

#57



DU CÔTÉ DE
FLOIRAC

Journal d'information locale

Analyse
DU BUDGET
DE LA COMMUNE
et projets à venir

SAUVEGARDE
DU PATRIMOINE
DE FLOIRAC



*À Charrier
Ferrière :*
UNE VISITE
TRUFFÉE DE
DÉCOUVERTES



PRINTEMPS/ÉTÉ 2011

Contact : domikandel@gmail.com

ÉDITO

CARNET
DE FLOIRAC

NAISSANCES

JOSEPH, FRANÇOIS DAUBET

Né le 24 janvier 2011, fils de Raphaël
et Karine Daubet, petit fils de Michel
et Anne-Marie Daubet.

ARTHUR, JEAN KANDEL LABANT

Né le 7 février 2011, fils d'Anne
Kandel et de Pierre Labant, petit
fils de Jean-Claude et Dominique
Kandel.

MARIAGE

BENJAMIN, JEAN KANDEL
ET KARINE MAURISSe sont mariés le 9 avril 2011
à Trois-Rivières du Québec.

DÉCÈS

YVON BENNÉ, compagnon
de Catherine JAMME est décédé
le 26 août 2010.MARIE-PAULINE LIBANTE,
mère de Michel LIBANTE est décédée
le 2 décembre 2010.MARIE BOSSOUTROT,
épouse BOUBY
est décédée le 22 janvier 2011.PIERRE, GERMAIN MAGIBERT
est décédé le 17 février 2011

Ce nouveau journal d'information local « *Du côté de Floirac* » est en grande partie consacré au Patrimoine de Floirac, notamment au Moulin Grand et au pressoir à huile que le Conseil Général a eu la générosité de racheter pour les floiracois. Vous trouverez, suivant la tradition, le mot du maire intitulé cette fois-ci « *Réception à la mairie* », les comptes rendus des conseils municipaux, présentés sous forme de résumés, un article très intéressant sur le budget de la commune et un autre sur la visite des floiracois à la Truffière de Chartier Ferrière. Vous pourrez y lire aussi les astuces de Geneviève, les recettes d'Annie, les blagues de Jacques et vous verrez que l'AASF est toujours aussi active ! Bonne lecture à tous !

■ LE COMITÉ DE RÉDACTION

SOMMAIRE

Le carnet de Floirac-----	p. 2
ÉDITO -----	p. 3
Le mot du maire -----	pp. 4-5
Les CR du Conseil Municipal-----	pp. 6-8
Gaz de schiste, en bref-----	p. 9
PATRIMOINE : L'ensemble huilerie-four à pain du Fraysse-----	pp. 10-12
Budget de la commune et projets à venir -----	pp. 13-15
Une blague de Jacques -----	p. 16
Clic Clac-----	p. 17
PATRIMOINE : Le Pressoir à huile et le Moulin Grand -----	pp. 18-19
A Chartier Ferrière : une visite truffée de découvertes -----	pp. 20-23
Les astuces de Geneviève et les recettes d'Annie -----	pp. 24-25
AASF -----	p. 26
Vide-grenier de Floirac par HBM -----	p. 27
La page des enfants -----	p. 28

Pour tout renseignement : Dominique Kandel
domikandel@gmail.com

LE MOT « Réception à la mairie » DU MAIRE



Visite de M. Chabert sous-préfet de Gourdon - 1^{er} mars 2011

En ce premier trimestre 2011, la mairie de notre village a reçu un certain nombre de personnalités, au premier titre desquelles on peut citer Monsieur Chabert, actuel sous-préfet de Gourdon, venu nous rendre visite, accompagné de Mademoiselle Pittaluga, secrétaire générale de la sous-préfecture et de Monsieur Dubarry, attaché, auxquels s'étaient joints Monsieur Sicard, architecte en chef des bâtiments de France pour le Lot et Monsieur Requier, premier vice-président du Conseil Général.

Leur visite avait pour but de découvrir le village et plus particulièrement les bâtiments classés, à savoir l'église Saint Georges et la chapelle Saint Roch.

Ces bâtiments qui montrent des signes évidents de dégradation font l'objet de demande de subventions conséquentes de la part de votre conseil municipal et donc, à ce titre, ont droit à une visite détaillée de la part des autorités.

C'est donc sous la conduite dévouée et très éclairée de Jean-Pierre Biberson que la petite troupe a pu découvrir les mille petits secrets de notre église et de ses nombreux décors.

Par la suite, un temps bien hivernal a écourté la visite du village et notamment de la chapelle comme cela était prévu initialement, et tout le monde s'est retrouvé dans la salle du conseil pour la poursuite de l'étude du projet de financement.

La discussion a ensuite porté sur les problèmes d'urbanisme rencontrés à Floirac. Monsieur le sous-préfet, après nous avoir assurés de son total soutien, nous a quittés non sans nous promettre de revenir dès les beaux jours pour terminer cette visite hélas quelque peu écourtée.

Un peu plus tard en saison, nous avons reçu en mairie les différents candidats aux élections cantonales, venus nous présenter leurs programmes respectifs. Monsieur Jean-Claude Requier, titulaire sortant, a inauguré sa campagne chez nous en nous rendant visite le 7 mars, premier jour de campagne, accompagné par Madame Denise Goursat,



Visite de la couasne avec Mgr. Turini - 18 mars 2011

sa suppléante, par ailleurs 1^{ère} adjointe à la mairie de Creysse.

Puis, de la même façon, nous avons reçu Monsieur Jean-Claude Cantin, candidat UMP et enfin Monsieur Pascal Leglaive, candidat du Front de Gauche et néanmoins époux de notre charmante factrice.

Enfin, cette période préélectorale s'est terminée par la visite non pas d'un candidat au suffrage universel mais du représentant diocésain de l'église catholique, à savoir Monseigneur Norbert Turini. En effet, c'est le vendredi 18 mars à 12 H que notre évêque est arrivé à Floirac, conduit par notre curé du secteur paroissial, Monsieur l'abbé Durand. Après une courte réception en mairie par le conseil muni-



Visite du moulin à huile de noix avec Mgr. Turini - 18 mars 2011

cipal et un repas privé, Monseigneur Turini, accompagné d'une petite équipe de paroissiens, s'est rendu à pied au moulin à huile de noix des Nouals où il a pu découvrir les efforts de tous et notamment du Conseil Général pour la sauvegarde du petit patrimoine rural.

Par la suite, un rapide déplacement jusqu'au Port Vieux lui a permis d'appréhender, assez rapidement hélas, la problématique posée par « la Rivière Espérance » ainsi que les problèmes liés à l'agriculture locale bien malmenée en ce moment.

Enfin, sa visite s'est terminée par une messe célébrée en l'église Saint Georges à l'intention des fidèles.

C'est ainsi donc que notre village a vu défiler un certain nombre de personnalités représentantes aussi bien de l'Eglise que de l'Etat et des collectivités territoriales.

Il est évident qu'en ces temps de réforme des collectivités, il est indispensable, pour nous, d'attirer un tant soit peu l'attention de nos décideurs, quels qu'ils soient, si l'on veut continuer à exister et à progresser.

J'en profite donc pour remercier par ces lignes les membres du conseil municipal qui ont pu consacrer un peu de temps à ces réceptions. Il en va de notre réputation d'élus de la collectivité.

■ FRÉDÉRIC BONNET-MADIN

COMPTES RENDUS RÉSUMÉS

des Conseils Municipaux de Floirac

20 OCTOBRE 2010 - 9 FÉVRIER 2011

■ SÉANCE DU 20 OCTOBRE 2010

Présence de J.C. Requier, président de la Communauté des Communes.

Le compte rendu du conseil municipal du 15 septembre est lu et adopté à l'unanimité.

● **Rapport d'activité de la Communauté des Communes**

par Jean Claude Requier : rappel de l'historique de sa création, orientations et composition (FBM vice-président en charge de l'environnement et des ordures ménagères), prise de compétence de la petite enfance en cours de discussion, réforme de la TP. Vote et adoption à l'unanimité. Présentation à J.C. Requier des projets de la commune : rénovation de l'ancienne mairie, travaux de l'église et de la chapelle.

● **Création d'un poste en CDD**

La recherche d'un nouvel agent et sa formation nécessitent la création pour une durée de 6 mois d'un poste en CDD pour A. Fiyouk qui formera le nouvel agent. Vote et adoption à l'unanimité. Remarques sur l'entretien de la voirie et suggestion de sous-traitance. La commission de la voirie établira un programme pour le suivi de la voirie.

● **Acquisition du terrain Leymat**

En vue de l'établissement d'une réserve foncière, évaluation par les Domaines des parcelles de ce terrain. Le conseil propose une offre à 50.000 euros. Mode de financement à affiner. Vote et adoption à l'unanimité.

● **Délibération modificatrice au budget pour solder la ligne de trésorerie**

Un crédit de 50 € à l'article 668 est demandé, cette somme sera prélevée au 022 des dépenses imprévues. Vote et adoption à l'unanimité.

● **Approbation des plans de financement des travaux pour l'église et pour la chapelle**

Rappel du projet de travaux. Présentation pour approbation du plan de financement pour la 1ère tranche. Vote et adoption à l'unanimité.

● **Questions diversess**

Demande de renouvellement du contrat de J. Julien et proposition d'augmentation - chemin communautaire en cours d'élaboration, tracé à fournir au maire de Gignac - abonnement à La Dépêche du Midi - Cérémonie du 11 novembre.

■ SÉANCE DU MERCREDI 08 DÉCEMBRE 2010

● **Délibération sur le choix du candidat AEP**

M. le Maire rappelle que dans le cadre de la loi Sapin, l'obligation est faite aux collectivités locales de renégocier les baux d'affermage du service public A.E.P. Il expose les différentes étapes du déroulement de la procédure (rapports consultables en mairie) et rappelle que la DDT a fourni une assistance conseil pour le choix de la future entreprise déléguée au service public A.E.P. Sur quatre candidats admis par la commission des plis à présenter leur offre, seuls deux ont répondu : La SAUR et la Lyonnaises des Eaux. Avant négociation auprès de ces deux en-

treprises, la Lyonnaise des Eaux s'est retirée du marché. La SAUR, seule entreprise en lice à la fin de la procédure, proposait après négociation les tarifs AEP suivants : abonnement 50 € TTC, prix du m3 0,6290 € TTC.

Adoption à l'unanimité du choix de l'entreprise SAUR à la délégation du service AEP.

● **Examen des candidatures au poste de technicien communal**

Le départ de M. Abdesselam FIYOUK à la retraite implique son remplacement pour le mois de février. Cinq candidats se sont déclarés. Report du choix au 23/12/10.

● **Questions diverses**

Fin du contrat aidé de M. Jean Paul JULIEN à la fin novembre. Attente de nouvelles dispositions du Pôle Emploi et du Conseil Général pour étudier les conditions d'une future réembauche en 2011. Acceptation de l'offre faite par la mairie à Mmes LEYMAT pour l'acquisition de leur parcelle de Pouzals. Galette de rois le 16/01/2011. Noël des enfants le 19/12/10. Propositions de plantations nouvelles dans le cimetière et d'une campagne de dépigeonnisation du village (coût d'environ 1200 €).

■ SÉANCE DU MERCREDI 23 DÉCEMBRE 2010

● **Délibération sur le transfert des compétences « petite enfance » à la Communauté des Communes du Pays de Martel**

Concerne les enfants la Communauté des Communes du Pays de Martel de 0 à 3 ans pour les crèches et le relais Assistantes Maternelles. La séance du 22/12 de la Communauté des Communes du Pays de Martel s'est prononcée à bulletins secrets à 2/3 pour le transfert de cette compétence petite enfance. Fonctionnement : budget actuel (Floirac et St Denis n'ayant pas d'enfants ne participent pas au financement des déficits). Des projets sont prévus sur Cressensac et Martel. Le Rionet de Cazillac a candidaté, à titre temporaire, pour la gestion du personnel et du budget. Adoption 10 votes pour.

● **Transfert de la compétence « tourisme » à la Communauté des Communes du Pays de Martel.** Ceci concerne : animation, information, accueil et promo-

tion. Ce transfert doit précéder l'adhésion ultérieurement au futur Syndicat Mixte.

Adoption 10 votes pour.

● **Passage du SATESE au SYDED**

Le SYDED prend en charge l'assistance de l'assainissement collectif et du traitement des boues des stations d'épurations (non produites à Floirac). Adhésion au SYDED votée (10 voix) pour l'assistance technique au fonctionnement de la station d'épuration.

● **Délibération modificatrice pour l'achat des parcelles Leymat**

En investissement, une somme de 60000 € a été prévue pour solder l'achat et le coût du notaire.

● **Avenant sur les travaux de la mairie**

Le dossier doit être complété par un dossier d'un organisme de contrôle. L'architecte choisi n'ayant pas la compétence, la commune est obligée de trouver le bureau d'expertise. Délégation a été donnée à l'architecte, il se changera de faire monter le dossier supplémentaire mais cela se traduira par une augmentation des honoraires. Adoption à l'unanimité.

● **Restauration de la statue de la vierge de l'Apocalypse**

Le Conseil Général a donné les résultats de la consultation d'entreprises : 2 devis ont été établis pour 2650 € HT et 3840 € HT. L'entreprise MALBREL de Capdenac, la moins chère, a été retenue.

Un dossier de demande de subventions va être établi pour financer en partie la restauration.

Adoption à l'unanimité.

● **Questions diverses**

La commune participera aux classes de neige de l'école élémentaire de 3 enfants de FLOIRAC.

■ SÉANCE DU 9 FÉVRIER 2011

Adoption des comptes-rendus du conseil municipal du 8 et du 23 décembre 2010 par l'ensemble des élus présents à ces conseils.

● **Création poste du cantonnier**

Création d'un poste d'adjoint technique de deuxième classe pour les besoins de la Commune et de la station d'épuration adoptée à l'unanimité. Définition d'un coefficient d'une prime pour les deux employés municipaux : l'adjoint technique et la secrétaire de mairie. Adoption pour les deux d'un coefficient 5 sur une échelle de 8 par dix voix contre une.

● Adoption à l'unanimité du **compte administratif 2010** de la commune approuvé par le trésorier de Martel.

● Présentation du **rapport d'expertise** de la DDT concernant le suivi de gestion du service public de l'eau potable **2009**.

● **Adhésion au CNAS, Comité National d'Action Sociale pour le personnel** : Report de cette délibération au prochain conseil municipal.

● **Compte rendu de la commission cadre de vie et environnement**

Premier bilan de 6 mois sur la nouvelle organisation des emplacements des conteneurs à ordures ménagères. Le bien fondé en est unanimement reconnu par le conseil. Ramassage hebdomadaire mis en place pour les personnes à mobilité réduite. Cette organisation fonctionne bien et a été approuvée par un responsable du SYDED.

Une solution de conteneurs enterrés pour la place est envisageable. Ramassage périodique des encombrants à l'étude. Quelques points restent à régler par la commission.

● **Compte rendu de la commission voirie**

Point sur les problèmes : travaux de consolidation à effectuer aux fondations de la route du Port Vieux et du virage de la route de La Borgne – finitions au passage à niveau – installation prochaine d'une rambarde de sécurité au Crouzouly – divers « points à temps » à traiter dès que le temps sera plus doux.

● **Questions diverses**

Rencontre à organiser avec les responsables du Centre Culturel et Social du Rionet - Visites de l'évêque de Cahors, Monseigneur Turini, le 18 mars, de M. Requier dans le cadre des élections cantonales le 7 ou 14 mars et de M. le sous-préfet Chabert, date à préciser – suggestion d'amélioration des panneaux indicateurs dans le village. ■

GAZ DE SCHISTE



Illustration du mouvement politique contre l'exploitation du gaz de schiste en France.



Un mot bref - vous êtes tous au courant du tollé soulevé par les projets de recherche et d'exploitation de gaz non conventionnel dans le Sud-Est et en Midi-Pyrénées, du fait de leur fort impact environnemental probable - pour mentionner que le permis exclusif de recherche d'hydrocarbures attribuable en avril 2010 par le Ministère de l'Environnement à la société 3Legs, dit permis de Cahors, sur les départements du Lot, du Tarn-et-Garonne et de la Dordogne, englobe la commune de Floirac. Le permis serait accordé pour cinq ans et renouvelable deux fois et il autoriserait la réalisation de travaux de recherche qui incluent des forages profonds et des essais de production de gaz. Bien qu'il soit improbable que des travaux lourds puissent être réalisés dans le nord du Lot, il faut rappeler qu'en droit minier français, le permis donne à son titulaire le droit de pénétrer et d'occuper les propriétés privées sans l'assentiment des propriétaires, pour la réalisation de ses travaux de recherche.

Développements sur ce sujet dans de prochaines parutions.

■ J.C. K.

(Association « Non au Gaz de Schiste Permis de Cahors » et Groupement Associatif de Défense de l'Environnement du Lot)

PATRIMOINE L'ensemble HUILERIE-FOUR À PAIN du Fraysse



Travaux au pressoir

D'après les archives de la mairie de Floirac, cet ensemble huilerie-four à pain a été construit en 1860 par Mathurin BEYSSSEN sur la parcelle du cadastre napoléonien AC n° 1431, au Fraysse.

A l'abandon depuis plus de soixante ans, cet ensemble, unique dans le département, menaçait ruine par l'effondrement de la toiture du bâtiment qui le renferme, lorsqu'il a été sauvé de justesse en 2009, par un achat du Conseil Général du Lot.

Après plusieurs mois de travaux comportant débroussaillage de la parcelle, restauration de la toiture et nettoyage du bâtiment sous la responsabilité de Mme Bes et de M. Ba-

rillot, la réception de l'ensemble restauré s'est tenue le 13 décembre 2010 en présence de M. Choulet, Vice Président du Conseil Général, des élus de Floirac et des membres du groupe de travail local.

■ L'équipement de l'huilerie

L'équipement de l'huilerie du Fraysse est complet mais il a besoin d'un minimum de restauration. Il comporte les trois appareils nécessaires, le moulin, la poêle et le pressoir.

● Le moulin

Le moulin du Fraysse comporte deux meules de calcaire jumelées et verticales, d'un diamètre de 0,95 m, tournant

autour d'un axe vertical en bois. Il devait être mis en rotation par un âne tournant autour du bassin.

Ce moulin servait à écraser les cerneaux de noix pour les réduire en une pâte épaisse et grasse.

● La poêle

La poêle est un récipient de fonte en forme de plat creux d'environ 0,90 m de diamètre et d'une quinzaine de centimètres de profondeur. Elle était disposée sur un foyer en brique, aujourd'hui presque ruiné. La fumée du foyer était évacuée à l'extérieur par un tuyau de tôle traversant le mur du bâtiment. La poêle servait à chauffer la pâte de noix aux environs de 70°C pour faciliter l'extraction de l'huile.

● Le pressoir

Le pressoir du Fraysse, entièrement en bois, est du type à levier et à vis mue par un « cabestan ». Solidaire de la charpente du bâtiment il comporte, entre quatre guides verticaux, un socle horizontal taillé dans un tronc d'arbre, lui-même surmonté d'une grosse poutre couchée servant de réceptacle à l'auge destinée à recevoir la pâte de cerneaux. Au-dessus, un autre tronc d'arbre horizontal, portant le piston ou coin d'écrasement, sert de levier de presse. Celui-ci est mû par une vis et écrou de bois manœuvrés grâce à un « cabestan » à deux bras.

Par la pression exercée, le « pressurage » permettait l'extraction de l'huile contenue dans la pâte de cerneaux.

■ La fabrication de l'huile

● Le dénoisillage

Le « dénoisillage », comme on disait chez nous, était une occupation d'hiver. Il s'effectuait généralement en famille, à la veillée autour de la table, mais ce travail était parfois réservé à une personne de la famille, souvent le grand-père ou la grand-mère, qui, en raison de son grand âge, ne pouvait plus travailler hors de la maison.

Le « dénoisillage » consistait à extraire le cerneau de la coquille de noix. A l'aide d'un petit maillet de bois, les hommes cassaient les coquilles et les femmes extrayaient le cerneau. Il fallait environ deux kilos de cerneaux pour un litre d'huile.

● La fabrication de l'huile proprement dite

- Les cerneaux, portés au moulin, étaient étalés en lit régulier sur le bassin du moulin. Leur écrasement par la pression des meules tournantes donnait progressivement une pâte que le « pressurage » tenait de ramener sur le passage de la meule jusqu'à l'obtention de la consistance voulue.

- Ensuite :

- si l'on voulait obtenir de l'huile de qualité, huile vierge ou huile blanche, on portait directement la pâte de cerneaux, épaisse et grasse, au pressoir.

- Si l'on se contentait de l'huile ordinaire, la pâte de cerneaux était chauffée dans la poêle, le « pressurage » remuant consciencieusement cette pâte avec une spatule de bois pour éviter qu'elle s'accroche à la poêle et brûle.

- La pâte de cerneaux chaude était placée dans un sac de jute dans l'auge du pressoir. Le réglage de la pression exercée par le levier de presse était assuré par le serrage progressif de la vis de pressoir. Cette pression peut atteindre quelques dizaines de tonnes au cm². L'huile qui s'écoule par le « canol » est recueillie dans un récipient.

- Dès que l'huile a cessé de couler, le gâteau de tourteau restant est sorti de l'auge. Brisé, émietté, légèrement humecté, il est mélangé avec les cerneaux de mauvaise qualité (noirs, moisissés, véreux) pour subir un deuxième passage du moulin au pressoir afin d'obtenir l'huile essentiellement destinée à l'éclairage, l'huile noire.

■ La conservation de l'huile

L'huile de noix au goût très prononcé a la propriété de rancir très vite, aussi elle devait être conservée dans un endroit frais. Elle était conservée dans des cruches de terre, dans des lacs de pierre et plus tard en « bonbonne » de verre ou dame-jeanne. Les inventaires des maisons de Floirac nous montrent :

- chez Guillaume Larcher en 1740, « une grande cruche et une petite servant à tenir huile ou il y a trouvé dans la petite environ deux livres d'huile ».

- chez Jean Laroque en 1750, « deux crusses à huile de contenance demy baste dans lesquelles sy est trouvé une pinte et demy d'huile de noix ».

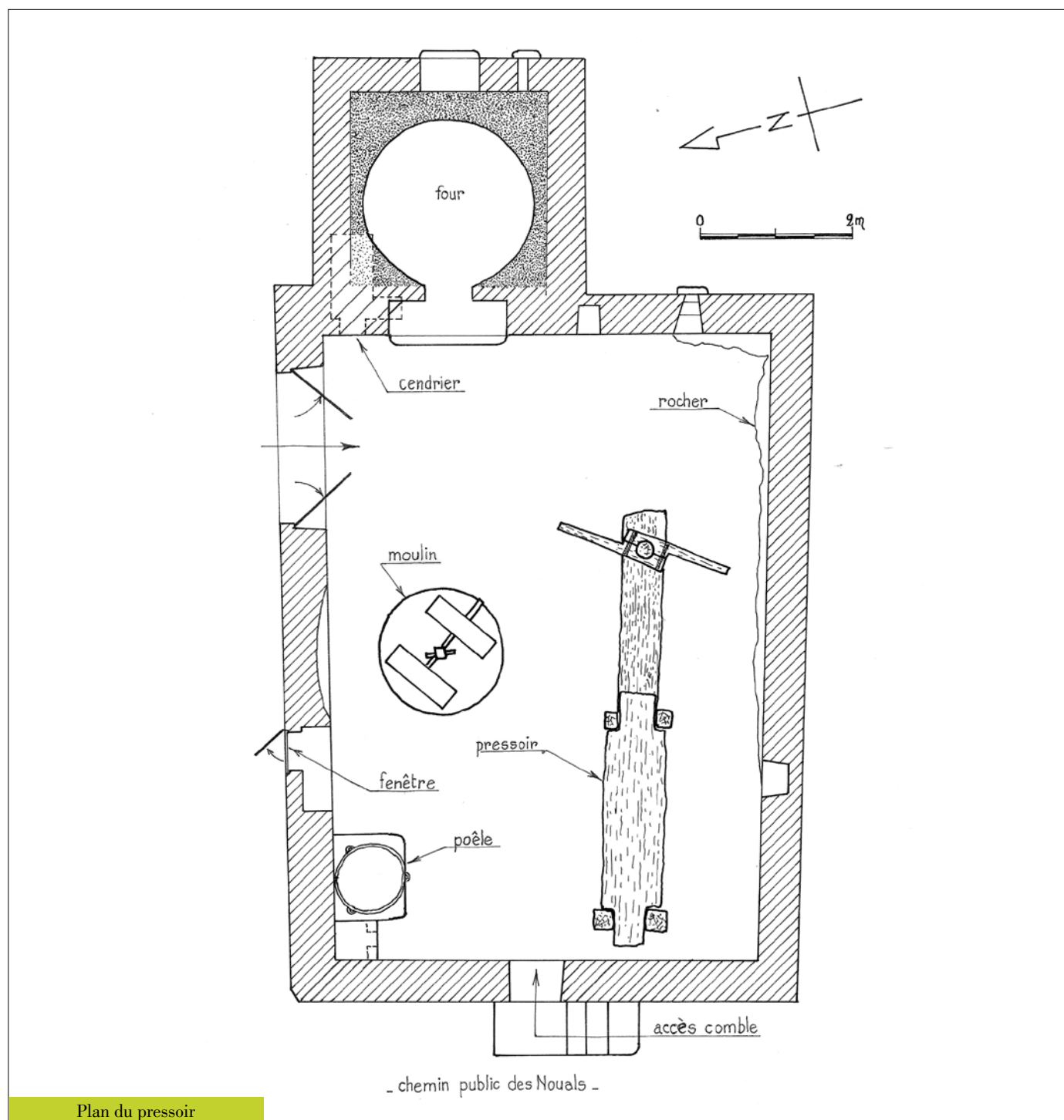
- chez Marie Anne Poulbière en 1860, « un bac à huile en pierre et deux vases en terre pour l'huile ».

- La veuve Cessat avait en 1872, « deux bonbonnes contenant dix kilogrammes d'huile de noix ».

■ Utilisation de l'huile de noix

L'huile de noix était au XVIII^e et XIX^e siècle la seule huile connue dans notre région. L'huile vierge et l'huile de première pression étaient donc régulièrement utilisées pour la cuisine.

L'huile de deuxième pression, ou huile noire, était utilisée



Plan du pressoir

dans la lampe à huile pour l'éclairage.

Dans notre région, la lampe à huile était le caleil, généralement de cuivre, que l'on trouvait dans toutes les maisons.

- Catherine Raully en 1719 avait « trois lampes sive callels ».
Jean Baptiste Linars en 1808 avait « une lampe ou caleil de cuivre et un caleil ou lampe en fer ».

- Chez Jean Gary, on a trouvé en 1828, « deux petites lampes cuivre à cinq becs ».

- Le 26 juin 1814, la Fabrique de l'église achète pour dix huit francs « une auge pour tenir l'huile des lampes de l'église » et en particulier celle du St Sacrement.

- L'huile de deuxième pression était également utilisée pour soigner les brebis atteintes de météorisation.

- Le tourteau de noix, gourmandise pour les enfants, servait à l'engraissement du bétail.

■ MICHEL CARRIÈRE

BUDGET DE LA COMMUNE et projets à venir

Notre budget, comme celui de toutes les communes, se répartit en deux sections : fonctionnement et investissement. Pour bien les analyser et les comprendre, il faut savoir que les dépenses sont accompagnées de recettes qui doivent obligatoirement s'équilibrer car une commune n'a pas le droit d'être en déficit.

Commençons par le commencement, à savoir, **le budget de fonctionnement** :

■ DEPENSES DE FONCTIONNEMENT 2010

Les dépenses de fonctionnement 2010 se sont élevées à environ 250 954 €. Il faut savoir que les charges fixes (salaires, organismes de regroupement, entretien, service incendie...) représentent environ 76% du budget de fonctionnement, le reste étant reversé au budget d'investissement.

Analysons plus en détail les charges fixes en commençant par celles concernant le personnel :

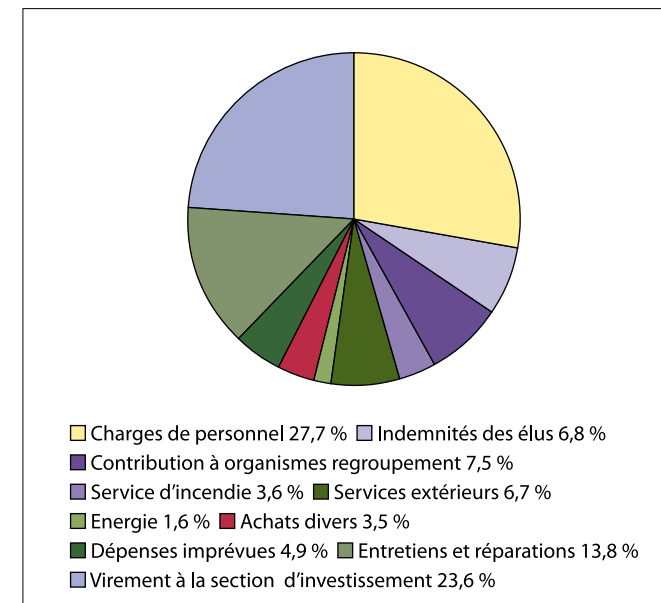
Nous avons, en 2010, trois employés municipaux : un cantonnier à plein temps (M. Abdès FIYOUK) dont une partie

du salaire est prise en charge par la communauté de commune (depuis qu'une partie de la voirie communale a été transférée à l'intercommunalité), une secrétaire à mi-temps (Mme Jocelyne PIVAUDRAN) et un troisième employé (M. Jean Paul JULIEN), arrivé en décembre 2009 pour réaliser une multitude de petits travaux et aider temporairement notre cantonnier. Son salaire était pris en charge à 90% par l'Etat (contrat C.A.E.) et nous espérons le garder 2 ans. Malheureusement, les règles ont changé entre temps et nous n'avons pas pu renouveler son contrat une deuxième année consécutive alors que nous étions très satisfaits de son travail. Nous espérons que ce n'est que partie remise ! Suivent les frais d'entretien généraux (entretien de la voirie, eau, combustibles, petit entretien des bâtiments, téléphone, timbres, maintenance informatique...).

Nous reversons également une contribution au service incendie départemental et nous aidons au financement des écoles, au prorata du nombre de petits floiracois en âge d'aller à l'école. En 2010, ces deux contributions représentaient 11% de notre budget de fonctionnement.

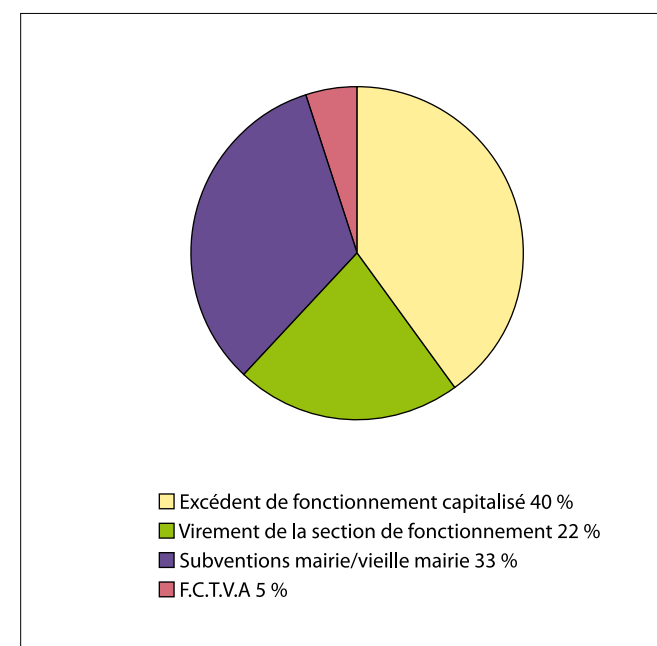
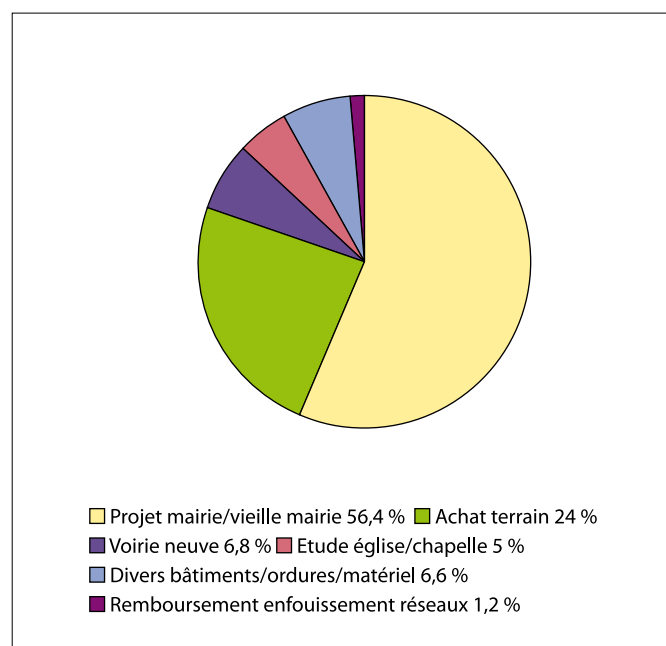
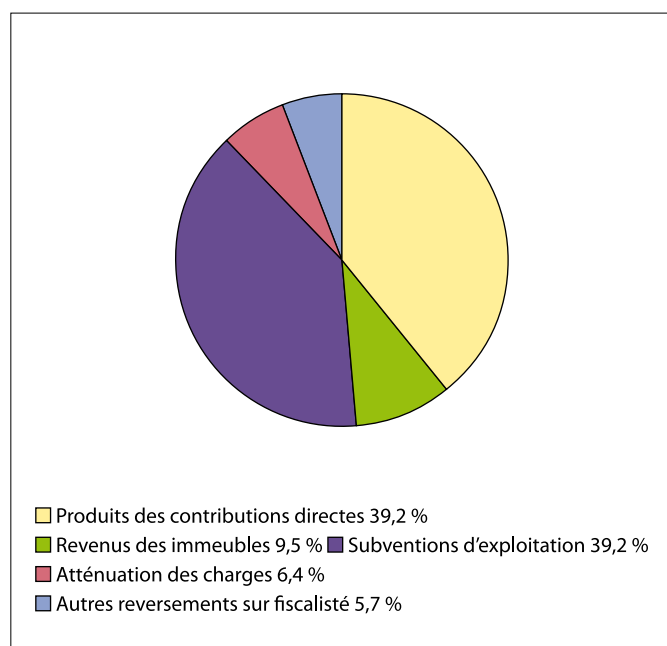
Un budget de dépenses imprévues est mis en place au moment de la préparation du budget de l'année pour pallier d'éventuelles mauvaises surprises en cours d'année, le solde étant éventuellement utilisé en fin d'année pour soulager un autre budget.

Enfin, les 1,6% du budget consacrés aux énergies regroupent en fait le prix de l'électricité (abonnement compteurs, chauffage électrique et éclairage public).



■ RECETTES DE FONCTIONNEMENT 2010

Concernant les recettes de fonctionnement à mettre en parallèle des dépenses, il faut savoir que notre petite commune est considérablement aidée. En effet, le produit des contributions directes, c'est à dire, le reversement de nos impôts locaux (taxes foncière et d'habitation), ne représente que 39% de notre budget et les autres reversements sur



fiscalité : 5,7%. Les loyers perçus par notre commune pour ses logements communaux représentent quant à eux 9,5% mais ils engendrent aussi des frais pour leur entretien.

Tout le reste, c'est-à-dire 45%, correspond à des aides de solidarité des communes riches au profit des communes pauvres (pauvres en taxe professionnelle), à des aides de la communauté de commune (participation à une partie du salaire de notre cantonnier en contrepartie du travail sur la voirie communautaire) et de l'Etat, avec, par exemple, une prise en charge à hauteur de 90% du salaire de l'emploi C.A.E. A cela se rajoute un coup de pouce considérable octroyé par l'Etat pour nos investissements grâce aux subventions que nous obtenons en accompagnement de chaque gros projet, mais aussi avec la récupération d'une grande partie de la TVA (15% des 19,6%) que nous payons sur les investissements, comme nous le verrons plus loin.

Toutes ces aides font que nous ne sommes pas aussi pauvres que nous l'imaginons souvent.

Enfin, même si cela ne concerne pas le budget de la commune, le département a investi sur notre commune ces deux dernières années en restaurant la couasne du Port Vieux, le moulin à huile et en stabilisant les ruines du Moulin Grand.

■ DEPENSES D'INVESTISSEMENT 2010

Les dépenses d'investissement se sont montées à 255 803 € cette année.

56,4% de ce budget a concerné le provisionnement des

travaux de la mairie et de la vieille mairie (travaux prévus finalement pour 2011).

Le conseil municipal a décidé d'acheter un terrain et des bâtiments qui étaient en vente, à l'entrée du village. Cela a représenté 24% du budget 2010.

Plusieurs petits investissements ont permis à la commune de nouvelles améliorations (renouvellement de l'éclairage public de Foussac, achat d'une remorque pour le tracteur, remplacement de fenêtres d'un logement et agrandissement de l'atelier municipal, aménagement des emplacements des ordures ménagères, études sur les futurs travaux de restauration de l'église et de la chapelle).

Seulement 1,2% de ce budget a été consacré à des remboursements. Il s'agissait d'un emprunt contracté pour l'enfouissement des réseaux électriques et téléphoniques du centre de Floirac que la précédente municipalité avait réalisé lors des travaux d'assainissement.

Enfin, la voirie neuve n'était pas en reste avec, en particulier, la restauration complète du pont de Poumeyrol qui n'a représenté que 5,3% du budget grâce au travail des bénévoles (étude technique complète et réalisation). Un grand merci à eux.

■ RECETTES D'INVESTISSEMENT 2010

Les recettes d'investissement 2010 étaient constituées à 40% par les excédents de fonctionnement capitalisés (105 000 €, somme non utilisée les années précédentes,

comme le provisionnement des travaux de la vieille mairie dont l'étude remonte à 4 ou 5 ans), le virement de la section de fonctionnement à hauteur de 56 000 € (22%), la récupération de la TVA des investissements de 2008 (l'Etat nous rembourse une grande partie de la TVA des investissements 2 ans après leur paiement), ce qui a représenté 5% de nos recettes 2010.

Enfin, 33% des recettes d'investissements correspondent aux subventions qui nous ont finalement été octroyées pour le projet de la mairie, de la vieille mairie ainsi que de leur accessibilité aux handicapés, soit 106 000 €.

■ LES PROJETS À VENIR

Restauration de la mairie et de la vieille mairie :

Ce projet d'aménagement et de restauration est le grand chantier prévu en 2011. Même si les sommes engagées paraissent relativement élevées, il faut savoir que le coût définitif pour la commune, après avoir touché les subventions et récupéré la TVA, sera très raisonnable au regard du projet et du budget annuel.

Explications :

- Projet : 175 000 € TTC
- Subventions accordées : 106 000 € (cela représente 60,5% du projet !)
- Reste à payer : 175 000 - 106 000 = 69 000 €

Il faut cependant déduire de cette somme la TVA que nous récupérerons deux ans après (15,48%), soit environ 27 000 €.

Au final, le coût estimé pour la commune est donc de 42 000 €. Même s'il y aura certainement des dépassements, cela devrait être une belle opération pour notre commune. Le projet initial, datant de la précédente municipalité, a été entièrement remanié. Il inclut maintenant le réaménagement intérieur de la mairie actuelle avec un nouvel accueil public pratique et convivial, le bureau du maire, une salle de conseil plus jolie (nouveau parquet), des menuiseries à double vitrage et un chauffage y compris au premier étage (bibliothèque et salle de ping-pong/gymnastique). Quant à la vieille mairie, une partie du rez-de-chaussée sera destinée à l'accueil de l'Espace Naturel Sensible (ENS). L'autre partie servira à aménager des toilettes publiques neuves, un élévateur pour l'accessibilité des handicapés à tous les étages de la mairie et de l'ancienne mairie ainsi qu'un escalier. Au premier étage, on trouvera un bureau pour le



Conseil Général et une salle d'archives pour la mairie. Le perron de la mairie sera modifié et permettra l'accès des handicapés jusqu'à La Poste.

Ce programme est une parfaite illustration des aides qu'une commune comme la nôtre peut obtenir.

L'autre projet d'envergure pour la commune, à savoir la restauration de l'église Saint Georges et de la Chapelle du Barry, suit son cours. Nous attendons des réponses aux demandes de subventions pour la réalisation de la première tranche (75% du montant des travaux estimés car ces bâtiments sont classés). Affaire à suivre et décisions à prendre par le conseil municipal !

Dans le prochain petit journal de Floirac, je vous parlerai du budget « Eau et Assainissement ».

■ CHARLES BIBERSON

UNE BLAGUE DE JACQUES



L'entraîneur de l'OM est à la recherche d'un nouvel attaquant et est informé de l'existence d'un extraordinaire jeune Irakien. Il prend donc l'avion pour Bagdad et assiste à un match du jeune prodige. Il est subjugué par ce qu'il voit et s'arrange pour que la future superstar déménage à Marseille. Deux mois plus tard, en championnat, le PSG mène 2 - 0 contre l'OM et il ne reste plus que dix minutes à jouer.

Il décide alors de faire entrer sa nouvelle recrue. Le jeune marque 3 buts et donne la victoire à l'OM ! Les supporters pleurent de joie, les joueurs et l'entraîneur se jettent sur lui pour l'embrasser.

Lorsqu'il rentre aux vestiaires, il appelle sa mère pour partager sa joie.

« Salut M'man, tu ne devineras jamais quoi ! En moins de dix minutes, j'ai marqué 3 buts et on a gagné. Tout le monde est fou, même la presse est dingue de moi !

Comme je suis contente pour toi, mon fils.

Et toi, maman, comment ça va ?

Mal mon fils ! Ton père vient juste de se faire descendre en pleine rue, ta sœur a été violée à l'école et ton jeune frère a été arrêté en possession de drogue... »

Le jeune joueur se sent subitement embarrassé.

« Je ne sais pas quoi te dire m'man, j'suis désolé.

Désolé, désolé ? Pauv'con ! C'est toi qui a voulu qu'on quitte Bagdad pour venir habiter à Marseille ! » ■

CLIC CLAC



Eclipse de soleil à Floirac le 4 janvier 2011. Photo de Nathalie Bouat

LE PATRIMOINE de Floirac SAUVEGARDE du pressoir à huile et du moulin Grand



Pressoir à huile avant travaux

Le Département du Lot s'est engagé depuis 1994 dans une politique volontariste de préservation des espaces naturels lotois remarquables. Son objectif est de protéger de la dégradation ou de la disparition les richesses patrimoniales présentes sur les sites : en premier lieu, les milieux naturels et espèces de faune et de flore, mais aussi les éléments du patrimoine bâti, les paysages, les savoir-faire locaux, ... Cette politique s'est également dotée des moyens pour faire découvrir aux publics ces richesses. Elle s'adresse avant tout aux lotois, pour leur faire prendre conscience de la valeur de ce bien commun, pour qu'ils se réapproprient ces richesses, témoins de territoires préservés.

Le site de la couasne de Floirac fait partie du réseau des sites labellisés « Espaces naturels sensibles » (ENS) du Lot en raison de la diversité de ses richesses patrimoniales : une mosaïque d'habitats naturels entre terre et eau avec leur cortège d'espèces de faune et de flore. Le village de Floirac et ses environs offrent

également un patrimoine bâti riche. Dans le cadre de l'élaboration du plan de gestion du site ENS de la couasne de Floirac, les éléments du patrimoine bâti local ont été recensés et des priorités d'intervention ont été définies. Parmi tous ces édifices, deux ont été retenus en raison de leur implantation le long ou à proximité immédiate du circuit d'interprétation de l'ENS : le moulin Grand et le pressoir à huile. La demande locale forte, émanant des élus et de l'Association pour l'Animation et de Sauvegarde de Floirac, est venue confirmer ce choix.

Pour pouvoir financer ces travaux de sauvegarde avec des fonds publics, une forme de maîtrise foncière devait être trouvée. Le Département, avec l'appui des élus locaux, a rencontré à plusieurs reprises les propriétaires concernés. Les propriétaires ont donné leur accord pour la vente au Conseil Général.

Le Conseil Général a travaillé sur l'élaboration du programme de travaux à partir d'un diagnostic assorti de



Le Moulin Grand avant effondrement

préconisations, réalisé par le CAUE du Lot (Conseil d'Architecture, d'Urbanisme et de l'Environnement). Il a également été travaillé au sein du groupe de travail local « Valorisation du patrimoine et interprétation » constitué d'élus et d'acteurs tous attachés à la sauvegarde de ce patrimoine.

L'entreprise SOCOBA Etablissements Mander a été retenue pour réaliser les travaux sur les deux bâtiments, qui se sont déroulés sur la période d'avril à septembre 2010.

Concernant le moulin Grand, acheté par le Conseil Général en l'état de ruines, le choix s'est porté sur une stabilisation des ruines en l'état, afin de garder une évocation des usages anciens sur ce lieu. L'intérieur du bâtiment a été déblayé.

Le souhait des acteurs locaux était de conserver les pièces de charpente en bon état. La récupération de ces pièces de charpente et le stockage en un lieu approprié faisait partie de la prestation de l'entreprise. Les arases des murs ont été purgées et ont reçu une étanchéité surmontée d'une couverture en tuiles. L'angle fissuré a été consolidé. Les appuis de fenêtres ont été protégés par une tôle en zinc.

Pour le pressoir, le choix a été fait de mettre ce bâtiment hors d'eau. Les travaux ont donc consisté en la remise en place d'une toiture, identique à l'existante. Une attention particulière a été portée à la conservation des pièces de charpente qui étaient en bon état. L'intérieur du bâtiment n'a pas été modifié et a été nettoyé pour remettre en valeur les pièces du pressoir et du moulin. Michel Carrière a ainsi pu faire le relevé de toutes ces pièces.

Les travaux se sont terminés par la pose de grilles de fermeture métalliques en remplacement des portes bois. Ces grilles présentent l'avantage de pouvoir regarder à l'intérieur de bâtiment sans avoir besoin d'y pénétrer.

La réception des travaux a eu lieu le 13 décembre 2010 en présence de M. Choulet, Vice-Président du Conseil Général en charge de l'environnement et de l'agriculture, des élus de Floirac et des membres du groupe de travail local. A cette occasion, le four à



Le Moulin Grand après les travaux de sauvegarde

pain, annexé au pressoir, a été mis en service.

Aujourd'hui, ces éléments du patrimoine bâti ne demandent qu'à revivre. Le Conseil général par le biais de la politique sur les Espaces Naturels Sensibles a pris en charge l'étape nécessaire de sauvegarde de ces édifices. Son souhait est une réappropriation locale de ces édifices afin de les valoriser par des animations, des événements.

Le printemps pourrait voir germer le projet d'une fête des floiracois autour du four à pain.

■ MARYLINE BES



Le Pressoir à huile en travaux

A Charrier Ferrière : une visite TRUFFÉE DE DÉCOUVERTES

Le 20 janvier dernier, par un beau soleil d'hiver, une vingtaine de Floiracois, eurent la bonne idée de se « covoyer » pour partir à la découverte d'une truffière, près du charmant village corrézien de CHARTRIER FERRIÈRE. Installée en Limousin cette commune jouxte les régions « Midi-Pyrénées » et « Aquitaine ».

Cette visite de la station expérimentale de la truffe, organisée à l'initiative de l'AASF, nous a permis de recueillir et d'échanger de multiples informations avec des spécialistes du diamant noir, mais aussi de déguster ce précieux champignon.

■ POURQUOI DONC UNE TRUFFIÈRE EXPÉRIMENTALE ?

Il est bon de rappeler que la production (récolte) de truffes du Périgord (*Tuber melanosporum*) s'est élevée à plus de 1000 tonnes au début du vingtième siècle mais est tombée à environ 30 tonnes actuellement.

Face à cette situation, en 1978, par la volonté de trois passionnés (dont Albert Verlhac, ingénieur agronome « fana de la truffe » et Hervé Covesse actuellement responsable du site) est née la première truffière expérimentale

française. Créée sous l'égide de l'Institut National de la Recherche Agronomique, elle sert de référence, ayant depuis plusieurs années atteint le stade de la production.

Les spécialistes, notamment ceux de l'INRA, peuvent étudier ainsi les causes de sa raréfaction et ses possibilités de mise en « culture ».

4 à 5 personnes entretiennent et cultivent ce site bénévolement.

■ POURQUOI À « CHARTRIER FERRIÈRE » ?

La truffe, pour se développer, a besoin d'arbres. Il lui faut impérativement un terrain très calcaire avec un sol peu profond (une terre pauvre.... riche en cailloux et un minimum d'eau de pluie (en particulier au mois d'août). Il fallait enfin pouvoir s'installer dans une région de tradition truffière, ce qui est le cas de Ferrière en particulier où sont implantées plusieurs truffières privées.

C'est donc sur la commune de Charrier Ferrière que les passionnés de l'époque découvrirent un espace idéal de « 4 hectares riches...en cailloux », pour planter des arbres susceptibles de produire des truffes.

Ils réalisèrent également un système d'irrigation automa-

tique à partir de puits. Ils élargirent leurs recherches sur plus de 70 espèces d'arbres différentes : chênes verts, cèdres, noisetiers, chênes américains et canadiens, etc. Chaque arbre est numéroté et chaque année sa production est individualisée.

■ MAIS SAIT-ON POURQUOI LES TRUFFES SAUVAGES ONT DISPARU ?

Une explication parmi d'autres, donnée par notre guide : au début des années 1900, lorsqu'un arbre mourrait, nos « ancêtres » plantaient un chêne (par ex.). Avec l'arrivée de la guerre de 1914, une génération d'hommes a quasiment disparu, ce réflexe et la tradition également. Personne n'a plus replanté systématiquement. Viennent ensuite d'autres explications : les caprices de la météo, les bouleversements climatiques...

■ POUR PRODUIRE UNE TRUFFE... (DIEU QUE C'EST LONG !)

- Ce champignon à fructification souterraine, dépourvu de racines, vit en symbiose avec un arbre truffier.
- Un bon truffier est un arbre malade !
- La micorisation (ou mycorhization), est le processus qui permet à terme le développement de la truffe en symbiose avec l'arbre truffier. Petite explication :
 - L'arbre donne au champignon des sucres et des substances de croissance.
 - Le champignon se forme à partir du mycélium issu des mycorhizes.
 - Les mycorhizes sont des organes de la symbiose entre le mycélium et l'arbre.
 - Le champignon donne à l'arbre des sels minéraux (phosphore notamment).
- Enfin, un sol très calcaire et caillouteux permettra à la truffe de se développer dans des cavités naturelles. Dans certains secteurs, on ajoute au sol du calcaire à l'état pur.
- En bref, il faut un certain temps pour qu'une truffe naisse :
 - On évoque 14/15 ans pour le chêne pubescent dans le Causse du Quercy
 - Le Chêne vert est un bon producteur au bout de 7/8 ans, en particulier dans la Vallée du Rhône.
 - Le noisetier peut donner au bout de 6/7 ans mais ne



Suida tuberivora

pourra produire que pendant 6 ans. Une exception locale, un noisetier de la truffière a donné l'an passé... au bout de 18 ans !

■ COMBIEN D'ESPÈCES DE TRUFFES ? ET À QUEL PRIX ?

● 22 sortes de truffes parmi lesquelles :

- La Blanche du Piémont ou *Tuber morganatum* : la plus recherchée. Elle pousse sous les peupliers italiens et sent l'ail en particulier. Toute blanche à l'intérieur, elle sert de condiment (300 € les 100g)...
- La *Tuber melanosporum* (la plus grosse connue fut découverte en Dordogne pesait plus de 1100 g.). C'est la truffe haut de gamme de notre région. Prix de référence : 100 € les 100 g.
- La *Tuber brumale* ne sent rien. On la trouve assez souvent sous les noisetiers. (10 € les 100 g).
- La *Tuber aestivum* (la truffe d'été)
- La *Tuber uncinatum* que l'on trouve plus particulièrement en Bourgogne. Elle a du goût. 50 € les 100g.
- La *Rufum* : toute petite, trouvée facilement par les chiens. Elle permet de les dresser à la recherche de la truffe mais n'a pas de valeur gustative.
- La *Mésantérique* : sent le phénolsert surtout à ... tromper l'acheteur dans le pâté en particulier. Cuite, elle ne sent plus rien !
- L'*Excavatum* : ne présente aucun intérêt réel.

**■ QUAND LA RÉCOLTER ET COMMENT :
LE CAVAGE ?**

- Il faut attendre qu'elle soit mûre ! Le plus souvent en principe en janvier.
- Mais la période de récolte de la truffe commence dès la 2ème quinzaine de novembre (au plus tôt), pour se terminer au 15 février (au plus tard).
- La truffe se fait rare et se fait désirer. Plusieurs indices vont permettre de la repérer :
 - Au pied du « brûlé » d'un arbre, zone ainsi désignée car il n'y a pas d'herbe autour sous son ombrage (2m de diamètre approximativement)
 - La présence d'une certaine mouche, la *Suida tuberculosa*, (voir photo) qui pond ses œufs à la verticale de l'endroit où se trouve la truffe. Il faut donc observer l'endroit d'où elle s'envole, elle reviendra systématiquement sur la truffe (pour protéger sa progéniture).
 - A l'aide d'une truie, on dit aussi « à la coche » : elle est attirée par l'odeur de la truffe qui lui rappelle l'odeur du mâle en rut.
 - Plus fréquemment, on utilise un chien (n'importe quelle race), qui doit être dressé pour « caver »

- Les truffes une fois récoltées sont vendues dans les 48h.
- La conservation de la truffe est limitée : 15 jours au frigidaire, toujours dans une boîte hermétique avec si possible de la graisse ou du beurre.

■ SA COMMERCIALISATION

- La plupart des truffes vendues sur les marchés sont vérifiées.
- Une indication : lorsque dans son panier le vendeur de truffes, après le coup de sifflet, le recouvre d'un tissu, cela signifie que l'affaire est conclue. Il n'y a plus rien à négocier !
- Localement sont organisés les marchés aux truffes de Martel et de Gignac. Mais le plus célèbre sur le plan départemental demeure celui de Lalbenque.
- 2010/2011 sera une petite production... Car il n'a pas plu au mois d'août !

■ OÙ TROUVE-T-ON DES TRUFFES ?

- En Quercy et Périgord bien sûr !
- La plus grosse production de truffes en France reste la



Floiracois à la Truffière Chartier Ferrière



Dégustation de la brouillade

Vallée du Rhône et la Drôme en particulier.

- Mais on plante également de plus en plus de chênes truffiers, par exemple en Indre et en Charente.

■ UNE ANECDOTE LOCALE

Récemment, entre Estivals et Cressensac, lors de la création du nouvel aéroport de Brive Vallée de la Dordogne, de gros engins de travaux publics ont soulevé des souches de chêne. Les conducteurs de ces engins ont découvert que certains de ces chênes arrachés avaient des boules noires au bout des racines... Ils ignoraient que c'était des truffes... D'autres, par contre, sans faire de commentaires, se sont alors chargés d'en faire bon usage !

■ TOUT CELA C'EST BIEN JOLI, MAIS L'ESSENTIEL, C'EST DE LA DÉGUSTER !

- une recette que tout notre petit groupe Floiracois a apprécié : **la brouillade.**
- Pour 4 personnes : 12 œufs, 75 g de truffes, 5 cl de crème liquide, 10 g de beurre, sel, poivre.
- La veille, brosser les truffes sous un filet d'eau, les

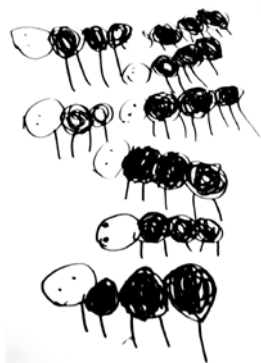
sécher puis les placer dans un bocal hermétique avec les douze œufs.

- 3 heures avant le repas, casser les œufs, bien mélanger les jaunes et les blancs avec un fouet. Ajouter sel, poivre et 25 g de truffes en lamelles. Réserver le tout dans un récipient hermétique.
- Au moment du repas, préparer un bain-marie. Faire fondre une noix de beurre dans une casserole puis verser immédiatement le mélange. Remuer doucement avec une cuillère en bois ou un fouet jusqu'à épaississement léger.
- Ajouter une cuillerée de crème fraîche et remuer vigoureusement hors du feu.
- Ajouter 25 g de truffe râpée et mélanger.
- Servir la brouillade aux truffes dans de petites assiettes à soupe préchauffées.
- Râper devant les convives le reste de truffe dans la brouillade avec une pincée de sel.

Plus modestement, nous avons dégusté cette brouillade, sur place, dans des verrines et c'était fameux !!!

■ YANNICK LE FORESTIER DE VENDEUVRE

LES ASTUCES DE GENEVIEVE



■ ANTIMITE MAISON

Avant de refermer l'armoire sur vos lainages, ne pas oublier l'antimite : du poivre écrasé dans un pied de collants fera l'affaire.

■ DES POÊLES BIEN PROPRES

Et, avec le reste du collant, vous détacherez les récipients en téflon. Froissez le collant en boule, imbibez-le de produit à vaisselle, frottez bien. Les microfibres vont enlever les taches rebelles sans endommager le revêtement.

■ LEVURE CHIMIQUE TESTÉE

Pour vous assurer de l'efficacité d'un sachet de levure (même périmé), verser un peu de la poudre dans un verre d'eau. Si l'eau se met à pétiller, la levure est encore bonne.

■ QUATRE-QUART ET CAKE ALLÉGÉS

Remplacez la moitié de la quantité de beurre indiquée par du fromage blanc. Vos gâteaux seront légers et aérés.

■ BRÛLURES

Pour soigner les petites brûlures que l'on se fait couramment (en cuisinant ou repassant), mettre immédiatement du miel sur la brûlure. La douleur disparaît, la guérison est rapide.

■ LES FOURMIS

VONT BIENTÔT REVENIR

Pour mettre fin à leurs défilés, essayez de la cannelle en poudre sur leur passage.

■ LAINAGES NOIRS

Les vêtements en lainage noir « retiennent » tout ce qui passe : poils de chats, de chiens, cheveux et peluches les plus diverses, ce qui est assez disgracieux.

Pour faire place nette, prendre une éponge à vaisselle double face, neuve et séchée. Passez délicatement la partie qui gratte sur le tissu et essuyez avec le côté éponge.

■ DE BONS REPÈRES

Si vos petits ont du mal à se chauffer seuls, vous pouvez les aider en faisant un repère X par exemple, sous ou dans la chaussure (toujours du même côté, droit ou gauche) de chaque paire.

■ POUR LES BRICOLEURS

Une petite astuce supplémentaire pour vous, les bricoleurs : avant de peindre les montants d'une fenêtre, appliquez du vinaigre sur les vitres à l'aide d'un pinceau. Les taches de peinture s'enlèveront très facilement avec une éponge ou une feuille de papier journal froissée et humidifiée. ■

LES RECETTES D'ANNIE Sucré salé

■ POULARDE AUX MORILLES

Pour 6 personnes

Préparation : 25 min

Cuisson : 1H



• 1 poularde prête à cuire de 3 kg • 120 g de morilles déshydratées • 2 échalotes • 50 g de beurre • 50 cl de vin blanc • 50 cl de crème liquide • 1 cuil. à soupe de baies roses • 1 pincée de noix muscade • Sel fin, poivre du moulin

Réhydratez les morilles sèches en les laissant tremper 30 min, juste couvertes d'eau tiède. Découpez la poularde en 8 à 10 morceaux. Epluchez et émincez les échalotes.

Faites fondre, dans une cocotte, le beurre sur feu moyen. Mettez à raidir les morceaux de poularde, en plusieurs fois, jusqu'à ce que tous les morceaux soient légèrement colorés. Remplacez-les par les échalotes et laissez-les suer 2 min. Remettez la poularde dans la cocotte sans oublier le jus qu'elle a rendu. Assaisonnez de sel, de poivre, de muscade, et versez le vin blanc. Laissez cuire à petits bouillons 30 min sans ouvrir complètement pour permettre une réduction de la sauce.

Ajoutez les morilles ainsi que leur eau de trempage et poursuivez la cuisson encore 30 min sur feu doux, toujours avec le couvercle à demi fermé.

Retirez les morceaux de poularde et disposez-les sur un grand plat. Montez le feu et ajoutez la crème dans la cocotte tout en tournant. Rectifiez l'assaisonnement.

Placez les morilles autour des morceaux de volaille, nappez de sauce, parsemez de baies roses et servez le reste en saucière. Extr. de « *Femme actuelle, hors série* »

■ MILLE-FEUILLE DE CHOCOLAT *Raffiné*

Pour 4 personnes

Préparation : 30 min - Cuisson : 15 à 20 min

Réfrigération : 2H

• 150 g de chocolat noir pâtissier • 2 boîtes de pêches au sirop léger • 200 g de sucre en poudre • 1 jus de citron • 1 pomme • 2 brins de thym

Faites fondre le chocolat au bain-marie. Avec un thermomètre de cuisson, vérifiez que le chocolat est à 31°C. Étalez-le à la spatule métallique sur une feuille de papier sulfurisé. Laissez refroidir. Marquez 12 carrés à l'emporte-pièce. Laissez durcir 1h au froid.



Lavez la pomme. Récupérez la peau et les pépins, puis placez-les dans un carré de mousseline noué. Coupez la pomme en dés. Mettez le tout dans une casserole avec le sucre et le jus de citron. Portez à frémissement 10 à 15 min sur feu très doux. Égouttez les pêches et coupez-les en grosses lamelles. Ajoutez-les dans la casserole ainsi que le thym effeuillé. Laissez encore mijoter 5 min. Laissez refroidir, retirez le nouet, placez 1 h au réfrigérateur.

Alternez carrés de chocolat et pêches confites sur les assiettes, puis servez sans attendre.

Extr de « *Femme actuelle hors série* »

LES NOUVELLES DE L'AASF



Atelier d'enfants à Carennac

L'association a organisé ou participé, ces six derniers mois, à plusieurs activités :

- Un atelier réservé aux enfants à Carennac en octobre 2010.
- Une réunion de toutes les associations de sauvegarde du patrimoine du nord du Lot le 4 mars 2011 à Carennac sous la direction de Jean Launay, Anne-Marie Pécheur et Sandra Poignant.
- Une visite du centre de la truffe de Charrier-Ferrière, près de Larche, le 20 janvier 2011. Une bonne vingtaine

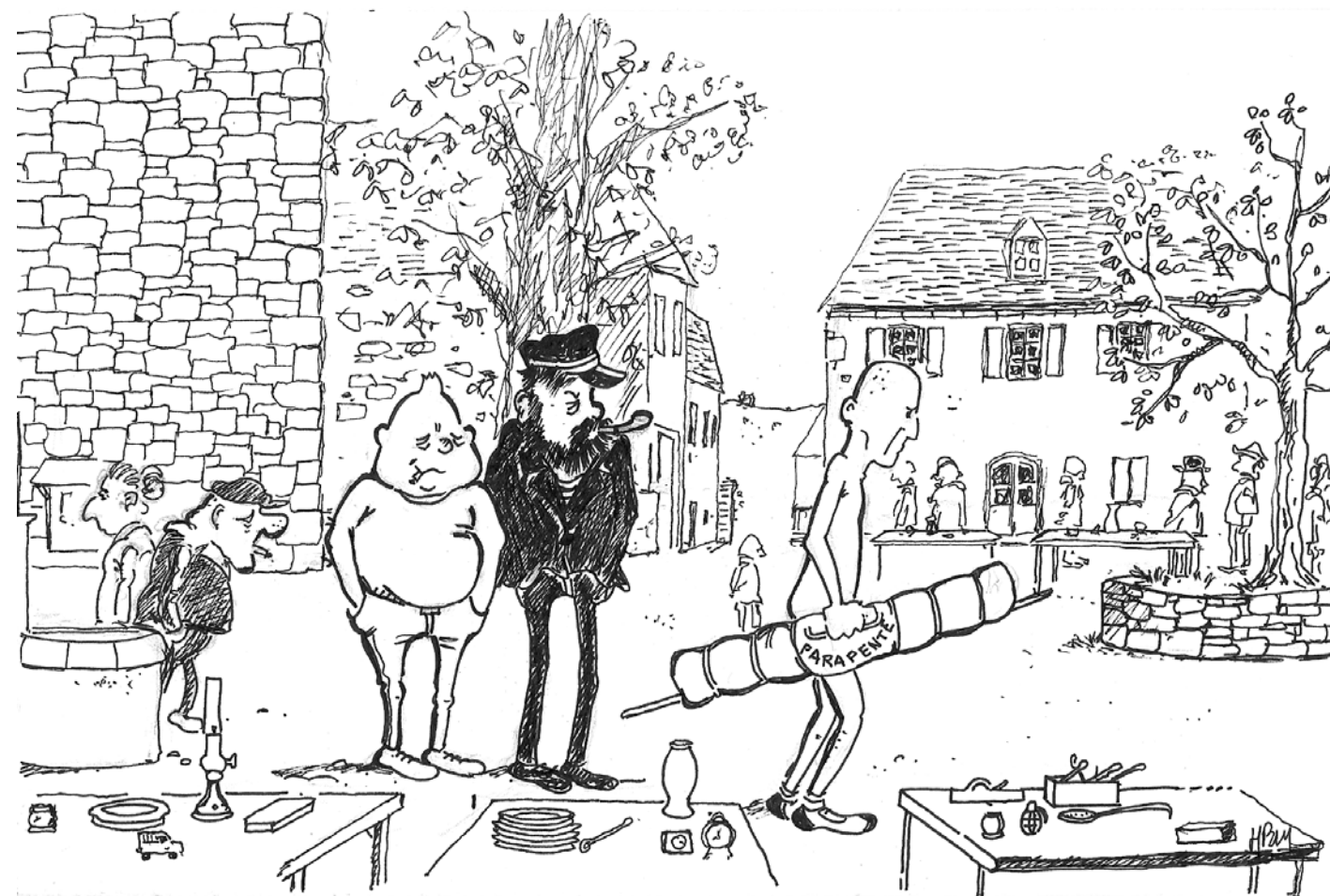
de floiracois a répondu présent (à l'appel du ventre ?). Désormais, la truffe n'a plus de secret pour eux.

- Un vide-greniers, le 17 avril dernier. Le nombre de participants et de visiteurs montre le succès grandissant de cette animation, organisée de main de maître par Rachel Gerfault.
 - Deux journées de débroussaillage. La première, le 20 janvier 2011, était consacrée à la restauration d'une extrémité du chemin des Nouals (réfection des murs et nivelage du chemin) et la deuxième journée, le 12 février, concernait le chemin rural de Lalbenque qui nécessitera plusieurs autres séances de débroussaillage.
 - La restauration de la toiture de la fontaine de Frayssinet (la voûte avait été refaite par nos soins, il y a trois ans. Les rencontres mamans-enfants se sont poursuivies pendant toute l'année scolaire ainsi que la gymnastique pour les plus sportifs !
- Enfin, l'assemblée générale annuelle a eu lieu le 23 avril. Au programme : renouvellement du bureau et d'un tiers du conseil d'administration et réflexions sur les prochaines animations.



Débroussaillage du 12 février 2011

VIDE-GRENIERS DE FLOIRAC par HBM



Ce dessin est dédié au père Yvon sans qui Tintin le bouffi n'aurait jamais existé.

■ HBM

LA PAGE DES ENFANTS

Aide Papy Barbu à retrouver **le nom des poissons**
qu'il a pêchés ce matin dans la Dordogne...



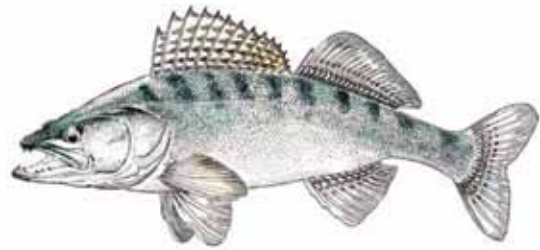
A



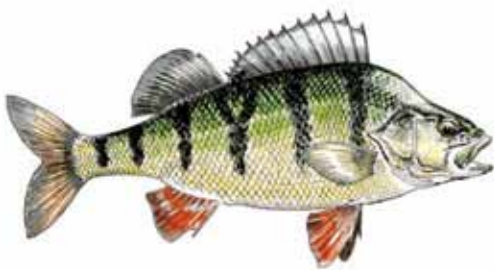
B



C



D



E



F



A : L'anguille, B : Le poisson chat, C : Le brochet, D : Le sandre,
E : La perche, F : La truite arc-en-ciel,