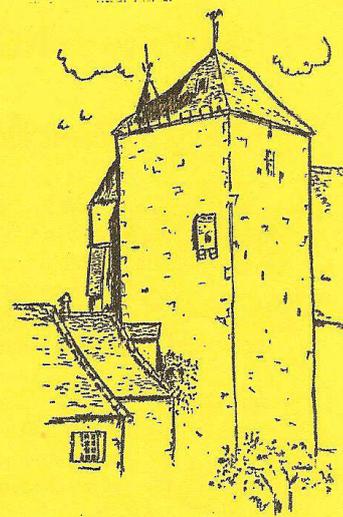
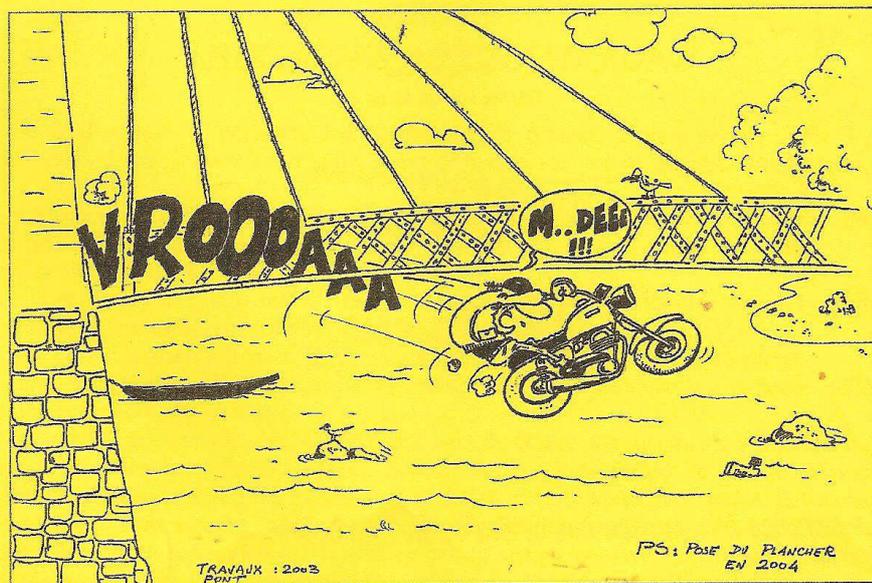


# Du côté de Flairac...



Bulletin d'information très local N°36  
Décembre 2003



Mauvaise blague de fin d'année selon notre humoriste Henri Bonnet-Madin  
Bonnes fêtes cependant ! Joyeux Noël et Bonne année !

## NOUVELLES DE LA MAIRIE

### I – Repas à domicile

L'A.D.M.R., l'association du service à domicile de Martel (Tél./fax : 05 65 32 00 22), propose un service de portage de repas à domicile qui s'adresse à toutes personnes, sans condition de revenu.

Ce service peut être demandé de manière permanente ou occasionnelle.

Trois livraisons par semaine – les lundi, mercredi et vendredi – permettent aux personnes intéressées d'avoir leurs repas quotidiens régulièrement ou occasionnellement.

Les menus ne sont pas imposés et peuvent être adaptés (sans sel, sans sucre, sans laitage...).

Les tarifs 2003 – 2004 :

- repas du midi : 6,40 €
- repas du soir : 4,00 €

Aides financières possibles :

- A.P.A. : au cas par cas (base 2,30 € / repas),
- M.S.A. : prise en charge partielle (60 repas / an).



Rue Mercière  
46 600 MARTEL

Tél/fax : 05 65 32 00 22

*Votre repas livré chez vous*

*Sur tout le canton de Martel*



L'association A.D.M.R. du  
canton de Martel propose  
un service de portage  
de repas à domicile.

### 2 – Le service d'annonce des crues de la Dordogne

Ce service est devenu accessible à tous sur le site Internet de la D.D.E. :

[www.dordogne.equipement.gouv.fr](http://www.dordogne.equipement.gouv.fr)

et en cliquant sur l'onglet « INFO crues ».

Sur ce site on trouve :

- l'évolution en temps réel de la hauteur de la rivière à la station qui intéresse l'internaute (par exemple la station de Carennac, pour celle qui nous concerne tout particulièrement) pendant les 24 dernières heures. La cote indiquée peut être comparée à la cote d'alerte,
- le message de prévision indiquant la date et l'heure de la cote observée ainsi que la date et l'heure de la cote prévue avec la tendance (hausse, stationnaire, baisse),
- des informations générales relatives à la connaissance des crues (chronique des plus hautes hauteurs d'eau, photos...).

### 3 – Recensement 2004 de la population

Toute la population vivant à Floirac sera recensée  
à compter du 15 janvier 2004.

A partir de 2004, le comptage traditionnel organisé tous les 7 à 9 ans est remplacé par des enquêtes de recensement annuelles : les communes de moins de 10 000 habitant – (est notre cas – feront l'objet d'une enquête de recensement tous les 5 ans. Elles ont été réparties par décret en 5 groupes, un par année civile. Ces groupes ont été constitués sur des critères exclusivement statistiques. Au bout de 5s, toutes les communes de moins de 10 000 habitants auront été recensées et 100% de leur population aura été prise en compte.

Floirac fait partie du groupe de communes recensées en 2004.

A partir du 15 janvier 2004, vous allez donc recevoir la visite de notre agent recenseur, Mme Isabelle Chavigner. Qui viendra déposer à votre domicile les documents suivants : une feuille de logement, un bulletin individuel pour chaque personne vivant habituellement dans le logement recensé, ainsi qu'une notice explicative sur le recensement et sur les questions que vous pouvez vous poser.

Mme Chavigner peut vous aider à remplir les questionnaires. Elle les récupèrera lorsque ceux-ci seront remplis. Si vous êtes souvent absent de votre domicile, vous pouvez confier vos questionnaires remplis, sous enveloppe, à un voisin qui les remettra à notre agent recenseur. Vous pouvez aussi les retourner directement à la mairie ou à la direction régionale de l'INSEE.

**Votre réponse est importante.** Pour que les résultats du recensement soient de qualité, il est indispensable que chaque personne enquêtée remplisse les questionnaires qui lui auront été fournis.

Participer au recensement est un acte civique. Aux termes de la loi du 7 juin 1951, c'est également une obligation.

A partir du 10 janvier 2004, une campagne d'information télévisée nationale annoncera le démarrage de la collecte dans les communes concernées par cette opération en 2004.

Pour des renseignements complémentaires, vous pouvez contacter la mairie :

- par téléphone au 05 65 32 43 80,
- ou par fax au 05 65 32 59 81,
- ou par courriel à : [mairie.floirac.lot@wanadoo.fr](mailto:mairie.floirac.lot@wanadoo.fr)

Jean-Pierre Biberson

#### 4 – Assainissement collectif

La dernière phase des études préalables est lancée ; un bureau d'études géotechnique vient d'être retenu par le conseil municipal le 29/11/03. Il lui appartient de rechercher la nature des sols traversés par les canalisations et leurs caractéristiques, en vue du remblaiement des tranchées. Il doit également procéder à l'étude des sols de la parcelle prévue pour la station d'épuration. Celle-ci est en cours d'acquisition et les conventions de passage pour les canalisations ont été transmises aux propriétaires concernés. Des contacts ont été pris avec le Conseil général en vue de la programmation des travaux. Le préfinancement qui permet de lancer les appels d'offres pourrait être prévu en 2004 et le financement en 2005 permettrait la réalisation du projet.

#### 5 – Logement de la poste

Cet ancien logement de fonction inoccupé présentait un état de grande vétusté et a nécessité des travaux très importants. Ceux-ci sont en cours d'achèvement et les locaux seront mis à la disposition de leurs nouveaux occupants à compter du 1er février prochain.

La commune se réjouit de pouvoir ainsi accueillir une entreprise sur son territoire. Il s'agit des Editions du Laquet, actuellement installées à Martel, qui ont à leur actif de nombreux ouvrages, parmi lesquels le livre sur Floirac publié par Michel Carrière.

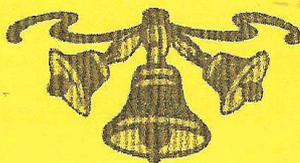
#### 6 – Contrat de Pays

*Le projet de contrat* de Pays de la vallée de la Dordogne qui concerne les communes des cantons de Souillac, Martel, Vayrac, Bretenoux, St Céré, Sousceyrac, a été présenté aux élus concernés le 26 novembre à Vayrac et est soumis au vote des conseils municipaux et communautaires. Ce projet est consultable en mairie.

#### 7 – Projet de médiathèque –ludothèque

Une association a été créée pour réaliser et gérer une médiathèque et la mairie a été sollicitée pour fournir des locaux dans l'ancienne mairie. En l'absence de projet précis et formalisé, une commission a été désignée par le Conseil municipal du 29/11/03 pour examiner cette demande en tenant compte des différents besoins déjà exprimés et des travaux qu'il conviendrait d'entreprendre pour rendre ces locaux utilisables.

Michel DAUBET



## A la Découverte du Village

par Frédéric Bonnet-Madin

Les esprits perspicaces auront pu remarquer, disséminées de ci delà, dans notre commune, un certain nombre de petites bornes numérotées de 1 à 7, volontairement discrètes pour ne pas troubler le paysage, qui sont les supports d'interprétation du circuit de randonnée de l'ENS de Floirac.

En effet, l'ENS ou Espace naturel sensible de la commune de Floirac fait partie des cinq sites pilotes mis en place par le conseil général, en partenariat avec les collectivités locales concernées et les acteurs locaux (propriétaires, agriculteurs, chasseurs, randonneurs...), afin de préserver les richesses naturelles de ces territoires tout en les faisant découvrir au public.

Nous bénéficions donc ainsi sur la commune, depuis quelques mois, d'un circuit fléché de 8,5 kilomètres accessibles à tous pour une découverte non seulement de la faune et de la flore de la commune mais aussi de son architecture remarquable et de ses activités actuelles et passées.

En trois petites heures de marche et munis du guide découverte disponible en mairie ou au « Pourquoi pas », vous êtes assurés d'en apprendre beaucoup plus que vous ne le pensez sur ce qui fait la richesse de notre patrimoine communal.

De la Villa Floiracius au Moulin Grand en passant par la mosaïque de petites parcelles de cultures spécialisées, essayez de découvrir le Damier de la succise ou le Flûteau nageant. Le point de départ du circuit se situe à côté de l'escalier de la Poste.

Et si ces quelques kilomètres ne suffisent pas à étancher votre envie de découverte, n'oubliez pas le GR 652 vers Montvalent ou Carennac ; son entretien, à la charge de la commune, mérite que vous y consacriez de longues heures de balades.

Bonnes randonnées et bonnes fêtes à tous.

# NOIX ET TRUFFE

## ETAT DES LIEUX APRÈS LA CANICULE DE L'ÉTÉ 2003

### LA NOIX

Les noyers ont subi, comme toutes les productions fruitières, les conséquences des très fortes températures et de la sécheresse de cet été. Heureusement, les pluies après le 15 août (moyenne de notre région : 88 mm du 14 au 31 août et 80 mm pour le mois de septembre) ont permis de limiter les dégâts au niveau de la production et également au niveau des arbres qui ont eu, sous l'effet des températures caniculaires prolongées, une physiologie perturbée.

Contrairement aux autres fruits ramassés précocement cette année, les noyers ont attendu la date habituelle pour faire parvenir leurs fruits à maturité, début octobre. Seule, la variété LARA, a été récoltée avec près de 15 jours d'avance, début septembre.

La production est très hétérogène selon les variétés, les terroirs et les techniques culturales. Les terres lourdes ont mieux supporté la chaleur que les terres légères ou celles des causses avec, évidemment, incidence sur la production en quantité et en calibre.

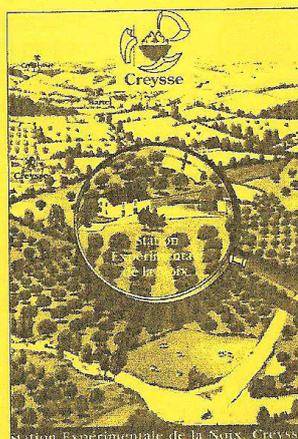
Les vergers avec irrigation ont, bien entendu, mieux supporté les fortes chaleurs, même si le résultat final n'est pas toujours à l'optimum.

Les noix ont souffert des coups de chaleur sur les arbres les plus exposés, provoquant des brûlures plus ou moins fortes et visibles sur les brous (enveloppe verte du fruit). L'influence de ces coups de soleil a été étudiée par la Station Expérimentale de CREYSSE sur les variétés LARA et MARBOT fraîches et sur les noix FRANQUETTE sèches. Il est observé des tâches brunes sur les coques, proportionnelles à l'intensité des brûlures avec, souvent, un calibre plus petit et des cerneaux colorés et flétris. Dans certains cas extrêmes les fruits ont été perdus et il faudra attendre le printemps pour juger de l'incidence sur les arbres eux-mêmes. La variété Franquette a particulièrement souffert avec des situations encore plus marquées que pour les variétés MARBOT, GRANDJEAN, CORNE et LARA.

Globalement, même s'il est constaté une baisse des volumes récoltés par rapport à une année normale, la qualité semble meilleure que prévu grâce notamment à l'effort de triage réalisé par les producteurs et leurs structures d'expédition. Cet effort est déterminant pour la mise en marché de la noix à la qualité habituelle. Effectivement en éliminant les déchets et les noix inconsommables, il est possible de proposer au consommateur un produit de bonne qualité.

D'autre part avec la chaleur et la sécheresse la coquille des noix a été bien soudée ce qui est surtout favorable à la variété MARBOT qui a souvent des faiblesses sur ce point précis (elle a tendance à bailler). Malheureusement il y a toujours une contrepartie. L'inconvénient est que lors du cassage, les « énoisseurs » font plus de cerneaux invalides qu'habituellement.

Notons enfin qu'en 2003 les resserrments budgétaires de l'Etat ont provoqué la fin des aides à la plantation qui avaient permis en partie de hisser le noyer au 4<sup>e</sup> rang des espèces fruitières cultivées



en France avec un total de 19000 hectares concentrés sur les deux aires de production QUERCY-PERIGORD et ISERE (Grenoble).

Les prix pratiqués pour cette récolte 2003, sans atteindre les niveaux 2000 et 2001, se sont nettement redressés par rapport à 2002 qui avait été catastrophique. Suivant les variétés et la qualité des lots on a pu noter un redressement à la production de 40 à 50 % sur 2002 avec par exemple des offres à 1,80/1,85 euros pour la Franquette lavée, séchée au lieu de 1,20/1,40 maxi l'an dernier.

Parmi les explications à ce redressement notons, comme dit plus haut, une baisse globale de la production nationale surtout marquée dans l'Isère qui a subi, plus que le Quercy-Périgord, les effets de la canicule et qui a enregistré, ça et là, plusieurs orages dévastateurs.

Enfin, le redressement aurait pu être plus marqué si, une fois de plus, la faiblesse du dollar par rapport à l'euro ne venait pas favoriser les exportations des USA vers les pays consommateurs non producteurs de l'Europe du Nord.

Notons pour terminer que l'attribution de l'AOC en 2002 n'a eu, pour l'instant, aucune incidence positive sur la tenue des cours. La profession juge que c'est plutôt normal, le recul n'étant pas encore suffisant.

## LA TRUFFE



Je n'en parlerai finalement que pour mémoire tant les médias – télé, journaux - nous abreuvent d'informations à son sujet. Tout le monde sait maintenant que la TRUFFE NOIRE DU PERIGORD (*tuber melanosporum*) commence à se former dès avril/mai, se développe en juillet/août à la condition expresse qu'il y ait alors une pluviométrie favorable qui, cette année, a été insuffisante, pour arriver à maturité de novembre à février.

En conséquence, la truffe est rare, petite et souvent de médiocre qualité.

Lors du récent marché de Lalbenque ouvrant la saison 2003/2004 une vingtaine seulement de petits producteurs, au lieu de 70 en 2002, ont mis en vente 7 ou 8 kg de truffes ayant trouvé preneur au prix moyen de 800 euros le kg, soit plus de

5000 F ! On parle même de 1000 euros minimum pour les fêtes de fin d'année.

Pour ceux qui ont suivi sur FR 3 l'émission télé « *Des racines et des aïles* » produite par Patrick de Carolis, membre du Conseil municipal de Rocamadour, on peut remarquer que cet apport de 8 kg du marché de Lalbenque correspond tout juste au besoin d'une seule journée du médiatique restaurateur de LORGUES (Var), Clément Bruno.

On sait toutefois qu'il ne manquera pas de marchandise puisqu'il nous a conduit :

- d'abord chez un trufficulteur du Vaucluse exploitant 30 ha irrigués qui, paraît-il, devraient produire à peu près normalement,
- puis chez un grossiste négociant italien qui, dans ses entrepôts des Abruzzes, nous a fait découvrir un stock pharamineux (on écrit aussi faramineux) de près de 300 tonnes ! Evidemment cet entrepôt est protégé comme un vrai bunker.

Rappelons pour ceux qui n'auraient pas lu le n° 33 du petit journal de Floirac (avril 2003) que le Périgord-Quercy ne fournit que 10 % environ de la production française de truffes alors que 80% proviennent de la région PACA ( Provence – Alpes – Côte d'Azur ). Malgré cette évidente constatation l'appellation botanique « Truffe noire du Périgord » s'impose aux truffes même si elles sont récoltées en Provence.

Notons toutefois que le summum de la qualité et du parfum est obtenu par la variété exclusivement italienne dite « tuber magnatum » dont le prix serait le double de celui de la « melanosporum ».

On peut retenir enfin, car cela devient intéressant, que, contrairement au noyer dont les aides à la plantation viennent d'être suspendues, la plantation de truffiers ou la remise en état d'anciennes truffières bénéficient toujours d'aides nationales ou régionales.

Informations auprès de :

- STATION EXPERIMENTALE DE LA NOIX  
Tel 05 65 32 22 22

BP 18  
46600 CREYSSE

- Syndicat des trufficulteurs de Martel  
Président actuel : Christian MALAURIE

- Fédération française des trufficulteurs  
7 bis rue du Louvre  
75001 PARIS

Je remercie particulièrement la Station de Creysse, en la personne de son responsable, J.P. PRUNET, ingénieur C.T.I.F.L., pour son accueil toujours aimable, sa documentation, ses informations pertinentes et d'actualité.

Michel JAMME



**LA NOIX DU PERIGORD**  
*Un bienfait nutritionnel*

**Une arme pour vaincre le cholestérol**  
Sa forte teneur en acides gras poly-insaturés (72 %) en fait un aliment précieux pour lutter contre le mauvais cholestérol et un excellent moyen de prévention des maladies cardio vasculaires.

**Une source d'acides gras essentiels**  
Ces acides gras, indispensables au développement du cerveau et de la rétine, ne sont pas synthétisés par l'organisme.  
La noix en est riche :

- 12 % d'acide alpha-linolénique (oméga-3)
- 60 % d'acide linoléique (oméga 6)

**Un aliment énergétique de choix**  
Riche en potassium, en zinc et cuivre, c'est un coup de pouce naturel pour les sportifs. Son taux de phosphore est un excellent stimulant pour la mémoire.

**Une recette pour rester zen**  
Riche en minéraux comme le précieux magnésium "anti-stress". Cocktail de vitamines B1 et B2, vitamine E qui retarde le vieillissement et le processus de cancérogénèse.

---

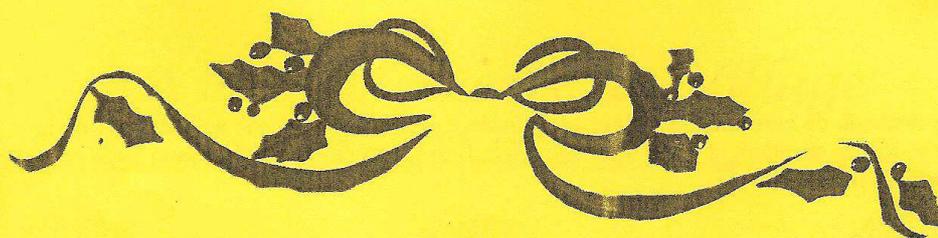
**Syndicat de défense de la noix et du cerneau  
de noix du Périgord**  
BP 18 - 46600 MARTEL ☎ 05 65 32 22 22 📠 05 65 37 07 42

Réalisé avec le concours financier de







## LA RUBRIQUE à BRAC de NOËL

*Première bonne nouvelle en cette fin d'année :*

**LE NOM DU « CIRQUE DE FLOIRAC » ENFIN RÉTABLI SUR LES CARTES MICHELIN, APRÈS UN SIÈCLE ENVIRON DE SOMMEIL.**

Nous devons ce résultat à un floiracois.

En effet, au mois de mai dernier, M. Bernard Durieu du Pradel écrivait à Michelin, Edition des Voyages, une lettre indiquant à cet éditeur l'erreur datant de l'édification de la station de chemin de fer du P.-O. MIDI, malencontreusement baptisée « gare de Montvalent », qui avait conduit à l'extension de la dénomination de « cirque de Montvalent » au cirque de Floirac sur les cartes de la région.

A cette intervention Michelin répondait, le 8 août suivant :  
 « Nous vous confirmons que votre remarque concernant « le cirque de Montvalent », comme porté sur nos cartes, a bien été prise en compte : nous modifierons nos bases de données cartographiques en « cirque de Floirac ». Cette modification apparaîtra sur l'édition 2005. »

Cette élégante réponse met ainsi un terme à une juste et ancienne revendication de nos concitoyens.

Enfin, une bonne nouvelle en cette fin d'année 2003 et de bon augure pour l'année nouvelle qui débutera dans quelques jours !

Jean-Pierre Biberson

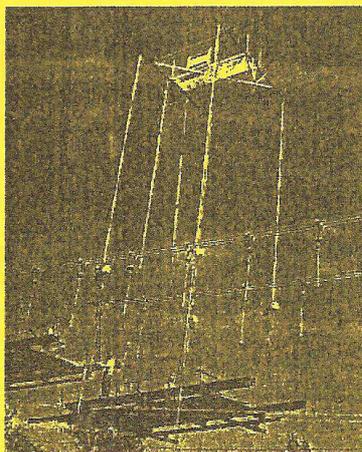


*Deuxième bonne nouvelle :*

**LE PONT DE FLOIRAC RENDU AU TRAFIC  
 INAUGURATION LE 23 DÉCEMBRE 03**

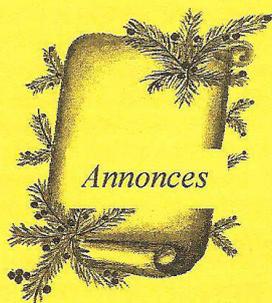
Nous avons reçu de Madame Sylvos un extrait du « Moniteur des travaux Publics » (Mois de septembre) qui explique le système innovant mis en œuvre par la société Freyssinet pour la rénovation et le remplacement du tablier du pont suspendu de Floirac. Ce dispositif, mis au point par l'ingénieur Laurent Bonestève, repose sur la mise en place de câbles provisoires sur lesquels circulent des portiques de manutention, ce qui permet de s'affranchir de la nécessité de réaliser des appuis dans le lit du cours d'eau.

Cette méthode de construction permet un gain de temps sensible et une amélioration de la sécurité sur les chantiers, d'après Monsieur Marc Besset, directeur pour la région Sud-Ouest du groupe Freyssinet.



Portique de manutention  
sur le pont suspendu de  
Floirac

Nous remercions Mme Sylvos pour ses informations et nous nous réjouissons avec tous les floiracois de retrouver notre pont plus tôt que prévu grâce au procédé performant que nous avons vu mettre en œuvre durant toute l'année sous nos yeux.  
L'inauguration du pont remis à neuf par M. Milhau, président du Conseil général, est prévue pour le mardi 23 décembre au matin.



*L'Association des jeunes de Floirac*

*Dite « de la vieille mairie »*

Dans le cercle des associations du village, il ne manquait qu'une seule tranche d'âge, les jeunes. C'est désormais chose faite. En

effet, une association vient de se créer, regroupant les jeunes du village, *l'Association des jeunes de Floirac, A.J.F.* pour les intimes. Elle compte déjà près de 11 membres de 9 à 17 ans. Parmi eux nous

remarquerons Sophie Pietrera, Présidente, Lisa Herpe, secrétaire et Alexandre Herpe, trésorier. Comme la loi l'exige, ils seront assistés de trois adultes suppléants, à savoir respectivement Isabelle Chavigner, Philippe Gerfault et Elisabeth Pietrera.

L'un des premiers projets, déjà très avancé, consiste en la création d'une ludothèque-médiathèque. Après avoir monté un dossier, l'on s'est mis en quête de financement : c'est le Crédit Agricole de Vayrac qui a répondu à l'appel en apportant 2300 € pour le projet. Grâce à lui, et nous l'en remercions, Floirac sera bientôt équipé d'une salle de jeux de société, d'ordinateurs avec leurs cédéroms, d'une télévision et de son lecteur DVD etc...etc...

Cette médiathèque, qui deviendra aussi le siège de l'association, trouvera\* sa place dans l'ancienne mairie, sur la place du village. Le Conseil municipal a mis en place une commission communale chargée d'établir le programme de rénovation du bâtiment qui pourra éventuellement accueillir la bibliothèque en rez-de-chaussée. Les travaux de déblaiement ont d'ailleurs déjà commencé grâce à des bénévoles que nous remercions au passage. Mais l'AJF ne s'arrêtera pas là : des participations à certaines manifestations sont aussi prévues, elle participera activement à l'animation du village, en partenariat, bien entendu, avec les autres associations. Toute aide bénévole dons ou autres seront les bienvenus. Pour ce faire, contactez une des personnes citées dans ce texte.

Alexandre HERPE

\* NDLR : Voir, dans ce numéro, les « Nouvelles de la mairie » N° 7 : la commission municipale désignée le 29.11.03 doit « examiner cette demande en tenant compte des différents besoins déjà exprimés et des travaux qu'il conviendrait d'entreprendre pour rendre ces locaux utilisables ».

## A partir de janvier, un service fleuristerie sur Floirac « Couleurs Pétales ».

Au mois de janvier, **Nathalie Marcou** ouvre à Bretenoux sa fleuristerie, *Couleurs Pétales*.

Elle est située rue d'Orlinde, à Bretenoux (rue parallèle à la Place des Consuls où se tient le marché).

Nathalie sera heureuse de vous y accueillir et de vous faire découvrir sa boutique.

**Elle met à votre disposition un service gratuit de livraison à domicile sur Floirac.**

Pour tout renseignement ou devis personnalisé, contactez Nathalie à sa boutique,

au 05 65 33 73 79 HB

Ou au 06 73 46 39 72

### Carnet

Nous avons appris avec tristesse les décès  
de

**M. Arthur BERAL**

Décédé le 1er novembre 2003 à Martel

Il a été inhumé à Mézels.

Et de

**Mme Jeanne SMOLDERS née Baurès**

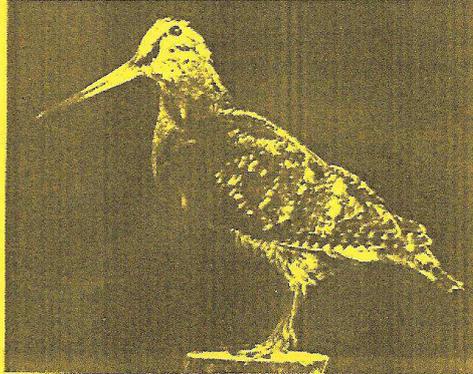
Tante de M. et Mme Baurès

Décédée à l'âge de 90 ans le 23 novembre

Elle a été inhumée à Paris.

Notre journal adresse ses condoléances aux familles.

# LA BÉCASSE



Par Chantal

**La bécasse est un échassier, c'est aussi un migrateur.**

Sans couleurs vives ni criardes, mais où le gris, le brun, le jaune, le blanc et le noir se mélangent pour former une harmonie sans pareille. Le bec peut mesurer jusqu'à huit centimètres ses yeux sont disposés en hauteur, lui permettent de voir autour et au-dessus d'elle. L'envergure de la bécasse varie entre 0,60 mètre et 0,70 mètre. Son poids se situe entre 300 et 350 grammes.

En France la nidification a lieu surtout en Bretagne, en Gironde... Dans le Lot **des nids ont été trouvés, à Floirac, à Montvalent, St Céré ...**

La bécasse aime les bois humides, les taillis. Là où le couvert est suffisant, mais point trop dense. Dès octobre c'est l'arrivée des voyageuses. Le passage est clos en décembre. **Elles vont hiverner en Afrique.** Le retour s'effectue dès février jusqu'à fin mars. Elles voyagent uniquement la nuit. Puis c'est le temps des amours : la croûle. Les soirées plus chaudes favorisent les mouvements de la croûle. Les mâles cherchent les femelles avec une sorte de raclement de gorge accompagnés de coups de sifflet brefs. Cette farandole dure au plus vingt minutes. L'échassier est ponctuel, ses heures ne varient pas. **La bécasse pond au sol**, dans un nid rudimentaire constitué de quelques feuilles mortes, de brindilles et de mousses entre les racines d'un arbre toujours en des lieux sauvages sous le couvert. **La ponte a lieu à la fin mars** début avril. Elle se compose de quatre œufs en général, parfois trois ou cinq à la coquille d'un jaune roux ou brun lavé. **La femelle couve seule.** Elle ne quitte son nid que deux fois par jour pour s'alimenter. L'incubation dure de 20 à 25 jours. Dès que les poussins sont secs, la bécasse les entraîne loin du nid et les abrite sous ses ailes. Il lui arrive de les transporter en d'autres lieux entre ses pattes ou sur son dos, pour une meilleure alimentation ou en cas de danger. Ils volent au bout de deux à trois semaines et se débrouillent seuls à un mois. La mère les abandonne à cet âge. Fin juin, début juillet une seconde ponte est réalisée. Les mâles ne s'occupent pas des jeunes bécasseaux. Chaque mâle visite plusieurs femelles, il n'y a pas de ménage durable chez eux.

**Pour sa nourriture on dit que la bécasse vérote, ou vermille.** Elle aime les vers, les insectes mous à la chair agréable, les larves les scolopendres, les sauterelles, les araignées. Elle mange des graines diverses, des débris de végétaux tendres. Mais se sont surtout les vers qui constituent ses repas. Elle va aux bords des étangs, des flaques et piétine le sol afin que le ver remonte à la surface. La bécasse n'aime pas la neige et le froid qui persiste, elle ne peut

alors chercher sa nourriture sur la terre figée. C'est pourquoi elle part vers le sud et l'Afrique sans hiver.



**On chasse la bécasse à la relève, au chien d'arrêt muni d'un grelot, dans les bois d'au moins trois hectares (en ce qui concerne le Lot). La chasse à la passée et à l'affûts sont interdites.**

**La bécasse est rusée et sait très bien tirer partie des obstacles qui la dérobent à la vue des chasseurs. Elle s'envole souvent près de lui, bénéficiant ainsi de l'effet de surprise. Elle est intelligente, qui ne connaît ses « sauts de crapaud » ? C'est une astuce qui consiste à se reposer aussitôt après l'envol. Et ses chutes simulées après un coup de feu alors qu'elle a reçu aucun plomb ?**

Ses ennemis sont des prédateurs connus : vautour, faucon pèlerin, le renard, le putois, la belette. Les fils des lignes électriques en détruisent à chaque passage en cours de migration. Cependant **la bécasse n'est pas en voie de diminution** parce qu'elle fréquente des lieux encore inaccessibles, qu'elle effectue deux pontes par an dans des lieux calmes et non pollués. **C'est un oiseau mystérieux, distant, qui sait aussi que l'homme est dangereux.** Car il y a le chasseur, et la bécasse pour son malheur dispose d'une **chair très fine et savoureuse.**

*Chantal Lyautey ( Source Quercy recherche)*

## **BECASSES AU CHAMPAGNE**

**Pour 6 personnes :** 3 bécasses, 3 dl de champagne, 6 toasts de pain de mie rassis, 1 petite boîte de foie gras, 2 c à soupe d'huile, 100gr de beurre, sel, poivre, 6 petits verres d'armagnac.

Les bécasses ont besoin d'être mortifiées pendant 4 ou 5 jours. Elles ne se vident pas. Bardez-les finement. Cuisez-les salées et poivrées, dans un plat, au four chaud 200 ° (ther 7) en les retournant pour les dorer tout autour.

Au bout de 20 à 25mn, retirez du plat l'excès de graisse, mouillez avec la moitié du champagne, cuisez encore 5 à 8mn en arrosant souvent.

Faites dorer les toasts à la poêle dans moitié beurre, moitié huile. Gardez au chaud.

Retirez les bécasses, réservez leur jus de cuisson, enlevez les intérieurs à la petite cuillère et remettez les bécasses au chaud.

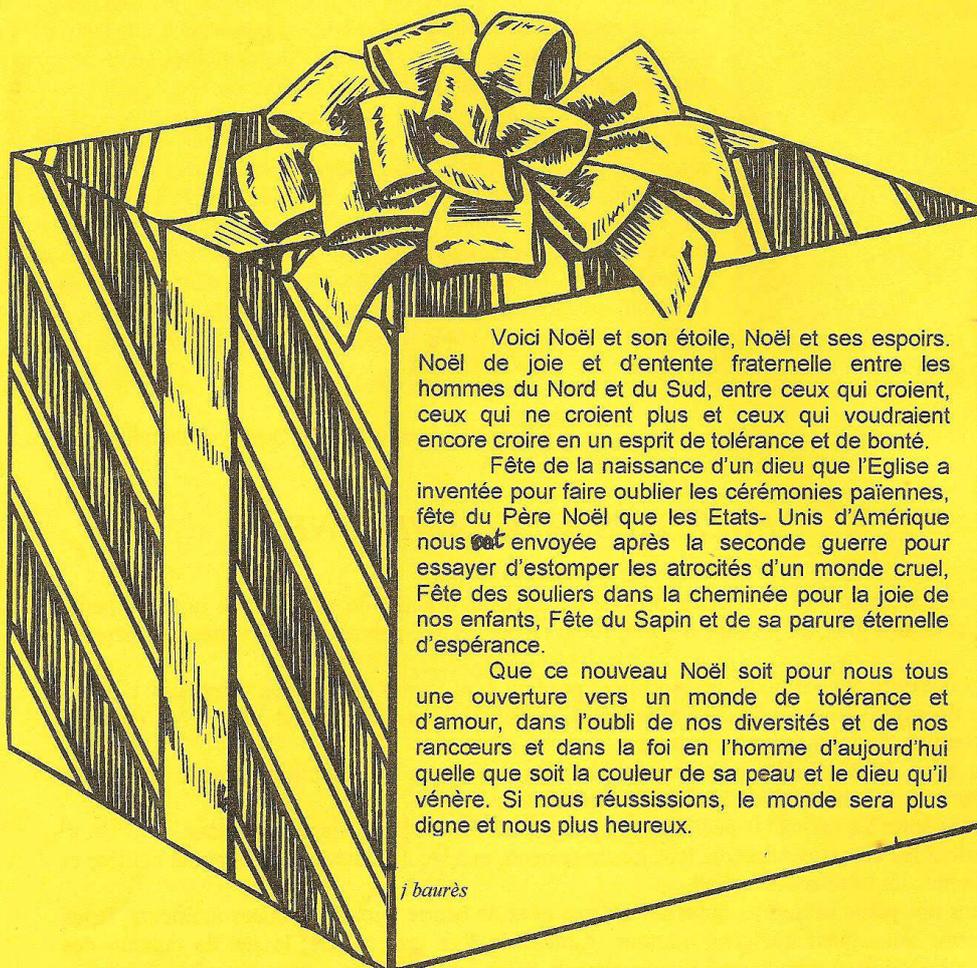
Dans une petite casserole, faites fondre une noix de beurre, ajoutez tous ces intérieurs, faites revenir doucement quelques minutes. Ajoutez le foie gras écrasé, le jus de cuisson des bécasses déglacé avec le reste du champagne. Salez, poivrez après avoir goûté, faites chauffer sans bouillir. Passez ce jus dans la saucière chaude. Tartinez le résidu sur les toasts. Servez les demi bécasses posées sur les toasts. Mettez devant chaque convive un petit verre d'armagnac et une bougie. Les têtes des bécasses partagées en deux seront grillées à la flamme de la bougie, trempées dans le petit verre, croquées, et l'armagnac dégusté.

**Bon appétit à toutes et à tous**

(Fiches-cuisine de Elle)



## Bonne et Heureuse Année à tous



Voici Noël et son étoile, Noël et ses espoirs. Noël de joie et d'entente fraternelle entre les hommes du Nord et du Sud, entre ceux qui croient, ceux qui ne croient plus et ceux qui voudraient encore croire en un esprit de tolérance et de bonté.

Fête de la naissance d'un dieu que l'Eglise a inventée pour faire oublier les cérémonies païennes, fête du Père Noël que les Etats- Unis d'Amérique nous ont envoyée après la seconde guerre pour essayer d'estomper les atrocités d'un monde cruel, Fête des souliers dans la cheminée pour la joie de nos enfants, Fête du Sapin et de sa parure éternelle d'espérance.

Que ce nouveau Noël soit pour nous tous une ouverture vers un monde de tolérance et d'amour, dans l'oubli de nos diversités et de nos rancœurs et dans la foi en l'homme d'aujourd'hui quelle que soit la couleur de sa peau et le dieu qu'il vénère. Si nous réussissions, le monde sera plus digne et nous plus heureux.

*j baurès*

