



FOCUS : BACTÉRIES OU VIRUS, *les maladies infectieuses sont causées par une bactérie, un virus, un champignon ou un parasite, souvent transmis d'une personne à l'autre ou de l'animal à l'homme, comme dans le cas des zoonoses. Elles peuvent être bénignes ou plus graves.*

Les bactéries sont des organismes microscopiques de différentes formes, composées d'une cellule sans noyau avec une paroi et parfois un flagelle, sorte de petite queue qui permet de se déplacer. Comme toutes les cellules, les bactéries se divisent pour se reproduire et se multiplier très rapidement. Les bactéries sont présentes partout. La plupart sont inoffensives et même utiles comme celles qui habitent notre corps et nous aident à digérer, celles qui provoquent la fermentation du lait en yaourt, celles qui fabriquent les vins, celles qui nettoient la mer, celles qui transforment les déchets en terre. Elles sont de bonnes ouvrières et c'est pour cela que les mauvaises bactéries qui provoquent les maladies et que l'on appelle couramment microbes, sont très dangereuses. Les bactéries provoquent entre autre le tétanos, les infections des blessures, la salmonellose, la pneumonie, la méningite bactérienne, des infections de la gorge et des oreilles, la coqueluche, la tuberculose, la scarlatine, la syphilis, la diphtérie, la légionellose, la peste, le choléra, la lèpre, etc. **Les bactéries peuvent être combattues par les antibiotiques.** Les virus sont plus petits que les bactéries, ils n'ont pas de métabolisme propre et pour se reproduire s'introduisent dans des cellules qu'ils obligent à produire de nouveaux virus. Ce sont des « parasites » qui ne peuvent se reproduire seuls. Par la suite, la cellule est détruite, elle meurt et les virus se propagent à travers l'organisme. La plupart des virus provoquent des maladies bénignes à très graves comme les rhumes, la bronchite aiguë, la grippe, la plupart des formes d'infection de la gorge et des oreilles, les verrues, la rougeole, la rubéole, la varicelle, les hépatites virales, le sida, le chikungunya, la fièvre hémorragique Ebola, le syndrome respiratoire aigu sévère (SRAS) ou plus récemment COVID-19. **Les antibiotiques n'ont aucun effet sur les virus, seuls les vaccins, s'ils existent, sont efficaces.** Ces maladies se transmettent, beaucoup ont quasiment disparu, grâce notamment à la vaccination (mesure préventive) mais elles restent une des premières causes de mortalité dans les pays en voie de développement. **Patricia Perrot**

EDITO

Alors que les professionnels de santé luttent contre les effets nocifs du Covid 19 la grande majorité de la planète est en confinement, dû à un organisme microscopique ! Malgré le manque criant de masques et dispositifs de protection, l'approvisionnement est assuré par les boulangers, bouchers, épiciers, caissiers, livreurs, postiers et nous sommes soumis au contrôle de la police pour nos déplacements, occasionnels. Tous les soirs à 20h, des applaudissements nourris remercient celles et ceux qui soignent au risque de leur propre santé. Ne cédez pas à la diffusion en boucle des informations, ne relayez pas les fake news toutes plus délirantes les unes que les autres, être confiné ne signifie pas être lobotomisé ! Comme les enseignants avec leurs élèves et tous ceux qui télé travaillent, nous essayons dans une moindre mesure, de maintenir les liens et de proposer des activités au sein de la section généalogie, aidés par Internet et le téléphone. Gros plan sur les bactéries et les virus, puis le récit des quinze premiers jours de mon confinement, quelques suggestions de livres et films sur les confinements, les épidémies, le temps et la résilience. Et un dossier, confinés... dans nos caves, pour y effectuer une dégustation, de quelques bouteilles choisies, avec art, méthode et modération, sur les conseils avisés de notre ancien président, Claude Vogel, membre très actif de la section œnologie de l'Uaicf Dijon Artistique, qui a accepté de rédiger ces quelques lignes d'évasion du confinement avec une activité qui met en éveil plusieurs de vos sens, la vue, l'odorat et le goût. Patricia Perrot

Vie de la section

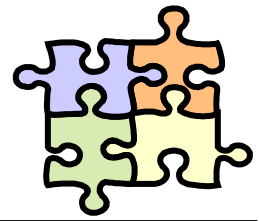
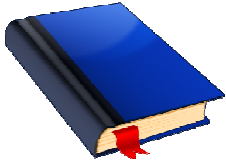
Nous avons repris début janvier avec un repas au restaurant pour une vingtaine d'entre-nous puis le partage de la galette dans les locaux de nos réunions des lundis après-midi. Jusqu'à début mars, nous avons déroulé le fil des réunions prévues. Puis début mars, l'épidémie galopante de coronavirus Covid 19 nous a conduits à annuler les réunions dans les locaux comme dans l'ensemble des structures UAICF. Nous devons respecter depuis le 17 mars 2020 des mesures de confinement pour préserver la santé de tous. Il nous faut donc innover afin de conserver le lien entre nous. Daniel vous propose un travail original : « *la pandémie due au coronavirus nous oblige à un confinement, évènement sans précédent à inscrire dans notre généalogie personnelle. Afin de transmettre aux générations futures, recueillez par écrit jour après jour le déroulement de ce confinement.* » Et, les suggestions de la lettre du 19 mars de Hérédis, qui permettent d'utiliser le temps devenu ainsi contraint et disponible en un temps fructueux de recherches : « ...// nous vous proposons de profiter de ce temps de confinement pour poursuivre votre travail généalogique et participer au challenge Hérédis pendant 15 jours, réaliser durant cette période le plus d'actions proposées ci-dessous afin de faire votre travail généalogique, relayer sur les réseaux sociaux avec le hashtag #ChallengeHeredis.

1. Sauvegarder sa généalogie ! On ne le répètera jamais assez mais il est primordial d'enregistrer une copie de votre arbre ailleurs que sur votre ordinateur. C'est très simple, suivez nos conseils.
 2. Profiter des archives en ligne : eh oui, quitte à être coincé chez vous, visitez les Archives Départementales que vous n'avez pas eu le temps de consulter et ce, depuis Hérédis directement !
 3. Décortiquer les registres matricules de vos ancêtres militaires ! Chaque Archive départementale a mis en ligne ces précieuses informations qui pourront vous donner des précisions intéressantes sur la vie de vos ancêtres. Utilisez ensuite la Saisie d'après un acte avec Hérédis.
 4. Étudier les recensements de population : les Iers ont eu lieu en 1831. Ils vous donneront des indications sur le lieu de vie de vos ancêtres, sur les personnes qui vivaient avec eux..Géolocalisation des subdivisions avec le nouvel outil de Hérédis 2020! Et contenu détaillé des recensements, sur la page Généawiki.
 5. Publier sa généalogie sur Hérédis Online et partager avec sa famille : intéresser vos proches qui eux aussi sont confinés. Ils peuvent prendre le temps de découvrir la généalogie de la famille sur votre site Hérédis ou via Facebook par partage du lien de votre site !
 6. Envoyer par email un arbre illustré à vos enfants ou petits-enfants. Chez eux à la recherche d'occupations, partagez à distance, l'arbre de votre famille. Construire un arbre illustré et l'éditer au format pdf.
 7. Finir ses recherches pour une génération. Hérédis affiche, par génération, des indicateurs de progression des individus trouvés et le niveau de complétion de leurs événements majeurs naissance, union et décès. Fixez-vous un objectif comme par exemple trouver les deux derniers actes de la génération 6 !
 8. Visiter le site Décès en France pour trouver les décès contemporains, à partir des fiches décès de l'INSEE, recense les personnes décédées en France depuis 1970 et recherche gratuite.
 9. Demander les actes contemporains et les recevoir par courrier. Première étape du travail du généalogiste ! Alors si vous avez négligé cette étape ou s'il vous manque quelques actes, c'est le moment ! Peut-être que certaines communes maintiennent un service minimum...
 10. Scanner de vieilles photos et les mettre dans Hérédis ! En savoir plus sur les médias dans Hérédis.
- L'épidémie de Coronavirus bouscule nos modes de vie et nos priorités. Son ampleur est majeure, son caractère est inédit, ses conséquences sont très évolutives. Nous recevons de nombreux messages bienveillants et nous vous en remercions ! Nous vous souhaitons bon courage pour les jours à venir et espérons que vous prendrez soin de vous et de vos proches. Toute l'équipe Hérédis vous dit à bientôt. » **Ne restez pas isolés, communiquez entre-vous, vous avez les coordonnées des adhérents pour ce faire. Patricia Perrot**

Ma Vie au Temps du Confinement

Confinement, n.m. 1. Action de confiner, fait de se confiner, d'être confiné 2. Situation d'une population animale resserrée en grand nombre dans un espace étroit 3. NUCL. Ensemble des précautions prises pour empêcher la dissémination des produits radioactifs, dans l'environnement d'une installation nucléaire. Enceinte de confinement, bâtiment étanche entourant un réacteur nucléaire.

Le 16 mars au soir, afin d'éviter la propagation du coronavirus et l'engorgement des services d'urgence, M. le président de la République Emmanuel Macron règlementait nos déplacements, en décrétant le « confinement » (décret n° 2020-260). Le 17 mars, c'est la saint Patrick, ma fête... en confinement !!! Les personnes âgées, en Ehpad et les personnes handicapées en institutions, ne pouvaient plus recevoir de visites de proches depuis jeudi 12 mars afin de protéger ces personnes vulnérables. 12 mars 2020, jour d'entrée de maman en Ehpad, une date inoubliable ! Une situation déjà difficile qui devient cruelle avec cette absence de visites. Nous qui soutenions cet environnement pour la protéger... Et, depuis le lundi 16 mars matin, les écoliers et étudiants ne doivent plus venir sur leurs lieux d'études mais travailler depuis leurs domiciles. Mes enfants sont grands aujourd'hui, certains sont professeurs et font la classe depuis chez eux. Il nous faut veiller sur nos « anciens » en maintenant le lien avec nos mamans respectives ; Les enfants nous disent de rester prudents car nous sommes population à risque, plus de 60 ans, moi qui croyait que c'était à partir de 70 ans ! Donc on est raisonnables, pas de sorties de confort, le plus difficile c'est de ne pas pouvoir profiter du beau temps pour aller se promener... Enfin, on a la chance d'avoir plein de travail dans le jardin, du rangement dans la maison, de la saisie de recherches généalogiques à effectuer, plus cuisine, lessive, ménage, un peu de musique et de gym, organiser le temps du confinement. Ne pas oublier les coups de fil ou les mails à la famille, aux amis, surtout à celles et ceux qui sont seuls dans leurs appartements et n'ont que la radio ou la télé comme interlocuteur. Penser aussi aux voisins plus âgés et grouper les courses dans l'impasse, afin de limiter les déplacements à une personne pour les besoins de plusieurs. Ce virus, microscopique mais virulent, nous oblige à retrouver des réflexes de solidarité immédiate afin d'être efficaces pour le vaincre. C'est une guerre, a martelé le président Macron lors de son allocution. Oui, mais une guerre contre un ennemi invisible et sournois. Une guerre contre nos habitudes, avec des contraintes à intégrer rapidement pour plus d'efficacité : lavage de mains, nettoyage des surfaces, pas d'embrassade, de serrage de mains, respecter les distances de sécurité, limiter au minimum les déplacements avec justificatif rempli. Hier, maman, dans son Ehpad, a pu discuter par Skype, avec mon fils et son arrière-petite-fille, les liens sont maintenus malgré le confinement, ouf ! Et, pour l'anniversaire de mon mari, un verre de crémant du Jura et un gâteau maison au chocolat pour fêter cela, des mails et appels des enfants, de sa maman, des amis, cela enjolive le confinement. Internet et téléphone pour maintenir le lien avec ceux qui nous sont chers. On nous annonce le prolongement du confinement. Il va falloir trouver des stratégies pour occuper ce temps afin de ne pas succomber à la dépression, nous avons encore des jeux de société à sortir des placards, la salle de bain à lessiver, la cuisine peut-être, trier et classer les photos accumulées depuis des années... Et les livres, la radio, et le visionnage de quelques séries sur Internet qui occupent nos longues soirées. Pour ma part, la conception de ces quelques pages pour servir de lien entre nous... Et vous comment vivez-vous ce temps de confinement ? Couchez sur le papier ou votre ordinateur vos histoires familiales de confinement, traces de votre vie, généalogie in vivo, à transmettre aux générations futures... Patricia Perrot



LIRE ET VISIONNER : Quelques propositions de livres sur le confinement, la réclusion, les épidémies, le temps, la renaissance, la résilience :

« *Robinson Crusoë* » de Daniel Defoe histoire de la survie d'un naufragé sur une île déserte. Egalement « *Journal de l'année de la peste* » du même auteur, qui fait une description, médicale et sociologique, avec une rigueur scientifique de l'épidémie de peste à Londres qui fit 70 000 morts en 1665. « *Journal* » d'Anne Franck, journal intime tenu du 12 juin 1942 au 1er août 1944 par Anne Franck dans sa cachette à Amsterdam, enfermée avec 7 personnes, pendant l'occupation des nazis jusqu'à son arrestation et son envoi au camp d'extermination de Bergen Belsen où elle décède du typhus en mars 1945. « *Le comte de Monte-Cristo* » d'Alexandre Dumas commence par le récit d'un enfermement dans les geôles du Château d'If au large de Marseille et par le récit de l'évasion rocambolesque d'Edmond Dantès devient l'abbé Busoni, lord Wilmore et le comte de Monte-Cristo. « *La peste* » de Marcel Camus, l'auteur situe l'épidémie à Oran en 1941, c'est une allégorie de la lutte contre les nazis, la peste brune. Ce livre est le deuxième volet d'un triptyque avec l'étranger puis le mythe de Sisyphe. « *Le hussard sur le toit* » de Jean Giono, raconte la traversée de la Provence par un hussard pendant l'épidémie de choléra en 1832, c'est un roman où « le choléra est un révélateur, un réacteur chimique qui met à nu les tempéraments les plus vils ou les plus nobles » selon Giono, qui écrit aussi « *Regain* » livre sur l'espoir, avec une belle écriture, charnelle et puissante il décrit la campagne et la vie qui renaît dans un village. « *A la recherche du temps perdu* » de Marcel Proust nous entraîne en 7 tomes dans une réflexion psychologique sur la littérature, sur la mémoire et sur le temps. « *Trois hommes dans un bateau* » par Jérôme K. Jérôme, beaucoup d'humour, anglais, dans ce récit des aventures de trois employés de bureau qui traversent la Tamise ! « *Les mille et une nuits* » pour vous laisser envoûter par les récits de Shéhérazade pendant 1001 nuits... Pour continuer dans les contes, « *Les aventures de Pinocchio* » de Carlo Collodi vous font vivre le confinement dans le ventre de la baleine. Victor Hugo écrivit ses œuvres les plus importantes lors de son exil à Jersey puis à Guernesey. « *Une autre idée du silence* » de Robin Cadwallaber, nous enferme avec Sarah, 17 ans, recluse anachorète : « *Je n'avais jamais pensé que les sons et les odeurs pouvaient être séparés du reste ; j'ai commencé à les reconnaître chaque jour un peu mieux, comme si je déroulais fil après fil un écheveau emmêlé. Ça c'est une roue de moulin, une charrette, un sac qu'on traîne, de l'eau projetée d'un seau, quelqu'un qui creuse, une faux, une charrue labourant, et j'entendais même parfois le bruit des graines qu'on éparpille. Ça c'est le pas lourd et fatigué de Louise, le rire d'Anna, la voix d'Eleanor ; ça ce sont des jurons, des soupirs, des rires, les gémissements et les halètements de corps qui s'étreignent, des grognements de fatigue, de frustration, de tristesse. Ça c'est le vent par un jour de beau temps ; une brise qui remue à peine les feuilles ; la pluie sur la terre, la pierre, sur le chaume ; ça c'est le silence de la neige qui tombe. Les odeurs étaient plus difficiles à reconnaître : toutes les sortes d'excréments et de pourriture, le foin, le blé et le jonc séchés, les panais fraîchement récoltés, la bière renversée et éventée, le sang séché, le poisson séché, la sueur et la saleté qui s'infiltraient partout. » Un film américain de 1990, « *À la poursuite d'Octobre rouge* » réalisé par John Mc Tierman est filmé dans l'espace confiné d'un sous-marin, fidèle au roman de Tom Clancy il montre le paroxysme de l'enfermement, l'angoisse et le danger. Et l'inoubliable « *2001, l'odyssée de l'espace* » de Stanley Kubrick qui, en 1968 nous parle de l'évolution humaine, de l'intelligence artificielle voire de la perspective d'une vie extraterrestre. Suggestions de lectures de Patricia. Perrot*

ISSN 2417-467X. Directeur de la publication : Marc Charchaude. Rédactrice en chef : Patricia Perrot. Comité de rédaction : P. Perrot, M. Charchaude, B. Dupaquier, C. Vogel, J.L. Ponnvoy, Reno, H. Perrot. Éditeur imprimeur : UAICF Dijon Artistique 12 rue de l'Arquebuse 21000 Dijon, uaicfdijon21@gmail.com. Réunions : rue Léon Mauris 21000Dijon. Contact : uaicfgenealogie21@gmail.com.

LA DÉGUSTATION

La dégustation se base sur la vue, sur l'odorat et sur le goût. C'est une pratique longue et continue, la difficulté étant qu'il n'existe pas un vin type qui serve d'étalon.

Chaque personne possède des seuils de perception différents et on voit que certains sont plus sensibles à l'acidité, d'autres aux sucres, aux tanins, à l'amertume.

Avant tout ce doit être un plaisir, une découverte et un échange d'impressions. Au-delà du plaisir, vient après le pouvoir d'identifier un arôme, une saveur cachée, de reconnaître un style de vin, ...



Muscat Blanc et muscat noir

Pour cela il faut être attentif au quotidien, faire attention aux odeurs qui nous entourent afin d'entretenir sa mémoire olfactive. Retrouver les odeurs (nez) et les arômes (bouche):

fleurs, herbes aromatiques, épices en cuisine, retrouver et décrire les ingrédients qui composent une recette.



Les larmes du vin

En dégustation la première étape est l'aspect visuel : l'œil. On observe le vin à la lumière du jour en plaçant le verre au-dessus d'une surface blanche et on essaie de définir les nuances de couleurs, l'intensité, la brillance, la limpidité et éventuellement les larmes qui retombent le long de la paroi (plus il y a de larmes, plus il y a de l'alcool) ou les bulles pour les vins effervescents.

La deuxième étape est l'aspect olfactif : le nez.

Avant d'agiter le verre, on découvre le premier nez : inhalez le vin par petites inspirations successives et vient la première impression : agréable, plaisant ou non, l'intensité, la complexité.

Ensuite on fait tourner le vin dans le verre, après cette agitation vient le deuxième nez : plus la palette d'arômes s'intensifie, plus le vin est de qualité.

La dernière étape est l'aspect gustatif : la bouche.

On met le vin en bouche et on le grume délicatement en aspirant un peu d'air. La première impression s'appelle l'attaque, on découvre la douceur, l'acidité, les tanins, l'alcool et l'équilibre des saveurs. Ensuite on recherche si on retrouve les mêmes arômes que lorsqu'on a senti le vin. La dernière phase va consister à évaluer la persistance des arômes en bouche après avoir recraché ou bu le vin, c'est la longueur en bouche qui, plus elle est longue, plus on a un grand vin.

Quelques conseils complémentaires :

• Le verre : doit avoir un rebord fin, une base assez large (développement des arômes), un col resserré (pour concentrer les arômes) et légèrement conique.



Un verre pour chaque vin...

• Débouchage : le carafage est utilisé pour les vins jeunes (1 à 2 h avant le service) le décantage est utilisé pour les vins vieux (juste avant le service) N'oubliez pas de goûter le vin après l'avoir débouché (évite les mauvaises surprises). On présente la bouteille avec l'étiquette face aux invités, on sert le vin avant le plat qu'il accompagne, par la droite de l'invité et on remplit le verre à un tiers de sa contenance.

• *La cave : température idéale 10 à 15° C (pas de variation brutale) elle doit être obscure, humide 70% à 80%, aérée, inodore, protégée des vibrations (bouteilles couchées, pas dans les cartons, les blancs en bas, les rouges plus haut)*



Cave voûtée du XVII° à Nancy

• *L'étiquetage permet de retrouver de nombreuses indications, privilégiez les AOP (ex AOC) et regardez*

les modes de productions : agriculture raisonnée label Terra Vitis, vins Bio et vins en Biodynamie qui sont les plus engagés dans le respect de la culture et l'utilisation des produits nécessaires à la vigne. Les médailles obtenues aux différents concours peuvent aider à choisir entre deux vins identiques. Enfin un indice intéressant lors de vos achats, regardez la capsule sur la bouteille, capsule congé ou capsule représentative des droits (CRD) elle vous indique à qui vous avez affaire : privilégiez la mention Récoltant ou la lettre R, Le reste sera N pour non récoltant ou négociant et E pour entrepositaire agréé.

• *Les accords mets-vins, en règle générale :*

⇒ *Poissons, coquillages, crustacés : vins blancs, champagnes, crémants, voir certains rosés type Provence*

⇒ *Volailles, viandes blanches : grillées rouges bien fruités ; viandes plus richement accompagnées rouges plus tanniques*

⇒ *Viandes rouges, gibiers : rouges puissants, fruités, tanniques*

⇒ *Cuisine végétarienne : rouges – blancs – rosés (éviter les rouges avec asperges, épinards, poivrons verts, oseille*

⇒ *Œufs : éviter les rouges tanniques – les blancs et rosés vont bien*

⇒ *Fromages :*

pas forcément un rouge, et si c'est le cas il doit être équilibré, fruité et non vigoureux et tannique. Les blancs peuvent être de belles découvertes



⇒ *Desserts :*

Aux fruits frais, muscat vin doux naturel

Du Comté, des noix et du Vin Jaune

Aux fruits cuits, moelleux et liquoreux frais

Au chocolat, porto, banyuls, maury

Maintenant que vous avez lu cet article, vous êtes autorisé à passer aux travaux pratiques. Mais rappelez vous que le vin doit se consommer avec raison et plaisir. Consommé avec modération, il n'est pas dangereux pour la santé. A l'inverse, consommé en excès, il entraîne une forte dépendance, des comportements à risque et il réduit considérablement l'espérance de vie.

Cela dit, essayez désormais de profiter pleinement de ces bons moments de plaisir et d'échange autour d'une de vos bonnes bouteilles, en ayant à l'esprit ce que vous venez de lire.

Et pour celles et ceux qui désirent aller plus loin, je vous invite à vous rendre sur le site du BIVB "elearning.vins-bourgogne.fr". On y trouve un module de 90 mn sur l'histoire et les vins de Bourgogne, c'est très complet et bien fait, avec en plus un quiz permanent qui permet de mesurer ses connaissances.

Claude Vogel, section Œnologie UAICF Dijon Artistique

Dossier documenté et rédigé par Claude Vogel, mis en images par Patricia Perrot.

Sources : Photo page 5, Jean-Marc Rosier from « <http://www.rosier.pro>, » et « <https://www.le-vin-pas-a-pas.com> » ; Photo page 6, « <https://blog.liebherr.com> » ; Photo page 7, La cave voutée du XVII^e, Vins et Tartines, 54000 Nancy ; Photo page 8, Vin jaune sur Wikimedia .