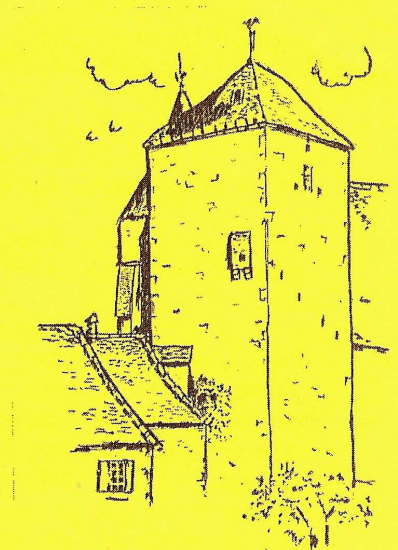


Du côté de Floirac...



Bulletin d'information local N° 51 Janvier 2008

Les enfants de Floirac, réunis pour le Noël du Cantou, vous souhaitent une année remplie de joies, de courage et d'optimisme !



NOUVELLES de la MAIRIE

le mot du maire

Que d'eau, que d'eau...



Alors que le programme de réalisation du réseau d'assainissement du bourg continue de progresser à son rythme, c'est-à-dire doucement mais sûrement, et que la station d'épuration maintenant terminée monte lentement en régime au fur et à mesure des raccordements individuels, il est un programme dont on parle moins, celui de la réfection du réseau AEP (Adduction d'eau potable).

Ce chantier, d'un montant total de 200 000 € HT pour le renouvellement de près de 2 km de conduites, entièrement à la charge de la commune, était-il indispensable ?

Dans les années 80, la pénurie chronique d'eau potable en période estivale, due au pic de consommation, avait déjà amené la municipalité à rechercher une nouvelle source d'approvisionnement pour se substituer au puits d'Ourjac. C'est ainsi qu'un nouveau puits a été réalisé et inauguré en 1987, au plus près de la rivière. Depuis lors, l'approvisionnement semble sécurisé. Grâce à sa capacité nominale de 15 m³ / h, le pompage d'Ourjac alimente, à travers une vingtaine de kilomètres de conduites, plus de deux cents abonnés dans la plaine, le Causse étant ravitaillé depuis le château d'eau de Candare par le réseau du syndicat de Padirac.

Par la suite, la surveillance du réseau se développant, il a été mis en évidence *un fort taux de pertes (près de 40 %)* dues à des conduites vétustes, mal localisées et peu adaptées aux besoins actuels, la consommation individuelle d'eau augmentant avec notre niveau de vie. Par endroit, c'est une conduite à peine plus grosse qu'un tuyau d'arrosage qui alimentait tout un quartier du village !

De même, *la lutte contre l'incendie* laissait à désirer dans le bourg avec une seule borne incendie au pied de la Tour.

Enfin, étions-nous en mesure de garantir à nos abonnés l'absence de conduites en plomb ?

Compte tenu du fait que le budget annexe de l'eau comportait quelques excédents financiers dormant tranquillement dans les tiroirs du Trésor public, il a paru opportun au Conseil Municipal de profiter des travaux liés à l'assainissement pour lancer une opération plus globale à laquelle se rattacherait l'enfouissement des réseaux dits secs (Electricité et télécoms)

L'eau, nous le savons, devient un enjeu majeur de notre civilisation, au même titre que l'énergie. La commune ne pouvait alors que s'inscrire dans la politique actuelle de préservation et de reconquête de la qualité des eaux, telle qu'elle est prônée par l'Agence de

l'eau Adour-Garonne. Déjà nous pensons aux futures réalisations qui nous attendent et qui entrent dans des objectifs déjà programmés de l'Agence de l'eau et du Conseil général :

- La mise en place de périmètres de protection réglementaires autour des 60 puits prioritaires recensés par le département dont celui d'Ourjac
- L'interconnexion et la mutualisation des réseaux AEP à l'intérieur d'un schéma départemental d'alimentation en eau potable
- .

L'enjeu de ces actions est de sécuriser et de mieux contrôler la ressource en eau à l'échelon départemental.



Enfin, comme à Floirac nous n'aimons pas trop nous en faire compter, nous continuons également à nous soucier de l'avenir de cette eau vivante que représente la Dordogne. La « zone humide » de la couasne du Port-vieux fait toujours l'objet de débats passionnés qui montrent bien l'attachement de nombreux Floiracois à leur rivière qu'ils veulent voir rester avant tout une « rivière libre » !

Vues de la couasne en hiver et en été

C'est donc avec une vision la plus globale possible autour de l'eau que notre conseil municipal avance. Cette eau, on le devine, coûtera de plus en plus cher au fur et à mesure qu'elle deviendra plus rare et plus difficile à traiter. Nous faisons déjà un premier effort sérieux au niveau du bourg. Vous en supportez tous stoïquement les désagréments pour l'instant mais le résultat est pour bientôt et il en vaudra la peine. D'autres efforts d'ailleurs sont à prévoir au niveau de l'assainissement individuel et il faudra bien y réfléchir...



Pour finir, il n'est pas superflu d'appeler à toujours plus de vigilance par rapport aux économies possibles, le gaspillage devenant à présent un luxe inacceptable. Les bonnes résolutions prises, il me reste à vous souhaiter, au nom du Conseil municipal, une année 2008 pleine de belles aventures.

Frédéric Bonnet-Madin

Patrimoine

Quelques découvertes à Floirac

par Michel Carrière

1.

Trois outils vraisemblablement néolithiques ont été trouvés par M. Jean-pierre Girault après le défonçage d'une parcelle de terrain du Causse de Floirac, parcelle sur laquelle se trouve le dolmen du « Caillou noir ».

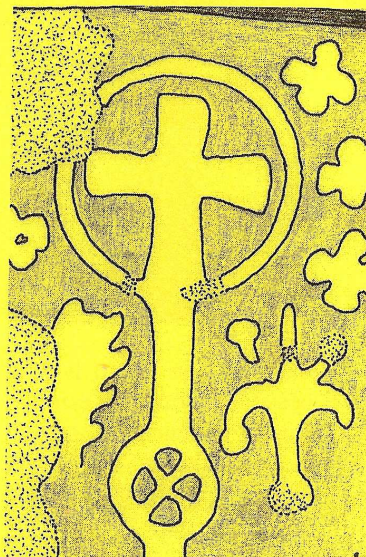
Il s'agit de :

- Une hache polie cassée et grossièrement retaillée. Elle est en pétrosilex veiné.
- Un percuteur formé par un galet de quartz laiteux sensiblement sphérique mais légèrement cassé. Il présente des traces de percussion sur toute sa surface.
- Un morceau d'un autre percuteur sur galet de quartz hyalin. Il présente des traces de percussion sur presque toute la surface intacte.

2.

Une ancienne pierre tombale très abîmée a été découverte sur un mur dans le bourg. Elle est incomplète car elle a été retaillée pour servir comme dessus du mur. Sa longue exposition aux intempéries fait que la croix taillée en relief et les motifs secondaires qui l'ornent (fleurs quadrilobées ? et autres) sont passablement écaillés et peu lisibles.

Cette pierre tombale, comme celle déjà signalée servant de marche d'escalier, pourrait provenir de l'ancien cimetière de Floirac.



3.

Nous avons reçu la datation de la sépulture trouvée au cours des travaux d'assainissement entre l'église et la fontaine.

Cette datation radiocarbone sur ossements effectuée par l'Université Claude Bernard (Lyon I) de Villeurbanne a donné 995 +/- 35 soit un âge calibré de 989 à 1150 après Jésus Christ (date la plus probable : 1023)

Il s'agit donc d'une sépulture du tout début du XI^{ème} siècle, antérieure à la construction de la Tour.

4.

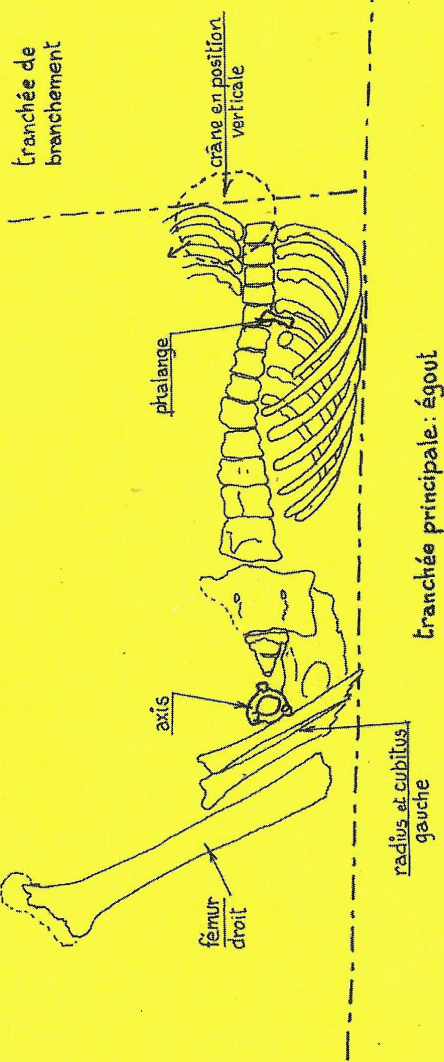
La sépulture trouvée au milieu de la rue devant le logement de la poste est celle d'un homme inhumé en position dorsale, mains sur le pubis, dans le remblai de la rue.

Comme il reposait sur des morceaux de tuile et de mortier « romains », nous avons envoyé des ossements de ce squelette au centre de datation de Lyon afin de connaître l'âge approximatif de cette sépulture, tout en supposant qu'elle pourrait être d'époque romaine.

Sépulture - FLOIRAC -

Profondeur # 67cm.

tranchée eau électricité



La partie droite du squelette n'a pas été dégagée afin de ne pas ralentir les travaux d'assainissement -

« PRINTEMPS SILENCIEUX »

Un article de Bernard Blum

Il y a environ 50 ans, un livre intitulé « Printemps silencieux » a jeté une ombre sur l'emploi des pesticides.

Se basant sur les excès commis en Amérique où des masses d'insecticides servaient à protéger les cultures, ce livre relatait les dommages causés à l'environnement et aux animaux utiles et familiers. Il montrait que si ces méthodes devaient persévérer, les campagnes ne verraient plus la faune se réveiller au printemps et deviendraient « silencieuses ». L'auteur, Rachel Carlson, a alors fortement frappé l'opinion publique et jeté l'opprobre sur les traitements phytosanitaires, pourtant tellement indispensables.

Comment, en effet, assurer l'alimentation du monde quand, sans pesticides, les pertes atteindraient plus de 50% des récoltes ?

De fait, les excès et les défauts de l'usage des pesticides ont été alors rapidement corrigés, mais il a fallu mettre en place des règles rigides (homologations) qui ne permettaient d'utiliser que des produits reconnus non seulement efficaces, mais aussi sans danger pour la santé humaine et la santé des utilisateurs.

En réalité, si on a sans doute permis de parer au plus pressé, on n'avait pas éliminé totalement tout risque (comment en serait-il autrement de produits qui sont par nature toxiques ?) ; mais pendant ce temps, la *recherche agronomique et biologique* a entrepris à travers le monde de vastes programmes pour étudier et mettre au point des *méthodes alternatives aux pesticides chimiques*. Il s'agit principalement d'utiliser les auxiliaires biologiques utiles ou des substances non toxiques qui se trouvent dans la nature ou de mettre en œuvre des moyens pouvant améliorer la résistance naturelle des plantes aux ravageurs et maladies. On ne parle plus de la « protection des plantes », mais de leur « santé » car les méthodes de production intensive et la monoculture ont créé des déséquilibres environnementaux qui engendrent souvent tous seuls les maladies et les pullulations de prédateurs qui préoccupent les agriculteurs.

Naturellement, la mise au point de ces nouvelles méthodes alternatives est beaucoup plus compliquée que de simplement pulvériser des pesticides. En général, il s'agit non plus de « tuer » ravageurs et ennemis des cultures, mais d'en assurer le contrôle afin qu'ils ne mettent pas en danger la qualité des productions et le juste revenu des agriculteurs.

A présent que l'on dispose de tout un arsenal de systèmes et de concepts alternatifs pour pratiquement toutes les cultures, les organisations de défense de l'environnement ont engagé un combat d'envergure pour obliger les pouvoirs publics à réduire de façon décisive l'emploi des pesticides chimiques.

Le Danemark a décidé en 2005 de réduire de 50% l'emploi des pesticides. La Suède a expérimenté avec succès durant 5 ans un système par lequel les pesticides chimiques doivent être systématiquement remplacés par des méthodes alternatives biologiques. Et contrairement aux craintes exprimées par nombre d'agriculteurs, la production n'a pas souffert, au contraire... Tant au niveau européen, qu'au niveau national, les grandes manœuvres ont donc commencé pour réduire de façon draconienne l'emploi des pesticides. Déjà au cours des dernières années, la direction générale « Santé des consommateurs » de la Commission Européenne, après un nouvel examen toxicologique et environnemental, a prescrit

l'interdiction d'un grand nombre de produits qui ne seront plus à la vente et qui seront interdits d'emploi. Fin 2006, le Parlement européen a été saisi d'un nouveau projet de « **règlement pesticides** » qui consacre le principe de remplacement expérimenté en Suède. Ce texte, amendé et voté en octobre dernier, précise que ***les pesticides devront être remplacés de préférence, dans le cadre de méthodes « intégrées », par les méthodes alternatives et biologiques disponibles***. Ce règlement est maintenant, pour adoption finale, sur la table du prochain Conseil des ministres européen.

Curieusement vu l'importance de son agriculture, la France a été jusqu'ici en recul pour la prise en compte des risques écologiques et sanitaires des pesticides. L'Institut National de la Recherche Agronomique (INRA) a vu ses budgets fondre au soleil dans le domaine de la protection biologique des végétaux. Les instituts techniques qui « encadrent » la production continuent à se consacrer aux pesticides conventionnels, la Protection des Végétaux ne donne que très peu d'informations pour remplacer les pesticides, les écoles techniques « oublient » souvent ce chapitre... Les choses sont pourtant sérieuses. Les mouvements de consommateurs et écologiques ont su montrer quels dangers nous courons et, au Grenelle de l'Environnement, les participants ont admis l'obligation de réduire de 50% au moins l'emploi des pesticides d'ici 2012, c'est-à-dire demain.

C'est à cet objectif que travaillent maintenant les responsables du ministère de l'Agriculture, sous la houlette de Monsieur Paillotin, ancien directeur général de l'INRA. Un « Réseau d'Excellence » en protection intégrée alternative : « *ENDURE* », s'est mis en place depuis quelques mois et propose déjà des programmes pour des cultures aussi importantes que le blé, les pommes de terre, les vergers de pommes et les tomates. Ils seront suivis d'ici six mois par des programmes pour le maïs, la vigne, le tournesol, le colza et... les bananes (la France s'étend jusqu'aux Antilles !).

La FNSEA qui, au départ, avait accepté l'objectif, sans doute poussée par ses adhérents les plus actifs et les grandes industries chimiques, traîne les pieds et essaie de faire diversion en poussant un concept de protection des cultures « raisonnée » qui, loin de réduire l'emploi des pesticides, en préconise un emploi « meilleur ». **La cause est pourtant entendue**, la réalité de l'environnement et de la qualité des productions agricoles **oblige** à penser autrement les systèmes de culture et leur protection contre ravageurs et maladies.

L'arsenal réglementaire se met en place, les échéances sont données, les textes communautaires (européens) pour une agriculture durable respectueuse de l'environnement et pour la réduction de l'emploi des pesticides sont prêts. Ils deviendront obligatoires en France d'ici quelques mois. Des contrôles seront exercés jusqu'au niveau des agriculteurs...

En réalité, nos agriculteurs sont bien les premiers à rechercher les moyens de produire des aliments de qualité en préservant l'environnement. Ils en sont naturellement les premiers bénéficiaires. Il faudra donc de façon urgente assurer le passage d'une technique à une autre, en intensifiant aide et formation. Les agriculteurs doivent aussi pouvoir tirer profit des efforts entrepris. C'est ainsi que des discussions ont lieu actuellement avec l'association des grands groupes de distribution, tels que Carrefour, Leclerc etc., pour que ces productions de qualité soient payées au juste prix.

Nous assistons, sans le voir, à une révolution silencieuse, pour que les printemps restent signe de vie et de renouveau.

Bernard Blum
Janvier 2008

Première expérience de Cure Thermale

Arrivée en Aquitaine le dimanche précédant la cure, pour repérer les lieux, les gens et les Thermes, (visibles de partout, sauf lorsqu'on en est à deux pas), je cherche un endroit sympa de villégiature. Mes amies Claudette et Paulette déjà installées et prêtes à faire feu de tout bois car elles sont familières du lieu et ne craignent aucun traquenard, me gratifient de moult conseils judicieux, le principal étant de dormir sur leur parking privé pour la nuit. Ouf.! Je respire.

Lundi matin, le grand jour est arrivé : les « Trois mousquetaires », (notre surnom ici, bien que sans rapières mais munies de cannes), entrent en action.

Première occupation, aller chez le médecin qui décidera à quelle sauce thermale nous serons soumises durant trois longues semaines. Deuxième démarche, se précipiter à l'Accueil des Thermes, pour faire valider notre inscription et l'ordonnance médicale et acquérir la fameuse Carte des Thermes Ajourée Plastifiée, « sésame ouvre-toi », sinon rien n'est possible...

Prise de ticket d'attente, (comme pour le poisson chez Carrefour), très long suspense avant d'entendre l'appel de son numéro. Accès enfin au saint des saints.

Petit (?) chèque de caution à signer au passage car il manque évidemment un papier de ma caisse maladie, dont l'intitulé (qui n'est pas la SS), reste un mystère pour eux, donc une raison valable de faire débourser la fautive.

Comme il n'est que onze heures, nous avons le temps, munies de notre belle Carte Ajourée Plastifiée, du superbe « *Sac transparent à grandes anses torsadées bleues des Thermes de Barbotan* » et d'une bouteille de vin offerte par la maison, de nous précipiter aux Thermes. Là, je découvre que malgré douleurs, boiteries, colonne vertébrale en S ou double S, jambe en moins ou bras coupé, chacun prend ses jambes à son cou, (avec la satanée carte),

qui par l'ascenseur, qui, par d'interminables escaliers.

Dès que je suis dans le grand hall, une hôtesse prend ma carte ajourée plastifiée pleine de cases vides ou grisées, regarde mes pieds, me conseille d'acheter des chaussures antidérapantes à 9 euros. OK mon adjudant, j'obtempère. Je suis alors dirigée vers une accorte dame souriante et très maternelle qui décore ma carte d'une pastille rouge de « novice en soin » et m'envoie, illico presto, vers le vestiaire, pour passer mon maillot de bain bleu des mers du sud et prendre un peignoir de bain rayé rouge pâle et blanc rose des plus seyants. Je passe autour de mon cou le numéro de mon porte manteau, (histoire de titiller mon complexe envers la maladie d'Alzheimer) et schuss dans les longs corridors carrelés, au brillant inaltérable, malgré le passage incessant de curistes affolés chaussés des sandales plastiques réglementaires.

Me voici enfin dans les locaux de soins, la découverte est au bout du hall...

Au bout du hall, d'accord, mais lequel ? Allo maman, bobo, vivement une hôtesse ! Pas de problème, il y a partout de gentilles dames ou demoiselles, crayon dans la main droite, serviette chaude rouge pâle et blanc rosé des plus seyantes, dans la gauche. Le crayon sert à cocher une case de votre carte ajourée plastifiée, la serviette à réchauffer votre cou, vos oreilles ou accessoirement vous sécher. Bien maternelle, j'exécute ce qui est conseillé : parcourir le très long premier hall à ma droite, tourner au fond à gauche, aller au troisième bureau, me présenter à une énième hôtesse souriante et prête à m'aider.

« Asseyez vous, Madame et donnez moi votre carte, je vous appellerai ».

La chance est avec moi, car, épuisée, traînant les pieds, je vais enfin m'asseoir devant une cabine multijets (puissants, rien à voir avec ceux de ma douche) qui vont masser jambes, genoux et ripatons endoloris par les longs crapahutages du matin. Je commence à peine à apprécier ce

soin chatouilleux et hilarant que je suis interpellée : « Madame, venez au bain de boue : vous voyez cette petite piscine (plutôt un grand lavoir à déparasiter les moutons), remplie d'une matière blanche » ?

« Oui, oui, je vois, même sans lunettes ; je vois des fantômes tout blancs qui barbotent et s'agitent comme les mouches dans un verre de lait ». « C'est un bain de kaolin, Madame, c'est bon pour les douleurs... »
« Tant mieux, j'en ai et je suis venue pour elles. Mais, si l'eau est trop chaude je vais me transformer en porcelaine et peut-être me fêler ; si je sors indemne, à quoi va ressembler mon maillot préféré ? Pas de problème, Madame, la douche va tout arranger. En effet, c'est extra, je n'ai pas durci, le maillot non plus. Il était bleu des mers du sud, le voici bleu et blanc en parfaite harmonie avec le peignoir rouge pâle et blanc rosé des plus seyants du début de ce récit... »

« Vite, vite ne traînez pas. On vous attend à la piscine ». Où est-ce Madame, s'il vous plaît ?

« C'est simple : vous passez le premier bureau, vous tournez à droite, vous parcourez le grand hall très long, vous changez vos serviettes, vous passez les hôtesse, vous tournez à droite dans le long corridor, vous descendez l'escalier, vous passez les plantes vertes, les cabines de massage, vous vous arrêtez devant le bureau, vous montrez votre carte, vous tournez à gauche, vous allez au deuxième bureau, vous faites tamponner votre carte et... vous attendez qu'on vous appelle ».

Par Toutatis, si je retiens ce parcours, j'ai une mémoire d'éléphant et Alzheimer n'aura qu'à bien se tenir dans l'avenir. Je commence à bénéficier des bienfaits de la cure. Si vite, c'est inespéré, pensais-je en essayant de me hâter lentement !

Cocorico, j'y suis. En avant pour la trempette salvatrice. La monitrice est là, superbe, sans varice, musclée de l'occiput au petit orteil, mimant les mouvements de gymnastique comme une déesse. Les curistes peinent, mais elle est si jeune et si belle qu'ils la boivent des yeux, la gent masculine surtout.

Hélas, elle nous quitte et nous abandonne à un levier de changement de vitesse des plus insipides qui nous envoie des jets et

tourbillons d'eau nous incitant à gigoter comme des anguilles pour en percevoir les bienfaits.

Sortie de piscine, papotages, séchage rapide, conseils des anciens arrivés il y a deux jours, retour dans le grand hall, carte ajourée plastifiée en main cela va sans dire... Changement de serviette mais pas de peignoir, dommage, j'en aperçois des plus rouges et plus blancs, tout neufs, encore plus seyants !

« Vous devez partir aux cabines d'illumination », ques a quo ?... Panique à bord, quoi, où, comment, pourquoi ? Trois anciennes curistes (de un jour et demi) me mettent au parfum, je suis sauvée.

En fait, je vais tester le fin du fin, le nec plus ultra de « Barbotan la Boue » : étendue sur un grand film plastique, baignant dans une vase noire, très, très chaude, apportée dans un grand seau de terrassier ; je vais être aspergée, emballée et enroulée comme un magret prêt à sécher. Il n'y a plus qu'à attendre quinze minutes. Zut, l'oreille me démange, que faire ? Rien surtout, ça je le découvre extrêmement vite. Il me faut penser, pour oublier : je m'imagine arénicole (gros ver rouge brique), dans la vase noire et collante du port de Morlaix, attendant le pêcheur qui va l'enfiler sur un hameçon, flûte, maintenant, c'est l'œil qui me chatouille. Je vais penser à autre chose, Ramsès II dans sa momie par exemple, ce ne devait pas être folichon non plus. Calamité, maintenant, c'est le bout du nez qui me titille. Je reste stoïque car si je sors une main, je me barbouille partout et c'est Mamadou dans la cabine. Ouf, le gong, c'est fini, une bonne douche, un beau peignoir rouge fané et blanc rosé des plus seyants pour me sécher et à demain la suite des aventures.

Le récit de ma première journée de cure est terminé ; je suis raplapla, détendue, un peu moins simplette thermalement parlant, que ce matin. Me voici prête pour de nouvelles sensations demain. J'ai préparé la carte ajourée plastifiée, le maillot bleu zébré de blanc et le grand sac promo en plastique transparent à grandes anses bleues torsadées de Barbotan les Thermes.

janine baurès

RUBRIQUE à BRAC

PETITES ANNONCES

*Pour vos transports locaux
(ex : déménagements,
transport d'encombrants à la
déchetterie etc...)
fourgon à louer (avec
chauffeur)
au 05 65 32 57 47*

Dimanche 10h-12h
sur la place

Légumes BIO Sabine VERLINDE

Horaires du Pourquoi pas.

Hors saison : ouvert de 11h00 à 15h00 et le soir à partir de 18h00.

Fermé mardi, mercredi et samedi midi.

Du 01 juillet au 31 août ouvert tous les jours aux mêmes heures.

Site internet
www.lepourquoipas.fr

Le S.Y.D.E.D. LOT rappelle :

- On ne doit mettre dans les bacs verts que des **emballages, papiers, boîtes et bouteilles bien vidés et non souillés**. Pas de polystyrène, d'objets en plastique (tout ce qui n'est pas emballage), pas de couches culottes.
- Les déchets pharmaceutiques comme seringues, poches à urine et autres sont collectés à part, dans des boîtes remises par les pharmaciens aux patients sur présentation d'une ordonnance. Les boîtes pleines doivent être déposées en déchetterie pour être incinérées et échangées avec des boîtes vides.

TÉLÉTHON 2007

Le résultat de nos ventes sur le marché est en hausse, contrairement à la tendance nationale avec 737,50 € récoltés. Merci à tous, merci surtout à Jean-Claude Goudoubert, Gilles Delbeau et Gaby qui ont fait le pain mis en vente sur notre étal, à Gérard Boudou et Isabelle Livi qui ont prêté leur four de La Borgne.

Merci à Paulette et Simone Lacroix qui ont confectionné napperons et boules de Noël, à celles et ceux qui ont offert des gâteaux, à ceux qui les ont achetés. Merci aux généreux donateurs.

Nous vous souhaitons une bonne année, la santé et nous espérons vous retrouver pour une nouvelle collecte du Téléthon en décembre 2008.

Corinnie Delbeau

Conseil général du Lot / Espaces naturels sensibles

Secteur des Vidissières - Chemin d'accès à la Dordogne

Depuis l'année dernière, une clôture souple est installée à quelques mètres des berges érodées de la Dordogne aux Vidissières. Cet équipement répond à la demande de la Mairie de Floirac et des habitants de sécuriser les abords du chemin d'accès à la rivière.

Dans le secteur des Vidissières, des propriétaires ont confié la gestion de leurs terrains au Conseil général par le biais de conventions. Afin de permettre la découverte par le public du paysage des bords de Dordogne, les propriétaires ont accepté de laisser libre l'accès à la rivière, mais en matérialisant le passage par une clôture.

Les propriétaires et le gestionnaire, le Conseil général, ne souhaitent pas durcir leur position face aux dégradations sur la clôture auxquelles ils sont régulièrement confrontés. Ils vont continuer à œuvrer pour permettre l'accès des berges de la Dordogne aux promeneurs.

Certains que vous êtes conscients de l'intérêt de tous à conserver l'usage des bords de la Dordogne, nous vous demandons de respecter les propriétés privées et d'adopter les règles de bonne conduite suivantes :

- Maintenir les clôtures en place
- N'emprunter que les sentiers matérialisés
- Utiliser les zones de stationnement pour les véhicules motorisés prévues à cet effet
- Ne pas abandonner de déchets
- Ne pas prélever d'animaux et de plantes (y compris le bois mort)
- Ne pas organiser de bivouac ni allumer de feu

Nous comptons sur votre soutien pour continuer à préserver et à valoriser ensemble les richesses patrimoniales de votre commune.

CARNET de FLOIRAC



Brigitte MENEAU et Gérard FOOS

se sont dit « OUI »,

à la mairie de Floirac, le 31 décembre 2007

Toutes nos félicitations.



Le 22 décembre 2007

Madame Marie-Louise BAURES, belle-mère de Janine

nous a quittés à la maison de Valpré à Vayrac, à l'âge de 99 ans.

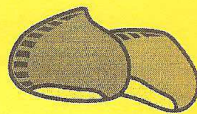
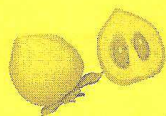
Nos sincères condoléances à ses proches affectés.

Le 14 janvier 2008

Madame Denise UDRY, tante de Mme Corbel

Est décédée à Floirac à l'âge de 90 ans.

Nos condoléances à la famille endeuillée.



Les fruits oubliés de l'hiver

La nèfle est le fruit du néflier commun.

On l'appelait aussi « cul de chien » ou « cul de singe ». Mesle est son nom en ancien français, qui provient du latin *mespilum*.

C'est un **petit fruit** de 3 à 5 cm de diamètre, en forme de toupie. La chair entoure **5 noyaux** qui contiennent de l'acide cyanhydrique (il ne faut pas les manger).

La nèfle a la particularité de ne pas être consommable à maturité, car elle est trop dure et trop acerbe, à cause de la richesse en tanins du mésocarpe. **On la cueille après les premières gelées**. Il se produit alors une fermentation naturelle qui modifie la composition chimique du mésocarpe et le ramollit. Le fruit blet est sucré, mais ne contient pas de saccharose, seulement un mélange de dextrose et du lévulose (sucre inverti) et un peu d'alcool. Il a un goût un peu vineux.

Expression : dans le langage familier, « des nèfles ! » est une expression qui s'emploie pour signifier quelque chose de faible valeur ou pour exprimer une dénégation ou un refus.

Citation de Julios Beaucarn : « les artistes, c'est comme les nèfles, on les consomme quand ils sont pourris ».

Dicton : *A la toussaint nèfles sont mûres, blés semés, fruits rentrés*



GELEE DE NEFLES

Mettre les nèfles non épluchées et coupées en 2 dans un faitout, les recouvrir d'eau, et faire bouillir jusqu'à éclatement des fruits. Il faut alors les presser pour exprimer le jus et le filtrer. On additionne du sucre cristallisé à ce jus à raison de 750g par litre. Bien mélanger et faire bouillir pendant environ 20mn, jusqu'à obtenir la prise en gelée. Mettre en pots.

On peut aromatiser la gelée en incorporant au départ de la cuisson de la cannelle et un zeste de citron.

Le kaki est le fruit du **plaqueminier**.

Originaire de l'est de la Chine et fruit national du Japon, on le cultive aussi au Viêt Nam, en Corée, au Liban, en Israël, en Italie, aux Etats-Unis, tous les pays d'Afrique du Nord...

Le kaki est commun en **Provence** et dans tout le **sud-ouest de la France**, plusieurs plaqueminiers embellissent Floirac de septembre à décembre avec leurs fruits rouges orangés.

Il existe aujourd'hui plus de **2800 variétés**. L'arbre mesure de 5 à 10 mètres de haut.

Le kaki est de la grosseur d'une tomate, d'une belle **teinte orangée**, avec une peau translucide à maturité.



Sa chair ressemble à une gelée, juteuse, sucrée, douceâtre, à cause de sa teneur en tanin. Le kaki doit avoir gelé pour être bon. Il faut donc le **manger blet**. S'il n'est pas assez mûr, laissez-le quelques jours à température ambiante pour finir sa maturation.



La couleur orangée du kaki est due à des pigments colorés abondants. Le kaki a une teneur élevée en glucides, il est parmi les fruits les plus énergétiques. Il facilite le transit intestinal. La médecine chinoise l'utilise pour régulariser la tension artérielle. Coupé en deux, il se mange cru, à la cuillère. On le cuisine en compote, confiture, mousse.

CONFITURE DE KAKI

1 kg de kaki très mûrs, 1 kg de sucre spécial confiture ou bien 800 g de sucre et 1 sachet de pectine de pomme.

Soulever le chapeau des kakis et retirer la pulpe à l'aide d'une petite cuillère en éliminant les pépins. Verser la pulpe et le sucre dans un saladier et laisser fondre en tournant de temps en temps. Verser dans votre bassine à confiture, faire cuire vivement pendant 10mn, maintenir à gros bouillons pendant encore quelques minutes et mettre aussitôt en pots.

MOUSSE POMMES ET KAKIS A LA CANNELLE

Pour 4 personnes : 4 kakis, 4 pommes, 60g de sucre, 30g de poudre d'amande, 400g de mascarpone, 1 cuillère à café de cannelle en poudre.

Pelez les pommes et les kakis, retirez la partie centrale et les pépins des fruits et mixez la chair. Dans un bol, mélangez le mascarpone, le sucre, la cannelle et la poudre d'amande. Ajoutez la chair des fruits, mélangez bien et versez dans des ramequins individuels.

Mettez au frigo jusqu'au moment de servir.

La châtaigne est le fruit comestible du **châtaignier**.

On appelle **marrons** certaines châtaignes produites par des variétés de châtaigniers à fruits non cloisonnés, sélectionnées pour la taille des fruits et leur saveur.

Aujourd'hui plutôt délaissée, la châtaigne fut longtemps la base de l'alimentation humaine dans des régions entières. On appelait d'ailleurs le châtaignier « **l'arbre à pain** » et aussi « **l'arbre à saucisses** » car les porcs s'alimentaient de châtaignes.

Originaire d'Asie mineure, le châtaignier est très répandu au Portugal, en Italie, en Afrique du Nord, en Corse et dans le Massif Central.

De nos jours les châtaignes sont cultivées avant tout dans les régions Rhône- Alpes, Aquitaine et Languedoc-Roussillon. Le monopole de la **castanéculture** est détenu par l'Ardèche, reconnue en 2005 comme A.O.C.



Choisissez des châtaignes **lourdes et brillantes** et protégez-les de l'humidité.

Les châtaignes sont disponibles sur les étals de septembre à février, **les meilleurs mois sont octobre et novembre**. Vous pouvez en faire des **conserves** ou bien les **congeler**.

Elles contiennent des vitamines, notamment de la **vitamine C** et des éléments minéraux, notamment du **potassium**.

La récolte mondiale de châtaignes est d'environ 1 million de tonnes. En France, l'Ardèche fournit 50% de la production nationale avec 5400 tonnes.

Expressions : en langage populaire, une « châtaigne » désigne un coup de poing ou un choc électrique. Dans l'Ariège, une race de vache s'appelle Casta, à cause de sa couleur châtaigne.

Modes de consommation : grillées dans une poêle à trous ou au four pendant 15 à 20mn ou bien cuites à l'eau. Elles accompagnent très bien le veau, le porc, la fameuse dinde de Noël, mais aussi le gibier.

N'oubliez pas d'en glisser quelques unes dans la salade. Vous pouvez aussi les réduire en purée avec un peu de crème fraîche, ou encore en velouté. N'hésitez pas à les utiliser en dessert. Le confit de châtaignes se réalise avec le même poids de fruits et de sucre. Mélangé à du fromage blanc cela devient un Mont-Blanc. On peut transformer les châtaignes en confiture. Notez aussi qu'il existe de la farine de châtaignes que l'on mélange pour moitié à la farine de blé.

Proverbes : *Pluie d'août fait truffes et marrons bien ronds (Périgord)*
Mais brouillard d'août emporte les châtaignes

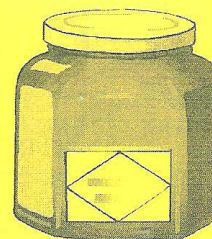
CONFITURE DE CHÂTAIGNES

Pour 8 personnes : 1 boîte de châtaignes en conserve (environ 500g), 300g de sucre, 1 sachet de sucre vanillé et 15cl d'eau.

Egouttez les châtaignes et les écraser avec une fourchette ou les mixer. Dans une casserole, préparez un sirop avec le sucre et l'eau en laissant bouillir pendant 2mn.

Versez les châtaignes dans le sirop et laissez cuire à feu doux pendant 30mn en remuant constamment. A la fin de la cuisson, mixez la confiture et mettez-la dans des pots. Elle sera délicieuse avec du fromage blanc.

Si vous êtes courageuse, épluchez vos châtaignes et faites-les cuire avant de faire la confiture.



GÂTEAU A LA FARINE DE CHÂTAIGNES

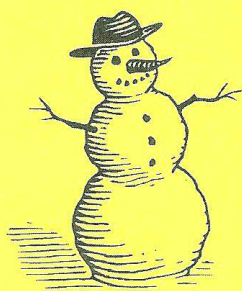
Pour 4 personnes : 250g de farine de châtaignes, 80g de sucre en poudre, 4 œufs, une pincée de sel, un sachet de levure chimique, 5cuillères à soupe d'huile et 20cl de crème entière liquide.

Dans un saladier, tamiser la farine. Y ajouter le sucre, le sel, la levure. Mélanger. Creuser une fontaine au centre. Y déposer la crème, 2 œufs entiers plus 2 jaunes. Bien mélanger le tout. Monter les 2 blancs en neige ferme et les incorporer au mélange. Beurrer un moule à cake et y verser votre pâte. Enfourner 30mn à 200°.

Vous pouvez parfumer ce cake avec des zestes de citron non traité, du rhum ou de l'eau de vie de châtaigne.

(source : Internet)

Chantal Lyautey



PROVERBES DE L'HIVER

Si l'hiver est chargé d'eau, l'été ne sera que plus beau.

Hiver rude et tardif, rend le pommier productif.

L'hiver n'est bon que pour les choux et pour faire gagner la toux.

Beau temps à la Saint Guillaume (10 janvier)

Donne plus de blé que de chaume.