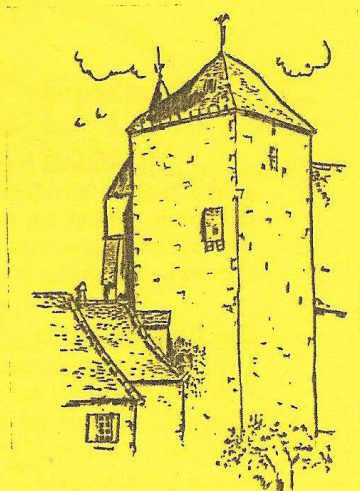


Du côté de Floirac...

Bulletin d'information local
N° 39 Octobre 2004



*Hommage à notre doyen disparu, Monsieur
Carrière, âgé de presque cent ans et dansant la
bourrée à la fête du pain au mois de juin.*



NOUVELLES DE LA MAIRIE

1 – Ludothèque

Le Conseil municipal ayant décidé d'aménager le rez-de-chaussée de l'ancienne mairie pour y installer la bibliothèque municipale et un espace informatique à la disposition des jeunes, des appels d'offres ont été lancés avant les vacances scolaires et sont en cours d'études avant décision. Un financement de 8144 € provenant du solde de l'emprunt des travaux du logement de la poste a été dégagé à cet effet.

2 – Prix de l'eau

Lors de sa séance du 30 août dernier, le Conseil municipal a décidé à l'unanimité de fixer ainsi le prix de l'eau pour l'année 2005 :

- partie fixe annuelle :
 - 1^{er} compteur : 54 €
 - 2^{ème} compteur : 33 €
- surtaxe communale du m³ d'eau : 0,290 €

3 – Un conseiller municipal en charge des questions de Défense

La professionnalisation des armées et la suspension de la conscription ont modifié les liens entre la société et sa défense et imposent que ces liens soient redéfinis et affirmés. C'est pourquoi le gouvernement a décidé que, dans chaque commune, un élu serait chargé des questions de défense.

M. Jean-Pierre BIBERSON a été désigné par le Conseil municipal conseiller de défense le 29 décembre 2001. A ce titre, il est devenu l'interlocuteur privilégié pour la Défense et reçoit une information régulière.

Ses fonctions l'amènent à s'occuper en particulier du recensement et il est l'interlocuteur privilégié pour répondre aux demandes d'information de la population – et particulièrement des jeunes – que ce soit sur la journée d'appel à la préparation défense pour les jeunes gens et jeunes filles ou sur les modalités de participation aux activités de Défense, notamment sur les préparations militaires et la Réserve ou les carrières dans les armées.

4 – bilan des accidents de circulation dans le département

Le bilan provisoire des accidents de la route pour le mois d'août 2004 et sa comparaison avec le même mois de l'année précédente prouvent l'utilité des campagnes de prévention :

Bilan du mois	Accidents corporels	Tués	Blessés
Août 2004	27	3	34
Août 2003	35	6	55
Différence 2004/2003	-8	-3	-21
Evolution 2004/2003 en %	- 23%	0	-38%

Malheureusement, le bilan des 8 premiers mois de l'année montre encore une légère croissance du nombre des blessés par rapport à la même période de l'année précédente.

Jean-Pierre Biberson

CARNET DE FLOIRAC

DECES

Nous avons appris avec peine le décès, le 13 juillet 2004 à Floirac, dans sa 78ème année, de

Monsieur Georges DIARD

Ses obsèques civiles ont eu lieu le 19 juillet à Alfortville (Val de Marne)

Le 6 septembre 2004, nous avons accompagné à sa dernière demeure au cimetière de notre commune

Monsieur Joseph CARRIERE

décédé le 2 septembre, à quelques jours de son centième anniversaire.

Lors des obsèques il a été recueilli 103 €10c de dons pour l'U.N.I.C.E.F. et 50 € pour Médecins sans Frontières, qui ont été versés à ces œuvres.

La famille remercie les généreux donateurs.

MARIAGE

Le 11 septembre 2004, à la mairie de Floirac, a eu lieu le mariage de :

Antoine **DAUBET** et Faten **BENKRAIEM**

NAISSANCES

Le 6 juillet est arrivé à Gourdon

Alexis ONATE DARNIS

Petit-fils de Geneviève et Claude ONATE
Fils de Stéphanie et Thierry Darnis

Le 16 septembre est né :

Antoine LEROY

Troisième petit-fils de Janine et Pierre BAURÈS, frère de Christophe et Clément

Le 17 septembre est né :

Charlie CORBEL

Fils de Christian et Ann, frère d'Alexie

Félicitations à tous et bienvenue aux bébés

ANNONCES

Tapisserie d'ameublement, garnissage, couverture :

Depuis peu, Patricia JULIEN, plus connue sous le nom de **Paty**, résidant au moulin de Bascle à Floirac, a ouvert un **atelier de tapisserie d'ameublement à Gramat**. L'atelier se situe Rue Alexandre Dumas, derrière le dépôt-vente de Jean-Paul JULIEN.

Déplacement sur simple demande pour un devis gratuit.

Contact au 05 65 33 18 26 rue A. Dumas ou à Floirac au 05 65 32 57 47.

Poissonnier et Fleuriste au marché

Pour ceux qui l'ignoraient, un Poissonnier et un fleuriste sont désormais présents sur le marché de Floirac le vendredi.

(Pour le fleuriste, les commandes sont possibles au **Paradis des fleurs**

70 rue Charles Verniac à Vayrac 06 83 57 12 51)

Conférence AASF

Le dimanche 24 octobre prochain, à 17 heures, sous l'égide de l'A.A.S.F., Monsieur Jean-Marc DUPUIS, Professeur de Sciences Economiques à la Faculté de Sciences Economiques et de Gestion de l'Université de CAEN et résident dans notre commune à Pech d'agude, donnera au Cantou une conférence qui nous éclairera sur **notre Système de Santé et ses problèmes**. Vous êtes tous cordialement invités à y assister.

24 OCT 2004 à 17 h au Cantou

♥ Dans le courant du mois de Décembre, l'AASF organisera une projection au Cantou du film de 52 mn de M. et Mme Pavlovitch sur M. Joseph Carrière, film qui a été remarqué par le Conseil Général du Lot et déjà projeté à Cahors. La date précise de la projection sera communiquée ultérieurement par voie d'affiches.



Monsieur Carrière

A pas rapides et petits coups de son bâton sur la chaussée, il montait du Barri vers la place. Quelque visite à moins robuste que lui... un tour au marché... Sur le chemin, s'il pouvait, il s'arrêtait pour une conférence improvisée : les chauves-souris, l'orchis abeille, le thé du Causse, ou encore les foires d'autrefois, son enfance à Carennac, sa vie au camp de prisonniers en Allemagne...

Esprit encyclopédique, curieux de tout savoir, peintre de superbes aquarelles, connaisseur fin de notre commune et de ses habitants, habile pêcheur dans la Dordogne, il était aussi de toutes nos fêtes. Au Cantou, à Noël et pour les Rois, aux méchouis et aux fêtes votives, aux expositions de la chapelle... Nous l'avons vu, quelle émotion ! danser la valse et la bourrée aux deux dernières fêtes du pain !

Il tenait à marquer chaque événement local d'un petit discours de vieil homme sage mesurant le temps qui passe, une larme au bord des yeux, émouvante concession à son grand âge qu'il ne paraissait pas et dont il disait ne pas souffrir...

Cent ans ! Mais le pas toujours vif, la plume alerte encore il y a peu, pour des articles dans notre journal dont le dernier, en collaboration avec Paulette Granouillac, date d'avril 2002. Nous aurions tant aimé qu'il attende avec nous le bel anniversaire que nous lui préparions. Mais il n'a pas pu. Il est parti sans crier gare l'autre soir, sa canne à la main, nous laissant tous désolés.

Nous restent de lui les articles de notre bulletin, des contes en patois, retrouvés par son fils, dont nous vous présentons un exemplaire, et le souvenir impérissable de sa frêle silhouette de savant rural trottant alertement dans les rues de Floirac.

Anne Marie Daubet

« Béoulât »

Une histoire en patois de Joseph Carrière

Ovés certènement entendu porla de lo comuno de Béoulât. Coï lo pus pitsouno del déportement é lo colondrié dé los Postos n'en parlo pas. On souïs 64 hobitens, lo moyta ol bourg, les aotrès o lo Tolliado, o lo Coumbo Soulo, o lo Foun des tsés, o Pech Cany...o uno impourtenso porticulièro : bat lou record de l'omobilita !

Bien entendu, lou pus oïmable coï lou mairo. Se déou fa un reprotsé o caouqu'un , coousit souïs mots et s'orrentso per lou fotsa pas. Souïs odministras jou l'y tornoun bien. Coumo olliour, çuan cal

renouvèla lou counsel, li o douis listas que se présentoun, uno d'un pan...l'aoutro de l'aoutre. Mais dumpeïs maï de trent ons nommoun toutsour lou mémo mairo.

Per vou douna uno idéo, vous dirai que l'ontrado de l'ivern, lou viel Gustou do Pechcany mouriet. Qu'éro lou plus ancien counsillié. Lou maire vaï trouva l'otsouen et li dit : « Lou Gustou es mort... Te possorai querre o raso nèt é onoren o Pechcany fa uno visito o lo familio. D'estre ensemble quo sero maï oufichié et lour foren plojé. O raso net portoun tous dous. En d'oriben l'otsouen dit ol maire : « Passo dovont, m'oresti un paou per tumba de l'aïgo. »

Lo porto es entre duverto, lo maire rentro. Cinq ou siès persounos se lèvou. « Siotas vous, siotas vous... » Sinno lou mort...Embrasso lou Louinot et sou fenno... « Vostre paoure païre vous quitto. Ero bien usat, mé coï quand mémo bien pénible et vous plantsi bien. Vous monquoro din lo familio. Maï o noujaoutres otovés ol counsel. Te codro lou romplocha lou co que ves. Te boutorai sus lo listo. »

L'otsouen aribo. Mémo cérémounio et tous s'ochietoun et parloun douchomen. Lo maïro s'entratso que los tres fenno qu'éroun en facio ogotsavoun l'otsouen ond un aïré de reprotsé. Surtout la Lucinoto que trovo toutsour un trovers o caouqu'un. « Li o caouqu ofa que vaï pas » penso lou maire. Ogatso l'otsouen dol cap aus pes et s'entratso qu'ovio oublida de boutouna lo broguetto, maï que mountravo un paou de comintso...

Lou toco douchomen del couide- « Digo... Quon li o un mort dins un oustal...Lou mounde barroun lois finestros !

Vous avez certainement entendu parler de la commune de Beulac ? C'est la plus petite du département et le calendrier des Postes n'en parle pas. Avec ses soixante quatre habitants, la moitié dans le bourg, les autres à la Taillade, à Combe soule, à la Fontaine des chiens, à Pech Cany... elle a une importance particulière ; elle bat le record de l'amabilité.

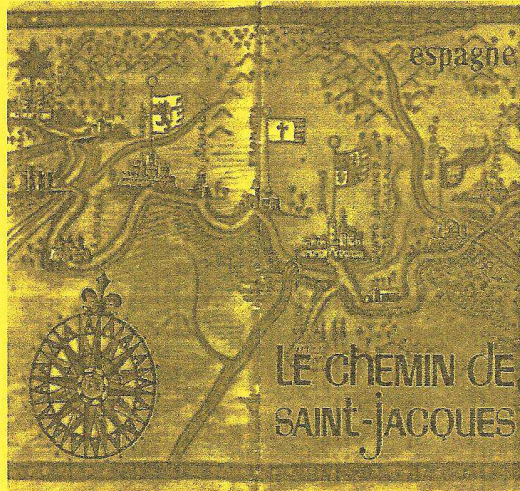
Bien entendu, le plus aimable, c'est le maire. S'il doit faire un reproche à quelqu'un, il choisit ses mots et s'arrange pour ne pas le fâcher. Ses administrés le lui rendent bien. Comme ailleurs, quand il faut renouveler le conseil, il y a deux listes qui se présentent, l'une d'un bord, l'autre de l'autre. Mais depuis plus de trente ans, ils élisent toujours le même maire.

Pour vous donner une idée, je vous dirai qu'à l'entrée de l'hiver, le vieux Gustou de Pechcany mourut. Il était le plus ancien des conseillers. Le maire s'en fut trouver l'adjoint et lui dit : « Le Gustou est mort. Je passerai te prendre à la tombée de la nuit et nous irons à Pechcany faire une visite à la famille. D'être ensemble fera plus officiel et nous leur ferons plaisir. A la tombée de la nuit, ils partent tous deux. En arrivant, l'adjoint dit au maire : « Passe devant, je m'arrête un peu pour pisser. » La porte est entrouverte, le maire rentre. Cinq ou six personnes se lèvent. —« Asseyez-vous, asseyez-vous... » Il signe le mort, embrasse le Louinot et sa femme... « Votre pauvre père vous quitte... Il était bien usé, mais c'est tout de même pénible et je vous plains bien... Il vous manquera dans la famille. Mais à nous aussi au Conseil. Il te faudra le remplacer la prochaine fois : je te mettrai sur la liste. »

L'adjoint arrive : même cérémonie et tous s'assoient et parlent doucement. Le maire s'aperçoit que les trois femmes qui se trouvent en face regardent l'adjoint d'un air de reproche ; surtout la Lucinote qui trouve toujours un travers à quelqu'un. « Il y a quelque affaire qui ne va pas » pense le maire. Il regarde l'adjoint de la tête aux pieds et s'aperçoit qu'il a oublié de boutonner sa braguette et montre même un peu de chemise...

Il le touche doucement du coude « Dis... Quand il y a un mort dans une maison, les gens ferment les fenêtres... ! »

(Trad. A.M. Daubet)



Les chemins de Saint Jacques de Compostelle

Par Michel Jamme

Il est opportun d'évoquer Saint Jacques de Compostelle en cette année 2004 pour la raison essentielle suivante : le 25 juillet 2004, jour de St Jacques, tombant un dimanche, c'est la condition incontournable pour que l'année tout entière soit déclarée Année Sainte de Grâce et de Rémission ou Année Jubilaire.

La tradition attribue au pape Calixte II (1119-1124) l'institution en 1122 du premier jubilé Saint Jacques. Théoriquement, l'année

jubilaire compostellane se produit quatre fois tous les 28 ans selon une périodicité de 6, 11, 6 et 5 ans. Sachant qu'à l'occasion d'une année jubilaire est accordée une indulgence plénière de la peine temporelle occasionnée par des péchés déjà pardonnés...il est encore temps d'en profiter en se rendant à Saint Jacques de Compostelle, à pied, à cheval ou en voiture, avant le 31 décembre prochain.

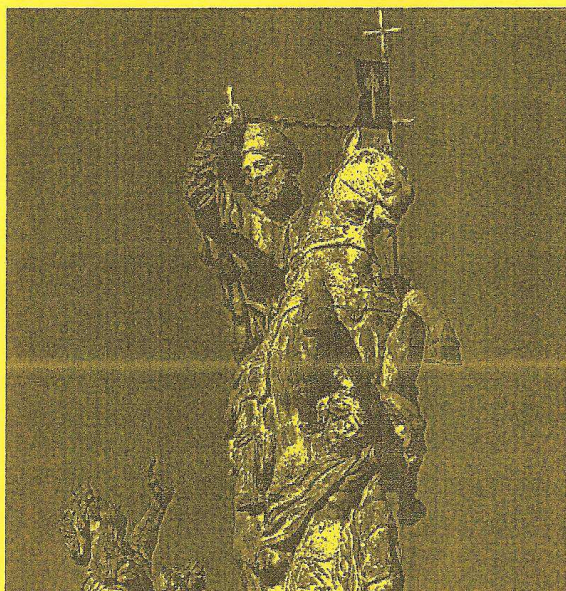
C'est une ville importante (env. 100 000 ha) du nord-ouest de l'Espagne, en Galice, à près de 800 kilomètres de la frontière franco-espagnole d'Hendaye-Irun. Les pèlerins sont de plus en plus nombreux à venir y vénérer le tombeau de l'apôtre Jacques le Majeur à Compostelle depuis que Alphonse II le Chaste, roi des Asturies (792-842) averti de la découverte du tombeau de Jacques par Théodomir, évêque d'Iria Flavia, se fût rendu sur les lieux en compagnie de sa cour, comme il l'affirme lui-même dans un document daté de 834. L'évêque Théodomir avait alors eu connaissance de faits étranges rapportés par un ermite du nom de Pélage qui, le premier, aurait été un soir averti par des anges de la présence du tombeau de Jacques le Majeur, non loin de son ermitage du mont Pedroso. Une lueur céleste indiquant un lieu précis fut observée par les fidèles de la toute proche église de San Fiz de Lovio et par l'évêque Théodomir. C'est ainsi que fut découvert, caché sous d'épaisses ronces recouvrant des arches de marbre, l'antique tombeau de l'apôtre Jacques. On désigna ce lieu sous le nom de *Campus Stellae*, Champ de l'Etoile, devenu *Compostella*.

Pour comprendre cette localisation au nord-ouest de l'Espagne, il faut rappeler qu'après la mort du Christ, l'apôtre Pierre aurait ordonné à Jacques le Majeur et à son frère Jean, l'évangéliste, d'aller prêcher la bonne parole en Hispanie. Ce qui fut fait. Quelques années plus tard, de retour à Jérusalem avec sept disciples convertis, celui qui est appelé Jacques le Majeur est décapité par ordre du roi Hérode Agrippa vers l'An 44 de notre ère. On peut penser qu'en persécutant l'église naissante, Hérode, qui a également jeté Pierre en prison, a cherché à satisfaire ses sujets influents, adeptes du judaïsme traditionnel.

Après la décollation de Jacques, ses sept disciples recueillirent son corps et embarquèrent sur une nef dépourvue de gouvernail qui, en sept jours, conduite par la Providence, atteignit la côte nord-ouest de la péninsule ibérique. Ils débarquèrent à Iria Flavia, actuellement ville de Padrón, située sur la rivière Sar, à quelques kilomètres de la mer. Après maintes péripéties pour trouver un lieu de sépulture digne de l'apôtre, les sept disciples s'adressèrent à une riche matrone païenne des environs qui feignit de leur donner satisfaction en les envoyant en réalité sur une montagne proche servant de refuge à un affreux dragon et à d'innombrables taureaux sauvages. Une succession de prodiges permit aux disciples d'y creuser un tombeau sûr où trois d'entre eux décidèrent de demeurer jusqu'à leur mort. S'ensuivit alors une longue période de sept siècles jusqu'à la découverte du tombeau par l'évêque Théodomir.

S'agissant de la découverte de ce tombeau aujourd'hui datée, sans contestation, de la décennie 820-830, il est faux de dire que Charlemagne, mort à Aix-la-Chapelle (Allemagne) le 28 janvier 814, en aurait été l'inventeur. On pourrait en effet le penser à la lecture de l'Histoire de Charlemagne et de Roland dite « Chronique du pseudo-Turpin », probablement rédigée dans la première moitié du XIIe siècle à la gloire de l'empereur, de Saint Jacques et du pèlerinage compostellan qui connut un énorme succès au Moyen Age.

C'est dans le chapitre liminaire de la Chanson de Roland (attribuée à Turpin) que Charlemagne est faussement présenté comme l'acteur principal de la découverte du tombeau de Jacques le Majeur. Selon Turpin, qui est l'un des douze pairs de Charlemagne, ou en tout cas selon l'auteur du texte, c'est Jacques le Majeur lui-même qui se serait adressé à Charlemagne, en lui donnant pour mission de libérer son pays et le chemin qui mène à son sépulcre, afin de promouvoir son pèlerinage. « Une nuit, dit le texte, l'empereur contempla le ciel et vit un chemin d'étoiles qui, partant de la mer de Frise (au nord de l'Allemagne), continuait entre l'Allemagne et l'Italie, entre la France et l'Aquitaine, traversait la Gascogne, le Pays Basque et les territoires navarrais puis, entrant en Hispanie, se dirigeait tout droit jusqu'en Galice où le corps de Jacques demeurerait caché et ignoré. » C'est la fameuse Voie Lactée dite aussi « Chemin de St Jacques ». L'axe principal des Chemins de Saint Jacques de Compostelle était tracé.



Saint Jacques Matamoros, palais de Ravon à Compostelle

A la tête de son armée, Charlemagne accomplit la mission qui lui était fixée à une époque particulièrement troublée puisque depuis le débarquement de Tariq le Berbère en 711 à Gibraltar et la fameuse bataille du Guadalete le 23 juillet 711, l'Espagne était devenue musulmane à l'exception notable des Asturies, voisines de la Galice. La couronne d'Espagne ne l'a jamais oublié puisque son premier successeur au trône porte toujours officiellement le titre de Prince des Asturies.

On peut donc considérer que Charlemagne a été l'un des principaux acteurs de la Reconquista contre les armées d'Al Andalous, avec l'aide légendaire d'un Saint Jacques guerrier, monté sur un blanc destrier et brandissant l'épée, ce qui lui valut le surnom de *Jacques le Matamore*.

L'essor du pèlerinage date du Xe siècle, le premier pèlerin étranger connu étant l'évêque du Puy, *Godescale*, dont on a mention du passage en 950. C'est véritablement dans la deuxième moitié du XIIe siècle que des hommes et des femmes de toutes classes sociales quittent leur pays ou leur village afin d'accomplir, à pied ou à cheval, le pèlerinage jusqu'au sanctuaire galicien.

Déjà à cette époque parut un premier Guide du Pèlerin de Saint Jacques de Compostelle attribué à un certain Aimery Picaud, moine poitevin de Parthenay-le-Vieux qui définit quatre itinéraires principaux constituant l'ossature d'un réseau multiple de voies affluentes, de bretelles et de variantes traversant la France pour rejoindre en Espagne, à Puente La Reina, une route unique, bientôt appelée, et toujours dénommée, « Camino francés », qui est maintenant classée par l'UNESCO au Patrimoine mondial de l'humanité.

Pour faire court, car le détail serait long et fastidieux, les quatre principaux itinéraires français sont les suivants :

Itinéraire N° 1 : *VIA TURONENSIS*

900 km de PARIS (Tour St Jacques) à PUENTE LA REINA par ORLEANS - TOURS (d'où son nom) - POITIERS - SAINTES - BORDEAUX - SAINT PAUL LES DAX - SAINT JEAN PIED DE PORT - RONCEVAUX.

Itinéraire N° 2 : *VIA LEMOVICENSIS*

925 km de VEZELAY en Bourgogne à PUENTE LA REINA par NEVERS - LIMOGES (d'où son nom) - PERIGUEUX - BERGERAC - SAINT SEVER - ORTHEZ - SAUVETERRE de BEARN.

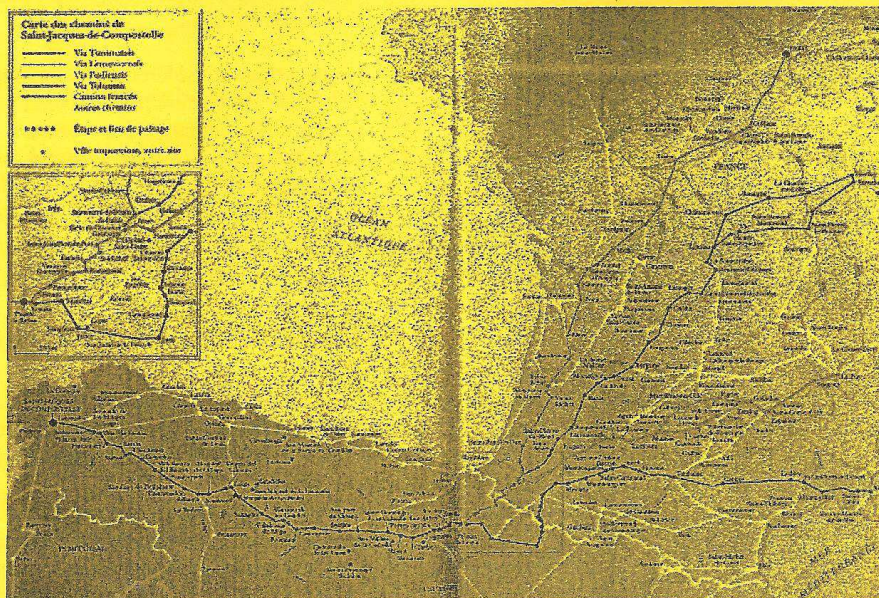
Itinéraire N° 3 : *VIA PODIENSIS*

756 km du PUY EN VELAY (d'où son nom) - par la Margeride, l'Aubrac - SAINT COME D'OLT - ESPALION - ESTAING - CONQUES - FIGEAC - MARCILHAC S/CELE - CAHORS - MONTCUQ - MOISSAC - CONDOM - LARRESINGLE - AIRE sur l'ADOUR - NAVARRENX.

C'est l'itinéraire qui passe chez nous dans le Lot, l'Aveyron, le Tarn, avec comme grandes étapes Rocamadour pour le Lot, Conques pour l'Aveyron et Rabastens pour le Tarn.

Itinéraire N° 4 : *VIA TOLOSANA*

830 km d'ARLES sur le Rhône à PUENTE LA REINA, par SAINT GILLES - MONTPELLIER - SAINT GUILHEM-LE-DESERT - TOULOUSE (d'où son nom) - AUCH - OLORON SAINT MARIE - SARRANCE - COL du SOMPORT - JACA en Espagne (ARAGON) - SANGÜESA - PUENTE LA REINA.



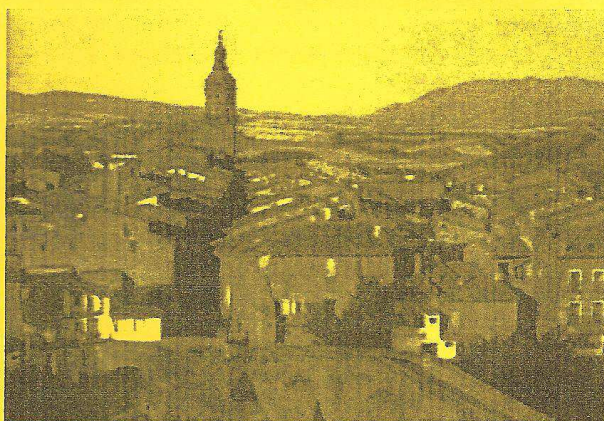
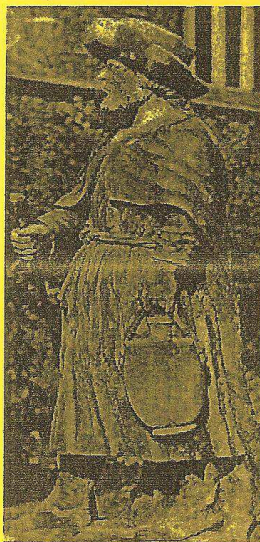
L'unique itinéraire espagnol du Camino francés passe par BURGOS - SAHAGUN - LEON - ASTORGA - PONTERRADA pour un parcours de 703 km.

D'incroyables richesses architecturales et monumentales ont été accumulées au cours des siècles sur ces itinéraires toujours et de plus en plus fréquentés, comme on peut s'en rendre compte avec étonnement et admiration lors d'un passage en Pays Basque à Saint Jean Pied de Port.

Goût récent de la randonnée ? Recherche de spiritualité dans un monde basement matériel ? Il y a tant à dire et à découvrir sur ces fameux chemins qui étaient parcourus au rythme moyen de 40 kilomètres journaliers, avec tous les besoins annexes qu'une telle entreprise suppose : intendance, hébergement, soins hospitaliers, entretien des sanctuaires...

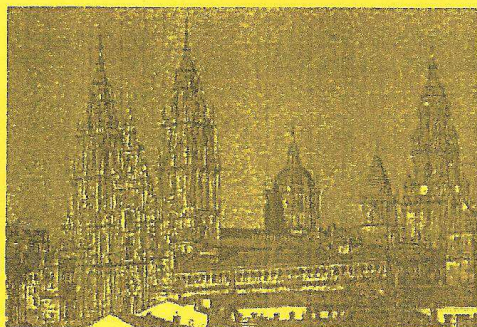
Puisse l'année jubilaire 2004 vous inciter à en savoir plus sur ce fabuleux pèlerinage qui fut le deuxième de la Chrétienté, après Rome et avant Jérusalem !

Les ouvrages ne manquent pas et la route vous est ouverte. Bon voyage ! Buen Viaje !

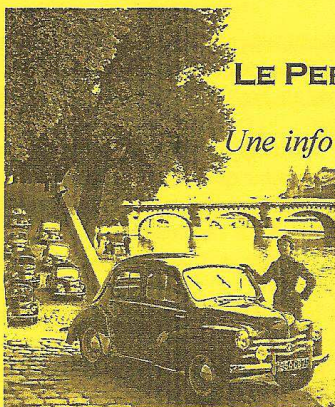


Puente la Reina. Navarra.

Puente la Reina, fin de la troisième journée de marche des pèlerins arrivés par le Somport et point de jonction avec le chemin de Roncesvaux, conserve son caractère d'époque. Construit et peuplé aux XI^e et XII^e siècles, partagé par trois longues rues, entouré de murailles et pourvu de nombreux privilèges, Puente la Reina, qui compte deux hôpitaux célèbres servant d'hôtelleries aux pèlerins, était surtout fier du magnifique pont à six arches bâti par la reine Doña Mayor ou par Doña Estefanía. Dans l'hôpital du Crucifijo, dont subsistent des ruines remarquables, les pèlerins trouvaient du pain, du vin, du lait et du feu. Très intéressante est l'église romane de Saint Jacques.



Santiago de Compostella



LE PERMIS PROBATOIRE

Une info de Claire Granouillac

Le permis probatoire, nouvelle formule du permis de conduire depuis mars dernier, est doté d'un capital de 6 points. C'est seulement au terme d'un laps de temps dit probatoire, et à condition qu'aucun retrait de points n'ait eu lieu pendant cette période, que le capital de douze points est constitué.

Qui est concerné par le permis probatoire ?

- Tous les nouveaux titulaires du permis de conduire qui réussissent l'examen à partir du 1^{er} mars 2004.
- Les conducteurs qui ont été condamnés à une annulation du permis par le juge, ou dont le permis a été invalidé par la perte totale des points.

Quelle est la durée du délai probatoire ?

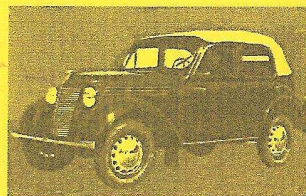
- Le permis probatoire est doté d'un capital de six points pendant une période de trois ans.
- Cette période est réduite à deux ans pour les conducteurs qui ont suivi la filière d'apprentissage anticipé de la conduite (conduite accompagnée).

Comment sont calculés les points à l'issue de la période probatoire ?

- Si vous n'avez perdu aucun point pendant la période probatoire, votre capital est porté automatiquement à douze points.
- Si vous avez perdu des points pendant la période probatoire, votre capital est celui qui vous reste après le retrait de points.

Comment les points sont-ils retirés ?

- Lors du constat d'une infraction au code de la route, les forces de l'ordre vous informent du principe du retrait des points.
- Pour plusieurs infractions commises simultanément, vous pouvez perdre au maximum 8 points. Mais une seule infraction peut vous faire perdre jusqu'à six points et votre permis peut ainsi être invalidé.



Comment regagner des points perdus pendant la période probatoire ?

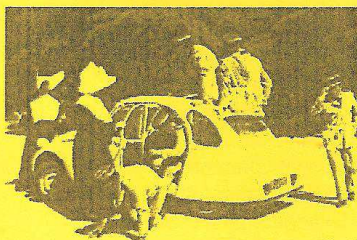
- Si vous perdez un ou deux points de façon ponctuelle, il vous est recommandé de suivre volontairement un stage de sensibilisation à la sécurité routière. Ce stage vous permet de regagner 4 points.
- Si vous perdez 3, 4 ou 5 points en une seule fois, vous devez suivre obligatoirement un stage de sensibilisation dans les quatre mois qui suivent le moment où vous avez reçu la lettre recommandée vous informant du retrait de points. L'attestation qui vous est remise en fin de stage vous permet de vous faire rembourser le montant de l'amende et de gagner 4 points.
Si vous ne suivez pas le stage obligatoire, vous vous exposez à des poursuites menées par le procureur de la République : amende de 135 €, suspension pour une durée maximum de trois ans de votre permis de conduire.
- Si vous perdez vos six points en une seule ou en plusieurs fois, votre permis est invalidé. Vous n'avez plus le droit de conduire pendant un délai de six mois. Au terme de ce délai, vous pouvez repasser le permis de conduire (code et conduite), à condition d'avoir été reconnu apte.

Comment reconstituer votre capital de points après la période probatoire ?

Si vous avez perdu des points au cours de la période probatoire, vous pouvez les regagner une fois qu'elle est achevée selon deux possibilités :

- Si vous ne commettez pas d'infractions pendant les trois années qui suivent le dernier retrait de points, vous obtenez automatiquement les 12 points à l'issue de cette période.
- Vous pouvez suivre volontairement tous les deux ans un stage de sensibilisation à la sécurité routière, ce qui permet de gagner 4 points (le nombre maximum de douze ne peut toutefois pas être dépassé).

Le stage de sensibilisation à la sécurité routière



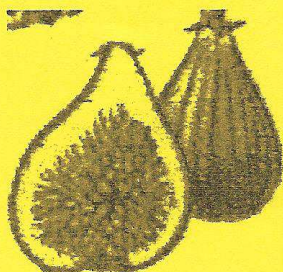
Le stage dure deux jours consécutifs et coûte environ 230 Euros.

Il vous permet de gagner 4 points sans que le plafond de 6 (durant la période probatoire) ou de 12 points (après cette période) puisse être dépassé.

Vous ne pouvez effectuer un stage que tous les deux ans.

Pour vous inscrire, il vous faut consulter la liste des centres agréés en préfecture.

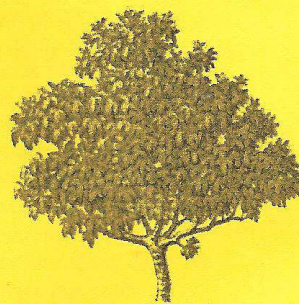
LA FIGUE FRAICHE ET GOURMANDE



Sucrée à souhait, jaune, noire ou violette la figue prolonge les saveurs de l'été, elle est au meilleur de sa forme en septembre et régale les gourmands jusqu'aux premières gelées.

ORIGINE

Originnaire d'Orient, elle est cultivée aujourd'hui dans toutes les régions chaudes. Dans l'antiquité, la figue était considérée comme un présent des Dieux et le figuier comme l'arbre de la science de la connaissance. C'est derrière ses feuilles qu'Adam et Eve tentèrent de cacher leur nudité après avoir goûté au fruit défendu, comme le raconte la Genèse.



PAYS PRODUCTEURS

L'Italie, l'Espagne, la Grèce et la Turquie, sont aujourd'hui de gros producteurs de figues fraîches ; la **France** en revanche n'affiche qu'une production limitée de **3000 tonnes**. Près des trois quarts proviennent du **Var**, avec la fameuse **violette de Solliès**, juteuse et à l'arôme exquis. Cueillie mûre à la main, elle espère **P A O C pour 2005**. Elle est distribuée sur toute la France.

VARIÉTÉS

En matière de saveurs, toutes les figues ne se valent pas. **La violette** tirant sur le noir, légèrement conique et à la chair rouge grenat est des plus savoureuses. On trouve également **la Boule d'or**, à la peau jaune, ronde ; **la Parisienne**, à la peau bleu ardoise piquée de blanc ; **la Noir de Caromb**, plus allongée et très sucrée comme **la Marseillaise**, une petite figue jaune verdâtre, à chair rose. Toutes ces figues sont françaises. Celles qui sont commercialisées en juin ou juillet sont plus chargées en eau donc moins sucrées que les figues d'automne. La **Calimyma**, violet foncé, est souvent consommée sèche et **la Kadota Grecque**, jaune vert, est utilisée pour les conserves.



VALEUR NUTRITIVE

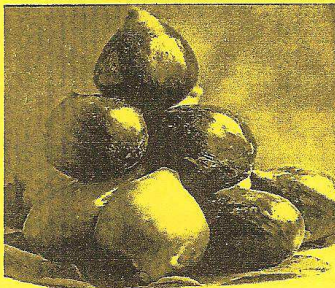
La figue fraîche : pour 100g de chair crue ni lipide, ni cholestérol, **72cal**, 1,5g de protides, 16g de glucides, 2mg de sodium ; tandis que **la figue sèche** est très nourrissante : **275cal** pour 100g.

LES CHOISIR

Les figues, à maturité, sont fragiles. Une figue fendue sera tout aussi savoureuse mais ne se conserve pas. Si vous les achetez sur le marché, **posez-les sur le dessus du panier** pour éviter de les meurtrir.

LES CONSERVER

Une figue cueillie un peu mûre tiendra au mieux deux jours au réfrigérateur. On peut la ramollir et perd un peu de son bon moyen de disposer de (escalopes de foie gras aux figues, coupez la queue à ras, linge humide et disposez-les. Congelez-les avant de les consommer. Consommez-les dans les six mois, après une décongélation à température ambiante, pas au micro-ondes.

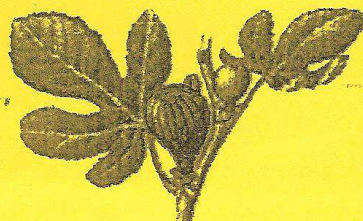


verte terminera sa vie en compotier. Mûre à point, elle se congèle mais, en dégelant, elle perd de son parfum. C'est un bon moyen de disposer de figues hors saison (figues pour Noël). Dans ce cas, essuyez les figues avec un linge humide et disposez-les sur un plateau. mettez-les en sachet. Consommez-les dans les six mois, après une décongélation à température ambiante, pas au micro-ondes.

LES CUISINER

Les figues **crues** se dégustent **entières ou épluchées** : nature, avec un filet de jus de citron et du sucre, avec du fromage de chèvre ou dans une salade de fruits. Elles accompagnent volontiers le jambon cru. On peut les cuire **en tarte** en les ouvrant en deux. Essayez-les **pochées** dans un sirop à base de vin liquoreux. N'oubliez pas les **confitures** avec de la cannelle, des noix ou du gingembre. Elles seront tout aussi délicieuses **avec des volailles**, faites-les cuire **au four**, dans le jus de viande. Le summum : les escalopes de foie gras aux figues dont je vous livre la recette aujourd'hui.

(Sources : cuisine gourmande, le pèlerin, Larousse)



ESCALOPES DE FOIE GRAS AUX FIGUES

Pour 4 personnes : 8 escalopes de foie gras de canard de 60g chacune, bien froides, 8 figues violettes, 3 cuil à soupe de muscat, 1 cuil à soupe de farine, 1 gousse de vanille, 1 cuil à soupe de vinaigre balsamique, sel, poivre.

Préchauffez le four sur th.6 (180°C). Essuyez les figues, coupez-les en tranches. Mettez-les dans un plat à four avec la vanille, arrosez de muscat et de vinaigre. Couvrez d'une feuille d'aluminium et faites cuire pendant 10 minutes.

Salez, poivrez et farinez les escalopes de foie gras. Tapotez pour éliminer l'excédent. Par fournées, dorez-les de 30 à 40 secondes par face dans une poêle antiadhésive très chaude, sur feu vif. Egouttez sur du papier absorbant. Jetez la graisse.

Disposez les escalopes de foie gras sur des assiettes chaudes en les alternant avec les figues. Nappez avec le jus des figues. Servez sans attendre.

FIGUES AU PORTO

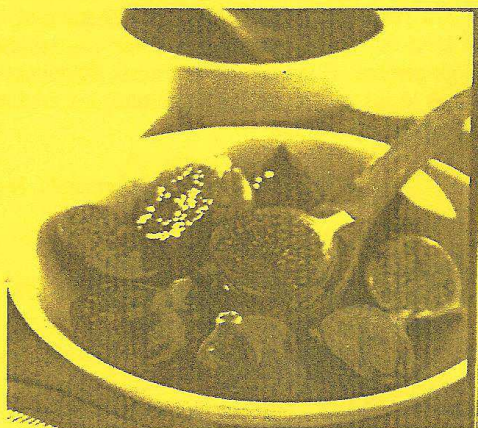
Pour 4 personnes : 12 figues violettes, 25 cl de porto, 2 cuil à soupe de miel liquide, 1 bâton de cannelle.

Versez le porto dans une petite casserole, portez à ébullition. Retirez du feu, ajoutez le miel et le bâton de cannelle et laissez tiédir.

Essuyez les figues. Coupez le pédoncule, puis partagez-les en deux. Mettez-les au fur et à mesure dans un compotier. Arrosez avec le porto tiède. Laissez reposer pendant 2 h minimum à température ambiante.

Au bout de ce temps, couvrez et réservez au réfrigérateur encore 2 h pour que la préparation soit bien fraîche.

Présentez ces figues au porto dans des verres ou des coupes. Accompagnez éventuellement d'une boule de crème glacée cannelle ou vanille.





CASTELNAU VOL LIBRE

Floirac...vu d'en haut !

Après le passage des dépressions, lorsque le vent tourne au Nord-Nord Ouest et que le ciel s'éclaircit (le fameux ciel de traîne de la météo !), quelques furieux se frottent les mains. ..

Ce sont alors en effet les conditions optimales pour voler à Floirac en parapente ou en deltaplane. Quel bonheur pour le parapentiste lorsqu'il traverse Soult (très lentement pour déranger le moins possible les habitants bienveillants) et qu'il ressent du vent frais sur le visage ! Il peut alors espérer s'élever de plusieurs centaines de mètres au dessus du cirque de Floirac dit aussi de Montvalent et se balader 1000 ou 2000m au dessus de la Dordogne, souvent en compagnie des buses qui permettent de localiser les courants ascendants. ..

Certains profitent alors de la vue imprenable sur la vallée et d'autres préfèrent se laisser dériver sous les nuages au gré du vent. Un jour, un parapentiste chevronné s'est posé à Revel, 170 km plus au sud, après plusieurs heures de vol !!

Hélas ! Voler reste un luxe provisoire et vous avez sûrement croisé quelques parapentistes en train de 'sécher' à l'atterrissage après un vol de quelques minutes seulement ! La déception est alors au rendez-vous mais qu'importe, on est content d'être là, entre copains et dans un cadre qui nous enchante. Les parapentistes sont tous très reconnaissants de l'accueil qui leur est réservé et tous souhaitent respecter cet environnement si important pour la pratique de leur passion. Chaque année, d'ailleurs, le club de parapente Castelnau Vol Libre (qui gère l'organisation de l'activité parapente à Floirac - 50 adhérents) organise pendant l'été un repas réunissant de nombreux adhérents et les agriculteurs qui nous autorisent à décoller ou à nous poser sur leurs terrains. C'est alors l'occasion de montrer notre gratitude et de prendre le temps de nous connaître davantage. De même, le club organise chaque année un week-end où les adhérents retroussent les manches et prennent pelles et pioches pour entretenir les terrains de décollage et d'atterrissage, avec la motivation impérissable des beaux vols à venir. ..

N'hésitez pas à nous contacter si vous désirez découvrir notre activité, des vols en tandem sont possibles et les parapentistes seront enchantés de vous faire partager leur sport favori.

William Chauvin
Secrétariat Castelnau Vol Libre
06 63 93 06 88

Les Vidissières Février 2004

