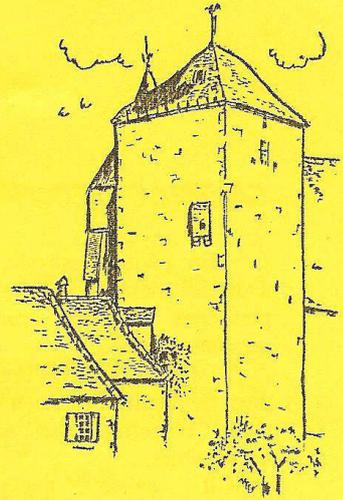
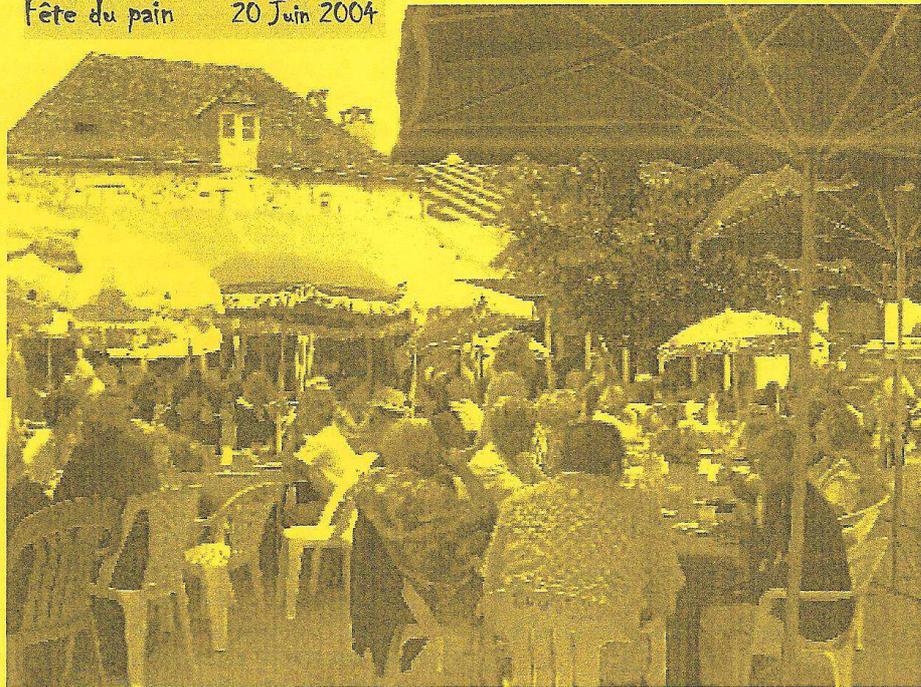


# Du côté de Floirac...



Petit bulletin très local d'information  
Numéro 38 Juillet 2004

Fête du pain 20 Juin 2004



Une joyeuse réunion où, sur la place du village, chacun a pu retrouver la saveur du pain et le sentiment d'appartenir à une communauté bien vivante...

## NOUVELLES DE LA MAIRIE

### CANICULE : RECOMMANDATIONS

En période estivale, la canicule peut avoir des conséquences graves sur la santé des personnes fragiles, particulièrement les personnes âgées.

La déshydratation constitue la menace la plus fréquente. Si elle n'est pas dépistée à temps et corrigée, ses effets peuvent être irréversibles.

Il existe quelques précautions élémentaires pour la prévenir :

#### 1 - se réhydrater en augmentant sa consommation de liquides et d'aliments riches en eau

- boire suffisamment mais pas trop ; augmenter au moins d'un demi-litre par jour les apports quotidiens en eau estimés à 1,5 litre ;

- favoriser la consommation d'aliments riches en eau : melons, fraises, yaourts, fromage blanc, fruits pressés...

- on peut faciliter l'absorption d'eau par la préparation de café ou de thé chaud ou froid (ne pas boire trop glacé car cela enlève l'impression de soif à des personnes qui ne ressentent pas spontanément le besoin de boire) ;

- en cas de trouble de déglutition, administrer de l'eau gélifiée aromatisée.

#### 2 - maintenir la température corporelle et maintenir un minimum d'activité physique

- humidifier les parties découvertes du corps (visage, mains, avant-bras et cou) plusieurs fois par jour ;

- ne pas sortir aux heures les plus chaudes (sortir avant 10h00 et après 17h00) et toujours avec un chapeau ;

- se doucher les jambes en orientant le jet de la cheville vers le genou ;

- porter de préférence des vêtements légers, clairs et en coton ;

- fermer les volets et bien ventiler et aérer les logements la nuit.

#### 3 - repérer les signes d'alerte de la déshydratation

- survenue d'une grande fatigue ;
- comportement incohérent ;
- toute chute doit très rapidement faire l'objet d'un bilan car elle peut être la 1<sup>ère</sup> manifestation d'une déshydratation.

### ATTENTION AUX ACCIDENTS DE LA CIRCULATION !

Le bilan 2003 des accidents de circulation dans notre département met en exergue les points suivants :

- 254 accidents dont 21 tués (dans 18 accidents mortels) et 78 blessés graves.
- Le coût de l'insécurité routière est de 39,4 millions d'€.

- Les périodes les plus accidentogènes sont :

\* en semaine : le lundi (43 sur 243), mois de juin (36), août (35) et octobre (30).

\* 50% des accidents mortels se produisent entre 11h00 et 12h00 et entre 17h00 et 20h00 ;

- A noter la présence importante de chocs contre des obstacles fixes (15 morts sur les 21). 87 véhicules ont heurté un obstacle [fossés et talus (31%), arbres (22%) bâtiments et murs (15%), poteaux (8%)].

- 1 cyclomotoriste est impliqué dans 16% des accidents et se situe dans la tranche 14-24 ans. 6% des accidentés ne portaient pas de casque.

Dans les 18 accidents mortels :

-5 morts sont des passagers et 1 piéton ;

-dans 12 accidents il n'y a eu qu'un seul véhicule en cause.

-Alcoolémie : sur 254 accidents, 20 personnes étaient en état d'alcoolémie.

Le bilan des trois premiers mois de l'année 2004 -celui du 1<sup>er</sup> semestre n'est pas encore connu - est extrêmement préoccupant : 67 accidents corporels au lieu de 51, soit + 31%, 91 blessés au lieu de 59, soit + 54%, par rapport à la même période en 2003. Le nombre de tués, 6, par contre, demeure stable.

Jean-Pierre Biberson

## Destination FLOIRAC...

*ou comment s'y rendre au fil du temps.*

Par Michel Daubet

Floirac est un village isolé.

Lorsque des éboulements ou des arbres abattus par la tempête barrent le Crouzouli ou la route d'Ourzac, nous prenons pleinement conscience de la fragilité de nos liens de communication avec le monde extérieur. Peut-être faut-il aussi attribuer à cet isolement le sentiment que nous éprouvons d'être dans notre Cirque comme dans une île, ou d'y entrer comme l'on atteint une oasis, un lieu clos où l'on se sent chez soi dès que l'on a franchi l'entrée du Crouzouli ou traversé le pont Miret. Et encore n'avons-nous pas toujours conscience que la route départementale allant du Crouzouli à Carennac est de création récente, puisqu'elle date seulement du XIX<sup>e</sup> siècle : le Crouzouli n'a été ouvert que sous le Second Empire et la construction de la route de Mézels-Carennac s'est étalée sur une trentaine d'années entre 1850 et 1880 en raison des difficultés géologiques rencontrées.

Jusqu'au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, Floirac était donc très enclavé et ne disposait pas réellement de routes carrossables. Il s'agit pourtant d'un territoire riche, habité et exploité depuis longtemps, au moins depuis l'époque gallo-romaine.

Comment accédait-on à Floirac autrefois, comment s'y rendit-on au fil du temps ?

### *Floirac à la rame*

#### *Des relations intenses avec la rive Nord*

Pendant des siècles, les relations ne furent pas évidentes entre Floirac et les bourgs dont il dépend pour les foires et pour la vie administrative : Martel et Vayrac sont situés tous deux en rive opposée, sur la rive droite de la Dordogne.

Côté sud, c'est le désert, pas de bourg important avant Gramat. La traversée de la rivière apparaît dès lors comme une nécessité vitale et quotidienne pour le village.

Il s'agissait d'abord d'accéder aux terres situées en rive droite et dont l'importance a pu varier au fil du temps en fonction des déplacements du lit de la Dordogne qui ont été très marqués dans ce secteur. En effet, durant la période historique (environ 2000 ans), la Dordogne s'est déplacée latéralement entre le tracé actuel de la Tourmente -vers Scourtils en rive droite- et Bascle ou le Lac de Valette- en rive gauche. Le secteur actuel de l'« Ile » et de « la Borgne » était une île il y a moins de 500 ans.

Autre bonne raison de traverser la Dordogne : accéder aux bourgs déjà cités.

On peut remarquer, à cet égard, que si l'on fait abstraction des ponts, Martel est le bourg le plus proche, où l'on pouvait se rendre traditionnellement par la côte de Scourtils, la route actuelle de Martel à Gluges datant du XIX<sup>e</sup> siècle. C'est ce qui explique notre lien traditionnel avec Martel et notre rattachement à ce canton.

### *Comment et où traversait-on la Dordogne ?*

En dehors des barques à usage personnel, c'était le bac qui permettait le passage des hommes et du bétail, des charrettes attelées notamment. Le passage du bac pouvait sans doute s'effectuer à plusieurs endroits mais on sait que son implantation a varié au fil du temps, en fonction des caprices de la rivière et plus précisément des bancs de graviers qui pouvaient se former à l'occasion d'une crue et obstruer le passage.

On peut penser que le **site du Port-Vieux**, toponymie oblige, a été longtemps le port de Floirac, proche du village, bien protégé par un éperon rocheux construit de main d'homme et offrant l'abri de la couasne pour les bateaux. Le plan terrier qui date du XVIII<sup>e</sup> siècle porte témoignage de cette fonction et indique, sur la rive d'en face, des chemins qui divergent l'un vers Martel, l'autre vers Vayrac. Notons cependant que le chemin de Vayrac qui remonte le long de la rive droite est déjà en partie emporté par l'érosion dès cette époque (1774). Notons aussi que le ruisseau du Balat qui se jette dans la Dordogne en face de la Borgne était alors un affluent de la Tourmente qu'il rejoignait vers Briance. Ceci montre que le déplacement du cours vers la rive droite que nous constatons aujourd'hui en amont du Port-Vieux était déjà bien commencé. Nous ne savons pas précisément quand le Port-Vieux a cessé d'être utilisé mais son appellation traduit ce délaissement.

En aval, le passage de Copeyre est resté actif très longtemps puisque les premières cartes postales du début du siècle montrent le bac en activité. C'était un passage évident pour se rendre à Martel dès que la route a été construite.

En amont, le passage situé au **Pont-Miret** a laissé son empreinte avec les embarcadères encore visibles et la maison du passeur aujourd'hui bien changée et agrandie. On a des raisons de penser qu'un bac a aussi pu exister vers la **Borgne** à certaines époques.

### *Floirac par la cause, bien avant le GR*

#### *Les liaisons de voisinage*

Jusqu'au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle donc, pas de route carrossable suivant la vallée, à l'exception du chemin de Foussac qui butait sur la falaise et qu'un chemin très escarpé, « le Petit Crouzouli », escaladait. Pas de route non plus dans la vallée vers Mézels et Carennac. Celle-ci, longtemps réclamée, a été construite avec réticence par le Conseil Général en raison des difficultés géologiques.

La route est, en effet, implantée sur des marnes grises qui sont sujettes à de fréquents glissements de terrains. La tradition orale veut qu'un responsable politique de l'époque ait dit :

« Vous voulez votre route, vous l'aurez, mais ce sera la ruine du département ! ». Sans aller jusque là, il faut bien reconnaître que son maintien en état n'est pas aisé... Les relations avec les villages voisins s'effectuaient donc exclusivement par la Cause, comme en témoignent sur nos cadastres les noms des chemins « de Floirac à Mézels, de Floirac à Miers, de Floirac à Montvalent, de Floirac à Carennac, de Montvalent à Carennac » etc ...

#### *Un ancien réseau de chemins de long parcours*

Parmi ces itinéraires, certains tronçons retiennent particulièrement l'attention. Il s'agit de chemins de 6 mètres de large, qui peuvent parfois avoir été ponctuellement réduits lorsque le mur de clôture d'une parcelle a été implanté sur l'emprise du chemin. On retrouve la trace de l'un

d'entre eux depuis Les Places jusqu'au Pech Cayrou, puis il suit le Pech de Lasserre où il prend des dénominations diverses : le « chemin large », le « chemin des Gaulois » ou « la voie romaine ». Ce chemin se prolonge vers Floirac en passant par Rul et en gardant jusqu'aux premières maisons sa largeur caractéristique.

Un autre itinéraire majeur, du même gabarit, part de la route d'Uffande et rejoint Carennac.

#### *Un ancien réseau gallo-romain ?*

On peut penser qu'il s'agit là d'un réseau très ancien de grandes voies qui se raccordait à la voie romaine décrite par Michel Labrousse (Carte archéologique de la Gaule, le Lot, 1990) qui, de Cahors à Brive, demeure quasiment intacte, avec ses 10 mètres de large, depuis Viroulou jusqu'à Veysou, en empruntant la route actuelle des Places à Veysou. Vers le Nord, elle traversait la Dordogne au Moulin de La Roque puis suivait le bord de la falaise de Mirandol où elle est encore parfaitement repérable. Les trouvailles archéologiques faites dans le sol de la grotte de La Roque ont conduit à penser qu'un poste de garde romain avait été installé à proximité pour surveiller le passage de la rivière. A partir de cet itinéraire Nord-Sud, les tronçons de chemins que nous venons de signaler devaient permettre de desservir la partie Est du causse et de la vallée de la Dordogne. Les noms de lieux témoignant d'une occupation gallo-romaine y sont nombreux ( toponymes de Floirac, Carennac, Gintrac, désignant sans doute d'anciens fundi ou domaines gallo-romains, mais aussi Mauriac sur le causse de Carennac. Probablement aussi Uffande, qui pourrait dériver de « li fundu », le domaine). Les domaines comportaient, en principe, la résidence du propriétaire terrien ou « villa » et, à proximité, les habitations de ceux qui travaillaient pour le maître et dont l'importance peut se comparer à un village. Un domaine comptait à cette époque plusieurs centaines d'hectares et nombre d'entre eux ont préfiguré les paroisses qui leur succèdent au Moyen-Age. Rappelons que le nom de Floirac désigne le domaine de Florius ; mais, si des restes de tuiles romaines confirment bien l'existence d'un habitat à cette époque, nous n'avons pas la preuve que Floirac était le siège d'une villa.

#### *Des chemins caractéristiques*

Nos chemins de 6 mètres (ce qui correspond à 20 pieds romains) présentent quelques particularités remarquables.

Leur tracé tout d'abord : il va au plus court tout en évitant au maximum les pentes. Remarquons aussi qu'ils sont jalonnés de dolmens et tumuli (Rul, le Pech de Lasserre, Pech Cayrou). L'un d'entre eux est carrément situé sur l'emprise du chemin de Carennac. On peut en déduire qu'il s'agit là de très anciens itinéraires, déjà utilisés à l'époque préceltique. Ils ont aussi la particularité d'être bordés, sur un côté, en général, d'un muret comportant un appareillage, différent de celui des murs de clôtures habituels, faisant alterner le bâti traditionnel en pierres sèches et les dalles dressées qui ont été levées lors de la construction de la voie. Ces chemins, à la différence de ceux qui leur ont succédé ne desservent pas des lieux habités du causse. Ce sont des chemins de long parcours dont il manque aujourd'hui des tronçons, perdus dans le taillis, et qui ne sont que partiellement réutilisés.

#### *Les difficiles accès à Floirac*

La liaison entre Floirac et ces chemins de long parcours s'effectuait, avec difficulté en raison de la forte pente entre la plaine et le rebord du causse, par deux chemins d'interfluve (c'est-à-dire situés sur une crête entre deux vallons) : celui de Rul qui était peut-être le plus important puisqu'il porte encore témoignage d'un chemin de 6 m et celui de la Rondelle-le Fraysse, partiellement recoupé par les routes actuelles, qui semble avoir eu une largeur de 3 mètres. Ces chemins d'interfluve (appelés « pouges » en Limousin) reprennent des cheminements très anciens. Leur tracé, parfois en assez forte déclivité, ne nécessite pas des travaux d'aménagement importants.

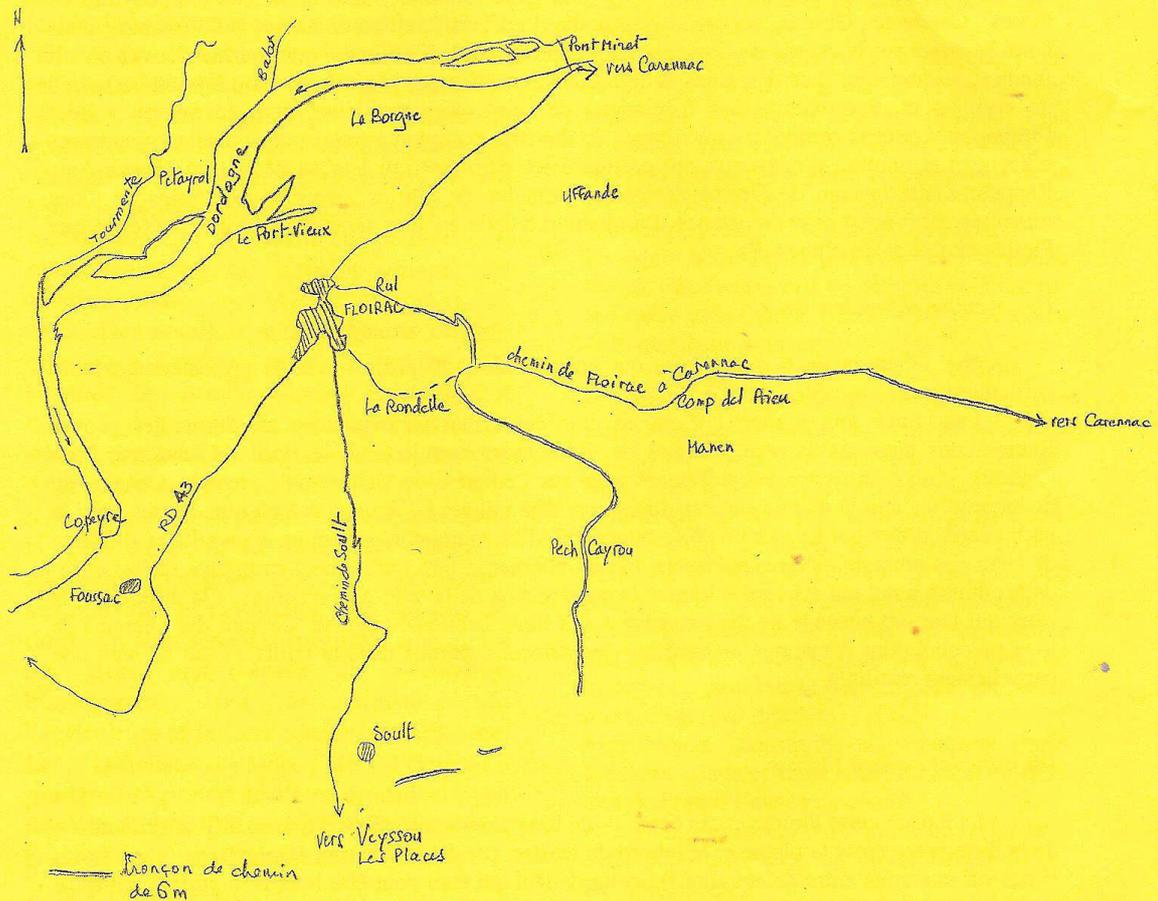
Situés sur des crêtes, ils ont aussi le mérite de ne pas être boueux et de permettre, dans les temps troublés, de circuler en ayant une bonne visibilité et donc une meilleure sécurité.

Autre liaison avec Floirac, la Côte de Sault est un chemin établi en épaulement qui a nécessité des travaux beaucoup plus importants pour dégager un replat et créer des murs de soutènement. Il est probablement de création plus tardive que les deux précédents mais il peut néanmoins remonter à l'époque gallo-romaine. C'est, en effet, l'itinéraire le plus court entre la grande voie Nord-Sud qui passe à Veysou et Floirac. Ce chemin mesure 3m de large mais présente des zones élargies permettant peut-être aux bêtes de souffler et aux attelages de se croiser.

Ce bref inventaire historique nous permet de constater combien les accès à Floirac furent difficiles, même si la richesse du terroir a toujours été suffisamment attractive pour que l'on s'accommode de cet inconvénient. Ces accès ont beaucoup varié selon les époques mais ont longtemps privilégié les liaisons par le causse, depuis le Sud et vers l'Est et l'Ouest.

On imaginerait bien mal, aujourd'hui, Floirac sans sa route départementale, axe vital de la commune ! Elle n'est pourtant qu'une tard-venue dans notre histoire...

Michel Daubet



## Le Courrier de nos lecteurs

### Des systèmes informatiques dans les noyers

Par Bernard Blum

Il y a maintenant deux ans, j'avais donné aux lecteurs de ce bulletin, « très local » mais néanmoins génial, un aperçu sur les nouvelles méthodes de protection des plantes, méthodes destinées à remplacer, partout où cela pouvait être possible, les pesticides les plus polluants et les plus dangereux pour la santé des populations. Dans le cadre des cultures de Floirac, il y a beaucoup à faire et j'avais mentionné un programme concernant la principale culture de la région, la noix.

Ce programme, mené en coordination avec la coopérative Perlim d'Objat et la Station expérimentale de la Noix de Creysse, grâce à la participation active de Michel Caminade et d'André Valette, est destiné à trouver des alternatives naturelles et biologiques aux traitements chimiques contre la bactériose (causée par la bactérie *Xanthomonas juglandis*) provoquant jusqu'à 50 % de perte de récolte, et le carpocapse, un petit papillon nocturne dont la larve a la mauvaise idée de parasiter les noix.

Pour lutter contre cet insecte, une méthode cruelle mais efficace a été mise au point. Pour obtenir la fécondation de leurs œufs, les femelles émettent en très faible quantité un parfum attractif pour les mâles, une phéromone appelée Codlemone. Pour éviter que des œufs fertiles ne soient déposés sur les noix, il suffit d'empêcher cette fécondation. On émet donc de façon artificielle dans les vergers une petite quantité de codlemone et les mâles sont perdus, incapables de féconder les femelles. Cette méthode est efficace. Mais les diffuseurs de phéromones, de petits

rubans imprégnés que l'on doit fixer dans la frondaison des arbres, sont malaisés à poser. Nous avons donc étudié l'utilisation de diffuseurs, petites bouteilles en plastique équipées d'une mèche de diffusion lente. A raison de vingt diffuseurs par hectare, la protection est excellente. Mais comme les insectes ne volent que la nuit et que les diffuseurs fonctionnent sans discontinuer, plus de la moitié de la précieuse codlemone est perdue puisqu'elle est diffusée dans la journée aussi. Nous sommes donc en train de développer des diffuseurs intelligents équipés de petites cellules photo-électriques qui fermeront leur clapet durant la journée. Ces nouveaux diffuseurs seront testés au cours de la saison 2005.

Pour la bactériose, le travail est plus ardu ! Il a fallu étudier de façon détaillée les conditions climatiques de développement de la maladie. Cela nous a conduits à mettre au point un modèle mathématique informatisé de développement de la maladie. Au cours de la saison 2004, ce modèle sera confronté à la réalité. En collaboration avec la station de Creysse, deux stations informatisées, relevant de façon automatique les éléments climatiques des plantations, sont en place et alimentent le modèle de la maladie. Des prélèvements microbiologiques réguliers permettent de suivre avec précision l'évolution des bactéries. Si vos pas vous dirigent vers les Vidissières, vous apercevrez peut-être l'une de ces stations dans une plantation de noyers. Nous vous demandons de bien vouloir ne pas y toucher pour ne pas perturber le travail scientifique en cours.

Nous voulons encore trouver les agents naturels et biologiques qui peuvent remplacer les traitements répétés à base de cuivre (la célèbre bouillie bordelaise !) qui, bien que non nocifs pour l'homme, sont mauvais pour la vie microbienne des sols et la qualité des eaux. Nous avons pu montrer qu'outre des facteurs liés au sol et

au climat, les infections d'une année débutent très tôt au printemps, dès avant le débournement des bourgeons. La gravité de la maladie dépend par ailleurs de la quantité de bactéries hivernantes laissée sur les arbres l'année précédente. Comme le cuivre agit principalement par contact sur les bactéries, les traitements répétés en cours de saison n'ont pas beaucoup d'impact sur la maladie qui se propage à l'abri dans le tissu des arbres. Nos travaux se concentrent donc vers les méthodes qui peuvent renforcer la résistance des arbres aux attaques parasitaires. De tels produits existent, ce sont les éliciteurs. Les premiers testés, STIMULYA par exemple, ont sensiblement amélioré la qualité des noix (calibre et aspect) mais n'ont pas permis de réduire considérablement les chutes. Nous essayons cette année la Laminarine, un extrait d'algue marine, qui a montré une grande efficacité contre les maladies des céréales. En même temps, nous testons une bactérie bénéfique, le « bacille subtile », et une levure qui devraient concurrencer et même arrêter le développement du Xanthomonas.

Des résultats encourageants ont été obtenus à Creysse, mais de nombreuses souches de « bacille subtile » existent et il nous faut trouver la plus performante. Après une souche anglaise, nous testons cette année une souche suisse.

Ainsi, pas à pas, nous avançons dans la mise au point de méthodes intégrées alternatives de protection du noyer contre ses maladies et ravageurs. Il n'y a pas de doute qu'elles seront disponibles d'ici deux ou trois ans, après la nécessaire homologation par le ministère de l'agriculture et la Commission européenne. Les fameuses « Noix du Périgord » pourront se prévaloir d'être produites dans des conditions préservant environnement et santé des consommateurs !

Bernard BLUM

### Quelques nouvelles de mon compagnon Mulato par Aurélia Sonet

Acheté il y a plus d'un an en Corrèze, je me suis retrouvé dans le Lot, à Floirac. Plus précisément à Pantalinat, chez Aurélia. Après un bon mois d'échanges, nous sommes partis en randonnée en Ardèche, chez son frère. Muni d'un bât pour transporter soixante kilos en moyenne, j'ai suivi avec elle la route des pèlerins de Saint Jacques de Compostelle, mais en sens inverse. Une vingtaine de Kilomètres par jour en traversant l'Aveyron et la Lozère et, au bout de dix huit jours, nous sommes arrivés à destination. Entre temps nous avons longé le Lot jusqu'à sa source.

Nous avons passé trois mois en Ardèche. Nous avons aidé à rénover la maison et nous avons également exploré la région pendant trois semaines. Nous avons suivi la route des lacs, vu le Mont Gerbier des joncs et les sources de la Loire. Une région montagneuse avec des sources permettant d'échapper à la chaleur...

Le retour s'est fait à peu près dans le même temps. Nous avons pris un peu plus au Nord par la Lozère et le Cantal. Une fois arrivé, il a bien fallu que je me nourrisse... »

Là j'interviens (je redeviens Aurélia).

N'ayant qu'un bout de terrain suffisant pour trois semaines, Mulato a pourtant réussi à manger de l'herbe tout l'hiver et à boudier son foin. Ceci grâce à Michel Caminade et à sa femme que je remercie tout particulièrement. Grâce aussi à beaucoup d'autres comme Monsieur et Madame Delvert qui ont participé pour le foin, Dédé Valette, Michel Granouillac et tous les habitants de Floirac qui ont marqué leur sympathie envers Mulato. Il n'est jamais en manque de pain dur et pourtant ce n'est pas le mien, c'est pour dire !

Mes projets : construire une charrette genre Western, y atteler mon ami Mulato et faire le tour de France l'année prochaine !

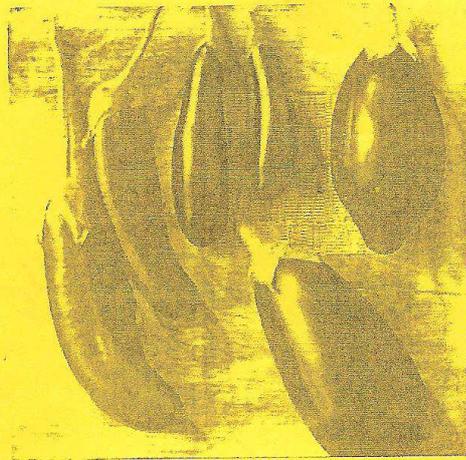
Pour finir, j'ai accueilli une petite nouvelle. Elle s'appelle Attila, c'est un croisé berger belge. Son rôle, la garde.

Nous formons maintenant un trio d'enfer.

Pour Mulato, je vous remercie encore bien tous.

Aurélia

*L'aubergine*



*Mala Pulp... ..*

Lorsqu'elle arriva en Occident au XIII<sup>e</sup> siècle, elle a bien failli ne jamais être mangée, alors qu'elle nourrissait les Asiatiques depuis 3000 ans !

Classée mala insana (fruit malsain) par les botanistes, elle eut un statut de plante décorative partagé avec la tomate... On ne la jugera vraiment fréquentable qu'au XIX<sup>e</sup> siècle !

L'aubergine est une plante potagère solanacée de la famille de la pomme de terre. L'aubergine est vivace dans sa région d'origine (Inde) et annuelle dans nos régions. La lenteur de son implantation s'explique aussi par la difficulté de sa culture. La tige vivace qui la porte, est avide de chaleur et de lumière. La plante aime avoir les pieds humides mais déteste la pluie. Dans son berceau indien on inventorie encore aujourd'hui un nombre impressionnant d'aubergines : blanches, jaunes, rouges, violettes presque noires, de toutes grosseurs. Chez nous à la fin des années 60 une sélection très pointue livre à nos palais une aubergine blanche au goût très fin et surtout une violacée de forme rondes ou cylindrique, longue ou courte, sur une chair ferme vert pâle, douce ou légèrement amère. L'aubergine doit se récolter immature ; le gourmet rejette même tout spécimen excédant 200g.

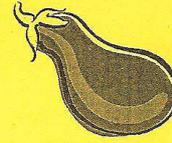
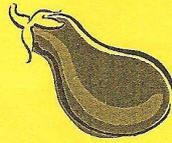
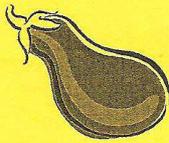
**Plus rien ne nous empêche d'aimer cette belle bronzée des pays chauds.** Elle a un seul petit défaut : sa pulpe crue a toujours soif. Aussi, pour éviter qu'elle ne se gonfle d'huile, offrez-lui un bain de vapeur...

**L'aubergine est la légèreté même !** Pourvu qu'on ne la cuisine pas de façon trop riche. Elle contient 92% d'eau et n'apporte que 29K cal / 100g. Cuite, l'aubergine a une texture fondante due à ses fibres abondantes, elle favorise en douceur le transit intestinal.

**En France,** la consommation d'aubergine a beaucoup augmenté pour atteindre **0,9kg / habitant**, mais reste infime, face aux 10kg du Moyen-Orient.

**Elle se marie très bien avec :** poivron, courgette, tomate, piment, oignon, olives - Huile d'olive, parmesan, citron, ail - Bœuf, agneau, œuf. - Sarriette, basilic, estragon, cerfeuil, thym, persil, ciboulette.- Curry, cumin, coriandre, anis.

**Mode d'emploi :** l'aubergine ne se mange **jamais crue**, inutile de la peler : **cuite, sa peau devient très tendre.** Utilisez couteau et cuiller en acier inoxydable car elle s'oxyde au contact du fer et de l'argent. Si vous ne la cuisez pas immédiatement, arrosez-la de jus de citron. Ne la cuisez pas à l'eau, elle s'engorgerait et serait fade. **Pour empêcher qu'elle ne pompe du gras en cuisant, plusieurs solutions :** la frire entière dans sa peau, la morceler et l'étuver à feu très doux sans gras. La cuire au four en rondelles dans un plat à gratin ou sur une plaque antiadhésive, ou bien encore à l'autocuiseur.



## Gratin d'aubergine

### Au jambon de Parme

Ce gratin est inspiré d'une recette italienne, mais au lieu d'être frites, les aubergines sont ici précuites sous le gril.

**Pour 6 personnes :** 6 belles aubergines, 12 fines tranches de jambon de Parme, 200g de mozzarella égouttée, 250g de béchamel, 200g de parmesan râpé, 100g de beurre, 3 c à soupe d'huile d'olive, 2 c à soupe de basilic, 1 c à café d'herbes de Provence, sel, poivre.

- 1) Coupez les aubergines en fines lamelles dans le sens de la longueur avec la peau. Badigeonnez-les d'huile et alignez-les sur une grille. Salez, poivrez et parsemez d'herbes de Provence. Faites-les cuire 2 mn de chaque côté sous le gril.
- 2) Beurrez un moule rectangulaire et étalez au fond une fine couche de béchamel. Recouvrez de tranches d'aubergine, parsemez de basilic, puis déposez des lamelles de mozzarella, et le tiers de jambon de Parme. Saupoudrez de parmesan râpé. Les ingrédients étant déjà salés, poivrez seulement.
- 3) Etalez à nouveau un peu de béchamel et faites ainsi s'alterner les couches. Terminez par des lamelles d'aubergine et de mozzarella, puis parsemez de basilic, de parmesan ainsi que de noisettes de beurre. Enfouissez dans un four préchauffé à 180°C (thermostat 6) pendant 30mn et faites gratiner 5mn en fin de cuisson, sous le gril. Servez bien chaud.



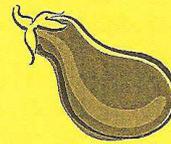
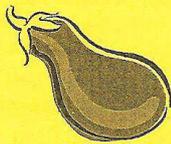
Servez avec un Côtes-de-Provence rosé.

**Voici une recette d'un caviar d'aubergine original pour accompagner vos apéritifs de l'été.**

Faites cuire 2 belles aubergines entières au four, puis mélangez leur pulpe écrasée avec sel, poivre, 2 c à soupe d'huile de noix, des cerneaux de noix et des feuilles de coriandre. Servez froid sur des toasts grillés.

( source : Magazine Saveurs)

Bonnes vacances Chantal Lyautey



## RUBRIQUE à BRAC

### Floirac sur Internet

Adresse : <http://perso.wanadoo.floirac>

Depuis plusieurs années, Floirac a son site sur l'Internet grâce à l'initiative d'Eric Biberson.

Les premiers temps, il y eut 30 à 50 visiteurs par mois, et en 6 ans, les chiffres n'ont cessé d'augmenter. À présent, Floirac obtient un franc succès puisque nous en sommes à 7800 visiteurs depuis la création du site et la moyenne est maintenant de 150 à 200 visites du site par mois. Certains internautes prennent contact avec nous pour se renseigner sur Floirac, notamment sur les possibilités d'hébergement. D'autres nous font part de leurs souvenirs, de leur passage à Floirac ou de leurs impressions sur le site.

Après Eric Biberson, c'est au tour d'Anne Kandel de reprendre le flambeau en entamant une nouvelle version du site de Floirac, davantage structurée au profit d'une lecture simplifiée des informations et de la documentation. En attendant, les rubriques du

site et leur contenu sont régulièrement mis à jour.

Ces rubriques concernent tout ce qu'il faut savoir sur Floirac, avec son journal, les randonnées autour de Floirac, l'accès au village, des photos, etc.

Alors, cliquez sur <http://perso.wanadoo.floirac> et promenez vous virtuellement dans Floirac!

Anne et Dominique Kandel

### Message reçu sur Internet le 14 juin de Marie-Claude Muller en Savoie :

« Je suis bien contente de voir Floirac sur Internet. J'ai hérité d'une maison à Floirac depuis dix ans et je vois que je peux visiter Floirac et rester en Savoie. Merci. Marie-Claude »

### Réseau Vigie Canicule Recensement Année 2004

Si vous faites partie des personnes vulnérables face à la canicule (personnes âgées ou handicapées) et si vous êtes isolé(e), vous pouvez bénéficier d'une veille (information, conseil et suivi) assurée par le réseau Vigie Canicule.

Faites-vous recenser auprès de la mairie par téléphone ou faites connaître les personnes qui autour de vous sont concernées par ce dispositif.

Mairie de Floirac : 05 65 32 43 80

### Collecte des ordures ménagères du 1<sup>er</sup> juillet au 31 août 04

Les jours de collecte changent durant l'été et sont fixés par la Communauté de communes du Pays de Martel de la façon suivante :

*Ordures ménagères :*

Les mardi matin et vendredi après-midi

*Recyclables :*

Le samedi matin

.....  
A vérifier !

1<sup>er</sup> juillet pluvieux

Les jours suivants douteux

.....  
Pluie à la Sainte Marguerite (le 20 Juillet)

Les noix seront rentrées vite

## LE CARNET DE FLOIRAC

### NAISSANCES

Le 27 mars est né un petit

**AUREL**

Chez Delphine et Frédéric BICLIKI

*Félicitations aux parents, aux grands-parents Evelyne et Jacky AYRAL et à l'arrière-grand-mère Mme AYRAL*

Le 4 avril est né

**FLORIAN**

Troisième enfant de Joëlle et Jacques  
**BOUAT**

*Félicitations aux parents et grands-parents Jacqueline et Marcel BOUAT*

Ce 27 juin est né

**JEAN-BAPTISTE**

Chez Lucie, Gilles et Corinne DELBEAU

*Félicitations aux parents et à la grand-mère, Simone LACROIX*

### DECES

Le 13 avril

**Madame MUÑOZ Jacinta**

Mère de M. André Muñoz,  
*a quitté les siens à l'âge de 88 ans*

La rédaction s'associe à la peine de sa famille

## ANNONCES

### Expositions de l'été

A. Herpe annonce qu'une exposition sur :

« La faune et la flore au bord de la  
Dordogne »

sera proposée, à partir du 1<sup>er</sup> juillet à la chapelle du Barri par l'AJF (*Association des Jeunes de Floirac*).

Ouverture tous les jours de 17h à 19h jusqu'au 25 juillet.

L'A.A.S.F. proposera ensuite une exposition de photographies sur

**le Pont Miret,**

du 1<sup>er</sup> au 21 Août à la chapelle.

Mêmes horaires d'ouverture 17h à 19h

\*\*\*\*\*

A vendre : Tél : 05 65 32 51 66

- Lot de pavés rose saumon pour dallage

Très petit prix.

- Table bureau jeune 2 tiroirs sapin verni 15 € + chaise
- 1 lit 2 places 2 matelas électrique. Prix à discuter

La bibliothèque sera ouverte durant l'été aux heures habituelles les mercredi, vendredi et dimanche.

Un concours de pétanque pourra être organisé en Août en fonction de la demande. S'inscrire à la bibliothèque.

Ping pong aux heures de Bibliothèque.