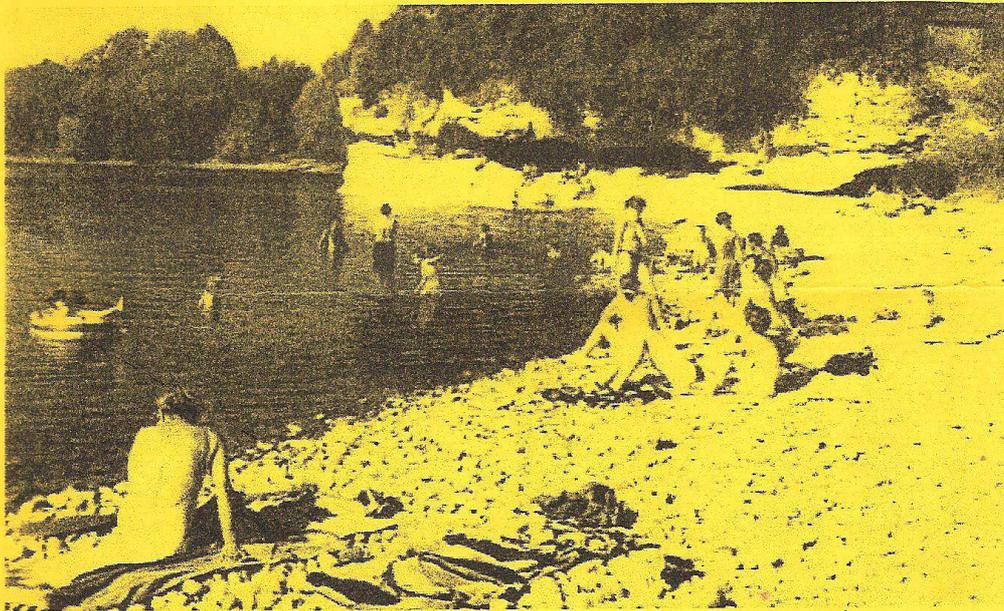


Du côté de Floirac

Bulletin d'informations plutôt locales

N°18

Juillet 1999



En forme d'édito, une photo de J.P. Biberson, "*la plage de Foussac*", pour ouvrir ce numéro de l'été 99 que nous souhaitons bien chaud, festif, digne des plus belles vacances à Floirac...

Et pour vous accompagner dans la nécessaire détente estivale, quelques pages décontractées sur l'inauguration de la gare de Floirac, il y a 60 ans, sur les feux-follets (Monsieur Carrière), sur le voyage de J. Decaix dans le désert ou sur la fabrication du vinaigre selon Chantal... Sans oublier les nouvelles du pays, les annonces et les mots-croisés Baurès !

A tous, la rédaction souhaite un excellent été !

Les Nouvelles de la Mairie

Jean-Pierre Biberson

I - Résultats des élections européennes du 13 juin 1999 à Floirac



Electeurs inscrits	246	
Electeurs votants	133	54,06 %
Abstentions	113	45,94%
Bulletins blancs ou nuls	5	
Suffrages exprimés	128	52,03%

Répartition des suffrages exprimés

LISTE	VOIX	FLOIRAC %	FRANCE %
Combat pour l'emploi	1	0,78%	1,01%
Mouvement national, de M. Mégret	2	1,56%	3,28%
Moins d'impôts maintenant	1	0,78%	1,77%
Parti socialiste	25	19,53%	21,95%
U.D.F	9	7,03%	9,28%
Front national de M. Le Pen	3	2,34%	5,69%
R.P.R	30	23,44%	12,82%
Parti communiste	13	10,16%	6,78%
Chasse, Pêche, Nature, Tradition	12	9,37%	6,77%
L.C.R, Lutte ouvrière	7	5,47%	5,18%
R.P.F	11	8,59%	13,05%
Vivons Energie France	3	2,34%	0,71%
Les Verts	11	8,59%	9,72%
TOTAL	128		

II - SHEMA COMMUNAL D'ASSAINISSEMENT (suite)

L'enquête d'utilité publique annoncée dans la précédente édition de notre bulletin s'est déroulée conformément aux prévisions.

Elle a fait l'objet d'un rapport favorable du commissaire enquêteur.

C'est à l'unanimité que le Conseil municipal a adopté ce rapport
avant de décider la création d'une Commission chargée de suivre le dossier.

L'Escontid ou Feu follet

C'était un soir d'été. Au cours du repas du soir, mes parents avaient parlé des travaux de la journée. Mon grand-père avait replié le regain à moitié sec. Notre meunier, Jules Chauffour, était venu lui donner un coup de main et, au cours d'une conversation, lui avait affirmé qu'un soir, à la nuit, il avait vu un *escontid* dans le pré voisin à l'endroit où avait été enterré le vieux cheval de Birou.

Il n'en fallait pas plus pour animer ma curiosité car, j'avais assisté au chargement de cette lourde bête sur la charrette attelée de notre jument Mista.

A ce sujet une discussion, entre mon grand-père et ma grand-mère, s'anima quelque peu.

J'avais alors sept ou huit ans. Je n'avais jamais entendu parler d'*escontid* mais je compris qu'il y avait entre eux un désaccord à ce sujet.

Interrogé quelques jours plus tard mon grand-père (papa Cadet) m'apprit que l'on voyait parfois un *escontid* dont on ne parlait pas, ou très rarement, parce qu'on en avait peur. C'était comme une flamme qu'on voyait la nuit, elle ne chauffait pas, tremblotait et disparaissait quand on s'en approchait. C'est pour cela qu'on l'appelait « *escontid* » : parce que ce n'était pas allumé. Pour lui c'était naturel mais sans danger.

Pour ma grand-mère et selon la croyance populaire, c'était une âme du purgatoire qui se manifestait pour demander l'aide d'une prière. Alors pour satisfaire cette demande et se protéger, on demandait au curé du village de dire une messe annoncée « intention particulière » ; cela donnait bonne conscience tout en étant très discret.

A l'époque actuelle on ne voit plus d'*escontid* et personne n'en parle.

C'est quoi ?

La fermentation de matière organique qui se décompose produit du méthane. C'est un gaz très léger spontanément inflammable qui se dégage des marécages, des lieux comme les cimetières, des endroits où sont enterrés des animaux. Ce phénomène est favorisé par la baisse barométrique et temps chaud. L'entretien actuel des cimetières avec dalles recouvrant les tombes, l'enfouissement plus profond des animaux ont porté remède à toute émanation visible.

Le feu follet est connu depuis toujours. Son interprétation par les hommes varie suivant les époques et les civilisations.

Chez nous, avec un peu de mysticisme, c'était la manifestation d'une âme en peine.

Dans les pays nordiques de l'Europe, la mythologie scandinave le nommait *Elfe* : génie aérien symbolisant l'air, le feu, la terre.

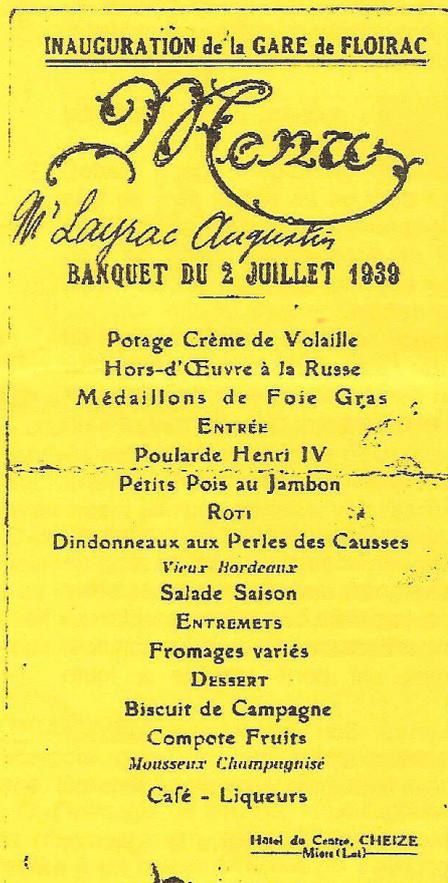
Il n'y avait pas de crainte ni de pensée religieuse mais d'inspiration poétique où nous trouvons les vers bien connus :

*« Couronnés de thym et de marjolaine
Les Elfes joyeux dansent sur la plaine. »*

Joseph Carrière

Le 2 Juillet 1939 INAUGURATION DE LA GARE DE FLOIRAC...

Ce fut, semble-t-il, une grande et belle inauguration, marquée par un banquet gargantuesque dont le grand-père de Chantal Lyautey, Augustin Layrac, avait précieusement conservé le menu qu'elle nous a transmis et qui figure ci-dessous.



Il faut dire que cette gare fut longtemps réclamée à Floirac, comme le montrent de multiples délibérations du Conseil Municipal que Michel Carrière n'a pas manqué de relever. Jugez plutôt :

Dès 1859, le 13 novembre, avant la conclusion du contrat pour la construction de la ligne de chemin de fer, le Conseil Municipal réagit en apprenant que Floirac n'aura pas de station de chemin de fer. A une longue exposition sur la position avantageuse d'une station à Floirac, deux objections sont avancées. La première est que "la gare de Floirac serait trop proche de celle de Saint-Denis (5km)". Les conseillers Floiracois répondent qu'ils "ne comprennent pas l'avantage d'une station à la Roque (la gare de Montvalent), hameau composé de deux maisons d'habitation et d'une maison de maître habitée seulement pendant les vacances, à 1200m de Floirac". Deuxième objection décisive alors : "La Roque étant le point central entre les communes de Montvalent et de Floirac, on a pris ce terme moyen pour satisfaire tous les intérêts" etc...

En fait, nul n'ignore que la gare a été située à la Roque pour satisfaire Monsieur de Lamberterie, propriétaire et vendeur du terrain où elle fut édifiée et gros actionnaire du P.O. (Compagnie du Paris-Orléans) qui résidait l'été au château de Roc del Port.

Le contrat pour la construction de la ligne, conclu en 1860, devait être rempli avant la fin de 1862. La maison du garde du passage à niveau de Floirac fut construite par la compagnie d'Orléans entre 1862 et 1865. C'était la "maisonnette 109".

Mais les revendications floiracoises pour l'établissement d'une halte du train à cette maisonnette 109 ne cessent pas. On les retrouve consignées à la date du 18 août 1867, puis le 8 août 1869, avec un exposé circonstancié des raisons de la demande :

"La fermeture des barrières à la maisonnette 109 occasionne des interruptions de la circulation...Il se passe rarement de semaine sans que quelque train de voyageurs ou de marchandises ne soit en retard *et ne vienne interrompre la circulation* et quelquefois pendant plusieurs heures. *Il arrive souvent que les deux avenues* (sic) s'encombrent de charrettes et de bestiaux, ce qui peut occasionner de graves accidents surtout à l'époque de la rentrée des récoltes." Rappelons que, durant la construction du chemin de fer, la population de Floirac est montée à 1526 habitants (recensement de 1861) ce qui, comparé à la population actuelle de 276 habitants, peut expliquer les encombrements évoqués ici, surtout s'il fallait retenir un long moment les vaches assoiffées et impatientes de plusieurs paysans devant la barrière !

Les mêmes problèmes sont évoqués le 18 février 1877 :

"Si un train est en retard, la barrière reste fermée...La circulation est absolument interrompue car on ne peut s'exposer à passer, le train ne pouvant être vu qu'à une centaine de mètres. Le Conseil municipal demande à l'administration de la Cie du chemin de fer d'Orléans d'établir au passage à niveau 109 une sonnerie électrique ou tout autre signal afin que le gardien du passage, prévenu du retard du train, n'interrompe pas la circulation sur la voie et qu'on puisse passer en toute sécurité". On imagine aisément ici les doléances qu'avait pu recevoir le maire de l'époque, J.B. Linars, et on sent bien qu'il a cherché avec le conseil municipal une solution pour régler le problème.

Le 19 février 1890 s'exprime encore une fois le souhait de voir établir une "halte à la maison 109" et ce vœu sera renouvelé le 17 juin 1894 puis le 13 avril 1913.

C'est finalement une halte, et non pas vraiment une gare, qui est accordée à Floirac à la veille de la 2ème guerre mondiale. On l'inaugure tout de même sous le nom de gare le 2 juillet 1939, il y a exactement soixante ans, sans doute avec un immense soulagement du côté des paysans obligés de retenir leurs vaches à Malecourse où se trouve la barrière. Et on s'offre le faste d'un vrai festin à tuer un boeuf. Après presque un siècle de revendications et d'embêtements pour tout le village, cela se conçoit !

Une Méharée
au Sahara, en Avril
Jehanne Decaix



J'aimerais vous faire partager mes émotions et ma découverte du désert, à l'occasion d'une méharée de six jours à laquelle j'ai participé au sud de Zagora (Maroc).

Qu'est-ce qu'une méharée ? Le Petit Larousse en donne une définition simple ; c'est un voyage à dos de méhari . Qu'est-ce qu'un méhari ? C'est le dromadaire (chameau à une seule bosse) domestique utilisé en Afrique du Nord.

Notre méharée était constituée de treize touristes, dotés chacun d'un dromadaire et de sept marocains berbères accompagnés de quatre dromadaires de bât chargés du transport du matériel et de la nourriture.

Comment se déroule une journée de méharée ?

Nous vivons au rythme du soleil que nous regardons se lever vers cinq heures, à la fraîche, car les nuits sont froides. Après une toilette succincte, nous nous réunissons sur le tapis pour le petit déjeuner très copieux : pain, miel, confiture, *vache qui rit*, parfois des galettes. On rassemble les sacs à dos et distribue l'eau purifiée pour les gourdes ; chacun se coiffe de son chèche, coiffure (très seyante) indispensable dans le désert car il sert à tout, protection du soleil, du vent, du sable, des mouches et coussin pour la tête ou les reins. On regarde les berbères lever le bivouac et seller les dromadaires, puis la caravane s'ébranle tranquillement ; ceux qui le veulent marchent à pied, les autres montent sur leur chameau.

Il fait bon. Un petit vent frais souffle gentiment. On se sent bien.

On avance d'abord en file indienne et assez vite, chacun à son gré.

Le paysage peut être très austère, plat, caillouteux, c'est le reg.

Au loin les contreforts de l'Atlas se détachent en ombre bleutée sur l'horizon.

Puis c'est la pause

La première activité des berbères est d'allumer le feu pour le thé ; quel que soit l'environnement il y a toujours du bois, soit des branchettes desséchées provenant des arbustes présents, soit des brindilles apportées par le vent s'il n'y a pas de végétation alentour. Distribution d'oranges et l'on repart.

Le soleil commence à chauffer et le vent soulève des volutes de sable qui se déplacent comme la « tornade blanche » de la publicité ; vers midi, il n'est pas rare de voir des mirages.

Le déjeuner a lieu sous un arbre plus ou moins feuillu ou à l'ombre de couvertures tendues entre deux fils (au pire) ou à l'oasis, sous un palmier (au mieux) ; thé à la menthe bien sûr, salade de légumes variés, pain, *vache qui rit*, pomme ou compote de fruits.

Sieste bien méritée. Il fait maintenant vraiment chaud, les dromadaires ont été débâtés et entravés, ils grignotent ce qu'ils peuvent et se reposent au soleil. Celui-ci est encore très haut dans le ciel quand il faut repartir ; personnellement, c'est le moment que je choissais pour monter sur le chameau. De là haut, (au moins deux mètres), on a une autre perspective ; on ressent mieux le vent, le sable, le soleil.

Une douce torpeur vous saisit. Le paysage a changé. Ce sont parfois des dunes plus ou moins hautes, plus ou moins couvertes de touffes d'alpha, d'acacia, de tamaris ou simplement la mer de dunes présentant des vaguelettes sur lesquelles s'impriment

les pas des dromadaires, des marcheurs ou les traces d'animaux rampants ou creusants.

Vous prenez conscience de l'espace et de ce que vous êtes peut-être venus chercher : un « ailleurs » fait de silence, d'absolu, d'intériorité mais aussi de la présence très forte de vos compagnons de voyage.

On avance tranquillement au pas des montures ce qui implique pour le piéton de marcher d'un pas tonique car nous n'avons pas la même allonge...

Souvent un chamelier entame une chanson bientôt reprise par un autre. Nos guides sont très gais. Ils jouent à se poursuivre ou prennent un dromadaire récalcitrant et le font courir pour le calmer. Ils sont très doux avec leurs bêtes et en prennent grand soin.

Tout à coup, trois ou quatre d'entre eux se détachent de la caravane avec les chameaux de bât. Très vite nous ne les voyons plus. En fait, ils nous devancent pour préparer le campement où nous arrivons en fin d'après-midi. Le feu est déjà allumé pour le thé et le pain, cuit chaque jour. La tente pour la cuisine est dressée, le tapis du repas étendu. Chacun récupère son sac à dos et cherche le meilleur coin pour installer son duvet pour la nuit : pas trop près des touffes de tamaris à cause des petites bêtes indésirables, pas trop loin du campement pour ne pas se perdre.

Nous nous retrouvons sur le tapis pour le dîner : soupe, tajine ou couscous de légumes, *vache qui rit*, oranges à la cannelle, pain tout frais qui vient d'être cuit.

La nuit tombe vite vers sept heures.

Nous regardons les étoiles s'installer dans le ciel noir.

La conversation est paisible. Il fait encore doux.

Quelquefois les Marocains viennent avec des jerricans vides, une grande poêle en métal, une cuvette et... la flûte, seul véritable instrument de musique de ce concert improvisé : Ils chantent, tapent des mains, dansent, jouent, blaguent.

Au bout d'une heure ou deux, nous demandons grâce et regagnons nos duvets.

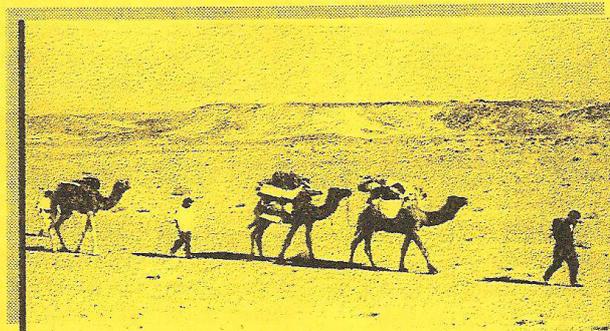
Il fait froid.

Les dromadaires ont été entravés et déambulent comme ils peuvent.

Ils seront rattrapés demain, plus ou moins loin.

Inch Allah ! ...

Demain, réveil à l'aube...



Conversation entre un touriste et un Berbère :

Qui est le chef parmi vous ?

Et bien, lui est le chef de la cuisine, lui est le chef des chameaux, lui est le chef du thé,

Lui est le chef.....

Oui, mais qui commande ?

Avec un grand éclat de rire et pointant le doigt vers le ciel : Allah !

Chantal LYAUTEY

" Le Vinaigre hausse le ton ! "

Le vinaigre a sans doute l'âge du vin, c'est-à-dire au moins cinq mille ans. Le vinaigre trône aujourd'hui dans toutes les étapes de l'élaboration d'un repas, se mariant à l'huile pour assaisonner salades et hors d'œuvres, déglaçant d'un simple filet une sauce parfumée et onctueuse, imprégnant de ses arômes viandes ou poissons dans une marinade, réveillant une salade de fruits d'une pointe originale...

Les Egyptiens, brasseurs talentueux, tiraient du vinaigre de l'orge maltée. Les Grecs et les Romains préparaient un vinaigre de raisins, de figues et aussi de malt. Déjà le vinaigre était connu pour ses qualités antiseptiques, apprécié pour la conservation des viandes comme pour ses vertus digestives, toniques et thérapeutiques.

Dès le Moyen Age, le vinaigre connut un renom et une importance qu'on a du mal à imaginer aujourd'hui. La ville d'Orléans allait devenir dès le XIV^e siècle la capitale du vinaigre. La Loire était alors une grande voie de communications et Orléans le point terminus des bateliers. Les vinaigres d'Orléans seront vite renommés (près de 300 vinaigriers au XVIII^e siècle).

Malgré les efforts, les expérimentations aussi multiples qu'empiriques et les hypothèses les plus farfelues, la naissance du vinaigre demeurait un mystère. Il fallait nécessairement un bon vin pour faire un bon vinaigre mais personne ne savait pourquoi un voile se formait après quelques jours à la surface du vin en cours de transformation. Pasteur va trouver le responsable acétique, un acétobacter, une bactérie transportée par les poussières de l'air et pouvant absorber de grandes quantités d'oxygène. Au fur et à mesure de la fermentation, les bactéries se développent en surface pour former un

voile léger sur le vin, la fameuse "mère" du vinaigre.

Le XIX^e siècle lia indissolublement les travaux scientifiques de Pasteur à l'essor industriel de la production. Aujourd'hui encore, Martin-Pouret, le dernier vinaigrier d'Orléans (il n'y en avait plus que 700 dans les années 50) a su conserver cette méthode "à l'ancienne" qui exige du temps puis un vieillissement de six mois en fût de chêne, les techniques modernes des vinaigreries industrielles permettant, elles, d'obtenir l'acide acétique en 48 h au lieu d'un mois.

Traditionnellement, on trouve 4 produits de base :

-Le vinaigre blanc ou cristal, incolore et fabriqué à partir d'alcool de betterave (conserves, cornichons, petits oignons...)

-Le vinaigre d'alcool coloré, de fabrication identique au précédent, mais l'adjonction d'un peu de caramel lui donne une jolie couleur ambrée (vinaigrettes)

-Le vinaigre de vin, le préféré des gourmets, qui garde en lui le bouquet et les qualités aromatiques du vin blanc ou rouge dont il est issu

-Le vinaigre de cidre, le plus doux, délicieusement parfumé. Il permet de réaliser des salades incomparables et de déglacer avec subtilité des plats où sa saveur de pomme fait merveille.

Vous pouvez, avec une pointe d'imagination, transformer un simple vinaigre de vin ou de cidre en le parfumant à votre gré à l'ail, à l'échalote, à l'estragon, au citron, aux épices les plus diverses. Tous sont faciles à réaliser comme les vinaigres aux fruits généralement à base de framboises, cassis, mûres ou fraises des bois. Une macération de quelques semaines est suffisante. Ensuite, il est recommandé de filtrer le vinaigre puis de le boucher. Vous aurez ainsi toute une gamme de saveurs à votre disposition, mais il faudra apprendre à l'utiliser avec doigté.

d'après un article du bimestriel
"SAVEURS"

Le vinaigre " fait maison"

Pour faire votre vinaigre, le temps et la patience sont des éléments essentiels. Il vous faut :

- un *réceptif en verre, en terre ou en grès* muni d'une ouverture qui laisse entrer de l'air et d'un *robinet en bois* placé à sa base pour soutirer le liquide.



- un peu de *voile mycodermique*, la fameuse "mère du vinaigre" pour faciliter le démarrage. Venez chez moi avec un pot en verre, je vous fournirai la "mère". Sinon, voici comment l'obtenir : verser dans un verre 3 cl de vinaigre tiède et 6 cl de vin et laissez au contact de l'air, dans une pièce un peu chaude. Rajoutez un peu de vin si l'évaporation est trop forte. En principe on considère que le voile mycodermique se forme au bout de trois semaines.
- Vous glisserez la "mère" dans votre vinaigrier et il vous suffira de le *remplir à moitié* d'un mélange composé d'un tiers de vinaigre de vin chauffé à 60-70° et des deux tiers de bon vin coupé d'eau pour le ramener entre 8 et 10° de teneur d'alcool.

L'expérience sera concluante si, tout en laissant faire la nature, vous observez certaines règles précises dans un milieu isotherme (une température qui ne soit pas inférieure à 18°).

Au bout de deux mois environ, vous pourrez soutirer un bon quart de litre de vinaigre. Pensez à réalimenter votre vinaigrier d'une quantité équivalente de vin.

BANANES au VINAIGRE de FRAMBOISE

Pour 6 personnes :

6 bananes, 4 c. à soupe de vinaigre de framboise, 4 c. à soupe de miel liquide, 2 c. à soupe de raisins secs de Corinthe, 20g de beurre, quelques branches de menthe.

Epluchez les bananes, coupez-les en gros tronçons et faites fondre le beurre dans une poêle antiadhésive.

Lorsqu'il commence à mousser, saisissez les bananes en mettant les morceaux un à un dans la poêle. Laissez-les dorer puis baissez le feu. Versez le miel liquide et laissez-le se caraméliser. Ajoutez les raisins, faites-les gonfler cinq minutes dans le miel bouillant et incorporez le vinaigre de framboise.

Laissez chauffer les bananes à feu doux cinq minutes en les arrosant régulièrement avec le jus de cuisson comme pour les "laquer".

Servez les bananes encore chaudes et arrosées de jus de cuisson. Disposez les brins de menthe fraîche pour la décoration.

Chantal

VOTRE ETE à FLOIRAC...



Méchoui

organisé par le Comité des fêtes le 13 juillet.

Inscriptions : Auberge du Barry ou chez Nathalie Thévenet ou auprès de Sadia Mahroug

Exposition A.A.S.F.

à la chapelle Du 15 juillet au 15 août 99



PORTRAITS....

Trombinoscope du village à découvrir

Atelier enfants le mercredi

Deux Concerts gratuits

Festival du Haut-Quercy : "Musique au village" :

Eglise Saint Georges. 2 Août 1999
à 21h

Concert de guitare classique Paola Requena-Toulouse :

Eglise Saint-georges. 15 août 99. 20h30

les 6, 7, 8 août : Fête votive

Concerts, disco, variétés, feu d'artifice, tombola...

Auberge du Barry

12 juillet Repas en musique avec le guitariste M RODE

25 juillet Repas-concert avec la pianiste Mathilde B.

Animations estivales. grillades. repas en terrasse...

Ping-pong aux heures de la Bibliothèque...

Pétanque quand vous voulez, au terrain aménagé...

Bourse aux disques

le 4^{ème} dimanche de septembre pour finir l'été...

CARNET DE FLOIRAC

Ils nous ont quittés...

Madame WEBBER Jeanne
Mère de Mme Degruter
Le 9 avril 1999 à l'âge de 75 ans

Madame Marie-Louise SEPTAN
née CERE
le 23 avril 99
à l'âge de 87 ans

Madame Antonia HINDE
Le 4 mai 99
A l'âge de 63 ans

Monsieur Henri FRUGNAC
Le 9 mai 99
A l'âge de 70 ans

Monsieur Cornelis BEEK
Chez Kroon Jacobus
La Martinie Sud

Monsieur Gaston LAVAU
Inhumé à Floirac le 23 juin
A l'âge de 88 ans

Nos condoléances aux familles éprouvées

MARIAGES

Le 1er mai
Ann MARTIN et Christian CORBEL

Le 19 juin
Joëlle TURENNE et Jacques BOUAT

Tous nos vœux de bonheur et prospérité à
ces jeunes époux !

ANNONCES

A vendre cause trop petit :
Récupérateur de chaleur TIFON 94
sur 63 cm Tél : 05 65 32 50 54

A vendre Tél : 05 65 32 48 86
❖ Chaîne Hi-Fi 2000 F
❖ 2 réfrigérateurs 200 F pièce
❖ 2 fauteuils cuir vachette vert bouteille
2500 F les deux
❖ 1 mini four Moulinex avec tourne-
broche 500 F
❖ 1 coiffeuse laquée noire avec glace et 3
grds tiroirs 400 F

Si vous avez à donner ou à vendre à petit
prix des objets ayant un rapport avec la
noix (outils, doc, photos, recettes...) je suis
intéressé. Merci d'avance.
S'adresser à Gilles DELBEAU à Rul
Tél : 05 65 32 58 63 le soir.

Garde d'enfants le soir ?
Pensez à Léa Laussac, chez Especel

L'exposition de l'A.A.S.F. sur le Portrait
sera mise en place les 12, 13 et 14 juillet,
entre 15 h et 18h à la Chapelle du Barry.
Chacun pourra y apporter les portraits qu'il
souhaiterait présenter à l'exposition.

Le **Comité des fêtes** vous informe que les
réservations pour le

méchoui du 13 juillet

avec **Francis DEVAUX** et son orchestre
peuvent être effectuées à l'Auberge, chez
Nathalie Thévenet ou à la Bibliothèque
(aux heures d'ouverture).

Fête Votive les 6, 7, 8 août

avec des concerts, de la Disco, un
orchestre de variétés, les aubades données
par les jeunes, la retraite aux flambeaux du
samedi soir et un magnifique feu d'artifice
en clôture à Pech d'Agude. Les enfants du
village, invités à un festival de théâtre le
21 juillet à St Michel-Loubejou, vous
rejoueront leur petite pièce le dimanche
après-midi, avant la tombola.

A vendre :
Frigidaire, 50L, 250F (05 65 32 53 36)

NOUS VOUDRIONS SAVOIR (suite)

QUELS LIEUX D'ACCUEIL POUR LES PERSONNES AGEES ?

Plusieurs types d'établissements privés ou publics accueillent aujourd'hui les personnes âgées. Pour ne pas vous tromper d'adresse, recherchez avec soin la meilleure solution possible entre vos besoins, les services proposés et bien sûr vos moyens financiers.

- **Les établissements de long séjour et l'hôpital de jour.**
 - *L'hôpital de long séjour est recommandé aux personnes âgées ayant besoin de soins médicaux.*
 - *L'hôpital de jour est destiné aux personnes dont l'état nécessite des soins dans la journée et qui souhaitent regagner leur domicile pour la nuit.*

Dans le premier cas, les frais d'hébergement oscillent de 300 à 600 francs par jour; dans le deuxième cas l'intéressé acquitte le forfait hospitalier c'est à dire 70 francs par jour.

- **Les foyers logements : *Des services à la demande.***

Ce sont des appartements, (studios ou deux pièces), situés dans des immeubles collectifs ou des résidences pavillonnaires.

Ces foyers logements sont regroupés autour de plusieurs services à usage facultatif (restauration, blanchisserie, animation, soins, encadrement). Prévu à l'origine pour des personnes valides, ces structures sont dotées progressivement de sections de cures médicales afin de s'adapter à leurs résidents en perte d'autonomie.

Les services varient selon les établissements (publics ou privés) et les prestations fournies, lesquelles se déclinent à la demande.

Dans les foyers logements administrés par une collectivité locale, le montant de la redevance qui inclut le loyer et les services peut atteindre 6000 ou 7000 francs par mois.

- **Les maisons de retraite : *La formule la plus pratique.***

C'est la formule la plus classique, la plus usitée (70% des personnes placées en institution y résident) et aussi la plus pratique puisque le pensionnaire bénéficie d'une prise en charge totale (accueil en chambre double ou individuelle, restauration collective, soins quotidiens, animation...)

Les prix d'hébergement oscillent entre 200 et 600 francs par jour dans les établissements publics (gérés par une collectivité locale ou rattachés à un centre hospitalier) ou privés (mutuelle, association ou société commerciale)

A ce prix peuvent venir s'ajouter le coût de prestations annexes telles blanchisserie, changes....

• **Les résidences avec service : Acheter ou louer un appartement.**

Contrairement aux autres établissements ces résidences ne sont pas soumises à autorisation des pouvoirs publics. Gérées par des promoteurs immobiliers privés, elles sont composées d'appartements privés et de locaux communs. Plus confortables que les logements foyers elles s'adressent aux personnes disposant de revenus très confortables, soucieuses de préserver leur indépendance et de bénéficier d'une gamme étendue de prestations (restauration, ménage, petits dépannages, animations, alarme, service paramédical).

Le prix à l'achat ou à la location est assez élevé, (locaux et services).

L'achat d'un studio ou d'un deux pièces coûte environ 650.000 francs.

La location d'un deux-pièces revient à 7.000 francs.

**Les plus proches structures d'accueil pour personnes âgées
de notre région**

Martel : Maison de retraite *médicalisée*. C'est un établissement public.

Vayrac : Maison de retraite de la Croix Rouge. Etablissement privé.

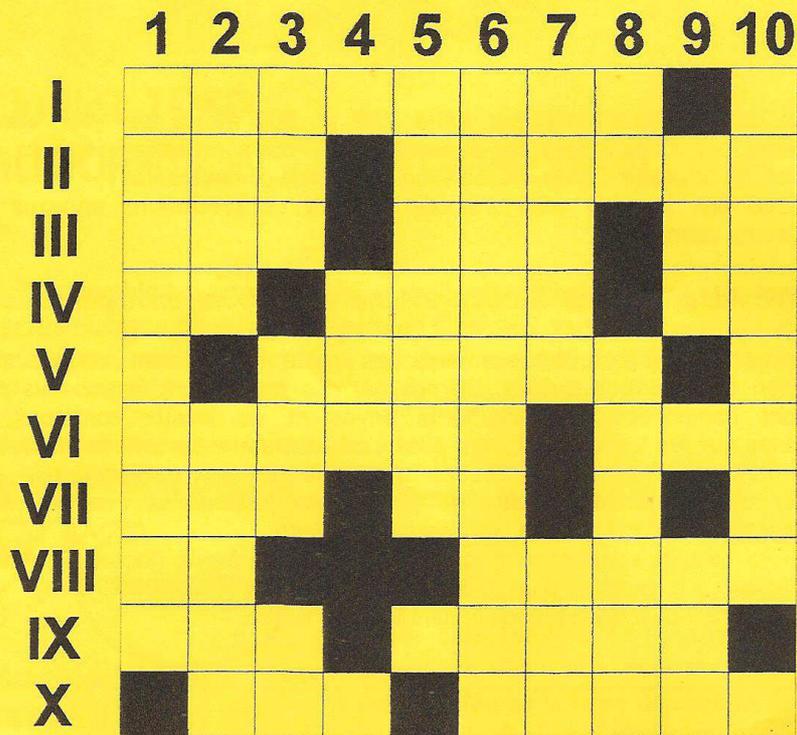
Glanes : Maison d'accueil temporaire. Etablissement public.

Gramat : 1) Maison de Retraite Georges Pompidou ou M.A.P.A.D :
maison d'accueil pour personnes âgées dépendantes. Etablissement public.

2) Foyer Pierre Bonhomme : Maison de retraite *médicalisée*.
Etablissement privé.

3) Maison de Retraite Les Tilleuls : Etablissement privé.
Séjours permanents et temporaires.
Personnes valides et semi-valides.

Claire Granouillac.

**HORIZONTALLEMENT :**

I- Beaucoup pratiqué sur la Dordogne. II- Celui du Pech d'Agude reçoit les visites des enfants. Ont été nettoyés cet hiver par plein de débrouailleurs bénévoles du canton. III- Qu'il le fasse, c'est le meilleur remède. Etablissement très fréquenté à Floirac et encore plus l'été quand il fait soif. Langue parlée aisément par nos anciens, voir l'escontid de Mr Carrière. IV- Quelqu'un qui excelle. Soutiré le vin. C'est la tienne. V- Agile ou interjection signifiant hâtez-vous. VI- Artère qui naît à la base du ventricule gauche du coeur. N'avoua pas. VII- N'avoue toujours pas. Lui appartient. VIII- Adverbe de lieu ; de là. Ne pas croire que les changements de niveaux de la Dordogne en soit la manifestation. IX- Avait mauvaise presse pendant la guerre de 1940 et alimentait le maquis. Répandre ça et là. X- L'Europe lui a préféré l'Euro. Indispensable au pêcheur du dimanche.

VERTICALEMENT :

1- Escargots roulant pouvant créer un bouchon au Barri. 2- Quand il est étoilé, c'est le fruit de la badiane. Elle a été consacrée. 3- Venue au monde. Quand on allait dessus, c'était pour se battre en duel. Ô, Floiracois de souche, vous l'apprirez au berceau ! 4- Pour vous aidez je vous donne les lettres (dans l'ordre) : ert. 5- Celles du méchoui, (13 juillet 1999) sont réputées. 6- Nous fîmes descendre à un niveau plus bas. 7- Balai très raide dont on se sert en mer pour nettoyer la carène d'un bateau, mais si vous préférez, enfant de la truie... Personne avec qui l'on est lié d'une affection réciproque. 8- Début d'erreur. Accès. 9- Bien qu'apporte une religieuse en entrant au couvent, ou une épouse en convolant ; c'est peut-être la même chose ? Grande région recouverte de dunes, au Sahara. 10- Action de gravir en s'élevant.

DEVOIR DE VACANCES

15



Quand les Stérosaure, Dinosaurer etc. vivaient chez nous

CE QU'IL FAUT SAVOIR SUR FLOIRAC

MAIRIE Lundi et mercredi : 9h-16h ; Vendredi : 9h-12h

POSTE *Floirac* : Matin 9h-12h, lundi à samedi (toutes opérations)
Après-midi 14h-15h lundi à vendredi (timbres et levée du courrier)
Saint-Denis : 14h-17h du lundi au vendredi (toutes opérations)

S.N.C.F Arrêt des trains à Floirac : *Direction Figeac* : 6h06 et 18h41
Direction Brive : 16h51 et 20h02 (Samedi, dimanche et fêtes = 21h10)

BIBLIOTHEQUE : Vend. 11h-12h ; Dim. 18h-19h30 ; Mer. 10h-11h (l'été)

EGLISE : Ouverte à la demande (s'adresser au presbytère)
Messes le samedi (hiver 17h ; été 18h30) tous les 15 jours

CHAPELLE du Barry : Salle d'exposition de 11h à 12h et de 17h à 19h

MARCHES : Mardi et vendredi matins sur la place (*Boucher, crémier, volailler, fruits et légumes, fleurs, produits fermiers...*)

MARCHANDS ambulants : Boulanger (mardi, vendredi) ; Poissonnier (mardi) ; Pâtissière (samedi matin) ; boucher (mercredi matin et dimanche matin)

COMMERCE :

Auberge du Barry : grill sur la terrasse ; animations, bar Ouverte tous les jours en juillet-août

Miel du Cirque de Floirac : P. Sevestre au bourg

Conserves et foies gras-confits : Régis Lachieze à la Martinie

Volailles et légumes : Jacques Bouat à Foussac

Antiquités : Francis Daubet à la Barrière

Tailleur de pierre : Bouat Frères à la Rondelle

Scierie-charpente : Béral père et fils à la barrière

Ebéniste restaurateur de meubles : Bruno Bolo et Isabelle place de l'église et Sécade

Electricité générale : Christian Corbel au Ban de Gaubert

Fleurs et fleurs séchées : Nicole Tremblay à Candare

Hébergement de Vacances :

J. Meyniel à Soult ; J.C. Goudoubert à Iffande ; C. Daubet à la Martinie

Ordures ménagères :

Ramassage : le lundi après-midi et le jeudi après-midi en juillet et août

Benne de Bascle : exclusivement réservée aux objets métalliques ou plastiques

Décharge de la route d'Iffande : gravats et encombrants avec accord du maire pour les habitants

Benne récup'verre à la Barrière