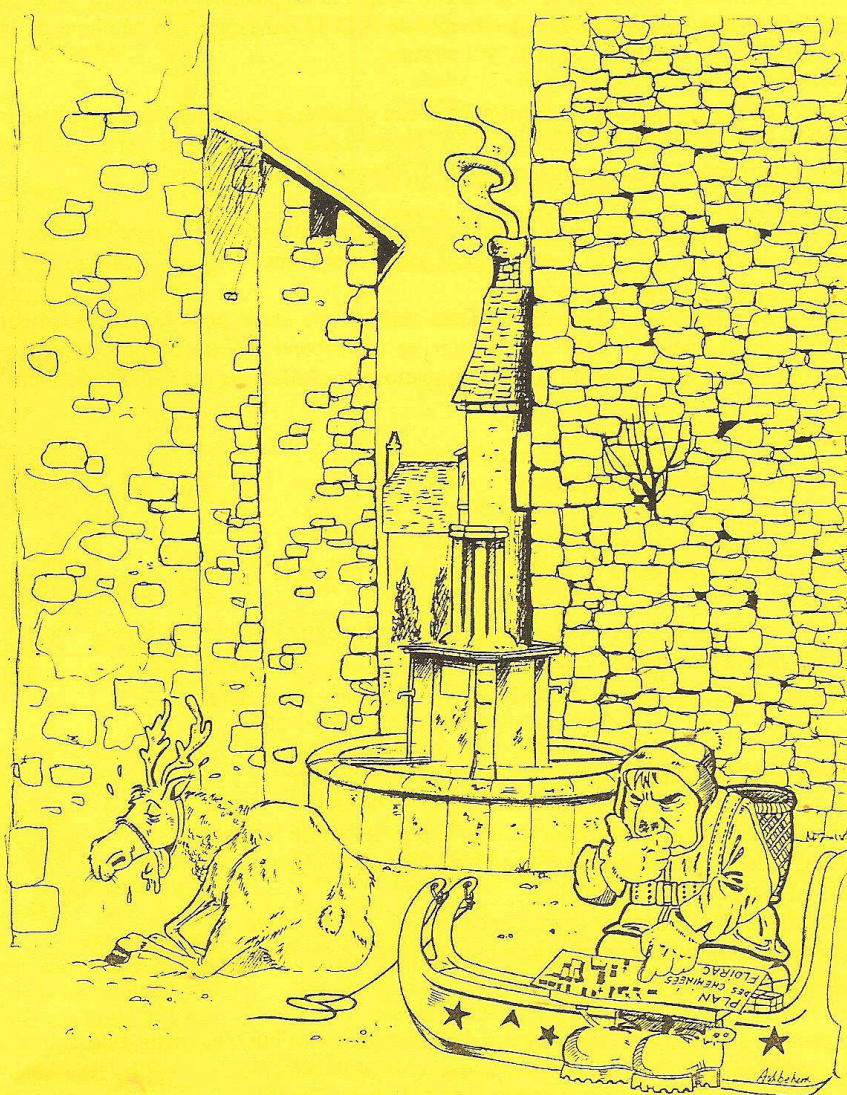


Du côté de Floirac

Bulletin d'information très local

N°12 Décembre 1997



Joyeux Noël !

Boun Nadal !



LES NOUVELLES DE LA MAIRIE

I - CONSEIL MUNICIPAL DU 12 NOVEMBRE 1997

Le Conseil a voté à l'unanimité le retrait de la charte du SIVOM des articles faisant double emploi avec le statut de l'Intercommunalité.

Le Conseil municipal a également adopté la proposition de rachat pour une valeur de mille francs, du terrain SNCF situé de l'autre côté de la D 43 par rapport au bâtiment de la Gare de Floirac.

Dans le domaine de la distribution d'eau potable, le Conseil a décidé de porter à 565 francs la redevance du premier compteur, à 455 francs celle du deuxième, et à 4.50 francs le prix du mètre cube ; cela représente une augmentation de 1,75% par an sur deux ans.

D'autre part le Conseil a engagé la procédure réglementaire d'appel d'offres pour la succession du contrat en cours avec la SAUR, celui-ci arrivant à terme à la mi-juin 1998.

Enfin le Conseil a décidé de faire réaliser une étude pour le remplacement du plan d'alignement communal établi en 1913 : ce dernier ne correspond plus aux besoins actuels en matière de circulation et ne prend pas en compte nos préoccupations nouvelles quant à l'Environnement.

II - CLOCHERS DE FLOIRAC

La réfection de la couverture du clocher de l'Eglise Saint Georges vient enfin de débiter avec la pose préalable des échafaudages.

Dans la foulée, la toiture de la Chapelle Saint Roch, du Barry, subira la même cure de jouvence.



III - LES CLOCHES

Nos cloches tintent de nouveau les heures dans le ciel de Floirac, mais aujourd'hui, avec une précision exceptionnelle, grâce au nouveau mécanisme mis en place par la municipalité.

Le système est contrôlé en permanence par une horloge-mère installée à plusieurs centaines de kilomètres de Floirac et reliée par radio à notre centrale de commande.



Le passage à l'horaire d'été ou à celui d'hiver est aujourd'hui totalement automatisé

Il ne nécessite plus d'intervention humaine ...
à une heure indue de la nuit, deux fois l'an !...

Jean-Pierre Biberson

BILAN DE L'ANNEE AGRICOLE FLOIRACOISE 1997

par Georges Delvert, Michel Caminade et Annie BOUAT

La sécheresse, cette année, a provoqué une production très précoce en ce qui concerne les asperges, mais la récolte reste moyenne. Fraises, noix, fleurs de production ont été fortement touchés par le gel. Malgré quelques incertitudes pour les noix, la récolte a été très bonne pour la variété Franquette. Quant à la Marbot, elle reste déficitaire. Avril-mai a été une période exceptionnellement sèche ce qui a occasionné une pénurie en fourrage, toutefois une bonne pluviométrie du début de l'été a permis de reconstituer la réserve hivernale.

Bilan

Céréales et autres

Céréales d'hiver : (blé, orge) récolte à peine moyenne

céréales de printemps : (orge) mauvaise récolte

Tournesol : récolte moyenne

Maïs : bonne récolte dans l'ensemble

Tabac : récolte bonne à très mauvaise suite aux conditions météorologiques (grêle, vent) et à la maladie

Production animale

La commune de Floirac comptait quatre éleveurs d'ovins mais, en cours d'année, l'un d'eux a dû cesser son activité. On compte donc actuellement :

Trois éleveurs d'ovins

Un producteur de lait

Un producteur de porcs

Deux producteurs de veaux de boucherie

Deux producteurs de veaux sous la mère

Un producteur de volailles de ferme

Un élevage de chevaux de selle

Production végétale

Il y a dans notre commune 3 producteurs d'asperges, 2 de fraises, 2 de fleurs, 3 de tabac et 9 de noix. On dénombre 3 G.A.E.C. et un E.A.R.L.

LES PERSPECTIVES AGRICOLES DE FLOIRAC

Dans le milieu agricole floiracois, l'incertitude règne quant à la nouvelle réglementation communautaire qui risque d'aggraver la situation actuelle déjà très précaire. Aucune installation de jeune agriculteur n'est à envisager dans l'immédiat.

Parallèlement, plusieurs mesures agro-environnementales laissent peser des doutes sur l'avenir et le développement de l'agriculture locale.

G. Delvert, M. Caminade, A. Bouat

Produits du pays...

La Truffe

Surnommée *le Diamant noir du Périgord*, la truffe est la richesse de nos Causse.

Il existe plusieurs espèces de truffes : la « *Tuber Melanosporum* » est l'une des meilleures, le Lot en est le principal producteur. On la trouve également en Dordogne et dans les départements limitrophes, dans le Sud-Est (Vaucluse, Drôme, Var) ainsi qu'en Espagne (en moindre quantité) et en Italie qui produit la truffe blanche du Piémont. Cette dernière, très réputée, est commercialisée à un cours cinq fois supérieur à celui de notre truffe.

Ce champignon a besoin d'un arbre pour se développer, sa fructification provenant de l'association de son mycelium aux radicelles de l'arbre : c'est la mycorhize. L'arbre truffier se remarque par la présence du brûlé dans sa périphérie. Ce brûlé est une zone plus ou moins étendue sans végétation car le mycelium s'approprie les réserves d'eau et a une action herbicide sur le reste de la végétation.

Le paysage s'associant à la truffe est très spécifique. Sur un sol calcaire, on note une flore très précise : le chêne pubescent, l'érable de Montpellier, le cerisier de Sainte Lucie, le genévrier ainsi que des herbacées telles la fétuque ovine et le sedum élevé.

Depuis le début du siècle, on assiste à une grande baisse de la production de la truffe. Pour y remédier, les chercheurs ont mis au point des plants d'arbres mycorhisés. Les principales espèces cultivées sont le chêne pubescent, le chêne vert et le noisetier. Les résultats de ces nouvelles truffières (il en existait déjà au début du siècle) sont encourageants.

La truffe étant un champignon souterrain, le caveur (chercheur de truffes) la récolte avec l'aide soit d'un cochon soit d'un chien ou bien grâce à une mouche. Le cochon est d'un maniement difficile, il aime la truffe, la baguette est indispensable pour lui faire lâcher prise. Le chien, bien sûr, est l'idéal. Il marque la truffe d'un coup de patte et attend sa récompense. La quête à la mouche est la méthode la plus poétique mais la moins sûre. Ah! quel plaisir d'apercevoir la première mouche, puis une autre et encore une, se rassemblant toutes sur une petite touffe d'herbe ou sur un caillou. On s'arrête, on sait que la truffe est là-dessous. De la pointe du couteau ou « truffadou », on prélève un peu de terre et on la respire. Cette odeur de truffe et de terre mélangées, on ne l'oublie plus et, toute la saison du cavage, on la garde en mémoire. Tout le bonheur, plus que celui de la dégustation, est de se laisser envahir par cette odeur !

Mais attention ! même perdu en plein Causse, tout truffier a un propriétaire et la récolte des truffes chez autrui est interdite et punie par la loi !

Isabelle Chavigner

Pour plus de renseignements, lire l'ouvrage de Pierre Sourzat : « Guide pratique de la trufficulture ».

Station d'expérimentation sur la truffe : I.P.A. de Cahors. 46090 LE MONTAT

Animaux de nos campagnes ...

par Joseph Carrière

Le blaireau (Lou taï en patois)

Le blaireau est répandu un peu partout; cependant, très rarement examiné de près, vivant ou mort, il est peu ou mal connu.

Les taches blanches de sa tête l'ont fait confondre avec le marcassin qui lui aussi a des rayures claires sur le dos. Depuis des siècles s'est fixée la croyance à deux espèces du même animal : le taï tsé et le taï tessou (chien et porc), le second seul étant comestible et bon.

J'avais 7 ou 8 ans lorsque je vis cet animal pour la première fois. C'était pendant les vacances de la Noël, à la Rivière, une ferme dans la vallée de la Bave, chez mes grands parents maternels.

Un matin, mon oncle et le berger détentrèrent, en ma présence, un blaireau qui avait été signalé par les aboiements de la chienne devant un terrier. Capturé et étouffé sans blessure, le gros animal fut porté à la ferme, puis écorché pour tanner sa peau et avoir une descente de lit. Deux vieilles voisines vinrent demander à ma grand-mère de la graisse pour soigner leurs rhumatismes.

Mon oncle devint cuisinier. Après avoir été cuit dans un « toupi », le gras liquéfié fut versé dans deux pots à confiture. Il restait de la chair qui, versée dans une assiette, avait bon aspect. Mon oncle décida d'en goûter avec du pain; je fis comme lui mais je ne sais plus si c'était bon ou mauvais. Il me reste la certitude d'être le seul français aujourd'hui à avoir mangé du friton de blaireau !

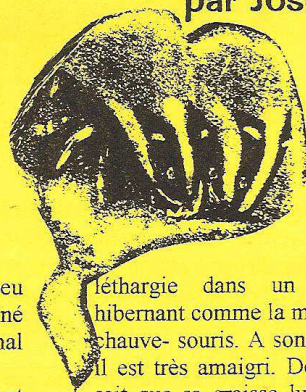
Ce taï tsé est un mammifère omnivore de 15 à 20 kilos, sentant mauvais, passant plusieurs mois d'hiver en

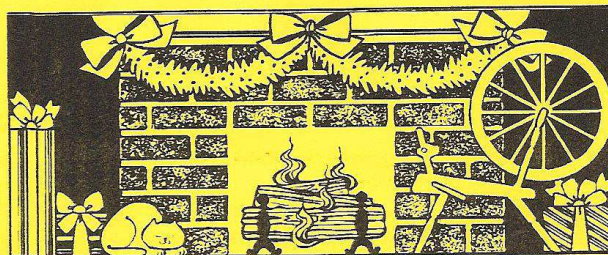
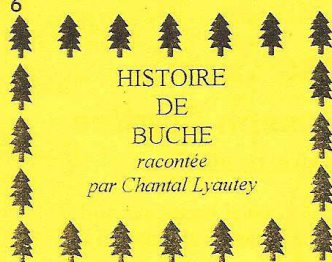
léthargie dans un terrier. C'est un hibernant comme la marmotte, le loir, la chauve-souris. A son réveil au printemps, il est très amaigri. Depuis des siècles, on sait que sa graisse lui permet de résister, sans manger, au froid et à l'humidité. Il en est de même pour la marmotte qui, au réveil, est alerte et agile. Sa graisse aurait la propriété de soulager et même de guérir les douleurs articulaires.

En Suisse, pour éviter la destruction totale de la marmotte, une législation très sévère interdit sa capture. En France, la chasse et la capture du blaireau sont réglementées. Actuellement on peut se procurer des emplâtres ou des pommades à la graisse de marmotte. Je sais aussi que l'on a utilisé pendant longtemps et même probablement encore la graisse de blaireau.

A quand l'utilisation de la graisse de chauve-souris ? J'ai promis de ne pas divulguer la recette.

J. Carrière





La Bûche, gâteau symbolique du réveillon de Noël, est liée à un rituel magique de nos campagnes : Jadis, lors de cette longue veillée d'hiver, on faisait brûler une grosse bûche dans la cheminée ; elle devait être en bois très dur tel que le chêne de notre région pour se consumer le plus longtemps possible. La bûche étant choisie, le chef de la famille lui faisait faire le tour de la maison avant de la poser dans l'âtre. Il s'agissait, non pas du culte de la bûche, mais d'une pratique magique destinée à assurer de bonnes récoltes et à préserver des maladies et de la ruine.

Il ne fallait surtout pas qu'elle s'éteigne car cela aurait été un mauvais présage ! Le grand-père restait à la maison pour veiller sur le feu pendant que la famille assistait à la messe de minuit. La bûche devait brûler au minimum jusqu'à la fin du réveillon de Noël ou toute la nuit ou trois jours : on était ainsi assuré que les filles de la maison trouveraient un époux dans l'année. Ces traditions de Bûche de Noël commencèrent à disparaître au début du siècle à l'arrivée des cuisinières à charbon.

Mais si la bûche a disparu de la cheminée, elle a été remplacée par un gâteau qui l'évoque : un gâteau de forme allongée, constitué de génoise et de crème au beurre parfumée au chocolat, au moka ou à la liqueur ...

Recette de la Bûche au Chocolat *Pour 8 personnes, se prépare la veille*

Les Ingrédients

<u>Génoise</u>	<u>Crème</u>	<u>Glacage</u>
3 oeufs		
80 grammes de chocolat noir	250 grammes de beurre (225+25)	150 grammes de chocolat noir
60 grammes de beurre	2 cuillerées à soupe de café soluble	25 grammes de beurre
100 grammes de sucre	1 cuillerée à soupe d'eau	3 cuillerée à soupe d'eau
100 grammes de farine	2 blancs d'oeuf	50 grammes d'amandes effilées
1 cuillerée à café rase de levure	160 grammes de sucre glace	

Préparation du Gâteau

- Beurrez largement une feuille de papier sulfurisé (35, 38 cm) que vous posez sur la tôle du four.
- *Travaillez longuement les trois jaunes d'œuf avec le sucre. Faites fondre à feu doux le beurre et le chocolat, ajoutez cette crème peu à peu au mélange jaune et sucre en alternant avec la farine et la levure.
 - *Incorporez délicatement les blancs d'œuf battus en neige très ferme à la pâte en coupant et soulevant le mélange.
 - *Verser cette préparation au centre du papier sulfurisé posé sur la tôle et étalez la à la spatule en vous arrêtant à 2 cm des bords du papier.
 - *Enfournez à four chaud puis doux pendant 10 à 12 minutes.
 - *Trempez un torchon propre dans de l'eau froide, essorez le bien, saupoudrez le de sucre et démoulez le biscuit sur le torchon humide. Enlevez le papier et roulez l'ensemble torchon-gâteau. Laissez refroidir.

Préparation de la Crème

*Faites ramollir 225 g de beurre.

*Dans un bol, mélangez la cuillerée à soupe d'eau réchauffée et le café soluble.

ajoutez 25 g de beurre fondu. Dans une terrine, au bain-marie, fouettez les blancs d'oeuf et le sucre glace jusqu'à ce que le mélange soit bien ferme et brillant.

Incorporez le mélange au café et laissez refroidir.

Réduisez les 225 g de beurre ramolli en pommade, ajoutez progressivement la meringue refroidie.

*Couvrez et gardez au frais (mais pas au réfrigérateur !)

Montage du Gâteau et Façonnage de la Bûche

Déroulez le gâteau avec précaution pour ne pas le casser

Étalez une épaisse couche de crème au café

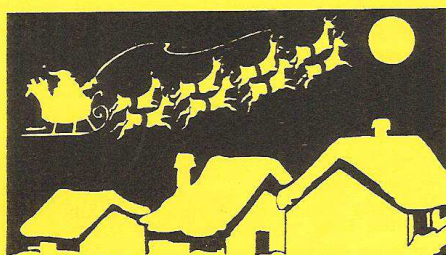
Roulez régulièrement l'ensemble gâteau + crème. Coupez les extrémités en biseau et posez les chutes sur la bûche pour simuler des départs de rameaux !

Glaçage et Présentation

*Faites fondre à feu très doux les 150g de chocolat dans les 3 cuillerées à soupe d'eau et les 25g de beurre, *sans cesser de remuer et jusqu'à obtention d'une crème lisse*. Ajoutez les amandes effilées, remuez, et étalez ce glaçage tiède à l'aide d'une spatule, sur la Bûche et les départs de rameaux.

*Décorez avec des feuilles de houx et de petites boules en sucre dorées ou argentées.

Tenez au frais jusqu'au moment de déguster...



*Le Père Noël
a suggéré ce Menu pour vous
à Chantal*



Foie Gras
sur Salade
Frisée et
Côtes de
Céleri

Dinde aux
Marrons
sur Lit de
Purées

Cabécous,
Salers

Bûche au
Chocolat

Bergerac
Moelleux

Cahors

Champagne

NOUS VOUDRIONS SAVOIR

Nous Voudrions Savoir

Nous Voudrions Savoir

BONNE ANNEE L'EURO

I) Qu'est ce que l'EURO : La future monnaie européenne, à partir du 1er janvier 1999.

Elle remplacera le franc, le mark et toutes les monnaies des Etats Membres qui voudront et pourront y participer. A l'origine, la monnaie unique devait s'appeler « Ecu », terme inscrit dans le Traité de Maastricht. Les Allemands se sont opposés à ce nom car ils voyaient dans l'Ecu une monnaie faible ayant beaucoup perdu de sa valeur par rapport au Mark depuis la création en 1979 du SME (Système Monétaire Européen) ; de plus le mot Ecu ressemble phonétiquement au nom Vache (eine Kuh) dans leur langue ...

Les Quinze ont adopté à l'unanimité le nom Euro en décembre 1995.

Euro est un nom complet et non pas un préfixe précédant les noms des monnaies nationales. Son sigle est €

L'Epsilon grec rappelle le berceau commun de la culture européenne,

Les deux traits parallèles symbolisent la stabilité de l'Euro

- La subdivision de l'Euro sera le Cent : 1 Euro = 100 Cents et on parlera de centième d'Euro.

Toutefois il est vraisemblable que l'usage des *centimes* prévaudra dans les pays francophones pour éviter des confusions, comme par exemple entre « cinq cents d'Euro » et « cinq cents Euro ».

On utilisera sans doute les termes *centimes d'Euro* ou *Euro-centimes*.

II) **L'Euro ne sera pas tout de suite une véritable monnaie** car les pièces et les billets ne seront disponibles qu'à partir du 1er janvier 2002 ; l'importance de ce délai entre le démarrage de la monnaie unique et la date d'introduction des pièces et billets s'explique par le temps nécessaire à leur fabrication, (7 milliards de billets et 70 milliards de pièces pour l'Europe), et le temps dont les banques ont besoin pour préparer le passage à l'Euro.

- L'Euro sera une monnaie à part entière le 1er Juillet 2002, date à laquelle les monnaies actuelles des pays participants à l'Euro n'auront plus cours légal.
- Du 1er Janvier au 1er Juillet 2002, les pièces et les billets en Euros remplaceront progressivement ces monnaies et durant ces 6 mois, les paiements pourront être indifféremment effectués en Euro ou en monnaie nationale.

Après le 1er juillet 2002, on ne pourra plus utiliser les francs comme moyen de paiement.

III) Les Pièces et les Coupures

Les Pièces seront au nombre de 8 : 1 euro et 2 euros. 1, 2, 5, 10, 20, et 50 cents.

La face commune des pièces représente la carte de l'Union Européenne avec pour toile de fond des lignes transversales sur lesquelles s'accrochent les étoiles du drapeau européen.

L'autre face est laissée au libre choix de chaque pays. Pour nous, Français, la mention « RF » ou « République Française » figurera dessus.

Nombre de Billets : 7 Ils seront de taille croissante selon leur valeur faciale.

Coupure de 5 euros de couleur grise :	32 f 50
Coupure de 10 euros de couleur rouge :	65 f
Coupure de 20 euros de couleur bleue :	130 f
Coupure de 50 euros de couleur orange :	325 f
Coupure de 100 euros de couleur verte :	650 f
Coupure de 200 euros de couleur jaune :	1300 f
Coupure de 500 euros de couleur violette :	3250 f

(Les équivalences francs-euros sont données ici pour exemple en prenant le taux 1 euro pour 6f.50, sans anticiper bien sûr, la valeur réelle de l'Euro quand la monnaie européenne sera effective !)

Le graphisme des billets caractérise les types architecturaux de sept époques de l'Histoire Européenne, (Roman, Gothique, Classique, Renaissance, Baroque, Rococo, Moderne.) en mettant l'accent sur les Portails, les Fenêtres, et les Ponts, symboles d'un « lien qui unit non seulement les peuples européens entre eux, mais aussi l'Europe au reste du Monde »

Au verso des billets figure le drapeau de l'Union Européenne ; il pourrait s'y ajouter un signe distinctif national.

Les Billets sont signés par le Président de la Banque Centrale Européenne.

Les billets et les pièces de n'importe quel pays membre de la zone euro pourront être utilisés partout dans la zone de la monnaie unique : Personne ne pourra les refuser.

IV) Ce que l'Euro va changer pour nous, consommateurs.

- Au début du mois de Mai 1998, les taux de conversion de l'Euro par rapport au franc, mark, florin etc...seront déterminés. La fixation irrévocable des parités prendra effet le 1er janvier 1999.
- Combien de francs vaudra 1 euro ? Environ 6f.50.

La valeur du franc ne pourra pas varier par rapport à l'euro. Elle sera définitivement fixée.

L'euro sera la monnaie de référence.

A partir du 1er juillet 2002, les francs et autres monnaies de la zone euro n'auront plus de valeur légale dans leur pays et les commerçants vous les refuseront.

Si par négligence ou par mégarde vous passez ce délai pour changer vos francs, seule la Banque de France les reprendra, pendant 10 ans, comme elle le fait pour les coupures n'ayant plus cours légal.

- Pourquoi ne pas choisir un taux de conversion arrondi, du genre 5, 6 ou 7 ?

Parce que le taux de conversion adopté doit correspondre à une réalité économique et refléter les taux actuellement observés sur le marché des changes entre les monnaies concernées. Il est évident que le taux de change entre le franc et le mark par exemple doit rester le même avant et après le passage de la monnaie unique ; sinon, les produits français se trouveraient subitement plus chers ou moins chers que les produits allemands et la compétitivité des uns ou des autres serait pénalisée !

Conversion des Euros en Francs : Prix en Euros multiplié par le Taux de Conversion

- 1) Combien de Francs feront 58 Euros, si le taux de conversion de l'Euro est 6,49561 francs ?

58 euros = 58 multiplié par 6,49561 = 376,74538 francs.

Le troisième chiffre après la virgule est un 5, le montant est arrondi au centime supérieur : 376,75 francs.

- 2) Combien de francs feront 300 euros ? : 300 multiplié par 6,49561 = 1948,683 francs arrondis à 1948,68 francs.

Conversion des Francs en Euros : Montant en Francs divisé par le Taux de conversion.

Le résultat en Euros est arrondi au cent supérieur si le troisième chiffre après la virgule est supérieur ou égal à 5.

Le résultat en euros est arrondi au cent inférieur si le troisième chiffre après la virgule est inférieur à 5.

- 1) Combien d'Euros feront 1000 f, si le taux de conversion est de 1 euro = 6,49561 ?

1000 divisés par 6,49561 = 153,950129 euros, arrondis à 153,95 euros

- 2) Combien d'euros feront 4,60 f ?

4,60 divisés par 6,49561 = 0,708170, arrondis à 0,71 euros.

Pour nous, les problèmes produits par les conversions seront les arrondis !

Prenons un autre exemple à ce sujet : Si 1 euro = 6,12345 francs, on constate que les montants suivants, 99,97 f, 100 f et 100,02 f correspondent tous à 16,33 euros.

Dans les comptabilités cela représente un écart de 3 centimes si vous réglez le fournisseur en euros....

Conversion des monnaies européennes entre elles

Pour convertir les monnaies entre elles il faudra obligatoirement passer par l'Euro à partir du 1er janvier 1999 (et là, ça se complique un peu pour les handicapés de la calculatrice !)

Exemple : Combien de Deutschmarks feront 460 f ?

avec des taux de conversion de 1 euro = 6,49561 f et de 1 euro = 1,91023 deutschmark.

- 1) Conversion francs/euros : 460f divisés par 6,49561 = 70,817059 euros ; montant intermédiaire arrondi à la troisième décimale = 70,817 euros

2) Conversion Euros/Deutschmark : 70,817 multiplié par 1,91023 = 135,27675 deutschmarks, arrondis par rapport au chiffre de la troisième décimale soient 135,28 deutschmarks.

La monnaie unique fera-t-elle varier les prix à la hausse ou à la baisse ?

- Si le double étiquetage est bien généralisé, c'est peu probable. Les associations de consommateurs y veillent, et de plus, l'Euro va renforcer la concurrence entre les produits européens, exprimés dans la même monnaie et donc plus facilement comparables.
- Les salaires, les rentes, les retraites, les revenus de l'épargne ne changeront pas. Notre argent aura la même valeur.
- C'est la Banque Centrale Européenne avec les banques nationales, (dont la Banque de France), qui veillera à la stabilité des prix.

V) Quand et par qui seront choisis les pays participant à l'Euro ?

Fin Avril, début Mai 1998, les Chefs d'Etat et de Gouvernement des pays membres de l'Union européenne les choisiront en fonction des critères de convergence. Les pays non retenus pourront rejoindre les premiers dès qu'ils seront prêts ; en attendant ils devront maintenir la stabilité de leur monnaie par rapport à l'Euro.

Conditions fixées aux pays européens pour entrer dans la zone Euro : Ce sont les Critères de Convergence.

Haussée limitée du coût de la vie, monnaie stable, des taux d'intérêt modérés, des finances publiques saines,

Pays susceptibles de participer à l'Euro en 1999 :

Finlande, Pays-Bas, Belgique, Irlande, Allemagne, Luxembourg, France, Italie, Espagne et Portugal.

janine baurès

d'après « l'Euro en poche de la Documentation française »
et la plaquette « l'Euro et moi » proposée dans les organismes publics

Du côté des bénévoles...

Très bonnes nouvelles pour la bibliothèque !

Grâce à son dynamisme et au nombre de ses lecteurs, la bibliothèque de Floirac s'est vu attribuer une dotation de la Bibliothèque de prêt de Cahors : 10 000 F en livres et une *ENCYCLOPAEDIA UNIVERSALIS* déjà installée et que vous pouvez consulter dès à présent.

Notre fonds va donc s'enrichir prochainement de dictionnaires (Français, Anglais, Noms propres etc.), d'Atlas, d'Encyclopédies sur les arts, la nature, le bricolage, la santé... Vous trouverez aussi de nombreux ouvrages de découverte pour les jeunes ainsi que des livres sur notre région et bien d'autres choses encore.

Ce bel ensemble de livres, que nous recevrons avant la fin de l'année, nous permettra de pouvoir satisfaire votre curiosité, de répondre à vos questions, de fournir une aide indispensable à nos écoliers.

Je vous rappelle les horaires d'ouverture de la bibliothèque :

Mercredi : 16h→17h30

Vendredi : 11h→12h

Dimanche : 17h→19h

ZAZA.

ATELIER DE COUTURE

Tous les mercredis, se réunit à la Martinie, dans le cadre de l'A.A.S.F et sous ma direction, un groupe passionné par les travaux de couture. Nous réalisons en ce moment cadeaux et costumes de Noël. Avec Mme Laboudie, Mme Lyautey, Mme Biava et des adultes qui nous prêtent épisodiquement leur concours, les plus jeunes sont épaulés dans leurs débuts. Elodie, Aurélie B., Lucie, Anne, Cécile, Nanda, Aurélie D., Nicolas sont des apprentis appliqués dont vous découvrirez les oeuvres à la foire de printemps. Que ceux et celles qui le souhaitent n'hésitent pas à nous rejoindre !

Claudette Daubet

ASSOCIATION A.A.S.F.

Débroussaillage

A la Toussaint a eu lieu le débroussaillage de la seconde partie du chemin de Poumeyrol à Soult, et l'équipe des volontaires a découvert un superbe sentier dans les bois avant de déboucher, pour un repos bien gagné, tout près de l'aire d'envol des parapentes. Quelle vue sur le cirque de Floirac ! Nous recommandons la promenade aux amateurs...

Prochaine session de débroussaillage : le dimanche entre Noël et le jour de l'An

Cartes postales

A la suite de l'exposition de photographies de cet été, l'A.A.S.F. a fait réaliser des tirages de cartes postales à partir des négatifs que lui ont gracieusement prêtés les lauréats du concours. **Ces cartes seront disponibles** (au prix de 5F l'une) **aux vacances de Noël à la Bibliothèque**, et sur demande pour envoi postal (Contacter J. Baurès, A.M. Daubet ou S. Chollet). Nous remercions Mme Malgouyre et M. Prévot, Mme Chavet, M. Biberson, F. Diard, N. Bouat et M. Daubet d'avoir permis cette réalisation à partir de leurs négatifs personnels.

Sortie en car :

Si vous êtes intéressés par une sortie de groupe, faites-le savoir à M^{me} Baurès ou à M^{lle} Belleau qui attendent vos propositions pour en organiser une.

COMITE DES FETES



Le Père Noël nous fait la joie de venir au Cantou, le dimanche 21 décembre, après la représentation théâtrale des enfants. Nous goûterons tous ensemble dans les cotillons à partir de 16h.



RUBRIQUE A BRAC



1. A vendre **R5 de 1987**, 135000 km, contrôle technique positif, vignette 1998, bon état, **14500 francs**, (2230,77 euros !)
2. A vendre : **2 vélux** environ 75 par 50 cm. **500 francs** les 2. (76,92 euros)
3. A vendre **échafaudage roulant de peintre** : **300 francs**, (46,15 euros)
4. A vendre **store électrique** avec secours manuel si coupure de courant, deux bras, de 5 mètres de long, et 4 mètres de débattement, acheté chez Roux et Denègre à St-Céré, peu servi.: **5000 francs**, (ou 769,23 euros)

tel : 05 65 33 73 47 pour ces quatre articles

Les Mots Croisés

de Noël

j.baurès

	1	2	3	4	5	6	7	8	9
1									
2									
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									

Horizontal: 1- Avalé un liquide
2- Rejeter comme faux ; 3- Que la prochaine soit bonne pour vous. Le 25 décembre nous fêterons ce nouveau ; Animera la Crèche de Noël ; 5- Grande pour les chrétiens le soir du 24 décembre ; 6- Côté du levant. Mieux vaut suivre son chemin pour découvrir les lointains ; 7- Près de...pour un lieu ; 8- Unité de mesure de pression ou lieu de rencontre dans notre village ; 9- La rédaction vous présente les siens pour 1998, les meilleurs bien sûr ...

Vertical : 1- Le Petit... rejoindra la Crèche le soir de Noël. 2-

Ceux qui se compliquent la vie pour des riens le sont (abréviation familière). 3- Il renouvelle cette action tous les 25 décembre ; l'a fait parce qu'il avait soif. 4- Que la prochaine année soit telle pour vous ; Interjection marquant le doute, l'étonnement ou l'insouciance. 5- Conjonction de coordination ; Symbole chimique du radium ou série de coups de baguettes donnée sur le tambour de façon à former un roulement très bref. 6- Préfixe indiquant ce qui est nouveau. 7- Nous l'aurons beaucoup fait lors du spectacle des enfants de Floirac ; Qu'il soit joyeux pour tous et nous redonne un coeur d'enfant. 8- Adverbe de lieu ou proñom personnel ; Pareils, semblables. 9- Il y en a de vivantes, de simples, de luxueuses, ou de sobres peu importe, elles sont le symbole de Noël.

Le Blaireau

*Pour faire ma barbe
Je veux un blaireau,
Graine de rhubarbe,
Graine de poireau.*

*Par mes poils de barbe !
L'écrie le blaireau,
Graine de rhubarbe,
Graine de poireau..*

*Tu feras ta barbe
Avec un poireau,
Graine de rhubarbe,
T'auras pas ma peau.*

Desnos, 1952
(Chantefable et Chantefleurs.
Ed.Gründ 1952)

PROJET POUR UN SERVICE DE PORTAGE DE REPAS A DOMICILE

Elaboré par Claire Granouillac



Depuis de nombreuses années, d'énormes progrès ont été réalisés en ce qui concerne le maintien des personnes âgées à domicile.

En effet, toute une équipe d'infirmières, d'aides soignantes, de kinésithérapeutes et d'aides à domicile leur permet de rester chez elles le plus longtemps possible, dans les meilleures conditions souhaitées.

Néanmoins, de nombreuses villes ou communes sont dotées, en plus, d'un service de portage de repas à domicile.

Dans notre commune de Floirac, il n'en existe pas, pourtant les besoins dans ce domaine semblent réels.

Aussi, toutes les personnes âgées qui souhaiteraient voir aboutir le projet d'un service de portage de repas à domicile, peuvent se signaler par l'intermédiaire du bulletin ci-dessous, en le remplissant et en le déposant dans la boîte aux lettres de la Mairie, sous enveloppe libellée au nom du Journal.

Nom	
Prénom	
Adresse	
Téléphone	



*Le Père Noël Vous Souhaite Une
Bonne Année.*