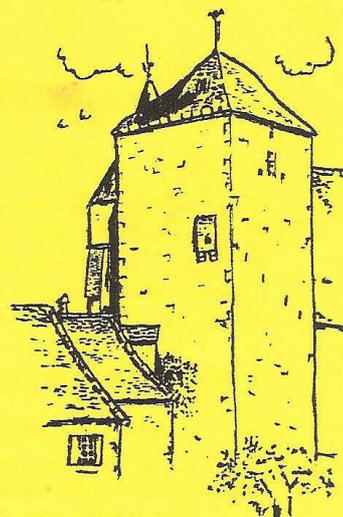


Du côté de Floirac...



Bulletin d'information très local
N°29 Avril 2002



(Carte postale ancienne - LUDOM édition)

Soleil et vent,
cerisiers en fleurs,
chamaillis de chants
d'oiseaux
dans les arbres
qui s'enfeuillent...
Les bois ont
des jonquilles,
des pulmonaires
bleues,
des fleurs de
Pâques et des
morilles
et ,dans leurs touffes
vertes,
de beaux œufs blancs
pour les gourmands...
C'est l'Avril parfumé
de Floirac,
au son des cloches
revenues...
Vive l'iris et
le lilas,
les taillis verts,
les bourgeons
des haies,
les grasses tiges
des jacinthes,
et le printemps
que revoilà.

A.M.Daubet



NOUVELLES DE LA MAIRIE



FLOIRAC À L'HEURE DE L'ARTT.

par Frédéric Bonnet-Madin, Maire de Floirac

La loi sur les trente cinq heures, tout le monde la connaît ; les médias en ont assez parlé, en bien ou en mal suivant le bord sur lequel on se tient.

Elle prévoit une *durée hebdomadaire de travail de 35 heures par semaine avec conservation du salaire précédent*. Mais il est un côté moins médiatique et tout aussi prépondérant, l'aménagement du temps de travail fondé sur un décompte annuel de 1600 heures maximum, il s'agit de l'*annualisation*.

En effet, cette fameuse ARTT (Aménagement et Réduction du Temps de Travail) dont l'application dans la fonction publique territoriale (les mairies) était fixée au plus tard le 1^{er} janvier 2002, n'est pas aussi simpliste qu'il y paraît.

Chez nous, sont directement concernés, notre cantonnier agent de maîtrise qualifié à temps complet (39 heures) et notre secrétaire adjoint administratif à temps non complet (20 heures). C'est donc tout naturellement que, dès l'automne dernier, le conseil municipal s'est penché sur les textes afin leur proposer une solution appropriée.

Après concertation avec le personnel et proposition à la commission technique paritaire, la solution retenue est la suivante :

- Monsieur Fiyouk effectue 4 journées complètes de 8 heures et une matinée de 4 heures le vendredi matin. Il effectue donc, si vous avez bien suivi, 36 heures dans la semaine et a donc droit, après un savant calcul faisant appel à l'annualisation, à 2 jours d'ARTT pour l'année.
- Pour Madame Goursat, le temps de travail est ramené de 20 à 18 heures par semaine, les horaires de permanence en mairie n'étant pas sensiblement modifiés.

Les grandes lignes du décret sur l'ARTT sont donc globalement respectées par votre municipalité. Le Maire, gestionnaire de fait du personnel, avait déjà pris l'habitude depuis de nombreuses années, d'aménager les horaires du personnel sur l'année, en fonction des périodes d'activité, et en totale concertation.

La mise en place de la loi sur l'aménagement et la réduction du temps de travail ne remet donc pas fondamentalement en cause notre façon de fonctionner, que nous espérons profitable à tous.

PONT MIRET

« La décision de remettre en état le pont de Floirac en permettant le passage de tous véhicules inférieurs à 10 tonnes, sans fermeture en période de gel ou de montée des eaux, a été prise par l'Assemblée Départementale en juin 2000.

Elle nécessite cette année l'inscription d'une autorisation de programme de 2 134 300 € (13 998 122 F), avec un premier montant de crédits de paiement de 914 694 € (6 000 000 F), pour l'exercice 2002. »

Jean-Pierre Biberson

Référence : Recueil des Actes administratifs du Conseil Général de décembre 2001.

RESULTATS DU RECENSEMENT AGRICOLE 2000

(origine : D.D.A. du Lot, service de statistique agricole)

Les résultats du recensement agricole 2000 qui viennent de nous parvenir confirment, lorsqu'on les compare à ceux des années 1979 et 1988, ce que chacun de nous constate plus ou moins : l'économie agricole de la commune de Floirac est en pleine évolution.

Les tableaux ci-dessous en font foi :

1 - Taille moyenne des exploitations

	Exploitations			Superficie agricole utilisée en moyenne (ha) (superficie des exploitations dont le siège est situé sur la commune et dont les parcelles sont situées ou non sur le territoire communal)		
	1979	1988	2000	1979	1988	2000
Exploitations professionnelles	10	11	8	38	48	66
Autres exploitations	23	18	8	7	3	12
Toutes exploitations	33	29	16	16	20	39
Exploitations de 30 ha et plus	5	6	7	58	74	79

Si le nombre des exploitations diminue progressivement, leurs superficies augmentent sensiblement.

2 - Superficies agricoles

	Exploitations			Superficie (ha) (superficie des exploitations dont le siège est situé sur la commune et dont les parcelles sont situées ou non sur le territoire communal)		
	1979	1988	2000	1979	1988	2000
Superficie agricole utilisée	33	29	16	533	586	624
Terres labourables	29	22	12	232	242	258
<i>dont céréales</i>	21	21	11	123	124	123
Superficie fourragère	20	16	14	369	286	408
Maïs (grain et semence)	18	18	10	44	67	69
Vignes	18	11	NC	5	3	0
Arbres truffiers	/	0	NC	/	0	NC
Bois et forêts (exploitants)	30	25	12	400	265	251

NC : non communiqué

Les cultures céréalières marquent le pas, la vigne disparaît de notre paysage. Par contre la superficie fourragère a augmenté d'un tiers.

L'exploitation des bois des exploitations diminue légèrement.

Curieusement, aucune information n'est donnée explicitement concernant les noyeraies qui constituent pourtant une ressource essentielle à Floirac.

3 – Cheptel

	Exploitations			Effectif		
	1979	1988	2000	1979	1988	2000
Total bovins	16	11	4	454	502	674
<i>dont total vaches</i>	13	7	3	143	111	99
volailles	26	21	12	4 463	1 221	2 823
Equidés	0	NC	6	0	NC	33
Caprins	3	NC	3	5	NC	8
Ovins	6	4	4	1 087	1 020	1 620
<i>dont brebis et agnelles</i>						
<i>pour la souche</i>	5	4	3	674	828	1 009
Porcins	8	7	6	313	461	183
Vaches laitières	8	NC	NC	108	NC	NC
Veaux de boucherie	/	3	3	/	295	535
Canards à gaver	/	/	3	/	/	970

Le cheptel bovin a augmenté de 30% mais cet élevage s'est concentré et ne concerne plus aujourd'hui que 4 exploitations.

Le nombre des volailles a subi de fortes variations : après avoir perdu près des 2/3 de ses effectifs en 1988, il a pratiquement doublé depuis cette date alors que le nombre des élevages a diminué de moitié environ.

Le nombre des ovins est également en progression tandis que celui des porcins est en forte chute.

Enfin l'élevage des veaux de boucherie se porte bien : l'effectif des veaux a pratiquement doublé depuis 1988 sans modifier le nombre des exploitations concernées.

4 – Moyens de production

	Exploitations			Superficie (ha) ou parc (en propriété et copropriété)		
	1979	1988	2000	1979	1988	2000
Superficie en fermage	18	13	10	94	109	218
Tracteurs	24	24	16	35	43	35
<i>dont tracteurs de 80 ch</i>						
<i>DIN et plus</i>	0	3	4	0	3	7

Les superficies en fermage ont doublé, le parc de tracteurs, qui avait augmenté, a retrouvé son volume de 1979 mais la puissance des engins s'est nettement accrue.

5 – Les hommes

Statut

	1979	1988	2000
Exploitations individuelles	32	26	9
Exploitations sous formes sociétaires	NC	3	7

Plus des 2/3 des exploitations individuelles ont disparu au cours des 20 dernières années. Les exploitations prennent de plus en plus des formes sociétaires (G.A.E.C. par exemple).

Population – Main d'œuvre

	1979	1988	2000
Chefs et coexploitants à temps complet	13	16	9
Population familiale active sur les exploit. ^{ions}	61	73	33
Main d'œuvre saisonnière	/	/	21

Le nombre des membres de la famille du chef d'exploitation familiale ou des coexploitants travaillant sur l'exploitation a chuté de 50% en 20 ans.

Age des chefs d'exploitation et des coexploitants

	Effectif		
	1979	1988	2000
Moins de 40 ans	5	9	8
40 à moins de 55 ans	12	7	14
55 ans et plus	16	16	3
TOTAL	33	32	25

Si les chefs d'exploitations cèdent de plus en plus fréquemment les rênes de leurs exploitations, à partir de 55 ans, pour profiter d'une retraite chèrement acquise, on constate par ailleurs que les moins de 40 ans ne représentent guère plus du tiers de cette population, ce qui laisse craindre des difficultés pour assurer la relève des partants dans la décennie à venir.

Le tableau suivant le confirme :

Divers

N : exploitations E : effectif	N ou E		
	1979	1988	2000
Chefs 50 ans et plus avec successeur (E)	/	4	0
Chefs féminins et coexploitantes	3	7	6
Chefs et coexploitants pluri-actifs	5	3	5

Il est intéressant de constater que les femmes, qui avaient au cours des années 80 multiplié par 2 leur nombre au niveau des responsabilités de direction des exploitations, ont vu leur effectif marquer le pas au cours de la dernière décennie.

On constate, enfin, que le nombre de chefs d'exploitation et de coexploitants qui ont été conduits à mener de front plusieurs activités, pour atteindre un niveau de revenus satisfaisant, est resté stationnaire au cours des 20 dernières années.

Pour sa part, la Direction Départementale de l'Agriculture et de la Forêt (D.D.A.) du Lot⁽¹⁾ aboutit à la synthèse suivante au niveau départemental :

➤ *une économie familiale en mutation :*

- il reste en moyenne 2 actifs par exploitation dans le Lot ;
- nette évolution des ménages agricoles : ceux où le couple exerce seulement une activité agricole cèdent du terrain aux ménages pluriactifs où l'un des conjoints recherche à l'extérieur une seconde source de revenu ;
- la part relative des salariés s'est accrue de 15% ;
- 2 exploitations sur 3 ont aujourd'hui une orientation dominante soit en élevage soit en cultures spécialisées ;

➤ *en 12 ans, le Lot a perdu 2 760 exploitations.* Le rythme des disparitions annuelles est de 2,7%. A noter qu'en deçà d'un seuil charnière estimé à 50 ha, le nombre d'exploitations a littéralement fondu, tandis qu'au-delà de ce seuil le nombre des exploitations a augmenté ;

➤ *plus d'une exploitation sur huit est sous forme sociétaire,* contre une sur vingt il y a douze ans, mais elles gardent un caractère familial, les associés ayant le plus souvent des liens de parenté.

(1) : « Agreste Lot » n°1 septembre 2001

LA PÊCHE EN DORDOGNE

Par Michel Jamme

Mars est traditionnellement le mois de l'Ouverture de la pêche. Il s'agit, bien sûr, de *la pêche à la truite*, la plus noble, probablement la plus difficile, certainement la plus sportive et sans aucun doute, la plus médiatique.

Il faut savoir en effet que, dans les cours d'eau dits « de 2^{ème} catégorie », dont la Dordogne quercynoise fait partie, la pêche est ouverte toute l'année sauf, essentiellement, pour les salmonidés qui, de septembre à mars, sont en période de frai et de ponte : pour d'évidentes raisons de reproduction, il faut alors les protéger et interdire leur capture.

Cette possibilité de pêche sélective n'existe pas dans les cours d'eau de 1^{ère} catégorie à salmonidés dominants, concernant, dans notre zone, les ruisseaux et rivières de montagne, au premier rang desquels la Cère, la Bave et leurs affluents. C'est cette période d'ouverture en Mars qui a été choisie par la *Fédération du Lot des Associations Agréées pour la Pêche et la Protection du Milieu Aquatique (AAPPMA)*, au cours de son assemblée générale qui s'est tenue le dimanche 24 mars à Martel, en présence d'environ 160 participants représentant 30 Sociétés.

Je pensais pouvoir faire un résumé succinct des travaux des Commissions les plus intéressantes mais, malheureusement, le rapport final de 75 pages, qui représente un travail de rédaction considérable, est un catalogue indigeste, illisible pour le profane et donc inexploitable pour mon article. Ce n'est pas grave car le document en question est disponible dans toutes les associations de pêche du département du Lot, prioritairement, pour ce qui nous concerne, auprès de l'AAPPMA dont le siège est à la Mairie de Martel ou pour les intervenants sur le site Internet www.pechelot.com qui dispense tous les renseignements nécessaires sur la pratique de la pêche dans notre département.

Ce site est à signaler puisqu'il est opérationnel depuis le 1^{er} février 2002 et, surtout, que sa conception est une première, en France.

On peut y choisir son secteur de pêche en fonction :

- de la localisation géographique des cours d'eau ou plans d'eau.
- de l'espèce de poisson recherché
- de la technique de pêche pratiquée.

On peut également avoir un lien direct avec le Comité Départemental de Tourisme depuis son propre poste informatique, afin de choisir et réserver tous types d'hébergements, de restauration ou d'activités culturelles et de loisirs.

Enfin ce site internet permet la commande d'une carte de pêche obligatoire par paiement sécurisé en temps réel, avec adhésion à l'AAPPMA de son choix. Pour Floirac, les trois AAPPMA les plus proches sont Martel, Vayrac et Saint Sozy.

Coût de la carte de pêche 2002 : 56 € la carte annuelle (soit quand même + 6,38% par rapport à 2001 !).

Cette carte permet la pêche sur les cours d'eau de la Fédération du Lot. Il est possible de l'étendre à tous les départements adhérents au Club Halieutique Interdépartemental (soit 37 départements du Sud de la France dont la liste figure sur la carte de pêche) moyennant le paiement d'une vignette de 15 €.

Il existe également des cartes de pêche à tarif réduit dites

- taxe journalière (entre le 1er juin et le 30 novembre)
- taxe vacances ; valable 15 jours ; même période
- taxe « jeunes » pour moins de 16 ans au 01/01/2002
- taxe « exonéré »

Cela dit, rappelons quelques données essentielles sur le fleuve Dordogne, dont le dernier dépliant touristique 2002 « Pays de la vallée de la Dordogne », réalisé avec le concours de l'Association de développement de la vallée de la Dordogne, le Conseil Régional de Midi-Pyrénées et les fonds européens « Leader II », rappelle qu'il s'agit de « la plus belle rivière de France ».

La Dordogne est un fleuve qui prend sa source à 1727 m d'altitude dans les basaltes volcaniques de la pente ouest des Monts Dore et qui rejoint l'Océan Atlantique après un parcours de 475 km (300 km à vol d'oiseau) au terme duquel il se juxtapose à la Garonne au Bec d'Ambès dans l'estuaire de la Gironde.

Le ruisseau naissant est formé par la jonction des deux rus de la Dore et de la Dogne dévalant du Puy de Sancy en amont de la Bourboule et du Mont Dore.

La haute vallée a une direction générale Nord-Est / Sud-Ouest jusqu'à son entrée en Corrèze entre Beaulieu et Bretenoux. C'est un sillon profond creusé dans les roches métamorphiques du Massif Central, ponctué des grands barrages EDF qui en font un véritable escalier d'eau. La succession ininterrompue des barrages de Bort-les-Orgues (ouvrage de tête : 126 m de haut pour environ 500 millions de m³ d'eau), de Marèges, de l'Aigle, du Chastang et enfin du Sablier (barrage de régulation en amont d'Argentat) bloque totalement la migration des poissons tels que la truite, le saumon ou l'ombre commun qui remontent les cours à la recherche des frayères des hautes vallées.

Les frayères sont donc plus en plaine qu'elles n'étaient autrefois avant la construction des barrages, ce qui conduit les migrateurs à remonter les affluents qui ne sont pas eux-mêmes barrés, en dehors de la Cère : 1er barrage à Brugale, puis à Laval de Cère, puis à St Etienne Cantalès, et de la Maronne : barrage d'Enchanet. Les fédérations essaient tant bien que mal d'aménager les petits barrages de plaine avec mise en place de passes à poissons, allant même jusqu'à les équiper de véritables ascenseurs, ce qui a permis quand même de compter plus de 1000 saumons remontant la rivière au barrage de Mauzac en Dordogne, en 2001.

La Dordogne quitte véritablement le Massif Central à Beaulieu où la vallée de confluence avec la Cère, la Bave et le Mamoul s'élargit jusqu'à 3km500 avant de se resserrer au contact des calcaires jurassiques des Causses de Gramat et Martel, pratiquement à l'entrée de la commune de Floirac. La vallée s'oriente alors Est / Ouest.

A l'entrée de la commune (Toupy), la Dordogne est cotée à 116 m et à la sortie (en aval de Foussac) elle est à 110 m après 6 km. Cette dénivellation de 6 m en 6km est à remarquer puisque la pente est à 1 % alors que la pente moyenne en amont et en aval n'est que de 0,50 %. Cette pente explique la présence de rapides (radiers) où l'eau est brassée, oxygénée et subit l'influence épuratrice des rayons solaires. On y trouve une microfaune abondante, ce qui évidemment est tout à fait favorable à la pêche aux salmonidés.

On trouve aussi, sur le parcours de 6 km de la commune de Floirac, plusieurs bras morts, ici appelés « couasnes ». Ces bras morts sont des secteurs vitaux pour toutes les espèces de poissons. Les eaux y sont calmes avec réchauffement prématuré permettant le développement d'une nourriture abondante pour les alevins (plancton). La nature des fonds, vaseux, sablonneux ou graveleux, permet le développement d'une population abondante,

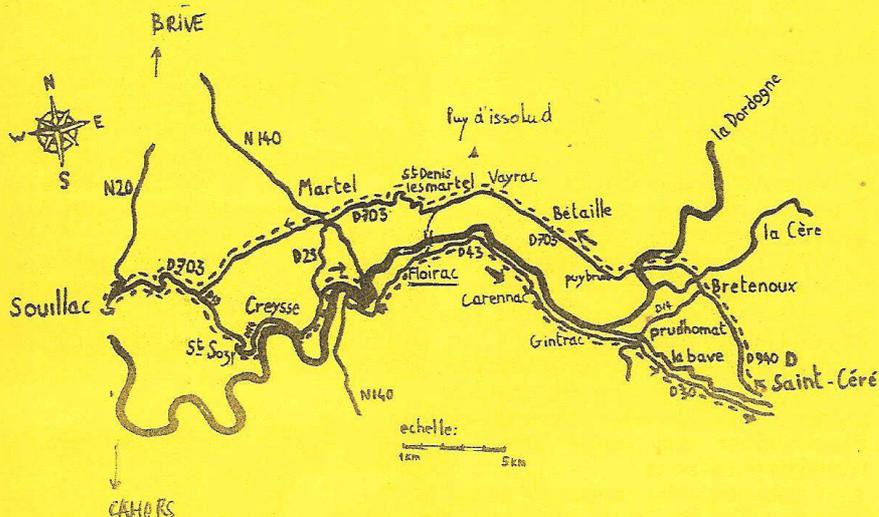
support de frai privilégié. D'où l'intérêt du maintien et de l'entretien de ces bras morts qui sont aussi des abris, même pour les espèces d'eaux vives, lors des crues hivernales ou printanières.

A ce sujet, la couasne de Floirac, sous le château, doit être réhabilitée dans le cadre de l'aménagement de l'Espace naturel sensible (ENS Floirac) qui est un des 5 sites du Lot retenus par la Direction de l'Aménagement du Conseil Général du Lot. C'est un atout très intéressant pour la commune. Une visite sur les lieux s'est déroulée ce samedi 23 mars 2002, en présence de 3 délégués du Conseil Général accompagnés de 3 membres de l'Association pour l'Animation et la Sauvegarde de Floirac. La Couasne sera donc nettoyée et réhabilitée. C'est une bonne nouvelle pour tout le monde et pour les pêcheurs en particulier.

Tout n'est pas sauvé pour autant.

Les barrages qui stockent quelque 2 milliards de m³ d'eau permettent évidemment une intéressante production électrique (8 à 9 milliards de Kwh représentant 3,90 % de la production nationale en 1977 mais seulement 1% aujourd'hui avec la mise en place du nucléaire). Ils autorisent l'irrigation et assurent un débit minimum d'été qui, en principe, ne descend pas au-dessous de 20 m³ /s.

La rivière semble claire, mais c'est une illusion. La pollution est invisible et sournoise. La température de l'eau est modifiée par les barrages d'amont qui déversent une eau glacée arrivant de 40 m de profondeur, contrariant le frai des poissons. Les lâchers d'eau ou au contraire la retenue font varier l'étiage de 50 cm à 1 m en quelques heures. La ponte emportée ou se retrouve au sec, condamnant des milliers d'œufs ou d'alevins que les alevinages des Sociétés de pêche ne compensent ni en quantité ni en qualité.



Des efforts sont consentis. Soutenons-les. La Dordogne doit rester l'âme de la vallée. Aidons à sa sauvegarde. Que vive la Rivière Espérance !

Michel Jamme

Paroles de nos Anciens

Foire du 29 Mai

Depuis plusieurs siècles la Foire du 29 mai est l'unique événement commercial auquel participe la population de Floirac.

Sa renommée régionale était très étendue. Il s'y ajoutait une croyance populaire concernant ce jour-là : le matin il faisait très chaud et le soir un orage était fréquent. Monsieur Météo n'existait pas à cette époque et seul les souvenirs de méfaits étaient connus.

La Foire du 29 mai était un échange entre l'élevage ovin du causse et les besoins des agriculteurs de la vallée. La race caussenarde appelée « Brebis à lunettes » caractérisée par sa forte taille, sa résistance aux intempéries et la qualité de sa laine avait été sévèrement sélectionnée et par suite elle était appréciée. Les cultures de la vallée et le vin des coteaux étaient indispensables aux besoins des « Caussetiers ». Il s'ajoutait à cela les pacages d'hiver dans les prairies de la plaine.

Ce jour-là c'était la vente et l'achat de produits variés, vêtements, chaussures, coiffures, petit outillage, installés sur des bancs par les négociants des cantons voisins.

En vue des prochains travaux, on pouvait acheter râtaux, faux et leur mancheron, pierre à affûter et son « coffre » en bois puis plus tard en zinc.

Alignés contre le mur de la rue principale et celle du Ban de Gaubert les parcs retenant brebis et agnelles faisaient l'objet d'appréciations des ventes après de bruyantes discussions.

Les trois cafés restaurants avaient une pleine salle de consommateurs

tapageurs car on buvait beaucoup. Le repas était apprécié pour sa qualité et surtout les poissons qu'on y dégustait ; c'est que la Dordogne très poissonneuse avait été pêchée la veille ou l'avant-veille pendant la nuit. Il y avait bien un garde-pêche appelé Bouzou mais sa femme Anna avait raconté que son mari très fatigué ne pouvait plus faire les tournées de surveillance, alors le braconnage de nuit n'avait pas été négligé... Le jour de la foire, il allait mieux et venait jeter un coup d'œil et boire un apéritif qu'on lui offrait sans doute. L'odeur de friture flottant partout le laissait indifférent.

Dans la soirée, les danses étaient une bonne animation surtout à partir de 1919 à la fin de la guerre où un musicien avait été remplacé par un piano automatique et l'accordéon. Pour les jeunes, c'était plutôt la fête qui les attirait.

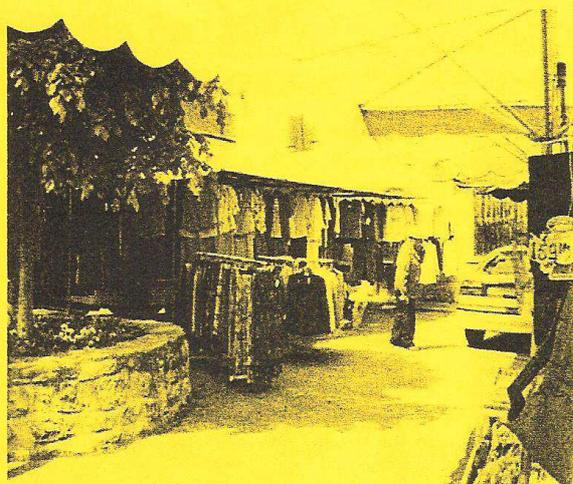
Curiosités : Maria Papon, épicière de son état, rapportait de Brive des cerises qu'elle vendait en paquet ainsi que des sucreries. Il n'y avait pas d'école l'après-midi de ce jour de Foire pour que les enfants puissent en profiter et que les parents leur achètent chaussures, chapeaux et autres vêtements. On attendait ce jour avec beaucoup d'impatience.

A présent la Foire n'est plus qu'un marché.

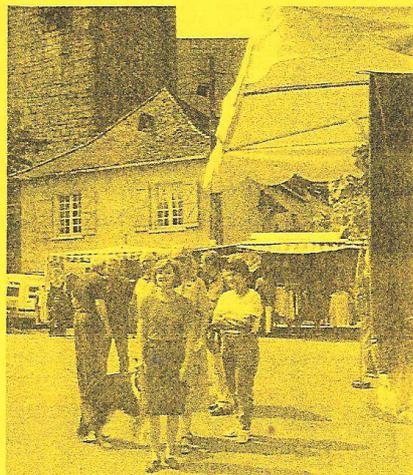
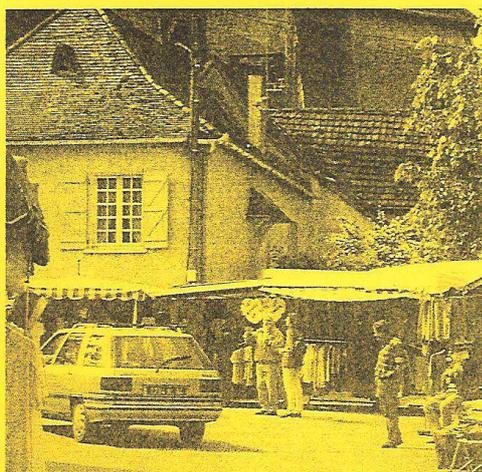
Paulette Granouillac et Joseph Carrière

Note de la Rédaction : Depuis la fin du siècle dernier, la municipalité a fait coïncider le jour de la Foire avec le marché du dernier vendredi du mois de mai.

Cette année la Foire aura lieu le Vendredi 31 mai.



Souvenirs de la Foire du 25 mai 2001

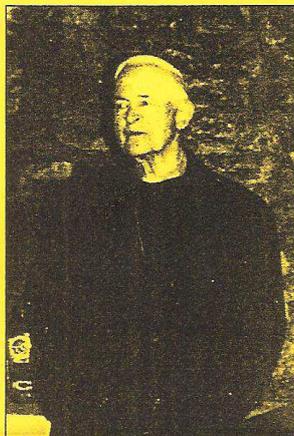


*Rendez-vous
le 31 mai.*

Monseigneur Gaidon,
Evêque de Cahors

Floirat en Images

Photos réalisées par Gisèle Porcherel, et Jean Decis



La Maîtrise des enfants de Brive, église Saint-Georges, le 24 mars 2002



Photo J. Baurès

A propos des vitraux de l'église de Floirac ...

Des précisions de Michel Carrière

Dans un article paru dans le N° 27 de notre bulletin, l'Amiral Pierre Brun indique qu'aucune des cinq verrières figuratives de notre église n'est signée ni datée. Cela est vrai, mais le registre de la Fabrique¹ de Floirac, conservé dans les archives de l'église, nous apporte toutefois quelques précisions.

1. Pour la Rosace au-dessus de la porte d'entrée, le trésorier de la Fabrique règle :

- ❖ le 20 décembre 1863 :
 - « Le port de la Rosace expédiée de Toulouse à Laroque.....5F35
 - Port de la même à Floirac et commissionnaires.....1F50
 - Envoi d'un commissionnaire à Vayrac pour prier Prat Bergougnoux de venir
poser la rosace.....0F75
 - Achat de blanc d'Espagne et d'une bouteille d'huile pour les mastics de la
pose de la rosace.....2F50
 - Voyage à Vayrac pour faire les susdits achats.....0F60
 - Achat de planches pour l'échafaudage.....5F45
- ❖ Début 1864
 - 25 pattes pour la pose de la rosace et des grillages.....1F
- ❖ Le 20 janvier 1864
 - Soldé à Victor Gesta montant de la Rosace et des grillages.....209F ».

Il n'est pas précisé si Victor GESTA est le maître verrier qui a réalisé la rosace. Le transport de Toulouse à Laroque n'a pu se faire que par le train et celui-ci aurait commencé à circuler sur la ligne de Capdenac au début de 1863.

2. Les vitraux de l'église, en mauvais état, ont déjà nécessité des « raccommodages » ou « réparations » en 1824, 1828 et 1837. Aussi en 1864 procède-t-on au remplacement des « vitraux du sanctuaire ». Pour cette opération, le trésorier paie :

- ❖ En 1864
 - « Pour la moitié du prix des vitraux du sanctuaire.....260 F
 - Pour les frais de pose et du voyage de l'ouvrier dont la moitié était à la
charge de la
Fabrique.....35F50
- ❖ En 1865
 - Le restant de la traite des vitraux et pour leur treillis.....305F75

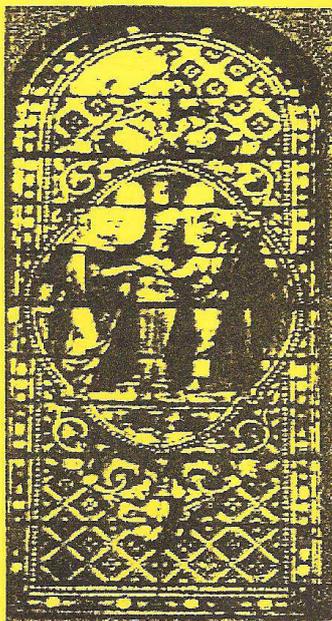
¹ N.D.L.R Ensemble des personnes nommées par l'évêque pour administrer les biens d'une église, et s'occuper des pauvres ; puis laïcs élus par les paroissiens, formant le Conseil de fabrique, à côté du bureau des marguilliers (le curé et trois membres élus par le Conseil) qui était l'organe d'exécution de la fabrique. Les fabriques sont supprimées en 1905, au moment de la séparation des églises et de l'état.

Il n'est malheureusement pas indiqué quels sont les vitraux remplacés.

3. En 1862 on fait faire « une fenêtre neuve de l'église » qui revient à 114F45 :
 Façon pour la « croisée nouvelle de l'église » réglée à Bety menuisier
 Peinture par un peintre de Gramat
 Achat du grillage réglé à Mme Marbot
 Port du grillage de Paris à Martel réglé au facteur etc...
4. En 1863, Bety remplace aussi une « autre fenêtre de l'église » pour 51F et « la fenêtre de la chapelle Notre Dame » pour 61F45, y compris 23F de « verres en couleur » fournis par Prat Bergougnoux.
5. En 1874, à l'occasion du passage de l'évêque de Cahors, la Fabrique² fait refaire le vitrail de la chapelle du Barri. Il en coûtera 275F, réglés à Madame Maury qui avait payé le vitrail.

Un petit rectificatif de l'Amiral Pierre Brun

Un vitrail a été désigné à tort sous le nom de « Visitation », dans l'article du N° 27 de *Du côté de Floirac...* où il est reproduit en bas à gauche. Il s'agit en réalité d'une illustration du thème du « **Mariage de Marie et Joseph** » dans lequel le grand prêtre bénit l'anneau que Joseph, reconnaissable à son bâton fleuri, passe au doigt de Marie.



² voir note 1

Les Infos de Claire ... Les infos de Claire...

L'A.P.A.

Allocation Personnalisée d'Autonomie

La loi instaurant l'APA est entrée en vigueur depuis le 1er janvier 2002.
Délibérément tournée vers le maintien à domicile des personnes âgées, cette nouvelle allocation devrait bénéficier à terme à 800 000 personnes.

1. Conditions d'admission

- ❖ Résider en France
- ❖ Etre âgé d'au moins 60 ans
- ❖ Présenter un certain degré d'autonomie, être classé dans **les G.I.R. 1,2,3,4.**

Pas de conditions de ressources mais une participation laissée à la charge du bénéficiaire pour les revenus supérieurs à 6000 F (914,69 €)

G.I.R. 1 : *-les personnes âgées confinées au lit, dont les fonctions mentales sont gravement altérées et qui nécessitent une présence indispensable et continue d'intervenants*

-Les personnes en fin de vie

G.I.R. 2 : *-Les personnes âgées confinées au lit ou au fauteuil, dont les fonction mentales ne sont pas totalement altérées et qui nécessitent une prise en charge pour la plupart des activités de la vie courante*

- Les personnes âgées dont les fonctions mentales sont altérées mais qui ont conservé leurs capacités à se déplacer

G.I.R. 3 : *-Les personnes âgées ayant conservé leur autonomie mentale, partiellement leur autonomie locomotrice, mais qui nécessitent quotidiennement et plusieurs fois par jour des aides pour leur autonomie corporelle*

G.I.R. 4 : *-Les personnes âgées n'assurant pas seules leur transfert mais qui, une fois levées, peuvent se déplacer à l'intérieur de leur logement. Elles doivent parfois être aidées pour la toilette et l'habillage et une grande majorité d'entre elles s'alimentent seules.*

- Les personnes âgées n'ayant pas de problèmes locomoteurs mais qui doivent être aidées pour les activités corporelles et pour les repas.

2. Composition du dossier

- Photocopie du livret de famille (ou carte nationale d'identité ou extrait de l'acte de naissance ou passeport ou carte de résidence ou titre de séjour)
- Photocopie du dernier avis d'imposition
- Photocopie du dernier relevé de la taxe foncière (propriétés bâties et non bâties)
- Relevé d'identité bancaire ou postal
- Déclaration sur l'honneur relative aux capitaux placés
- Certificat médical (facultatif)

3. La procédure d'attribution à domicile

- Dépôt et constitution du dossier auprès de la mairie ou du centre communal d'action sociale.
- Evaluation de la dépendance, au moyen de la grille G.I.R., du besoin d'aide et élaboration du plan d'aide par une équipe médico-sociale du Conseil Général.
- Proposition et acceptation du plan d'aide par le demandeur.
- Décision du président du Conseil Général, sur proposition d'une commission composée de représentants du Conseil Général, des caisses de Sécurité Sociale, de l'Association départementale des Elus du Lot, dans un délai de 60 jours.

☞ *L'APA peut être attribuée à titre provisoire selon la procédure d'urgence.*

4. Les modalités d'utilisation et de versement à domicile

☞ **C'est une prestation en nature personnalisée** dont le montant maximum arrêté au niveau national est de :

- 7 000F (1067,14 Euros) pour GIR 1
- 6 000F (914,69 E) pour GIR 2
- 4 500F (686,02 E) pour GIR 3
- 3 000F (457,35 E) pour GIR 4

☞ **L'APA n'est pas récupérable sur succession, donation, legs**

- Elle permet de financer toute une palette de services :
 - .Aide à domicile
 - .Aides techniques
 - . Adaptation du logement

Obligation est faite à toutes les personnes classées en GIR 1 et 2 de recourir à un service prestataire sauf refus express du bénéficiaire.

☞ **L'APA prend effet à la date de dépôt du dossier complet.** Elle est versée directement au bénéficiaire ou à l'association d'aide à domicile.

5. Personnes en établissement

La participation du bénéficiaire est fixe et égale au tarif dépendance applicable aux groupes (G.I.R. 5 et 6 non pris en charge par l'APA) jusqu'à un niveau de revenus égal à 896,59 E.

Au-delà s'ajoute, selon le revenu, de 20 à 80 % (revenus supérieurs à 3048,40 E) du tarif dépendance de l'établissement selon le GIR auquel appartient le bénéficiaire.

Pour les établissements de moins de 25 résidents, l'allocation sera calculée selon les modalités de l'aide à domicile. Les spécificités de tels établissements seront prises en compte.

6. Liberté de choix

La loi APA préserve la liberté de choix des personnes.

Il est également spécifié dans la loi que lorsqu'une personne âgée fait appel, en mode d'intervention prestataire, à un service qui ne bénéficie pas de l'agrément qualité, ou à une intervenante sans expérience et sans qualification, sa participation est majorée de 10 %.

C'est un début de reconnaissance pour les services prestataires et l'amorce d'une petite révolution chez les financeurs qui ont aujourd'hui conscience que l'on ne peut plus faire n'importe quoi auprès des publics fragilisés.

7. Qui finance l'APA ?

L'APA est financée, avec un système de péréquation, par une triple contribution :

- ✓ Le département pour 1,68 milliard d'Euros (11 milliards de Francs)
- ✓ L'Etat à travers un pourcentage de la CSG, pour 0,76 milliard d'Euros (5 milliards de Francs)
- ✓ Les caisses de retraite, à travers le versement de 50% des sommes actuellement consacrées à la prise en charge du GIR 4 : 0,076 milliard d'Euros (0,5 milliard de Francs).

Claire Gramouillac

La Pomme de terre reine de nos assiettes

par Chantal Lyautey

Incontestablement, la pomme de terre a la cote ; avec ses cent cinquante variétés cultivées, ce légume vedette remporte un éternel succès.

Dès février, les jardiniers achètent leurs plants et les font germer pour les installer au jardin aux premiers beaux jours.

Le choix des variétés cultivées varie avec l'âge du jardinier... Les seniors sont majoritairement fidèles aux valeurs sûres comme la belle de Fontenay, la Bintje ou la BF15, alors que les plus jeunes se laissent tenter par les nouveautés telles la Franceline ou la Pompadour.

Selon les régions les jardiniers ont leurs préférences : la Charlotte et la Belle de Fontenay du Centre au Limousin, la Mona Lisa de la Bourgogne au Midi, la Spunta reine des jardins ensoleillés aux sols peu riches, du Sud-Ouest à l'Anjou ; la Champagne innove avec la Franceline tandis que le Nord reste fidèle à la Bintje mais accepte aussi la Pompadour.

L'appellation d'origine contrôlée (AOC) identifie un produit du terroir fabriqué dans la tradition, sur son lieu d'origine, avec le savoir-faire local. Ont droit à l'AOC « Ile de Ré » des variétés de pommes de terre primeur récoltées dans certaines parcelles des cantons d'Ars-en-Ré et Saint-Martin en Ré, (Charente maritime).

Nous consommons en moyenne, par habitant, 50 kg par an ; la pomme de terre est incontestablement le légume chouchou de nos tables.

Généralement les français préfèrent les variétés à chair jaune.

La qualité et la diversité des tubercules sont le fruit de patientes recherches initiées jadis par les indiens précolombiens. Avant la conquête du Nouveau monde, les indiens des Andes (région d'origine de la pomme de terre) en connaissaient déjà quelques 2000 variétés.

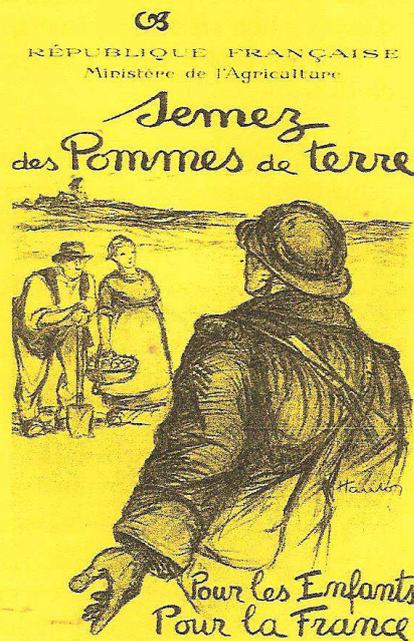
Aujourd'hui en France, cinq centres de recherche créent des pommes de terre.

L'Inra, à Ploudaniel dans le Finistère, est dédié à la recherche fondamentale quant à ce tubercule.

Cet organisme effectue des croisements pour produire des hybrides : il faut environ dix ans pour obtenir une variété et cinq de plus pour la trouver sur le marché.

Le cochon est le compagnon naturel de la « patate ». Ainsi que l'affirme le dicton, « le cochon ne fait du bien qu'après sa mort » et Dieu sait qu'en Quercy, on connaît de multiples façons de l'accommoder ; aussi le lard est-il inséparable de la fameuse pomme de terre.

(Sources : Pèlerin Magazine et Saveurs)



Pastiche d'une affiche exécutée par l'artiste Hauban, durant de la guerre 1418 (Collection baurès)

La Truffade

Ingrédients pour 4 personnes

1 Kg de Charlotte ou de Belle de Fontenay

300 g de Tomme d'Auvergne

130g de lard (facultatif)

Sel et poivre

Préparation

-Pelez et lavez les pommes de terre, coupez-les en cubes pas trop gros, essuyez-les.

-Détaillez le fromage en fines lamelles.

-Découpez le lard en petits dés et faites-les revenir à feu doux

dans une sauteuse en les écrasant avec une spatule afin qu'ils rendent un maximum de graisse. Dès que les dés commencent à prendre couleur, égouttez-les et réservez-les.

-Mettez les pommes de terre dans la graisse, faites-les sauter 3 minutes, salez, poivrez, couvrez et laissez mijoter environ 20minutes à feu doux.

-Vérifiez la cuisson, ajoutez alors les lardons et les lamelles de tomme.

-Laissez fondre, bien remuer et dégustez bien chaud.

Vous pouvez accompagner la Truffade de saucisses et d'une salade verte.

Source Pèlerin Magazine



Pâté de Pommes de terre des débroussaillieurs

Recette d' Anne-Marie Daubet

Ingrédients pour six mangeurs moyens

Deux disques de pâte feuilletée achetée toute prête, un ou deux beaux oignons, des pommes de terre à chair ferme, sel et poivre, crème fraîche fluide et un jaune d'œuf.

(Si vous avez le temps et si vous êtes cuisiniers avertis, préparez votre feuilletage vous-même).

Préparation

Installez le premier disque de pâte feuilletée dans un moule à tarte ou sur une tôle légèrement huilés.

A l'aide d'une fourchette, faites de petites perforations pour que la pâte ne gonfle pas pendant la cuisson. Recouvrez ce fond de tarte d'une couche d'oignon émincé.

Étalez deux ou trois couches de fines rondelles de pommes de terre en salant et poivrant chacune d'entre elles.

Recouvrez l'ensemble du deuxième disque de pâte feuilletée et soudez bien les deux disques en faisant des traits perpendiculaires à la circonférence du pâté obtenu, avec le dos de l'extrémité de la lame d'un couteau.

Au centre du disque supérieur, découpez un disque de pâte pour obtenir un trou qui fera office de cheminée et permettra à la vapeur de s'échapper.

A l'aide d'un pinceau dorez le dessus du pâté avec le jaune d'œuf battu et dessinez quelques stries décoratives.

Faites cuire le pâté au four réglé au maximum sur thermostat 6, de trois quarts d'heure à 1 heure.

En fin de cuisson, versez par la cheminée les 3 cuillérées de crème fraîche.



Rubrique à Brac

Le (amét)

Décès :

Monsieur Fernand Jamme

le 1^{er} janvier 2002

à l'âge de 90 ans

Il était le père de M. Jamme.

L Abbé Marcel Mespoulhé

le 12 février

dans sa 82^{ème} année.

Monsieur André Bouby

Le 17 mars 2002

à l'âge de 89 ans.

Naissances

Landry

le 21 décembre 2001 chez Catherine Bouat et Jean-Bernard Boudet, (petit -fils de Colette et Roger Bouat).

Marcel Ferdinand Eiji,

le 14 février 2002

chez Reiko et François Lavergne.

(petit-fils d'Andrée Lavergne),.

Dimitri

le 17 mars

chez Joëlle et Jacques Bouat

Mariage

Virginie Libànte et Jean-Baptiste

Vincourt

le 30 mars 2002



les annonces

- 1) Vend : Tel : 05 65 32 05 73.
 -Tapisserie encadrée, laine, 1m20 sur 0m70, « Les amants romantiques » 150 f, 22,87 €.
 -Tableaux divers, amateur, idéal cadeau Fête des Mères : petit prix
 -1 lustre rustique sobre, bois, 3 tulipes : 150 f, 22,87 €

- 1 lustre métal rouge, globes blancs à changer : 50 f, 7,62 €
 -Dessus de lit en piqué, neuf, motif provençal : 150 f, 22,87 €
 -Plaids crochetés main, pour recouvrir fauteuils ou canapés, ou poser sur les épaules : 60 f l'un, 9,15 €
 -2 poupées décoratives neuves avec emballage, dont l'une fait office de veilleuse : 80 f l'une (12,2 €) ou 100 f (15,24 €) les deux.
 -2 chaises cuisine en formica, bon état : 50 f (7,62 €) les deux.
 -matelas mousse, bon état, pour lit de 1m40 : 300f,(45,73)
 -Table à thé de salon de jardin plastique blanc, neuve : 50 f, 7,62 €

2) Vend cause double emploi, tondeuse à gazon « Bolens Mulching » tractée, variateur de vitesse, état neuf (servi 12 h)-- Tel : 05 65 32 45 44.

3) Tel : 05 65 32 51 66 ou 06 87 25 26 94.

Vend 406 HDI 110 CV SR Pack Clim 1999, 105000 km, 12000€ .ou 78715 francs.

Achète Poules gauloises noires ou dorées

Tel : 05 65 32 51 66 ou 06 87 25 26 94.

4) Vend Mobylette état neuf, prix à débattre 05 65 32 44 32.

Nouvelles des associations

L'aasf

*Le 24 mars dernier a eu lieu en l'église St Georges de Floirac, grâce à M.F. Biberson, responsable au sein de l'AASF, un concert par la Maîtrise des Enfants de Notre-Dame de Brive. Les mélomanes ont pu apprécier les voix pures des enfants et percevoir l'évolution de la musique vocale, de la monodie à la polyphonie. Un moment précieux de culture à Floirac...

*Le 2 Juin prochain, l'AASF vous convie à une Fête du pain pour renouer, le temps d'un beau jour, avec les fours de la commune et l'odeur des tourtes chaudes... Un pique-nique nous réunira sur la place vers midi. Venez nombreux et n'oubliez pas de vous inscrire auprès des responsables ! (voir feuille concernée, dans ce journal).

*Club de Tarot : contact M. Malgouyre tel : 05 65 32 45 44.

A partir du 6 mai, horaires d'été : lundi et vendredi de 20h30 à 0h30.

Jouez au Tarot, cela deviendra votre passe-temps favori. A bientôt.

*N.B. Des cartes postales de Floirac et les livres de M. Carrière et R. Alagnoux sont en vente à la bibliothèque.

et chez Anne-Marie DAUBET

*Les cartes d'adhésion à l'AASF sont toujours en vente à la Bibliothèque ou chez la trésorière, M.F. Biberson, et chez la présidente, A.M. Daubet. Ne manquez pas d'acquitter votre cotisation 2002 (10 Euros) pour nous aider à poursuivre notre travail d'animation et de sauvegarde. Donnez-nous votre aide et votre soutien sans lesquels rien ne peut se faire.

Anne-Marie Daubet

Débroussaillage

Débroussaillieurs à vos outils. Sous la houlette de votre « chef bien-aimé », Charles Biberson, chantre des dimanches champêtres sur les sentiers les plus épineux du causse, vous êtes attendus au carrefour de Manen le

Dimanche 14 avril à 10 heures

Les cuisinières sont déjà au fourneau !

Chronique à Quai'pattes

Voilà,
 Tu n'es plus là
 Lola,
 Mais de l'au delà
 Tu vois les Pietrerra
 Ils ne t'ont pas
 Remplacée, Lola
 C'est comme ça !
 i.baurès