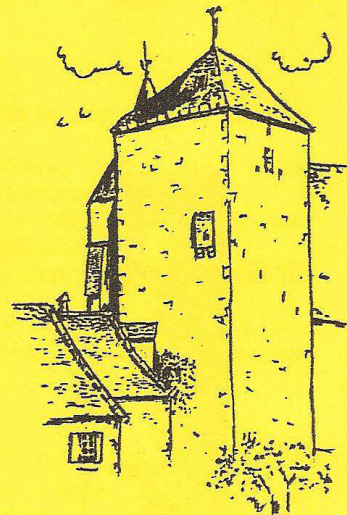


Du côté de Floirac...

Bulletin d'information très très local

Avril 2001

n°25



LE NOUVEAU CONSEIL FÊTE LA VICTOIRE



Paroles du Maire



Les élections sont terminées et les urnes rendues dans leur placard pour quelques mois.

A Floirac, une équipe fortement renouvelée est donc élue et va pouvoir poursuivre la gestion des affaires communales.

Malgré un enjeu quelque peu atténué par rapport aux élections précédentes, et cela peut-être à cause de la complexité sans cesse croissante des problèmes municipaux, ce n'est pas sans un certain plaisir que nous avons vu défiler dans le bureau de vote, la grande majorité des Floiracois résidents permanents, preuve de votre attachement à notre mairie.

Soyez-en remerciés au nom de tous vos élus.

J'en profite également pour féliciter Madame Baurès, notre courageuse « adversaire » qui s'en sort avec un score fort honorable, vu la difficulté que représente une candidature isolée.

Un grand merci également aux cinq conseillers sortants qui ont choisi de se consacrer à leurs affaires personnelles, après avoir servi la commune pendant plusieurs années, voire plusieurs mandats : une tâche souvent ingrate qui n'attire pas toujours les considérations que l'on peut être en droit d'attendre.

Mais le changement est nécessaire pour éviter de prendre trop d'habitudes, bonnes ou mauvaises, aussi nos cinq nouveaux élus sauront apporter outre leurs compétences respectives, un brin de curiosité et d'idées nouvelles, prompts à dynamiser le groupe et, par-là même, la vie communale.

La tâche qui nous attend n'est pas simple. Le schéma communal d'assainissement réalisé il y a deux ans qui conclut sur l'obligation de mise en place d'un réseau collectif dans le bourg, nous oblige à poursuivre dans cette voie. Les services de l'équipement qui nous assistent dans cette tâche ont programmé vingt-huit phases dans la chronologie des actions à prévoir jusqu'à l'inauguration finale : bien des problèmes techniques et financiers à venir...

A côté de cela, les retouches sur le réseau A.E.P. (adduction d'eau potable) et la dissimulation partielle des réseaux E.D.F. et Télécom pourraient passer pour des broutilles, et pourtant...

En plus de ces activités incontournables de l'action communale à venir, un certain nombre d'autres interventions nous attendent. Parmi elles, la mise en place progressive et douloureuse de l'Intercommunalité ne sera pas la plus aisée. N'oublions pas l'aménagement de l'ancienne mairie, le devenir de la poste, les berges de la Dordogne, encore et toujours la voirie...

Alors, faites comme votre maire, armez vous de compréhension et... achetez un ticket de loto : on ne sait jamais !

Frédéric Bonnet-Madin

Hommage à Monsieur René Alagnoux, mon prédécesseur à la Mairie de Floirac



Si vous le permettez, je voudrais rendre un dernier hommage à celui qui fut pendant douze ans à la tête du conseil municipal de Floirac.

Bien que natif de St Denis près Martel, de parents cheminots, René Alagnoux, après une vie professionnelle bien remplie dans un grand groupe textile français, décide de se retirer à Floirac dans la maison des Vacans que lui a léguée un oncle agriculteur et où il a passé une partie de sa jeunesse.

C'est dans ce lieu que, très vite, son esprit civique et ses compétences professionnelles le poussent à s'intéresser à la vie communale de notre village : se mettre au service de la municipalité devient pour lui un objectif majeur.

Après une première tentative trop individuelle pour être couronnée de succès, mais qui lui permet toutefois de mieux se faire connaître, il met sur pied une véritable équipe municipale et devient « maire » de la commune en 1983.

Possédant d'indéniables qualités de gestionnaire, René Alagnoux initie et réalise très vite un certain nombre de programmes inédits sur le territoire de la commune, insufflant par lui-même un esprit de nouveauté sur le village un peu assoupi. On peut citer les améliorations apportées au réseau de distribution d'eau potable, la réalisation de logements sociaux, chère à son cœur, ainsi que la restauration de l'immense toiture de l'église Saint-Georges.

Mais ce qui caractérise le mieux l'engagement de Monsieur Alagnoux, c'est indiscutablement son souci permanent des hommes et du bien-être de ses administrés. Il se veut à l'écoute de tous, intervenant dès qu'un problème humain apparaît, soutenant celui qui est dans la détresse, apportant une solution au problème d'un autre. Ses qualités de cœur, son souci de la solidarité, (un terme qu'il va jusqu'à rajouter de sa main à la devise de la République, sous le buste de Marianne à la mairie) et son sens de la fraternité parviennent à gommer son manque de patience éventuel face à un contradictoire trop zélé !

Douze ans s'écoulaient ainsi avant que René Alagnoux ne décide de passer la main, « laissant la place aux jeunes », selon ses termes.

La suite n'est plus qu'une longue succession de problèmes de santé qui, peu à peu, l'éloignent des Vacans Marie-Louise et de Floirac.

La maison s'est refermée. Les fêtes républicaines du 14 juillet se sont tues. René n'est plus là.

Je conclus en assurant à son épouse et à toute sa famille que la population de Floirac n'oubliera pas René Alagnoux, non seulement pour ce qu'il a apporté au village, mais surtout, parce qu'il était un « Monsieur », un homme libre.

Frédéric Bonnet-Madin

Les Nouvelles de la Mairie

Jean-Pierre Biberson

1. Elections municipales du 11 mars 2001

Au premier tour de scrutin des élections municipales, la liste complète du maire a obtenu la majorité absolue des suffrages exprimés et plus de 25% des voix des électeurs inscrits sur la liste électorale.

Dans ces conditions, les membres de cette liste ont été déclarés élus et il n'y a pas eu de second tour de scrutin.

Constitution du nouveau Conseil municipal :

Frédéric Bonnet-Madin, maire sortant, agriculteur.
Michel Daubet, ancien adjoint, inspecteur d'Académie.
Annie Bouat, ancienne adjointe, agricultrice.
Jean-Pierre Biberson, retraité, ancien adjoint.
Pascal Bouat, menuisier salarié.
Gilles Delbeau, artisan pâtissier.
Georges Delvert, conseiller sortant, agriculteur.
Janine Jammes, retraitée.
Eliane Meyniel, conseillère sortante, agricultrice.
Ingrid Plasschaert, secrétaire.
Marcel Vallade, cadre honoraire.

2. Election du Maire et des Adjoints

- Lors de sa première réunion, le 16 mars 2001, le Conseil municipal, présidé par Janine Jamme, doyenne des membres du Conseil, a élu, au 1^{er} tour de scrutin, Frédéric Bonnet-Madin maire de Floirac.
- Sur proposition du nouveau maire, ont été élus adjoints : Michel Daubet, Annie Bouat et Jean-Pierre Biberson.

Pour la première fois de son histoire, le Conseil municipal de Floirac accueille dans son sein un ressortissant européen en la personne d'Ingrid Plasschaert, de nationalité hollandaise. Nos concitoyens ont ainsi voulu marquer leur désir de prendre en compte cette partie de la population floiracoise qui s'intègre volontiers et participe activement à la vie de notre village.

*Petites interviews de nos
nouveaux conseillers
municipaux
par ZAZA*

Ils nous parlent d'eux et de Floirac puisqu'ils sont dorénavant encore plus impliqués dans la vie villageoise.

Je vais voir d'abord Ingrid Flasschaert, une conseillère européenne. Elle se présente :

Ingrid : " J'ai 44 ans, je suis mariée, j'ai deux filles de 19 et 16 ans. Je suis secrétaire comptable dans la société de mon mari, ERFI-France, et hollandaise.

Zaza : - Tu as été élue conseillère municipale dès le premier tour. Quel effet cela te fait-il ?

Ingrid : - Je tiens d'abord à remercier les électeurs pour la confiance qu'ils m'ont accordée. Je ne pensais vraiment pas me faire élire parce que je suis étrangère. Cela prouve que l'Europe se fait, qu'elle existe et que l'esprit des gens s'est ouvert. Il y a vingt ans, cela n'aurait sans doute pas été possible. Ça me fait un peu peur quand même mais je sais que ce sera d'un grand enrichissement personnel. Je suis contente d'être élue, je vais apprendre beaucoup. Je désire être à l'écoute des gens du village".

Zaza : - Qu'est-ce que tu veux défendre ou présenter comme projet pour le village ?"

Ingrid : - En dehors des projets déjà importants de l'assainissement et de l'aménagement "Cœur de village" de notre liste, je ne sais pas encore. Dans un premier temps, je vais traduire certains documents de la mairie pour les autres européens car je parle anglais, français, allemand, et hollandais, bien sûr. Je ne sais pas vraiment ce qui m'attend, je vais à la mairie pour m'informer et je compte sur l'aide des autres conseillers. Mais les projets dépendent du budget et je sais que l'assainissement coûte cher. Je suis à plusieurs commissions, "Budget", "Bâtiments" et "Patrimoine"...Je suis intéressée par le projet "cœur de village". Je souhaite m'y impliquer. J'aimerais aussi qu'on puisse refaire un peu le devant de la chapelle et qu'on puisse y installer l'électricité. La défense des berges de la Dordogne me passionne aussi. Je n'ai pas d'idées préconçues sur l'avenir du village mais je suis très contente d'y participer."

Zaza : - Merci, Ingrid".

C'est ensuite la rencontre de Gilles Delbeau.

Zaza : " Bonjour Gilles, peux-tu te présenter ?

Gilles : - J'ai trente ans, marié, une fille. Je suis chef d'entreprise, je travaille avec mon frère et ma femme. J'ai cinq salariés en été. J'habite le haut de Rul, dans la maison familiale de mon épouse.

Zaza : - As-tu été étonné d'être élu, et avec le plus grand nombre de voix ?

Gilles : - Non, je n'ai pas été étonné, les habitants ont voté pour les nouveaux et, bien sûr, en souvenir de mon père. Je n'en tire pas de gloire mais je suis évidemment très content. Je vais avoir le temps de m'investir dans la vie du village car maintenant mon affaire tourne bien - j'en ai d'ailleurs cédé la moitié à mon frère - et j'ai arrêté le rugby. J'ai donc du temps libéré pour la mairie... et pour la pêche aussi !

Zaza : - As-tu des projets à défendre, en dehors des projets de ta liste ?

Gilles : - Pour le moment, je vais suivre la conduite adoptée : l'assainissement est un gros projet qui laissera peu place à côté. Mais il faut le faire, c'est obligatoire. A part ça, bien sûr, je suis très mobilisé par la protection des berges de la Dordogne.

Zaza : - Là, tu es à la Bibliothèque. Par la fenêtre, on voit la vieille mairie. Qu'en penses-tu ?

Gilles : - Il faut en discuter, c'est sans doute dommage de la laisser telle quelle sans l'aménager. Je suis inscrit à deux commissions, celle des berges et celle de l'assainissement. Pour moi, le gros projet des six ans à venir sera de préserver absolument le capital sauvage et l'environnement de notre village. Et je suis heureux d'être élu parce que je préfère participer plutôt que critiquer.

Zaza : - Très bien, Gilles. Je te laisse pour Marcel Valade.

Monsieur Valade, pensiez-vous être élu ?

M. Valade : - Non, pas du tout, cela m'a étonné, je ne suis pas très connu des Floiracois. Mais cela fait plaisir. Je suis très content.

Zaza : - Avez-vous des souhaits personnels pour Floirac ?

M. Valade : - J'aimerais que le village se développe, que l'on puisse y attirer des jeunes, que Floirac ait un avenir. Il faut prendre en compte nos atouts. On pourrait favoriser le tourisme, par exemple. Pourquoi pas un camping ? Il faut faire revivre la commune.

Zaza : - C'est pour cela que vous avez voulu rejoindre l'équipe communale ?

M. Valade : - Oui. Et j'ai trouvé en Frédéric Bonnet-Madin quelqu'un de sincère et une équipe où je pense pouvoir m'exprimer.

Zaza : - Etes-vous présent dans certaines commissions ?

M. Valade : - Je suis à la commission d'électrification, à celle des berges de la Dordogne et à celle de l'environnement. Je pense que l'intercommunalité pourra améliorer le sort de Floirac en fournissant plus d'argent. Pour l'assainissement, c'est évident qu'il faut le faire et notre devoir sera de gérer au mieux les intérêts des habitants. Cela ne m'effraie pas, ça m'intéresse beaucoup. Je voudrais dire aussi que je suis disponible et que j'ai décidé de faire le maximum pour Floirac. J'espère avoir des possibilités d'initiative qui pourront entraîner les autres."

Je remercie monsieur Valade.

Place à la doyenne de la liste, madame Jamme.

" Madame Jamme, vous avez eu de nombreuses voix, qu'en pensez-vous ?

J. Jamme : - Ça me fait plaisir de retrouver mon Floirac, notre Floirac. Je ne suis pas tout à fait étonnée d'avoir été élue, mais un peu tout de même car je ne suis pas très connue, les anciens ont disparu. Doyenne de la liste, je suis vraiment floiracoise. Je suis née à Saint-Denis. La maison appartient à la famille depuis plus de cent ans. Je ressens un réel amour du village, mon mari s'y plaît beaucoup, ma fille Catherine aussi.

Zaza : - Quels sont vos projets pour la commune ?

J. Jamme : - J'aimerais améliorer le cadre de vie, en fleurissant le village, en enterrant les fils électriques et téléphoniques. Cela entre dans l'opération "Cœur de Village". Je sais aussi que notre gros projet est l'assainissement. Il est obligatoire. Notre rôle sera d'expliquer, de répondre à ce sujet aux habitants, surtout que des problèmes se poseront à la population hors assainissement qui sera obligée de se mettre aux normes. Je suis inscrite aux commissions "Finances" et "Assainissement". Sincèrement, je suis tout à fait novice dans ce rôle de conseillère municipale puisque je n'avais encore jamais participé à un conseil. Je me sens toute jeune dans cette nouvelle fonction..."

Je remercie Janine Jamme et ne rencontre Pascal Bouat que deux jours plus tard, au retour de son travail. Ouvrier menuisier, il a 28 ans, est marié et père d'une petite fille. C'est le benjamin du conseil.

Zaza : " Pascal, quels sont tes projets pour notre commune ?

Pascal : - Ce sont ceux de l'équipe municipale, l'assainissement et le projet Cœur de Village. Je m'y intéresse. Je représente aussi les chasseurs dans ce conseil. Je trouve que l'équipe municipale est bien équilibrée en âge et en profession.

Zaza : - A quelles commissions t'es-tu inscrit ?

Pascal : - Je me suis inscrit à la commission sur la voirie parce que je m'intéresse à l'entretien des chemins et des routes du Causse. Et je suis aussi à la commission Loisirs parce que je suis chasseur et pour la gestion du Cantou. Mais pour le moment, on se met juste dans le bain, rien n'a encore démarré. Les choses se préciseront plus tard...

Il est huit heures du soir quand je quitte Pascal Bouat.

J'ai rencontré tous les nouveaux élus du conseil municipal qui m'ont fort bien accueillie. Et je vous ai livré, lecteurs du Journal, ces quelques bribes de nos cinq entretiens pris sur le vif..

Zaza



FLOIRAC.

à l'avant garde dans la culture de la noix

Par Bernard J. Blum

Notre agriculture fait face à une crise profonde du fait que, pour assurer l'alimentation des Français qui avaient subi durant la guerre de graves privations, mais aussi pour permettre à notre pays de devenir le "grenier de l'Europe", on a poussé les agriculteurs à produire toujours plus, mais pas toujours mieux.

Dès les années 60, les dégâts étaient déjà tellement flagrants que deux voies nouvelles ont vu le jour :

- ❖ *les tenants du "tout nature" se sont lancés dans l'agriculture "biologique".*

Ils pratiquent une agriculture respectueuse de l'environnement basée sur l'emploi de méthodes culturales "douces", refusant l'appoint d'outils chimiques. Les produits "bio" restent encore relativement confinés à 1 à 2% des besoins alimentaires.

- ❖ *La culture raisonnée.*

Conscients des problèmes graves auxquels ils font face, d'autres ont préféré chercher des solutions moins radicales. Ils ont cherché à rationaliser les méthodes culturales et n'employer engrais et pesticides qu'à bon escient. *Ainsi est apparu le concept de "culture raisonnée".*

Mais la *culture raisonnée* ne peut être qu'une étape. Il faut éviter l'usure des sols et préserver la flore et la faune sauvage. On doit se soucier du tissu social à la campagne. Il faut aussi, partout où cela est possible, utiliser les moyens naturels de fertilisation des sols et de protection des cultures.

Ainsi parle-t-on maintenant de production agricole "durable" intégrant production de qualité, méthodes culturales douces, respectueuses de l'environnement et de la santé publique, et techniques évolutives. C'est l'*alliance de la tradition, du savoir-faire et des techniques les plus avancées en biologie*. Il s'agit désormais de manier avec un savoir prudent un ensemble de connaissances très larges: terrain, climat, régime des précipitations, humidité ambiante, faune et flore locales, plantes cultivées, méthodes culturales, biologie des insectes nuisibles et utiles, épidémiologie des maladies, besoins des consommateurs... De plus, les connaissances acquises au fil des ans et les résultats de la recherche agronomique doivent être sans cesse mises à profit.

Ces connaissances, ces expériences, seul l'ordinateur est capable de les conserver et de les rendre accessibles le moment venu. Par ailleurs de nouveaux outils voient le jour. Dans ce qu'il est maintenant convenu d'appeler "**l'agriculture de précision**", la dimension des parcelles, les travaux agricoles, la situation phytosanitaire et physiologique des cultures sont prises en compte par des satellites d'observation et les systèmes de positionnement géographique (GPS). Les informations sont automatiquement transférées aux ordinateurs gestionnaires qui donnent des instructions pour régler les engins agricoles. Ainsi les producteurs ont-ils à leur disposition de véritables mémoires actives qui sont garantes de cette fameuse traçabilité, tant réclamée par les chaînes de distribution et les consommateurs.

De cette façon, on pourra bientôt ajouter aux labels d'origine de la production, un certificat de qualité, attestant des bonnes pratiques agricoles.

La région de Floirac, une région pilote

Situé le long de la Dordogne, Floirac se trouve au milieu d'une région qui est devenue, ces dernières années, un centre important de production de noix. Non loin de là, à Creysse, le centre Interprofessionnel des Fruits et Légumes (CTIFL) a établi une *station expérimentale* chargée de tester et multiplier les nouvelles variétés, de faire des essais agronomiques, d'améliorer les

méthodes d'irrigation et de traitement phytosanitaire. La coopérative COOPNOIX LIPEQU de Saint Aulaire, près de Brive, apporte aux producteurs le soutien de son service technique et assure la commercialisation des noix produites.

Pourtant tout ne va pas pour le mieux. Des craintes apparaissent en ce qui concerne la pollution des nappes phréatiques. La consommation d'eau de la Dordogne devient excessive, surtout durant les fortes chaleurs estivales. Les habitants apprécient de moins en moins la circulation des pulvérisateurs de pesticides.... alors que jusqu'à 50% des noix restent atteintes par les maladies et les insectes, que les prix restent bloqués et que les noix de la région restent moins prisées à l'exportation que certaines productions labellisées telles que les „noix de Grenoble“.

A la fin de l'année 2000, la région enfin obtenu l'appellation d'origine contrôlée (AOC) *"noix de la Dordogne"*, mais tant que cette appellation ne sera pas associée à des méthodes culturales et une qualité améliorées et certifiées, le gain sera minime.

C'est à cette tâche que s'attellent les producteurs de Floirac, associés à la coopérative LIPEQU, la station de Creysse, la société de services agronomiques suisse AGROMÉTRIX ICM, le fabricant d'antiparasitaires biologiques de Pau NPP et ECOCERT, société spécialisée en certifications agricoles.

Les expérimentations en cours dans notre commune

Le programme consiste à évoluer lentement, étape par étape, vers une production de qualité.

Dès 2000, une station météorologique automatique a été installée par la coopérative au Pech d'Agude. Elle transmet nuit et jour toutes les informations microclimatiques de Floirac: températures, humidité, pluviométrie, direction et intensité des vents etc...

Le service de la Protection des Végétaux, le service technique de la coopérative, la station de Creysse, font des relevés périodiques concernant la croissance des arbres, leur mise à fruit, les problèmes phytosanitaires.

Comme il s'agit de remplacer autant que possible les traitements phytosanitaires chimiques par des méthodes biologiques douces, depuis déjà quelques années on a testé des produits qui contrôlent biologiquement les insectes nuisibles. Une autre parcelle a servi l'année passée à tester un nouveau produit, un mélange de protéines et de vitamines, qui, agissant comme un vaccin, renforce les mécanismes naturels immunitaires des arbres contre les maladies. De cette façon, sans aucun traitement fongicide, les pertes ont été réduites de 30%.

En 2001, un vaste programme d'essais phytosanitaires biologiques sera mis en place, conjointement, à Floirac, à la station de Creysse et par la coopérative.

Contre les maladies des noix, on poursuivra la mise au point du produit de renforcement immunitaire des arbres en cherchant à déterminer les meilleures dates et fréquences d'emploi.

Contre le vers des noix (le carpocapse), on testera l'efficacité de diffuseurs de „phéromones“. Les phéromones sont des substances spécifiques très volatiles émises à très faible dose par les femelles pour attirer les mâles. Des diffuseurs, de petites bouteilles en pastique, placés dans les plantations, laisseront passer des émanations de phéromones de carpocapse de façon à confondre les mâles qui, ainsi perturbés ne pourront plus trouver les femelles qui seront alors obligées de produire des oeufs stériles.

Pendant ce temps, en vue de sa mise en place dès 2002, une équipe d'informaticiens adaptera le programme capable d'enregistrer toutes les opérations culturales, les données climatiques, et de fournir, au moment voulu, les informations et les conseils aux producteurs soucieux d'obtenir la certification qualité ECOCERT.

Ainsi, petit à petit, Floirac deviendra un modèle du futur pour la production de la noix.



Paroles de nos anciens

Poisson d'avril

M. Joseph Carrière



Il y a soixante dix ans, Jacquot et sa femme, la Jacquote, habitaient une vieille maison, près de la place, à l'emplacement où récemment a été construite celle de Gaston Lavaur.

Ils étaient des vieillards encore assez alertes mais qui ne travaillaient plus et vivaient chichement d'une petite retraite ouvrière, lui, rendant quelques menus services à ses voisins et elle, faisant quelques tricotages. « Ils n'avaient rien inventé », disait-on.

Jacquot était d'un caractère jovial aimant faire des plaisanteries sans méchanceté, mais dont il était fier et qu'il racontait à la moindre occasion.

Pendant quelques années de jeunesse, il avait travaillé au chantier de construction de la voie ferrée. Il lui était resté un penchant pour le chemin de fer et, par beau temps, allait à la barrière assister au passage du train de dix heures. Cela lui permettait de discuter avec Monteil, le garde-barrière, du projet d'arrêt de quelques trains à Floirac ; depuis quelques années, c'était demandé par la municipalité et sans aucun résultat.

En passant devant la forge qui était un lieu d'arrêt et parfois de réunion de quelques flâneurs, Jacquot apportait ou recueillait les nouvelles des événements locaux. Là, on connaissait ses habitudes et les plaisanteries dont il était l'auteur. On décida de l'attraper au premier avril. Ce fut très facile.

Ce jour là, par temps doux, il part « pour prendre l'air », dit-il à sa femme. En arrivant devant l'atelier de Cadet, il s'arrête pour voir l'ouvrier au travail. Il est interpellé aussitôt. « Tu as une drôle de tête ce matin ! On dirait que tu n'as pas dormi de la nuit ». Il ne répond pas, hausse les épaules et part.

Maury, voyageur de commerce, l'attend sur le pas de la porte ; d'un air très inquiet le regarde avec insistance et lui dit : « De quoi souffres-tu » ? — De rien — « Un mal profond qu'on ne sent pas est inquiétant... ».

Un peu plus loin, Martin Lacassagne s'étonne de le voir debout alors que, dans un tel état, il devrait être couché. A la barrière, Monteil dit à sa femme de faire une camomille car Jacquot a l'air malade : « ça lui fera du bien, avant qu'il soit trop tard ».

La sonnerie électrique annonce l'arrivée du train. Jacquot a l'estomac crispé ; il part, fait une trentaine de pas, se retourne et regarde défiler les wagons. Il ne se sent pas bien et rentre rapidement à la maison ; il ne dit rien à sa femme et va se coucher. Un moment après, Jacquote inquiète le voit dans le lit et pousse un cri de surprise. — « Je suis malade, il vaut mieux que je reste couché ».

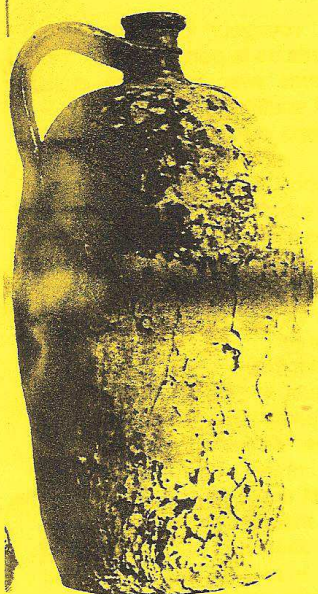
Arrive bientôt Eugénie la bouchère qui vient prendre des nouvelles, puis Maria Darce la charcutière qui entre directement dans la chambre et de sa forte voix s'écrie, « Ah, garce de maladie, elle voudrait t'emporter ! Ce soir, je viendrai te planter un lavement, ça te fera du bien ». Un instant après, arrive le gros René, sonneur de cloches qui, à midi, sonnera un peu plus longtemps que d'habitude pour sa guérison. Puis arrive Almahide Bressol, affolée, demandant si on a averti Monsieur le Curé. « Non » répond Jacquote parce qu'il n'a pas l'air malade. — « On ne sait jamais, le pôvre, pourrait partir vite ».

Un long sommeil à jeun, fut une bonne guérison. Deux jours plus tard, Jacquot, tout guilleret racontait comment en faisant le malade, il avait fait marcher les plus malins de Floirac.



L'huile, une magicienne qui donne vie aux plats.

Chantal Lyautey



Jarre
à huile
de noix

avec
anse
et
goulot
étroit

Les premières traces de l'huile remontent à plus de cinq mille ans. Sacrée, brûlée, utilisée comme produit de beauté ou comme aliment, l'huile n'a cessé de se rendre indispensable aux hommes.

Beurre au nord, huile au sud, avec toutefois une enclave normande pour la crème fraîche et une enclave gasconne pour la graisse d'oie : c'est ainsi que l'on pouvait grossièrement dessiner, il n'y a pas si longtemps, la carte de France de l'utilisation des corps gras.

Quant au choix des huiles, il était singulièrement restreint et d'une logique implacable : on utilisait l'huile d'olive où poussaient les oliviers et l'huile de maïs dans les régions de tradition céréalière, comme l'Aquitaine. Pour le reste, c'était le règne sans partage de l'arachide ; peu chère et dénuée de goût, elle servait aussi bien aux cuissons qu'à

l'assaisonnement. Jusqu'à ce que l'on découvre le tournesol, huile du soleil et de la légèreté.

L'huile d'arachide culminait à 70% des ventes dans les années 60 ; elle déclina pour ne représenter aujourd'hui que 6,8% du marché. A son tour, l'huile de tournesol est menacée, depuis les années quatre vingt dix, par l'huile d'olive.

Phénomène de mode, ces évolutions s'accompagnent d'une régression générale de la consommation d'huile. En 1980, un foyer français consommait un peu plus de vingt litres d'huile par an, alors qu'il se contente actuellement de onze litres et demi. Par contre, les Crétois absorbent, chacun, trente cinq litres de leur huile par an, de loin le record mondial, et jouissent d'une longévité qui fait rêver les gastronomes...

L'huile d'olive a vu ses ventes bondir de 34% en quatre ans ; elle possède des *appellations d'origine*, comme les vins.

Raffinées ou simplement pressées, les huiles n'aiment pas l'air ; pour les conserver, gardez-les cachées.

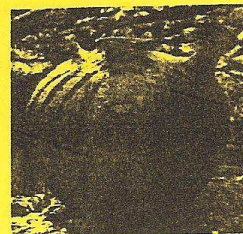
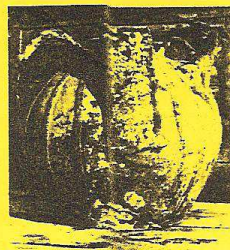
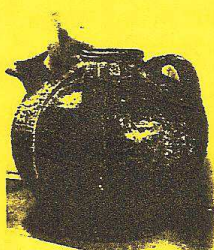
Les huiles alimentaires d'origine végétale proviennent de fruits, (coprah-palme-olive-noix-noisettes), de graines oléagineuses (arachide-colza-tournesol) ou de germes de céréales (maïs-blé).

Je vais vous parler de l'huile d'argan, l'huile la plus rare et la plus chère du monde. La noix dont on l'extrait pousse sur un arbre survivant de l'ère tertiaire, l'arganier épineux ; il n'existe que dans le sud-ouest marocain. Les femmes berbères ramassent les fruits, les concassent puis les torréfient et broient les amandons ; enfin, elles malaxent la pâte dont elles retiennent l'huile vierge la plus rare au monde ! Grâce à son arôme de graine grillée et sa grande douceur, cette huile parfume les

poissons, l'artichaut cuit ou se savoure sur du pain. Elle supporte les hautes températures et vous pouvez la trouver

en épicerie fine, au prix de 159 f. les deux décilitres....

Grands pots à huile de noix du Lot, poteries classiques, provenant d'Uzech- les- Oules



A chaque plat, son huile. (Source : Le Pèlerin magazine)

- **Crudités :** Une huile neutre, (tournesol ou arachide), convient tout à fait. Jouez plutôt sur la saveur du vinaigre de Banyuls ou de Xérès.
- **Les salades :** Pour une laitue, une huile type « Isio4 » avec un vinaigre de vin vieux. Avec une trévisse plus croquante, optez en faveur d'une huile de noisette accompagnée d'un vinaigre de Xérès.
- **Légumes cuits :** Cuisinez au beurre et en fin de cuisson ajoutez un trait d'huile d'olive ou de noisette.
- **Légumes grillés :** L'huile d'olive s'impose incontestablement.
- **Frites :** Les huiles combinées de tournesol ou d'arachide peuvent convenir mais c'est la paraffine qui graisse le moins les frites et leur garde toute leur légèreté.
- **Volailles :** Pour une marinade à cru, une huile de pépins de raisin est idéale. Pour la cuisson des viandes rouges ou blanches, une huile combinée est préférable car elle supporte les hautes températures.
- **Poissons :** Une huile de colza convient parfaitement ; terminez la cuisson en arrosant le poisson d'un filet d'huile d'olive.
- **Desserts :** De l'huile d'olive et rien d'autre - à part le beurre.

Eventuellement, de l'huile de noix ou de noisette dans les desserts qui font appel à ces ingrédients, pour servir d'exhausteur de goût.

Réussir ses fritures

- Veillez à respecter les proportions : un volume d'aliments pour trois volumes d'huile.
- Ne dépassez pas une température de 180°C, car au delà, l'huile se dégrade. Petite astuce pour contrôler la température du bain de friture : plongez-y plusieurs grains de maïs, ils éclatent quand l'huile est prête.
- Afin de réutiliser votre bain de friture, filtrez-le car les résidus brûlés accélèrent sa dégradation.
- Au de là d'une dizaine de fritures, l'huile commence à mousser : changez-là.
 - Pensez à bien fermer la friteuse après usage et à la ranger à l'abri de la lumière

Les Merveilles ou Cambos d'Oulhos, en païois

Les merveilles sont des baignets de pâte de tradition pour Mardi-Gras dans le Quercy.

Les rectangles découpés dans la pâte sont fendus en leur milieu. Vous pouvez utiliser une roulette dentelée pour obtenir des merveilles plus décoratives.

Elles sont toujours meilleures chaudes que froides.

Ingrédients

- 500 g de farine.
- 1 cube de levure de boulangerie.
- 125 g de beurre.
- 3 œufs.
- ½ verre de lait.
- Sel fin.
- Sucre glace.
- Huile de friture.

*Faites ramollir le beurre et délayez le cube de levure dans le demi verre de lait tiède.

*Dans une terrine, mettez la farine et le sel, faites une fontaine, ajoutez les œufs et le beurre ramolli, au centre. Mélangez en incorporant la levure et la farine. Lorsque la pâte est bien mélangée, ramassez-la en boule et pétrissez-la quelques minutes.

*Remettez la pâte en boule et laissez-la reposer deux heures à température ambiante.

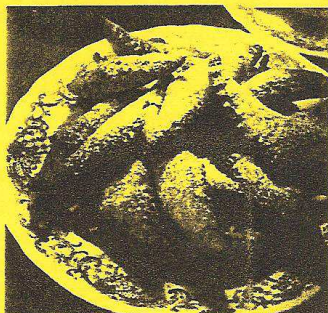
*Abaissez votre pâte et découpez les rectangles.

*Plongez les rectangles dans votre bain de friture à 180°C, *sans les faire chevaucher*. Retournez vos merveilles et quand elles sont bien dorées, sortez-les de la friture.

*Egouttez-les sur un papier absorbant.

*Disposez vos merveilles sur un plat en les saupoudrant de sucre glace.

Vous n'avez plus qu'à les déguster.



C Lyautey

Quelques dictons de saison proposés par C.Lyautey

En per Nadal se souliho per Pascos ciamo la linho. *Qui pour Noël prend le soleil, à Pâques brûle le bois.*

De Pascos o S'en-Jean lo plejo bé de sul le ban. *De Pâques à la Saint-Jean, la pluie vient du levant.*

Oi mès d'obriel nou quittés pas un fièl, oi mès de maï, quitto ço que te plaï. *Au mois d'avril, ne te dévêtis pas d'un fil ; au mois de mai, fais ce qu'il te plaît.*

LES NOUVELLES DE FOUSSAC PAR J.L.



FIT TO WRITE: Christine Gorman prefers to sleep in rather than go to the gym, but then she would never be able to have dessert.

French Fries to Go

I USED TO ENVY CHRISTINE GORMAN. AFTER ALL, SHE IS AN immensely popular TIME health columnist, drawing hundreds of e-mails a week from readers soliciting her advice. She is one of the most unflappable people I know, able to report and write covers on topics ranging from AIDS to managed care without ever looking the least bit stressed. And then I heard about the cafeteria problem.

It seems Christine can't buy lunch in our building without folks critiquing her choices. If she buys a slice of pizza, a stranger who recognizes her is sure to comment on her unhealthy habits. "I also used to love French fries, but I'd have to eat them in secret in my office." That is, until the FedEx deliveryman caught her and gave her grief. "His good-natured kidding got me to stop," Christine says. "My arteries are all the happier for it." Every so often, however, she indulges her passion for chocolate mousse.

This week's cover grew out of Christine's own exercise regimen and the changes she has made in her diet. It is a measure of the loyalty of her readers that when she once wrote that she was looking for a good recipe for Brussels sprouts, she received more than 40 different recipes. (Oddly enough, none of her colleagues asked to borrow any.) Her greatest reward is learning how her columns have alerted people to check out symptoms they had been ignoring. One woman wrote that her mother was saved from a massive stroke as a result.

"I have to work at being healthy," says Christine. "I have to watch what I eat, and I'd rather sleep in than work out at the gym. In writing this week's story, I wanted to share the good news that lifestyle changes can make a difference." Now if only a reader would send Christine the perfect recipe for chocolate Brussels sprout mousse.

Jim Kelly

Reproduit avec l'aimable autorisation du Time

La Presse Internationale en vacances à Floirac

Au mois d'avril, ont séjourné à Floirac, chez Monsieur Zozzoli, de très sympathiques touristes américains : Mr Gorman, grand amateur de culture et de cuisine françaises, sa fille Christine, « Senior Writer » (grande journaliste, chef de rubrique) au Time et deux amies de cette dernière.

Ces visiteurs nous ont dit plein de choses gentilles sur notre pays et sa population indigène.

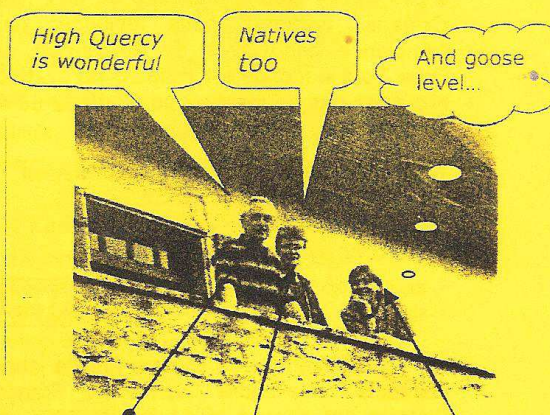
Christine Gorman est directrice de la rubrique santé de son magazine. Ses articles couvrent évidemment le chapitre nutritionnel mais font aussi la synthèse de la presse médicale internationale. Elle semble réservée vis à vis du tabagisme mais s'est abstenue de militer dans notre pays qui produit plus de tabac que de choux de Bruxelles.

Si par hasard, certains lecteurs souffraient d'hypertrophie musculaire, (abdominaux Kronenbourg, fessiers Heineken) ou pensaient que leur épouse peut encore faire des progrès en cuisine, nous ne saurions trop leur suggérer de s'abonner au Time Magazine : ils trouveront dans les écrits de Christine la solution de tous leurs problèmes.

L'article ci-contre est son apologie parue en première page du Time, sous la plume de son rédacteur en chef. Pour les rares d'entre vous qui ne comprennent pas ce patois, nous proposerons un essai de traduction...

Ce début de notoriété laisse espérer la venue prochaine, à Floirac, des journalistes d'« Envoyé Spécial ». Le conseil municipal et le comité de rédaction du journal local vous demandent de réserver le meilleur accueil à ces jeunes gens.

Signé Paire d'Arvor, alias Leygonie



Monsieur Gorman Christine Gorman Une Américaine

Rubric à Brac

Le Carnet de Floirac

Naissance



Auguste
le 24 Janvier 2001
petit-fils de MmeDecaix

Décès

Louise Granouillac, 96 ans
le 5 janvier 2001

Henri Delvert, 69 ans
Le 19 février 2001

René Alagnoux, 80 ans
le 30 mars 2001 à Boulogne
inhumé le 4 avril à Saint-Denis lès Martel
Maire de Floirac de 1983 à 1995, ses anciens administrés l'ont accompagné, nombreux, à sa dernière demeure.

Nouvelles des Associations

Comité des Fêtes

Concert le 24 avril au Cantou
« Nothing in the lemon ». (« Rien dans le citron », pour les anglophobes).

AASF

**L'AASF remercie tous ceux qui ont participé aux débroussaillages de cet hiver et aux trois du printemps. Merci à nos amis de Miers qui sont venus nous soutenir, ainsi qu'aux cuisinières et pâtisseries bénévoles.

****Concert au Cantou le 4 mai à 20h30 :**
« Les Jazz-Potes », orchestre de jazz New-Orléans, viendront nous replonger dans l'ambiance des Caves de St-Germain des Prés. Tout le monde est invité : **c'est gratuit**.
N'oubliez pas de réserver au 05 65 32 56 44, matin, soir ou heures de repas.

N'oubliez pas de régler votre cotisation 2001 : 60 f à l'ordre de l'AASF
Exposition de l'été : « Objets insolites »
Faites des recherches chez vous !

Castelnau Vol Libre

**Le 4 novembre 2000, nous avons organisé un apéritif en l'honneur de Hélène Cruels qui a encore démontré cette année que sport de haut niveau et études réussies sont parfaitement compatibles.

**L'assemblée générale a eu lieu le 17 décembre 2000, dans une salle prêtée par la mairie.

Détails :

• Désignation du Bureau

Présidente :	Martine Durand.
Vice président :	Jean-Claude Brion.
Trésorier :	Thierry Ginibre.
Trésorier adjoint :	J.J Vayssié
Secrétaire :	Patrick Girard.
Secrétaire adjoint :	Pascal Penot.

- Pour 2001, l'inscription à l'école coûte 700f.

L'association compte actuellement une centaine d'adhérents.

- Boîte à lettres : Mairie de Floirac 46600 Floirac

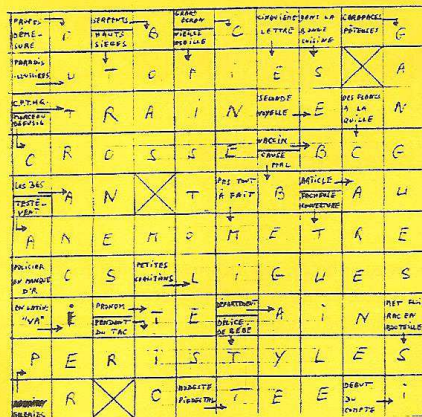
Mention particulière

Hourrah

Un exemple de civisme par de jeunes floiracois : Alexandre Herpe et François Pietrera ont déposé le 11 janvier 2001, sur toutes les bennes à ordures de la commune,

une affiche signalant la mise en place d'une **poubelle pour piles usagées** Ils l'ont installée à la poste, avec l'agrément de Saadia Suret-Marhoug, notre receveuse.

Résultat des mots croisés du n°24



La Galette des Rois au Cantou

15

Madame Malgouyres n'avait pas oublié son appareil photo, cela nous laisse un souvenir de cet après-midi convivial.



Chronique à quatre pattes

j. baurès



A Diégo

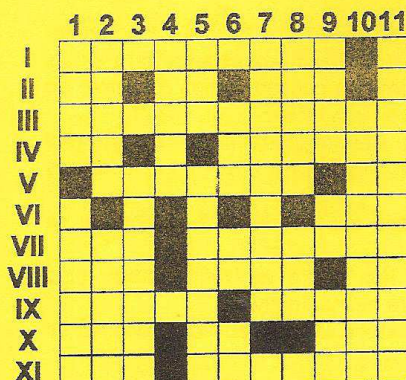
Danette et Diégo s'aimaient d'amour tendre,
La Camarde, hélas, passa par-là,
Et d'un coup de faux, d'un seul,
Faucha la vie de l'amoureux.
Désespérée, Danette erre depuis sur sa tombe,
Lançant ses cris plaintifs au jardin des Valettes.

A Pepsi



Pepsi a déserté le Bourg,
Comment l'avez-vous su ?
Mr le Curé a perdu un curieux paroissien,
Les écuellées de nos chats ne sont plus pillées,
Les chiens de la cour n'aboient plus
A ses extravagances.
Plus de caresses quémendées,
Ni de ronrons voluptueux au seuil des maisons.
La cour est triste.
Chat Bolo, chat rigolo,
Tu n'aurais pas dû te mesurer
A une auto.
Nous t'aimions bien, tu sais.

Mots croisés n°25



Horizontalement

I- Le 11 mars 2001. II- Mesure itinéraire chinoise, ancienne. Participe passé d'un verbe gai. En reproduction dans l'article de Chantal Lyautey. III- Fait le vide ou aspire à un idéal. IV- Si on ajoute M, c'est le nom d'un groupe de chanteurs, pas toujours recommandable. Servent à tailler. V- Totale. Adverbe de lieu. VI- Fils de, en arabe. VII- Adjectif joyeux. Railla. VIII- Histoire drôle. Fragile. Devant Georges, à Floirac. IX- « Boisson enivrante » ne venant pas du raisin. Qualifie un « serial killer ». X- Dieu de la mythologie scandinave qui a perdu son S final. Entre deux mots. Je vous donne les lettres : OTU. XI- Adjectif possessif. Mesure un temps déterminé.

Verticalement

1- Devrait caractériser le nouveau conseil municipal. 2- Te causas une irritation. 3- A Floirac, celle de Frédérique B-Madin est passée du premier coup. Le fenouil en a le goût. 4- Attendues sur nos plages cet été. 5- A son stand à la fête de Floirac. Reproduites à l'identique ou presque. 6- Diastase. Note. Possessif. 7- Choisissons une solution parmi d'autres. 8- Couleur la plus obscure. Sans ornement ni atours. 9- Sépare les mots dans les télégrammes. Symbole chimique du bismuth. Echec et mat aux échecs. 10- Indigence ou bien obligation. 11- Henri B-Madin en est un excellent, de l'avis de beaucoup d'entre nous.

j. baurès

Vingt bonnes résolutions *pour faire des économies en 2001*

Pour cette nouvelle année (et même un nouveau siècle, un nouveau millénaire !), je vous propose quelques bonnes résolutions à prendre pour alléger vos factures sans faire de sacrifices. Elles sont modestes, mais c'est aussi leur principal avantage : il vous sera facile de les tenir.

I) Pour alléger votre facture de chauffage.

- Vérifiez le calfeutrage de vos portes et fenêtres. En plaçant des joints en mousse, (vendus en grandes surfaces, peu onéreux et très faciles à poser) et en changeant le mastic de vos vitres, vous pourrez économiser jusqu'à 700 FF (106,71 €) par an, sur une facture moyenne.
- La nuit venue n'oubliez pas de fermer tous les volets. Cela renforcera l'isolation de votre logement.
- Si vous avez une cheminée qui ne sert pas, pensez à fermer sa trappe pour bloquer la sortie d'air chaud.
- Sachez par ailleurs qu'1 °C de moins dans un logement, cela représente 500 FF (76,22 €) d'économies annuelles sur une facture de chauffage moyenne.

Si votre installation permet un réglage de la température, pièce par pièce, baissez encore plus le chauffage de la chambre (entre 16 et 18 °C). Vous aurez peut-être besoin d'une couverture supplémentaire, mais vous économiserez encore jusqu'à 400 FF (60,98 €) dans l'année. Et en prime vous dormirez mieux.

- Si vous vous absentez plusieurs heures de chez vous, n'arrêtez pas le chauffage, contentez-vous de le baisser de 4 ou 5°C.
- Nettoyez régulièrement vos radiateurs, (très facile avec des plumes d'aile d'oie, par exemple) et surtout, ne les couvrez pas, afin de laisser la chaleur se répartir de façon homogène.
- Enfin, un contrat d'entretien sur une chaudière vous permettra de réduire de 10% environ sur l'année votre facture de chauffage. Demandez un devis à votre artisan chauffagiste et faites le calcul : un tel contrat sera vite rentabilisé.

II) Pour réduire vos factures de gaz et électricité.

- Le simple fait d'abaisser la température de l'eau chaude de 60 à 50°C peut représenter 200FF (30,49€) d'économies annuelles. De surcroît, votre chauffe-eau s'entartre moins rapidement. Or 1 cm de tartre dans un chauffe-eau accroît sa consommation d'énergie de 50%.
- Dans la cuisine, séparez la cuisinière du réfrigérateur. Plus ce dernier sera éloigné des sources de chaleur, moins il consommera d'électricité. Si vous ne pouvez déplacer vos appareils, installez une plaque isolante entre les deux.
- Dégivrez régulièrement votre réfrigérateur ; une épaisse couche de givre augmente sa consommation d'électricité de 30 à 40 %
- Attendez que vos aliments aient refroidi avant de les mettre au réfrigérateur. Non seulement celui-ci consommera moins, mais il fabriquera moins de givre.
- Si vous avez des plaques électriques, utilisez des casseroles à fond plat. Vous réduirez de 30 % leur consommation d'électricité.

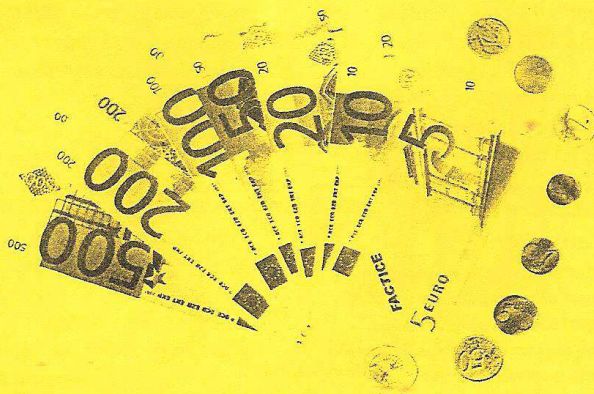
- Pensez à éteindre les plaques électriques avant la fin de la cuisson, elles resteront chaudes pendant plusieurs minutes encore.
- Dans la mesure du possible, évitez de décongeler les aliments dans un four à micro-ondes. Placez - les à l'avance au réfrigérateur, cela sera plus économique.
- Ne laissez pas votre téléviseur continuellement en position de veille : en une nuit de veille, vous consommez autant d'électricité que si vous aviez regardé deux films.
- Privilégiez les lavages à 30 ou 40 °C avec votre lave-linge : vous consommerez trois fois moins d'énergie qu'avec des cycles à 90°C.
- N'hésitez pas à acheter des ampoules « fluo compactes » : malgré un coût élevé, leur longue durée de vie alliée à une consommation d'électricité très faible les rend fort économiques à l'usage.

III) Pour modérer votre facture de téléphone.

Analysez votre consommation de téléphone en notant, sur les mois précédents, la fréquence de vos appels les numéros et les destinations qui reviennent le plus souvent. En fonction de ce diagnostic, faites appel à un nouvel opérateur de téléphone ou demandez à France Télécom de vous faire profiter des offres adaptées à votre mode de consommation. Selon les cas, vos dépenses pourront baisser de 10 à 30%. Soyez aussi vigilants avec l'utilisation des téléphones portables.

IV) Pour diminuer votre facture d'eau.

- Sachez qu'un robinet qui goutte, c'est 20 litres d'eau perdus par jour. A 15 FF (2,29€) le mètre cube, cela représente plus de 100FF (15,24€) par an.
Et une fuite sur une chasse d'eau vous coûtera jusqu'à 4000 FF (609,80€) dans l'année.
- Si vous laissez le robinet ouvert quand vous vous brossez les dents, il s'écoule inutilement jusqu'à dix litres d'eau. De la même manière, si vous fermez le robinet de la douche quand vous vous savonnez, votre consommation peut passer de 60 à 30 litres, voire 15 litres pour les plus économes.

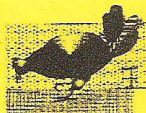


Claire Granouillac



Nos petites annonces pascales

Vends télé couleur 55 cm
télécommandée, encore sous
garantie. 800 F tél : 06 71 85
41 21



Vends cause déménagement :

- 1 vélo Dame Peugeot commande
dérailleur sur guidon. Etat neuf : 400 F
- 1 vélo homme Peugeot pneus neufs : 50 F
- 1 paire de cuissardes 44 : 50 F
- 1 radiateur bain d'huile : 100 F
- 1 meuble rangement bouteille de gaz,
dessus table de travail, blanc : 100 F
- 1 pioche terrassier manche neuf : 50 F
- 1 poissonnière 60 cm en métal blanc 50 F
- 1 presse-agrumes Rowenta neuf : 60 F
- 1 coupe-jambon Krups neuf : 200 F
- 1 stérilisateur : 100 F

Tél. : 05 65 32 49 16

Vends Tuner Sony 300 F ; Ampli Technic
2x40 w 300 F Tél : 05 65 32 48 86

Vends confortable fauteuil électrique, idéal
pour personne âgée, handicapée, neuf, sous
garantie : 3500 F; Tél : 05 65 32 47 18

➤ Cherche 4 paires de volets bois occasion
bon état. Largeur : 91 cm ; Hauteur : 1m
45 Tél : 05 65 32 57 47

Tarot

Recherche partenaires au tarot (débutants
acceptés). Inscription auprès de M.
Malgouyres tél : 05 65 32 45 44

Epicerie du Centre - VAYRAC

Thierry BRAY

Crèmerie - Alimentation - Fruits et Légumes

Tous les vendredis matin sur la place de FLOIRAC

Après le marché, en tournée dans le village.

Si vous êtes intéressé(es) par le passage du camion
directement à votre domicile :

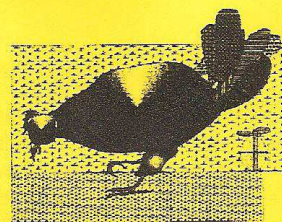
Téléphonez au 05.65.32.57.39

Possibilité de préparation de commande à l'avance

Du nouveau au magasin à Vayrac

RELAIS COLIS Agréé pour

3 SUISSES - LA BLANCHE PORTE - L'EXEMPLAIRE -
LE CLUB DES CREATEURS DE BEAUTE



Message de Christian Corbel

Chers amis de Floirac,

Cela fait maintenant plus de six ans que je
suis installé à Floirac. Je vous remercie de
m'avoir fait confiance et donné du travail.
Pour raisons familiales, ma femme étant
enseignante à Toulouse, j'ai pris la
douloureuse décision de cesser mon activité
professionnelle au village en septembre 2001.
L'artisanat à Floirac doit vivre. Je cherche
donc à céder mon entreprise d'électricité
installation électrique, travaux de réfection,
dépannage et vente en électroménager : lave
linge, lave vaisselle, four, robot des marques
Arthur Martin, Siemens, Miele, Scholtes etc...

Je mets mon fichier client et ma
comptabilité à la disposition de toute
personne intéressée par cette offre et, si
nécessaire, j'aiderai mon successeur et
travaillerai avec lui pour une bonne reprise
de mon entreprise. Parlez-en autour de vous.
Si vous connaissez une personne intéressée,
de votre famille ou de votre entourage,
n'hésitez pas à me contacter au

05 65 32 44 14.

En attendant un repreneur, je reste à
votre service pour tout dépannage et réfection
électrique. Je vous remercie à l'avance de
votre soutien. Ensemble, faisons vivre notre
village

M. René ALAGNOUX, ancien maire de
Floirac, a écrit, avant sa mort, un petit livre
autobiographique, " Les Césardes "

L'A.A.S.F. en a reçu en dépôt un certain
nombre d'exemplaires. Vous pouvez donc
vous en procurer auprès de l'un des membres
du bureau ou à la mairie de Floirac. Prix 60 F

Dessin à l'ordinateur de Zaza

