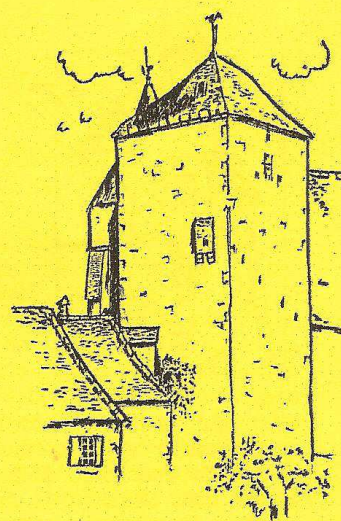
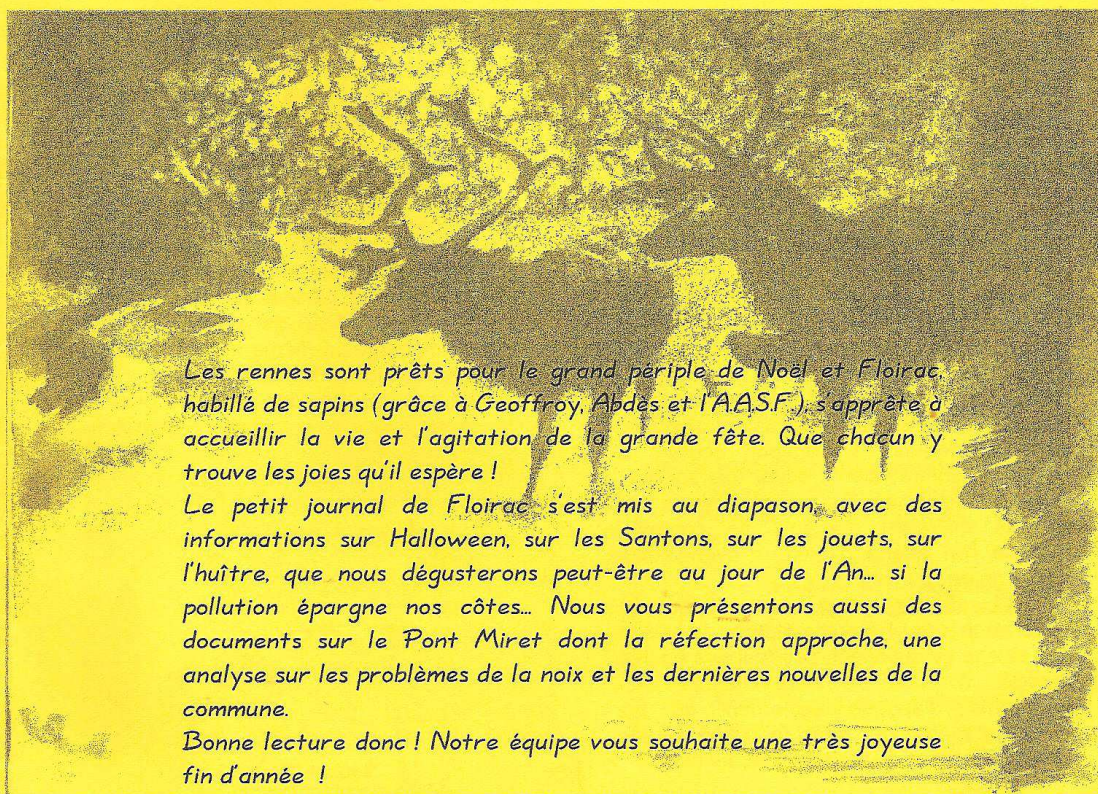


Du côté de Floirac...



Bulletin d'information résolument local
N°32 Décembre 2002



Les rennes sont prêts pour le grand périple de Noël et Floirac, habillé de sapins (grâce à Geoffroy, Abdès et l'A.A.S.F.), s'apprête à accueillir la vie et l'agitation de la grande fête. Que chacun y trouve les joies qu'il espère !

Le petit journal de Floirac s'est mis au diapason, avec des informations sur Halloween, sur les Santons, sur les jouets, sur l'huître, que nous dégusterons peut-être au jour de l'An... si la pollution épargne nos côtes... Nous vous présentons aussi des documents sur le Pont Miret dont la réfection approche, une analyse sur les problèmes de la noix et les dernières nouvelles de la commune.

Bonne lecture donc ! Notre équipe vous souhaite une très joyeuse fin d'année !



Les Vœux du Maire

L'angoisse de la feuille blanche existe-t-elle pour vos élus ? Oui, bien sûr. Mais, au moins, ceux-ci disposent toujours d'une ressource inépuisable : le compte-rendu des activités de la mairie !

Alors, que vous raconter en cette fin d'année que vous ne sachiez déjà ? Quelles sont nos préoccupations alors que nous entrons dans le calme de l'hiver et de ses brouillards matinaux qui étouffent jusqu'au moindre bruit ?

Au quotidien et pour revenir au sujet de discussion n°1 de cet automne, toujours autant de soucis du côté des poubelles vertes dont 30 à 40% du contenu sont déclarés inaptes au recyclage et donc re-acheminés vers l'incinérateur de Brive après avoir encombré les chaînes de tri de Saint-Jean Lagineste ! Alors à 60,6€ (400francs) la tonne chaque manipulation, la facture monte très vite.... N'attendez pas l'année prochaine pour réagir et ne recyclez plus systématiquement chaque petit bout de papier impossible à traiter, ni le polystyrène expansé qui protège les produits fragiles emballés en usine tels téléviseurs, ordinateurs etc. Dans le doute, utilisez plutôt les poubelles marrons et réservez les vertes aux produits dont vous êtes sûrs du recyclage.

Deuxième souci un peu plus charmant en cette saison, la rentrée scolaire et son cortège incessant de déplacements en tous sens pour les parents toujours pressés et stressés.

A Floriac, ce ne sont pas moins de 26 enfants qui se dirigent chaque matin vers les écoles maternelles et élémentaires de Vayrac, Condat, Saint-Michel de Bannières, Martel et Prudhommat. Là encore subsistent quelques petits problèmes de transport scolaire à organiser, qui devraient trouver une solution, pour peu que chacun y mette du sien. (Les effectifs devraient d'ailleurs se conforter puisque l'on attend d'heureux événements d'ici la fin de l'année).

L'automne, c'est aussi beaucoup d'autres choses : Pour commencer, la saison des chiens qui galopent, pas toujours où il le faudrait, à l'insu de leurs maîtres bien négligents ; l'époque également où les sangliers maraudent dans la plaine et ses derniers champs de maïs encore sur pieds ;

mais au moins ceux-ci peuvent-ils se revendiquer sans dieux ni maîtres.

L'automne, c'est aussi la pluie incessante qui nous inquiète toujours un peu du côté de Caillon ou des nouals, quand elle persiste un peu trop.

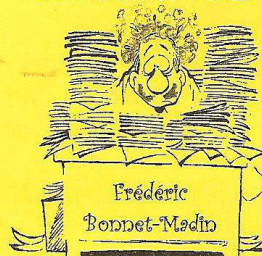
En fait, toutes ces petites contrariétés qui font la vie d'un village ont peu d'importance.

Ce qui ragaillardit en cette saison déclinante, c'est que l'on s'affaire dur sur la place et du côté du cantou, à décorer hardiment pour certains, à répéter assidûment pour d'autres, afin que tout soit prêt le jour J. Les guirlandes sont sorties de leurs tiroirs, un peu plus nombreuses cette année grâce à la gentillesse de quelques-uns et le Cantou se prépare à accueillir le Père Noël comme il se doit.

Le temps des vacances scolaires va voir les maisons rouvrir en nombre et le village s'animer un peu plus. Les sentiers, toujours bénévolement entretenus, seront à nouveau parcourus par des randonneurs en mal d'oxygénation ou de découverte, la commune hébergeant même un nouvel hôte ailé que je vous laisse le soin d'identifier.

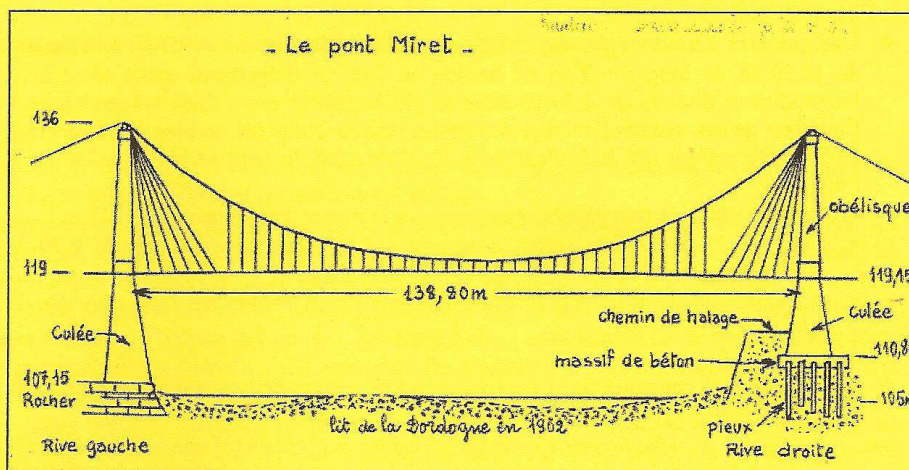
Et puis le temps des réveillons passé, nous recommencerons à penser réfection des chemins, égouts à planifier, veaux à caser, logements à restaurer... Tout cela est une autre histoire !

Bonne année à tous



Le pont Miret

*documents recueillis par Michel Carrière aux Archives
départementales du Lot à Cahors*



- Le projet de construction d'un pont à l'emplacement du bac de Pontou est présenté à la municipalité de Floirac par le maire, M. Joachim MIRET, le 12 décembre 1909. Ce projet est adopté par le ministre de l'Intérieur le 15 novembre 1911 et approuvé par le préfet du Lot le 4 janvier 1912.
Ce sera un pont suspendu métallique rigide à pièces amovibles « Système Arnodin ».
- Le 20 juillet 1912, l'adjudication des travaux est emportée par Jean Vidal, entrepreneur à Souillac. Ces travaux comprennent deux parties :
 - un lot terrassements et maçonnerie
 - un lot partie métallique confié à Ferdinand Arnodin, ingénieur constructeur de Châteauneuf sur Loire (Loiret) pour une somme de 89 .014 F 62 c.

Cahier des charges de 1912

Partie maçonnerie

- ❖ *Culée rive gauche* : implantée sur le rocher arasé horizontalement à la cote 107,15 m. La maçonnerie de la culée mesure 8m x 4,90 m à la base pour 6,80 m x 2m au sommet.
- ❖ *Culée rive droite* : fondée sur des pilotis en sapin rouge du nord, espacés de 1m x 0,90m d'axe en axe, implantés jusqu'à refus dans les alluvions au moyen d'une

sonnette. La partie supérieure de ces pieux sera noyée dans un massif de béton de 1,50 m d'épaisseur, arasé à la cote 110,80 m, sur lequel reposera la maçonnerie de la culée.

❖ *Chaque pile* comprendra *deux obélisques* séparés de 3 m à la base. Chaque obélisque sera constitué par :

- un dé de 1,50 m de haut et 2,30 m x 1,90 m de base
- un tronc de pyramide de 13,74 m de haut, ayant à la base 2,20x1,80m et au sommet 1,40m x 1m.
- un sommier de 0,95 m de haut sur lequel est scellée la plaque du chariot de dilatation servant de point d'appui aux câbles suspenseurs.

❖ *Les massifs d'amarrage* : sur chaque rive seront bâtis deux massifs de maçonnerie de 10,50 m de long sur 7 m de hauteur et 2,60 m d'épaisseur ayant leurs axes longitudinaux distants de 4,50 m dans le prolongement des câbles suspenseurs. A l'intérieur de ces massifs l'ancrage des câbles sera constitué par un bloc de béton armé de 2 m d'épaisseur dont la hauteur de 5,30 m du côté du pont se réduit à 2,80 m à l'opposé.

- Les massifs de la rive gauche reposeront sur le rocher arasé à la cote 115,25 m.
- Ceux de la rive droite seront implantés sur une couche de béton de 0,50 m d'épaisseur ayant 12,60 m de long sur 3,20 m de large.
- A l'extrémité et sur toute la longueur des massifs on établira des puits de visite de 0,90 x 0,90 m...

❖ *Le tablier* sera constitué de 11 poutrelles en I de 4,30 m de long entraxées de 1,25 m supportées par :

- 1) *dans la partie centrale* : 6 câbles suspenseurs d'une section de 2263 m² au moyen de tiges de suspension au nombre de 142 ayant 0,022 m de diamètre
- 2) *dans les parties voisines des piliers* : 6 câbles obliques sur chaque rive et sur chaque tête de pont.

❖ *La chaussée en bois* sera constituée de 9 cours de madriers en chêne de 0,08 m d'épaisseur et 0,23 m de large et d'un platelage supérieur en peuplier, pin ou pichpin de 0,05m d'épaisseur et 2,20 m de large.

❖ *Matériaux* :

Les moellons de la rive droite proviennent de chez Pierre THIEYRE à Sous Roque (St Denis) ; ceux de la rive gauche de chez André CARBONNIERE à Floirac (terre A 697) ; les moellons piqués (pour les chaînes d'angle) et la pierre de taille, de la carrière de Bauzens en Dordogne ; les moellons tétués (pour la maçonnerie à joints creux) et les dalles de chez Carbonnière André à Floirac ; la chaux vient de Sauveterre (Lot et Garonne) et le ciment de Viviers (Ardèche). Les pilotis sont en sapin rouge du nord, d'un diamètre de 40 cm. Ils ont été enfoncés avec une sonnette portant un mouton de 600 kg.

❖ *Un chemin de halage*, de 4m de large, devait être réservé sous le pont rive droite et établi au niveau du sol naturel soit à la cote 113,30 m

A.O.C. NOIX DU PERIGORD

Essai d'explications de la mévente récolte 2002 par M. Jamme

Dans le dernier numéro (N°31) du Bulletin, en octobre 2002, il a été indiqué que, depuis le 24 mai 2002, l'Appellation d'Origine Contrôlée A.O.C. « NOIX DU PERIGORD » avait enfin été accordée aux productions agréées par l'I.N.A.O. (Institut National des Appellations d'Origine) issues de 578 communes des 4 départements : CHARENTE, CORREZE, DORDOGNE et LOT. Ce classement recherché faisait naître un certain optimisme pour la campagne 2002 qui vient de se terminer.

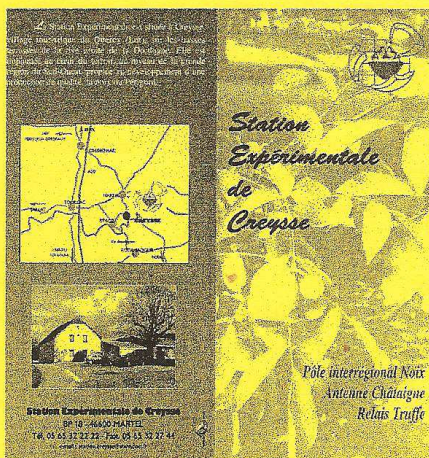
A la date limite du 10 septembre 2002, on dénombre 530 producteurs lotois ayant fait acte de candidature à l'obtention du LABEL. Bien entendu tous les dossiers n'ont pas encore été étudiés pour savoir si, oui ou non, les productions concernées pouvaient recevoir le label AOC mais, en attente du verdict, tous peuvent à ce jour effectivement y prétendre. C'est dans ce contexte nouveau que vient de se terminer la récolte 2002 qui a tant de mal à se négocier convenablement, contrairement aux prévisions. Que se passe-t-il ?

Pour essayer d'avoir des éléments de réponse, j'ai repris contact ces jours-ci avec la *STATION EXPERIMENTALE DE LA NOIX* de CREYSSE. Son responsable, Jean-Pierre PRUNET, ingénieur C.T.I.F.L. (Centre Technique Interprofessionnel Fruits et Légumes, Organisme national dont il dépend directement) ainsi que sa collègue « commerciale », ont essayé de cerner tous les facteurs de cette situation.

En premier lieu, nul ne le nie, la récolte 2002 a été abondante et ceci, après au moins 4 saisons de production satisfaisante. Il en a été de même dans l'autre aire de production bénéficiant aussi du LABEL A.O.C. qui est la région de GRENOBLE. En contrepartie le calibre des noix est globalement plus faible, même si, ça et là, quelques noyaies jeunes ont produit des fruits d'un calibre commercial conforme aux années précédentes. Il semblerait même que le phénomène ait été plus marqué dans l'aire de production de la *noix de grenoble* de sorte que l'ensemble de la production des noix « franquette » (70% de l'ensemble) des deux aires de production A.O.C fait ressortir au moins 20% de fruits d'un calibre inférieur à 28mm qui est la limite commercialisable. Or la plupart des producteurs n'éliminent pas ou très peu les fruits trop petits ... ce qui a conduit les négociants à inclure ce paramètre dans leur offre d'achat à la baisse.

Ce problème de récolte quantitative importante et de petit calibre aurait été rapidement pris en compte

- et par les producteurs de l'Isère qui très rapidement (trop rapidement ?) ont accepté des cours largement inférieurs à ceux des dernières années, craignant peut-être des invendus avec les problèmes de trésorerie afférents.



-et par les négociants prompts à trouver des arguments de baisse de leur prix d'achat lequel, pour le moment, n'est pas ou très peu répercuté dans les prix de vente au détail de la Grande Distribution. On estime à ce jour que la franquette bien vendue a été négociée en tout début de saison et sur de petits lots à 1,5 € maximum (soit 9,84fr contre 11 ou 12fr en 2001). Et depuis l'offre d'achat serait encore plus basse, voisine, dit-on, de 1 €.

Un autre facteur non négligeable serait lié à la faiblesse du dollar U.S., à parité ou légèrement plus bas que l'Euro, ce qui n'était pas le cas ces dernières années. Les Etats-Unis ont pu, de ce fait, écouler leur production plus facilement que d'habitude sur les marchés européens importateurs, sans toutefois les saturer puisque, en année moyenne, l'Europe importe 70.000 tonnes de noix sur une consommation totale de 140.000 tonnes. Toutefois, les cours initiaux, ayant été fixés à un bas niveau souvent accepté, ne parviennent pas à remonter. Certains producteurs seront-ils conduits à conserver leur récolte 2002 dans l'espoir d'une reprise tardive de la demande, dans la mesure où la commercialisation des noix de l'année se poursuit jusqu'en mars ? C'est peu probable.

Dans cette situation, les conditions de baisse des cours d'achat par les négociants restant de mise, on peut aisément imaginer que ces derniers vont réaliser une excellente année. Ils savent bien, comme tous les intermédiaires, que leur bénéfice se fait à l'achat et, même s'ils répercutent un peu la baisse des cours à leurs clients, leur marge commerciale a toutes chances d'être améliorée.

Il apparaît déjà, même en pleine zone de production, que la Grande Distribution affiche des prix de vente peu différents de ceux de l'an dernier, le prix du kg de la franquette au détail se situant à environ 4,5 € (30fr), à comparer au prix d'achat moyen de 1 à 1,5 €.

Connaissant, pour l'avoir pratiqué pendant de nombreuses années, le mécanisme conduisant du prix d'achat au prix de vente en grande surface, je peux supposer qu'une vente à 4,5 € résulte d'un achat légèrement inférieur à 3 € dans la mesure où le coefficient applicable aux fruits secs, hors concurrence ou promotion, est de l'ordre de 1,5 incluant frais de centrale d'achat, transport et TVA.

Donc se pose maintenant pour la noix le problème récurrent de nombreux produits issus de l'agriculture, conduisant régulièrement les producteurs à des actions médiatiques pour dénoncer les mécanismes obscurs des marges, jugées abusives, de trop nombreux intermédiaires non soumis aux aléas de la production.

L'A.O.C. est-elle en cause dans cette situation ? A priori NON, ou en tout cas très peu, si l'on retient l'idée que les producteurs de Grenoble, craignant une demande accrue sur la noix du Quercy-Perigord, auraient accepté trop vite et trop tôt une offre d'achat largement orientée à la baisse. Il est donc à craindre, pour cette année 2002, un maintien des cours à un bas niveau et peut-être même une rétention de récolte qui ne manquerait pas d'être mise en avant dans la cotation des cours 2003.

Tous ces problèmes doivent être évoqués *en ouverture de séance* de la prochaine réunion interprofessionnelle des nuciculteurs et de leurs instances qui se tiendra à Clermont-Ferrand le vendredi 13 décembre 2002. Il aurait été intéressant d'en connaître les conclusions. Mais ce n'est pas compatible avec les délais de mise en page de ce Bulletin.

Nous aurons donc l'occasion d'en reparler, tant il est vrai que ces problèmes de la noix intéressent au plus haut point l'économie locale.

En attendant, *BONNES FETES DE NOËL* et de *NOUVEL AN* à tous.

Michel Jamme

Des joujoux par milliers...

C'était le soir de Noël de l'année 1823. Les boutiques de la grand-rue de Montfermeil



Greuze. 1765 ; Fillette au capucin

étaient « *tout illuminées de chandelles brûlant dans des entonnoirs de papier* », ce qui produisait « *un effet magique* », et, dans la dernière de ces boutiques, en face de la gargote des Thénardier, le marchand avait placé, sur un fond de serviettes blanches et de bibeloterie reluisantes, « *une immense poupée haute de près de deux pieds, vêtue d'une robe de crêpe rose, avec des épis d'or sur la tête, de vrais cheveux et des yeux en émail.* »

Chacun a sans doute reconnu ce passage célèbre *des Misérables* de Victor Hugo : il a bercé bien des enfances ! Et l'on se souvient, peut-être, que, tout le jour, la poupée, « *cette merveille* », « *avait été étalée à l'ébahissement des passants de moins de dix ans* ». Quand la petite Cosette sortit, son seau à la main, avant de s'enfoncer dans l'épouvantable obscurité du bois où elle devait aller puiser

l'eau pour les chevaux, « *elle ne put s'empêcher de lever les yeux sur cette prodigieuse poupée, la Dame, comme elle l'appelait* ». Car la poupée, comme le dit Victor Hugo lui-même un peu plus loin, « *est un des plus impérieux besoin et en même temps un des plus charmants instincts de l'enfance* ». Cosette, la malheureuse, s'était fait une poupée avec quelques vieux chiffons et un petit sabre de plomb... Mais elle reçut, ce soir de Noël 1823, des mains d'un bien étrange voyageur, « *la fabuleuse poupée que tous les marmots du village contemplaient depuis le matin* ».

Victor Hugo, avec cette analyse sur l'importance des poupées dans la vie des petites filles, prend place dans un interminable débat qui s'est poursuivi en Europe du XV^e au XX^e siècle, un débat sur le rôle du jouet dans la construction de la personnalité enfantine. Les jouets, en effet, apparurent longtemps comme superflus. Ils n'étaient que des dépenses inutiles et contraires à la charité chrétienne selon le dominicain italien Giovanni Dominici qui recommandait, au XV^e siècle, d'élever les enfants dans un cadre austère et sans jouets susceptibles de nourrir leur vanité. La plupart des pédagogues et des religieux rejetaient les jouets comme contraires l'esprit chrétien ; l'enfant lui-même était considéré comme un être inachevé, à dresser, à développer, à éloigner surtout de ses jouets, jeux et autres niaiseries sans valeur éducative. (A la fin du XVII^e siècle, le cardinal de Bérulle estimait que « l'enfance est l'état le plus vil et le plus abject de la nature humaine après celui de la mort » !)

Pourtant, dès le XV^e siècle, face à la méfiance des éducateurs traditionnels, des idées nouvelles sur le jouet avaient progressivement gagné un large public. On s'intéressait davantage aux jeux des enfants qui furent plus souvent représentés en peinture. Ensuite les humanistes, Erasme, Montaigne, et d'autres, soulevèrent le problème, encore timidement il est vrai, et esquissèrent une vision très moderne du jouet et du jeu qu'ils jugeaient essentiels à la construction de la personnalité de l'enfant. Dans ses *Essais* (I, 23 et II, 8), Montaigne écrit : « *De vrai, il faut noter que les jeux des enfants ne sont pas jeux* » mais « *leurs plus sérieuses actions* ». Jean Héroard, précepteur de Louis XIII enfant à partir de 1601, nous a laissé un fort intéressant journal, tenu durant de nombreuses années, dans lequel il détaille les activités, les jeux et les progrès du petit prince avec tous les joujoux qu'il utilise : figurines animales ou

soldats, petit bateau, chariot, cheval bâton, petit ménage en poterie...Héroard semble avoir vraiment perçu l'intérêt des jouets pour le développement du jeune Louis.

Au XVII^e siècle, notre illustre voisin de Carennac, Fénelon, précepteur du prince, n'admettait encore que les jeux physiques, boules et volant, pour exercer ses élèves. Mais Jan Comenius, pédagogue et théologien tchèque, dans son traité *L'Ecole de l'enfance* (paru vers 1630), alla plus loin que les éducateurs humanistes en affirmant : « *Il sera très utile que les enfants jouent avec des chevaux, des vaches ou de petits moutons en bois ou en plomb, des bêtes, des chariots... ces jouets serviront à les distraire et à les faire avancer dans la compréhension des choses* ». Comenius fut suivi, dans ses conceptions révolutionnaires de l'éducation, par le philosophe anglais John Locke. Ce dernier, dans *De l'Education des enfants* (1695) reconnaissait que le jeu est une activité normale et nécessaire de l'enfant qui contribue « à (lui) former l'esprit » ; et il recommandait de donner aux enfants des jouets, mais **un par un**, pour les éduquer sans les gâcher ; car, en leur donnant trop de jouets, on les rend « *capricieux et négligents* ». Cette recommandation serait encore bien utile de nos jours où les enfants reçoivent souvent sous trop de jouets dont ils ne s'amuse même plus !

A la suite de Comenius et de Locke, la plupart des Educateurs du Siècle des Lumières considèrent qu'il est utile d'associer le jeu à l'étude. Rousseau, dans son ouvrage pédagogique *Emile* (1762), sans pousser très loin la réflexion sur le jouet, reconnaît cependant l'intérêt des jeux d'adresse et veut faire servir le jouet à l'éducation morale de l'enfant. Après lui, et mieux que lui, Madame de Genlis, gouvernante des filles jumelles de la duchesse d'Orléans puis de ses trois fils, fera du jouet, en particulier de la poupée, un véritable outil didactique et éducatif.

Pédagogues et philosophes vont ainsi débattre jusqu'au XX^e siècle de l'utilité des jouets, comme en témoignent de nombreux traités (Mme Campan : « *De l'éducation* » (1824) et de Mme Necker de Saussure en 1836 : « *L'Education progressive* » par exemple). C'est au point que le jouet ne tarda pas à pénétrer dans les écoles et devint outil pédagogique à la fin du XIX^e siècle. « *Pour le bébé, le jeu est le travail ! C'est en maniant ou en cassant son jouet qu'il se familiarise avec les notions fondamentales de l'esprit : espace, dimensions, durée. Les jouets ne sont pas ce qu'on pense, ils sont les premiers éducateurs* » écrit, en 1900, Léo Claretie dans un rapport sur le jouet contemporain¹. La controverse des années 1881-1914 sur la place du jouet dans les écoles maternelles renaîtra dans les années 1965-1981 avec le développement de la psychologie dans la formation des maîtres. Aujourd'hui, l'irruption dans nos vies de l'informatique, familiale et scolaire, et celle des jeux vidéo provoque encore des discussions sur ce qu'on appelle le « ludo-éducatif », où le jeu se mêle étroitement à l'acquisition des connaissances. Mais nul ne nie plus désormais l'utilité du jouet dans la formation et l'éveil des petits.

Pendant ce temps, dès l'Antiquité, ignorants des lourdes controverses qui agitaient les plus grands esprits autour d'un sujet en apparence très futile, les gens ordinaires avaient, sans analyse, par simple bon sens, tranché constamment en faveur des joujoux ! Le jouet a, depuis toujours, tenu une place, probablement bien perçue et comprise par les parents, dans la vie affective de l'enfant. Nous le montrent tous les récits d'enfance, les enluminures, les dessins, les peintures des siècles passés et toutes les trouvailles de l'archéologie !

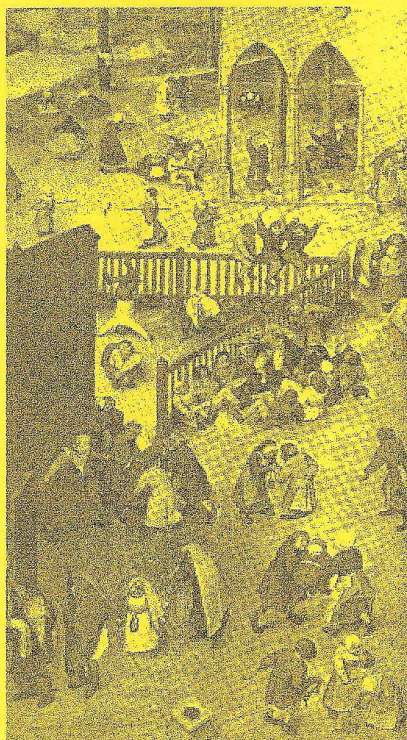
Dès l'Antiquité grecque, il existait en effet des jouets fabriqués par des artisans : petits chariots, amulettes, poupées, hochets, crécelles, chevaux à roulettes : émouvants témoignage de lointaines enfances, ils ont été



Poupée grecque
IV^e s. a.J.C.

¹ Léo Claretie, « Les jouets et l'art » dans le bulletin n° 1 de Exposition de l'art pour l'enfance, 1913

retrouvés dans des tombes, des restes de maisons, ou encore peints sur des vases... A Athènes, comme à Rome, et plus tard chez nous au Moyen âge, il existait déjà des jouets facilitant l'apprentissage de la marche, le plus simple consistant en une roue au bout d'un manche fixé au moyeu par une fourche, comme une roue de bicyclette. Et les jouets d'adresse étaient variés : cerceau, yo-yo, billes, balles et toupies... Les archéologues ont retrouvé sur les pourtours du bassin méditerranéen près de 500 poupées datant du V^e siècle après J-C. Au cinquième jour après sa naissance, le bébé grec recevait des cadeaux appelés « Don du premier regard » et l'enfant romain, en recevant son prénom, le 9^{ème} jour après sa naissance, recevait sa « bulla », petite bourse attachée par un cordon, puis des jouets chaque année à son anniversaire : hochets, crécelles ou clochettes. Avant leur mariage, les jeunes filles grecques et romaines devaient offrir leurs poupées, leurs dinettes, tambourins ou ballons à la déesse, pour renoncer symboliquement à l'enfance. Le jouet prenait ainsi place dans un rite d'initiation et de maturation essentiel.



Bruegel : Jeux d'enfants

Au Moyen Age, certaines enluminures médiévales représentant les « âges de l'homme », associent les jouets (toupie ou cheval-bâton) à l'enfance (Infantia), comme un caractère distinctif *normal*. La plus célèbre peinture représentant, au XVI^e siècle, des enfants à leurs jeux, est celle du peintre flamand Pierre Bruegel. Des groupes d'enfants, très absorbés par leurs jeux, sont juxtaposés sur la toile: un enfant chevauchant un beau cheval-bâton de bois au premier plan, à côté de petites filles jouant du tambour et à la toupie ; des passionnés du cerceau et des équilibristes sur un tonneau à quelques pas ; des fillettes qui jouent aux osselets et d'autres qui habillent leur poupée sur la gauche ; des enfants déguisés ici, là des enfants fouettant leurs toupies ; d'autres sont grimpés sur des échasses, jouent aux boules, au volant, au moulinet à vent, au mouchoir, à saute-mouton, à colin-maillard, aux galipettes...

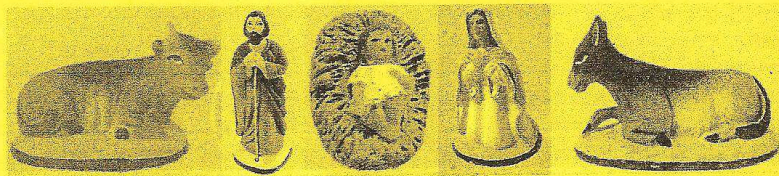
Bref, quelles que soient les significations profondes de ce tableau étrange, les spécialistes y ont recensé plus de vingt jouets différents et près de quatre-vingt-dix jeux, dont la plupart nous sont encore connus et nous ont aidé à grandir, en adresse, en équilibre, en sociabilité ! Et puisque la cause du jouet semble désormais définitivement gagnée, que le Bonhomme Noël prépare donc sans vergogne, pour ce Noël 2002, des joujoux pour les petits ! Qu'il n'oublie pas, c'est important pour eux, leurs petits souliers...

Anne-Marie Daubet



Joueuse grecque
Dite à la toupie

La crèche et les santons *janine baurès*



La terre finit sa révolution annuelle autour du soleil et Noël s'annonce de nouveau, période de joie, d'espoir et de lumière. Les crèches sortent des cartons ou des greniers et la grande fête des santons peut commencer : cette coutume ne date pas d'aujourd'hui.

Au XIII^e siècle, plus précisément en décembre 1224, au cours de la messe de Noël dans une forêt des Abruzzes, en Italie, Saint-François d'Assise met en scène pour la première fois une crèche vivante de cinq personnages.

La crèche devient peu à peu rituelle dans tout le bassin méditerranéen et particulièrement dans le sud de la France, en Provence. Les habitants prennent l'habitude d'aller admirer les crèches dans les églises, crèches qui se faisaient avec des « santons » habillés, de grande taille et aux visages finement sculptés et peints.

Au XVII^e siècle, un capucin de Marseille, bon sculpteur, copie les personnages de la crèche de son couvent, en modèle réduit, à l'usage des habitants de la paroisse.

Au XIX^e, les premiers maîtres santonniers de Provence créent de nombreuses figurines dont les personnages inspirés de la vie quotidienne viennent égayer et embellir les crèches.

Pendant la Révolution, la coutume fortement enracinée d'aller dans les églises contempler les crèches ne plaît pas à l'Assemblée nationale qui, en 1792, décrète

la fermeture des églises. Qu'à cela ne tienne, en cachette et selon le matériau à portée de main, chacun conçoit sa crèche et l'installe dans un coin de la maison.

La Terreur prend fin, mais la tradition bien implantée de la crèche familiale reste.

Des artisans ont l'idée de commercialiser les personnages devenus si populaires. L'argile supplante alors tous les autres matériaux par les possibilités de moulage et de décoration qu'elle permet.

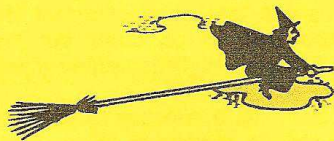
Le santonnier « rêve » son santon, le réalise dans l'argile et le moule. Sorti du moule, le santon est ébarbé, retouché et séché longtemps avant d'être cuit ; ensuite, il est peint avec des couleurs à l'eau et à la gomme. Les personnages ne sont pas peints un à un : on décore d'abord les visages, les cheveux et enfin les vêtements, toujours de haut en bas. Les couleurs étant appliquées de façon uniforme aux parties similaires, la détermination des types de santons est très précise et donne une homogénéité aux gracieux petits personnages.

L'art du santonnier se révèle dans l'expression toujours différente des visages ou dans la confection variée à l'infini des accessoires.

Tout au long de l'année, les petits sujets colorés, si vivants dans leurs attitudes et leurs expressions s'alignent sur les étagères de l'atelier, s'entassent dans des boîtes en carton puis, miracle de Noël, viennent envahir les chemins de mousse, vers une étable et son étoile pour rendre hommage à un enfant nouveau-né.

Joyeux Noël.





Halloween



Claude Fertray



Les horribles citrouilles en forme de têtes de sorcière éclairées de l'intérieur par une bougie sont maintenant sur le tas d'ordures.

Ce fut bien amusant, effrayant même, mais sait-on d'où vient cette mode ? Le nom de Halloween est d'origine anglaise, une corruption de Hallows Eve, qui signifie « la veille de la Toussaint ».

Cette journée remonte au pape Boniface IV, au 7^{ème} siècle, qui la créa pour honorer les saints...(trop nombreux pour figurer sur le calendrier) qui ne pouvaient être honorés le jour de la Toussaint (All Hallows Day, dans son étymologie anglaise).

La Toussaint, à

cette époque, était célébrée le 13 mai.

Mais pourquoi toutes ces histoires effrayantes et toute la sorcellerie ? C'est le pape Grégoire qu'il faudrait accuser de cette supercherie. Il décida, en effet, en 835, de porter la date de la Toussaint au 1^{er} novembre. Peut-être, dit-on, pour ennuyer les Celtes, car les Celtes, très nombreux en Europe, participent aux fêtes de « Sawhain », le Nouvel An, qui est justement le 1^{er} novembre.

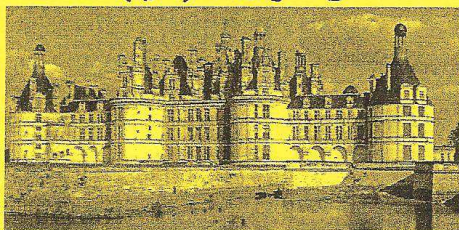
Chez les Celtes, en effet, à la veille du Nouvel An, les esprits de tous ceux qui sont morts dans l'année passée sont libérés de leurs sépultures et ont la possibilité de retourner sur terre et de s'introduire dans les corps des vivants de leur choix et de les « posséder ». Ce qui leur permettait ainsi de pouvoir revenir sur les lieux de leur ancienne résidence et de s'introduire dans l'esprit d'un autre être vivant pour pouvoir le « posséder » ! Autant dire que les vivants ne voyaient aucun plaisir à être possédés par les esprits des morts ! Aussi fallait-il faire tout ce qui était possible pour effrayer les esprits : éteindre les feux dans les foyers (pour les rendre froids et indésirables), s'habiller dans des vêtements repoussants et effrayants, se rassembler bruyamment dans les alentours afin de décourager et d'effrayer...les esprits des morts. Certains leur laissaient de la nourriture sur le pas de la porte afin de leur déconseiller d'entrer... d'où les collections des enfants pendant la journée de Halloween.

Sans doute que les esprits des morts n'étaient pas les seuls à être effrayés ce jour là ! Sortir seul dans la nuit noire devait être assez bouleversant, ensorcelant dirais-je, comme aujourd'hui encore en regardant un film sur Halloween !



Le Ramonage

Claire Granouillac



Nombreuses cheminées du
Château de Chambord.

Indispensable pour éviter les feux de cheminée, cette opération concerne non seulement tous les appareils à bois mais aussi les chaudières de chauffage central ; elle doit être faite chaque année, de préférence en début d'hiver.

L'entretien d'une cheminée vise à supprimer les suies, résidus de combustion inflammables, à l'origine de nombreux feux de cheminée. La suie, qui encrasse les tuyaux, diminue aussi les performances des appareils.

Le ramonage est aussi l'occasion de vérifier l'état des souches en toiture et de passer en revue toutes les parties de la cheminée. Cette visite annuelle ne vous dispense toutefois pas de vérifier régulièrement les arrivées d'air frais et de descendre le foyer pour assurer un bon tirage. Veillez cependant à ne jamais ôter toutes les cendres dont un petit tapis peut faire office d'isolant thermique et faciliter l'allumage.

Les bûches spéciales, poudres et autres produits chimiques que l'on jette dans le foyer en fonctionnement peuvent renforcer l'effet du ramonage mais ne s'y substituent en aucun cas.

Les chaudières à gaz et à fioul .
Nettoyée, vérifiée et réglée soigneusement, une chaudière a toutes les chances de vous servir fidèlement. Un entretien régulier lui assurera une longévité accrue, tout en contribuant à réduire la consommation

d'énergie mais aussi les rejets polluants. Sans compter qu'un mauvais réglage réduit ses performances tout en augmentant les risques d'accident, en particulier sur les chaudières à fioul dont l'encrassement est plus rapide.

Les contrôles à effectuer : nettoyage du corps de chauffe, réglage du brûleur fioul, nettoyage du brûleur à gaz et contrôle de la combustion.

Théoriquement, vous pouvez réaliser vous-même le ramonage de votre cheminée, sous réserve de vous assurer la présence d'un témoin qui puisse certifier par écrit que l'opération a bien été effectuée et avec le matériel approprié. En confiant l'entretien à un professionnel, vous aurez un certificat attestant de son intervention.

Avant d'investir dans une panoplie de ramoneur, lisez bien votre contrat d'assurance : très souvent, l'obtention d'un certificat de ramonage conditionne vos droits à remboursement en cas d'incendie, certaines assurances exigeant même un ramonage semestriel.

N'oubliez pas que l'obligation de ramonage vaut pour tous les appareils à bois, foyers fermés, inserts ou poêles.

Pour vous décharger des prises de rendez-vous chaque année, souscrivez un contrat d'entretien de votre chaudière. Normalisé, il prévoit, en général, une visite annuelle et vous garantit un dépannage dans les plus brefs délais, (en vous dispensant parfois des frais de déplacement) et s'appuie sur un tarif forfaitaire révisable annuellement.

Pour le ramonage d'un conduit de cheminée, comptez de 30 à 80 euros en zone rurale, de 45 à 130 euros en ville. Le prix varie surtout en fonction de la longueur du conduit et du coût local de la main-d'œuvre horaire. Mêmes disparités pour l'entretien et le réglage de la chaudière, comptez de 45 à 140 euros pour un modèle gaz, de 90 à 210 euros pour un modèle fioul.

Une cheminée bien ramonée permettra au Père Noël de vous apporter les cadeaux que vous lui avez commandés le matin de Noël.

Bon Noël à tous.



LES HUITRES, PERLES DU LITTORAL...

Origines

Le succès de ces savoureux coquillages, au début du XIX^e siècle, fit que les bancs d'huîtres plates sauvages s'épuisèrent. C'est un accident de la circulation marine qui repeupla le bassin de Marennes. Un bateau breton chargé d'*huîtres creuses* en provenance du Portugal, pris par une tempête, s'abrita dans les contreforts de la Gironde. Il dut jeter ses huîtres au large... et voilà les côtes charentaises envahies par cette nouvelle variété. Les creuses représentent aujourd'hui l'essentiel de la production, laissant peu de place aux *huîtres plates*.

Ostréiculture

D'Arcachon à Cancale et à Bouzigues, une même variété d'huîtres creuses donne des résultats très différents selon les lieux et les méthodes d'élevage.

De minuscules larves d'huîtres se fixent d'abord sur les « collecteurs » aménagés par les ostréiculteurs, une tuile, un support plastique ou même une coquille. Les larves forment ainsi un « naissain » qui va grossir pendant huit à neuf mois. On détache alors les bébé-huîtres pour leur offrir plus de place. La récolte demandera encore deux ans de soins intensifs. Au bout de ces trois ans de croissance au rythme des marées, certaines huîtres vont bénéficier de quelques semaines d'affinage dans des « claires » (une spécialité de Marennes d'Oléron), bassins où une algue minuscule donne à leur chair une belle couleur verte. La « *fine de claires* » passe un mois en claires ; elles sont une vingtaine par mètre carré. La « *spéciale de claires* » doit y séjourner au moins deux mois avec une dizaine seulement de ses soeurs par mètre carré. On obtient une huître à chair émeraude au parfum iodé, une merveille !

Huîtres plates

Comme je viens de vous le dire, les *huîtres plates*, largement supplantées par l'élevage des creuses, à cause de leur fragilité aux épidémies, restent malgré tout les préférées des amateurs : les fameuses « *belons* », produites aujourd'hui dans toute la Bretagne, les *plates de Bouzigue*, élevées dans le bassin de Thau, dans l'Hérault. La plupart des huîtres plates sont issues de « Naissains » produits dans le Morbihan.

Le choix des huîtres

L'important, c'est d'abord la fraîcheur : regardez l'étiquette de salubrité. Les *huîtres plates* sont classées par numéros de triple zéro à six., les plus grosses pesant 100gr et plus, les plus petites seulement 20gr. Pour les amateurs, la bonne taille est de zéro à trois c'est à dire de 80gr à 50gr. Les *huîtres creuses* sont classées T.G (très grosses) G (grosses) M (moyennes) ou P (petites). Il existe un label rouge pour les huîtres vertes venant de Marennes d'Oléron ; elles sont vendues en bourriche par deux ou plusieurs douzaines mais jamais au détail pour éviter la fraude.

Conseils

Surtout, ne posez jamais les huîtres sur de la glace. Pour les caler sur un plateau ou des assiettes, utilisez du goémon ou du gros sel. Videz la première eau de vos huîtres, elles referont leur jus, qui sera très parfumé. Accompagnez-les d'un bon pain de seigle et de beurre salé, certains aiment aussi les arroser d'un peu de citron ou de vinaigre. Ces merveilleux coquillages contiennent beaucoup de vitamines et de sel minéraux, pour peu de calories (10 pour une huître moyenne).

Ne prenez pas le risque de gâcher votre plaisir, soyez très vigilants sur la qualité !

Quels vins boire avec les huîtres

C'est incontestablement le Muscadet qui fait le plus beau mariage avec les huîtres, suivi de près par les Bordeaux blancs, notamment les Entre-deux-mers. Pensez aussi au Sancerre et aux simples Sauvignons des bords de la Loire. Sans oublier les vins d'Alsace, tels que le Sylvaner ou le Pinot blanc.

C'est avec beaucoup de plaisir que je vous communique cette entrée d'huîtres chaudes, une entrée légère et originale à partager pour les fêtes ou en toutes occasions.

HUITRES AUX PETITS LEGUMES

Pour 4 personnes :

comptez 25 minutes de préparation et 15 minutes de cuisson.

Ingrédients :

24 huîtres creuses bien charnues (G ou T.G), 2 échalotes émincées, 2 carottes, 1 blanc de poireau, ½ citron, 100gr de champignons de Paris, 40gr de beurre, 10cl de vin blanc sec, gros sel, poivre.

- Ouvrez et décoquillez les huîtres. Récupérez leur eau, filtrez-la et mettez les huîtres au frais.
- Pelez les carottes et fendez le poireau dans la longueur. Taillez en petits bâtonnets les carottes et le blanc de poireau pour obtenir une fine julienne. Nettoyez les champignons. Coupez-les en fins bâtonnets et arrosez-les de jus de citron.
- Faites fondre le beurre dans une cocotte sur feu modéré. Mettez-y à suer les échalotes sans coloration. Ajoutez les petits légumes. Mouillez avec l'eau des huîtres, le vin blanc, et poivrez. Portez à frémissement, couvrez et laissez cuire 5 minutes environ. Les légumes doivent rester croquants. Ajoutez les huîtres hors du feu. Reprenez vos coquilles vides préalablement lavées et séchées. Mettez les huîtres dans les coquilles et recouvrez-les de julienne de petits légumes et arrosez-les de jus de cuisson. Servez-les aussitôt calées sur un lit de gros sel.

Chantal Lyautey (source : Cuisine Actuelle)

De Sén-Cathorino (29nov) o Nodal (25déc) y a un més égal.
 (Entre la Sainte-Catherine et Noël il y a un mois.)
 Per Sén-Ondriou lou fret dintro et dis : oco su yeou (30nov.)
 (A la Saint-André le froid entre dans la maison et dit : c'est moi.)
 Cu per Nodal se soleillo per Pasco brullo lo leigno.
 (S'il fait soleil à Noël, il fera froid à Pâques)
 Un més oban, un més oprès Nodal lo fret es bouno et ne tirera pas mal.
 (Un mois avant un mois après Noël le froid est bon et nous n'en augurons pas mal.)

Rubrique à Brac

Le Carnet

Décès :

René Barou, 80 ans
Le 15 octobre 2002
Pierre Cadiergue, 71 ans
Le 1^{er} novembre 2002

Naissances



Bryan Ségar à Brive
le 15 octobre
Arrière-petit-fils de
Paulette et Claude Forestié

Fanny Daubet à Niort
le 30 octobre
chez François et Valérie
Petite-fille de Michel et Anne-Marie Daubet

Vincent Vincourt à Toulouse
le 6 novembre
chez Virginie et Vincent
Petit-fils de Claudine et Michel Libante



Annonces

Recherche

Nous faisons depuis cet été une collection d'objets se rapportant à la noix. Nous avons déjà rassemblé plus de 15 modèles, y compris récemment, un « nutcracker » de Californie. De nombreux spécimens nous manquent encore, en particulier *un casse-noix de la région avec marteau et bol en bois*. Pour élargir cette collection nous faisons appel à ceux qui pourront *nous procurer des casse-noix mais aussi des noix qui auraient des formes particulières*. Merci.

Bernard Blum et Enrica Zwahl du bourg.

A vendre

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

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

Information

Le Pourquoi-pas, crêperie de Floirac vous rappelle ses heures d'ouverture hivernales : 11h à 15 h et 18h à 1h du matin.

De plus, si vous êtes à court d'idées pour vos cadeaux de fin d'année, Rachel et Philippe ont élaboré des *présentations de verres spéciaux, boissons etc. dans de belles vanneries* que vous pouvez choisir à la crêperie tout en dégustant un excellent *thé de Noël*.

Lors de son départ à la retraite, **Paulette Forestié** fût chaleureusement remerciée par la municipalité pour ses services.

A l'issue d'un bon repas, en plus de magnifiques fleurs, il lui fût offert une ménagère complète qu'elle étrennera sûrement avec ses enfants pendant les fêtes.

Bonne retraite, chère Paulette.

Madame Martineau, de Foussac, fait des randonnées de découverte de la flore du Causse avec l'association des chemins de Rocamadour ; à l'issue de la promenade, les organisateurs donnent des recettes de cuisine en rapport avec les plantes ou arbres rencontrés. Elle vous propose (pour les fêtes ?...) une recette très originale :

Le Pâté de Glands.

Ecorcez les glands ; deux méthodes pour ce faire : vous les faites griller au four ou à la poêle avant de les écorcer ou, s'ils sont bien mûrs, c'est à dire de couleur brune et non verte, vous pouvez les concasser dans 2 fois leur volume d'eau avec un mixer électrique, l'écorce qui flotte à

la surface est alors séparée de l'amande qui tombe au fond du bol. Hachez les glands écorcés et mettez-les à cuire dans un grand volume d'eau. Retirez les peaux qui flottent à la surface et faites bouillir jusqu'à ce que l'eau devienne brune. Jetez cette eau et goûtez un gland : s'il est amer ou astringent, répétez le processus en remettant de l'eau froide jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de goût amer ou astringent. A chaque changement d'eau, filtrer sur un linge pour retenir les particules les plus fines. ; en général, une à deux eaux suffisent pour rendre les glands mangeables : l'eau de cuisson est alors limpide.

Mélangez la pâte ainsi obtenue avec de la levure alimentaire, de la graisse végétale ou de l'huile (d'olive ou de tournesol), du sel, beaucoup d'ail et d'aromates, des oignons, des olives hachées, du pain trempé ou de la farine et, éventuellement, un ou deux œufs. Dans les deux derniers cas, versez cette pâte épaisse dans un plat bien huilé et cuisez-la à feu moyen pendant une demi-heure.

Ce plat est meilleur froid que chaud et son goût s'améliore après quelques jours.

Les glands sont consommés depuis la préhistoire dans toutes les régions tempérées. Ils fournissaient un pain très pâteux qui fut consommé jusqu'au XVIIème en Europe, pendant les périodes de disette.



Notre jeune concitoyenne, Marion Granouillac, vient d'être élue pour 2 ans à l'Assemblée du Conseil régional Jeune de Midi-Pyrénées.

Mardi 19 et mercredi 20 novembre 2002, tous les lycéens de Midi-Pyrénées ont procédé aux élections pour le renouvellement de leur assemblée : Cent soixante quatre jeunes s'étaient déclarés candidats à cette élection.

A l'issue de ces deux journées, quatre vingt onze conseillers régionaux des jeunes seront élus et constitueront la nouvelle assemblée du Conseil régional des Jeunes qui sera installée à l'Hôtel de Région à Toulouse.

Créé en l'an 2000 à l'initiative de Martin Malvy, le Conseil régional des jeunes a, depuis deux ans, témoigné de son engagement citoyen en menant à bien différents dossiers.

- La mise en place d'un *chéquier lecture* permettant d'acheter des livres à prix réduit.
- L'édition de deux guides pratiques « Initiative » et « Humanitaire », répertoires des associations et structures ouvertes aux jeunes porteurs de projets.
- Le lancement de deux concours, l'un sur la découverte des institutions communautaires et l'autre sur l'amélioration de l'environnement dans les établissements scolaires.
- L'organisation de deux manifestations, le Festival interculturel « ThéArCiMu » et les Lycéades des Sports.
- La création d'un site internet et d'un magazine, le « Mag des Jeunes ».
- La mise en place d'une cellule de solidarité à la suite de l'explosion de l'usine AZF de Toulouse.

Félicitations à cette nouvelle élue, un exemple de citoyenneté qui montre que certains jeunes s'intéressent à la vie politique de leur pays.

Texte transmis par Claire Granouillac.

NDLR : La rédaction du bulletin de Floirac et tout le village félicitent Marion pour son élection à l'Assemblée du C.R. Jeunes et lui souhaitent de trouver beaucoup de satisfactions dans cette passionnante activité bénévole.

