

Samedi 21 août dans l'après-midi, Jacques-François Coiquil, maire d'Auxonne, a uni par les liens du mariage Adrien Faudot, démonstrateur vendeur né à Dijon, et Nicole Abel, acheteuse/responsable personnel née à Hambourg (Allemagne), tous deux domiciliés à Auxonne. En présence de leurs témoins, Julie Gauthier, ingénieure construction, et Maxime Gauthier, chef de projet, les jeunes époux ont signé le registre d'état civil sous le regard de leurs parents et amis.

AUXONNE - Carnet blanc

Nicole et Adrien



Adrien et Nicole.
Photo LBP/Cécile ROBERT

PONTAILLER-SUR-SAÔNE

Carnet blanc

Anaïs et Esthevan

Samedi 21 août en fin d'après-midi, Catherine Desmetz, adjointe au maire de Pontailleur-sur-Saône, a uni par les liens du mariage Esthevan Fraisse, demandeur d'emploi, domicilié à Perrigny-lès-Dijon et Anaïs Michéa, agent des services hospitaliers, en résidence à Pontailleur-sur-Saône. Leurs témoins, Virgile Jonquet, carottier sur autoroute, domicilié à Dijon, Arthur Pacaud, électricien, domicilié à Dijon, Marjorie Leclerc, aide-soignante de Saint-Léger-Triey et Sophie Saccomani, agent des services hospitaliers, domiciliée à Courtivron ont signé avec eux le registre d'état civil.



Anaïs, Esthevan et leur fils Liam. Photo LBP/Geneviève ODIER

LONGECOURT-EN-PLAINE

Carnet blanc

Sonia et Pascal

Samedi 21 août à 16 h 30, en la maison commune de Longecourt-en-Plaine, le maire, Eric de Lamarlière, a célébré l'union de Sonia Chouteau, 49 ans préparatrice en pharmacie et Pascal Rossetti, 60 ans, technicien process, tous deux domiciliés dans la localité. Une cérémonie qui a eu lieu en présence de leurs témoins respectifs, Philippe Rossetti, Dominique Joly, David Chouteau, et Virginie Galland, ainsi que leurs familles et amis respectifs.

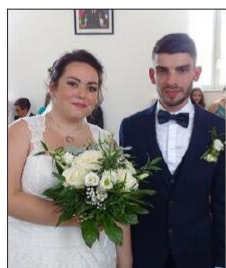


Sonia et Pascal.
Photo LBP/Chantal MALATESTA

TART - Carnet blanc

Léa et Jérémy

Samedi 21 août, Yann Piquet adjoint au maire de Tart-le-Haut, commune déléguée de Tart, a uni par les liens du mariage sa fille Léa, mère au foyer, 24 ans et Jérémy Bissey, ouvrier d'abattoir, 29 ans. Le couple est domicilié à Vitteaux. Les consentements des jeunes époux ont été échangés en présence de leurs témoins, Laura Fischer, épouse Briot, de Manon Piquet, de Jimmy Bobillot et de Romain Ribas.



Léa et Jérémy. Photo LBP/B. S.

TART-LE-BAS

Les grandes heures de la distillerie locale

Du milieu du XIX^e siècle jusqu'au début du XXI^e siècle, la betterave sucrière représentait la principale culture de la plaine dijonnaise. La distillerie de Tart-le-Bas a fermé ses portes dans les années 50. De ce passé industriel subsistent quelques photos et les souvenirs de Georges Rougetet, habitant du village et fils d'un des directeurs de l'usine.

La betterave à sucre a connu ses heures de gloire dans la plaine dijonnaise au XIX^e siècle, jusqu'à la fermeture de la sucrerie d'Aiserey fin 2007, conséquence d'une décision européenne visant à la réduction progressive des prix de soutien à la production de sucre et de betterave.

Les betteraves sucrières, récoltées entre fin septembre et fin décembre, étaient également utilisées pour produire de l'alcool brut (90°).

Et si le sort de la sucrerie n'a été arrêté qu'en 2007, celui des distilleries, nombreuses dans le canton de Genlis, avait été scellé dès 1954 par le président du Conseil, Pierre Mendès France (voir encadré).

« Il y avait des distilleries à Bretegnières, Longeault, Varanges et Genlis. Cette dernière qui était la plus importante, recevait l'alcool brut qu'elle transformait en alcool rectifié pour la réalisation de liqueurs et de produits d'entretien ménager », explique Georges Rougetet habitant de Tart-le-Bas, né en 1941 et qui est le seul à conserver des souvenirs de cette période alors que la distillerie que dirigeait son père ferma ses portes en 1956. « Mon père, Just Rougetet, était directeur de la ferme et de la distillerie de la commune en 1940. J'ai donc grandi sur le site et, plus tard, j'ai travaillé à la ferme. J'avais 15 ans quand la distillerie a fermé. Les quotas de betteraves ont alors été dirigés vers la sucrerie d'Aiserey », relate-t-il.

Une fabrication étalée sur trois mois

Comme pour le sucre, la production d'alcool avait lieu entre octobre et décembre.

« L'usine tournait 24 heures sur 24 et en horaires sur 3/8 avec environ 40 ouvriers dont deux salariés qui en assuraient l'entretien tout au long de l'année. Les producteurs apportaient les betteraves dans la cour de la distillerie dans des tom-



Georges Rougetet, présente une photo de la distillerie que son père dirigeait du début de la Seconde guerre mondiale jusqu'en 1956. Photo LBP/B. S.

bereaux tirés par quatre bœufs. Transportées dans des wagonnets elles partaient au lavage avant d'être hachées. Puis, c'était le passage dans des diffuseurs pour séparer le jus de la pulpe (destinée aux animaux). Au bout du processus, l'alcool sortait à 90° de l'alambic et était stocké avant son transfert à Genlis », se souvient Georges Rougetet.

En 1956, la distillerie locale a cessé ses activités. Son site sera par la suite transformé en ferme pédagogique et mis à disposition du lycée agricole de Quetigny.

Bruno SYLVESTRE (CLP)

REPÈRES

Afin de lutter contre l'alcoolisme, Pierre Mendès France, président du Conseil d'alors, par le biais de subventions, pousse les producteurs de betteraves à orienter leur production vers le sucre et non vers l'alcool. De très nombreuses distilleries sont fermées à partir de 1954 et à l'école, le lait sucré doit remplacer le vin que beaucoup d'enfants continuaient à boire, surtout à la campagne.



Les bâtiments de l'ancienne distillerie sont maintenant utilisés par la ferme pédagogique du lycée agricole de Quetigny. Photo LBP/B. S.

DOLE

GRANDE BRADERIE

DU CENTRE-VILLE

SAM 28 AOÛT

10H À 18H30

PARKINGS GRATUITS

CENTRE-VILLE PIÉTONNIÈRE

CONCERTS + FANFARES

EN APRÈS-MIDI

ESPACE ANIMATIONS ENFANTS:

- STRUCTURES GONFLABLES
- TIR À LA CARABINE

1000 €

DE CHEQUES CADEAUX À GAGNER !