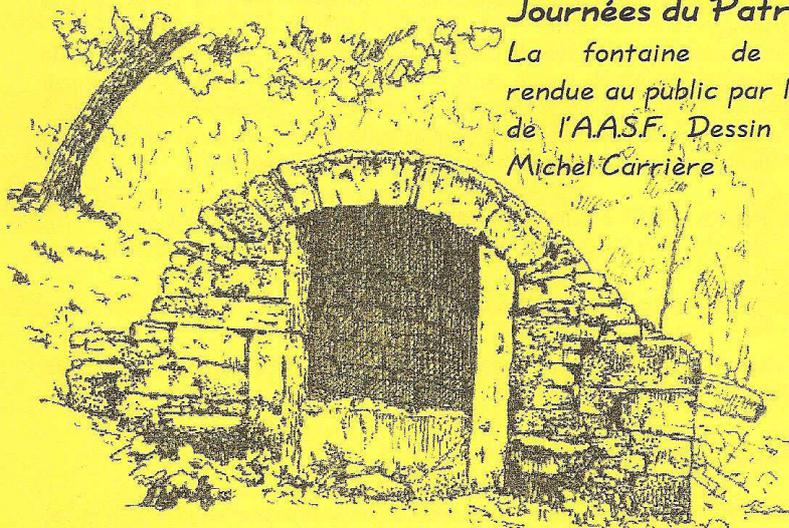
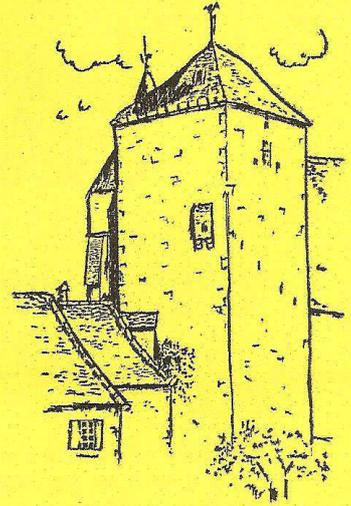


Du côté de Floirac

Bulletin d'information très local

N°31 Octobre 2002



Journées du Patrimoine :

La fontaine de Frayssinet
rendue au public par les membres
de l'A.A.S.F. Dessin original de
Michel Carrière

Amis lecteurs, voici le 31^{ème} numéro de « Du côté de Floirac... » placé sous le signe des « journées du patrimoine » du mois de septembre.

Nous y évoquons l'été et les animations du village, à travers un abondant courrier des lecteurs qui nous a montré, s'il en était besoin, l'utilité de ce modeste journal. Nous vous y présentons également un article sur l'A.O.C. « Noix du Périgord » de M. Jamme, une enquête sur les fourmis, des nouvelles et le Carnet de la commune, une recette...

De quoi, nous l'espérons, vous distraire, vous intéresser, vous informer...

NOUVELLES DE LA MAIRIE

En ce début d'automne frileux voici, en vrac, quelques informations sur les projets et travaux concernant la commune :

Le Pont Miret

L'appel d'offres vient d'avoir lieu et les travaux devraient commencer fin 2002 début 2003 d'après les informations communiquées par le conseil général. La durée du chantier est prévue sur 10 mois et demie à 11 mois.

La Poste

La poste met à profit la mutation de notre receveuse S. MAHROUG pour réviser les horaires d'ouverture...à la baisse, bien entendu ! Toutes les communes sont concernées par cette restructuration due au fait que, désormais, la Poste doit équilibrer ses comptes et n'a plus comme seule obligation de service public que la distribution du courrier.

Le bureau de Floirac fonctionnera désormais en jumelage avec St Denis sous la direction de la receveuse de Martel.

Lors de notre entretien avec le Directeur départemental, nous avons essayé de défendre au mieux les intérêts communaux et avons obtenu une ouverture le samedi matin, afin que les salariés et les étudiants puissent effectuer des opérations.

N'oubliez pas non plus que vous pouvez solliciter des rendez-vous auprès du conseiller financier en téléphonant au bureau de Floirac ou de Martel.

Nouveaux horaires : De 9h à 12h du lundi au vendredi
De 9h30 à 11h30 le samedi

Le logement de la Poste

Il devient désormais disponible. Le conseil municipal a mis à l'étude sa réfection en vue de le louer.

L'assainissement

Le projet continue à progresser au rythme prévu. L'étude topographique a été réalisée durant l'été et l'avant-projet sommaire a été présenté le 20 septembre par le bureau d'études.

L'avant projet définitif devrait être bouclé au mois de janvier, ce qui permettra de connaître le tracé précis des réseaux, de réaliser l'étude géologique et de préparer le dossier de financement.

Espace Naturel Sensible

Un « sentier découverte » autour de Floirac est en préparation par le Conseil Général et devrait être opérationnel l'été prochain. Il s'agit d'un itinéraire comportant des bornes qui permettront de lire des fiches explicatives sur le paysage, la faune et la flore rencontrées.

La parcelle acquise à la S.N.C.F. à la Barrière.

Aujourd'hui en friche, elle va être nettoyée et remodelée, avec un espace vert et trois places de parking. Ces travaux, qui devraient avoir lieu prochainement, sont financés par la Communauté de Communes.

Un espace Conteneurs et Récup'verres va être aménagé sur le terrain communal de la Barrière.

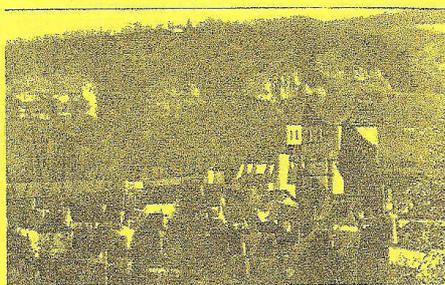
L'entrée du bourg côté sud devrait ainsi apparaître plus accueillant. D'autres aménagements seront effectués pour améliorer les dépôts de conteneurs en fonction des possibilités techniques et financières. Nous nous inspirons, pour ces réalisations, des prescriptions de l'étude « Cœur de Village » toujours consultable à la mairie par ceux qui le souhaitent.

Le Travail

La famille Sansou a fait don à la commune du « travail de maréchal ferrant » d'Amédée Sansou. Ce « travail », en très bon état, va être démonté puis remonté près du terrain de boules avec l'aide de l'Association A.A.S.F.

Nous sommes sensibles à ce don qui permettra à certains floiracois de retrouver un peu de leur enfance grâce à ce travail qu'ils ont vu en fonctionnement. Grand merci donc à Claude et Serge pour cette initiative.

Comme vous pouvez le constater, bien que d'ampleur très inégale, beaucoup de projets sont en cours afin que nous gardions notre commune vivante, active et toujours agréable à vivre.



Michel DAUBET





A.O.C NOIX DU PERIGORD

Par Michel JAMME

Depuis le 4 mai 2002, 181 communes du Lot se trouvent incluses dans la zone de production de la NOIX DU PERIGORD, bénéficiant désormais de la si recherchée Appellation d'Origine Contrôlée.

Les producteurs situés dans cette zone doivent évidemment présenter une déclaration d'aptitude à l'I.N.A.O. (Institut National des Appellations d'Origine) pour revendiquer le droit de commercialiser leur récolte en A.O.C ... et être retenus. Le 10 septembre 2002 était, pour cette année, la date limite de présentation de la déclaration d'aptitude.

Jusqu'à cette date de mai 2002, seule la NOIX DE GRENOBLE, essentiellement produite dans le " ROYANS ", à l'Ouest du VERCORS, bénéficiait d'une A.O.C depuis 1938. C'était alors la première A.O.C pour des fruits.

L'appellation A.O.C Noix du PERIGORD a été obtenue pour les noix fraîches, les noix sèches et les cerneaux alors que l'A.O.C NOIX DE GRENOBLE n'est pas étendue aux cerneaux.

4 variétés sont concernées par l'appellation :

- La franquette pour environ 70% des surfaces
- La marbot pour environ 12% des surfaces
- La corne pour environ 11% des surfaces
- La grandjean pour environ 4% des surfaces

Le solde d'environ 3% concerne quelques variétés nouvelles telle la LARA qui se consomme fraîche en "primeurs" dès la mi-septembre et la FERNOR.

En année moyenne la FRANCE, premier pays producteur d'EUROPE, produit de 25 à 35.000 tonnes de noix équitablement réparties (50/50) entre PERIGORD et GRENOBLE.

La consommation intérieure française est estimée à 20.000 tonnes, ce qui permet de consacrer une part importante, jusqu'à 15.000 tonnes, à l'exportation. Pour le moment le risque de surproduction est écarté dans la mesure où la production totale européenne de 70.000 tonnes ne représente que la moitié de la consommation.

Le noyer, c'est bien connu, est un arbre recherché pour le bois d'ébénisterie notamment dans les variétés anciennes comme le "MARBOT" dont on trouve encore de vieux spécimens âgés de plus de 50 ans et qui, après abattage, ne sont pratiquement pas remplacés. En effet la culture actuelle privilégie les variétés à fruits, principalement "franquette" à production plus rapide et dont on ne trouve pas encore de vieilles plantations.

Contrairement aux idées préconçues, la noix est un bienfait nutritionnel efficace pour lutter contre le mauvais cholestérol et pour prévenir les maladies cardio-vasculaires en raison de sa forte teneur en acides gras poly-insaturés (72%) qui sont également indispensables pour le développement du cerveau et de la rétine. Pour les sportifs en quête d'un coup de pouce, la noix peut efficacement remplacer l' E.P.O puisqu'elle est riche en potassium, zinc et cuivre. Son taux de phosphore est un excellent stimulant de mémoire qui peut en faire l'aliment de choix des cruciverbistes.

Notons enfin la mise en place de la ROUTE DE LA NOIX DU PERIGORD qui sera déclinée en 4 versions :

- Route de la FRANQUETTE qui, de SOUILLAC à BRETENOUX, passera par FLOIRAC et CARENNAC.
- Route de la MARBOT de COLLONGES à ARGENTAT
- Route de la CORNE vers HAUTEFORT et OBJAT
- Route de la GRANDJEAN vers SARLAT- DOMME- BEYNAC.

En ANNEXE, vous trouverez les principaux renseignements concernant le Bassin de Production de la NOIX DU PERIGORD aimablement fournis par J.Pierre Prunet, ingénieur CTIFL, responsable technique de la très remarquable station expérimentale de CREYSSE qui est le site d'accueil des *nuciculteurs* et des organisations professionnelles.

On y trouve tout ce qui intéresse la culture et la conservation de la noix :

- meilleures variétés traditionnelles de noyers
- nouveaux hybrides variétaux français de noyers créés par l'INRA de BORDEAUX.
- nouveaux porte-greffes noyer CTIFL " juglares regia", vigoureux et tolérants aux maladies
- mise au point des techniques culturales prenant en compte les aspects taille et densité de plantation
- protection phyto-sanitaire raisonnée pour lutter contre les maladies et les ravageurs
- entretien du sol et irrigation
- ramassage et séchage
- conservation du produit frais ou transformé

La Station Expérimentale de CREYSSE fonctionne toute l'année avec un effectif de plus de 15 personnes, Ingénieurs, Techniciens, Agents d'exploitation, parmi lesquels notre concitoyen Alain Daubet.

Il m'est agréable de remercier vivement J. Pierre Prunet pour son accueil, ses explications et la mise à disposition d'une importante documentation qui ne peut évidemment pas être reproduite " in-extenso" dans notre Bulletin Local d'information.

STATION EXPERIMENTALE DE CREYSSE

B.P 18 - 46600 MARTEL

Tél. 05 65 32 22 22 - Fax . 05 65 32 27 44

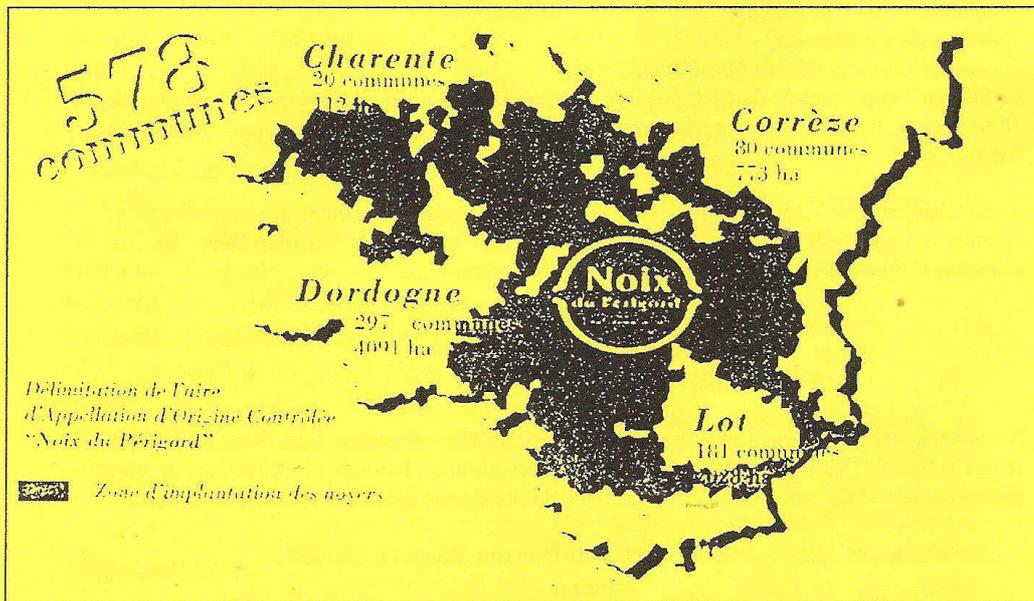
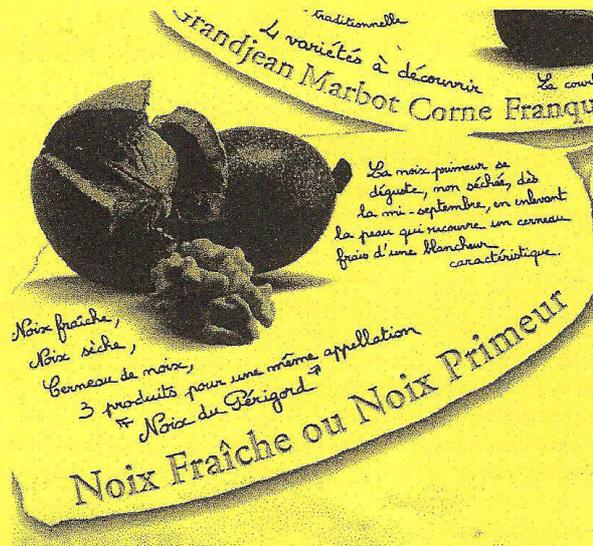
Souhaitons maintenant que l'arrière-saison soit favorable au ramassage manuel ou mécanique et que l'obtention de l'A.O.C permette une commercialisation facilitée et, souhaitons-le, plus rémunératrice de nos noix. Une part importante de l'économie locale et régionale en dépend.

Les terrains ont été préparés. La saison peut démarrer. Bonne récolte 2002 !

M. Jamme

A noter:

- Il faut 5kg de noix sèches pour obtenir 2kg de cerneaux qui, pressés, donnent 1 litre d'huile.
- La consommation intérieure française correspond à 1 noix de 10gr par jour et par personne !

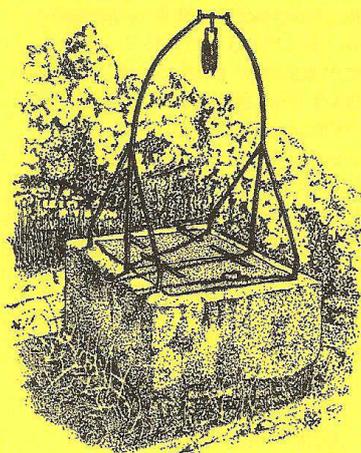
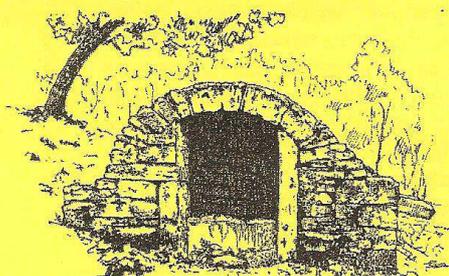


Bassin de production de la Noix du Périgord

21-22 Septembre : Journées du Patrimoine

Félicitations aux membres de l'A.A.S.F. qui ont débroussaillé et rendu au public deux points d'eau du Causse de notre commune, **la fontaine de Frayssinet et le puits de Candare.**

La fontaine de Frayssinet



Cette cabane, une des dernières de notre commune, faisait aussi partie de notre patrimoine bien qu'elle soit sur un terrain privé. La toiture s'en est effondrée. Elle n'est plus aujourd'hui qu'une ruine.

Michel Carrière

Parmi tous les documents sur Floirac que j'ai consultés, j'ai rencontré deux fois la mention de la fontaine de Frayssinet :

- le 13 avril 1812, Antoine Brugeille, de Frayssinet, délaisse à maître Paul Vielhescaze, notaire de Baladou, une grange et une terre du hameau mais il se réserve le chemin « pour aller à la fontaine, à pied seulement ».

(Archives départementales du Lot. 3E.1057.5-Minutes de Léon Lamothe, notaire de Floirac)

- En 1858, plusieurs villages de la commune ayant demandé « qu'il leur soit accordé des secours pour réparer ou approfondir leurs fontaines publiques qui dans un temps de sécheresse manquent entièrement d'eau », le Conseil municipal accorde le 1^{er} août une somme de deux cents francs pour la réparation « très urgente et très nécessaire » de la fontaine de Frayssinet. (Registre des délibérations du Conseil municipal. Séance du 1^{er} août 1858)

Le puits de Candare

Par son muraillement, sa margelle et le support de sa poulie, ce puits s'apparente à plusieurs puits de la commune de Montvalent. L'ensemble de ces puits pourrait être l'œuvre d'un même puisatier.



IRIDOMYRMEX HUMILIS

Enquête sur une petite fourmi très envahissante

Par Anne-Marie DAUBET

Classe des arthropodes, ordre des Hyménoptères, famille des Formicidés qui compte plusieurs milliers d'espèces... Pour nous, ce sont tout simplement « les fourmis », ces minuscules fourmis dites *d'Argentine*, au joli nom savant d'Iridomyrmex humilis, qui empoisonnent nos étés dans certaines quartiers de Floirac.

Dès qu'il se met à faire chaud, elles font leur apparition : en file indienne sur les carrelages ou fourmillant (c'est le mot !) par terre ; elles descendent en colonnes obstinées le long des murs, suivent les plinthes, envahissent les jardins. Elles s'attaquent aux arbres, arbustes et autres plantes et y domestiquent des pucerons pour en tirer la sécrétion mielleuse qu'ils produisent. Elles sont partout, toujours se hâtant vers une supposée fourmilière qu'on voudrait bien écraser mais qu'on ne trouve pas !

Leurs congénères d'Amérique latine, l'*Atta Texaona*, l'*Atta Sexdens* ou l'*Acromyrmex*, élaborent des champignonnières perfectionnées bien visibles ; la cité de la fourmi fauve, *Formica rufa*, est repérable grâce à un dôme d'aiguilles de sapin ; certaines fourmis mexicaines, les *Fourmis Hercules* par exemple, logent dans les troncs creux des arbres, y font des nids qu'on peut apercevoir aisément... Bien camouflée, la cité de nos fourmis *Iridomyrmex*, les malignes, est indécélable ! Ou bien elle est partout, et probablement **chez nous**, avec tout le confort de nos chauffages : véritables commensales de l'homme, je crois qu'elles logent tout simplement entre plafonds et planchers, bien au chaud l'hiver, dans nos murs, dans et sous nos maisons ! Et au premiers beaux jours, les voilà qui sortent en quête de provisions !

Chaque jour, elles viennent apparemment chercher l'eau sur nos éviers, sur nos baignoires et lavabos et jusque dans les gants de toilette humides où nous les découvrons au matin. Elles quêtent dans les verres, abandonnés sur une table, les traces du sucre dont elles raffolent, investissent promptement les paquets de gâteaux mal rangés, se gorgent du jus de nos fruits dans les corbeilles et jusque sur nos pruniers et nos pêchers. Que nous tardions un peu à cueillir les prunes ou les brugnons mûrs, ou les figues au mois de septembre, et c'en est fait ! Elles nous aurons précédés, nos fruits seront perdus ! Pire encore ! Certains les ont retrouvées jusque dans leurs lits, affriolées par la moiteur des draps où elles surprennent le dormeur innocent !

Et chez tout le monde, leurs hordes acharnées attaquent et endommagent les installations électriques, l'acide de leurs sécrétions corrodant très efficacement les fils de cuivre dans les prises où, curieusement, elles viennent mourir par escouades entières. Lorsqu'un interrupteur se met à grésiller à l'allumage, alerte ! En l'ouvrant, vous avez la surprise de le trouver rempli à ras bord d'une pelote noire de leurs minuscules cadavres, l'équivalent d'un plein bol de fourmis parfois ! Au bout de quelques années, c'est l'installation électrique tout entière qui est refaire !

Voilà ! C'est la guerre ! On a essayé tous les produits, les modernes et les anciens, à base d'arsenic ou de benzine, en poudre et en liquide, en boîte et en tube, les vieux remèdes de grand-mères, citrons, essence, eau de Javel, tout... et rien n'y a fait ! Iridomyrmex se moque de nous et prolifère.

Bien sûr, notre commune n'est pas attaquée uniformément par l'ennemi. Elle compte des zones occupées et des zones libres et heureuses où l'on passe des étés sereins ! Des hauteurs de Rul à la Martinie sud en passant par le Ban de Gaubert, tout le long de ce coteau

exposé à l'ouest, **l'invasion est totale** jusqu'à la route goudronnée. Au delà, les fourmis sont présentes, mais un peu moins nombreuses semble-t-il, dans le bourg, au Cayrou et jusqu'à la voie ferrée. Mais il n'y en a ni à Pantalinat (sauf en bordure du chemin, chez Chollet où elles se sont installées il y a deux ou trois ans), ni aux Vacans ni à la Barthe et Pouzals, ni à Foussac ni à Pech d'Agude. On n'en voit pas non plus sur le causse, à Soult par exemple, où subsistent les anciennes fourmis du pays, les grosses noires qu'on trouvait autrefois en petites colonies dans la plaine et qui ont dû être décimées par nos envahisseuses minuscules. Ainsi se trouve délimitée une zone d'infestation correspondant à des terrains argilo-calcaires très différents de ceux de la plaine formés d'alluvions de la Dordogne.

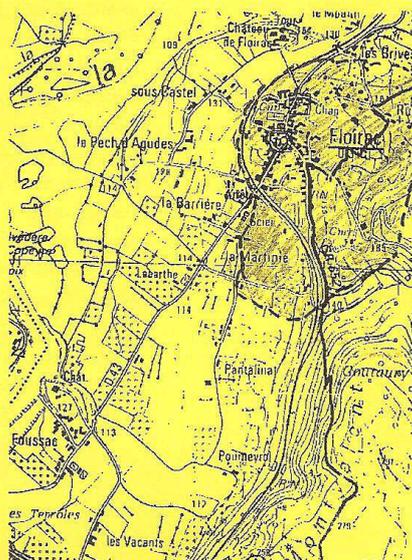
Heureux habitants des secteurs sans fourmis, tremblez qu'elles ne gagnent vos territoires encore protégés ! Car, selon Michel Carrière qui a eu la gentillesse de se pencher sur le problème pour me donner quelques informations scientifiques, l'*Iridomyrmex humilis*, notre ennemie jurée, originaire d'Argentine et du Brésil, s'est répandue dans le monde entier. Elle est maintenant commune dans les intérieurs parisiens ! Mais, à l'extérieur, elle ne survit que dans les régions semi-tropicales. Ce qui expliquerait qu'elle ait envahi de préférence le versant calcaire chaud et ensoleillé du Cirque de Floirac et non les alluvions de la vallée. Mais boudera-t-elle toujours les terrains plus frais de notre commune ? Alerte, vous dis-je !

L'infestation de cette zone serait parfaitement datable d'après notre doyen, Monsieur Joseph Carrière. Elle daterait de l'immédiate après-guerre, lorsque le couple Culet, venu de Provence, de Nice croit-il se souvenir, s'est installé au Ban de Gaubert et y a, sans le vouloir, malencontreusement débarqué quelques petites fourmis d'Argentine qui avaient elles-mêmes été apportées par les troupes américaines à la faveur du débarquement de Provence. Les fourmis ont mis une vingtaine d'années pour arriver au Barri et pour gagner le secteur de la Martinie où l'on n'en connaissait pas encore dans les années 68.

M. et Mme Culet sont morts depuis longtemps, les fourmis, elles, nous sont restées et se sont multipliées et propagées. Cette année, la fraîcheur d'un été pluvieux aidant, elles se sont montrées discrètes et nous ont un peu laissé respirer.

Préparez-vous, camouflées, votre prochaine stratégie d'invasion, les fourmis ?

A.M.Daubet



zone infestée

Le courrier de nos lecteurs

Echos de l'été 2002

Le 24 Août, l'A.A.S.F. a organisé un **concours de pétanque**. François Pierrera avait bien décidé que ce concours aurait lieu (nous avons compris pourquoi plus tard) ; il nous a poussés, tirés, il a fait les affiches avec sa sœur, sur son ordinateur. Plus moyen de reculer, nous voilà lancés. Les concurrents sont là : les jeunes, les très jeunes, les plus âgés. Les parties commencent sur le terrain de boules et à l'extérieur pour les retardataires, dans une ambiance décontractée et joyeuse. Voici les résultats :

- 1 François et Mimi
- 2 Martin et Jonathan
- 3 les touristes anglais

Après la remise des prix (des bonnes bouteilles et des boîtes de pâté) un apéritif, sur place, a clos l'après-midi.

Nous nous sommes promis de recommencer une telle journée, avec peut-être plus d'organisation !

Zaza

PS : François pense qu'un **éclairagisme sur le terrain de boules** serait très agréable durant tout l'été !

Sur un beau Concert...

Ce 29 juillet, nous étions tous invités par l'A.A.S.F. en l'église de Floirac, à un concert donné par de très bons musiciens. Une jeune chanteuse du nom de Céline LALO y a été particulièrement remarquée par la justesse et la chaleur de sa voix. Elle mérite vraiment de réussir dans le milieu si difficile des chanteurs lyriques. Il faut dire qu'avec un tel nom, elle est prédestinée dans le monde de la musique !¹

¹Edouard LALO 1823/1892 : compositeur français injustement assez oublié de nos jours. Sa symphonie espagnole en vaut bien d'autres, pour ne citer que cela.

A la sortie de l'église : surprise ! Un buffet était offert aux participants et, comme à chaque occasion à Floirac, pizzas, gâteaux, tartelettes, petits fours et autres amuse-gueules étaient divins, dignes des meilleurs traiteurs ! Mais qui sont ces pâtisseries, ces artisans modestes ? Pourquoi ne sont-ils jamais cités et présentés au public gourmand, pour être félicités à leur juste valeur ?

Un gourmet gourmand,

G. BIZET

Il nous est difficile de répondre à cette demande car nous craignons d'oublier quelqu'un ; mais à l'avenir l'A.A.S.F. ne manquera pas de nommer ses excellentes pâtisseries bénévoles !

COMITE DES FETES

Lettre au village

Le 13 juillet au soir, le comité des fêtes, en liaison avec la mairie, a organisé un bal Musette avec l'orchestre Sympathic Music au Cantou, soirée qui a suivi l'apéritif fort apprécié par les villageois.

De même, le 17 août 2002, nous avons organisé une représentation théâtrale avec Madame Sylvie Bellet.

Ces deux manifestations ont nécessité un certain investissement de notre part, afin de sortir des habituels concerts. Malheureusement, nous regrettons que ces animations « tout public » n'aient pas eu le succès espéré.

Nous sommes ouverts à toutes propositions mais nous attendons une participation du village plus motivante !

Nous tenons à remercier les personnes présentes lors de ces deux spectacles.

Le prochain concert aura lieu le 26 octobre, avec *Syriel Blues Band*.

Sur l'exposition « Collection-passion » à la chapelle

Cette année, quelques vingt cinq participants ont offert de présenter au public pendant un mois, (du 15 juillet au 15 août) des collections qu'ils ont mis des années à réunir, à assembler et présenter de manière fort intéressante.

Ce qui étonne le visiteur, c'est la richesse de chaque collection. Cela intéresse, cela révèle des articles insoupçonnés ou oubliés, cela fascine. J'ai été surpris à la fois par l'abondance des exposants et par la complexité de leurs collections. J'étais loin de soupçonner que tant de monde, dans notre village, s'intéressait à tant de memorabilia, avec tant de persévérance. Sans oublier de mentionner les articles d'intérêt historique, géologique ou autres, mais particuliers à notre commune et notre région.

Ma participation à quelques permanences m'aura permis d'étudier en profondeur la qualité des apports individuels mais également d'être témoin de l'intérêt du public à ce sujet, en particulier celui de beaucoup d'enfants, qui se tenaient souvent près de leurs parents pour leur poser des questions. L'intérêt des adultes, en contrepartie, m'a paru d'une variété extrême : certains ont examiné chaque collection, d'autres encore ont passé beaucoup de temps et posé un certain nombre de questions... Bref, il est clair que ces collections auront, par leur variété, suscité beaucoup d'intérêt.

Pour ma part, ces collections me trouveront absorbé par de nouveaux intérêts. Je reste quelque peu ébahi en imaginant ce moustachu qui aurait reçu en cadeau cette paire de ciseaux, semblable à une paire de forces, pour se tailler les moustaches avant d'aller embrasser sa belle...

Comme tous ceux qui auront apprécié ces collections, j'aimerais transmettre mes remerciements à tous les membres de l'Association qui ont, dans l'ombre, apporté leur concours à la réalisation de cette exposition.

Claude FERTRAY



Les deux photos de la chapelle et de la dernière exposition nous ont aimablement été transmises par Mme Geneviève Webb

CASTELNAU VOL LIBRE nous écrit :

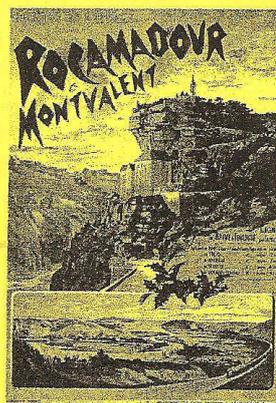
Notre cadette Hélène CRUELLS nous a fait la joie de se distinguer fin août à Font Romeu et de remporter le Championnat de France junior féminin de parapente. Le club Castelnau Vol Libre a le plaisir de célébrer cet événement par un vin d'honneur servi le samedi 1^{er} octobre à 17 heures à Floirac."

Toutes nos félicitations à Hélène Cruells et au club !



Affiche de Hugo d'Alési pour les Chemins de fer du PO, datant de 1890. Elle est responsable de l'appellation Cirque de Montvalent pour le Cirque de Floirac qu'on aperçoit dans le cartouche du bas.

Communiquée par M. Carrière.



Chantal en cuisine...



Parfumé et acidulé, le citron a du jus !

Origine :

Le citron serait né quelque part sur les contreforts de l'Himalaya. Il faudra attendre plus de trois siècles avant notre ère pour qu'Alexandre le Grand rapporte en Grèce ce beau fruit jaune.

Lors de son second voyage, Christophe Colomb, toujours lui, emportera quelques graines de citronnier. L'arbre va se répandre à travers toute l'Amérique tropicale. Le citronnier fut planté dans les jardins romains surtout à titre médicinal. Ce sont les Arabes qui vont en développer la culture autour du bassin méditerranéen et, sans doute, l'introduire en Espagne, son actuelle terre d'élection.

Au XVIII^e siècle, James Lind, un médecin Ecossais va mettre en évidence les propriétés antiscorbutiques du jus de citron. En 1795, un ordre de la Royal Navy va imposer aux marins Anglais la consommation régulière de jus de citron.

Production :

La production Française reste tout à fait anecdotique (moins de 1000

tonnes). Notre demande annuelle est d'environ 120.000 tonnes.

L'Argentine nous fournit plus d'un quart de notre consommation, mais, bien sûr, l'Espagne est notre principal fournisseur, offrant une gamme de variétés présentes tout au long de l'année.

Variétés :

En automne, nous trouvons les Primofiore, fruits ovales avec une petite protubérance pointue, puis vient le temps des Invernale ou Limoni, présents de décembre à mai, offrant une pulpe très juteuse, puis, l'été, les Verdelli, moins juteux, moins parfumés.

Un citron moyen contient environ trois cuillères à soupe de jus et fournit trois cuillères à café de zeste râpé.

Composants :

Les nutritionnistes sont formels, le citron, très riche en acides organiques, surtout en acide citrique, qui se combinent avec les minéraux, favorise l'alcalinisation du milieu interne. Cent grammes de citron apportent en moyenne 50 à 60mg de

vitamine C, soit la moitié des besoins quotidiens d'un adulte. Tonique de l'organisme, le citron stimule aussi les fonctions hépatiques, éliminant les toxines.

Quelques trucs pratiques :

Si les citrons se gardent fort bien plusieurs jours dans le bas du réfrigérateur, n'oubliez pas que leur jus s'oxyde très rapidement en détruisant la précieuse vitamine C. Alors, ne pressez vos citrons qu'au dernier moment. Et pour obtenir un maximum de jus, faites rouler votre citron sur une surface plane en le pressant légèrement. Si vous n'utilisez qu'une moitié, l'autre se conserve au réfrigérateur la partie tranchée reposant sur une soucoupe.



Gâteau au Citron

A l'heure du goûter, ce bon gros gâteau comblera l'appétit des grands comme des petits gourmands.

Ingredients : 170gr de beurre, 170gr de sucre, 120gr d'amandes en poudre, 50gr d'amandes effilées, ½ cuillère d'extrait de vanille, 2 oeufs, le jus et le zeste d'un citron, 70gr de semoule de blé, 1 sachet de levure chimique.

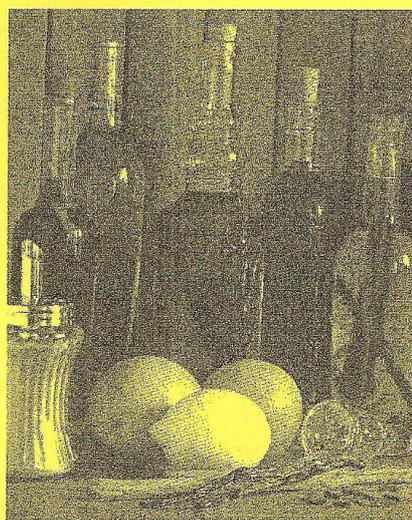
Pour le sirop : Le zeste et le jus de deux citrons, 50gr de sucre, 2 cuillères à soupe d'eau

* Tapissez de papier sulfurisé un moule rond à bord haut, de 23 cm de diamètre.

* Fouettez le beurre fondu avec le sucre jusqu'à ce que le mélange soit blanc et mousseux. Incorporez les amandes, l'extrait de vanille et les oeufs. Ajoutez le zeste et le jus de citron, la semoule et la levure. Mélangez bien. Versez la pâte dans le moule. Faites cuire thermostat 6 (180° C), pendant 25 mn.

* Préparez le sirop. Mettez les zestes, le jus des citrons, le sucre dans une casserole. Ajoutez l'eau. Cuisez 10 mn. A la sortie du four, répartissez les zestes sur le gâteau. Nappez-le de sirop. Servez chaud ou froid accompagné d'une crème fleurette.

- Dégustez avec un muscat de Beumes de Venise.



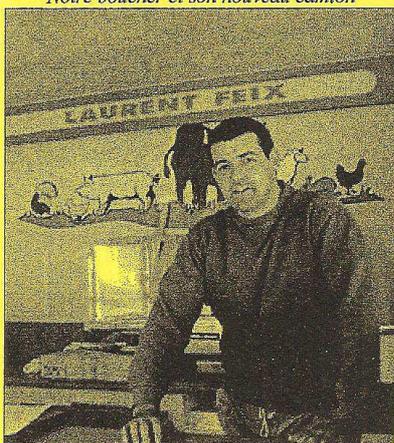
Rubrique à bras

Rubrique à bras

ANNONCES

- Nous récupérons, au profit des handicapés moteurs, les bouchons des bouteilles en plastique. Pensez à les mettre de côté avant d'emporter vos déchets récupérables au conteneur vert ! Merci d'avance. Daniel CHOLLET
- Chantal Lyautey récupère, elle, toutes vos vieilles paires de lunettes, lunettes de soleil et étuis pour les pays pauvres. Faites le vide dans vos tiroirs pour une œuvre très utile !
- L'atelier de couture de l'A.A.S.F., sous la conduite de Mme Claudette Daubet, rouvrira cet automne et accueillera tous ceux et celles, petits et grands, qui souhaitent travailler ensemble. Tél. à partir de la mi-octobre : 05 65 32 51 04
- **Comité des fêtes :**
concert au cantou le 26 octobre, avec le groupe Syriel Blues Band
- **Marché de Floirac :** *il a besoin de vous pour se maintenir !*

Notre boucher et son nouveau camion



(photo Janine Baurès).

COMMUNICATIONS DIVERSES

L'A.A.S.F. communique :

Lors de la dernière réunion du 20 septembre, les membres présents de l'AASF ont :

-accepté une proposition de spectacle théâtral humoristique autour du 11 novembre au cantou (précisions ultérieures par voie d'affiches)

-fixé au dimanche 20 octobre un débroussaillage d'entretien (chemins déjà faits)

-proposé leur aide à la mairie pour le déplacement du « travail » de l'ancien maréchal ferrant .

-accepté d'entretenir, par petits groupes « parrains », le petit patrimoine architectural de la commune, croix, fontaines, dolmens etc...

-entériné, pour l'été prochain, l'idée d'une exposition de photographies à la chapelle du Barri, sur les *productions, agricoles et autres*, de la commune. Cette exposition serait assortie d'un concours. Dès à présent donc, à vos appareils pour fixer des images, belles, amusantes, originales, des récoltes, des animaux, des troupeaux, des ramassages de noix, de toutes les cultures du causse et de la vallée.

La mairie informe :

La poste de Floirac ne sera ouverte, à compter du 1^{er} octobre 2002, que de 9h à 12h du lundi au vendredi et de 9h30 à 11h30 le samedi. Un conseiller financier assurera une permanence de trois heures par semaine au sein de notre bureau afin de développer l'activité commerciale de la poste.

L'UNIMATE (Union Midi-Pyrénées Nature et Environnement) a souhaité faire paraître dans notre bulletin l'information suivante :

« UNIMATE est heureuse de vous convier à la visite d'une exposition :

*« Montagne et développement durable »
à la Maison Régionale de l'Environnement à
Toulouse du 9 septembre au 20 novembre 2002.
Visite guidée gratuite et adaptée suivant l'âge.*

*Pour fêter Noël 2002
plus gaiement, si nous
décorions nos maisons des
rues principales et la place
de Floirac ?*

*Nous pourrions nous
réunir
le samedi 21 décembre
à 16h sur la place...*

A.A.S.F.