personnelle ou familiale", et dans les autres cas à une amende de 1f à 10f (portée de 10f à 500f en cas de récidive dans les 3 ans).. (Voir Revue "Intérêts Privés" n° 319 d'avril 1978 p.15 Est-on obligé de répondre aux enquêtes ?).

Bien entendu, la loi précitée du 7 juin 1951, ci-dessus résumée est distincte, des dispositions de lois pénales, civiles et administratives, qui prescrivent aux citoyens de porter connaissance des crimes et délits aux autorités qualifiées, et de répondre aux enquêtes des fonctionnaires, magistrats et juridictions compétentes; Il s'agit là d'un "devoir civique sanctionné par les divers textes concernant les dénonciations, plaintes et témoignages.

Daniel PERROT

AVIS DE LA MAIRIE

DES dégradations importantes sont commises, journellement, contre des édifices publics (stade, camping...). Je veux croire que ces dégradations ne sont pas le fait des jeunes du CORPS - Cependant des ordres sont donnés au garde champêtre et aux gendarmes, qui sont chargés de verbaliser les contrevenants. J'espère qu'ainsi les dégradations du stade vont s'arrêter.

A l'occasion de la dernière manœuvre des pompiers, j'ai été amené à constater qu'il n'y avait que 4 volontaires présents.

ET pourtant il s'agissait d'un essai sur l'extinction d'un dépôt d'hydrocarbures. Déjà lors des derniers feux, j'avais été surpris du peu de volontaires qui répondaient à l'appel de la sirène.

Et pourtant les pompiers sont des gens qui sont volontaires, qui se sont proposés spontanément pour exercer cette fonction. De plus la commune participe largement à l'entretien du Corps local de Sapeurs pompiers: cette année, 7500 F ont été dépensés pour l'achat de vêtements et de bottes - La retraite coûte également 5.000 F par an. Or, qui dit retraite dit travail - Au total cette année, c'est environ 15.000 F qui ont été dépensés par la collectivité publique.

Enfin, le Commandant PAILLOT a donné des ordres très stricts concernant les Corps de sapeurs pompiers du département, quant à la présence des volontaires aux exercices et aux feux.

C'est pourquoi, sous la responsabilité du Chef de Gendarmerie, Mr MAZEAS et de ses hommes, li sera dorénavant tenu un registre exact des volontaires présents aux feux et aux exercices - DEUX absences successives non justifiées (au feu ou à la manœuvre) entraîneront d'office la radiation du Corps.

A PROPOS DES EMPLOYES COMMUNAUX

- Lors des travaux de réfection de la traversée de CORPS, par les PONTS et CHAUSSEES, il a été nécessaire de relever les bouches d'égouts et les bouches à clefs. Ce travail est obligatoirement à la charge de la commune.

Les 3 employés communaux ont travaillé avec diligence et adresse et ont ainsi relevé ou changé: 50 bouches à clefs et 3 plaques d'égouts.

Si la commune n'avait pas eu ces trois employés, il en aurait coûté, par l'entreprise:

$$350 \text{ F} \times 50 = 17.500 \text{ F}$$

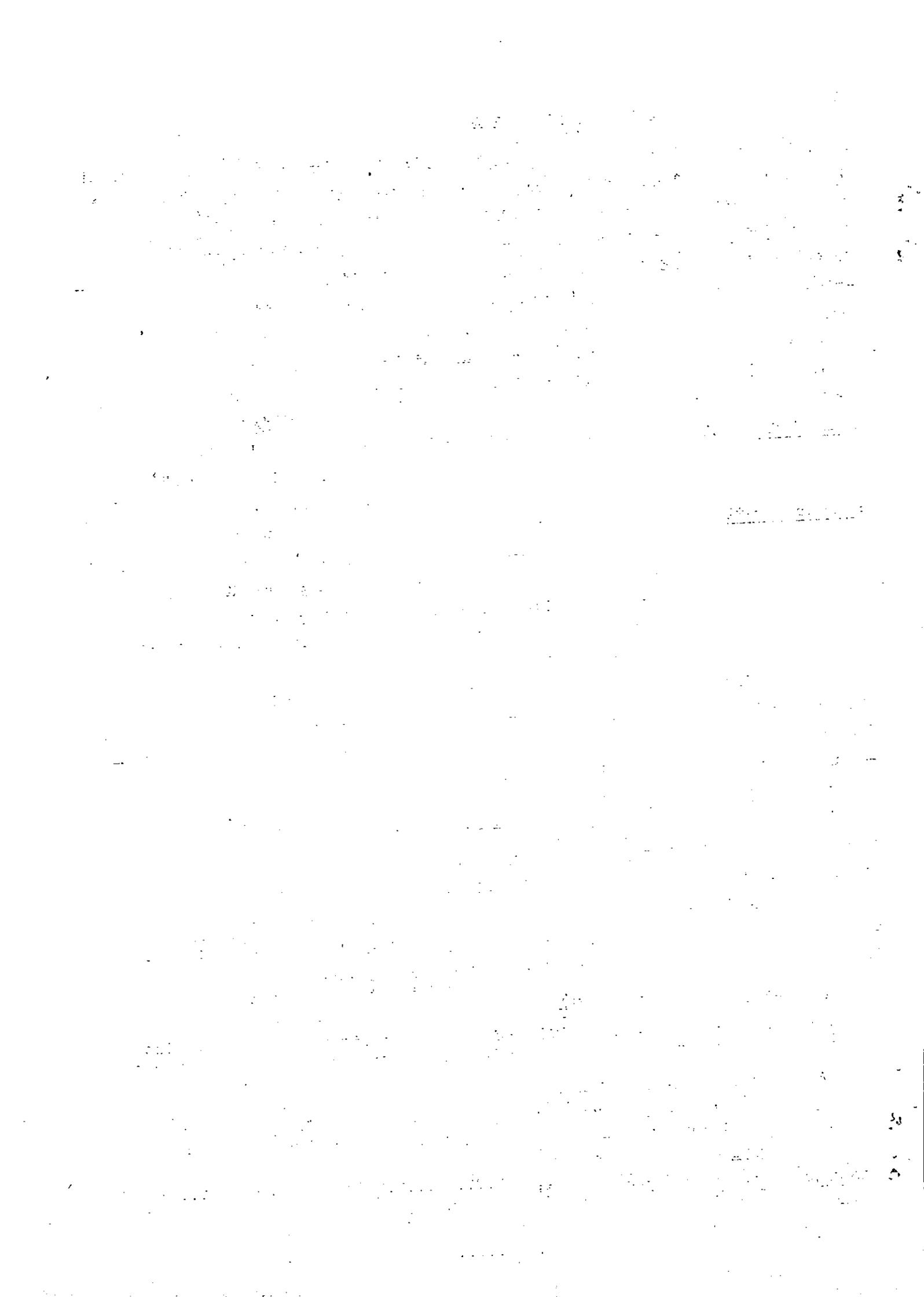
$$600 \text{ F} \times 3 = 1.800 \text{ F}$$

$$\underline{19.300 \text{ F}}$$

Si l'on retire la fourniture de matériel qui a coûté 1930 F - C'est donc une somme de 18.000 F que nous avons économisée et qui représente le salaire + charges sociales d'un employé pendant 6 mois.

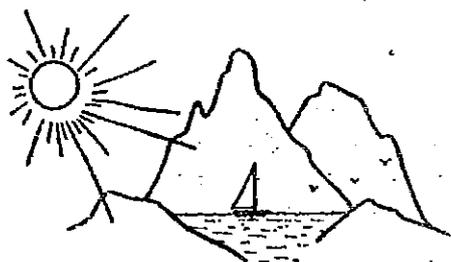
DE nombreux travaux d'entretien et de remisage en état sont ainsi effectués par nos employés - ce qui représente une économie importante pour la commune. D'autant qu'un de ces postes est payé à temps complet par le ramassage scolaire.

G. CARDIN



CENTRE LYONNAIS DE VACANCES FAMILIALES

Fédération Française d'Associations de Loisirs de Vacances et de Tourisme



Gîtes Familiaux

"Les Hameaux du Sautet"

Corps-en-Beaumont (Isère)

Bonjour !

C'est la première fois que je passe quelques lignes dans le Petit Corpatus, depuis ma nomination au Village de Vacances, voici maintenant onze mois. J'en profite pour remercier toute la population de Corps qui a accueilli ma famille et moi même de façon fort chaleureuse.

L'Assemblée Générale de l'association, gestionnaire des Hameaux du Sautet (Centre Lyonnais de Vacances Familiales) s'est tenue à Corps dimanche 29 octobre. Un compte rendu de cette réunion vous permettra peut-être de mieux situer l'activité du Centre.

Etaient présents : - des usagers du Centre
- Les membres du Conseil d'Administration
- le directeur
- Monsieur le Maire de Corps
- Monsieur Blanc Adjoint
- Monsieur Perez de l' ARGIL

I Rapport d' activité :

Ce rapport consiste essentiellement à étudier le taux de remplissage du Centre.

Nous avons effectué en hiver, en accueil famille 2788 journées vacances et pour les groupes 2955 j/v, le quotient familial moyen se situe à T4 - T5 (maximum T6) Accueil des familles en été 8878 j/v le quotient moyen se situe à T3.

Nous notons une différence dans l'accueil des familles l'été ou l'hiver.

De par son adhésion à L.V.T. l'association s'engage à prendre en priorité des familles à revenu moyen, sinon faible.

L'hiver par la force des choses nous acceptons tout le monde, le Centre n'étant jamais plein.

En dehors des vacances scolaires nous avons accueilli des groupes 3em Age, ce qui a représenté 3120 j/v.

Ce qui représente un accueil total de 17741 j./V.
En 1974 le seuil de rentabilité avait été évalué à 1500 J.V.
Nous pouvons donc dire que nous avons atteint notre vitesse
de croisière. Mais attention, si l'an prochain nous ne
dépassons pas ce chiffre, en ce qui concerne l'accueil de
groupes, 3em Age, et surtout classes transplantées, nous
risquons d'être inférieurs au seuil de rentabilité.

II Modification et évolution dans le personnel.

Au 1er janvier 1978 Michel PEROT prenait ses fonctions en
tant que directeur, sa femme Marie-Jeanne est employée en
tant qu'aide de direction chargée de l'économat, à mi-temps
en période d'accueil de groupes ou pendant les vacances
scolaires.

Jean FRANCOZ, factotum, a cette année encadré des sorties
de ski de fond, des sorties du 3em Age.
Amor RAJHI est notre cuisinier depuis début septembre.
Le centre embauche du personnel à temps partiel pour le
service, en période d'accueil de groupes et du personnel
pour le monitorat en période de vacances scolaires. Il est
toujours très difficile de trouver ce personnel. Une
discussion s'est engagée avec Monsieur Blanc. Celui-ci nous
demandait si nous embauchions du personnel sur Corps, la
réponse a été positive, mais tout Corpatus connaît les
difficultés qu'il y a à trouver du personnel, Michel Perot
demande à Jean Blanc de lui faire savoir, s'il connaît des
gens susceptibles d'occuper ces emplois.

III Problèmes matériels.

Le Président Pierre PATRIARCA rappelle les gros travaux de
chauffage effectués cette année 35 000f de modifications.
A ce jour le chauffage n'est pas encore au point, la société
Blanc-Lapierre doit encore intervenir.

Deux autres points noirs sont au tableau :

Le premier concerne le carrelage de la salle à manger qui
saute à de nombreux endroits. Suite à des expertises il
s'agirait de mal façon. Ces travaux devraient être pris en
charge par l'entrepreneur, malheureusement, celui-ci a fait
faillite, qui prendra en charge les frais?...

Le deuxième point noir, est l'éclatement d'un angle de mur,
l'entreprise Montaner qui est en faute doit effectuer les
réparations.

IV Rapport financier.

Le trésorier de l'association Régis ASTIER présente le compte
d'exploitation qui s'élève à un total de 534 313, 77f
ainsi réparti :

Dépenses : Achat 27% Personnel 36% Impôts et taxe 2% Travaux
services extérieurs 23% Transport 2% Vie social, Loisirs 2%
Gestion 2% Frais financier 1% Amortissement 3%
Recettes : Produits des séjours 88% Adhésions subventions
8% Produits divers 2% DEFICIT 2%

Ce compte d'exploitation est donc déficitaire de 10 686f
deux explications à ce déficit.

En 1976 les prévisions officielles parlaient d'un grand
maximum de 8% d'augmentation, il s'est avéré que l'augmentation

a été de 10%, ; De plus cette année les frais de personnel ont été beaucoup plus importants puisque nous nous tournons avec un cuisinier à temps complet depuis Avril, et qu'il n'a pas rentabilisé son domaine en juillet et août. Le trésorier a ensuite présenté les nouveaux tarifs, ils sont augmentés dans l'ensemble de 12% Ce rapport a été adopté à l'unanimité.

V Rapport d'orientation.

Exposé du directeur Michel Perot sur :

1 Comment remplir le Centre.

Il en ressort, pour les familles : Balades en moyenne montagne utilisation du plan d'eau avec l'aide du C.N.O. Ouverture prochaine de la station de Boustigue, Monsieur le Maire nous a exposé le projet. Développement du ski de Fond avec l'aide du Foyer de Pellafol.

Accueil des stages de toutes natures.

Accueil des classes transplantées.

Accueil du 3em Age.

2 Nos moyens d'actions.

Se faire connaître auprès des syndicats d'initiative, Office du Tourisme, Comité d'établissement. Et le plus important, mais le moins utilisé, l'aide des vacanciers, militant dans tel ou tel organisme, dans leur commune.

Intervenir auprès de Jeunesse et Sport pour les stages, auprès des caisses de retraites, des mutualités des C.A.F. pour le 3em Age, des municipalités pour les classes.

Tout ce travail ne peut être fait par le directeur, ni même par un Conseil d'Administration, il est fait par l'ensemble des Usagers.

VI Vie de l'Association.

Le Conseil d'Administration élu lors de la précédente A.G. a travaillé tout au long de l'année pour améliorer la gestion des gîtes. Durant la période des grandes vacances d'été, des représentants du C.A. ont été en permanence présents à Corps.

Le Président ou un représentant participe aux différentes instances, quelles soient régionales ou nationale.

VII Modifications des statuts.

L'Assemblée Générale de L.V.T. notre fédération a reconnu et a adopté qu'une participation effective des salariés dans les C.A. étaient souhaitables.

Le Conseil d'Administration après de nombreuses délibérations a souhaité voir en son sein des habitants de corps. Ceux-ci comme les salariés auraient voix délibératives.

Le Président avait envoyé une lettre dans ce sens à Monsieur le Maire, suite aux grèves des P.T.T. ce courrier est arrivé fort tard, en annexe, le double de cette lettre.

Il est proposé à l'Assemblée de modifier l'article 6 de nos statuts.

Article 6 : Le Conseil d'Administration sera composé au maximum de 24 membres, répartis en trois collèges.

1er collège (usagers)

18 membres à élire en A.G.

2em collège (salariés)

2 salariés dont le directeur.
3em collègue (corpatus)
4 membres

Cette modification est adoptée à l'unanimité, il est donc demandé aux salariés et aux Corpatus de faire connaître leurs membres au secrétaire du C.A.

VIII Election du Conseil d'Administration.

17 personnes (usagers) sont élus, liste à votre disposition au Village de Vacances.

Voilà, j'espère que ce rapport n'a pas été trop ennuyeux, je pense qu'il a un grand intérêt, puisque pour la première fois les Corpatus sont sollicités pour faire partie du C.A.

Il a été décidé qu'un C.A. par trimestre aurait lieu à Corps pour ne pas laisser les Corpatus.
Si vous êtes intéressés, ou si vous voulez avoir d'autres renseignements c'est avec plaisir que je vous répondrai.

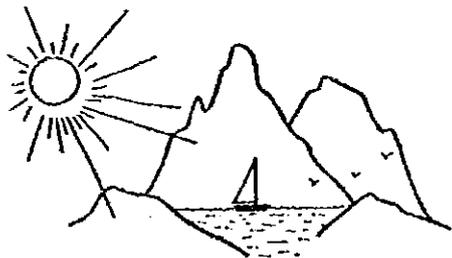
Les Conseil d'Administration à Corps auront lieu le :

Dimanche 10 décembre
Dimanche 1 avril
Dimanche 10 juin

Michel PEROT

CENTRE LYONNAIS DE VACANCES FAMILIALES

Fédération Française d'Associations de Loisirs de Vacances et de Tourisme



Gîtes Familiaux

"Les Hameaux du Sautet"

Corps-en-Beaumont (Isère)

Lyon, le 4 Octobre

Monsieur le Maire,

J'ai le plaisir de vous inviter à participer à l'assemblée générale du Centre Lyonnais de Vacances Familiales gérant "Les Hameaux du Sautet" qui se tiendra à CORPS, au village de vacances, le 29 Octobre dans la matinée. Cette invitation s'étend aux femmes du village de CORPS qui s'intéressent au fonctionnement du centre.

En effet après plusieurs délibérations du Conseil d'Administration et notamment celle du 16 Septembre dernier, il me revient l'honneur de proposer à l'Assemblée Générale l'entrée dans le Conseil d'Administration de femmes représentant le village de CORPS.

Ceci entraînera une modification importante de nos statuts.

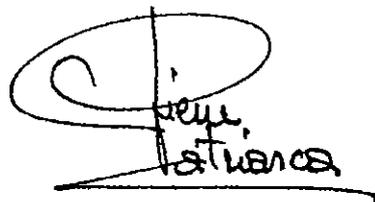
Les nouveaux textes proposeront quatre sièges - de droit - aux mandataires du village de CORPS sur un maximum de vingt-quatre constituant le Conseil d'Administration.

Ces sièges auront voix délibérative.

IL vous appartient de pourvoir à leur occupation.

Nous espérons que votre proposition sera acceptée par le village de CORPS, et dans cette attente, je vous prie d'agréer Monsieur le Maire, l'assurance de ma considération distinguée.

Le Président du Centre Lyonnais de
Vacances Familiales,


Pierre
Lathuane

Les personnes intéressées par ce Conseil d'Administration, sont priées de se faire inscrire en Mairie

Pour le Maire


P. Rouss

DÉPARTEMENT DE L'ISÈRE

SERVICE DE LA COORDINATION
ET DE L'ACTION ÉCONOMIQUE

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Service SECTION ÉCONOMIQUE

Reppeter dans la réponse les indications
ci-dessus et faire figurer obligatoirement
sur l'enveloppe l'adresse postale suivante

GRENOBLE, le

19 OCT. 1978

BOITE POSTALE 1046
38021 GRENOBLE CEDEX

HJ/GR

LE PREFET DE L'ISERE

à

Monsieur le Maire de C O R P S

(S/C. de Monsieur le Sous-Préfet de l'Arrondissement
de Grenoble)

OBJET : Aménagement du village - Demande de subvention auprès du
F. A. U. . -

Par délibération du 7 octobre votre Conseil Municipal a sollicité
une subvention du Fonds d'Aménagement Urbain pour l'aménagement du
Village de CORPS.

J'ai l'honneur de vous faire connaître que lors de sa séance du
13 octobre le Groupe Administratif Départemental a émis une appréciation
favorable quant à la poursuite de l'instruction de cette opération et a dési-
gné le Groupe d'Etudes et de Programmation de la Direction Départemen-
tale de l'Équipement comme chargé de projet.

En vue de la mise au point du dossier et de sa transmission au
Comité Directeur du F. A. U. , je vous invite en conséquence à vous mettre
en rapport avec le Groupe d'Etudes et de Programmation.

LE PREFET,

Pour le Prefet de l'Isère
Le Secrétaire Général

M. LAJUS

SI TU BOIS, NE CONDUIS PAS

La nouvelle loi concernant « la conduite sous l'emprise d'un état alcoolique » est entrée en vigueur le 14 juillet. Désormais n'importe qui, au volant d'un véhicule en marche, peut faire l'objet d'un contrôle et les sanctions sont renforcées si l'alcootest est positif (0,80 g d'alcool dans le sang). Sur les routes des vacances, c'est le moment d'analyser ses habitudes... et d'en prendre de bonnes.

Si vous buvez, ne conduisez pas. Si vous conduisez... ne buvez pas ! « Nous devrions tous suivre cette sage règle de conduite », déclare le docteur Godard du Comité national de défense contre l'alcoolisme (*). « Le taux légal d'alcoolémie est fixé en France à 0,80 g mais déjà à partir de 0,30 g d'alcool dans le sang on constate des perturbations (petits retards de réflexe, rétrécissement du champ visuel) alors qu'on se sent parfaitement normal et même, l'euphorie aidant, par-

ticulièrement sûr de soi ! Ces 0,30 g d'alcool dans le sang s'obtiennent très vite, après absorption de 1/4 de litre de vin à 11° ou 1/2 litre de bière à 5,5° au cours d'un repas, ceci pour un homme. La même quantité pour une femme donne un taux plus élevé : 0,40 à 0,50 g. Femmes et hommes ont en effet des réactions différentes à l'alcool. Constitutionnellement, un homme a plus de muscles et la femme plus de graisses. Or les tissus graisseux ne gardent pas l'alcool et ne font donc pas partie de « l'espace solvant » de l'alcool comme les tissus musculaires. L'alcool passe donc en plus

(*) 20, rue Saint-Fiacre, 75002 Paris. Tél. : 233-51-04.

Les verres sont trompeurs : ne vous imaginez pas qu'un petit verre d'alcool est moins dangereux qu'un grand. Tout dépend de ce qu'il contient. Comparez les cinq verres représentés ci-dessous, ils contiennent tous la même quantité d'alcool.



Aperitif anisé à 45° Aperitif à base de vin à 20° Liqueur à 40° Vin à 12° Bière à 8°

Taux probables d'alcoolémie après certains repas comportant différentes boissons

1 pastis		0,09 g		
1/2 bouteille de vin A.O.C.		0,50 g	=	0,59
1 calvad		0,26 g		
1 whisky		0,24 g		
2 demi bière		0,19 g	=	0,57
1 liqueur		0,14 g		
1 apéritif à base de vin		0,10 g		
1/2 litre de vin courant		0,55 g	=	0,86
1 cognac		0,21 g		
1 porto		0,12 g		
1/2 bouteille de champagne		0,46 g	=	0,84
1 mirabell		0,26 g		
1 boisson sans alcool				
1/4 de litre de vin à 11°				0,25 à 0,30 g
ou 1/2 litre de bière à 5,5°				
1 café				

grande quantité et plus vite dans le sang, le cerveau et le foie de la femme (voir croquis ci-contre).

Autre danger : l'interaction de certains médicaments et de l'alcool. Ils additionnent leurs effets perturbants. Même si vous êtes convaincus de bien supporter l'alcool, attention : l'appareil est souvent trompeur !

● C.D.

Ce qu'il faut absolument savoir

Alcoolémie : c'est la quantité d'alcool contenue dans le sang. Elle atteint son maximum une heure environ après absorption.

Taux légal d'alcoolémie : en France il est fixé à 0,80 g (loi du 10 juillet 1970). A partir de ce taux, les sanctions peuvent être appliquées : amendes, retrait du permis de conduire ou annulation, prison. Mais à côté du taux légal, il y a un taux de sécurité qui se situe entre 0,30 g et 0,50 g.

Moins de 0,30 g : pas de risque.
A partir de 0,50 g : danger.
A partir de 0,80 g : sanctions.



L'alcool passe en plus grande quantité et plus vite dans le sang, le cerveau et le foie de la femme.

Élimination : l'alcoolémie baisse en moyenne de 0,15 g par heure, avec des variations individuelles allant de 0,10 g à 0,20 g. Une alcoolémie de 1,20 g par exemple disparaît à peu près complètement en huit heures.

A jeun ou non : l'alcoolémie croît beaucoup plus vite à jeun. Pour une même quantité d'alcool, l'alcoolémie est

Taux légal d'alcoolémie en Europe :

Pays de l'Est : 0,0 g
Pays scandinaves : 0,50 g
France, Allemagne, Angleterre : 0,80 g

moins élevée d'un tiers environ lorsque l'alcool a été absorbé pendant un repas.

Contrôle : le contrôle d'alcoo-

lémie sera effectué sur la route, toujours. Pas à la sortie des restaurants ! La Sécurité routière va disposer pour cela d'analyseurs d'haleine extrêmement perfectionnés, qui remplaceront les petits ballons qui virent au vert.

Alcotest : deux alcootests homologués sont actuellement vendus dans certaines pharmacies : le Draeger et l'Alcooly-

ser. Un troisième à l'étude sera mis en vente très prochainement (entre 5 F et 10 F). La Sécurité routière étudie la possibilité que la distribution soit étendue aux super-marchés, stations-service, etc.

Un conseil : imitez les Scandinaves. Le conducteur — pas toujours le même — ne boit pas d'alcool de la soirée.



CONFEDERATION INTERSYNDICALE de DEFENSE et D'UNION NATIONALE D'ACTION des TRAVAILLEURS INDEPENDANTS

N° 11 (Livre III) du Répertoire Départemental des Syndicats Professionnels Patronaux - GRENOBLE

N° INSEE 77-55-94-993-000-10

FEDERATION NATIONALE
de l'HOTELLERIE et du TOURISME
C.I.D.U.N.A.T.I.

BUREAU DEPARTEMENTAL
S. R. G. N. (C.I.D.U.N.A.T.I.)
DE L'ISERE
60, rue des Alliés
38100 GRENOBLE
CIV (74) 09.34.75

B.P. N° 6
38110 St-Clair-de-la-Tour
Tél. (74) 07-31-89

GRENOBLE LE 1er NOVEMBRE 1978

MONSIEUR LE MAIRE

Nous croyons devoir attirer votre bienveillance attention sur la situation qui est faite aux professionnels de la restauration dont sans doute plusieurs figurent parmi vos administrés.

Nous avons voulu informer tous les MAIRES de DEPARTEMENT de L'ISERE de nos problemes.

Au surplus notre SYNDICAT DE L'HOTELLERIE C.I.D.U.N.A.T.I. va être amène à faire constater par HUISSIER toutes les infractions ou actes de CONCURRENCE déloyale qui nous seraient signalés.

Nous voudrions si une intervention devait se produire dans votre commune que les motivations de notre action soit bien comprise de la MUNICIPALITE.

Nous vous prions d'agréer MONSIEUR LE MAIRE l'assurance de nos sentiments distingués.

Le Trésorier Syndical

R. COTTON

Le Secrétaire Syndical

A. FOUR

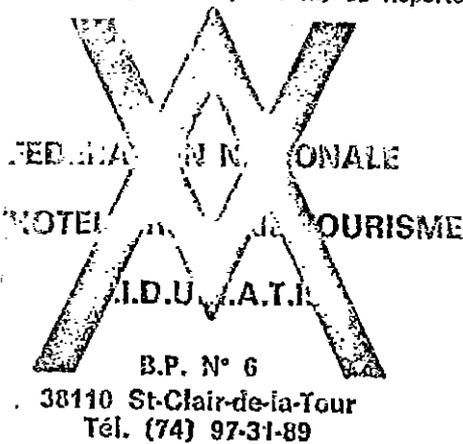
Le Secrétaire Adjoint

FONTAINE

*intervention &
votre
information*

Fontaine

N° INSEE 77-55-94-393-000-16



BUREAU DEPARTEMENTAL
S. R. C. H. (C.I.D.U.N.A.T.I.)
DE L'ISERE
60, rue des Alliés
38100 GRENOBLE
☎ (76) 09.34.75

Cher ami, DUBOIS

Par avance nous te remercions de faire paraître ces textes.

Le syndicat C.I.D.U.N.A.T.I. de l'hôtellerie S.R.C.H. communique :

Nous donnons un avertissement aux organisateurs non patentés de réveillons et de buvettes temporaires : Nous ne tolérons plus d'être concurrencés par des organisateurs marginaux. Nous ne comprenons pas la léthargie des Pouvoirs Publics.

Nous estimons d'utilité publique les Associations, mais nous demandons aux Pouvoirs Publics d'être plus vigilants lorsqu'ils accordent des autorisations, des locations de salles des fêtes. Ils doivent reconnaître que les Associations qui organisent des réveillons, banquets, buvettes temporaires, causent un préjudice très important aux commerçants patentés, et qui sont de surcroît createurs d'emplois

Nous demandons à nos adhérents d'être vigilants surtout à cette époque de l'année que nous attendons avec nos employés.

Nous regrettons que l'article 48 du code des débits de boissons ne soit pas plus respecté dans les buvettes temporaires. (L'article 48 du code des débits de boissons dit que, la tolérance d'une buvette temporaire n'autorise pas la vente d'alcools - pastis, bière.).

Nos commerces se trouvant à proximité des buvettes temporaires sont obligés de fermer temporairement.

Nous rappelons aux Pouvoirs Publics que les commerçants patentés payent de lourdes charges et qu'ils ont le droit d'être écoutés.

Nous demandons au même titre que, les restaurants d'entreprise, les maisons de jeunes, qui organisent des mariages, des banquets, la T.V.A. à 7% au lieu de 17,60%.

Nous représentons la majorité des petits commerçants qui réclament une justice fiscale pour tous.

Henri L...

Thérèse R. Pellan

Stéphane

[Signature]

RAPPORT D'INTERVENTION LOGICOLE PAR TECHNIQUE ELECTRIQUE

Departement	ISERE	Cours d'eau	SOULZISE
Commune	Monestier d'Ambelle - Pella Fol (c)	affluent de la	DRAC
Lieu-dit	A. 300m sous GILLERAN B. Amont pont de Gilleran C. sous Pella Fol	G.C. respons.	R. LUCAS - M. CHENET Union et
Date	2. 10. 1978	A. P. P. & Participants	CORPS R. FEVE - L. NANTO

NATURE DE L'OPERATION : *sondage de population*

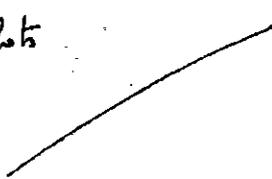
Catégorie piscicole	A ₁	Rives	Roches, stries et arbutus
Longueur	A. 300m B. 100m C. 100m	Abris	assez nombreux
Largeur moy.	A. 20m C. 12m	Fond	cailloux, rochers, diluvium (A+C)
Profondeur moy.	0,50	Courant	vif.
Eau (transparence et t. °C)	Transparent	Végétation	nulle

RESULTATS DE L'OPERATION

Date	TRUITES		
	A.	B.	C.
12/15	6	6	0
16/17	11	4	1
18/20	22	6	20
24/25	30	4	7
	8	7	3
	<u>77</u>	<u>27</u>	<u>31</u>

AUTRES ESPECES

chabots



Requiemens antérieurs : *quelques nasses et prises de temps en temps*

Observations et commentaires : *Projet de la bêche le chabot indigène de la zone gravement perturbée par les crues de la station de Sapey Devoluy. Peu refaire en fond de ruisseau et fait reporter avec de l'eau à l'aval, convenablement reporter et l'abscisse restant d'opérer également de truite ruisseau (non en la présence ?).*

DELEGATION REGIONALE DE LYON

RAPPORT D'INTERVENTION PISCICOLE PAR PECHE ELECTRIQUE

Departement	ISERE	Cours d'eau	SEZIA
Commune	CORPS	affluent de la	DRAC Rd
Lieu-dit	A. ansat pont N 85 B. Pont de Gouverner	G.C. respons.	R Louveau. M. Chenet
Date	2. 10. 1978	A. P. P. & Participants	 A. FOGG... L. V. W. C.

NATURE DE L'OPERATION : *sondage de population*

Site (localité piscicole)	<i>1^{er}</i>	Rives	<i>Rochers, arbres et arbustes</i>
Longueur	A. 200. B. 200.	Abri	<i>ong ronciers</i>
Largueur moy.	4m	Fond	<i>peurs et rochers</i>
Profondeur moy.	0,30	Courant	<i>ong vif</i>
Qualité de l'eau (transparence et t. °C)	<i>Transparent 6°</i>	Végétation	<i>nulle.</i>

RÉSULTATS DE L'OPERATION

AUTRES ESPECES

Date	TRUITES	
	A.	B.
12/15	30	36
16/17	50	57
18/20	23	55
24/25	104	13.
	104	176

meant

Opérations antérieures : *sluvs à respiration*

Observations et commentaires : *Peu pluvieux bon vent à peu près normal. Les sluvs dans et entre les rivières et repêchés sur tout le bassin. A voir en 3 points, pour améliorer le résultat :*

PREFECTURE DE L'ISERE

SERVICE DE LA COORDINATION
ET DE L'ACTION ECONOMIQUE

SECTION ECONOMIQUE

Rappeler dans la réponse les indications
ci-dessus et faire figurer obligatoirement
sur l'enveloppe l'adresse postale suivante

BOITE POSTALE 1046
38021 GRENOBLE CEDEX

HJ/CR

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

GRENOBLE, le 19 OCT. 1978

LE PREFET DE L'ISERE

à

Monsieur le Maire de C O R P S

(S/C. de Monsieur le Sous-Préfet de l'Arrondissement
de Grenoble)

OBJET : Aménagement du village - Demande de subvention auprès du
F. A. U. . -

Par délibération du 7 octobre votre Conseil Municipal a sollicité
une subvention du Fonds d'Aménagement Urbain pour l'aménagement du
Village de CORPS.

J'ai l'honneur de vous faire connaître que lors de sa séance du
13 octobre le Groupe Administratif Départemental a émis une appréciation
favorable quant à la poursuite de l'instruction de cette opération et a dési-
gné le Groupe d'Etudes et de Programmation de la Direction Départemen-
tale de l'Equipement comme chargé de projet.

En vue de la mise au point du dossier et de sa transmission au
Comité Directeur du F. A. U. , je vous invite en conséquence à vous mettre
en rapport avec le Groupe d'Etudes et de Programmation.

LE PREFET,

Pour le Prefet de l'Isere
Le Secrétaire Général

M. LAJUS

PERDRIX AU CHOU

(2 personnes)

2 perdrix, 1 gros chou blanc, bien pommé, 40 g de beurre, sel, poivre, 1 oignon, 1 clou de girofle, un bouquet garni, 350 g de lard demi-sel, 1 verre de bouillon (eau et cubet).

Nettoyez d'abord le chou : coupez-le en quatre, enlevez le trognon et les grosses côtes, éliminez les feuilles flétries. Faites-le blanchir pendant 10 mn à grande eau bouillante salée, puis égouttez soigneusement sur un papier absorbant. Hachez-en la moitié grossièrement les feuilles. Faites fondre le beurre sur feu doux et mettez le chou à revenir sans qu'il prenne couleur et en remuant bien. Salez, poivrez, joignez l'oignon piqué du clou de girofle et le bouquet garni. Couvrez. D'autre part, coupez le lard en lardons et faites-les dorer à la poêle sans matière grasse. Ajoutez les lardons au chou au fur et à mesure qu'ils prennent couleur. Dans le gras rendu par les lardons, faites dorer les perdrix bardées (cependant, si le gras a brûlé, jetez-le et remplacez-le par un mélange beurre-huile). Placez ensuite les perdrix entre deux couches de chou, mouillez de bouillon (le liquide doit arriver à mi-hauteur) et terminez la cuisson pendant 2 h. (20 mn en autocuiseur).

- Variante : vous pouvez farcir les perdrix avec 100 g de lard haché mélangé à une petite poignée de mie de pain gonflée dans du vin blanc et pressée, les foies et cœurs des perdrix, si vous en avez, sel et poivre.

- La même recette peut se faire avec des perdreaux plus tendres, mais alors elle est évidemment beaucoup plus onéreuse.

Perdrix au chou

GÂTEAU AUX PRUNES

(6 personnes)

Pâte : 5 c à soupe de farine, 3 c à soupe de sucre, 3 c à soupe de lait, 2 c à soupe d'huile, 1 œuf, une pincée de sel, 1/2 sachet de levure en poudre, 500 g de prunes. Crème : 60 g de beurre, 3 o à soupe de sucre, 1 œuf, une poignée d'amandes effilées.

Faites une pâte homogène avec les ingrédients indiqués. Dénoyautez les prunes et coupez les fruits en deux. Dans le fond d'un plat allant au four et à la table, largement beurré, disposez les fruits. Versez la pâte par-dessus. Faites cuire à four chaud 20 mn. Retirez du feu. Battez le beurre fondu avec le sucre et l'œuf, versez cette crème sur le gâteau. Saupoudrez d'amandes effilées et remettez au four 30 mn. La surface doit être bien dorée. Servez tiède, dans le plat de cuisson.

Tourte aux quetsches

TOURTE AUX QUETSCHES

(6 personnes)

300 g de pâte brisée, 4 œufs, 100 g de sucre, 50 g de beurre, 50 g de farine, une pincée de sel, 1/4 l de lait, 500 g de prunes (quetsches).

Étalez la pâte brisée au rouleau et foncez-en un moule à tarte beurré. Battez les œufs entiers avec le sucre, ajoutez le beurre ramolli, la farine, le sel et, peu à peu, diluez avec le lait. Mélangez bien pour obtenir une crème lisse. Lavez et dénoyautez les prunes, disposez-les sur le fond de tarte. Versez la crème préparée par-dessus et faites cuire 35 mn à four chaud préchauffé.

LES MADELEINES

1. Ingrédients (pour une vingtaine de madeleines) : 3 œufs, 125 g de sucre en poudre, 150 g de farine, 125 g de beurre, une pincée de sel, un citron non traité. Pour graisser le moule : 30 g de beurre. Matériel indispensable : une plaque à madeleines.

2. Travaillez les œufs entiers avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux. En utilisant un batteur électrique, vous gagnez du temps.

3 et 4. Incorporez alternativement la farine tamisée à travers une passoire et le beurre tout juste fondu (il doit être à peine chauffé). Battez bien la pâte pour la rendre légère.

5. Quand tout le beurre et la farine sont bien incorporés, joignez le zeste de citron finement râpé et la pincée de sel.

6. À l'aide d'un pinceau de cuisine, beurrez soigneusement les moules avec le beurre fondu.

7. Versez la pâte dans les moules sans les remplir tout à fait pour qu'elle ne déborde pas.

8. Faites cuire à four moyen préchauffé (th 6, 200° C) pendant 20 mn. Démoulez et laissez refroidir sur grille.

Variante : Pour des madeleines plus légères (madeleines de Paris), séparez les blancs d'œufs des jaunes, fouettez ceux-ci avec le sucre, puis incorporez les blancs en neige.

- Le parfum de citron peut être remplacé par quelques gouttes de fleur d'oranger, de la vanille (un sachet de sucre vanillé) ou quelques gouttes de rhum, selon les goûts.

SOLUTION DES JEUX

MOTS CROISÉS N° 45

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
1	M	I	A	U	L	E	M	E	N	T		Z	E	R	O
2	O	P	E	R	A		I	L	I		C	O	L	I	N
3	I	S		E	M	P	A	I	L	L	E	R		O	C
4	S	E	T		P	I	O	N		A	N	N	A		E
5	S	I	E	G	E		U	G	I	N	E		S	O	
6	O	T	E	R		L	U	N	I		A	S	I	E	
7	N	E		U	S	E	R	A		E	C	U	Y	E	R
8		A	Y		A		C	R	E	E	R				
9	B	O	X	E	U	R		P	R	E	T	R	I	S	E
10	R	E	S	H	A		B	R	A	S	A		E	M	U
11	O	I	S	E		L	O	I		C	I		A	R	
12	N	L		E	V	E		E	M	E	R	I	S	E	
13	Z	E	R	R	E		R	U		R	O	H			
14	E	P	O	U	I	L	L	E	R		R	A	D	E	S
15	A	N	A	C	O	N	D	A		E	M	E	R	I	

NOSTALGIE

Je pris mon livre de géographie pour apprendre ma leçon, mais mon regard fut attiré par une image qui me rappelait le petit village nommé Corps, que deux ans plus tôt j'avais du quitter.

Aussitôt ma pensée s'en fut vers cet autre monde. Je revis ma maison au ardoises blanches, ma chambre aux murs tapissés d'images d'animaux, mes amis avec lesquels tant de fois je me suis amusée, et ce village où je suis née qui renferme tant de beaux souvenirs et sûrement les plus merveilleux.

Ma pensée suivit le chemin qui passait devant chez moi, descendit jusqu'à la petite chapelle devant laquelle tant de fois j'ai joué. Je revis les deux bancs de pierre desquels j'avais failli tomber un jour en voulant grimper sur un arbre. Puis mon regard s'arrêta sur le lac assez loin, mais pourtant si proche en pensée.

On me tapa sur l'épaule. C'était maman qui, me voyant rêveuse voulait me ramener à la réalité car je devais apprendre ma leçon. Et je me retrouvai devant cette carte qui, hélas, ne représentait pas Corps, mais un quelconque village des Vosges.

- 1974 -

Charly

A la suite de la demande formulée, dans le dernier "Petit Corpatius", concernant des articles à fournir pour ce journal, une jeune fille nous a apporté des poèmes, qu'elle a écrit il y a quelques années, elle avait alors 13-14 ans. Elle signe "Charly", car elle préfère garder l'ano. nymat, mais c'est une "Corpatius" de naissance et de cœur.

Nous la remercions de son aide et faisons appel à d'autres lecteurs.

10. Warden le...
 11. Ils y furent...
 12. Pointe suédois...
 13. Devant Ataman...
 14. Ville à l'été...
 15. Surtout de...
 16. Gisement...

1. C'est à...
 2. Vieille...
 3. La...
 4. C'est...
 5. C'est...
 6. C'est...
 7. C'est...
 8. C'est...
 9. C'est...



LE MAUVAIS OISEAU

L'oiseau sautillait,
 Je voyais bien qu'il souffrait.
 Il boitait,

Sa patte était ensanglantée.

Il tomba,
 Et ne se releva pas.

Je le pris dans mes mains,
 Il ne bougea point.

Au loin des petits enfants riaient,
 Ils se moquaient d'un petit oiseau
 qu'ils avaient voulu tuer.

J'aurai aimé leur crier,
 Leur crier de venir le soigner ;
 Mais ma gorge se noua
 Et un sanglot m'échappa.
 Quand je me suis arrêtée de pleurer,
 L'oiseau s'était endormi pour l'éternité.

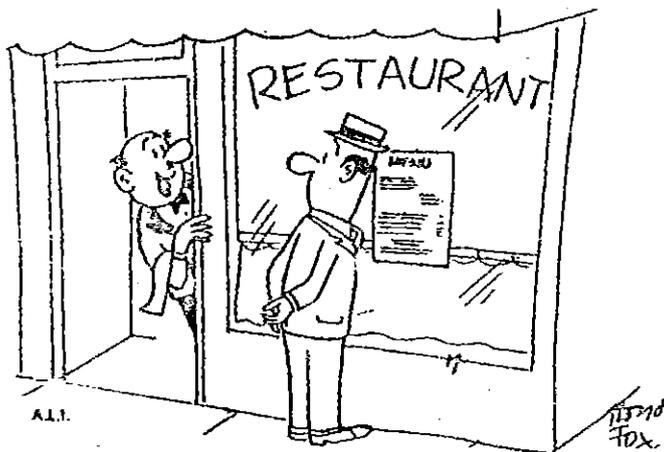
-1975-

Handwritten signature

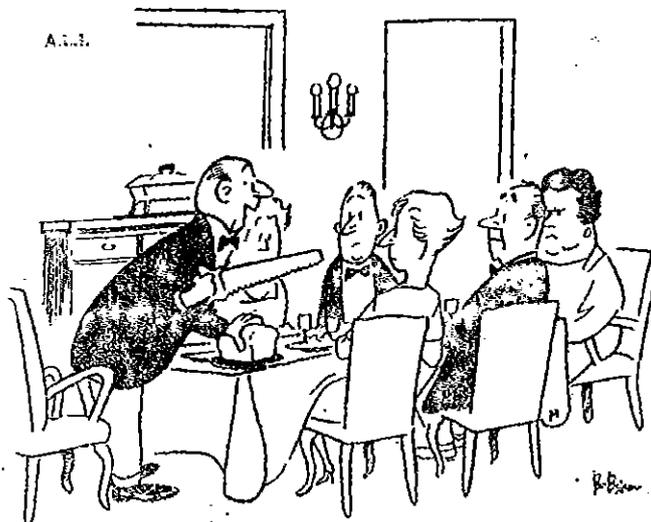
HUMOUR



— Tu ne fais la vaisselle que pour me donner un sentiment de culpabilité.

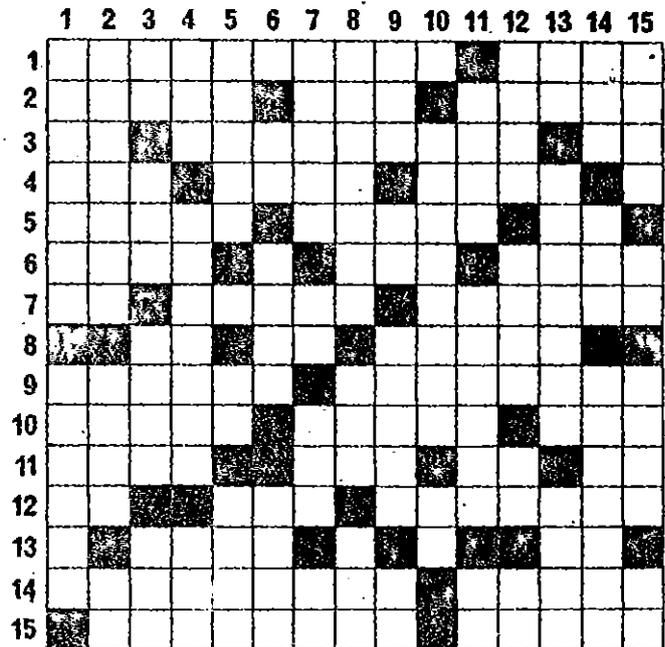


On s'occupe de vous, Monsieur.



Maintenant, vous allez goûter notre pain maison!

LES MOTS CROISÉS de



HORIZONTALEMENT

- Langue de chat. Il tourne en rond.
- Sérieux quand il est grand. Baigne l'Asie. Lieu commun.
- Près de Dijon. Bourrer le crâne. Langue de Mistral.
- Mot de court. Est doublé pour faire une dame. Prénom féminin.
- Son état est exceptionnel. Près d'Albertville. Direction du vent.
- Extraire. Etoffe sans dessin. Le berceau de notre civilisation.
- Adverbe. Détériorera. Est loin du comte!
- Champagne. Paresseux. Jouer pour la première fois.
- Il prend... garde! Troisième ordre.
- Fera comme le cerf. Souda. Touché.
- Elle vient de Pontoise! Film avec Montand. Adverbe. Initiales de Cour.
- Phase lunaire. Elle vit le jour de la côte. Couvre d'abrasif.
- Va à l'aventure. Interjection.
- Prendre le pou. Grands bassins.
- Boa exotique! Poudre abrasive.

VERTICALEMENT

- Récolte. Qu'a beau teint!
- Ce qui fait qu'un être est lui-même. Symbole de gratuité. Pascal.
- Chef d'aéronautes. Sorte de cheville. Tiges. Esprit.
- Vieille bête à cornes. File à la pâte. Tapa du pied.
- Ne manque pas de culot. Siffle phonétiquement. Prénom masculin.
- Grecque. Roi de Shakespeare. Petite reine.
- Cri de félicité. Pouffé. A ne pas manger en herbe. Prénom phonétique.
- Entoura d'un câble. Favorable. Rouge anglais.
- Baigne Assouan. Préfixe. Est tenue de main de maître. Soffel.
- Bandes de cuir. Vient de mouvoir.
- Ils y furent treize. Baleine ou cachalot. Sur la portée.
- Peintre suédois. Son bec est fameux. Terminaison infinitive. Temps écourcé.
- Devant Alamein. Vieux royaume. Antiseptique.
- Ville à joie. Salvatrice romaine. Flanquer une volée.
- Sorte de chat. Erbium symbolique. Département. Sur une portée.

Solution en page "Cuisine"