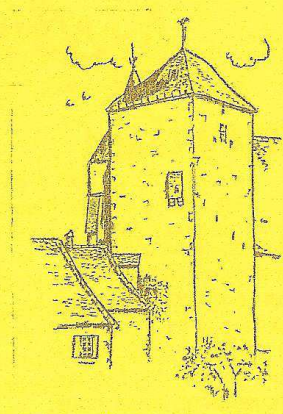


Du côté de Floirac...

Bulletin d'information encore local
N°35 Octobre 2003



Editorial

Oui, ce sont des lilas fleuris en octobre, à la Martinie, chez Geneviève et Claude Onate. Ailleurs des rosiers éclatent de roses, des poiriers portent fruits et fleurs...

La nature, après les chaleurs torrides de cet été, semble avoir perdu ses repères. Nous gardons les nôtres dans ce trente cinquième numéro de notre journal avec les diverses analyses qui nous sont parvenues.

Celle de Julien Dumolard nous invite à une réflexion sur le développement urbain de Floirac, celle de Claire Granouillac traite de l'évolution du monde rural.

Nous vous offrons aussi des articles sur d'anciens fours à chaux de Floirac, sur l'été écoulé, sur nos écoliers, le café, le voyage des jeunes conseillers régionaux au Maroc et même sur un film tourné dans nos murs !

Et puis, vous trouverez dans ces pages les nouvelles et les annonces de la commune, avec un quizz pour vous chatouiller les méninges.

Bonne lecture donc.

La Rédaction



20/10/03

Nouvelles de la Mairie

Par F. Bonnet-Madin

L'Eté à chaud

Ainsi donc, la canicule nous a frappés pendant tout l'été. C'était prévisible, paraît-il. Certains esprits fort avisés nous la promettaient même jusqu'à la fin de l'année. Heureusement, chez nous, elle a commencé à s'estomper à la mi-août.

Mais le mal était fait chez ceux qui, exilés, n'ont pas pu ou su se défendre ; sur la nature aussi, les dégâts, bien visibles par tous, n'ont cessé de nous inquiéter pour l'avenir de notre planète.

Alors, la faute à qui, tout ça ? Faudra-t-il se réjouir de voir un jour nos grosses voitures fonctionner avec des piles nucléaires, pardon, électriques : une énergie propre, paraît-il, tout au moins pour l'instant. A moins que ce ne soient par les gaz libérés par les pauses de nos bonnes grosses vaches ? Il faut avouer qu'elles portent bien leur nom, les pauvres bêtes, responsables désignées de tous nos malheurs...

Quant à nous, humbles victimes, nous pourrions aisément nous passer de nos vaches avec du lait de soja ou des steaks végétaux. Pour nous passer de bagnoles, cela sera certainement plus difficile...

Fort heureusement, dans cet été aux mille dangers, nous n'avons pour finir, pas trop mal résisté ? Nos anciens, toujours bon pied, bon œil, ont su se garder à

l'ombre aux heures chaudes de la journée. Les plus agiles d'entre nous se sont réfugiés au bord de l'eau, surveillés de près par les édiles communaux qui les ont parfois condamnés aux chipolatas crues.

Au robinet, l'eau n'a pas cessé de couler, tout au moins dans la vallée, le causse se trouvant, pour sa part, rationné par le Syndicat de Padirac. Mauvais point tout de même de ce côté pour les petits tricheurs nocturnes qui ont bénéficié de notre coupable indulgence...

Bref, direz-vous, tout a bien fonctionné ; pas d'accidents ni d'incendies et même la Dordogne, bien que fort basse, a continué de couler avec son lot de canoës et de ragondins mal éduqués.

Pourtant, un certain nombre d'entre-vous a souffert, en premier lieu ceux dont les habitations sont insuffisamment isolées ; les nuits, bien qu'assez courtes à cette saison, leur ont paru bien longues.

Et puis, il y a ceux qui vivent de la terre, comme on dit. Pour eux aussi, les journées à scruter le moindre orage ou tout au moins le bulletin météo, ont pu paraître interminables. Prairies qui se dessèchent petit à petit, récoltes brûlées sur pied, noyers flétris et la perspective d'une chute de revenus ont longuement altéré le moral des troupes. Le classement en zone de calamité agricole et les hypothétiques remises d'impôts apporteront-ils le maigre soutien qu'on est en droit d'espérer face à des événements aussi exceptionnels ? Souhaitons-le et espérons qu'exception cela restera...

Tous ces événements, déjà en partie oubliés à l'heure où refleurissent certains arbres fruitiers et où les brouillards sont de retour, ont permis de montrer que certaines valeurs avaient encore cours chez nous. Ce sont ces notions d'entraide entre voisins qui ont pu s'exprimer cet été à l'occasion de quelques malaises chez nos malades, ce qui, bien sûr est bien utile dans un moment de panique et réchauffe le cœur par la suite quand on y repense.

Ce sont tous les bénévoles qui, dans l'ombre, et sans vraiment qu'on y prenne garde, ramassent les bouteilles vides négligemment déposées au pied du « récup-verre » (pourtant aux trois quarts vide) nettoient la Fontaine colmatée d'algues d'origine douteuse. Ce sont aussi, dans une moindre mesure, nos propriétaires de chiens qui font l'effort de surveiller un peu mieux leur compagnon préféré, afin que tout le monde ne profite pas de leurs exploits quotidiens, pas toujours réconfortants ceux-là.

Bref, ce sont les petits riens de la vie d'un village qui font que l'on nous envie de vivre à Floirac et que notre communauté, petit à petit s'agrandit. Il n'y a qu'à voir « l'ambiance » qui règne sur la Place à l'heure du ramassage scolaire. C'est vraiment réjouissant et c'est pourquoi nous continuerons à nous battre.

QUEL PAYSAGE POUR LA COMMUNE DE FLOIRAC?

Le temps des choses simples et des évolutions lentes est aujourd'hui définitivement révolu. Actuellement les mutations de notre société s'accroissent à une vitesse telle qu'il devient difficile de les prévoir à long terme.

Beaucoup de paramètres rentrent ainsi en ligne de compte: mondialisation des échanges, ouverture de l'Europe, vitesse des communications, développement du temps libre, exode urbain, etc. Tous entraînent une profonde modification du rapport ville/campagne: l'autoroute A20 place ainsi, par exemple, la commune aux portes de villes telles que Brive, Toulouse, etc.

Entre 1990 et 2000 la commune s'est accrue de 35 habitants, ce qui veut dire en d'autres termes (considération faite des naissances et décès) que 50 personnes se sont installées sur la commune en dix ans. Chacun a ainsi pu constater que les nombreuses maisons qui restaient désespérément vides depuis des décennies se sont à présent toutes rouvertes. Il convient donc de s'interroger sur ce qui va désormais se produire, car il ne reste plus pour qui veut s'installer à Floirac (ils seront de plus en plus nombreux) que la solution de construire. Or si une mauvaise restauration peut être déplorée à juste titre, une poignée de maisons neuves, mal situées et mal intégrées au tissu urbain peut se révéler catastrophique pour le paysage et la communauté.

Il faut bien entendu accepter de nouvelles installations, car elles constituent une chance de renouveau pour la communauté. Cependant il ne faudrait pas qu'un désir inconditionnel de croissance méprise ce qui représente un des meilleurs atouts de la commune: son paysage, unanimement reconnu et que nous aimons tous. Il est donc devenu urgent de se tourner vers l'avenir pour envisager, prévoir les évolutions et réfléchir ensemble au paysage que nous souhaitons voir se réaliser. Si nous ne le faisons pas dès à présent, nous risquerions fort d'être un jour terriblement déçus de ce que nous aurions laissé se produire par négligence.

Il est évidemment possible de s'orienter vers un développement urbain harmonieux et durable de la commune, tout en préservant les qualités essentielles qui font partie intégrante de l'identité de notre communauté et de chacun d'entre nous.

Je vous invite à ce sujet à venir consulter mon travail de diplôme en Architecture disponible à la mairie et intitulé:

Commune de Floirac (Lot): recherche des outils permettant d'accompagner et de maîtriser les transformations du paysage.

Il est par ailleurs possible d'effectuer des copies au prix de la reproduction (format A4, 125 pages, relié), soit:

- 45 euros en couleur (50 planches couleur),
- 15 euros en noir et blanc.

S'adresser à l'AASF ou directement au 01.43.37.42.70 (répondeur et fax).

Julien DUMOLARD (SEVESTRE).

Réflexion sur le Monde rural



« Faites Labour, pas la guerre » disait-on sur le Larzac en 1973 aux paysannes, héroïnes si peu célébrées de la vie rurale et aux neuf millions de paysans et actifs agricoles sacrifiés en soixante ans sur l'autel de l'agriculture intensive ! Révolution silencieuse, la modernisation imposée aux campagnes a réduit à un million d'actifs agricoles, les dix millions d'avant la deuxième guerre mondiale.

Un nombre croissant d'agriculteurs, ceux qui ont rompu avec le productivisme à outrance prôné par l'Union européenne, refusent la désertification des campagnes et la surproduction des viandes, des fruits et des légumes sans goût ou immangeables, en face d'une agriculture intensive, dominatrice, aussi folle que ses vaches.

En un demi-siècle seulement, la mécanisation, la motorisation, et l'informatisation des machines agricoles ont bouleversé la pratique même du métier d'agriculteur et la condition paysanne. Cette révolution agricole n'a pas seulement affecté l'outillage, les modes d'exploitation et de production, l'habitat ; elle a aussi touché l'ensemble du paysage rural, l'évolution des mentalités et de la société des campagnes. On ne cultive plus en fonction du sol ni du ciel : l'agriculture est artificielle et contrôlée de A jusqu'à Z.

L'invention du « lisier propre », parlons-en ! Cette injection de purin est une perversion : sous la pression des autres utilisateurs de l'espace rural, on enfouit le lisier pour ne pas sentir son odeur nauséabonde.

Avec le fumier, on sent la terre comme elle vit. L'odeur de l'humus donne une idée de la richesse, de la vie, du travail avec les matières organiques. La terre a une odeur, on la respire en labourant, différente d'un endroit à un autre, d'un moment de la

journée à un autre : j'ai souvent vu mon père sentir, toucher cette terre si noble à ses yeux.

Aujourd'hui, le maraîchage se passe de terre ; les fraisiers, les tomates poussent en hauteur, sur des parois, dans des petits sachets reliés à un tube : le sol n'a plus aucune importance, seul un emplacement est nécessaire ! Pour implanter ces industries subventionnées par les Conseils généraux, régionaux et l'union européenne, on cherche le mètre carré le moins cher. Pourtant, c'est beau un champs de tournesols et amusant de penser que cette plante, symbole des Verts et des Ecolos est, aussi, une culture industrielle fortement subventionnée par Bruxelles ! Tournesol, maïs, colza ... alors qu'il y a toujours eu différentes sortes d'huile en fonction des pays, régions ou gastronomies, on favorise certaines cultures uniquement par rapport à leur potentiel d'industrialisation. C'est vrai qu'il est plus facile d'industrialiser le tournesol que la noix du Périgord !

Les cours de ferme sont devenues silencieuses, veuves des basses-cours. Toute ferme digne de ce nom en possédait une et la plupart des paysans laissaient volontiers leurs volailles en liberté dans le fumier, les litières où elles picorait les graines échappées des mangeoires. Le poulailler servait à les mettre à l'abri des renards et à gérer pontes et nichées. La modernité a tranché le cou des poulets de cour de ferme, le coq s'est tu comme on veut faire taire les cloches des églises. Trop souvent aujourd'hui, la cour n'est plus ce miroir d'un fermier maître d'organiser sa vie ; elle est réduite à sa plus simple expression, le vide - plus de volaille caquetant à tout va, plus d'odeur de fumier s'entassant autour des fermes. La campagne va-t-elle ressembler aux villes ? La modernité, l'environnement, les normes tueront-ils nos modestes fermes que, vous, citadins, aimez tant voir au cours de vos séjours estivaux ?

Un de mes ancêtres paysan disait souvent, « Le progrès tuera l'homme ». A méditer...

Claire Granouillac

D'anciens fours à chaux à Floirac

Par Michel Carrière

Lorsqu'on se rend de Floirac à Mézels par la route, cent mètres après le pont Miret, on remarque à gauche, entre la route et la Dordogne, un ancien massif de maçonnerie et les murs d'un bâtiment ruiné. Pour peu qu'on descende vers la rivière et qu'on pénètre dans ce qui fut un bâtiment, on constate qu'il s'agit là d'anciens fours à chaux.

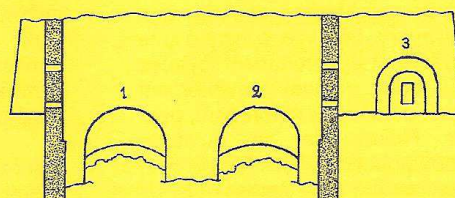
A deux grands fours s'ouvrant sur le bâtiment a été ajouté, par la suite, un petit four côté ouest. Bâti en partie en contrebas de l'ancien chemin de Mézels, ils étaient

faciles à garnir depuis ce chemin. L'élargissement de la route a nécessité la destruction partielle du massif de maçonnerie des deux grands fours. J'ai vainement cherché l'origine de ces fours à chaux qui ne figurent pas sur les documents du cadastre napoléonien. Où trouver des renseignements sur ces ruines ?

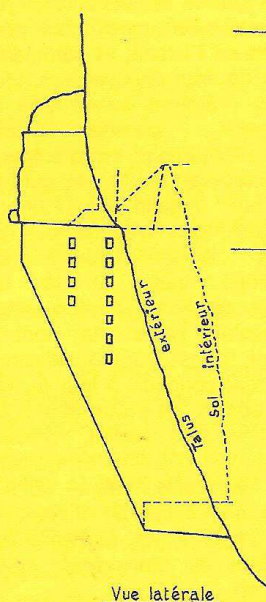
Solution de l'énigme à la page de l'amour et la folie.

FLOIRAC
Anciens fours à chaux.

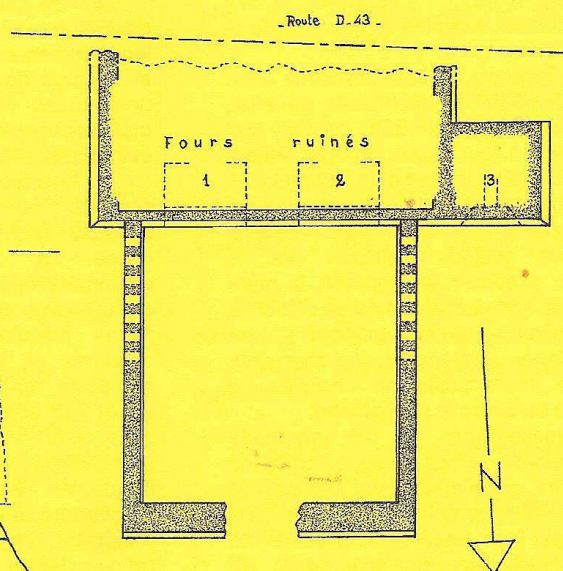
0 5m



Vue de face des fours.



Vue latérale



Plan

En partant pour l'école...



Vivant sur la place du village depuis déjà de nombreuses années, mon mari et moi avons très vite constaté une activité bruyante et apparemment joyeuse au petit matin. Quel événement anachronique, autant que surprenant, peut bien sortir Floirac de sa quiétude habituelle, dès potron-minet ? Ce ne sont que claquements de porte, bisous retentissants, cavalcades effrénées dans notre allée, que sais-je encore.

Subrepticement donc, un matin plus chahuteur que les autres, j'ai doucement entrebaillé mes volets de bois et discrètement examiné le pourtour de la place.

« Euréka », se serait exclamé notre cher Archimède : je découvrais en effet, une horde d'enfants tout beaux, tout propres et de tous âges, groupés autour d'un minibus spacieux et d'un taxi rutilant !

Voilà ! bien sûr : tout ce charivari matinal marque le départ pour l'école. Dans nos villages désertés par le boulanger, l'épicier, la mercière, la mère Michelle et son chat, il n'y a plus d'école ; nos chères têtes blondes sont « délocalisées » et vont chercher leur nourriture intellectuelle au chef-lieu de canton ou au bourg le plus proche.

Grosso modo, j'ai fait une étude très approximative des points de chute de nos enfants, aidée en cela par Monsieur le Maire que je remercie vivement dans ces lignes, c'est bien élevé de le préciser me le disait ma mère en son temps. Si quelques erreurs se glissent dans mon discours, n'hésitez pas à me les signaler,

ou bien j'aurais mal écouté Frédéric ou bien...

Le car de Vayrac et le taxi véhiculent seize enfants de la maternelle et du primaire. Ils sont pris en charge en trois endroits de la commune, à savoir, Place de la mairie, Carrefour de Foussac et Scanneau.

Dix-huit enfants vont boire la bonne parole à l'école communale de Vayrac, un à celle de Prudhommat, cinq à Condat, St Michel de Bannieres, et trois à Martel. Quatre adolescents du bourg fréquentent le collège de Vayrac, trois autres suivent leurs humanités à Brive, une demoiselle rejoint St-Céré, une autre Figeac.

Ces transports scolaires sont gratuits, pour les écoles de rattachement que sont Vayrac, Martel et Saint-Céré. Pour les enfants dont l'habitation est distante de plus de 3 kilomètres du point de ramassage le plus proche, une participation financière du Conseil générale est fournie aux parents.

Pour les trajets vers le lycée de Saint-Céré, le conseil général prend en charge les frais de transports sur un rayon de 15 kilomètres autour de l'établissement. Pour être clair, les parents de Floirac ont à leur charge le transport de leur domicile jusqu'à Carennac.

Nos grands adolescents ou jeunes adultes, c'est selon, continuent souvent leurs études en Faculté, ils semblent être au nombre de sept dans ce cas. Huit de nos jeunes préfèrent suivre une filière professionnelle, cuisine, coiffure, esthétique, informatique, entre autres.

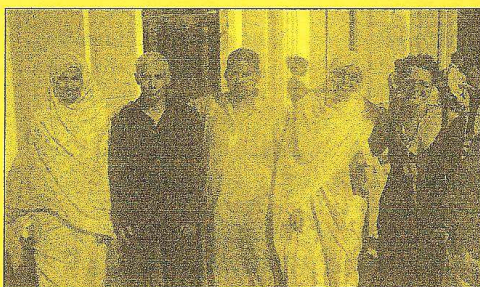
En élaborant cette esquisse de la scolarité des enfants de Floirac, je constate que nous n'avons pas grand chose à envier aux grandes agglomérations quant à la bonne organisation de leurs études, tout au moins jusqu'au lycée. Ils sont bien encadrés et, dans leurs établissements respectifs, tout concourt à leur faciliter la vie et leur donner un environnement sain d'où sont exclus, racket, mauvaises rencontres ou autres vicissitudes fréquentes en ville. Bien sûr, une réouverture de l'école de Floirac serait préférable, mais il ne faut pas rêver, l'ancien temps est bien révolu dans ce domaine aussi.

janine baurès



La deuxième édition du Congrès mondial des Jeunes a fait son ouverture au Maroc, plus précisément entre Rabat et Casablanca, du 16 au 29 août 2003 : mille jeunes de 148 pays étaient conviés à cet événement. De plus, la France a eu le grand privilège d'être représentée par plusieurs Régions, comme par exemple, la nôtre.

Eh oui, Abel Rachi et moi-même étions des représentants, grâce à notre statut de « Conseiller Régional Jeune » de Midi-Pyrénées. Merci au Conseil Régional d'avoir entièrement financé notre voyage.



Ce congrès s'est divisé en trois grandes parties :

Les cinq premiers jours ont permis une réflexion sur divers thèmes, (par exemple, la parité dans le monde), par groupes d'une dizaine de personnes venues d'horizons divers.

Les jours suivants nous ont permis la découverte du Maroc à travers cent associations. Pour cela, nous étions dispatchés en plusieurs petits groupes. Le mien était composé de congressistes appartenant à six nationalités, à savoir, Russie, Japon, Egypte, Biélorussie, France et Maroc.

Notre thème de réflexion était « la vie sociale et la condition de la jeune femme dans les milieux ruraux ». Mon coup de cœur, parmi ces diverses associations, est allé à l'Association « Zaire » dont le siège est à Rommanie, à une heure de route de Rabat. Cette association a pour but d'apprendre à lire, à écrire au jeunes, ainsi que les bases informatiques, avec une aisance remarquable.

La chaleur de l'accueil marocain y a pris toute sa signification.



En effet, nous avons été reçus chez le Gouverneur où un succulent repas nous attendait... (tajine, poulet au citron, couscous et méchoui, sans oublier le délicieux thé à la menthe). Voici cinq autres jours écoulés auprès du peuple marocain et il nous faut déjà retourner au camp de base pour la fin du congrès.

Celui-ci se terminera par la rédaction de la « Déclaration de Casablanca », sous la présidence effective du roi Mohamed VI.

Ce congrès au Maroc nous a permis de faire un beau voyage. Nous avons admiré de magnifiques paysages, rencontré des gens de cultures différentes mais, sans être chauvins, nous avons trouvé que la France est réellement le pays des droits de l'homme et des libertés.



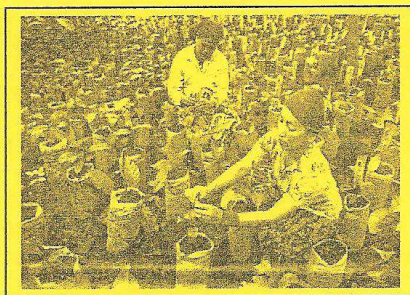
DE LA GRAINE A LA TASSE

Il y a des siècles qu'il réjouit les papilles et réchauffe riches ou pauvres. Pourtant, quel que soit le nom qu'on lui donne, **café, quawa, kia-fey ou kope**, le « petit noir » garde encore beaucoup de son mystère.

- **Le café est apparu en Ethiopie et au Yémen, il y a 800 ans.**

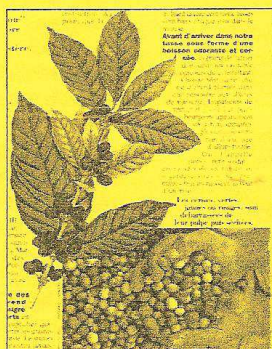
Il lui a fallu moins d'un siècle pour remonter le long de la péninsule arabique avant d'atteindre le golfe Persique, l'Egypte, la Turquie et tout le Moyen-Orient. En fait, le café ne prend son véritable essor qu'au **xv^e siècle**. La première « Maison du café » est ouverte à Venise dès 1645. Le port de Marseille réceptionne des kilos de café, le sombre breuvage d'abord réservé à l'élite descend vite dans la rue où il réchauffe le corps et le moral des plus pauvres. Le grand public Européen ne l'a vraiment adopté qu'au **xx^e siècle**.

- Avant d'arriver dans notre tasse sous forme d'une boisson odorante et corsée, la graine de caféier doit subir un véritable parcours du combattant.



Choisie bien saine, elle est d'abord plantée dans une pépinière. Des petits bourgeons apparaissent six à huit semaines plus tard, les premières feuilles naissent au bout d'un mois. La graine germée, devenue caféier, est ensuite plantée en altitude, entre 600 m et 2000 m, souvent à l'ombre d'arbres plus grands. Il faudra attendre cinq ans avant que le plant donne sa première récolte. Une fleur blanche semblable à celle du jasmin apparaîtra et ne vivra que quelques heures.

Elle se transformera vite en un fruit vert puis rouge orangé à maturité qu'on appelle cerise. Cette dernière renferme une pulpe qui enserme deux graines. Il faudra attendre six à sept mois pour la récolter. Une fois les cerises récoltées, il faut procéder à l'extraction des graines. Dans l'idéal, on utilise la méthode dite « humide ». D'abord lavées à grande eau, les cerises sont débarrassées de leur pulpe afin de récupérer les graines. Après une fermentation de 24h, elles subissent un nouveau lavage puis on les étale au soleil car elles contiennent près de 50% d'humidité. Dernière étape avant l'expédition, les grains sont débarrassés de leur fine pellicule et triés une dernière fois. Il y a aussi la méthode « sèche » utilisée par les pays les plus pauvres comme le Yémen ou Madagascar. Les grains sont simplement séchés au soleil puis séparés de leur enveloppe.



« cerises »

- **Les deux variétés les plus cultivées sur la planète** ne se retrouvent pas à égalité dans la tasse.

L'**arabica** représente en effet 75% de la production et de la consommation mondiale. Il faut dire qu'il donne un café plus doux, très parfumé et fruité.

La variété **robusta**, issue d'un caféier plus résistant, d'où son nom, contient d'avantage de caféine. Son goût corsé plaît surtout aux amateurs du fameux expresso italien à la préparation duquel il est indispensable.

- **Les caféiers affectionnent les climats chauds et humides.**

L'**arabica** se cultive en Amérique latine et centrale, en Afrique et Asie. Selon les années, le Brésil assure, à lui seul, un tiers de la récolte de la planète. Autre producteur important d'**arabica** : la Colombie. En revanche le **robusta**, n'aime guère l'altitude. Ses grands producteurs sont le Viêt-nam, l'Indonésie, l'Ouganda, la Côte-d'Ivoire et l'Inde.

- **Le café est coté chaque jour en Bourse.**

Le cours de l'**arabica** est fixé à New York, celui du **robusta** à Londres. Les aléas climatiques (gelées et sécheresse) dans les pays producteurs influent sur le marché. En 1994 le prix au kilo de l'**arabica** a doublé, en 1997 il y eut encore une flambée des prix qui fit baisser la consommation en France de 8%. Les aléas du marché boursier profitent à la sphère financière internationale, mais les producteurs de café subissent, quant à eux, la situation.

La plupart disposent de petites plantations d'un ou deux hectares, ils se regroupent en coopératives, mais le marché leur mène la vie dure. Depuis 1988 une association hollandaise mène un combat exemplaire pour contrer les inégalités. Max Havelaar préfinance les récoltes de petits producteurs de par le monde et leur garantit un prix d'achat minimum, supérieur à celui du marché. En contre partie, ces derniers s'engagent à fonctionner en coopératives démocratiques, indépendantes des partis politiques ou des groupes religieux, à garantir des délais de livraison, à produire de la bonne qualité. Les produits labellisés sont diffusés dans 15 pays sous trois appellations (Max Havelaar, Transfair, Fairtrade).

- **Le torréfacteur** reçoit le café en sacs, c'est son savoir-faire qui va révéler tous les arômes du café.

Les grains verts sont cuits lentement, entre 180°C et 250°C, dans un cylindre qui les brasse tout au long de l'opération. Sous l'action de la chaleur, ils passent du vert au marron plus ou moins foncé. Le café torréfié, qui a encore perdu 20% de son poids, est ensuite versé dans un refroidisseur et conservé dans des sachets hermétiques.

- **Les Pays consommateurs**

Bizarrement les pays qui produisent le plus de café en consomment très peu. Seul le Brésil fait exception à cette règle. La Finlande et la Suède sont de gros consommateurs : 13 kg par an et par habitant, suivis de peu du Danemark et de la Norvège : 11kg, les Pays-Bas, la Belgique et l'Allemagne : 8kg. Les Français boivent en moyenne 2 tasses et demie par jour, ils sont en quatrième position avec 6kg de café par an et par habitant. Quant à l'Italie dont la réputation du célèbre expresso n'est pourtant plus à faire, elle arrive seulement au cinquième rang avec 4,5kg. Les Anglais, eux, préfèrent le thé.

- **Les règles de l'art pour faire un petit noir :**

Il existe mille et une façons de préparer le café. En Turquie il est adouci de sucre et de miel, en Italie il se boit serré, aux Etats-Unis c'est allongé, en Suède c'est carrément bouilli. On le consomme parfois salé ou poivré au Maroc et plutôt alcoolisé en Grande-Bretagne. Pour faire un bon café, n'hésitez pas de franchir le seuil de la boutique d'un torréfacteur ! Lui saura cerner vos goûts et vous proposer le mélange le mieux adapté à vos attentes. Le mieux est d'acheter du café en grains et de le moudre juste avant de le préparer. Si vous achetez votre café moulu, sitôt le sachet ouvert conservez-le à l'abri de la lumière, de l'air, de la chaleur et des odeurs. Abrité dans une boîte hermétique au réfrigérateur, il gardera sa saveur d'origine.

- 10 Prenez une eau pas trop chlorée ou calcaire, ne pas la chauffer à plus de 90°C. Le dosage moyen du café est de 10 à 12 g par tasse de 10cl. Préférez enfin des tasses en porcelaine épaisse pour la température. Pour l'expresso, mieux vaut utiliser un sucre en poudre pour garder la crème intacte. Enfin, si vous devez réchauffer du café, placez-le dans un bain-marie plutôt que directement sur le feu car, selon le dicton, « **café bouillu, café foutu** ».

• **Quand le café soigne !**

Les migraineux et les asthmatiques apprécient les bienfaits du café. Pris dès la survenue de la migraine, il parvient parfois à la stopper en contractant les vaisseaux cérébraux qui se dilatent lors de ces fortes céphalées. La caféine a pour effet de dilater les bronches et peut donc prévenir les crises d'asthme.

Mais même si le café vous fait du bien, attention de ne pas en abuser !

Chantal

(source Pèlerin magazine)

CAFE LIEGEOIS

Pour 4 personnes : 4 petites tasses de café sucré, 15 cl de crème fraîche, 1 c soupe de sucre glace
½ l de glace au café, petits grains de café à la liqueur.

Mettez le café au réfrigérateur pour qu'il soit bien froid.

Fouettez la crème froide et le sucre en chantilly bien ferme.

Répartissez le café dans de hauts verres. Remplissez les verres de glace au café en tassant bien. Garnissez de crème chantilly et décorez de grains de café. Servez très froid.

BOUCHEES AUX NOIX

Pour 12 à 15 bouchées : 400g de sucre en poudre, une c soupe de miel, une petite tasse de café bien corsé, 40g de beurre, 70g de noix concassées.

Versez le sucre de canne, le miel et le café dans une petite casserole à fond épais. Faites chauffer sur feu doux en remuant.

Lorsque le mélange est bien dissous, retirez la casserole du feu et ajoutez le beurre en parcelles. Ne remuez pas. Ajoutez au mélange les noix concassées et remuez énergiquement.

Versez la pâte dans un moule carré légèrement huilé. Lissez le dessus et laissez refroidir complètement.

Découpez dans la masse des petits carrés. Servez avec le café.

GATEAU MOKA

Pour 6 personnes : 1 génoise de 25cm de diamètre, 50g d'amandes grillées, 100g de sucre semoule, rhum, extrait de café, 250g de sucre en morceaux, 6 jaunes d'œufs, 250g de beurre, grains de café au chocolat, sel.

Coupez la génoise dans l'épaisseur en 2 tranches égales. Concassez les amandes grillées. Préparez un sirop en faisant bouillir 5mn le sucre semoule avec 10cl d'eau : lorsqu'il est tiède, ajoutez-lui 2c à soupe de rhum et 2c à café d'extrait de café.

Faites fondre les morceaux de sucre avec 20cl d'eau. Poursuivez la cuisson jusqu'au filet.

Battez les jaunes d'œufs au fouet dans une jatte avec 1 pincée de sel. Versez le sirop bouillant sur les jaunes sans cesser de battre.

Réduisez le beurre en pommade dans une autre jatte. Lorsqu'il est onctueux, incorporez peu à peu la préparation aux œufs en tournant sans arrêt. Ajoutez 1c à soupe d'extrait de café.

Humectez de sirop chaque partie de génoise. Tartinez largement de crème au beurre l'une des 2 moitiés.

Remettez l'autre par dessus. Nappez le dessus et les côtés avec le reste de crème au beurre. Garnissez le pourtour avec les amandes concassées et disposez sur le dessus des grains en décor. Mettez au frais

NOUVELLES ASSOCIATIVES

AASF

L'AASF a présenté à ses membres actifs, présents à la réunion du 27 septembre dernier, le bilan très positif de ses actions pour l'animation et la sauvegarde de Floirac durant les trois trimestres 2003 écoulés:

Nous avons travaillé pour l'Animation de notre village

- ❖ Soutien financier et assurance à la bibliothèque et aux divers clubs (de tarot, couture ou ping-pong)
- ❖ Deux expositions à la Chapelle cet été
- ❖ Organisation du « Jour du pain » en Juin
- ❖ Organisation de deux concerts au Cantou et d'une conférence sur Floirac

Nous avons travaillé à la Sauvegarde de Floirac :

- ❖ Mise à jour du site Internet sur Floirac
- ❖ Modification de l'appellation Cirque de Montvalent en Cirque de Floirac obtenue auprès de Michelin par M. Bernard du Pradel
- ❖ Entretien et débroussaillage de chemins communaux

Lors de cette même réunion ont été proposés divers projets pour la fin de l'année et pour 2004, parmi lesquels, en particulier :

- **L'achat d'une nouvelle table de ping-pong**
- **l'organisation d'un double concours Ping-pong et pétanque le samedi 25 octobre prochain** (inscriptions à la bibliothèque)
- **Le nettoyage de chemins déjà débroussaillés le 9 novembre et le 28 décembre.** Pique-nique offert comme d'habitude !
- **L'ouverture d'un nouveau chemin et circuit de promenade en 2004**
- **Une foire aux disques assortie d'un vide-grenier vers Pâques**



- L'organisation (si possible) d'un **concert** et d'une conférence en Mai-juin
- **Le Jour du pain en juin**
- L'organisation d'une **exposition** en juillet-août (ouvrages de dames ?)
- L'installation de **panneaux d'information** sur les monuments classés de Floirac
- Le tirage de nouvelles cartes postales de Floirac....

Que tous ceux qui sont intéressés par ces activités viennent nous prêter leur concours et leurs forces et que ceux qui sont loin, mais qui aiment à retrouver aux vacances un village vivant et préservé, nous adressent leur soutien et leur cotisation 2004 ! Nous avons besoin de nous sentir entourés et épaulés et nous comptons sur vous !

Anne-Marie Daubet
présidente de l'AASF

COMITE DES FETES

Après le concert de salsa du 29 juillet et le concert du dernier samedi d'août, le Comité des fêtes annonce sa programmation pour le dernier trimestre 2003 :

- Le samedi 25 octobre concert avec les **NIGLOO SWING**
- Le samedi 29 novembre un autre concert au cantou (voir affichage)
- En décembre soirée de Noël avec le traditionnel théâtre des enfants et le passage du père Noël...

RUBRIQUE à BRAC

Le Carnet

Mariages

Le 30 août

Laurence Noaillac et Philippe Mercier.

Le 6 septembre

Stéphanie Cazal et Marc Goyard

Baptême

Manon Mercier, le jour du mariage de ses parents

Décès

Le 23 juillet à Vayrac

Madame Esclapez Geneviève

Directrice d'Ecole Honoraire

Mère d'Anne-Marie Daubet

Le 20 août à Paris

Madame Monique Baurès

Sœur du Dr Pierre Baurès, vétérinaire

Les Annonces

1. La mairie recherche un agent d'entretien sous contrat pour 3 heures de ménage des locaux de la commune, un samedi sur deux.
2. Terrain à vendre, commune de Floirac, lieux-dits « Caillon et Rul-Est », ref cadastrales : section AH- n°11 et 394 (parcelles contiguës). Superficie totale de 1468 m2. Contacts : 05 61 27 09 45 ou 06 11 76 57 10.
3. Vendredi 31 octobre à 11 heures, au « Pourquoi Pas », **Concours de la plus belle Citrouille** ! Un Jury, très spécialisé, distribuera des lots aux brillants vainqueurs. Aigüisez votre imagination... et n'oubliez pas que la plus belle citrouille peut être la plus horrible, c'est Halloween !
Le même soir, **Concert au Pourquoi Pas, à 22 heures**, avec Did et Brad Alone. Soirée déguisée, soupe de citrouille offerte. L'entrée de la soirée hantée est gratuite. *Réservation du repas, au bar de la Crêperie : 05 65 32 46 79.*
4. Gisèle Porcherel vous propose ses services pour raccommodages et petits travaux de couture. Sa machine à coudre est prête pour remplacer vos fermetures éclair, raccourcir vos jupes et pantalons, renforcer des coutures, recoudre des boutons et coetera... 05 65 32 05 73.
5. Téléviseur à vendre 05 65 32 51 66, chez Anne-Marie et Michel Daubet
6. Deux machines à laver le linge chez M et Mme Kandel 05 65 32 43 32.
7. Daniel et Suzette Chollet remercient tous ceux qui participent à leur collecte de bouchons de bouteilles plastiques en faveur des handicapés. Continuez.
8. A vendre 3000 euros, une « caravane Burstner » 3 places, très bon état, spacieuse, tout confort. Deux dînettes dont l'une permet de garder un lit deux places tout fait, porte roulante fermant la chambre ainsi constituée, cabinet de toilette avec WC. Les vendeurs laisseront la roue de secours, le stabilisateur, la bouteille de gaz, le radiateur électrique si l'acheteur le désire. Caravane visible à Floirac avant hivernage dans la région. Gisèle Seguin 05 65 32 45 21.
9. Foire d'automne le 24 octobre, sur la place de Floirac, à l'initiative de la mairie et des commerçants ambulants. Venez nombreux



Quizz

1 - Soirée meurtrière

Un médecin assiste à une soirée où il y a plusieurs invités. Alors que la maîtresse de maison sert le punch, il reçoit un appel d'urgence. Il boit son verre d'un coup et quitte la soirée. Un peu plus tard, lorsqu'il revient, tout le monde est mort. L'enquête établit que les invités sont morts, empoisonnés par le punch.

Pourquoi le médecin n'a-t-il pas subi le même sort ?

2 - Qu'est-ce qui fait le tour du bois sans y entrer ?

3 - M. Schnock emploie un veilleur de nuit dans son entreprise. Un jour, il doit partir en voyage, mais le matin de son départ, son veilleur de nuit lui dit: "Monsieur, ne partez pas! Cette nuit, j'ai rêvé que votre avion s'écrasait."

M. Schnock ne part pas, et apprend que son avion s'est écrasé.

Pour remercier le veilleur il lui donne une grosse somme d'argent, mais le renvoie. Pourquoi ?

4 - Le tour du monde : Qu'est-ce qui peut faire le tour du monde en restant dans un coin ?

5 - Catastrophe : C'est un homme qui ne sort jamais de chez lui. Un soir, en se couchant, il oublie d'allumer la lumière. A son réveil, il constate que son oubli a causé 200 morts. Pourquoi ?

6 - De quel objet est-il question ?

L'homme qui le fait ne peut pas s'en servir.

L'homme qui l'achète n'en a pas de besoin.

L'homme à qui il est destiné ne le sait pas.

Qu'est-ce ?

7 - Quelle chance! Un jeune homme marche sur une route de campagne. On ne voit ni la lune, ni les étoiles. Le jeune homme n'a ni

lampe de poche, ni réflecteur et porte des vêtements sombres. Une voiture arrive à grande vitesse derrière lui, sans phares et se dirige droit dessus. Le jeune homme ne fait rien pour attirer l'attention du conducteur et continue à marcher calmement. Le conducteur sait exactement où est le marcheur et la voiture s'arrête juste à temps pour ne pas l'écraser. Pourquoi ?

8 - Je suis le blé, le sel et la terre. Je peux compter le temps, sombrer dans la folie ou tomber en poussières. Qui suis-je ?

9 - Qu'y a-t-il d'anormal, disons plutôt d'original, dans le texte qui suit ?

« Voyons, amis à l'affût, flairons, scrutons, raisonnons, puis soudain nous dirons, d'un ton triomphant, à nos voisins surpris : J'ai vu, j'ai compris, j'ai vaincu ! »

10 - Trouvez une autre façon d'écrire la phrase suivante: " Tu seras malade", tout en conservant la même prononciation.

Il faut bien sûr que la phrase ait un sens.

11 - Une pierre blanche tombe dans la mer noire. La mer tourbillonne. L'amer devient doux. La pierre disparaît. Qui suis-je ?

12 - "Sa présence montre souvent l'absence...Mordue, elle laisse un goût amer."

13 - La monture est sans cavalier, Les branches sont sans fleur et les deux verres sont impossibles à remplir. De quoi s'agit-il ?

j.baurès



Il faut chercher encore un peu ! ! ! ! !

1: le poison était dans les glaçons qui n'ont pas eu le temps de fondre dans le verre du médecin.

2: l'écorce de l'arbre

3: le veilleur ne doit pas dormir durant son travail la nuit

4: un timbre

5: Il est gardien de phare

6: un cercueil

7: parce que c'est le jour

8: Un grain

9: Le texte ne contient pas la lettre "e".

10: « Tue ce rat malade » !

11: Un sucre dans du café

12: La poussière

13: Une paire de lunettes



Invitation de la Folie Folie de l'Amour ?

La Folie, il y a très, très, longtemps, décide un jour d'inviter ses amis à boire du Nectar chez elle. Tous les invités accourent et passent un bon moment. Une fois le breuvage des dieux avalé, la Folie, très joueuse, propose une partie de cache-cache.

« Cache-cache », quel est ce nouveau jeu, demande la Curiosité ? Eh ! bien, voilà, je vous tourne le dos en comptant, un, deux, trois etc...et vous en profitez pour disparaître. Quand j'arrive à cent, je vous cherche ; le premier que j'attrape comptera après moi.

Tous acceptent, sauf la Peur et la Paresse, c'était prévisible.

Un, deux, trois... le visage tourné vers un arbre, la Folie commence à compter tandis que ses amis s'égayent dans la nature.

L'Empressement se cache le premier, n'importe où ; la Timidité, se tapit dans une touffe d'arbre tandis que la Joie gambade au milieu du jardin. Ne trouvant pas d'endroit approprié pour s'isoler la Tristesse commence à pleurer, alors que l'Envie accompagnant le Triomphe, se dissimule près de lui, derrière un rocher.

La Folie continue de compter, septante un, septante deux... tandis que ses amis disparaissent dans leurs cachettes. Tout à coup le Désespoir panique car il réalise que la Folie arrive déjà à... nonante-neuf !

« Cent » ! termine la Folie. Attention, j'ouvre les yeux et vous déloge de vos repaires ! .

La première amie trouvée est la Curiosité, évidemment ; elle n'a pu s'empêcher de sortir de sa cachette pour voir qui serait le premier découvert ! En regardant sur le côté, la Folie repère le Doute au-dessus d'une clôture, hésitant à décider de quel côté il sera le mieux dissimulé. Et ainsi de suite, la Folie découvre la Joie, la Tristesse, la Timidité...

Quand tous sont réunis, la Curiosité demande : Où est l'Amour ?

Personne ne l'a vu. La Folie, alors, court à sa recherche, au-dessus des montagnes, dans les rivières, au pied des rochers.

Mais elle ne trouve pas l'Amour !

Furetant de tous côtés, elle distingue un rosier touffu, se saisit d'une branchette et fouille derechef l'arbrisseau. Soudain, un cri ! C'est l'Amour. Il pleure. Une épine lui a crevé l'œil.

La Folie, désespérée, regrettant son nectar, son jeu, que sais-je encore ... ne sait plus que faire. Elle larmoie, s'excuse, implore l'Amour pour avoir son pardon et finalement lui promet ... de le suivre pour toujours.

L'Amour, alors, accepte ses excuses !

Depuis, l'Amour est aveugle

et la Folie, sans cesse, sa compagne.

Inspiré par Internet. J.Baurès

D'anciens fours à chaux

Solution de l'énigme

Le hasard m'a fait trouver la clef de cette énigme aux Archives Départementales du Lot (3P.1059.35.).

J'y ai découvert que, le 14 avril 1857, par devant Me Lamothe notaire à Floirac, Martin Puyjalon, propriétaire à Pech d'Agude, et son épouse, donnent à ferme pour quatre ans à François Laurent Alphonse Tamisier, chef de service de l'entreprise du chemin de fer de la Dordogne à Acier (sic), présent et acceptant et agissant au nom de MM. Parent, Schaken et Cie, entrepreneurs, régisseurs du chemin de fer, un bois ou pâture de vingt ares à Toupay, confrontant la Dordogne et le chemin de Floirac à Mézels. Ce bail est établi pour cent

à chaux sur l'immeuble par lui affermé, il aura le droit de couper les arbres, chênes et autres, sans que le bailleur puisse réclamer aucune indemnité, mais le bois lui appartiendra et il sera tenu de le faire enlever au fur et à mesure qu'il sera abattu... A l'expiration dudit bail tous les matériaux qui auront servi à la construction des fourneaux, non compris les toitures et charpentes resteront la propriété des bailleurs comme attachés au sol, néanmoins les bailleurs pourront conserver les toitures et charpentes et toutes autres constructions que le preneur pourra et aura le droit de faire faire sur ledit terrain et par eux en payer la valeur d'après l'estimation qui en sera faite... »

Ces fours ont donc été bâtis en 1857 ou 1858 pour fournir la chaux nécessaire à la construction des ouvrages de la ligne du



FLOIRAC AU CINÉMA

Pendant une semaine, du 5 au 12 octobre, un film s'est tourné à Floirac. Une petite équipe a débarqué dans notre village, des passionnés de leur art, ils sont arrivés à huit, de Belgique, pour la plupart. Ce n'est pas un hasard, le scénariste et acteur Jackie Lambert, ami de Geoffroy Van der Wolf, est venu souvent ; il aime la région et a bâti son scénario aussi sur la beauté et le charme de ses paysages. Il y a aussi Guillaume Malandrin, le réalisateur, son frère Stéphane producteur et régisseur, Nicolas Guichetoux caméraman, David Dufour à la prise de son, Olga Grumberg actrice, Robin Weerts, 11ans, acteur ainsi que sa maman Sylvie qui s'occupe de son fils (il faut continuer les cours) et du ravitaillement et de la cuisine pour tout le monde. Une équipe restreinte mais visiblement soudée et très concentrée sur son travail.

Je décide de les suivre pour quelques scènes tournées dans le chemin de la Martinie, devant cette magnifique vue sur la vallée. Pendant les préparatifs et les repérages indispensables, Stéphane le régisseur vient me parler, non pas de lui, ils seront tous très discrets sur eux-mêmes, mais très prolixes pour défendre leur projet. Stéphane me raconte donc le scénario : « Un homme sort de prison et récupère son fils placé en famille d'accueil ; il croise la mère de l'enfant et décide de les emmener avec lui en famille, mais c'est une famille hypothétique, une famille artificielle. Ce père a un rêve qu'il veut faire partager à son enfant. Son rêve c'est ce pays, cet endroit, ces paysages. L'histoire du film, c'est la désillusion de cet homme, les promesses impossibles, le rêve qui reste solitaire et qui se brise, la tristesse et la colère de ne pas réussir à faire partager son amour et son désir aux autres ». Une impression d'angoisse va s'imposer.

Silence, moteur, action.

Les acteurs sont prêts, pas de maquillage, pas de coachs autour des acteurs, juste le micro à installer, la lumière est naturelle, (elle est belle aujourd'hui), et la caméra hypersensible qui saisira l'expression des visages. Un père et son fils marchent dans ce chemin du causse. - Pause.

Vite, Robin me rejoint, il veut parler. Ce petit garçon est très curieux de la vie campagnarde et veut devenir éleveur agricole. Il se raconte un peu : « J'ai déjà fait deux films et puis des photos et des spots de pub, mais le tournage est plus sympa, j'ai l'impression d'être en vacances ! ». Sylvie, sa maman intervient. « Mon mari est acteur aussi ; il joue dans ce film mais à Bruxelles seulement. Ma fille tourne aussi des publicités ». Une famille d'artistes donc, mais Robin nous interrompt : « Où est-ce qu'on peut voir des canards qu'on gave ? » C'est promis, je l'y emmènerai demain.

Le tournage continue, il faut refaire des scènes encore et encore. Ils ont très peu de temps et beaucoup de travail. Le lendemain je les retrouve sur le marché de Floirac où Laurent Feix se prête au jeu gentiment. Ils me parlent des autres lieux de tournage : Bruxelles, bien sûr et dans le Lot, au Moulin de Murel, Carennac son bras mort et sa crêperie, Floirac sa rue principale, son causse, sa place du marché, sa cervoiserie le « Pourquoi pas ? » la maison de Cathy et Yvon pour les scènes d'intérieur et les falaises de Mezels et aussi ses figurants : Guy Marcou, et sa fille Nathalie, Geoffroy et Yann van der Wolff et Jean-François Herpe – tous ravis de leur expérience.

Je n'ai plus de place pour vous raconter le reste, alors sachez juste qu'ils tiennent à remercier les habitants de Floirac pour leur patience et leur gentillesse et que vous pourrez les interroger vous-même lors de la projection de leur film qu'ils nous proposeront dès la fin du montage, (un peu de patience), projection qui sera suivie d'un pôt, ils sont tous ravis à l'idée de revenir. J'espère que ce film leur apportera la reconnaissance de la profession ce qui leur permettra plus de liberté dans leur création que l'auto production.

Isabelle Barthe, dite « Zaza »

VALORISATION PASTORALE DES SURFACES ABANDONNÉES

Des élus, des propriétaires et des éleveurs qui s'engagent ensemble

ELEVEURS,

Si vous avez un projet de restauration de surfaces en voie d'abandon,

PROPRIETAIRES,

Si vous êtes prêt à mettre à disposition vos parcelles pour une réhabilitation pastorale

Faites vous connaître en contactant l'ADASEA du Lot :

Isabelle LAPEZE ou Fabienne SIGAUD

Tél. : 05/65/20/39/30

Fax : 05/65/20/39/29

Maison de l'Agriculture, BP 199, 46 004 CAHORS CEDEX 9

La forte sécheresse, subie par notre département cet été, nous a alertés sur deux phénomènes récurrents et alarmants :

- ↳ Les risques accrus d'incendie,
- ↳ Le manque de ressources fourragères des élevages.

Depuis quelques années déjà, la Chambre d'Agriculture et l'ADASEA du Lot travaillent sur la problématique des « surfaces abandonnées ».

Aujourd'hui, nous sommes en mesure de vous accompagner grâce à une méthode et des outils développés lors de la mise en œuvre d'opérations expérimentales.