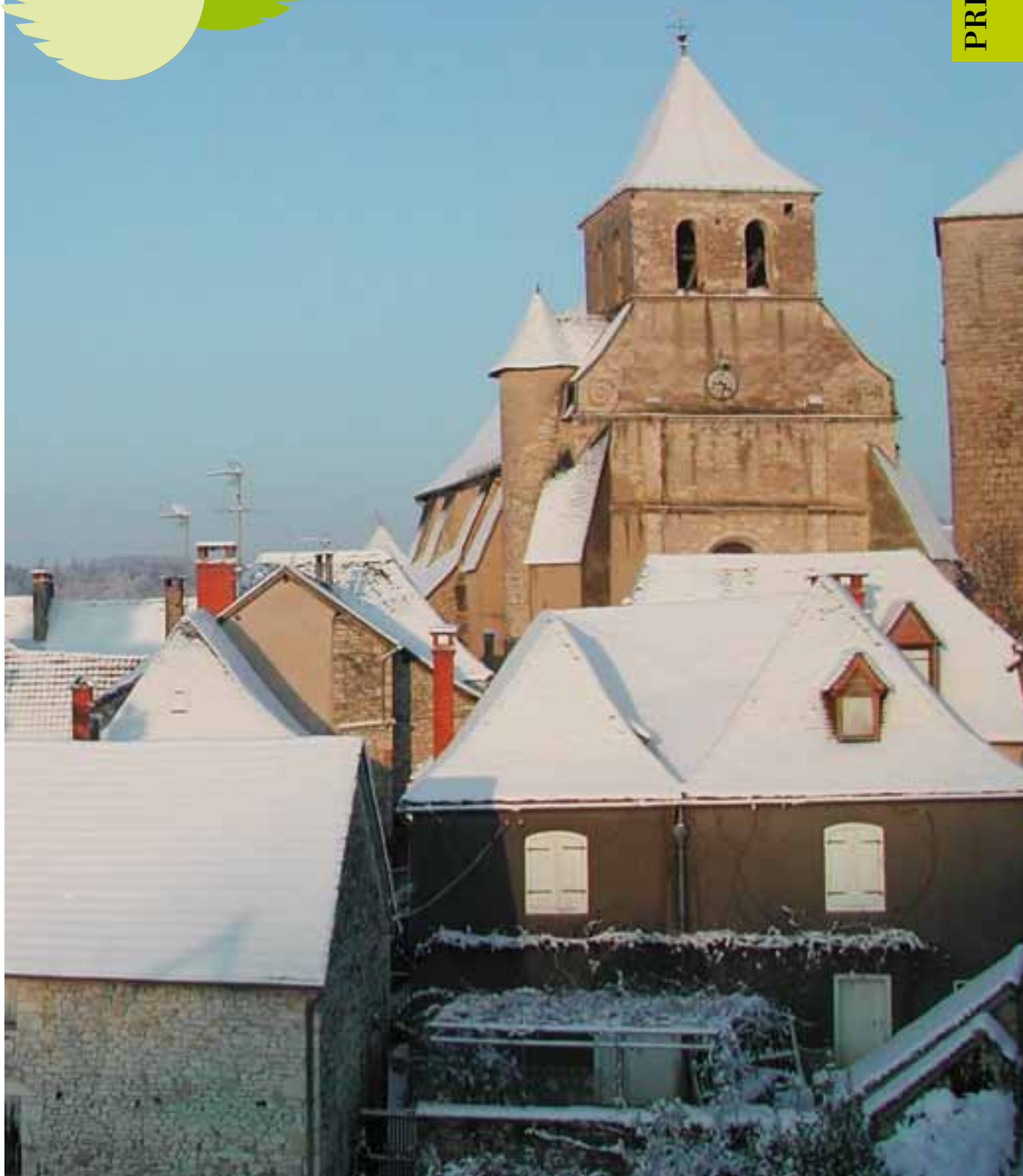


Du côté de

# Floirac

JOURNAL D'INFORMATION LOCALE

PRINTEMPS 2010  
N° 55



Floirac, cet hiver...

# ÉDITO



## PRINTEMPS 2010

**D**epuis la sortie du dernier journal, quelques lunes ont passé. Nous avons tourné la page de l'année 2009 et vécu un véritable hiver, rigoureux à souhait et gourmand de combustible ; « l'après-midi galette des rois » nous a tous réunis au Cantou pour des retrouvailles chaleureuses et l'équipe de notre petit journal très local s'est retrouvée pour vous préparer de nouvelles lectures.

Comme d'habitude, notre maire parle des activités communales passées ou prévues et vous trouverez les résumés des comptes rendus du conseil municipal. K. vous raconte les repas des associations de chasse de Floirac et Saint-Denis tandis que je vous promène au pays du cacao, suite à la visite de la chocolaterie Bovetti de Terrasson. Nous rendons hommage à notre doyenne qui, bon pied bon œil et l'esprit vif, nous a gentiment reçus dans sa maison. Pour ne pas faillir à la réputation culinaire du Quercy, Annie Bouat vous donne de succulentes recettes.

Cet hiver a été cruel pour de nombreuses familles endeuillées et certains d'entre vous ont souhaité se souvenir, au nom de tout le village, de bons moments passés avec leurs amis défunts. Comme d'habitude vous retrouverez les nouvelles des associations et le carnet. Bonne lecture à vous. ■ **J. BAURÈS**



### SOMMAIRE

#### Journal de Floirac - Printemps 2010

ÉDITO	p. 2
Le mot du maire	p. 3
Les CR du Conseil Municipal	pp. 4-6
Nous avons testé pour vous : le repas des chasseurs	pp. 8-9
Spécial Anniversaire	p. 10
Aux armes citoyens	p. 11
Hommage à Michel Suret	p. 12
Découverte de la chocolaterie Bovetti	pp. 13-15
Les astuces de Geneviève	p. 16
Les recettes d'Annie	p. 17
AASF	p. 18
Annonces et Carnet	p. 19
La page des enfants	p. 20



Pour tout renseignement,  
contactez Dominique Kandell :  
[domikandel@gmail.com](mailto:domikandel@gmail.com)

## Le mot du Maire

Frédéric Bonnet-Madin

**A** lors que nous sortons d'un hiver particulièrement long et un peu éprouvant pour nous tous, aussi bien physiquement que financièrement, notre numéro de printemps du petit journal d'informations locales tombe à pic pour relancer le lien estival.

Du côté de la mairie, les affaires continuent avec la montée en puissance de la station d'épuration, les derniers retardataires au raccordement étant instamment priés de se dépêcher, les sanctions prévues par la loi sont en préparation. C'est de toute façon une question de civisme.



Le conseil municipal a profité de la période hivernale pour vérifier les dossiers de financement des travaux d'aménagement de l'ancienne mairie. Vous le savez, il s'agit de rendre utilisable ce bâtiment mis hors d'eau il y a une dizaine d'années déjà, d'en faire un relais ENS d'accueil pour les randonneurs sous l'égide du conseil général, et l'occasion de refaire la partie toilette actuellement bien misérable. Cela nous permettra de mettre la mairie et la poste aux nouvelles normes d'accessibilité pour les personnes à mobilité réduite. D'où un nouvel escalier et un élévateur pour accéder aux étages des deux bâtiments. Nous profiterons de ces travaux pour réorganiser l'espace intérieur de la mairie actuelle, avec un nouvel accueil plus fonctionnel et une confidentialité qui nous manque un peu actuellement.

Si tout va bien, ces travaux qui se montent à environ 145000 € pourraient être subventionnés à 80 %. C'est donc le grand projet de l'année en cours.

Indépendamment de cela, la mairie continue à œuvrer pour votre confort quotidien. La voirie qui est, comme vous le savez, une de nos grandes responsabi-



Les cerisiers en fleur annoncent le retour de la douceur.

lités sur nos petites communes, nous accapare aussi beaucoup. Pour la réfection à neuf, c'est la route vers Soult et Veyssou qui va faire l'objet des plus gros travaux, sous l'égide de la communauté de communes dont c'est une des compétences principales, heureusement pour nous. Cela devrait être réalisé avant l'été, ce qui ne sera pas un luxe, vu l'état actuel de cette voie.

Il y aura également les quelques murs de soutènement, repris cet hiver par nos employés communaux, et financés là aussi par la communauté de communes lorsqu'il s'agit de voirie classée. Le plus grand chantier pour nos finances va être la réfection du pont de Poumeyrol. Ce joli petit pont voûté que je vous encourage à découvrir lors d'une ballade, a bien souffert du poids des années et de son utilisation fréquente. Il va donc faire l'objet d'une consolidation avec élargissement pour permettre le passage des engins agricoles. Toutefois, le conseil a décidé de le conserver visible, tout au moins d'un côté, vu son intérêt patrimonial évident.

Enfin, je terminerai par les réjouissances, en vous invitant d'ores et déjà à participer à la fête du pain qui aura lieu cette année le dimanche 13 juin et qui nous rassemblera sur la place de la mairie bien sûr, pour un repas convivial, mais surtout tout au long de la matinée, devant les vieux fours remis en chauffe par les initiés. C'est toujours un bon moment de palabres, en regardant le pain qui cuit et en respirant ces bonnes odeurs de pain chaud un peu oubliées. Et puis bien sûr, rendez-vous le 14 juillet, comme d'habitude, pour honorer notre république. Passez un bon printemps !

■ Frédéric BONNET-MADIN



### EXTRAITS

#### ORDRE DU JOUR

Ajout au compte rendu de la séance du 15 septembre du programme des travaux de la fontaine de la place. Une fuite d'eau impose de changer un tuyau d'eau sur environ 15 mètres. Monsieur Charles BIBERSON a obtenu un devis pour un montant total TTC de 1196€ de Monsieur Jean-Claude LACHIEZE. Proposition adoptée à l'unanimité.

Ajout d'une délibération modificative sur le budget eau-assainissement. Proposition adoptée à l'unanimité.

#### 1 OPÉRATION CONSTRUCTION HANGAR

##### Point sur le programme :

Toute demande de permis de construire déposée par une personne morale doit être établie et signée par un architecte ou un maître d'œuvre agréé en application de l'article L.431-1 du code de l'urbanisme.

Le Conseil Municipal examine deux devis d'architectes agréés :

- Offre n°1 d'un montant de 1 000€ HT,
- Offre n°2 d'un montant de 750€ HT.

Le Conseil Municipal à l'unanimité décide du choix de l'architecte et retient la proposition de Monsieur Julien NICOT.

#### 2 PONT DE POUMEYROL

Pour résoudre le problème de ce pont très abîmé 3 solutions sont envisagées. Pour les 2 premières solutions il s'agit de construire un pont à côté du pont existant.

- 1) achat d'un pont cadre en deux éléments mis en place par vérin hydraulique. A ce jour, cette dépense est difficile à estimer et pourrait être de 8 000€ HT au total.
- 2) installation de buses et de têtes de pont. Monsieur Duchatelet propose sa mise en œuvre pour un coût de 8 000€ HT.
- 3) renforcement du pont actuel par un tablier fer-raillé sur appuis en béton.. Des conseils seront demandés auprès d'un professionnel.

Le Conseil Municipal décide de s'accorder du temps

pour envisager la 3ème solution qui semble moins onéreuse. Quelle que soit la solution choisie, l'esthétique du pont est à préserver.

#### 3 BÂTIMENTS COMMUNAUX

##### Point sur les programmes :

- La toiture de l'ancienne salle de catéchisme est en très mauvais état. Sa restauration est prévue avant la fin de l'année.
- Pour le logement de la Poste, deux problèmes : aucune isolation sous la charpente et l'escalier d'accès à pente très raide.

Ce logement a été reloué très rapidement, le loyer a été fixé à 350€ et la provision sur charges à 35€ (eau, assainissement, taxe enlèvement des ordures ménagères, ramonage cheminée et entretien chaudière) révisable chaque année en fonction des dépenses réelles. Le locataire s'est engagé, pour un mois gratuit, à remettre le logement en état. Un avenant au contrat de location, stipulant l'entretien régulier du jardin, pourrait être rajouté.

- Pour l'église et la chapelle, attente des résultats de l'étude de Gaëlle DUCHENE.

● Pour la mairie, le point a été refait avec l'architecte Monsieur Julien NICOT. Il faudra intégrer dans le projet les bureaux de l'actuelle mairie. On envisage la création de cloisons permettant d'avoir un bureau pour Monsieur le Maire, un pour les adjoints et un bureau pour l'accueil des administrés.

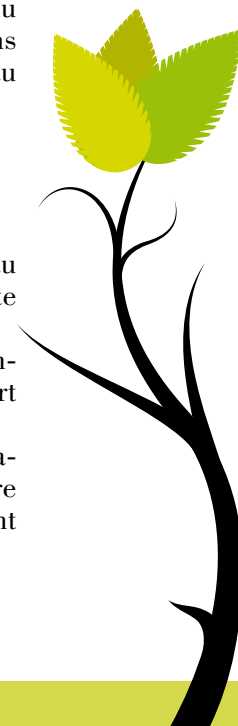
Monsieur NICOT s'est engagé à nous donner très rapidement un plan d'installation du chauffage électrique. Nous pourrions ainsi équiper la mairie comme prévu au budget 2009.

#### 3 PRIX DE L'EAU

##### Actualisation des tarifs :

Monsieur Michel LIBANTE rappelle au Conseil Municipal que le prix de vente de l'eau aux usagers du service comprend une part proportionnelle aux volumes vendus et une part fixe (ou abonnement).

La loi sur l'eau et les milieux aquatiques, loi 2006-1772 du 30 décembre 2006, prévoit de plafonner le montant de la part fixe.



Elle impose que la part fixe représente d'ici 2010, 40% du montant total de la facture pour une consommation de 120 m<sup>3</sup> annuel. Concernant Floirac la consommation annuelle est inférieure à 80 m<sup>3</sup> pour 85% de la population.

Après consultation, le Conseil Municipal décide au 1er janvier 2010 la part communale :

- **POUR LE SERVICE EAU**
  - 106€ pour l'abonnement annuel,
  - 72 centimes d'euros le m<sup>3</sup> en consommation.
- **POUR LE SERVICE ASSAINISSEMENT**
  - 77€ pour l'abonnement annuel,
  - 60 centimes d'euros le m<sup>3</sup> en consommation.

Proposition adoptée à l'unanimité.

#### **4 ECLAIRAGE PUBLIC**

**Choix d'un prestataire d'entretien :**

Monsieur le Maire souligne le travail de Monsieur Alexandre BARROUILHET. La commune a désormais un plan de l'éclairage public où tous les luminaires anciens et nouveaux sont numérotés avec pour chacun d'eux des données techniques.

Monsieur BARTHEZ ayant pris sa retraite, INEO nous fait une proposition pour l'entretien et les petites réparations de l'éclairage public (à ce jour, 29 anciens luminaires et 30 nouveaux). Pour cette année la proposition d'INEO est adoptée à l'unanimité.

#### **5 EMPLOI COMMUNAL**

Il s'avère qu'il existe un besoin pour un second emploi communal évalué à 27 heures par semaine. Monsieur Jean-Paul JULIEN nous a contacté pour travailler à la commune de Floirac.

Monsieur Michel LIBANTE expose les deux contrats possibles : le CA = Contrat Avenir et le CAE = Contrat d'Accompagnement à l'Emploi. Le choix du Conseil Municipal se porte sur le CAE.

Grâce aux aides proposées par l'Etat, le coût serait de 2€20 de l'heure, Monsieur Jean Paul JULIEN étant payé au SMIC.

Un contrat de travail pour 27 heures par semaine serait conclu dans le cadre d'un CAE. La durée du 1er contrat sera de 6 mois, renouvelable 2 fois pour une durée totale de 24 mois.

Monsieur Charles BIBERSON aura en charge le suivi du travail de Monsieur Jean Paul JULIEN.  
Proposition adoptée à l'unanimité.

#### **6 DÉLIBÉRATION POUR LE SIER**

Afin de solder la participation de la Commune de Floirac concernant la dissimulation 2ème tranche, le Conseil Municipal vote au budget mairie une délibération modificatrice de 8048€.

Cette somme sera transférée de l'article 61523 en fonctionnement à l'article 20418 en investissement sur l'opération 68 – dissimulation réseaux.

#### **7 DÉLIBÉRATION POUR LA PRESTATION DE CONSEIL ET ASSISTANCE POUR LA CONSTRUCTION D'UN RÉSEAU D'ASSAINISSEMENT.**

Afin de solder cette opération et obtenir les subventions au budget eau assainissement il est voté un DM d'un montant de 5 697,78€. Cette somme sera transférée de l'opération 12 – travaux de desserte AEP vers l'opération 10 – travaux d'assainissement.

Proposition adoptée à l'unanimité.

#### **8 QUESTIONS DIVERSES**

- La cérémonie du 11 Novembre aura lieu à 18 heures suivie d'un vin d'honneur à la mairie. Comme chaque année une gerbe sera déposée aux monuments aux morts.

- La Communauté de communes propose de refaire une portion de la voirie allant vers Soult sur une longueur de 1100m. Ces travaux sont envisagés au printemps prochain.

- La foire annuelle à Floirac est prévue le vendredi 30 octobre.

- La fête du pain risque de ne pas avoir lieu, trop de travail pour peu de bénévoles. Monsieur le Maire demande si une personne souhaite s'y investir. Messieurs Philippe GERFAULT et Alain DUNAND semblent intéressés.

- Monsieur Michel LIBANTE souligne le travail fait par Monsieur Alexandre BARROUILHET concernant le relevé des emplacements des luminaires, ainsi que sur la rédaction du Plan Communal de Sauvegarde envoyé au SYMAGE.

# Conseil Municipal

Séance du lundi 8 février 2010

## EXTRAITS

### INSTALLATION DU CONSEIL

Adoption du compte rendu du conseil municipal du 27 octobre 2009.

M. Michel LIBANTE demande la création d'une délibération pour un échange de voirie communale avec la voirie communautaire. Demande rajoutée à l'ordre du jour.

### ORDRE DU JOUR

#### 1 DÉLIBÉRATION

Echange de voirie communale avec la voirie communautaire. **Délibération votée à l'unanimité.**

#### 2 RAPPORT DES COMMISSIONS VOIRIE ET CADRE DE VIE

● Pont de Poumeyrol: M. Raphaël DAUBET propose une solution de restauration vue avec un bureau d'étude. Il s'agirait d'élargir le pont de un mètre, en réalisant une chape béton par-dessus l'ouvrage existant. Chape supportée elle-même par deux massifs en béton armé disposés de part et d'autre du pont actuel.

Le devis estimatif (étude, terrassement, ferrailage, béton) est d'environ 4018€. **Opération votée à l'unanimité.**

● Voirie communautaire: M. Michel LIBANTE fait le bilan des interventions à prévoir : route de Soult, chemin de Camps St Peyre menant chez M. Lacroix, mur du cimetière dégradé par le ruisseau des Nouals.

Il expose la situation de M. Mathieu GOUDOUBERT qui souhaite pouvoir emprunter le terrain communal de Uf-fande pour accéder à son chantier.

Il interroge le conseil quant à la possibilité de louer la goudronneuse à d'autres communes, ce qui pourrait apporter des recettes à la municipalité.

● Cadre de vie: M. Philippe GERFAULT présente la décision prise en commission au sujet des poubelles du village. Il rappelle que le Conseil Communautaire de Martel encourage les communes à diminuer leurs points de collecte. Il est proposé d'éliminer les poubelles du village (mairie, église et Ban de Gaubert, Rul au niveau de la Chapelle), ainsi que celles du calvaire de Pech d'Agude. Ces poubelles seront redistribuées aux points de collecte de l'atelier municipal, du Barry, et avant le pont de Bascle au niveau de la parcelle n°300. Ce qui permettrait d'éliminer quatre points de collecte au total.

M. GERFAULT mentionne également qu'un système d'assistance au ramassage des ordures est à l'étude, afin d'aider les personnes à mobilité réduite.

Ce nouveau plan de collecte est proposé pour une durée d'essai de 6 mois, et approuvé à l'unanimité par le conseil municipal.

#### 3 RAPPORT DE LA COMMISSION BÂTIMENTS COMMUNAUX

En présence de Madame Gaëlle Duchêne, architecte.

● Projet ancienne mairie: M. Raphaël DAUBET présente le dernier avant-projet vu avec M. Nicot, architecte en charge du dossier. Il expose ensuite le plan de financement fait en concertation avec M. CHAMAILLARD (Directeur ADVD) :

Total travaux (environ)	146000 € HT
Subventions envisageables	
ENS	38 000€
DGE Handicap	28 427€
Région	34 131€
FAPEC	14 760€
Resterait	
Mairie de Floirac	30 000€ (environ)

● M. Raphaël DAUBET demande que le conseil municipal valide le projet et le plan de financement afin de pouvoir demander les subventions. **Délibération votée à l'unanimité.**

● M. Charles BIBERSON fait le point sur les travaux en cours sur les autres bâtiments communaux : entretien des peintures de l'atelier municipal, de l'ancienne école et du cantou... Et souligne l'apport bénéfique de l'embauche de M. Julien.

● Rapport de Mme Gaëlle DUCHENE à propos de l'église et de la chapelle : L'exposé fait état des points urgents à traiter (charpente de l'église, contreforts largement endommagés de l'église et de la chapelle), en poursuivant par ordre de priorité vers les urgences moindres (électricité, plâtreries de l'église...), voire les améliorations possibles à apporter (peintures, vitraux dans la chapelle...).

● Mme Gaëlle DUCHENE propose pour chaque édifice un plan de rénovation par tranche qui permettrait d'étaler les travaux sur plusieurs années tout en traitant rapidement les points les plus urgents.

M. BRU (Conseil Général) présente les différentes subventions envisageables et suggère au conseil municipal d'établir rapidement un dossier de demande de subvention pour le projet global.

**Le conseil municipal adopte à l'unanimité le projet de rénovation et la demande de financement, et valide la délibération.**

#### **4 DÉLIBÉRATION POUR LES TRAVAUX EN RÉGIE**

L'objectif est d'évaluer la valeur du coût de la main d'œuvre des employés communaux et des fournitures lors des travaux en régie (maçonnerie, entretien peintures...), afin de récupérer en fin d'année la TVA et les autres charges associées. Délibération validée à l'unanimité.

#### **4 DÉLIBÉRATION**

**Création du poste de rédacteur territorial et délibération suppression du poste d'adjoint administratif territorial 1er classe.**

M. le Maire informe le Conseil Municipal de la réussite au concours en interne de rédacteur administratif territorial de Mme Jocelyne PIVAUDRAN et son inscription sur la liste du Jury d'admission du 26/01/2010. Le Maire propose la création du poste de rédacteur administratif territorial et la suppression du poste d'adjoint administratif 1er classe territorial faisant suite à la création. Délibérations approuvées à l'unanimité.

#### **5 QUESTIONS DIVERSES**

● Devis de raccordement de M. DEGRUTERE, validé à l'unanimité

● M. le Maire propose le fusionnement d'une partie du jardin de la mairie avec le terrain de jeu. Adopté à l'unanimité.

● Il est mis à l'étude de rajouter une heure, le mardi après midi, à l'emploi du temps de l'agent en charge du nettoyage afin qu'elle puisse préparer la salle de ping-pong car des cours de gym s'y tiendront dorénavant tout les mardis soir à 20h.

● M. Alain DUNAND fait le point sur la fête du pain qu'il organisera avec des bénévoles au nom de la mairie pour cette année. Elle aura lieu le dimanche 13 juin à midi. Le repas sera d'environ 12€ par personne.

● M. le maire établit les permanences pour les élections régionales du 14 et 21 mars prochains.

## **ÉLECTIONS RÉGIONALES**

**à Floirac - 14 et 21 mars 2010**

Nombre d'électeurs inscrits au 31 décembre 2009 :  
262 électeurs dont 130 électeurs et 132 électrices

### Résultats de la commune de Floirac du 1er tour 14 mars 2010

Nombre d'inscrits	262
Nombre de blancs ou nuls	5
Nombre de votants	138
Suffrages exprimés	133

**POUR VOUS, UNE REGION FORTE** 52  
**M. Martin MALVY**

**FRONT DE GAUCHE** 11  
**M. Christian PIQUET**

**OSONS MIDI-PYRENEES** 38  
**Mme Brigitte BAREGES**

**LUTTE OUVRIERE** 1  
**Mme Sandra TORREMOCHA**

**EUROPE ECOLOGIE** 13  
**MIDI-PYRENEES**  
**M. Gérard ONESTA**

**NPA** 5  
**Mme Myriam MARTIN**

**FRONT NATIONAL** 7  
**M. Frédéric CABROLIER**

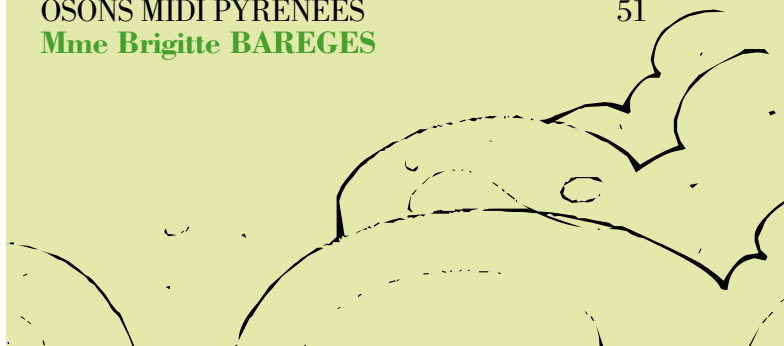
**MIDI-PYRENEES EN ACTION** 6  
**M. Arnaud LAFON**

### Résultats de la commune de Floirac du 2ème tour 21 mars 2010

Nombre d'inscrits	262
Nombre de blancs ou nuls	4
Nombre de votants	145
Suffrages exprimés	141

**POUR VOUS, UNE REGION FORTE** 90  
**M. Martin MALVY**

**OSONS MIDI PYRENEES** 51  
**Mme Brigitte BAREGES**





# Nous avons testé pour vous

## Le Repas de chasseurs

### 1 Le repas annuel de la société de chasse de Saint-Denis-lès-Martel, le 7 mars 2010.

- Lieu : salle communale de Saint Denis.
- Assistance : 50 personnes.
- Menu : apéritif, potage au tapioca, salade quercynoise, civet de chevreuil, cuissot de sanglier, plateau de fromages, tarte aux pommes, café, liqueurs locales, vin du domaine de Rouch. Ambiance conviviale et bruyante.
- Animation : tombola avec 47 lots !!
- Sortie de table à 17 h 30 (une forme de record).



Convives à Saint-Denis les Martel



Convives à Saint-Denis les Martel



Sanglier à Saint-Denis





Les G.O. et leurs invités à Miers



Canard de concours - Miers

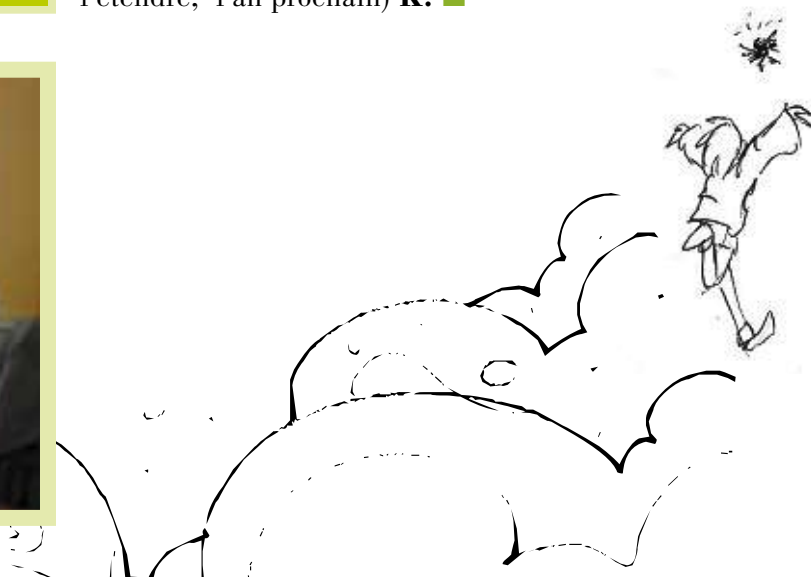
## 2 Le repas annuel – ou était-ce un des repas annuels ? - de la société de chasse communale de Floirac le 14 mars.

- **Lieu** : hôtel du Lion d'Or à Miers.
- **Assistance** : 41 personnes d'âge varié (deux mois et demi à quatre vingts ans) et contribution involontaire des dix chevreuils tués cette année.
- **Menu** : apéritifs, potage aux légumes, salade de géliers, civet de chevreuil, cuissot de chevreuil (ah ! la purée de céleri ...), plateau de fromages, clafoutis aux abricots, Glanes tradition 2007, café, liqueurs (à la demande). Tous plats succulents.  
Ambiance : joyeuse.
- **Animation** : concours de pesée de canard gras (retenez ce chiffre pour le prochain concours : 8 kg, 045).
- **Service nickel et efficace** : sortie de table vers 16 h 45, soit sensiblement plus tôt que les années précédentes. Un grand merci au bureau des associations et aux organisateurs.

(S'étant trouvés dans l'incapacité de conclure le test, les signataires s'engagent à le renouveler, voire à l'étendre, l'an prochain) **K.** ■



Les heureux gagnants



**S**avez-vous que notre doyenne a fêté ses 95 ans le 2 mars 2010 ?

Et bien oui, cette adorable dame est née en 1915, à Floirac, elle répond au prénom d'Andréa et a vécu au village jusqu'à dix neuf ans, âge de son mariage avec le fils du facteur receveur. Elle habite de nos jours, près de la maison de son enfance, la « maison Pascali », sur la place, face à la Tour anglaise et à l'église Saint Georges-Saint Barthelemy.

Qui est-elle donc ? Je vais vous aider à trouver : il lui suffisait de traverser le sentier pour aller embrasser sa sœur et son beau-frère le bedeau ou de tourner à droite pour rendre visite à Marie-Louise et Suzanne Tamié. Pas encore sur la voie ? Je vous dévoile un nouvel et dernier indice : ses yeux ont le bleu du ciel, ses cheveux la couleur de la neige et son beau sourire illumine en permanence un visage de madone romane !

Eureka, ce petit texte honore Madame Lavaur, charmante grand-mère au grand cœur dont la maison est toujours pleine d'amis, le balcon parsemé de fleurs et la fenêtre largement ouverte sur le monde actuel. Elle a gardé de sa brillante scolarité à l'école des sœurs du village le désir de s'instruire, de découvrir la vie et les gens ; toujours en quête de connaissances, elle lit, s'intéresse à l'actualité, fait des mot-croisés, plante ses fleurs et les choie comme ses enfants. Notre doyenne est maintenant la mémoire du village et a toujours plein d'anecdotes à raconter sur les lieux, les maisons, les familles souches de notre petite communauté, une encyclopédie intarissable mais toujours discrète.

A l'école, elle allait de succès en succès jusqu'à l'obtention du Certificat d'Etudes, diplôme des plus complets dans sa jeunesse. Son assiduité lui a permis d'assimiler toutes les notions enseignées ; elle a pu, de ce fait, aider activement son époux en gestion et comptabilité quand ils ont créé leur garage à Aynac et épauler scolairement ses trois filles Monique, Pierrette et Chantal, ainsi que son fils Max, qui s'en souviennent avec tendresse et reconnaissance.

De tout temps, ce petit bout de femme a manifesté une activité débordante, que ce soit pour aider son mari, nourrir les employés de l'entreprise ou faire le jardin potager pour remplir les assiettes de tout ce monde. Ayant appris la confection à Vayrac auprès d'une dame destinée à entrer dans la haute couture, elle fabriquait les vêtements de ses enfants, de très beaux habits peu communs et travaillés de



Madame Lavaur, 95 ans !

façon raffinée. Quand la guerre de 40 est venue, son mari et elle ont acquis un gazogène pour faire le taxi et faciliter les déplacements des gens d'Aynac, surtout d'un entrepreneur en « parquet mosaïque » qui voulait développer son usine pour créer des emplois sur sa commune. Toutes ces activités étaient entreprises avec enthousiasme, ténacité et efficacité et se terminaient avec succès, m'a précisé sa fille cadette.

Monsieur et Madame Lavaur et leurs enfants venaient souvent se ressourcer à Floirac dans la maison familiale et gardaient des liens étroits avec les amis du bourg. Malheureusement, en 1999, son mari est décédé et sa vie a été bouleversée. Elle est alors revenue au pays natal avec ses souvenirs, ses activités, son altruisme et sa bonté. Ses enfants sont là, l'entourent de leur présence et de leur affection ; grâce à eux, à son énergie, sa joie de vivre et son enthousiasme, elle rayonne auprès de ceux qui la côtoient et l'aiment.

Et tout le monde aime notre doyenne à Floirac !

**Janine BAURÈS** ■

## Aux armes citoyens !

Un ennemi menace nos campagnes !

**D**'aucuns disaient que les charmantes abeilles de nos ruchers n'étaient pas à l'abri d'un coup de bourdon ou de cafard ! Paraît-il qu'elles travailleraient trop durement pour leur ruche...



Nid de frelons asiatiques

Mais voilà, c'est en fait le frelon asiatique (*Vespa velutina*) qui les guette... Depuis son introduction accidentelle dans le sud-ouest en 2004, probablement par conteneurs de marchandises provenant d'Asie, ce frelon est devenu le prédateur n°1 des abeilles (*Apis mellifera* et *cerana*). Sa technique est efficace : il se place devant la ruche en vol stationnaire, et dès qu'une abeille ouvrière passe à sa portée, il fond dessus, la prépare et la livre à ses larves (mais quelle mouche l'a donc piqué ?). Son nid, très caracté-

éristique, de forme sphérique en « écailles de papier » (environ 40 à 50 cm de diamètre) abrite environ 1500 individus. Il se trouve généralement dans les arbres à plusieurs mètres de haut dans des secteurs offrant de l'eau (proximité de rivières ou d'habitations). Après leur période d'hibernation, au printemps, ce sont les reines fondatrices qui ébauchent le nouveau nid, pondent et soignent les premières larves qui deviendront des ouvrières adultes capables de construire le nid et de veiller sur la colonie. C'est donc le moment de piéger les reines !!!



Frelon asiatique (*Vespa velutina*)

L'impact exact de cette espèce sur les ruchers ou les populations d'abeilles sauvages n'est pas clairement établi, mais la menace est prise au sérieux. Un nid de frelons suffirait à bloquer la production de cinq ruches. Le Muséum National d'Histoire Naturelle supervise actuellement, en collaboration avec les collectivités territoriales et les apiculteurs, une étude d'impact écologique et une mesure de l'expansion des colonies de frelons asiatiques.

Alors, en attendant la « Jeanne d'Arc » des abeilles qui mettra en péril cet ennemi pugnace, restons vigilants et signalons, à la mairie, chaque nouveau nid dans la commune.

Alexandre BAROUILHET ■

*Nous connaissons tous Serge Sansou et son décès, la veille de ses soixante sept ans, a provoqué une vive émotion à Floirac. Nous n'avons pas l'habitude de faire d'hommage particulier quand l'un de nous rejoint sa dernière demeure, par discrétion et par pudeur, mais cet enfant de Floirac a eu un tel courage, une si grande ouverture d'esprit alors que le sort s'est acharné sur lui, que nous voulons lui dire adieu, tout simplement. Nous saluons le courage de Madame Sansou qui, durant tant de longues années, l'a accompagné et soutenu et l'assurons de toute notre admiration pour son dévouement.*

*Le décès de Monsieur Laboudie nous a beaucoup peiné, la soudaineté de l'évènement nous a tous surpris. Son beau sourire n'égayera plus nos fêtes au village ; finies les danses au son de son accordéon, adieu les papotages devant ses plantations potagères dont il était si fier. Tout notre soutien va à sa mère et à Madame Laboudie son épouse.*





## Hommage à Michel Suret

**C**omme nous l'avons tous bien connu, Michel Suret méritait bien un article dans le journal de Floirac.

Avant d'aborder son périple africain, je vais raconter un des talents de Michel qui devrait tous nous intéresser : il s'agit des murs anciens en pierres sèches.

Ce que beaucoup d'entre nous peut-être ignorent, c'est que Michel était un sacré restaurateur de murs anciens dont on peut observer un petit chef-d'œuvre situé sur la D 150, à l'intersection des routes de Cazillac, Sarrazac et L'Hopital Saint Jean.

Ce mur de soutien, certainement ancien, s'était en partie écroulé sur une longueur de 8 m, à peu près sur une hau-

Concernant l'homme, Michel avait décidé de se rendre au Cameroun en AX. L'ayant vu la veille de son départ, on avait regardé l'itinéraire sur les cartes : l'Espagne, le nord du Maroc. Jusque là, tout va bien.

Mais ensuite, le parcours commençait sérieusement à être plus « chaud ». Rien que le sud du Maroc, c'est de la route dans le désert avec à peu près 1000 km d'un bled à l'autre... et je ne vous parlerai pas de la Mauritanie, du Mali et des autres pays... Je ne connais pas mais j'imagine les difficultés.

Je m'étais dit, en voyant la « gueule » de la voiture, qu'il allait tomber en rade à Foussac mais c'était mal connaître la voiture et l'homme.



Mur avant rénovation



Jonction quasi invisible de la partie d'origine et de la partie restaurée



Mur après rénovation

teur de plus de 2 m. Après avoir dégagé et trié les pierres écroulées et grâce à l'apport d'autres, la tâche la plus délicate consistait à assembler les pierres par un appareillage harmonieux et stable, après avoir stabilisé le chemin d'accès du haut grâce à l'enfouissement dans le sol de pieux en bois et d'une remise à niveau du sol, et l'on peut constater sur les photos que l'ensemble fut plutôt réussi.

Michel s'est arrêté définitivement au Bénin à cause d'un satané moustique. Il était parti avec la voiture chargée à bloc de sacs de noix, d'outils et d'autres choses qu'il avait l'intention de donner par-ci, par-là, mais son extrême générosité fait qu'il avait aussi donné ses médicaments contre certaines maladies dont le paludisme. Son geste qui peut être aura été bénéfique pour quelqu'un lui aura malheureusement été fatal.

Michel est mort d'une forme de paludisme foudroyant. Ses cendres reposent dans le cimetière d'Abzac près de Libourne.

**Henri  
BONNET-MADIN** ■





## Découverte

### de la chocolaterie Bovetti

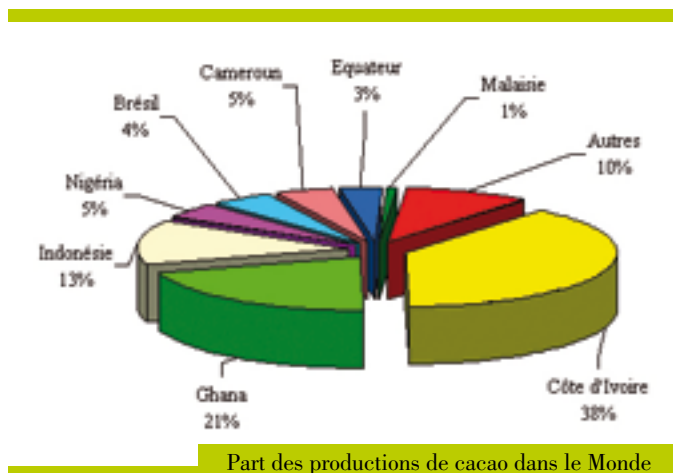
**L**e 17 février dernier, un groupe d'amateurs de chocolat se réunissait sur la place du village pour partir à la découverte de la chocolaterie Bovetti de Terrasson, en covoiturage.

Merci à l'AASF de nous avoir permis cette excursion gourmande, distrayante, culturelle et gratuite !

Un film et une conférencière nous ont guidés tout au long de la visite, voici un petit résumé de cet après-midi découverte. Le cacao est originaire du continent américain. A la fin du XIX siècle, le Venezuela produisait à lui seul la moitié du cacao. Maintenant, il est aussi cultivé en Afrique ; 60% des cultures se situent sur ce continent et le leader incontesté est la Côte d'Ivoire. Il s'en produit aussi en Asie et en Amérique du Sud, dont 11% au Brésil.

Les premières traces de la présence Maya associée à l'utilisation du cacao, remontent au 7<sup>ème</sup> Siècle avant notre ère. Le fruit de l'arbre aux cabosses fut nommé « *cacau* », d'où dérive le mot « cacao ». Les mayas en firent un breuvage rituel qu'ils appelèrent « *chacau haa* ».

Les vertus thérapeutiques du beurre de cacao étaient amplement reconnues, à la fois comme baume pour cicatriser gerçures et brûlures, pour se protéger des ardeurs du soleil, soigner le foie ou les poumons et comme remède préventif contre les morsures de serpent. Chez les Pilpil, le cacao était associé aux principaux événements de la vie quotidienne. Les fèves de cacao servaient d'offrandes pour une naissance et, lors du rituel de la puberté, le corps des jeunes garçons était enduit d'un mélange d'eau de pluie, de



Part des productions de cacao dans le Monde

pétales de fleurs et de poudre de cacao. Les fèves de cacao furent des unités de référence comptable. Cette utilisation a stimulé les relations commerciales dans toute l'Amérique Centrale, et a donné lieu à un extraordinaire développement de l'arithmétique et de toute une conception du temps. C'est dans les régions productrices de cacao que l'on a découvert les plus anciennes inscriptions calendaires. Après l'effondrement de l'Empire Maya au IX<sup>ème</sup> Siècle, les envahisseurs Toltèques puis Aztèques firent des fèves de cacao, le tribut versé par les populations soumises aux nouveaux conquérants. La mesure étalon, héritée des Mayas, était la « *carga* », équivalente à la charge que pouvait porter un homme sur son dos.

En mettant le pied sur le nouveau continent, Hernan Cor-



Quand la fève de cacao se transforme en délicieux chocolat



Plan de cacao et ses cabosses



## Découverte

### de la chocolaterie Bovetti (suite)

tès découvre le chocolat, « *Theobroma cacao* », traduction « *Mets des Dieux* ». C'est un délicieux breuvage dont il use et abuse avec ses compagnons de conquête mais aussi l'unité monétaire du pays. Pour la petite histoire, dix fèves sont nécessaires alors pour obtenir les faveurs d'une dame... Quand il revient en Europe avec ce nectar, tous les délicats palais de l'aristocratie et du clergé sont subjugués par ce breuvage.

L'arbre producteur de fèves de cacao est le **cacaoyer**, plante des tropiques d'une rare beauté qui donne des fruits appelés **cabosses**.

Il se développe de préférence à l'ombre, à l'abri du vent et sous un climat chaud, humide et régulier. On trouve en permanence des fleurs, des feuilles et des fruits sur l'ensemble de l'arbre. Le diamètre du tronc est d'environ 20 cm, le bois est poreux et l'écorce ressemble à celle du bouleau. Les feuilles ont l'aspect de celles du châtaignier, les fleurs, petites et blanches, poussent sur le tronc et les rameaux ; elles sont présentes sur l'arbre pratiquement toute l'année. Sur mille fleurs, une seule arrive à maturité. Il y a environ 25 cabosses par arbre ; une cabosse donne 20 à 50 fèves de cacao. (On comprend pourquoi les fèves de cacao sont surnommées « or brun » ! Le fruit arrive à maturité entre cinq et sept mois après la floraison.

Il existe trois variétés de cacao : les criollos, les forastéros et les trinitaros.

Les criollos donnent un cacao fin, chaleureux et long en bouche, les forasteros (variété la plus cultivée) présentent une amertume forte et courte, tandis que les trinateros sont corsés et longs en bouche. (Les trinateros résultent du croisement des deux premières variétés).

Avant que la fève de cacao ne se transforme en délicieuses tablettes enrobées de papier d'argent, en Père Noël ou en œuf de Pâques, beaucoup, beaucoup de manipulations sont effectuées. Chez Bovetti, nous n'avons vu aucune étape mais seulement quelques appareils ou échantillons car ce fabricant reçoit le chocolat tout prêt et ne confectionne que les confiseries, stade ultime du travail ; en revanche, nous avons admiré la dextérité des employés qui les emballent et transforment ces gâteries en régal pour les yeux.

Je vais vous donner quelques indications au sujet de la fabrication de ce mets de choix telles que la conférencière nous les a présentées.

- En premier, *contrôle de qualité* : les fèves ne doivent présenter aucune odeur ou saveur étrangères aux siennes, ne pas dépasser une certaine teneur en eau, montrer une homogénéité de masse et aucun insecte ne doit être présent.
- Ensuite, les fèves sont *triées à la machine* pour ôter les pierres et passent sur un tapis roulant afin d'éliminer les poussières.



Une cabosse ouverte



- Vient alors la *torréfaction* ; comme le café vert, les fèves sont rôties dans de grosses sphères métalliques animées d'un mouvement rotatif. Le degré de torréfaction varie suivant la qualité du chocolat et l'opération demande à être surveillée en permanence, vous vous en doutez. La torréfaction des fèves développe leur arôme et facilite les opérations suivantes mais les fèves ont perdu cinq à dix pour cent de leur poids.
- Le *concassage* est l'opération suivante, après refroidissement des fèves par ventilateur. Le concasseur est un moulin





Les Floiracois à la chocolaterie

Sur l'ensemble des chocolats fabriqués en France, un chocolat sur trois est une tablette. Il existe plusieurs sortes de tablettes selon les ingrédients que l'on ajoute au chocolat :

- Les tablettes de chocolat noir (cacao, beurre de cacao, sucre)
- Les tablettes de chocolat au lait (cacao, beurre de cacao, sucre et lait)
- Les tablettes de chocolat blanc (beurre de cacao, sucre et lait)
- Les tablettes de chocolat fourré, aux fruits, à la pâte d'amande, à la nougatine etc.
- Les tablettes de chocolat auquel on peut ajouter des noisettes, du riz soufflé, des raisins, du nougat, etc.

À la chocolaterie de Terrasson, nous avons bénéficié d'une dégustation et nous nous sommes régalés avec du chocolat à la menthe, au raisin, à la pâte d'amande, au riz, aux graines de pavot, au romarin etc.

En même temps, les enfants préparaient un sujet en chocolat à partir d'un moule en plastique offert par la maison. J'espère qu'ils se sont régalés le lendemain en dégustant leur lapin en chocolat.

Si le cœur vous en dit, allez faire un tour dans cette chocolaterie, la visite est passionnante et la grande variété de confiseries présentées est un régal pour les yeux et...le palais.

**Janine BAURÈS** ■

mécanique ; la pellicule superficielle des fèves est aspirée et il ne reste plus que de menus morceaux qui seront tamisés.

● Dans la matière obtenue, il reste les germes ligneux, non comestibles qu'il faut éliminer. C'est alors l'opération de *dégermage* effectuée dans une machine, la *dégermeuse*, munie d'un tamis cylindrique qui va éliminer ces intrus.

● Dernière étape, la *mouture*. Décortiquées et concassées, les fèves sont broyées dans des moulins à cacao d'où elles sortent sous forme de pâte assez fluide, (les fèves contenant plus de 50% de matière grasse), sous la forme de *beurre de cacao*.

À partir de cette étape, la pâte de cacao suit deux chemins différents suivant que l'on fabrique du cacao en poudre ou du chocolat.

Comme nous avons pu le constater chez Bovetti, l'industrie de la chocolaterie offre une grande variété de chocolats :

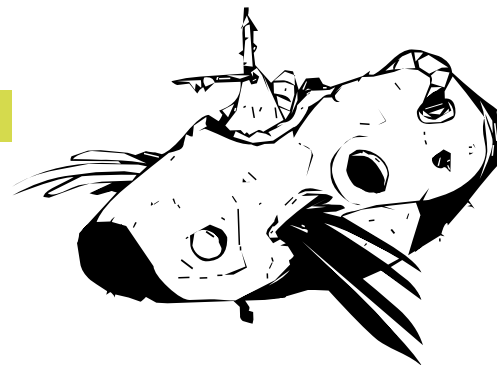
- Les tablettes
- La confiserie de chocolat
- Les barres
- Les poudres
- Les pâtes à tartiner
- Le chocolat de couverture



Theobroma cacao

## Astuces et recettes

de Floirac



### LES ASTUCES DE GENEVIÈVE

#### **BIENTÔT LES SEMIS**

Pour répartir uniformément les graines fines, mélangez-les à du marc de café sec, et bien tamisé.

Semez, contentez vous de tasser légèrement et d'humidifier. (Le marc de café éloigne une grande partie des insectes ravageurs.)

#### **J'Y SUIS, J'Y RESTE**

Pour faire tenir en place les crochets à ventouses (qui ont la curieuse manie de tomber), enduisez la surface destinée à adhérer au carrelage, avec un peu de blanc d'oeuf.

#### **SILENCE, ON DORT !**

Si le tic-tac de votre réveil vous empêche de dormir, recouvrez le d'un bocal en verre transparent. Vous verrez toujours l'heure

mais le bruit agaçant sera très atténué : non mais ... !

#### **COUP DE BLANC SUR LES T-SHIRTS**

Leur coton blanc fait grises mine ?

Au prochain lavage placez une tablette de produit pour lave vaisselle dans la machine à laver : elle va blanchir le coton.

#### **CRÈME SOLAIRE RECYCLÉE**

Plutôt que de jeter les crèmes solaires de l'été dernier, utilisez-les pour soigner le cuir de vos chaussures.

#### **UN PARFUM DANS L'AIR !**

Versez un sachet de sucre vanillé dans le sac de votre aspirateur avant de le mettre en marche... Vous parfumez la maison.

#### **MICRO-ONDE IMPECCABLE**

Pour le nettoyer et le désodoriser en un seul geste, placez quelques rondelles de citron dans un récipient d'eau. Faire tourner le four à puissance maximale. Dès que la buée se forme sur la vitre, essuyez avec une éponge.

#### **KIWIS BIEN MÛRS**

Pour faire mûrir les kiwis en quelques jours, les mettre dans un sachet plastique avec une pomme. Bien fermer.

Le gaz qui se dégage de la pomme les fera mûrir rapidement. ■







## LES RECETTES D'ANNIE

### Mousse de fraise

Préparation : 20 min

Réfrigération : 2H

#### Pour 6 verrines :

3 biscuits roses de Reims

#### Pour la mousse de fraise

- 500g de fraises
- 1 cuill. à soupe de jus de citron
- 1 cuill. à soupe de curaçao blanc (ou de kirsch)
- 1 blanc d'œuf
- 1 pincée de sel
- 3 cuill. à soupe de sucre en poudre
- 10 cl de crème liquide

#### Pour décorer

- 50 g de barbe à papa (en pot)

Ecraser grossièrement les biscuits roses de Reims. Répartissez les miettes de biscuit au fond de chaque verrine.

Préparez ensuite la mousse de fraise. Lavez, égouttez et équeutez les fraises. Mixez-les en purée avec le jus de citron et le curaçao blanc. Dans un saladier, fouettez le blanc d'œuf en neige avec une pincée de sel et ajoutez-y progressivement le sucre. Incorporez



délicatement la purée de fraise au blanc d'œuf monté en neige, sans obtenir un mélange parfait.

Fouettez la crème liquide et montez-la en chantilly. Ajoutez la crème Chantilly à la mousse de fraise, en soulevant le mélange à la spatule afin de réaliser des marbrures. Versez la mousse dans chaque verrine et réservez au réfrigérateur pendant 2 heures au maximum.

Au moment de servir, préparez 6 portions de barbe à papa en les soulevant à l'aide d'une fourchette, puis déposez-les dans 6 verrines. Dégustez sans attendre.

Il est indispensable d'ajouter la barbe à papa juste avant de servir, le sucre fondant très vite au contact de la mousse de fraise.

## Cuisses de canard bistroquet

- 8 cuisses de canard
- 1 l de vin rouge tannique (Madiran)
- 1 bouquet garni
- 4 gousses d'ail
- 16 blancs de petits poireaux
- 16 beaux champignons de Paris
- 2 cuill. à soupe rases de sucre
- 2 cuill. à soupe de vinaigre de vin
- ½ verre à liqueur d'armagnac
- du beurre, de la graisse de canard
- sel et poivre du moulin

Dans une cocotte faire revenir les cuisses de canard sur toutes les faces. Ajouter le vin rouge, le bouquet garni, poivrer, saler et laisser mijoter 1 heure à feu moyen. Mettre 4 cuillères à soupe d'eau dans une sauteuse, y faire fondre le sucre. Ajouter 2 cuillères à soupe de beurre, le vinaigre. Saler, poivrer et ajouter les blancs de poireaux émincés. Laisser fondre tout doucement pendant environ



½ heure jusqu'à ce que les poireaux aient rendu toute leur eau.

Dans une autre poêle faire revenir dans de la graisse de canard (ou autre), les champignons coupés grossièrement et l'ail haché. Laisser cuire jusqu'à évaporation complète de l'eau des champignons. Quinze minutes avant la fin de cuisson du canard, ajouter dans la cocotte les poireaux et les champignons. Verser l'armagnac dans la cocotte et flamber.

Servir ce plat avec de délicieuses pâtes fraîches baignant dans la sauce. ■

### ELLE A VU CETTE ANNÉE L'ÉMERGENCE DE NOUVELLES ACTIVITÉS

En effet, des **rencontres mamans-enfants** sont organisées chaque mois par Carine Daubet sur un thème différent permettant aux mamans d'avoir l'occasion de faire connaissance, et aux enfants de passer également un bon moment ensemble. Ces rencontres se font en alternance chez chacune en espérant, peut-être un jour, qu'une salle confortable puisse les accueillir.

D'autre part, Isabelle Tournier anime avec enthousiasme des séances de gymnastique le mardi soir, de 20h à 21h, dans la salle de ping-pong. Avis aux amateurs !

En marge de ces nouvelles activités, l'AASF poursuit les animations qui font son succès depuis plusieurs années :

- Visite par les plus gourmands d'entre nous de la chocolaterie Bovetti et de son musée, en février
- Débroussaillage de chemins communaux – notamment le chemin de « Camp St Peyre à Mézels » et le chemin de « Dumas » rendus magnifiques. Allez vous y promener !
- Vide-greniers à l'initiative de Rachel Gerfault **le 18 avril**. L'affluence du public et des exposants est une belle récompense pour tous les bénévoles.
- Nettoyage de l'église le dimanche 16 mai à partir de 9h30



L'homme de Néandertal à la Chapelle aux Saints

- Visite en juillet au Musée de l'Homme de Néandertal à la Chapelle aux Saints
- Exposition cet été à la chapelle St Roch sur le thème de l'archéologie floiracoise.

Et d'autres projets vous seront communiqués dans un prochain numéro !

**Charles BIBERSON** ■

### LES RENCONTRES MAMANS-ENFANTS SE POURSUIVENT DANS NOTRE VILLAGE

**Balbutiantes en décembre 2009, les rencontres Mamans-Enfants se sont concrétisées en 2010.**

En janvier, réunies chez Rachel et Philippe, pour la « galette » et entourées par nos petites têtes couronnées, nous avons établi une sorte de programme pour cette année nouvelle.

En février, chez Florence et Pascal Bouat, une sage-femme nous a transmis une technique de massage



Rencontres Mamans-Enfants

pour nourrissons et jeunes enfants. Ce fut un réel succès et un bon moment de détente pour les petits massés !

En mars, chez Stéphanie Rodriguez et Patrick Bouat, nous avons reçu les conseils d'ostéopathes, notamment en matière de portage des bébés. Là encore, la joie de se retrouver était bien au rendez-vous.

Pour avril, une chasse aux œufs de Pâques a été prévue autour de la place de Floirac.

Pour mai, un goûter sera organisé sur les berges de notre chère Dordogne.

Pour juin, nous lançons l'idée de faire une mini-fête de la musique, pour « initier » les plus petits aux différents instruments cachés dans nos maisons floiracoises et amuser les plus grands ! Avis aux âmes musiciennes ! Et après une pause estivale, il est prévu qu'en fin d'année nous préparions Noël avec ferveur et que nous décorions sapin et place du village.

Pas d'ennui à Floirac en 2010 et si vous avez envie de nous rejoindre, n'hésitez pas !

**Carine DAUBET** : 06.70.52.81.10 ■



## Floirac Annonces

### Fête du pain

La mairie se charge d'organiser cette année la fête du pain qui aura lieu le **dimanche 13 juin**. Alain Dunand prépare les festivités.

### Exposition

Cet été, une exposition sur l'archéologie floiracoise sera installée dans la chapelle Saint Roch. Elle sera accompagnée d'une visite sur les fouilles de Toupay, d'une conférence de M. Jean Gasco, chargé de recherche, ainsi que d'un parcours sur les dolmens et tumulus de Floirac. Cette exposition est organisée par l'AASF.

### Site Internet

Le site Internet de Floirac migre sur une autre plateforme. Une nouvelle adresse du site vous sera donnée ultérieurement.

### Location

M. et Mme Leroux cherchent à louer, à l'année, une maison indépendante T3 sur Floirac, Vayrac ou Martel. Tél. : 06 65 32 52 31

## FÊTE DU PAIN le dimanche 13 juin !



## CARNET de Floirac

### NAISSANCES

#### ● ALEXANDRE VINCOURT

né le 16 novembre 2009 à Nancy, petit fils de Michel et Claudine Libante

#### ● PROVIDENCE BOUAT-LAPOUGE

née le 2 décembre 2009 à Brive, petite fille de Maurice et d'Annie Bouat

#### ● ASALYS BOUAT-DESPREZ

née le 23 décembre 2009, fille de Jean-Claude Bouat et d'Audrey Desprez, petite fille de Marcel et Jacqueline Bouat

#### ● GABRIEL BAURES

né le 9 janvier 2010, fils d'Etienne et Nathalie Baures, petit fils de Janine Baures

### DÉCÈS

#### ● JACQUES BERNARD LABOUDIE

décédé le 26 octobre 2009

#### ● STÉPHANE GERAUDIE

décédé le 13 novembre 2009

#### ● MICHEL, BERNARD SURET

décédé le 25 novembre 2009

#### ● ELIE HENRI BOIT

décédé le 1er décembre 2009

#### ● CHARLES COUGET

décédé le 10 décembre 2009

#### ● SERGE SANSOU

décédé le 12 janvier 2010

#### ● FERNANDE PASSERAT

décédée le 20 janvier 2010

## La page des enfants

proposée par Anne Kandel

### La disparition des lunettes

Comme tous les soirs, la petite taupe sortit de terre son museau pointu, juste pour voir si le soleil avait disparu.

Il était là, tout rouge. Elle eut mal aux yeux, elle pleura, des larmes coulèrent. La petite taupe posa ses lunettes en métal doré et alla

chercher son mouchoir dans son terrier.

Et voilà ce qui arriva...

Quand elle remonta, ses lunettes avaient disparu ! Aide la petite taupe à retrouver ses lunettes en prenant le bon chemin parmi ceux proposés :

