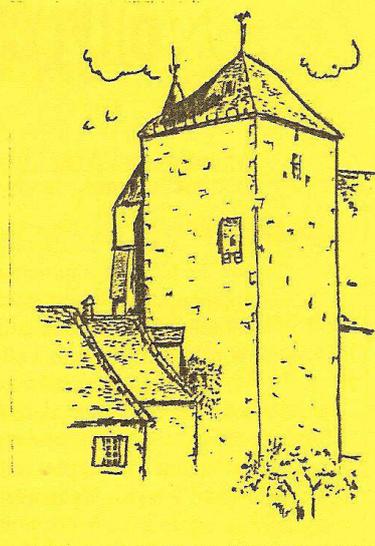


# Du côté de Floirac...



*Bulletin d'information local*

*N°33 Avril 2003*

*Numéro de Pâques...*

On a déjà ramassé les jonquilles à pleines bottes et le causse a reverdi !

Dans les jardins de Floirac, habillés de forsythias et de kerrias, les lilas sont fleuris. Les glycines pavoisent les façades ; des jacinthes, des myosotis, de petites violettes brodent les parterres et les chemins. Vous qui êtes loin, imaginez cela ! Et qu'avec les dernières nouvelles du pays vous parviennent ces images d'un printemps quercynois.

Ce journal, toujours très local, vous présente, - à côté d'articles sur *la truffe* (Michel Jamme), sur *l'asperge* (Chantal Lyautey) et sur *les communaux* de Floirac (Michel Carrière),- quelques *nouveaux habitants* de la commune, interviewés par Zaza, que nous sommes heureux de compter désormais parmi nous. Il vous donne également des informations sur *le pont Miret*, actuellement fermé pour travaux, et les nouvelles de la mairie. Vous y trouverez aussi, bien entendu, *le carnet* du trimestre, une curieuse leçon de philosophie (Janine Baurès), la page des *Associations*, et même un quiz et des jeux de méninges de Sophie Pietrera !

Alors bonne lecture et.....

*...Joyeuses Pâques !*



# NOUVELLES DE LA MAIRIE (avril 2003)

## Adoption de l'Avant Projet Définitif (A.P.D.) de l'assainissement du bourg

(Extrait du compte rendu de la réunion du Conseil municipal du 1<sup>er</sup> février 2003).

« M. le Maire résume l'essentiel du document établi par M. Barrant, maître d'œuvre choisi par le Conseil municipal : l'étude de zonage d'assainissement effectuée en 1997 a défini, en application de la réglementation en la matière, les **zones d'assainissement collectif** où la commune est tenue d'assurer la collecte des eaux usées domestiques, le stockage, l'épuration et le rejet ou la réutilisation des eaux collectées.

Dans ce secteur constitué essentiellement par le bourg proprement dit, les éléments suivants sont pris en compte dans l'A.P.D. :

- logements à assainir : 145,
- apport industriel (auberge et conserverie) : 19 équivalents habitants (E.H.),
- bâtiments publics ( mairie, WC publics),
- consommation AEP : 8000 m<sup>3</sup>.

Le traitement des eaux usées produites par cette population implique l'implantation d'une station d'épuration capable de traiter 450 E.H.

Compte tenu des contraintes dues au terrain – relief, nature des sols, prescriptions officielles en matière de protection contre les inondations, prescriptions techniques applicables aux stations d'épuration – l'emplacement de la station le plus judicieux paraît être situé dans la zone « Sous Castel Sud », en limite de la zone inondable lors des crues exceptionnelles, sous réserve de l'avis favorable de la D.D.E. après vérification des conditions d'application de la réglementation en vigueur.

Sur le village, il sera mis en place un réseau de collecte gravitaire des effluents.

La longueur totale de la canalisation est estimée à 4715 mètres.

Un poste de refoulement est prévu au niveau de l'aval du réseau des Clauzades pour éviter la traversée de la voie ferrée dans ce secteur et l'alimentation de la station s'effectuera par la mise en place d'un poste de relevage.

Le montant total des dépenses envisagées est estimé à 800 000 €.

Un phasage des travaux en 3 tranches a été envisagé :

- 1<sup>ère</sup> tranche : réalisation de la station d'épuration, antenne A du réseau (collecteur de transfert Sous Castel Sud, antenne de la mairie, du Barry) représentant environ 2500 mètres linéaires (ml) de collecteur pour 75 branchements,
- 2<sup>ème</sup> tranche : mise en place d'un collecteur sur le secteur du Banc de Gaubert représentant environ 860 ml pour 53 branchements et un poste de relèvement ;
- 3<sup>ème</sup> tranche : secteur de Martinie Sud et Labarthe, représentant environ 1 050 ml pour 15 branchements.

Sur ces bases, la répartition du montant des travaux serait la suivante :

Désignation des travaux	1 <sup>ère</sup> tranche	2 <sup>ème</sup> tranche	3 <sup>ème</sup> tranche
Etudes préalables	37 000 €		
Station d'épuration	180 000 €		
Travaux sur réseaux	297 000 €	136 000 €	113 000 €
Contrôle	22 000 €	8 000 €	7 000 €
Maîtrise d'œuvre et divers	33 000 €	9 000 €	8 000 €
Total	569 000 €	153 000 €	128 000 €
<i>Total à charge de la commune hors subventions</i>	<i>208 000 €</i>	<i>54 000 €</i>	<i>63 000 €</i>

Les 2 premières tranches représentent en terme de réseau 80% des travaux pour 90 % des branchements

Le coût unitaire du branchement (partie travaux sur réseaux) s'élève ainsi à :

- 1<sup>ère</sup> tranche : 3 960 €,
- 2<sup>ème</sup> tranche : 2 560 €,
- 3<sup>ème</sup> tranche : 7 500 €.

Le Conseil municipal émet à l'unanimité un avis favorable à l'avant projet d'assainissement du bourg mais demande au maître d'œuvre d'envisager l'extension du réseau en direction de La Rondelle et d'étudier la possibilité de raccorder aux réseaux les habitations non desservies dans l'A.P.D. mais dont les propriétaires souhaiteraient le raccordement.

Le Conseil approuve également le phasage proposé et demande que soient étudiées ensemble les deux premières tranches au plan financier, la réalisation de la troisième tranche présentant une moindre urgence.

Le Conseil émet le souhait que le projet soit présenté au plus tôt au Conseil général »

#### Espace Naturel Sensible de la COUASNE de FLOIRAC.

Lors de sa séance du 17 mars 2003, la Commission permanente du Conseil général a décidé la réalisation des bornes d'interprétation qui seront disposées en certains points de l'itinéraire prévu pour la visite du site. L'équipement du sentier de randonnée sera réalisé dès juillet prochain. Un guide de découverte sera édité et traduit en anglais, allemand et hollandais.

#### Réfection du pont Miret

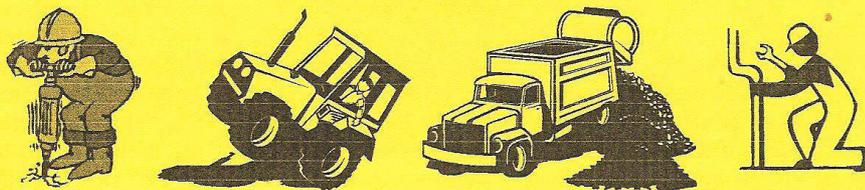
Le pont Miret est fermé à la circulation pour une durée d'environ un an depuis le début du mois.

Sa réfection complète a exigé du département le vote de crédits de paiement exceptionnels s'élevant à 2 133 000 €.

A ce prix, nous disposerons, l'année prochaine, d'un pont entièrement reconstruit permettant le passage de tous les véhicules d'un poids inférieur à 10 tonnes.

Parallèlement à ces travaux, la Commission permanente du Conseil général a décidé de terminer l'aménagement de la déviation de la D 43 à la sortie de Floirac. Un crédit de 73 000 € a été affecté à cette opération qui devrait être réalisée, espérons-le, avant l'ouverture du pont Miret à la circulation.

Jean-Pierre Biberson



Michel Carrière

## Les biens communaux de Floirac

*Avertissement : Les références cadastrales antérieures à 1965 sont celles des actes notariés, c'est à dire correspondant au cadastre napoléonien de 1813, section A2.*

Les biens communaux sont un héritage de la Révolution.

Avant la Révolution, en effet, la Communauté de Floirac avait la jouissance de certains biens à titre gracieux : cimetière, fontaine Saint Georges, ou à titre onéreux : presbytère contre redevance annuelle à Monsieur de Lasserre, coseigneur de Saint Denis, fraux (terrains de vaine pâture) contre paiement d'un droit d'herbage au seigneur de Floirac. Par des lois ou décrets, de 1789 à 1792, les biens de l'Eglise et les biens nobles sont déclarés Biens Nationaux et ils seront vendus au profit de la Nation.

La commune de Floirac, née en 1790, hérite alors de l'église Saint Georges, de la chapelle Saint Roch, du presbytère et de son jardin, de la tour communale dans laquelle s'installe la mairie, de tous les fraux qui deviennent terrains communaux et de tous les chemins qui desservent la paroisse.

La nouvelle commune, ayant besoin d'argent, fait la recherche de tous les empiètements sur les terrains communaux et les laisse à ceux qui les ont annexés *contre juste paiement*. Ainsi Pierre Treil, de Camp saint Peyre, paie cent cinquante livres la portion de communal sur lequel il a fait bâtir une grange. Joseph Lescure de Soult se voit attribuer, pour 6 livres, un empiètement à la fontaine de Candare, mais " *le lac ou fontaine doit rester dans le chemin*"... La vente de tous ces empiètements rapporte 1206 livres en 1792, mais, cette somme étant insuffisante, la Municipalité vend, la même année, aux enchères publiques, certaines parcelles des communaux. La loi du 10 juin 1793 annule les partages déjà faits.

D'autre part, une partie des terrains vendus appartenaient comme biens propres au seigneur de Floirac. Ils seront donc repartagés et vendus en tant que Biens Nationaux **en octobre 1795**.

En 1826, les habitants de Floirac déposent une demande de partage des terrains communaux. Cette demande se heurte au refus de la Municipalité constituée par la classe aisée qui, possédant les plus importants troupeaux, est la principale utilisatrice des pâtures communales. Par la suite, quatre autres demandes de partage, accompagnées de pétitions, seront repoussées par les différentes municipalités. Il faut attendre le Second Empire et 1857 pour qu'intervienne la division des terrains communaux. Entièrement situés sur le causse, ce ne sont que des landes, des friches ou des bois, mais ils représentent environ 416 hectares, soit le tiers du causse de Floirac. Des lots, d'une superficie de un à trois hectares, sont attribués par tirage au sort à 255 habitants, propriétaires de la commune (1).

Avec autorisation préfectorale du 11 février 1859, le Conseil municipal vend aux enchères publiques sept lots de terrains restant du partage pour l'achat d'une **maison d'école**. D'une superficie de plus de six hectares, ces terrains rapportent une somme de 1264 francs. La même année, l'abbé



François Auguste Marbot, vicaire de Saint Germain des Prés et propriétaire des ruines du château d'Agude, demande à acheter pour 300 francs quelques lambeaux de communaux à proximité des anciens remparts du château. Dans le même temps, il propose de remplacer une partie du chemin du château à la fontaine Saint Georges par un nouveau chemin plus pratique de trois mètres de large, ouvert à sa charge sur sa propriété. Le Conseil municipal accepte ces deux propositions sous condition qu'*" il ne sera élevé aucune bâtisse ou tout autre obstacle qui puisse empêcher le développement de la vue du côté du nord-ouest et du sud-est et de priver par là le public de pouvoir jouir de la belle perspective qui s'offre aux regards."*

Le 7 février 1862, avec autorisation de l'empereur Napoléon III, la commune achète à l'abbé Marbot les immeubles 606, 607 et 608 (maison, cour et jardin) pour le prix de 5000 francs afin d'établir une école communale de garçons. Peu de temps après la mairie est transférée de la tour communale 410 au deuxième étage de l'immeuble 608.

Le notaire Léon Lamothe, propriétaire des immeubles 403, 404 et 405 (2), et Jean Joseph Lacassagne, propriétaire de l'immeuble 406, achètent en 1869 la portion de terrain communal comprise entre leurs immeubles.

Le 25 avril 1872, Céline Lamothe, épouse de Jean-Baptiste Roche, sollicite l'autorisation d'échanger le passage qui se trouve entre ses maisons 405 et 407 contre un autre passage entre les maisons 407 et 408. Le Conseil municipal accepte cet échange car le nouveau passage proposé mesure 2,50 mètres de large alors que l'ancien n'était que de 1,60 mètre.

Le 15 septembre 1895, une commission municipale est chargée d'étudier le projet de rétablir la mairie dans la tour communale.

Le four du bureau de bienfaisance (411 bis) tombant en ruine et ne trouvant plus de locataire est démoli en 1910 pour dégager la place. Il avait été acheté le 11 décembre 1824 par le bureau de bienfaisance à Pierre Lasfargues de Mézels, lequel le tenait de la vente d'autorité de justice de la succession du sieur Marbot de Floirac.

Le logement de l'instituteur étant trop petit pour un couple, le 6 novembre 1911, la commune achète pour 650 francs les immeubles Célié 604 et 605 en vue de l'agrandissement de la maison d'école. Ces travaux ne se feront pas et le bâtiment 604 qui menace ruine est démoli en 1923. Cela entraîne la réfection du pignon de l'école et la construction d'un mur de clôture en 1925. La mairie est installée en 1912 ( autorisation préfectorale du 21 juin) dans une pièce de la maison de Ludovic Bressol louée pour deux années au prix annuel de 55 francs.

Avec autorisation préfectorale du 10 août 1914, la municipalité achète pour 3000 francs les bâtiments 610 et 611 de Thérèse Martine veuve Chassaing (3) pour installer le facteur-receveur. Par mesure de sécurité, la fenêtre du bureau de poste, au rez-de-chaussée, sera pourvue d'une grille.

A une date que nous n'avons pu déterminer, le bureau de poste est transféré dans l'immeuble voisin 612, loué à monsieur Verdié pour 500 francs par an. La mairie occupera alors l'ancien bureau de poste au rez-de-chaussée de l'immeuble 611.

La commune fait construire en 1931, par Monsieur Escalone, entrepreneur de Saint Denis, le lavoir couvert alimenté par la fontaine Saint Georges.

Malgré une certaine opposition, le Conseil municipal achète en 1932, pour 9141 francs, un terrain de François Delcayre et Jeanne Escudie à la Croix Teulière (section D n°257) en vue de la construction d'une maison d'école. celle-ci ne sera construite sur ce terrain qu'en 1956.

En 1953, la commune cède à Monsieur Lample les ruines du vieux four communal du hameau de Foussac ainsi que les abords immédiats. En contre partie, celui-ci améliore la visibilité du tournant à l'entrée du hameau.

La Municipalité achète en 1954 aux héritiers de François Daubet les immeubles 609 et le sol 610 (4). Une partie des immeubles 609 et 610 est démolie. Après réfection presque complète des bâtiments (on ne conservera que la cave voûtée du Cantou) la mairie actuelle sera ouverte au public à l'occasion des élections législatives le 4 mars 1973. Entre temps, la location de l'immeuble Verdié arrivant à son terme, le bureau de poste a été transféré à son emplacement actuel.

La fermeture de la cure de Floirac, en 1962, entraîne la désaffectation du presbytère qui, après une période de location, est vendu en 1982.

Le renforcement et la réfection de l'adduction d'eau du bourg, approuvés par la Municipalité en 1964, implique l'achat des terrains nécessaires à l'implantation de la station de pompage et du château d'eau (section AH n°353) en 1970. De même, l'alimentation en eau potable des maisons du causse oblige la commune à acheter un terrain au-dessus de Candare (section AK n° 57) le 5 décembre 1976.

*Outre les biens mentionnés ci-dessus, en 1965, lors de la confection du nouveau cadastre, la Commune de Floirac possédait :*

- En bordure des chemins communaux, les anciens 'lacs' ou abreuvoirs destinés aux bestiaux de Beulac, de Sault, de Candare et de Manen, ainsi que le lac de Coufesse, à côté de camp Saint Peyre, et les puits ou fontaines de Candare, de Freyssinet et de Caillon (captage de l'ancienne adduction d'eau).
- Le communal du Port-Vieux (AB n° 258 de 19 ares 60 centiares)
- Sur le causse quelques parcelles isolées : à Uffande (AE n° 4, 58a 50ca) ; à la Rondelle (AH n°252, 1ha 92a 75ca) ; à Freyssinet (AK n° 140, 40a 25ca) et au Cloup de Rual (AK n° 289, 32a 50ca).

#### Notes

1. Nous n'avons pas trouvé quel a été le mode de règlement utilisé.
2. Une partie de ces immeubles a été acquise lors de la vente des biens du clergé en 1791.
3. Ces immeubles avaient été acquis de Guillaume Arlie et Eugénie Martine par acte du 27 mars 1892.
4. Ces immeubles avaient été achetés par Joseph Daubet à Jean Blondeau le 18 septembre 1845.

#### Documentation

- Registres de délibération du Conseil municipal de Floirac.
- Anciens registres du cadastre de Floirac.
- Archives départementales du Lot à Cahors :  
(3E.105..12. Minutes du notaire Lajugie ;  
3E. 1059. (1 à 50) Minutes du notaire Léon Lamothe ;  
2.0.126. (1 à 3) Administration et comptabilité communale de Floirac. Vente des terrains communaux.)



## LA TRUFFE NOIRE DU PERIGORD

(*Tuber melanosporum*)

par Michel Jamme

Pour nous, habitants du Lot et plus particulièrement du Canton de Martel, entendre parler et débattre de la TRUFFE dans les médias, au cours des mois d'hiver, de novembre à mars, est devenu si courant que nous sommes persuadés d'être au cœur de l'aire de production géographique dont la capitale incontestée - jusqu'à prétendre qu'elle en serait "LA MECQUE" - serait LALBENQUE. Nous savons bien sûr que c'est un produit rare, mystérieux, éminemment recherché en gastronomie et par conséquent fort cher, dont nous lisons avec curiosité les mercuriales s'établissant cette année à plus de 500 Euros (€) le kg.

C'est pourquoi l'annonce de l'organisation à Cuzance, petit village de 280 habitants à 7 km de Martel sur la route de Brive, de la JOURNEE NATIONALE DE LA TRUFFE, ce 28 mars 2003, a excité ma curiosité au point d'y consacrer, avec mon épouse Janine, une journée entière, réservée en principe aux professionnels ! Nous nous sommes faits parrainer par la Station Expérimentale de la Noix et de la Truffe de Creysse, dépendant du CTIFL ( Centre Technique Interprofessionnel Fruits et Légumes ) Co-Organisateur de la journée, que nous remercions.

Notre premier sujet d'étonnement fut de constater l'ampleur de cette manifestation organisée sur la propriété de Serge et Claudie DELBUT, tout près de leurs parcelles à truffes, certaines en exploitation depuis près de 20 ans .

Plus de 750 personnes, sûrement 1000 avec l'Organisation et le Service, s'étant inscrites auprès du CTIFL, il a été nécessaire d'aménager les lieux par création et/ou élargissement des voies d'accès pour camions et centaines de voitures, immenses parkings, lignes électriques et téléphoniques, montage de chapiteaux fonctionnels et superbes, assainissement etc..... Le résultat était d'autant plus remarquable que le temps a été favorable aux organisateurs.

Et la truffe dans tout ça ?

Nous nous sommes trouvés immergés au milieu d'une foule de passionnés, encadrés par des chercheurs de l'INRA (Institut National de la Recherche Agronomique), de cadres du CTIFL, d'universitaires savants, de Présidents de Syndicats de trufficulteurs des diverses régions de France concernées, d'Agents du service des Fraudes (attention à la truffe de CHINE !) de Politiques de la région et du Ministère de l'Agriculture, de délégués de l'Office National des forêts, de Scientifiques venus d'Espagne, d'Italie, d'Allemagne, de Belgique et même de Nouvelle-Zélande.

*Nous avons alors compris que le LOT et LALBENQUE, s'ils sont au cœur du pays historique de la truffe, n'en sont pour le moment que de modestes représentants.*

La grande région PERIGORD / QUERCY, qui ne représente que 5 à 10% de la production française, bénéficie pourtant d'un atout maître à ne pas négliger, celui de l'Appellation **TRUFFE NOIRE DU PERIGORD** (*tuber melanosporum*) qui n'est pas une appellation géographique mais une appellation botanique . C'est ainsi que la même truffe *tuber melanosporum*, récoltée en Région PACA représentant actuellement 80% du marché français, doit être obligatoirement dénommée « Truffe Noire du Périgord »...même si elle est récoltée en Provence. Officiellement, la Truffe Noire de Provence n'existe pas encore !

C'est ce qu'avait voulu démontrer récemment Clément Bruno - restaurateur à LORGUES dans le VAR - qui c'était présenté sur le plateau de l'émission TV « Combien ça coûte » avec un chariot garni de 120 kg de truffes fraîches récoltées en Provence, ce qui n'aurait pas été possible avec une quantité équivalente récoltée en Périgord.

Dans ce contexte de rareté et de prix forcément élevé, les trufficulteurs souhaiteraient retrouver ou se rapprocher d'un volume de production qui, à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, juste après le catastrophique phylloxera qui détruisit la plupart des vignobles français, atteignait en moyenne 1500 tonnes par an, production dans laquelle la part du Périgord était importante. De nos jours, la production de truffes en France, toutes régions confondues, ne représente en année moyenne que 40 tonnes par an, dont seulement 2 à 5 tonnes pour le *PERIGORD-QUERCY*. (A noter 2 tonnes pour le seul marché de Lalbenque en 2003 soit environ + 30% sur 2002.)

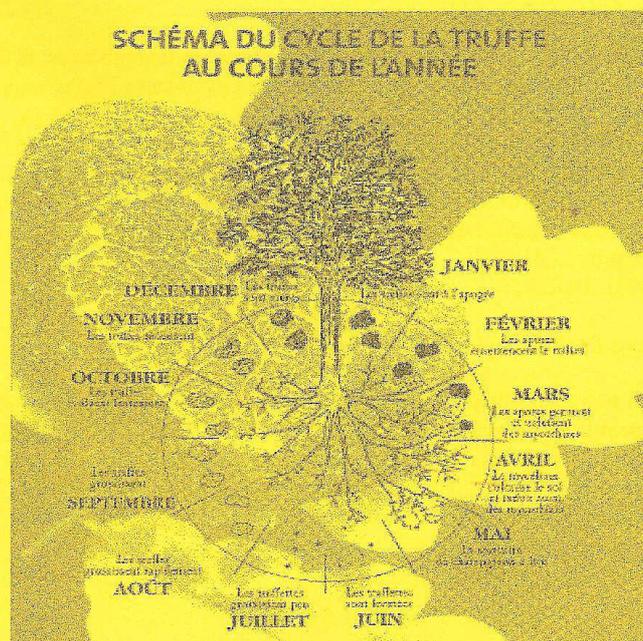
En France, les bassins de production les plus importants sont situés dans l'ordre décroissant de production : dans le Sud-Est (Vaucluse, Drôme, Gard essentiellement) en Midi-Pyrénées (Lot) en Aquitaine (Périgord) et plus au Nord-Est en Bourgogne, terroir calcaire viticole produisant une variété voisine dite « *tuber uncinatum* ».

Rappelons à ce stade que la truffe est un champignon souterrain poussant sur un sol calcaire pauvre, obligatoirement associé à un végétal, l'arbre truffier qui, chez nous, est essentiellement le *chêne pubescent* ou le *noisetier*. Pour d'autres régions, suivant la morphologie du sol et les aléas climatiques, l'arbre truffier peut être : le chêne vert (Provence) – le chêne pédonculé (Bourgogne) – le chêne Kermis-les tilleuls, pins et cèdres. Dans des conditions de sol et de climat favorables, les jeunes racines de l'arbre truffier se couvrent de petites excroissances d'environ 2 cm de long, semblables à des manchons appelées mycorhizes assurant la symbiose entre la truffe et l'arbre :

—L'arbre fournit au champignon les sucres et substances de croissance nécessaires.

—Le champignon (truffe) favorise l'absorption des sels minéraux par l'arbre.

Sans mycorhization : pas de truffes ! d'où l'importance de choisir des plants truffiers mycorhizés sélectionnés par l'INRA ou le CTIFL. Notons au passage que le cycle de la truffe commence au printemps, période au cours de laquelle les truffes oubliées dans le sol libèrent leurs spores. Si les conditions de la germination des spores sont réunies (aléas propres à tous les champignons) des filaments mycéliens vont se propager dans le sol et rencontrer des racines dont ils pourront infecter les tissus de l'écorce. Cette infection sera à l'origine de la formation de nouvelles mycorhizes. Elle peut aussi avoir lieu à partir de mycorhizes préexistantes sur plants mycorhizés sélectionnés.



C'est en Mai-Juin ou Juillet - selon les conditions climatiques de l'année - que naissent les truffes selon une sexualité mycélienne encore mal connue. Les truffes peuvent être observées au mois de juillet alors qu'elles ne pèsent que quelques dizaines de milligrammes.

En Août, la truffe tuber mélanosporum passe par une phase de croissance rapide remarquée notamment après les orages du 15 Août, à partir de fentes qui craquent le sol, d'autant plus facilement remarquables que la zone de production, quasiment vierge de toute végétation, est ce qu'on appelle le « brûlé truffier ». C'est sur ces espaces que l'on peut apercevoir la fameuse mouche à truffes, attirée par le parfum de celle-ci pour y pondre ses œufs. Lorsque le chercheur (caveur) s'approche, l'envol de la mouche lui permet de repérer l'endroit où généralement la truffe mûre se situe.

Il serait ici trop long et fastidieux d'essayer d'expliquer tous les critères favorables à la création d'une truffière productive... qui d'ailleurs ne le serait peut-être pas, tant ce champignon est capricieux et mystérieux. On peut dire simplement que le pourcentage d'arbres producteurs d'une parcelle, pourtant uniformément plantée et traitée, fluctue de 20 à 25%.

On sait évidemment que le sol doit être calcaire avec un PH compris entre 7,8 et 8,4 l'optimum étant de 8. Il doit être filtrant, c'est à dire laissant circuler facilement l'eau et les gaz. La profondeur du sol ne doit pas excéder 40cm et le sous-sol doit également être calcaire. Si ce sous-sol est de la roche, celle-ci doit être fissurée pour faciliter l'implantation de l'arbre et un bon drainage du milieu.

On a remarqué par ailleurs que le sol ne doit pas être riche, avec peu d'apport de matière organique (M.O), essentiellement feuilles, pour obtenir la variété de truffe recherchée (mélano), l'augmentation de cette matière organique favorisant la fructification d'une autre espèce de truffe de qualité inférieure moins appréciée dite « brumale ». Donc, en cas de modification du taux de M.O, il faut nécessairement gérer le milieu en agissant sur le sol, sur l'herbe, sur la croissance des arbres !

Vous l'aurez compris, si la truffe est rare, c'est que son élaboration est mystérieuse, aléatoire et compliquée.

Une bonne connaissance scientifique de tous les paramètres favorables est évidemment un facteur essentiel que l'on peut se procurer ou améliorer auprès des Organismes Professionnels compétents, par exemple pour ne citer que les plus proches :

- C.T.I.F.L. Station Expérimentale de CREYSSE
- SYNDICAT DES TRUFFICULTEURS DE MARTEL, actuel Président : Christian MALAURIE
- FEDERARION FRANCAISE DES TRUFFICULTEURS  
7 bis Rue du LOUVRE  
75001 PARIS.

Même avec des terrains favorables, des investissements importants et de la patience, ce n'est pas gagné d'avance !

C'est pourquoi notre Président de Région, Martin MALVY, a promis des aides spécifiques aux planteurs afin de relancer la trufficulture en MIDI-PYRENEES et notamment dans le LOT.

Acceptons-en l'augure.

*Michel Jamme*

## Leçon très spéciale de Philosophie

*glanée sur internet par janine baurès*

Un prof. de philo se présente devant sa classe avec une série d'objets inhabituels qu'il pose sur son pupitre face à ses étudiants.

Le silence intrigué de l'assistance étant acquis, le prof prend un grand bocal pour cornichons et commence à le remplir, jusqu'au bord supérieur, de pierres d'un diamètre situé entre 6 et 7 cm. Une fois cela terminé, il demande à la classe si le bocal est plein : Oui, répondent les élèves.



Le professeur prend alors un sachet contenant des gravillons et le verse dans le bocal. Il agite le tout, pour égaliser, et voilà que le gravier emplit tous les espaces encore vides. Après avoir complété cette manipulation, l'enseignant demande une fois encore à sa classe si le bocal est maintenant bien rempli :

Hilare et intriguée la classe répond, « oui ».

Il se saisit ensuite d'un petit sac de sable et en verse le contenu dans le bocal. Évidemment, le sable se fraie un passage dans les interstices qui sont encore disponibles, au grand contentement des élèves.



Voyez-vous dit le professeur en s'adressant aux étudiants, j'aimerais que vous compariez ceci à votre propre existence.

Les grosses pierres représentent les choses véritablement importantes, comme la famille, le couple, la santé, les enfants. Ces choses qui font que, même si vous perdez tout le reste, votre vie demeurera bien remplie.

Les gravillons représentent, quant à eux, les choses qui sont importantes, mais non essentielles, comme le travail, la maison, la voiture.

Enfin, les grains de sable peuvent être comparés aux choses sans grand inter.

Si vous commencez par mettre le sable dans le bocal, il ne restera plus assez d'espace pour le gravier ou les pierres. Il en va de même avec votre vie : si vous gaspillez votre disponibilité et votre énergie pour les petites choses, il ne vous restera jamais assez de temps ni de place pour ce qui est essentiel à votre bonheur. Jouez avec vos enfants, prenez le temps d'être à l'écoute de votre santé, sortez avec votre conjoint, parlez avec vos parents. Il y aura toujours du temps pour réparer l'aspirateur, figurer un dossier ou laver votre voiture. « Soignez les grandes pierres en tout premier lieu, ce sont les choses qui comptent vraiment. Le reste n'est que sable qui s'écoule entre vos doigts »

Jusqu'ici, tout va bien . « Comme il a raison, comme ce discours est pertinent élégant etc »...



Mais soudain, un étudiant se lève, s'approche du pupitre du maître et se saisit du bocal, dont chacun s'accordait à dire qu'il était, cette fois, véritablement, totalement rempli ; il décapsule une canette de bière devant tout le monde et en verse tout le contenu dans le bocal.

Le liquide se disperse harmonieusement dans les espaces qui, à l'évidence, existaient encore dans le fameux bocal : Moralité :

*Aussi remplie que soit ton existence,  
il y aura toujours de la place pour une bonne bière !*

## BIENVENUE AUX NOUVEAUX FLOIRACOIS !

*Muriel et Thierry Briet avec leurs quatre enfants sont arrivés à Floirac, aux Camps Hauts (Scannaux), il y a 6 mois.*

*Installé comme maréchal ferrant, Thierry est aussi orthopédiste et pathologiste .*

ZAZA : Pourquoi vous êtes-vous installés à Floirac ?

MURIEL : Cela faisait 15 ans que nous passions nos vacances dans le Lot et nous avions envie et besoin de vivre à la campagne. Thierry ayant trouvé du travail à Vayrac comme technicien de maintenance, nous avons cherché et acheté cette maison. Maintenant Thierry est installé à son compte.

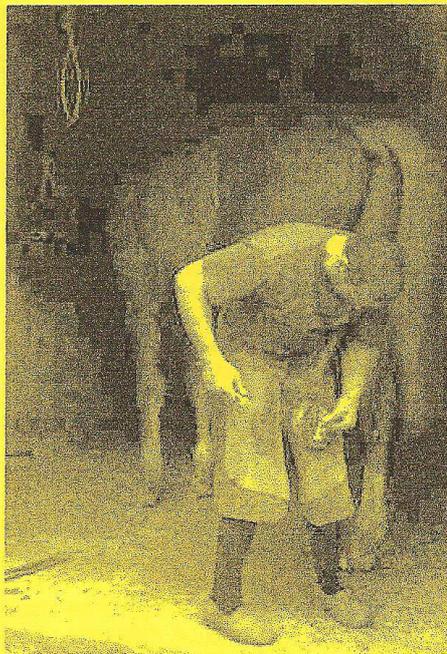
ZAZA : Que pensez vous de Floirac et de ses habitants ?

MURIEL : Pour l'instant, nous n'avons pas eu le temps d'avoir beaucoup de contacts à cause du travail à réaliser dans la maison et des bêtes, mais nous essayons de participer au Comité des fêtes quand nous disposons d'un peu de temps. Nous possédons 4 chevaux et un poney. Malheureusement, le terrain autour de la maison est trop petit, nous cherchons d'autres terres. Il a fallu faire les boxes et la carrière d'obstacles.

ZAZA : Oui, je vois que vous avez un très beau terrain d'obstacles, pourquoi ?

MURIEL : C'est surtout pour notre fils, Dimitri (14 ans, inscrit au collège de Vayrac) qui est cavalier. Il prépare actuellement le championnat de France junior, il est souvent classé dans les concours avec son cheval Kamikaze qui est un cheval qui nous avait été confié pour un débouillage. Dimitri s'est très vite rendu compte des capacités de cet animal. Il en a parlé à son propriétaire qui le lui a confié pour le faire travailler et concourir. C'est avec Kamikaze qu'il a été deuxième au dernier concours d'obstacles de Souillac.

ZAZA : Ludivine, peux-tu me dire ce que tu penses de la région ?



LUDIVINE : (fille aînée, 18 ans, en BEP de secrétariat à Brive). Je suis à la maison aujourd'hui parce que j'ai un lumbago et une entorse, sinon Brive, ça va. C'est bien. Mais ici, c'est calme, trop calme ! La maison est trop isolée pour moi.

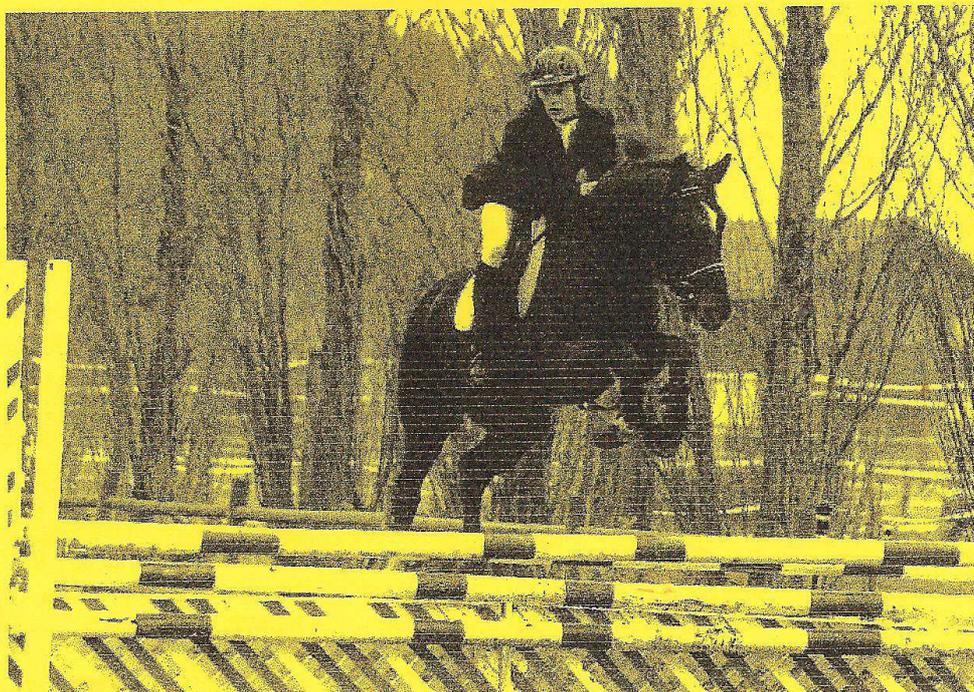
Je veux rentrer dans la Gendarmerie, je prépare le concours pour le mois de Juin, c'est le côté sportif qui m'intéresse.

Là, Sherriline (trois ans) nous interrompt : « Moi aussi je monte à cheval sur le poney ! » et elle me montre les photos de Dimitri et de Thierry à cheval et aussi les photos de Cindy (dix ans, école primaire de Vayrac) sur son poney, lors d'un concours d'obstacles où elle se classe très bien aussi.

ZAZA : Une vraie famille de cavaliers donc, mais avez vous rencontré des difficultés dans votre installation ?

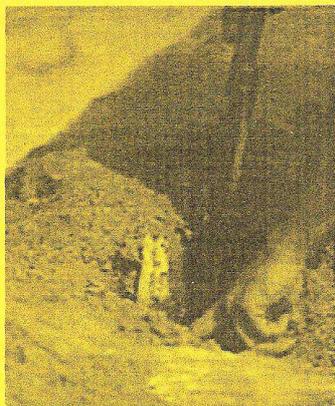
MURIEL : La première difficulté, ici, c'est la distance.

Les clients sont éloignés, ce qui oblige mon mari à faire de nombreux kilomètres. Il fait également le débouillage et le dressage avec la pension de l'animal, mais nous manquons vraiment de terrain pour le gardiennage. Il faut un an pour se faire une bonne clientèle, le bouche-à-oreille marche bien, heureusement, car la publicité coûte cher. Etant placés au carrefour de plusieurs départements, il nous serait difficile de faire de la publicité partout, mais nous sommes contents de notre installation à Floirac et tout va bien !



C S O National PRO II – VACQUIERS du 28/02 au 02/03/2003

## Les Asperges, de fines pointes !



Voilà le printemps, en un clin d'œil les asperges sont là, en robes blanches, rosées, violettes ou de vert vêtues.

Nées sauvages sur les bords de la Méditerranée, leurs graines ont été disséminées dans toutes les terres sablonneuses d'Europe. Les Egyptiens et les Grecs consommaient déjà ces pointes savoureuses, l'empereur Auguste en faisait grand cas. Puis elles disparurent de nos tables pour revenir en force à la Renaissance. Louis XIV en raffolait au point d'exiger de ses jardiniers une production toute l'année.

Au fil du temps, la culture des asperges se développe, assurant dès le XIX<sup>e</sup> siècle la fortune des maraîchers d'Argenteuil, puis gagne les terres de Sologne. Aujourd'hui la production se situe principalement dans le Sud-Est.

Qu'elles soient blanches, violettes ou vertes, toutes les asperges cultivées en France viennent d'anciennes variétés d'Argenteuil, améliorées ces deux derniers siècles.

La coloration est essentiellement liée au procédé de culture. La blanche, récoltée dès qu'elle sort de terre, est réputée avoir une saveur délicate, la violette, que l'on laisse dépasser de quelques centimètres est plus forte au goût. La verte sort d'une bonne vingtaine de centimètres, a un goût plus marqué, plus « sauvage ».

L'asperge est ramassée chaque jour, manuellement, car elle exige une grande fraîcheur et doit être commercialisée très vite pour conserver ses saveurs.

Au moment de l'achat l'asperge doit être brillante, fragile, cassante, avec un bourgeon bien serré.

Très peu énergétique, avec seulement 23 kcal pour 100g, l'asperge est une amie des régimes. Elle contient de nombreuses vitamines ( E, B, C, E ) et des sels minéraux comme le potassium et le phosphore.

L'asperge est riche en composés diurétiques, ses fibres aident à régulariser le transit intestinal.

On recommande une cure de jus d'asperges pour combattre la fatigue physique mais aussi intellectuelle.

Avec son taux de sodium particulièrement bas, l'asperge est un légume idéal pour lutter contre l'hypertension.

Comptez environ 250g d'asperges par personne en préférant les gros calibres, car elles font moins de déchets à l'épluchage.

L'épluchage se fait facilement avec un économe, du talon vers la pointe, les asperges vertes n'ayant besoin que d'un simple brossage.

Pensez à congeler quelques sachets, après avoir blanchi les asperges une minute maximum dans de l'eau bouillante, puis les avoir séchées dans un torchon. Pour les cuisiner, il suffira de les plonger encore gelées dans de l'eau froide que vous ferez chauffer à feu vif. Dès que l'eau frémit, vous poursuivez une cuisson à feu doux.

La cuisson des asperges doit être rapide, la vapeur constitue un excellent procédé pour respecter l'arôme.

L'eau de cuisson peut être récupérée pour réaliser un succulent velouté agrémenté de croûtons grillés et de crème fraîche.

Pour les accompagner on a le choix entre la simple vinaigrette, la sauce hollandaise, mousseline ou sauce à la crème.

Les asperges sont aussi délicieuses en quiches ou en ragoût.

*Chantal Lyautey*

*Sources, revue Pèlerin magazine*

## Quelques Recettes de Sauces pour accompagner les Asperges.

<i>Sauce au Basilic et Parmesan</i>	<i>Sauce mousseline au paprika</i>	<i>Sauce avocat orange</i>	<i>Sauce ravigote</i>
<p>Hachez un bouquet de basilic. Mélangez les herbes avec 4 c à soupe d'huile d'olive, 2 c à soupe de vinaigre de vin, 1 c à café de moutarde sel, poivre et des copeaux de parmesan. Servez froid.</p>	<p>Mélangez un jaune d'œuf à 1 c à café de moutarde et 1 c à café de paprika du sel du poivre. Montez la mayonnaise en versant l'huile et en fouettant. Fouettez le blanc d'œuf en neige et mélangez-le délicatement à la mayonnaise. Servez froid avec des asperges tièdes ou froides.</p>	<p>Epluchez un avocat, mixez-le avec 2 c à soupe d'huile d'olive, le jus d'une orange et un jus de citron, du sel du poivre. Ajoutez à la sauce des zestes d'oranges coupés très fins et ébouillantés.  Servez froid avec des asperges chaudes.</p>	<p>Ecrasez un œuf dur avec une échalote hachée, 1 brin de persil, 1 c de câpres et 2 cornichons hachés. Faites chauffer dans une poêle 3 c à soupe d'huile d'arachide, 1 c à soupe de vinaigre de vin et une demi c à soupe de moutarde. Mélangez la vinaigrette tiède avec le reste des ingrédients, rectifiez l'assaisonnement. Servez tiède avec des asperges chaudes.</p>

### ASPERGES AUX CREVETTES :

Ingrédients pour 6 à 8 personnes

- \*500g de petites carottes nouvelles
- \*4 blancs de petits poireaux
- \*600g d'asperges vertes
- \*2 sachets de gelée
- \*300g de crevettes décortiquées
- \*Persil, sel

Pelez et émincez finement les carottes. Faites-les cuire 8 mn à l'eau bouillante salée. Egouttez-les. Emincer finement les poireaux et les faire cuire 3 à 4 mn dans la même eau. Egouttez-les.

Brossez les asperges, coupez-les en tronçons de 2 à 3 cm. Faites-les cuire 3 mn dans la même eau. Egouttez-les et laissez-les refroidir.

Délayez les sachets de gelée dans un litre d'eau et faites chauffer.

Retirez du feu au premier bouillon et plongez le fond de la casserole dans de l'eau froide. Lorsque la gelée commence à prendre, versez-en une fine couche dans un moule à charlotte ou bien à savarin.

Disposez en décor quelques feuilles de persil. Rangez par dessus les rondelles de carottes en une couche régulière. Versez un peu de gelée. Ajoutez ensuite le poireau, puis les crevettes et enfin les asperges, en versant un peu de gelée entre chaque couche. Couvrez le tout de gelée.

Mettez au réfrigérateur toute la nuit, démoulez et servez avec une mayonnaise aux fines herbes.

Vous pouvez faire cette entrée dans des moules individuels. Servir avec un Riesling bien frais.

*Chantal Iyautey.*

TIONS...ASSOCIATIONS  
 ...ASSOCIATIONS...ASSOCIATIONS...ASSOCIATIONS...  
 ASSO

### Comité des fêtes

Le Comité des fêtes vous annonce qu'un concert de rock aura lieu  
 au cantou

le 26 avril prochain  
 avec le groupe *Spectrum*

### A.A.S.F.

L'association pour l'Animation et la Sauvegarde de Floirac est en mesure d'annoncer dès maintenant son programme de printemps et d'été. Nous espérons qu'il vous plaira et que vous serez nombreux à participer à ces animations.

➤ Concert de Jazz New Orleans par  
 les Jazz -Potes  
 le vendredi 16 mai à 20h30 au  
 Cantou.

### ➤ Fête du Pain

Notre association, tenant compte du vif succès rencontré l'an passé par la *fête du pain*, a décidé de la renouveler cette année et en a fixé la date au  
**15 juin 2003.**

La date limite d'inscription est d'ores et déjà fixée au 7 juin 2003, auprès de

- J. Baurès le matin (tel. 0565325644)
- et de C. Delbeau le soir (tel. 0565325863).

Le prix de chaque repas a été fixé à 8€ par adulte et à 6€ par enfant. Nous vous invitons à vous inscrire sans attendre la dernière minute, le nombre de places étant forcément limité.

### ➤ Exposition d'été

du 21 juillet au 15 août à la chapelle du Barri :

"Les Travaux et les Jours : agriculture et élevage à Floirac".

Nous comptons sur vos plus belles photos des cultures, des bêtes, des champs en toutes saisons... Un prix récompensera les deux ou trois plus belles photographies !

### ➤ Concert

flûte et guitare

musique baroque et contemporaine  
 au Cantou

le samedi 26 juillet à 21h.

### ➤ Conférence de Mme Guély,

historienne,

le vendredi 8 août à 20 h30 :

"Floirac

dans la Vicomté de Turenne"



### Exposition

à la chapelle du Barri  
 du 6 au 20 juillet

Monsieur Pierre SEVESTRE

Photographies

# Rubrique à Brac

## Le Carnet

### Décès :

Madame Uldry Lucile, 87 ans  
décédée le 22 décembre

Monsieur Lucio Munoz 91 ans  
décédé le 4 janvier 2003 à Montmorency,  
inhumé à Floirac le 7 janvier.

Madame Cayre Odette  
née le 26 juin 1922 à Floirac,  
décédée le 27 mars 2003 à Bourges.

Les cendres de Madame Mathieu Célestine  
(grand-mère de Gilles Delbeau), décédée le  
19 mars à Brive ont été déposées dans le  
caveau familial le vendredi 21 mars 2003.

### Naissances



Emma le 23 décembre 2002  
chez Florence et Pascal Bouat

Léandre le 29 décembre 2002  
chez Audrey Desprez et Jean-Claude Bouat

Benjamin le 25 février 2003  
chez Sylvie et Olivier Griscelli à Soult.

### Baptême

de Jeanne Vieban le 21 décembre 2002

## Annonces

### A donner

Corinne Delbeau donne chatons, contre bons soins.

### A vendre

♥ Congélateur de 271 litres en bon état,  
152 euros. Tel : 05 65 32 06032

♦ Escalier escamotable à 3 niveaux pour  
grande hauteur de plafond. Faire offre au 05  
65 32 56 44.



♥ Caméscope Sony Handycam de 1997, 2  
batteries, accessoires complets et sacoche :  
230 €. Tél : 05 65 32 46 79

## Messages

♥ Julien Dumolard (famille Sevestre du  
Bourg), vous informe que son mémoire de  
3<sup>ème</sup> cycle en Architecture, intitulé « Paysage  
rural menacé, exemple d'une petite  
commune, Floirac en Quercy » datant de juin  
2002, est à votre disposition pour  
consultation, à la mairie. Des copies de cet  
ouvrage peuvent être effectuées, sur  
commande, au prix de la production : 10 € en  
noir et blanc (93 pages, reliure spirale), ou  
25 € en couleur (24 planches couleurs).  
Tel : 01 43 37 42 70

♦ Monsieur Pierre Sevestre exposera ses  
photographies à la Chapelle, du 6 au 20  
juillet 2003.

## Informations

♥ A partir du 1<sup>er</sup> juin 2003, le Pourquoi Pas  
ouvrira de 10 h à 1 heure du matin, (hors  
petite sieste si la nuit s'est prolongée).

Le 18 avril 2003, Soirée Moules-Frites,  
Menu à 10 euros.

Réserver au 05 65 32 46 79

♥ La Tournée : Christian, l'épicier, reçoit vos  
commandes au 05 65 32 37 39 ou 06 71 78  
16065

## Concert gratuit de Jazz New-Orléans

Vous avez beaucoup aimé  
les Jazz-Potes, il ya deux ans.

L'Aasf les invitent donc au Cantou le  
**Vendredi 16 mai à 20h30**

Les personnes désireuses de faire des  
pâtisseries ou autres « amuse-gueules »  
peuvent me contacter au 05 65 32 56 44  
ou passer à la maison. j.baurès

