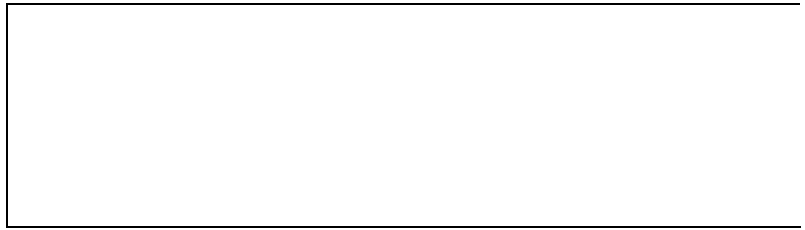
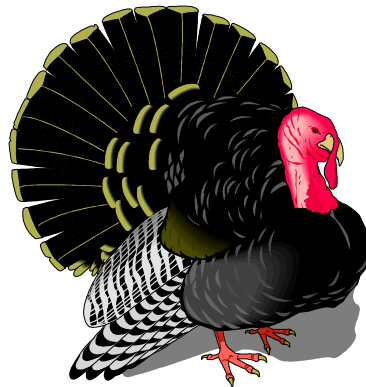


Editeur responsable
PARMENTIER Adelin
Route de Bastogne 355
5700 ARLON
☎/Fax 063/21.72.06
Bureau de dépôt : ARLON 1



A PI A L'COPEPPE

*Feuillet d'information de l'Arel's Club Marcheurs
Affilié à la FFBMP - LUX 012
Mensuel - n°78 décembre 98*



Ses jours sont comptés avant les réveillons.

<u>Les anniversaires</u>			<u>Les marches du mois</u>					
ALBESSARD Pierre	03		S	05	07½	BROUCH	L	5-12
BOURQUIN Valérie	07		S	05	13½	METZ	F	10
ROLLAND France	08		D	06	07½	MERSCH	L	5-10
SCHOLTES Maria	13		S	12	13½	ARLON	B	5-10
KEZER Dominique	17		D	13	07½	HAMM	L	5-10
DAUMERIE Stephane	18		D	13	07½	FONTOY	F	10
CLAUSSE Gilberte	21		S	19	15½	CHARLEVILLE	F	10
ARNOULD Alain	21		S	19	15½	ESCH/ALZETTE	L	10
ROBINET Priscilla	22		D	20	07½	VIANDEN	L	5-11-20
LASSENCÉ Daniel	23		D	27	07½	BERINGEN	L	5-10-15
DEPIERREUX Francis	27							

Informations sur les marches du mois

Endroit	distance d'Arlon (environ)	club organisateur	Ils sont venus chez nous		Nous sommes allés chez eux	
			en 96	en 97	en 96	en 97
Brouch	20	Wanderfrenn Brouch	16	43	47	60
Metz	85	Famille Lorraine	0	1	7	2
Mersch	26	Naturfrenn Miersch	5	13	42	34
Hamm	32	Sapeurs Pompiers Hamm	5	19	39	37
Fontoy	60	US Fontoy Handball	-	-	-	-
Charleville	110	Union départementale Ardennes	-	2	-	8
Esch sur Alzette	35	Fraizait clun Voll do	7	27	15	25
Vianden	55	Ourdall Nessknacker Veinen	7	36	24	13
Beringen	27	5 X Beringen International	3	29	23	36

Pour se rendre à :

BROUCH : Suivre la direction de Mersch. Brouch est à 18 km environ

METZ : Suivre l'autoroute vers Metz Nancy

MERSCH : Vers la Gaichel, puis Mersch

HAMM : A Luxembourg, suivre vers la gare. Après le pont, à gauche vers Trier. Hamm est à droite dans la côte.

FONTOY : Prendre vers Longwy, suivre la voie rapide puis l'autoroute vers Thionville. Prendre la sortie numéro 5 vers Fontoy.

CHARLEVILLE : Suivre Bouillon, Sedan, Charleville

ESCH SUR ALZETTE : Suivre Athus, Petange, Esch sur Alzette

VIANDEN : Aller jusque Diekirch puis prendre la direction Vianden

BERINGEN : A Mersch, à droite puis à gauche avant le viaduc.

En passant par le rassemblement, vous trouverez très souvent quelqu'un qui connaît le chemin et vous ne risquerez pas de vous perdre.

L'INCONNU DU MOIS

Toujours affable et généralement accompagné d'un de ses petit-fils lorsqu'il a la possibilité de marcher, grand amateur de cigares, il a été affublé du sobriquet "Colombo" lorsqu'il siège une fois par mois à notre haute assemblée fédérale.

Si vous l'avez reconnu, vous pouvez lui payer une caisse de havanes.

INSCRIPTIONS

Il est temps de penser à se réinscrire pour l'année 1999. En effet, l'assurance qui va de pair avec votre inscription couvre l'année civile et cesse donc ses effets au 31 décembre. N'oubliez pas que cette assurance vous couvre pendant les marches ainsi que sur les trajets aller et retour. Ne courez aucun risque et réinscrivez-vous avant le 31 décembre. Notre ami Jacques se tient à votre disposition pour recevoir le montant de votre inscription en liquide ou par virement au compte 000-0289149-89 avec la mention "Inscription 99" et le nom des personnes concernées. Pensez que si tout le monde s'inscrit avant la fin de l'année, il aura moins de frais pour transmettre les noms à la fédération.

Le prix de l'inscription est inchangé, soit 200 frs pour les adultes et 100 frs pour les enfants aux études. Attention, si le certificat médical n'est pas rentré au moment de l'inscription, il faut ajouter 100 francs à ces montants. Ces 100 francs seront restitués lors de la remise du certificat de 1999.

Le moulin de Rechrival

La mouture sur pierre

Avant la mouture proprement dite, les céréales sont nettoyées par tamisage. Au sortir du tamis, la marchandise passe sur un aimant afin d'éliminer les éventuelles particules de fer qui y seraient présentes. Elle est ensuite dirigée vers une trémie d'attente à débit réglable. Cette chambre a un rôle important, car il est absolument indispensable que les meules soient approvisionnées en permanence, sans quoi elles se détériorent très rapidement.

A l'encontre de la technique utilisée dans les minoteries usines, la mouture sur pierre n'échauffe pas le grain et ne détruit donc pas le germe. Cela augmente la saveur du pain et améliore la conservation.

Le grain est broyé entre deux grosses meules de pierre. Ces meules, d'un poids variant de 1.000 à 1.500 kg sont entraînées par le mécanisme du moulin à une vitesse de plus ou moins trente tours/minute.

Ce qui importe surtout, c'est la vitesse à la périphérie des meules, car c'est à cet endroit qu'elle est la plus élevée et qu'un échauffement capable de détruire le germe risque de se produire lors de son passage entre les deux pierres, le grain est comme déroulé. Il n'est pas purement et simplement pulvérisé comme c'est le cas pour les farines industrielles. Le son se sépare en particules plus ou moins fines. Il n'est pas aussi écrasé qu'avec un moulin industriel.

La marchandise circule dans les stries à la surface de la meule et est entraînée par la force centrifuge vers l'extérieur. Le débit de ce type de meule peut varier de 100 à 200 kg/heure.

La finesse de la farine dépend de l'écartement entre les meules. Celui-ci doit être réglé très finement. Le bruit émis par les meules en mouvement est un bon indicateur mais cela nécessite évidemment beaucoup d'expérience. Ce réglage de l'écartement est susceptible de devoir être modifié à tout moment en fonction de différents facteurs. L'humidité atmosphérique compte beaucoup. S'il y a du brouillard en matinée (c'est souvent le cas dans la vallée du Laval) et que le soleil fait son apparition dans la journée, l'écartement ou le débit doivent être modifiés. Les meules nécessitent donc une attention constante.

Régulièrement, tous les 3 à 6 mois, la surface des meules doit être retaillée. Ce travail de spécialiste demande beaucoup de savoir faire et est effectué par une personne qui a pu observer ce travail durant sa jeunesse. Pour ce faire, il faut obligatoirement avoir recours au marteau et à un burin spécial.

La bluterie

Avant la mouture, la farine et le son sont dirigés vers la bluterie . Il s'agit d'un grand coffre rectangulaire en bois dans lequel il y a un cylindre penché qui tourne sans arrêt. Il s'agit d'un grand tamis. Ce tamis est recouvert d'une toile en soie naturelle. Cette toile est très serrée à l'entrée de la farine brute et de moins en moins serrée vers la sortie. Le tamis le plus fin offre la farine la plus pure. La farine la plus grossière appelée gruau est récupérée à la sortie du blutoir.

Dans le fond du blutoir, il y a une vis sans fin ou vis d'Archimède qui reprend toutes les farines et à l'extrémité de chaque tamis, il y a une trappe obstruée par une plaque en bois ou en fer que le meunier ouvrait suivant la demande du client. Si le client voulait une farine très pure, on ouvrait la première trappe. Si on ouvrait la troisième trappe, on avait alors un mélange de trois qualités de farine, le reste allait alors avec le gruau.

Les farines sont divisées en farines blanches, demi-grises ou intégrales. La farine la plus blanche est une farine à 60% de l'extraction. Cela signifie qu'il faut 100 kg de grains pour faire 60 kg de cette farine. *Transmis par A. DEVIGNE*