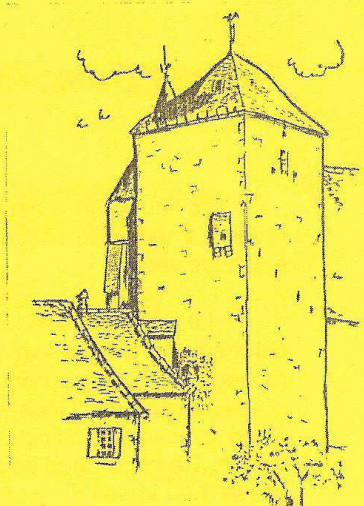


Du côté de Floirac...

Bulletin d'information local
N° 49 Avril 2007



LES TRANCHÉES À FLOIRAC... PAS LES MÊMES... HEUREUSEMENT...

Les tranchées à Floirac. Humour selon H. Bonnet pour vous aider à prendre patience...

Mairie de Floirac, bonjour...

LE MOT DU MAIRE

Le feuillet « assainissement » se poursuivant à son rythme de sénateur, il me revient la tâche, je l'espère pas trop languissante, de vous faire bénéficier des derniers épisodes vécus.

Le mois de décembre dernier nous avait laissés opérant dans le secteur du Ban de Gaubert. Ce mois d'avril débute alors que le chantier peine un peu route de Miers : le rocher y est dur mais nous nous y attendions.

Au Ban de Gaubert, le poste de relevage des « Clauzades » est maintenant en place, grâce à la participation d'un propriétaire bienfaiteur qui nous a donné un peu de son terrain. Ce n'est donc qu'avec quelques petites semaines de retard que se termine cette phase 1 du travail.

Après Pâques, la deuxième phase du chantier débutera au deuxième poste de relevage, avant le pont du « pré de Beyssen » (à Monverlie), pour remonter vers la place et le barri. Là aussi les rochers nous attendent. Ce sera difficile.

Côté AEP (eau potable) et réseaux secs (électricité, télécom), la phase 1 progresse là aussi à grands pas. Il reste un peu de conduite d'eau à tirer au Ban de Gaubert. Les raccordements électriques s'achèvent également dans les ruelles. Les petites armoires encastrées que vous voyez deci delà correspondent à des boîtes de dérivation et non à des branchements. Il n'y a donc pas une armoire par propriété. D'autre part, ces petites armoires seront masquées par une porte en bois plus esthétique. Les fils électriques sont déjà en grande partie tirés dans les gaines, ce qui veut dire que le basculement de l'électricité du réseau aérien vers le réseau souterrain ne devrait pas tarder.

Seuls les télécoms manquent à l'appel, mais c'est, paraît-il, habituel. Il faudra à ce niveau patenter de longs mois avant de voir les derniers fils et les poteaux disparaître...

En attendant, c'est un réseau d'eau potable en piteux état qui est remplacé ! Conduites obstruées de calcaire, rafistolées de bouts de « chambres à air » (!!), antennes peu utilisées et donc entièrement rouillées, diamètres totalement inadaptés, voire farfelus. Et des tracés non conformes au plan officiel ! Les travaux ne sont donc pas un luxe pour la collectivité. Il aurait été dommage de faire le tout à l'égout sans profiter sinon de la tranchée commune, tout au moins de certains terrassements et reprofilages communs.

Les enfouissements électriques et télécoms, ainsi que la réfection de l'éclairage public qui suivra, du fait de la disposition des poteaux EDF, ne concerneront malheureusement pas tout le village, pour les raisons budgétaires que vous devinez. Si nous bénéficions de subventions intéressantes le long de la traversée « départementale » du bourg, il n'en n'est pas de même sur les axes perpendiculaires où l'enfouissement se limitera à quelques dizaines de mètres (1 ou 2 poteaux EDF). Seul le secteur du Barri sera entièrement traité, le renforcement électrique nécessaire au poste de relevage du pré de Beyssen nous permettant de bénéficier de subventions supérieures.

Les subtilités des financements des réseaux électriques (SIER : Syndicat d'électrification rurale ; EDF ; commune) sont dignes du père Ubu.

Voilà donc où nous en sommes à l'heure actuelle.

Seule l'entreprise ayant obtenu le marché de construction de la station d'épuration nous pose quelques problèmes sérieux. Si le beau temps a permis de procéder enfin aux apports de matériaux destinés à relever la station au-dessus de la limite supérieure de

crue fixée par l'administration, nous attendons toujours le véritable démarrage des installations techniques. Toutefois, si les délais sont respectés par tous, l'été devrait voir la mise en route de la phase 1 et donc, pour tous ceux déjà desservis, l'autorisation de se raccorder, non sans avoir au préalable signé un règlement d'utilisation que nous leur ferons parvenir et également réglé la fameuse taxe toujours fixée aux alentours des 1000€.

Sachez que cette somme, bien sûr élevée, permettra toutefois à la commune d'emprunter d'autant moins sur les 25 ans prévus et en fin de compte d'économiser quasiment une somme égale en intérêts : 1000 € tout de suite ou 2000 € sur 25 ans. Je pense que le prochain épisode de ce feuilleton me permettra de m'étendre un peu plus sur le bilan financier de ce vaste programme.

En tout cas, force est de constater l'infinie compréhension dont vous faites tous preuve face aux désagréments nombreux engendrés par le chantier : boue ou poussière, déviations par moments fantaisistes, murs ou gouttières accrochés, voirie défoncée. Encore quelques mois de patience et notre village retrouvera tout son calme et un aspect enfin bien agréable.

Et encore merci à tous ceux qui nous aident

Frédéric Bonnet-Madin

Michel Daubet

LE MANGE-POINTS

Le mange-points est discret.

Il arrive incognito dans le courrier du matin qui passe maintenant l'après-midi grâce à la modernisation de la poste.

Aucun signe distinctif pour le reconnaître et il n'est même pas recommandé. On voit néanmoins à ses petits pointillés à découper que ce n'est pas une lettre du cousin Robert. D'ailleurs, Robert n'écrit plus, il téléphone ou il emaille. Il n'y a plus guère que les machines qui écrivent maintenant. Celles de la banque, des causes humanitaires de tout poil, des publicitaires de tout acabit...

Le mange points, lui, fait dans la sobriété de bon aloi. Son enveloppe est tirée au cordeau, taillée dans du papier de médiocre qualité pour faire plus discret, moins ostentatoire.

Mais le mange points a un gros défaut. Quand il a trouvé votre adresse, il peut se prendre pour Madame de Sévigné et se mettre à vous écrire si souvent qu'il en devient envahissant. Rien ne lui échappe. Il n'hésite pas à vous rappeler que vous êtes récemment passé à Limoges à 91 km/heure, à Orléans à 94 (et encore, rabais déduit), ailleurs un plus vite peut-être...

Par contre, il est peu exigeant dans la relation et ne demande pas de réponse.

Il donne volontiers, mais ce n'est pas sans compter.

Et puis, un jour, tout peut s'arrêter.

Il n'écrit plus, on reste sans nouvelles de lui.

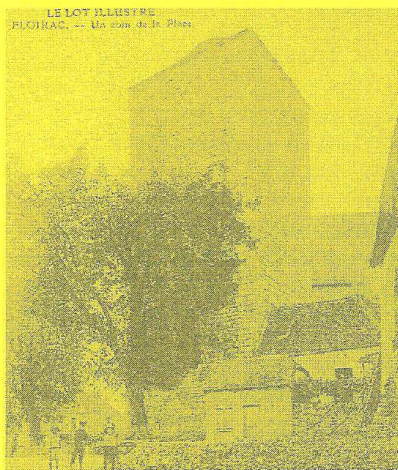
On finit par s'inquiéter, par se demander si on ne l'aurait pas vexé, s'il n'aurait pas quelque ennui de santé...

Que nenni, c'est tout simplement que le mange points a fini de vous boulotter le permis.

Et comme il ne s'intéresse pas à ceux qui roulent à bicyclette...

Les tilleuls de la place

par M. Carrière



La place de Floirac est ombragée par trois vieux tilleuls. Les plus anciens habitants du village les ont toujours connus, ils font partie du patrimoine et on les considère comme très anciens. Nous avons recherché de quand ils datent mais nos recherches sont restées vaines.

Au XVII^e siècle, la place, au devant de la tour, était plus élevée qu'aujourd'hui : on entraînait dans la tour de plain pied par la porte murée en 1871, face à la fontaine. Les trois tilleuls ont été plantés avant l'abaissement de la place puisque, suite à cet abaissement qui semble consécutif à l'établissement du chemin vicinal d'intérêt commun N° 12 (actuelle départementale n°43) vers 1860, il a fallu établir un entourage autour des trois arbres.

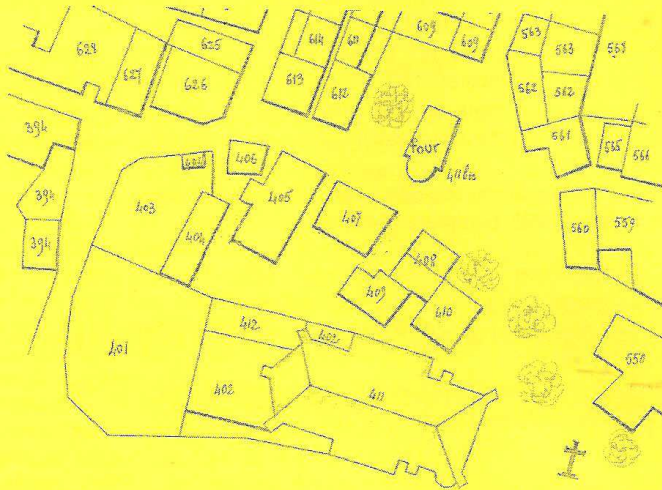
Le document le plus ancien que nous ayons trouvé concerne un tilleul aujourd'hui disparu. Le 3 vendémiaire an V (24 septembre 1796), l'Administration municipale du canton de Martel prend la décision de faire élaguer un tilleul de la place de Floirac dont les branches portent sur le toit du four et le détériorent. Il s'agit donc d'un tilleul qui était placé à proximité du four communal (ex-four banal) à peu près à l'emplacement de celui qui a été planté place de la Mairie en 1989, et il existait encore en 1849.

Deux documents remontant à la 2^{ème} République mentionnent nos tilleuls. Le premier est un document de justice. Suite aux élections du 15 août 1848, notre commune a une municipalité républicaine (le maire en est Jean-Baptiste Linars) et Pierre Pagès, dit Bion, membre de l'opposition, va s'attirer de graves ennuis (voir « Du côté de Floirac » n° 28). Le 19 décembre 1848, il dépose devant le tribunal : « Une autre fois que j'étais sur la place, M. le Maire, ceint de son écharpe, arriva avec un nombre considérable de personnes et en

santant (chantant). En m'apercevant, il me somma de me retirer disant que je les gênais, qu'ils voulaient danser une ronde autour du tilleul... », ce qui, dans l'acte d'accusation est traduit par : « quelques individus se disputaient à d'autres autour d'un tilleul et enjoignirent à Pagès qui se trouvait présent de se retirer... ».

Le second document est un arrêté concernant les tilleuls, pris par le Maire de Floirac le 24 mai 1849 :

« Le maire de Floirac...considérant que chaque année à l'époque de la foire de Floirac qui a

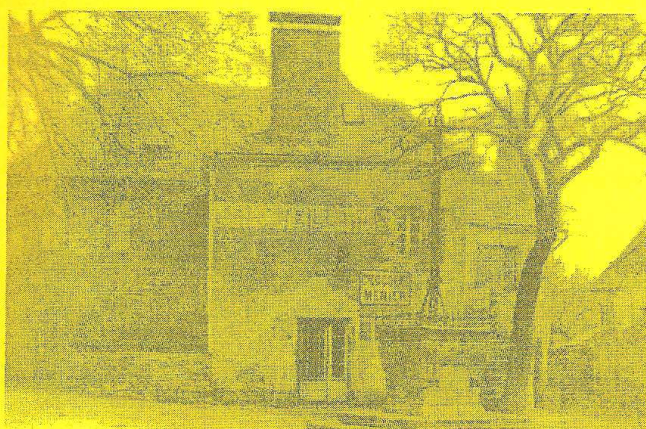


lieu le 29 mai, on dégrade les tilleuls situés sur la place et au lieu dit Le Four, et que ces dégradations ont lieu sous prétexte de couper quelques branches pour servir d'enseigne aux auberges, qu'on dégrade aussi les tilleuls au moment où ils sont en fleur sous prétexte de ramasser la fleur, Considérant que ces dégradations ne sauraient être tolérées plus longtemps, Arrête : il est expressément défendu pour quelle raison que ce soit de couper des branches ou faire tomber la feuille des dits tilleuls. Tout contrevenant au-dit arrêté sera poursuivi en justice. Pour que personne n'en ignore, le dit arrêté sera publié et affiché à la porte de l'église. Le maire : Linars. »

Plus tard, suite à l'abaissement du sol de la place de Floirac, le conseil municipal, dans sa réunion du 13 février 1866, prévoit au budget « une somme indéterminée pour faire construire des sièges circulaires en maçonnerie autour des trois **tilleuls** situés sur la place publique ». Ces sièges ayant été dégradés, le 8 octobre 1893, le conseil municipal vote au budget une somme nécessaire pour « réparation aux tilleuls de la place ».

Au moment de l'établissement de l'adduction d'eau du bourg de Floirac et à la demande de la population, le Conseil municipal, le 12 mai 1872, décide que la fontaine, initialement prévue à l'emplacement de la croix, *sera mieux placée sous les tilleuls* où elle sera ombragée pendant l'été, plus près du réservoir de la tour et où elle gênera moins la circulation.

Les autres arbres de la place du village



➤ Une photo de la place de l'église (ci-contre), prise par M. Vertuel de St Céré en 1908, montre la présence d'un arbre au bas de l'escalier de la maison Pascalie (actuel AC n° 171), à proximité de la croix

➤ Le tilleul de la place du four sera

remplacé à une date inconnue (peut-être après la démolition du four communal en 1910) par un Paulownia impérial, arbre d'ornement à croissance rapide originaire de Chine et introduit en France en 1834.

Ce Paulownia, mourant, sera enlevé pour dégager la place, puis remplacé, en 1989, par un nouveau tilleul, bien gênant parfois car il se met souvent malencontreusement derrière une voiture !

Ainsi donc, rien ne nous interdit de rêver que nos tilleuls sont des « arbres de la liberté » et qu'ils datent de la Révolution. Mais ils sont probablement plus anciens et moins symboliques !

Michel Carrière

Randonnée de printemps aux Monts du Cantal et aux sources de la Cère...

par Michel Jamme

Note préalable :

Notre rédacteur occasionnel, François Jamme, dénommé « le fils », avait prévu de nous rédiger un article très documenté sur les problèmes liés au réchauffement climatique. C'est en effet l'actualité, et il souhaitait y ajouter des commentaires objectifs sur les comportements citoyens souhaitables découlant des incontestables et inquiétants phénomènes météorologiques que nous observons. Un contretemps de dernière minute l'ayant empêché de nous délivrer son message, cet article est remis à un prochain numéro du journal.

Constatant l'intérêt suscité par chacun des derniers 48 numéros de « Du côté de Floirac... », il nous apparaît que pour renouveler nos sources d'inspiration il serait opportun de pouvoir renforcer l'équipe rédactionnelle. Il ne fait aucun doute que parmi nos lecteurs de Floirac ou d'ailleurs il y a des talents tout à fait capables de nous proposer des sujets variés, intéressants et de qualité. Actifs ou retraités, agriculteurs, éleveurs, enseignants, pêcheurs, chasseurs, artisans... si vous avez quelque chose à dire, prenez contact avec Anne-Marie Daubet qui, le moment venu, vous fera connaître la date et le lieu de la préparation d'un prochain numéro.

Merci d'avance pour le journal et ses lecteurs.

Le sujet

Le retour du printemps incite certains d'entre nous à faire d'actives sorties vers la nature. Je me propose de vous conduire jusqu'aux sources de la Cère puisque cette rivière, née au cœur de l'ancien volcan du Cantal, versant sud du Lioran, est le principal affluent de la Dordogne quercynoise. Son confluent est à peine à 20 km en amont de Floirac, juste au-dessous de Biars s/Cère/Bretenoux. C'est un cours d'eau de 140 km pour un dénivelé de 1000m environ.

Pour s'y rendre, à ces sources de la Cère et aux Monts du cantal, deux solutions d'égal intérêt :

- 1) par la route. Rejoindre Bretenoux puis Port de Gagnac, Camps (site du Rocher du peintre dominant les gorges profondes seulement parcourues par le chemin de fer vers Aurillac et le GR 652) Laroquebrou, le grand barrage de St Etienne Cantalès, Aurillac, Vic-sur-Cère et le Lioran.
- 2) Par le chemin de fer au départ de St Denis-près-Martel, via les gorges de la Cère au-dessus de Laval-de-Cère, Laroquebrou, Aurillac, Vic-sur-Cère et le Lioran.



Au Lioran, vous serez tout près du cœur de l'ancien volcan du Cantal, éteint depuis trois millions d'années et ruiné par l'érosion de l'air et de l'eau. Ce volcan était le plus grand d'Europe. Il culminait à plus de 3000mètres et était plus important que l'Etna sicilien. L'antique cratère ou caldeira a une circonférence de plus de 30 kilomètres, ponctuée par des sommets ou puys aux formes variées dont le plus élevé est le Plomb du Cantal (1856 m) à peine plus bas que le Puy de Sancy (1886 m) situé 50 km au nord dans les Monts Dore.

Au centre de ce gigantesque cratère se dresse fièrement le **Puy Griou** (1694 m), fantastique cheminée de basaltes et d'andésites volcaniques noires, souvent en forme de tuyaux d'orgues dressés dont la pente, sur les 200 derniers mètres d'escalade, n'est jamais inférieure à 60%.

Le sommet procure une vue circulaire de 360 degrés, sans obstacles, sur une plateforme quasi horizontale longue de 15 à 20 mètres et large seulement de six mètres. Danger par vent violent. Impressionnant !

On peut faire en deux jours le tour de l'ancien cratère par les GR ou sentiers de randonnée, généralement bien balisés.

La mise en jambes du premier jour peut commencer au-dessus de **Vic-sur-Cère**, au lieu dit **Curebourse** où se trouve un très bon hôtel-restaurant en situation panoramique près du Rocher des Pendus.

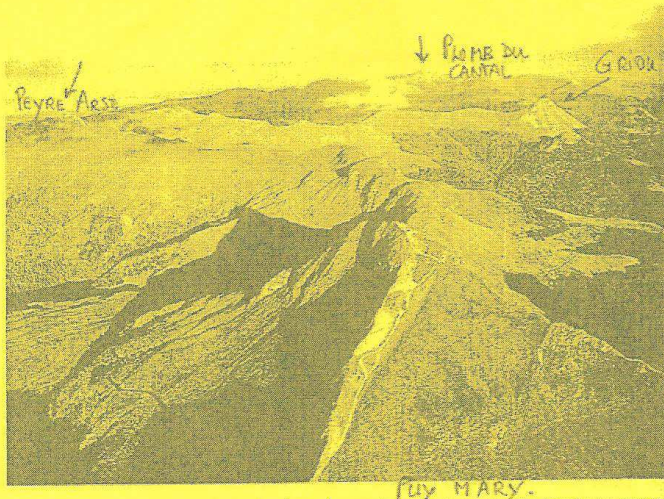
Le GR file droit au Nord vers le Plomb du Cantal par le Puy Gros à la cote 1599 et le Puy Brunet à la cote 1806. Au sommet du Plomb, table d'orientation à 1855 m qui en fait le 2^{ème} sommet du Massif Central après le Sancy. Téléphérique et restaurant d'altitude (en saison).

Plusieurs variantes du GR 400 permettent de redescendre au Lioran à 1200/1300 m. Hôtels, restaurants, villages de vacances, gare SNCF. Tunnels routier et chemin de fer.

Le deuxième jour est plus sportif.

Il faut rejoindre le col dit de Font de Cère, à l'altitude 1289 m. **La source de la Cère** est tout près sur le versant sud du col, à 1222 m. A quelques centaines de mètres, sur le versant nord du col, se trouve la source de l'Alagnon, affluent de l'Allier et de la Loire. Depuis le col de Font de Cère il faut attaquer tout de suite les pentes raides, aménagées en pistes de ski, menant au col de Rombière à 1550 m (on peut quelquefois y accéder par le télésiège du même nom partant de Font d'Alagnon). C'est de ce point que l'on peut rejoindre le pied du **Griou** par une variante bien marquée du GR 400 quasiment horizontale se faufilant entre pieds de myrtilles et framboisiers. L'accès au **Griou**, vivement recommandé, exige prudence et équipement adapté (chaussures de montagne indispensables). Pour l'ascension finale, il n'y a pas de sentier et on grimpe au feeling.

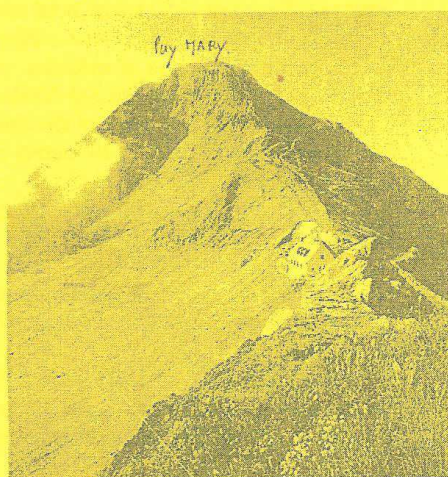
Seul le versant Nord est praticable, les autres versants sont dangereux.



Pour continuer le tour du cratère du volcan du Cantal, il faut revenir au col de Rombière et suivre droit au nord le GR 400 jusqu'au Col de Cabre. S'il n'y a personne devant vous, un accès discret au col vous permettra de surprendre des chamois remontant de la vallée sauvage de la Santoire et des ravins adjacents. Au col de Cabre, le GR 400 bien visible évite par le sud le Puy de **Peyre Arse**. A mon avis, c'est très dommage de ne pas

faire ce sommet qui, à 1806 m, est le deuxième des Monts du Cantal, après le **Plomb**. On y accède en le contournant par le Nord. Une borne géodésique en souligne l'importance et il a en outre la particularité de procurer le plus grand dénivelé du massif, avec plus de 900 m sur le versant Nord. On rejoint ensuite le GR 400 sans problème par une succession de gradins reliés par un aérien chemin de crête conduisant à la cote 1676, aux impressionnants Fours de Peyre Arse qui sont autant de bouches ou orifices volcaniques par où s'écoulait la lave en fusion.

Au-delà des Fours, une brève et raide descente conduit à une faille dite « Brèche de Rolland », cotée 1643 m, ne permettant le passage que d'une personne après l'autre. On attaque alors le versant Nord du fameux **Puy Mary** -1783 m- pyramide si surfréquentée qu'il a été nécessaire d'en réengazonner les pentes ! Depuis le col routier du **Pas de Peyrol**, le



Puy Mary est en effet pris d'assaut par des foules souvent indisciplinées, surprises par la rudesse du sentier !

On peut terminer ici, au Pas de Peyrol (1588m) le périple du 2^{ème} jour, à condition bien sûr d'avoir prévu un véhicule de rapatriement.

Sinon, le contournement du cratère se poursuit toujours sur le GR 400 par le Puy Chavaroché (1739 m) jusqu'au col dit du Piquet (alt. 1530) d'où l'on descend droit au sud sur Mandailles et la

vallée de la Jordanne. Il faut alors remonter vers l'Est jusqu'au col du Pertus (1389m) entre les Puys de l'Elancèze au Sud et de l'Usclade au Nord. Descente rapide sur St Jacques-des-Blats (1000m) et la haute vallée de la Cère.

La boucle est bouclée.

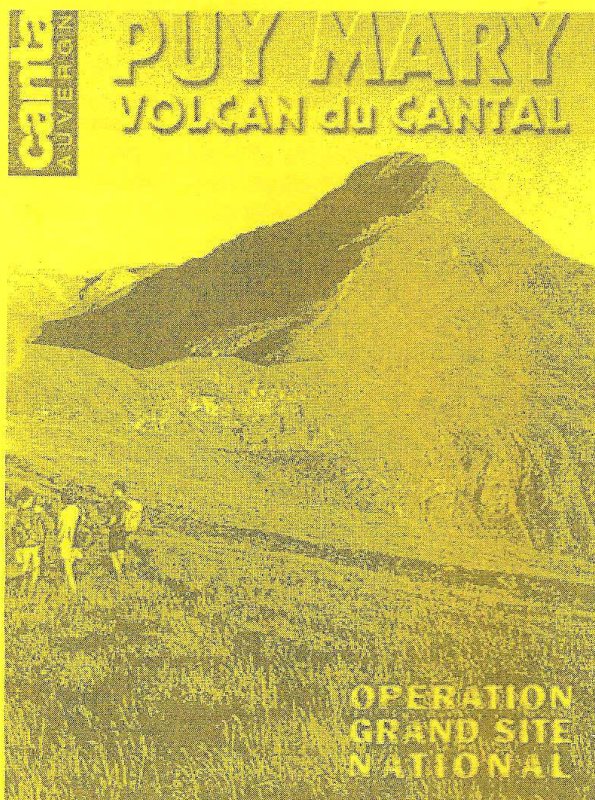
A noter que c'est surtout depuis le Peyre Arse que l'on aura la vue la plus saisissante sur le nombre et l'importance des vallées qui s'échappent en éventail du massif cantalien autour du Lioran :

Vers le sud : Vallées de la Jordanne, de la Cère et du Siniq.

Vers l'ouest : vallées de la Maronne (Salers) et du Falgoux .

Vers le nord : Vallées de l'Alagnon, de l'Impradine et de la Rhue.

Vers l'est : Vallées des ruisseaux de Prat-de-bouc et du Lagnon.



Tout en haut, vers 1400m et au-dessus, les plateaux d'altitude s'appellent planèzes où viennent estiver les troupeaux de bovins empruntant les « drailles » qui sont les chemins de transhumance. Ça et là, les burons de pierre sont les constructions traditionnelles où les bergers fabriquent et affinent les fromages CANTAL et SALERS.

Ce pays est franchement inoubliable.

L'Auvergne est à notre porte.

A parcourir sans modération.

Carte IGN Top 25 -2435 OT -Monts du Cantal.

Michel Jamme, le père

PARTEZ A LA DECOUVERTE DU SAFRAN

Par Chantal Lyautey

Toute une histoire :

Originaire d'Orient, le safran est une épice utilisée depuis l'Antiquité. Les indiens l'importaient du Cachemire, l'employant lors de cérémonies religieuses. Il est encore utilisé au Tibet pour teindre la tunique du Dalaï Lama. En effet, la teinture fut la première utilisation du safran : voiles de mariées au temps de Rome, vêtements des rois au Moyen Age. Les Egyptiens, eux, l'utilisaient comme plante médicinale.

Il semble n'avoir été introduit en Europe qu'à la suite des croisades. Aujourd'hui c'est sous forme d'épice qu'il est réputé à travers le monde grâce à une quantité incroyable de recettes salées ou sucrées ainsi que de nombreuses boissons (la Chartreuse jaune fabriquée dans les Alpes contient du safran).

Pays producteurs :

L'Iran est, depuis longtemps, le premier pays producteur du safran, cultivé également tout autour de la Méditerranée, en Grèce, en Suisse allemande, en Italie et au Maroc, sur de grandes surfaces. L'Espagne, qui en fut un grand producteur, tente une revalorisation de sa culture dans la Mancha. Une petite bourgade au sud de Tolède (Consuegra), est au centre de cette relance.

Le safran est surtout une longue histoire en Quercy :

En France, le safran a certainement connu une première introduction sous la civilisation romaine. Sa culture occupait des surfaces importantes au Moyen Age et le Gâtinais la relance depuis 1985. Les historiens attestent surtout de sa présence, de la fin du XIII^e siècle jusqu'à la révolution sans interruption, sur un territoire allant du nord-ouest d'Albi au sud du Quercy. Des traces de culture ont été retrouvées sur la rive gauche du Célé. En 1327, les comptes du château de Bioule (Bas Quercy) montrent que les habitants achètent du safran lors de grandes occasions. En 1345, les livres de comptes des frères Bonis de Montauban confirment la présence de cette épice dans les habitudes alimentaires de certains clients. La culture du safran a pris un essor considérable pour devenir une véritable

production agricole dans la partie sud du Quercy et surtout dans l'Albigeois aux XV^e, XVI^e et XVII^e siècles. La quantité de safran produit en Albigeois et Quercy représentait près de la moitié de la production française. Caussade représentait aussi un carrefour commercial important. Le safran était embarqué à Cayrac (port sur l'Aveyron) pour être transporté vers Bordeaux. Cette culture a commencé à décliner au XVIII^e siècle jusqu'à un arrêt brutal au moment de la révolution. Plusieurs raisons doivent expliquer ce déclin : l'appauvrissement de la population qui préfère cultiver des céréales, une succession d'hivers rigoureux qui aurait provoqué la perte des bulbes, de graves inondations...

Le safran du Quercy, relance d'une production agricole :

En 1973, une poignée de bulbes de safran est offerte à un couple passionné de botanique qui les plante au moulin de Larnagol. En 1997, cette safranière bien entretenue comportait 30000 bulbes, départ du projet de relance. C'est d'ailleurs en 1997 que se crée une association du patrimoine de Cajarc, l'ASPEC qui recense les anciennes safranières des environs.

En 1998, la marque « Sativus » est déposée. La première fête du safran est organisée à Cajarc. En 1999, l'association des producteurs « les Safraniers du Quercy » est fondée par l'ASPEC et la chambre d'agriculture du Lot. La CAU. de Val accompagne cette relance en assurant le conditionnement et la commercialisation du produit. En 2000 sont réalisés un écrin pour conditionner le safran et un coffret pour les bulbes du Quercy. En 2001, en début de plantation, la première fête liée au patrimoine est organisée au château de Cénevière, elle sera renouvelée en 2002 à Marcihac-sur-Célé.

En 2002, l'association est forte d'une soixantaine de producteurs répartis dans tout le Quercy et dans les cantons limitrophes de l'Albigeois et du Rouergue.

L'association est entrée en démarche pour obtenir Label rouge et « I G P » (identification géographique protégée) afin de



certifier une qualité haut de gamme et de protéger le territoire.

Un partenariat est instauré depuis 3 ans avec l'INRA SAD et le Parc Naturel Régional des Causses du Quercy.

Culture du safran :

Le safran est une plante herbacée vivace de 10 à 20 cm, pourvue d'un bulbe. Les fleurs violettes s'épanouissent d'octobre à novembre au nombre d'une à plusieurs par bulbe. A l'intérieur, 3 étamines jaune pâle. Les feuilles, nombreuses, apparaissent quelques temps après les fleurs. Seuls, les stigmates de la fleur, chargés des composés aromatiques et colorants sont récoltés. Pendant l'été, la plante perd ses feuilles et se conserve sous la forme de bulbe.

Le safran est une « bulbeuse » pas plus difficile à cultiver qu'un autre crocus. Il préfère les sols légers et très bien drainés, riches en matière organique de type argilo-calcaire, argilo sableux. La parcelle sera choisie sud sud-est.

La culture reste en place 2 à 3 ans, mais il est déconseillé de la répéter sur le même terrain avant 8 à 10 ans. Le bulbe est planté à la main à une profondeur de 15 et 20 cm ; après 2 à 3 ans de culture les bulbes seront arrachés et triés en juin pendant le repos végétatif. Les bulbilles seront mises en pépinières pour être élevées. Les gros bulbes, d'un diamètre supérieur à 25 mm, seront plantés pour la production suivante.

La densité de la plantation sera de 50 à 70 bulbes au m², avec un espacement de 6 à 8 cm sur le rang et de 15 à 20 cm en inter-rang.

La floraison dure environ 3 semaines en fonction du temps et la cueillette du safran est quotidienne et manuelle : elle se fait le matin, on cueille la fleur entière et fermée en coupant le tube aussi bas que possible, puis a lieu rapidement l'épluchage afin de séparer les stigmates de l'enveloppe florale. Il faut 150 stigmates pour obtenir 1g de condiment.

Le séchage, opération très importante et délicate, permet d'assurer la conservation du safran. Il peut s'effectuer dans un four électrique, à une température entre 35 et 50° C, pendant 20 à 30mn. Le safran doit perdre 4/5 de son poids (ex : en partant de 500g de safran frais, on obtient 100g de safran sec). Le safran sec doit être stocké à l'abri de l'air et

de la lumière pour conserver tous ses arômes.

Il faut 100 000 à 140 000 fleurs pour obtenir 1kg de safran sec.

On peut retenir que, sur une base de 50 bulbes au m², le rendement est de 1 à 1,5g de safran sec par m².

Ça soigne quoi ?

On disait jadis que le safran apportait la gaîté. Mais pour les Orientaux, il est plutôt symbole de sagesse ; c'est la raison pour laquelle les vêtements des moines bouddhistes sont de cette couleur. Il soulagerait les douleurs menstruelles et serait un aphrodisiaque. Il se comporterait à la fois comme un sédatif et un tonique, pour l'estomac comme pour le système nerveux central. En usage externe, c'est un analgésique de la muqueuse des gencives et on l'emploie contre les troubles de la dentition. On le prépare en infusion, à raison de 15g par litre d'eau. Amener à ébullition et infuser 15mn. Prendre 1 à 3 tasses par jour.



Attention ! Ne pas confondre le safran et un autre crocus le colchique des prés, qui, lui, est très toxique, même à petites doses.

Ça se mange ? Evidemment !

Il paraît qu'on l'utilisait déjà en cuisine au temps du roi Salomon, il y a à peu près 3000 ans. On l'a employé comme colorant pour les confiseries : à Noël, les Scandinaves mangent une sorte de gâteau parfumé au safran.

On utilise le safran dans la paëlla, la bouillabaisse, la bourride. Egalement dans certains risottos, les potages, les sauces accompagnant les poissons ou les viandes blanches. Il est également excellent dans toutes les formes de crèmes et les gâteaux, se marie parfaitement avec de nombreux fruits : l'orange, la pêche, l'ananas ou la banane.

Il est important de le faire infuser pendant quelques heures afin qu'il puisse développer tous ses arômes dans la préparation à laquelle il est destiné et 0,3g suffisent pour aromatiser un plat pour vingt personnes.



Le safran fait inévitablement des jaloux :

Des extraits de plantes se présentant sous la forme de filaments de couleur orangée sont vendus sous le nom de safran ; il s'agit, par exemple, de pétales de *carthame* ou de *soucis* séchés. La fraude est beaucoup plus insidieuse sur le commerce du safran en poudre. Il est courant de le remplacer par d'autres épices en poudre ou d'y ajouter de la brique pilée.

D'ailleurs, la qualité du véritable safran diffère d'un pays à l'autre. Sur le site des Safraniers du Quercy vous pourrez acheter du safran, bien sûr, et toute une gamme de produits tels que de la confiture, du miel... www.safranduquercy.com

(Sources : la vie Quercynoise et internet)

Les recettes choisies par Chantal

Poêlée de coquille St-Jacques au céleri rave et safran



Ingédients pour 4 personnes : 12 coquilles St-Jacques, 200g de céleri rave, 1 branche de romarin, 1c. soupe de vinaigre de cidre, 1c. soupe de miel d'acacia, 1 pointe de safran en poudre ou en pistils, 40g de beurre, sel et poivre.

Préparation : nettoyer et parer les coquilles St-Jacques, nettoyer et couper le céleri rave en petits cubes. Faire fondre le beurre dans un poêlon à feu moyen, ajouter le vinaigre, le miel, le safran et le céleri rave. Laisser cuire pendant 10mn jusqu'à ce que tout le liquide soit absorbé et que le céleri rave se colore du jaune du safran. Saler et poivrer. Faire chauffer une noisette de beurre dans une poêle à feu vif. Cuire les St-Jacques en les poêlant 1mn de chaque côté à feu vif. Réserver les St-Jacques au chaud.

Disposer un lit de céleri rave et dresser les St-Jacques poêlées dessus. Parsemer celles-ci de quelques cristaux de fleur de sel. Décorer avec quelques feuilles de romarin. Tracer un trait

d'huile d'olive mélangé avec un peu de vinaigre balsamique toute autour du céleri rave.

A déguster bien chaudes, accompagnées d'un bon vin blanc sec.

Poires au safran et au melon



Ingédients pour 4 personnes :

3 poires, 1 melon de 5 à 600g, 1 gousse de vanille, 2 citrons, 8 brins de menthe, 50g de miel, 2 pincées de safran en poudre, 150g de sucre semoule, 1c à soupe d'eau de vie de poire.

Préparation : peler les poires, les couper en quartiers et les réserver dans de l'eau froide citronnée. Préparer 1 sirop : fendre 1 gousse de vanille en 2, gratter délicatement l'intérieur afin de récupérer les petites graines. Mettre dans un poêlon 50g de miel avec 150g de sucre semoule, 30cl d'eau et le jus d'un citron, ajouter 4 brins de menthe, les petites graines et la gousse de vanille, 2 pincées de safran en poudre, et porter à ébullition.

Lorsque le sirop bout, ajouter sur le feu plus doux 1c à soupe d'eau de vie de poire et les quartiers de poire, couvrir et laisser cuire à petits frémissements 15 à 20mn.

Vérifier la cuisson des quartiers de poire en les piquant avec la pointe d'un couteau qui doit s'enfoncer facilement. Puis les égoutter (récupérer le sirop), les laisser refroidir, et les entreposer au réfrigérateur.

Faire réduire le sirop au safran de moitié. Le laisser refroidir à température ambiante. Fendre le melon en deux, ôter les graines, puis extraire la pulpe en petites billes à l'aide d'une cuillère parisienne. Ajouter les billes de melon dans le sirop froid, puis les quartiers de poire. Entreposer au réfrigérateur. Ce dessert se sert bien frais, il est conseillé de le réaliser quelques heures à l'avance ou la veille.

Dresser dans des coupes individuelles : répartir les quartiers de poires, les billes de melon et les petites feuilles de menthe dans les coupes. Verser 2 c à soupe de sirop au safran par coupe. Servir et déguster sans attendre avec 1 quenelle de glace vanille ou de crème chantilly.

Je vous souhaite d'excellentes fêtes de Pâques

Chantal Lyautey

RUBRIQUE à BRAC

Carnet de Floirac

Décès

Mme **Loiseau** Raymonde
décédée à l'âge de 85 ans le 16 janvier 2007
à Gramat, a été inhumée le 18 à Floirac.

M. **Arlie** Douglas
décédé en Seine et Marne
à l'âge de 73 ans le 17 janvier 2007
a été inhumé à Floirac le 20 janvier.

Mme **Nasse** Geneviève
née Bonnet-Madin, est décédée à Paris
le 1^{er} février 2007, à l'âge de 86 ans.

M. **Iles** Frédéric
décédé à Vayrac le 11 février 2007
à l'âge de 87 ans
a été enterré à Floirac le 13 février
Nos condoléances aux familles

Naissances

Le 21 septembre 2006 est né à Paris
Jeffrey Webb
Petit frère de Charlie
Chez Franck et Annabelle Webb

Le 20 décembre 2006 est née à Brive
Amaëllys Lapouge
Sœur de Lyssandre
Chez Patricia (Bouat) et Thomas Lapouge

Le 1^{er} Janvier 2007 est né à Floirac
Manaël Martineau
Petit frère de Salomé, Nathan et Lélia
Fils de Stéphane et Delphine Martineau

Le 14 février 2007 est née à Berne(Suisse)
Alyssa Michel
Fille de Corinne et Thomas
Petite-fille de Michelle et Roger Vigier à Rul
Bienvenue à tous ces petits.

Mariage

Le 14 avril 2007 à Combs-la-Ville(77)
Anne-Claire Le Forestier de Vendeuvre
et
Martin Bétrancourt

*Nos compliments aux familles et nos vœux de
bonheur aux nouveaux époux.*

Petites Annonces

➤ **A vendre** : Tél : 05 65 32 48 86
Table de cuisine ovale avec 1 rallonge 80 €
4 chaises cuisine hêtre paille de seigle 30€
pièce
Guéridon pieds métal doré 2 tablettes marbre
50€
Lustre bronze doré – branches bougies 80 €
Radio K7 Philips 30€

➤ **A vendre** :vélo femme état neuf tél :
0565324726

➤ **A louer** :
1 appartement 4 pièces Souillac
1 f2 Saint Céré
1 magasin av. Toulouse à Souillac
Renseignements au 05 65 33 72 85

➤ **Donne contre bons soins**
deux petits **octodons** ou « Ecureuils du Chili ».
G. Onate 05 65 27 14 26

➤ Ne jetez plus vos anciens abat-jours en
carton et leurs carcasses en fer.
C. Libante les récupérerait à Scanneaux.
Tél :32 51 44



Site de Floirac sur Internet :
<http://perso.wanadoo.fr/floirac/>

AASF
AASF

L'A.A.S.F. annonce le thème de son exposition annuelle :

Voir Floirac en peinture ou en photo ...

Chacun de vous est invité à proposer ses photographies les plus originales, les plus insolites ou les plus poétiques, récentes ou anciennes, ses peintures ou ses dessins, afin que puisse être organisée une belle exposition à la chapelle du Barri cet été, en août. Merci d'avance.



**DES FRELONS DE CHINE
TUEURS D'ABEILLES À
FLOIRAC ?**

Ce nid de frelons de taille monstrueuse, situé en haut d'un chêne, sur les hauteurs de la



Martinie, au-dessous de la Carrière, nous a été

signalé par Roger Bouat. Il pourrait s'agir d'un nid de cette espèce particulière de frelons, récemment introduite dans le bordelais et le Lot et Garonne, qui nous viendrait de Chine. Ces frelons ont la spécialité de s'attaquer aux abeilles et de les décimer. Le nid que nous avons photographié semble actuellement vide de ses habitants. Mais il serait prudent de signaler en mairie toute observation analogue dans un autre secteur de la commune.

La poste de Floirac est en péril.

Depuis son ouverture les après-midi seulement, la poste de Floirac connaît une baisse de fréquentation importante qui risque de conduire à sa fermeture complète ! Certains de nos concitoyens s'en inquiètent et nous ont fait parvenir ce message afin que nous n'abandonnions pas notre bureau et sa sympathique et postière Nathalie. Pensons tous à utiliser notre bureau de poste au maximum. **Tous à vos lettres et vos colis pour conserver le bureau de Floirac !**

**LA PÂTISSERIE DE NOS
NOUVEAUX CONCITOYENS
DEVIAUCE A OUVERT À MARTEL.**

Grégory Deviauce et sa femme vous y attendent, Route de Souillac, avec leurs spécialités de **macarons** et leurs pâtisseries revisitées, comme le « **Branceille** » (avec sa mousse au chocolat travaillée au vin « 1001 Pierres » de Branceille...)