



Nº 26

Bulletin d'information local Juillet 2001

lls nous accueilleront au « Pourquoi pas? » dans les premiers jours de juillet, dès qu'ils se sentiront fin prêts... Ils, c'est Isabelle et Olivier, nouveaux commerçants que Floirac se réjouit de voir s'installer ici, loin des villes, loin des foules et des bénéfices faciles.. Ils ont choisi Floirac sur un coup de coeur et ont, depuis un mois, travaillé d'arrache-pied pour que la cervoiserie-crêperie puisse ouvrir ses portes avec l'été. Le Journal ne pouvait manquer, au nom de tous, de leur souhaiter la bienvenue, (comme il souhaite bonne chance à Fanfan et Isabelle dans leur nouvelle vie). Que Floirac leur fasse de grand cœur une place parmi les siens!

A.M. Daubet



Isabelle et Olivier Lemaître





« Cœur de village »

Par Frédéric Bonnet-Madin Maire de Floirac

Ces derniers temps, vous avez peut-être aperçu de jeunes personnes armées de décamètres, appareils photo, blocs de papier, mesurant par ici, dessinant par-là, photographiant ailleurs. Certains d'entre vous s'en sont étonnés, voire même inquiétés auprès de la mairie.

En fait, il s'agissait de personnes travaillant à l'étude « cœur de village », réalisée dans le cadre d'une compétence de la Communauté de Communes du pays de Martel.

L'opération nommée « cœur de village » a pour principal objectif de profiter de la mise en place du réseau d'assainissement afin de mettre en valeur les espaces publics à travers un certain nombre d'actions classées prioritaires. : *restructuration de la traversée du bourg (départementale 43), *aménagement des places de l'église et de la mairie, *réfection de l'éclairage public, *traitement des deux entrées du village sur la D43, *requalification du nouveau cimetière etc. C'est un vaste programme qui ne se fera pas, bien sûr, en un jour!

Il s'agit plus de fixer des objectifs pour les années à venir et d'établir une programmation raisonnée des améliorations, sur dix à vingtans, établissant ainsi un véritable fil conducteur sur le long terme.

C'est dans cette optique qu'une première phase d'analyse du village a été menée, se traduisant par la réalisation d'un sale catalogue de près de cent pages, largement agrémenté de plans et de photographies. Ce decument très détaillé qui met en valeur les points forts de notre village mais aussi, malheureusement, quelques cinquante sept points noirs répertoriés (crépis vieillots, tas de gravats, tôles onduées, etc.) est un véritable cliché instantané de ce qui fait notre quotidien. Disponible en deux exemplaires, il est consultable par tous; à la mairie, pendant les heures de permanences.

Dans un deuxième temps, après analyse et proposition par la commission communale en charge de cette opération, il s'agira, pour le Conseil municipal, de valider un certain nombre d'éléments de ce programme. Chacune des intentions de projet retenue sera ensuite analysée en détail par les paysagistes chargés de l'étude et fera l'objet d'un chiffrage précis.

En conclusion, l'étude opérationnelle proposera la définition des deux grandes catégories d'intervention :

- Des projets de maîtrise d'œuvre, à court et moyen terme.
- Des interventions ponctuelles gérées par la commune avec les moyens dont elle dispose.

Tout ceci, bien sûr, vous concerne. Je ne peux donc que vous inciter fortement à consulter les documents, à la mairie. Vous y trouverez certainement une idée, voire une action qui vous touche de près. Ce genre d'opération aura forcément un impact sur votre cadre de vie.

Vos élus y consacrent du temps ? Montrez-vous concernés.

Au redoir Monsieur Chassaing

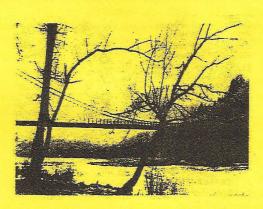
Georges-Jules Chassaing nous a quittés le 11 mai 2001, dans sa 98ème année.

Nous ne verrons plus sa grande, silhouette arpenter inlassablement les rues du village.

Né le 29 août 1903, il participe à la deuxième guerre mondiale ; fait prisonnier en Suisse, il s'évade pour rejoindre la Résistance, en Vendée.

Quand la guerre est finie, il épouse en 48, à Vayrac, Marie-Paule Arlet; en septembre 49 leur fils Jacques voit le jour. Sa vie professionnelle débutée chez Peugeot évolue avec le temps et se termine comme patron chauffeur de taxi, à Paris, où il travaille jusqu'à sa retraite bien méritée. à l'âge de 67 ans. Revenu au village en 1971, il mène une vie active au sein de notre petite commune. Nous le pensions éternel tant il était présent partout dans le bourg; personne ici n'oubliera sa réplique habituelle à la question : « comment allez-vous ? - comme un vieux ! » Le maire et toute la rédaction du journal assurent Madame Chassaing et son fils Jacques de leurs meilleures pensées en ces moments douloureux.

A propos du Pont Miret ...



par Michel Carrière

Au moment où il est question de redonner une seconde jeunesse au pont de Floirac sur la Dordogne, j'ai pensé qu'il serait intéressant de rappeler ou de faire connaître son origine.

Au début du XX^e siècle, la traversée de la Dordogne en bac était devenue presque impossible à Pontou à cause des courants et d'un banc de gravier en formation.

Le maire de Floirac, Joachim Miret, présente donc au Conseil municipal, le 12 décembre 1909, le projet de construction d'un pont à l'emplacement du bac. Son coût, élevé, ne cesse d'augmenter dans les mois qui suivent, passant de 130 000 F à 162 00 F. Mais le ministre de l'intérieur accorde une subvention de 90 000 F; une souscription auprès des habitants de Floirac, Vayrac et Saint-Denis a rapporté 16 763 F; la participation des communes voisines de Floirac s'élève à 2950 F; en juin et juillet 1912, les travaux sont mis en adjudication à Gourdon.

Une modification du projet entraîne alors une augmentation de 11 000 F. Le préfet obtient une subvention supplémentaire de 9 000 F afin de diminuer les charges de la commune qui vient d'acheter les terrains nécessaires et qui emprunte 62 000 F remboursables en 45 annuités.

Le pont, achevé, sera ouvert à la circulation fin 1914. Monsieur Miret était mort en 1911 et, à ses obsèques, le préfet avait fait la promesse solennelle que "le pont se ferait et s'appellerait Pont Miret". C'est ce que rappelle, le 24 octobre 1920, le maire de Floirac, Martin Robert, au cours d'une réunion municipale où il est décidé qu'une plaque, portant l'inscription "Pont Miret" sera fixée à une pile du pont.

Mais, devant les charges trop lourdes imposées par l'entretien d'un pont, qui ne sert plus aux seuls intérêts locaux "mais bien aux intérêts d'industriels commerçants dont les lourds camions chargés de fer ou de minerai ne pouvant passer sur le pont de Gluges et pour éviter un long détour viennent passer...sur le pont en question, occasionnant à eux seuls les réparations périodiques ou accidentelles au tablier du pont", le Conseil demande en 1921 son classement dans la catégorie "grande communication". Ce classement est effectif au 1^{er} janvier 1922.

En consultant les archives communales, j'ai retrouvé un arrêté relatif à cet ouvrage alors qu'il n'était pas encore le "Pont Miret". Une note de l'Agent voyer en chef est arrivée à la mairie de Floirac le 20 novembre 1918. En voici la partie qui nous intéresse:

"En raison de la présence sur notre territoire de nombreuses armées alliées, certains ponts suspendus sont soumis à une circulation particulièrement intense de voitures automobiles lourdement chargées conduites par un personnel étranger ne parlant pas le français et pouvant ne pas connaître les règles en vigueur dans notre pays pour assurer la protection de ces ouvrages...

Il existe un pont suspendu "système Arnodin" établi récemment sur la rivière Dordogne par la commune de Floirac pour livrer passage au chemin vicinal ordinaire n°3 de la dite commune. Il appartient au maire de fixer les conditions imposées par un arrêté municipal..."

Suite à cette missive, le maire de Floirac, Robert Treil, prend, le 6 décembre 1918, l'arrêté suivant :

Article 1 : le passage sur le pont suspendu de Floirac de tout véhicule chargé d'un poids supérieur à 5000 kg véhicule compris est absolument interdit.

Art. 2- Il ne pourra jamais y avoir simultanément sur le tablier plus d'une voiture chargée ou plus de deux voitures vides ou particulières pour voyageurs.

Art. 3- Avant de s'engager sur le pont, les véhicules devront marquer un temps d'arrêt et ne le franchir qu'à la vitesse d'un homme au pas ; les chevaux seront mis au pas à l'entrée et pendant toute la traversée du pont ; les voituriers ou rouliers tiendront les guides ou le cordeau, les conducteurs ou postillons resteront sur leur siège. Défense est faite aux rouliers et autres voituriers de dételer aucun de leurs chevaux pour le passage du pont et de laisser stationner les voitures.

Art. 4- Le nombre de bœufs ou vaches passant à la fois sur le pont ne pourra être supérieur à cinq. Chaque bande passera seule sur le pont.

Art.5- Les contraventions au présent arrêté seront constatées, poursuivies et réprimées conformément aux titres 1 et 3 de la loi du 30 mai 1851 et au règlement du 10 août 1852.

Art.6- Les fonctionnaires et agents dénommés par l'article 15 de la loi du 30 mai 1851 sont chargés d'assurer l'exécution du présent arrêté qui sera placardé à l'entrée et à la sortie du pont.

Fait à Floirac le 6 décembre 1918 Le maire Treil



Dessin H.Bonnet

LES FAILLES DU LIMARGUE

Article touristico-géographique de Michel Jamme

Au départ du centre du village de Floirac, devant l'église, en prenant la route du Causse –direction Miers/Padirac- tout observateur moyen, même non averti, ne peut manquer d'être frappé, en moins de 10 kilomètres, par une succession rapide de paysages extrêmement différents

Partant d'une altitude de 110 mètres dans la vallée alluviale, fertile et peuplée, de la Dordogne, nous grimpons en 3 Kilomètres sur la partie septentrionale du Causse de Gramat, d'une altitude moyenne de 250 mètres, culminant à 374 et 377 m aux points géodésiques du Pech de Rodes et d'Auru, à quelques centaines de mètres de Miers. Le causse est un plateau calcaire aride, pierreux, couvert de chênes rabougris et de genièvres, faiblement habité (moins de 10 habitants au Km²), morcelé en parcelles bordées de murets de pierres sèches souvent ruinés ou mal entretenus.

Au-delà du carrefour des Fieux, côté à 273 m, une montée douce de quelques kilomètres conduit tout droit vers une barre rocheuse redressée, au-delà de laquelle, brutalement, en quelques mêtres seulement, nous pénétrons dans un terroir totalement différent, couvert de verdoyantes prairies, boisé de grands arbres et sillonné de ruisseaux courant en surface, avec en toile de fond un habitat dense, le tout rappelant les paysages frais et humides du Limousin.

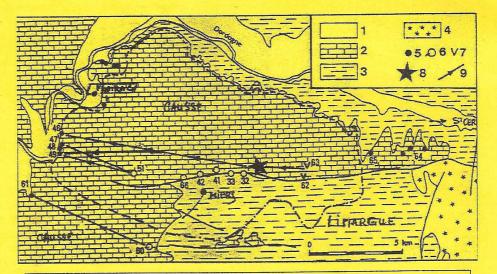
C'est qu'au niveau de la barre rocheuse sur laquelle est bâti, à gauche de la route, le hameau d'Auru, nous venons de franchir la grande faille qui, de SAINT-VINCENT-DU-PENDIT, près de Saint-Céré, à ALVIGNAC, constitue, sur 18 Km, *la faille dite « de Padirac ».* C'est la principale composante d'un ensemble de failles de même nature que l'on peut suivre au-delà d'Alvignac, vers Roumégouse et Gramat, jusqu'à THEMINES.

Par suite d'une formidable pression souterraine, les stratifications horizontales de calcaire bathonien du Causse se sont soulevées et brisées au contact du Lias marneux du Limargue dont les eaux ne pénètrent dans le sol qu'au point de rencontre avec le calcaire.

Cette grande faille, qui est une ligne de fracture de l'écorce terrestre, est un accident géologique majeur qu'il est aisé de suivre sur une carte IGN en reliant au fluo les gouffres, igues, avens, pertes dans lesquels s'engouffrent les ruisseaux que l'on retrouve, en partie seulement, sous forme de résurgences et fontaines, permanentes ou intermittentes suivant la pluviométrie, tout au long de la vallée de la Dordogne, entre les confluents de la Bave, sous Loubressac, et de l'Ouysse, sous Belcastel.

La faille de Padirac draine les eaux de l'aquifère de même nom qui est un vaste ensemble de terrains dont les pores peuvent contenir de l'eau. Cet aquifère, en partie calcaire (causse) et en partie marneux (Limargue), couvre environ 110 km², recevant en année moyenne 50 millions de m³ d'eau, tous infiltrés et drainés vers des rivières souterraines qui, du ruisseau de Cazelles, issu de la Source Salmière, dégringolant en cascades dans le gouffre de Roque de Cor et qui est donc un affluent souterrain de la rivière de Padirac pour la plupart, restent inconnues. Les eaux infiltrées dans cet aquifère alimentent, à l'est d'Autoire, les sources de Tourel-Mandine et Merdalou. C'est un réseau très secondaire. Le réseau principal est celui de la rivière souterraine de PADIRAC qui ressort sous Montvalent, dans un chapelet de sources disposées

à la base de l'escarpement des calcaires de la vallée de la Dordogne. Les eaux du Limargue alimentant le réseau Padirac proviennent, d'est en ouest, des avens de Teulier et de Rouquet, puis, en surface, au contact de la faille, des pertes d'Andrieu, de Gaubert, de Batut, d'Auru et Lavalade (Font Blouze). Ce réseau reçoit également les eaux du ruisseau de Cazelles, issu de la source Salmière, dégringolant en cascades dans le gouffre de Roque de Cor et qui est donc un affluent souterrain de la rivière de Padirac.



Le bassin hydrologique de Padirac

1 : alluvions de la Dordogne. 2 : Calcaires jurassiques. 3 : marnes et calcaires liassiques. 4 : trias et socle cristallin. 5 : sources et résurgences 6 : pertes. 7 : gouffre pénétrable. 8 : gouffre de Padirac 9 : percée hydrologique prouvée par traçage. 32 : perte d'Adurieu. 33 : perte de Gaubert. 41 : perte du Batut. 42 : perte d'Auru. 46 : fontaine Saint-Georges. 47 : fontaine du Lombard. 48 : fontaine du Gourget. 49 : fontaine de la Finou. 51 : perte de Roque de Cor. 60 : perte de Réveillon. 61 : résurgence des Limons. 62 : aven de Teulier. 63 : aven de Roquet. 64 : sources Tourel, Mandine et Merdalou. 65 : source d'Autoire. 66 : perte de Lavalade.

La résurgence de Padirac, la plus connue, toujours citée, est la fontaine St Georges, de type vauclusien, profonde de plus de 40 mètres, suivie, à quelques centaines de mètres, des fontaines du Lombard, du Gourguet et de la Finou. Pour l'anecdote, c'est en pénétrant par la résurgence de la Finou, située à l'aplomb de la « valleuse » de Montvalent (valleuse : petite vallée sèche, tronquée et suspendue au-dessus d'une falaise) que, le 6 septembre 1996, Bernard Gauche, du Spéléo-club de Padirac, a effectué pour la première fois la jonction avec le gouffre de Padirac. Il est resté sous terre trois jours, a franchi 22 siphons et parcouru 20 km. C'est donc, à ce jour, le seul homme qui soit sorti du gouffre de Padirac sans y être entré!

Pour compléter l'information, notons que le ruisseau de SALGUES (Alvignac) qui se perd dans le gouffre de Réveillon, à un autre point spectaculaire de la faille, alimente les gouffres du Limon –il y en a deux- au bas, légèrement à gauche, de la vallée sèche des Combes de Meyronne.

Le ruisseau de RIGNAC, qui se perd au gouffre du Saut de la Pucelle, près de la RN 140, sous Roumégouse, et le ruisseau de RUEYRES, qui se perd au fond du cirque calcaire situé au cœur du village de Thémines, toujours sur la RN 140, font partie du réseau ALZOU. Comme l'Alzou lui-même, qui se perd progressivement entre le Moulin du Saut et Rocamadour, ces ruisseaux issus du Limargue et absorbés au contact de la faille, réapparaissent aux Gouffres de Cabouy et St Sauveur pour former l'Ouysse, affluent de la Dordogne à Belcastel près de Lacave. Le ruisseau de Rueyres disparaît sur 33 km ce qui en fait le parcours souterrain connu le plus long de France.

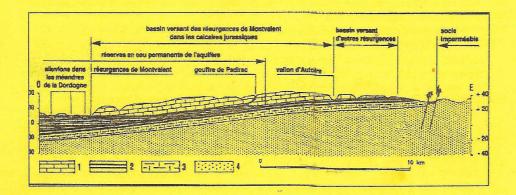
Pour en terminer avec la faille, je vous recommande de la franchir avec facilité à la brèche de LAVALADE, sur la route de Miers à Montvalent par Veyssou. Le ruisseau de Font Blouze, qui n'a que quelques centaines de mètres, se perd sous la chaussée, en grondements impressionnants après de fortes pluies d'orages. Il arrive même que l'ouverture de la perte, dans laquelle un homme peut tout de même se glisser, soit insuffisante pour absorber le débit de Font Blouze, permettant ainsi la formation d'un lac temporaire qui noie la chaussée. Ici, de part et d'autre de la route, les strates de calcaires du Causse, normalement horizontales ou faiblement inclinées, ont été redressées à la verticale sous la poussée du Limargue. Comme à Auru tout proche, il n'est pas exagéré de dire, en certains endroits, qu'on peut enjamber la faille en ayant un pied sur le Limargue et un pied sur le Causse.

Prenez la carte IGN -TOP 25- 2136 ET- ROCAMADOUR- PADIRAC, et allez voir- c'est passionnant. Les plus chanceux trouveront peut-être des filons de marbre rouge, attestant de la puissance des forces ayant présidé au chevauchement des plaques tectoniques. Je ne vous dirai pas où sont ces filons de marbre. Il faut les sauvegarder. Prenez en tout cas de bonnes chaussures de randonnée. Les pierres du causse, plates et cassantes, ne supportent pas les espadrilles. Par temps lourd et orageux, un bon bâton peut être d'un précieux concours.

A bientôt pour d'autres escapades

Michel JAMME

Merci à M. Hervé TAILLEFER, Directeur du Gouffre de Padirac, et à ses collaborateurs qui ont bien voulu me recevoir, répondre à mes questions et me fournir de passionnantes documentations.



Coupe géologique le long de la rivière souterraine de Padirac

1 : calcaires du Jurassique supérieur et moyen (zone hachurée= partie noyée de l'aquifère). 2 : marnes toarciennes. 3 calcaires et marno-calcaires liassiques. 4 : Trias détritique et socle cristallin non différenciés

ASTERIX REVU ET CORRIGE : Le PUY D'ISSOLU est bien UXELLODUNUM



La dépêche du Midi l'a annoncé le 24 avril dernier en titrant « Le dernier village d'irréductibles Gaulois était...lotois ».

Depuis des siècles, de nombreuses villes se prétendaient Uxellodunum. Etre le dernier bastion de la résistance des Gaulois contre César, on s'est battu pour cela! Luzech, Capdenacle-Haut, Uzerche figuraient sur les rangs, à côté du Puy d'Issolu, seul à présenter un toponyme valable. Mais grâce au travail de Jean-Pierre Girault, archéologue amateur confirmé par une vie de fouilles, les spécialistes ont tranché au plus haut niveau: Uxellodunum, la « forteresse élevée » en gaulois, est bien le puy d'Issolu en Haut-Quercy!

J. P. Girault a , en effet, présenté des preuves qui éliminent les autres concurrents : d'innombrables pointes de flèches et des centaines de pièces d'armement romaines découvertes sur le site de Loulié ; le fameux réseau des galeries par lesquelles les rusés romains ont détourné la source qui alimentait les Gaulois ; et une datation certaine des experts (carbone 14) sur des restes trouvés à la fontaine de Loulié. Qui pouvait dire mieux ? Ni Luzech, 'ni Capdenac, ni les autres. Un site majeur de notre Histoire, l'oppidum d'Uxellodunum, ferme officiellement et pour notre satisfaction le Cirque de Floirac...

Anne-Marie Daubet



Chantal raconte le Miel

Un nectar à marier

Utilisé dans l'antiquité pour vénérer les dieux, nourrir les animaux sacrés ou embaumer les corps, le miel était une denrée rare et précieuse. Aujourd'hui, on l'apprécie de plus en plus en cuisine car il apporte une touche originale à tous les plats. En effet, le miel ne se mange pas uniquement sur une tartine !



Monnaie grecque, IVème siècle avant Jésus-Christ



Le miel est un produit cent pour cent naturel.

Le pollen récolté sur les fleurs se transforme en miel dans le jabot de l'abeille avant d'être déposé dans la ruche. Là, les abeilles ouvrières l'aèrent en agitant leurs ailes afin d'éliminer toute trace d'humidité; elles le stockent ensuite dans des alvéoles fermées par un bouchon de cire. Ces provisions permettront à la colonie de supporter les rigueurs de l'hiver. C'est au milieu de l'été qu'intervient l'apiculteur : il extrait le miel de la ruche, le place dans une centrifugeuse puis le filtre avant de le mettre en pot. A aucun moment le miel ne reçoit un additif de la main de l'homme : c'est un produit entièrement naturel!

Mille et une saveurs des miels d'été et de printemps.

Etant donné l'immense variété de fleurs différentes que butinent les abeilles, il existe une quantité infinie de miels.

On distingue les miels de printemps, récoltés fin mai et les miels d'été, recueillis fin juillet.

Souvent, les apiculteurs pratiquent la transhumance : ils déplacent leurs ruches en fonction des floraisons et des saisons.

Le type de végétation et les fleurs où se trouve la ruche conditionnent la couleur et le goût du miel.

Ainsi le miel de lavande, fabriqué en Provence, figure parmi les plus réputés ; ses caractéristiques sont une belle couleur jaune pâle et un parfum puissant.

Le miel de bruyère d'un brun rosé, s'affirme par une saveur corsée, presque âpre.

Le miel de citron, plus original, arbore une couleur jaune...citron et sa pâte est onctueuse ; son goût offre une pointe d'acidité.

Le miel d'oranger est de couleur assez pâle, sa texture est fine et lisse et son goût légèrement fleuri.

Le miel de menthe affiche une robe de couleur caramel au lait et la fraîcheur de son goût est très appréciée.

Le miel de châtaigner est de couleur caramel, son arôme est puissant et sa texture onctueuse ; le miel de tilleul est le prince de la douceur.

La variété récoltée dans notre région est le miel toutes fleurs : acacia, tilleul, sapin etc....

Le miel soiane nos blessures

L'apithérapie est le nom scientifique donné à la médecine traitant par « les abeilles ». En effet, grâce à ses nombreuses vertus, le miel peut être utilisé pour soigner. On connaît la douceur apaisante du miel sur une gorge irritée ; mais savez-vous comment favoriser la bonne cicatrisation d'une coupure ? En la nettoyant bien sûr, et en la couvrant ensuite d'une couche de miel de thym ou de châtaigner.

Dans le commerce, il existe une revue, « L'Apithérapie », expliquant comment utiliser le miel pour panser plaies et bosses bénignes de tous les jours.

Bien conserver le miel.

Conservez-le dans un lieu sec, à une température d'environ 15°C. Un pot de miel non entamé peut se garder deux ans ; une fois ouvert, il ne faut pas attendre pour le consommer.

Les miels sont en général transparents, denses et onctueux. Avec le temps et suivant leurs origines, ils peuvent se troubler et se cristalliser, mais cela n'a aucune incidence sur la qualité du produit. Vous pouvez mettre les pots de miel dans un bain-marie (pas trop chaud) pour les rendre de nouveau onctueux.

Heureuses alliances.

Pendant très longtemps, le miel a été utilisé en cuisine pour sucrer aliments et boissons. C'était même le seul « sucre » que l'on connaissait. Aujourd'hui, nombre de personnes préfèrent le miel au sucre, car au point de vue diététique, il est plus facile à assimiler. On utilise le miel avec les yoghourts, le thé, le lait, la pâtisserie mais aussi avec les légumes ; il se marie facilement avec les volailles, en particulier les magrets de canard.

Des stages d'apiculture sont organisés au printemps, dans toute la France, par les syndicats départementaux.

Chantal Lyautey

Sources écrites : Le Pèlerin magazine)

Documentation pour l'illustration du texte : Monsieur Sevestre.





L'apiculteur dégage le dessus du cadre avec un couteau spécial.

Rubrique à Brac

La recette de Chantal

Filet mignon au miel et aux épices Recette pour quatre

Ingrédients: 200g de filet mignon, 1 oignon, 1 bouquet garni, 60 g de beurre, 20cl de vin blanc, 3 cuillérées à soupe de miel, 2 c. à soupe de vinaigre, 1/2 bouillon cube, une c. à café de coriandre en poudre, 1 c. à café de gingembre, sel, poivre.

Réalisation: Faites dorer l'oignon émincé dans une sauteuse avec le beurre. Ajoutez le filet mignon, faites-le revenir sur tous les côtés. Versez le miel et laisser caraméliser en retournant régulièrement la viande. Ajoutez le vinaigre, le vin blanc, le gingembre, la coriandre et le bouquet garni; salez, poivrez, mélangez et couvrez quelques minutes.

Pendant ce temps, faites dissoudre le demi bouillon cube dans 25 ml d'eau chaude, puis versez dans la sauteuse, couvrez et laissez mijoter à feu doux 30minutes.

Veillez à ce que la viande reste moelleuse et que la sauce ne réduise pas trop, en maintenant une chaleur douce.

Au moment de servir, coupez le filet mignon en tranches épaisses et nappez le de sauce. Accompagnez ce plat de courgettes cuites à la vapeur et revenues à l'aïl et à l'huile d'olive.

Annonces

* Annexe zodiac et moteur johnson 2cv arbre court : 2000F. Tel 05 65 32 56 44.

*Cède bois de lit, armoire, appareil de chauffage à gaz etc....Venir le soir chez moi, la deuxième semaine de juillet.

Tel 05 65 32 47 27

*Vends Tuner Sony, 300F, caméra Yashica super8 sonore,500F et projecteur super8 sonore Eumig 500F. Tel 05 65 32 48 86. *Vends vélo de femme Peugeot, état neuf. Tel 05 65 32 47 26.

*Monsieur Jamme cède une machine à écrire électrique.

*Veneds chiots husky-labrador mâles, 2 mois, contre bons soins 300 F.tel: 05 65 37 45 96 *Cheirche 2CV Citroën avec contrôle technique. Tel 05 65 32 44 30 après le 26 iuillet.

*Comme chaque été, des fleurs viendront égayer la place du village les mardi et vendredi. Soyez nombreux à venir y faire vos achats afin que vive encore notre marché. Laissez les supermarchés aux gens pressés et vertez flâner le long des étalages de fruits, légumes, fromages, viandes etc.

*Marion vous propose ses services pour garder des enfants en juillet et août. Tel 05 65 32 50 46

*L'AASF réunira tous ceux qui souhaitent participer à l'exposition : « Insolites... objets curieux, bizarres, inusités, oubliés... » le mardi 10 juillet à 17h, à la Chapelle.

Remerciements

L'AASF remercie tous ceux, nombreux, qui ont manifesté leur soutien à ses activités en acquittant leur cotisation ou en faisant parvenir un don

Merci à l'Amiral Brun pour sa captivante conférence sur l'histoire de France à travers les vitraux, au Cantou. Que M. et Mme Gandouly n'hésitent pas à nous proposer d'autres soirées culturelles aussi réussies.

Résultat des mots croisés du n° 25

I Elections. II Li, Ri, Pot. III Aspirations. IV NT, Serpes. V Entière, Ci. VI Ben. VII Gai, Ironisa. VIII Ana, Tenu, SE. IX Cidre, Série. X Ase, Et, Otée. XI Ses, Sablier.

1) Elan, Agaças. 2) Liste, Anisé. 3) Naïades. 4) Crlât. 5) Tir, Imitées. 6) Ase, Ré, Ta. 7) Opterions. 8) Noire, Nue. 9) Stop, Bi, Roi. 10) Nécessité. 11) Dessinateur.

Naissances

Robin le 11 avril 2001 chez Fabienne et Sébastien Lyautey. Félicitations à Patrick et Chantal, les heureux grands-parents.

Alifie le 29 mai chez François Hiberty et Stéphanie Testard à La Borgne

Emma, fille de Françis et Cécile Vallade , petite sœur de Jules, petite fille de M. et Mme Vallade de Rul,(conseiller municipal).

<u>Décés</u>

Monsieur Jules-Georges Chasseing, le 11 mai 2001 à l'âge de 97 ans.

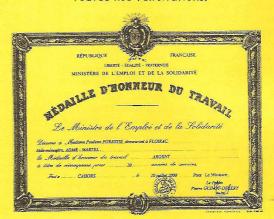
Madame Raymonde Jamme à Graulet, mère de M. Jamme et belle-mère de Mme Janine Jamme, notre nouvelle conseillère municipale de Rul.

Le Village à l'honneur



Paulette Forestier, en hommage à vingt ans de travail à l'ADMR, a été décorée de la médaille d'argent comme en témoigne ce diplôme.

Toutes nos félicitations.



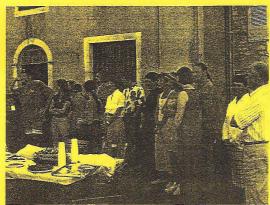


Sophie du Pietrera Bourg et Soline Bonneval, de la Chapelle aux Saints, ont reçu le Premier Prix pour la création affiche au concours inter-communal d'Art plastique de Bio, Vayrac, La Chapelle aux Saints. Les couleurs superbes, comme vous ne le constatez pas, hélas!

Plantation du Mai 2001



Le 18 mai, après avoir honoré la mémoire des hommes de Floirac disparus au cours des deux dernières guerres mondiales et déposé une gerbe au monument aux morts, le nouveau conseil municipal a invité ses électeurs et les autres, à la traditionnelle plantation du Mai



L'assemblée, nombreuse, a écouté attentivement l'allocution du maire, Monsieur Frédéric Bonnet-Madin.

Les tables chargées de plats décorés et appétissants ont vite attiré les habitants, heureux de se retrouver pour ce moment de détente. Le vin nantais bien frais a rafraîchi les gosiers et délié les langues; ce fût une soirée très conviviale.

Voici le mai planté pour six ans. Merci à nos élus.









Nous voudrions savoir ... Les infos de Claire

L'AP.A.: Allocation personnalisée d'autonomie

Les députés ont examiné, le 18 avril 2001, le projet d'allocation personnalisée d'autonomie (A.P.A.) en faveur des personnes dépendantes, afin d'aider dans leur vie quotidienne (toilette, ménage, repas...) quelques 800 000 personnes vivant chez elles ou dans des établissements

spécialisés.

Cette nouvelle prestation devrait remplacer, dès janvier 2002, l'ancienne prestation spécifique dépendance (P.S.D.).

Ce projet de loi doit être maintenant débattu par les sénateurs

L'A.P.A. en 8 points

Une seule condition sera requise pour bénéficier de l'A.P.A.: une perte d'autonomie de la personne, pour accomplir les gestes de la vie courante, quel que soit l'âge.

Plusieurs niveaux de dépendance sont définis, de 1 à 6. Ils entreront en ligne de compte pour le calcul de l'allocation au même titre que les

ressources du bénéficiaire.

Le barème qui s'appliquera sera le même dans toute la France, à degré de dépendance et revenus identiques. L'A.P.A. pourra atteindre 7 000 F par mois pour les dépendances les plus lourdes. Une participation du bénéficiaire est toutefois prévue, dont le montant sera variable selon ses ressources (au maximum 80 % de l'aide). Les revenus inférieurs à 6 000 F par mois en seront exonérés.

Pour les personnes maintenues à leur domicile, une équipe médico-sociale élaborera un plan d'aide personnalisé. Lorsque l'état de la personne nécessitera l'emploi à domicile d'un salarié, l'A.P.A. sera affectée à la rémunération de celui-ci. Son montant sera modulable selon l'expérience et la qualification de l'employé et pourra être versé directement au prestataire, avec l'accord du bénéficiaire de l'APA.

- Si le bénéficiaire de l'A.P.A. est soigné dans un établissement, l'allocation sera proportionnelle aux frais engagés, au tarif des soins en vigueur dans cet établissement.
- L'A.P.A. sera accordée pour une durée déterminée et fera l'objet d'une révision périodique. En cas de modification de la situation du bénéficiaire, elle peut être revue à tout moment. Enfin, la récupération sur les successions et les donations, par l'état et les collectivités locales, des sommes versées sera allégée.
- L'A.P.A. est accordée par le président du Conseil Général et versée par le département après accord d'une commission composée notamment des représentants du département et de la Sécurité Sociale. En cas d'urgence, une allocation à titre provisoire d'un montant forfaitaire sera attribuée.
- Le financement de l'allocation sera assuré par les départements. Leur contribution sera renforcée par rapport à la Prestation Spécifique Dépendance et aux régimes obligatoires d'assurance vieillesse.

Claire Granouillac

CE QU'IL FAUT SAVOIR SUR FLOIRAC

MAIRIE ouverte de 09h00 à 16h00 : lundi et mercredi, de 09h00 à 12h00 : vendredi.

POSTE ouverte de 09h00 à 11h30 : lundi, mercredi et jeudi,

de 09h00 à 11h45 : mardi et vendredi,

de 13h30 à 15h30 : du lundi au vendredi inclus, sauf du 30 juillet au 18 août.

Levée du courrier : 15h00 du lundi au vendredi inclus,

09h00 le samedi.

S.N.C.F. Arrêt des trains à Floirac (été 2001):

En direction de Figeac-Capdenac: 06h06 (sauf le dimanche) et 18h46.

En direction de Brive: 16h41 et 20h02 en semaine (samedi, dimanche et fêtes: 21h03).

EGLISE Pas de messe en juillet et août sauf exceptions.

Ouverte à la demande de 09h00 à 18h00.

CHAPELLE SAINT ROCH : salle d'expositions. Horaires affichés sur la porte.

BIBLIOTHEQUE (mairie, 1^{er} étage) : ouverte le mercredi et le vendredi de 11h00 à 12h00, le dimanche de 18h00 à 19h30.

MARCHES : mardi et vendredi matins place de la mairie : boucherie, crémerie, fruits et légumes, épicerie, produits fermiers, fleurs...

MARCHANDS AMBULANTS: boulanger: mardi et vendredi; pâtissier: samedi matin; boucher: mercredi matin.

COMMERCES:

- Le Pourquoi Pas? : crêperie et cervoiserie (80 sortes de bières), au Barry. Ouverture début juillet.
- Miel du pays : P. Sevestre dans le bourg.
- Conserves, foies gras, confits, plats cuisinés : R. Lachièze, quartier de La Martinie.
- Volailles, légumes : J. Bouat à Foussac ou Rul (bourg).
- Antiquités : F ; Daubet, à La Barrière.
- Tailleur de pierre : Bouat Frères à La Rondelle.
- Scierie et charpentier : Béral père et fils, à La Barrière.
- Ebéniste, restaurateur de meubles : Bruno et Isabelle Bolo, place de l'église ou Sécade.
- Electricité générale : C. Corbel au Ban de Gaubert.
- Fleurs séchées : N. Tremblay à Candare.

HEBERGEMENT:

- Gîtes de France : J. Meyniel à Soult, J.C. Goudoubert à Uffande.
- Meublés de tourisme : C. Dumonteil, le bourg, C. Daubet à La Martinie.

ORDURES MENAGERES:

- ordures ménagères : ramassage le lundi après-midi et le jeudi après-midi en juillet et août,
- gravats et déchets végétaux : dépôt à la décharge de la route d'Uffande, après autorisation du
- Encombrants : doivent être transportés à la déchetterie de Souillac.