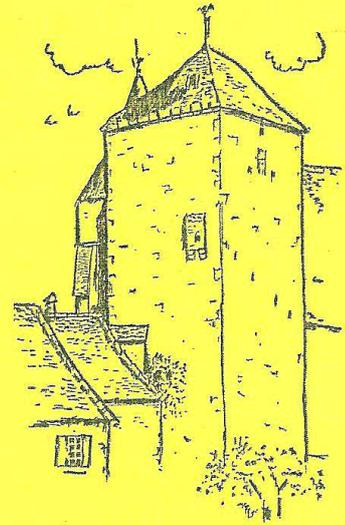


Du côté de Floirac...



Bulletin d'information obstinément local
N° 45 Avril 2006



Le beau panier
que voilà !
C'est le temps
des généreux
cadeaux du
printemps à
Floirac,
Soleil, journées
radieuses, fleurs,
jonquilles et
morilles des sous-
bois.

A tous nos lecteurs nous souhaitons de très joyeuses et de fécondes Pâques,

Anne-Marie Daubet

NOUVELLES de la MAIRIE

1) A PROPOS DE LA GARE DE FLOIRAC...

A la suite de rumeurs faisant état d'une suppression éventuelle d'arrêts en gare de Floirac, une lettre avait été adressée par le Maire en novembre dernier à la SNCF et au Président du Conseil régional compétent en matière de TER. Un courrier de celui-ci en date du 9 mars dernier nous confirme que des études sont en cours et met l'accent sur la faible fréquentation de notre gare. Vous trouverez ci-après la réponse que nous lui adressons.

Michel DAUBET

Le Maire de FLOIRAC

Floirac le 7 avril 06

A Monsieur Martin MALVY
Président du Conseil Régional Midi-Pyrénées

Objet : desserte de la gare de Floirac
Ref : DIT /SEP/EL/CB/GC/D2600879
Nos réf : MD/FBM/EG 070406

Monsieur le Président du Conseil Régional,

Je fais suite à votre courrier du 9 mars dernier concernant la desserte ferroviaire de Floirac.

J'ai pris bonne note des études de réorganisation en cours devant permettre d'améliorer le fonctionnement de la ligne Brive-Rodez.

En ce qui concerne la fréquentation de la gare de Floirac, plusieurs observations peuvent être faites :

- le taux de fréquentation constaté me semble sujet à caution, pour les raisons évoquées ci-après. Cette observation ne permet pas, par ailleurs, d'appréhender la part des phénomènes saisonniers, ni la fréquentation scolaire hebdomadaire, ni, sans doute, celle des voyageurs dont le billet est pour St Denis-près-Martel.
- nous recevons sans cesse des plaintes de voyageurs qui ont dû s'arrêter à St-Denis faute de billet pour Floirac. En effet, **les services commerciaux de la SNCF ne font pas figurer cette destination dans les automates des gares ni sur leur service de commande de billets par internet.**
- la gare n'est plus desservie que par **trois** trains et non quatre. Celui de 16 h 40 venant de Rodez et permettant de se rendre à Brive et Paris, particulièrement fréquenté le dimanche a été **supprimé sans préavis** et sans la moindre information auprès du public et de la mairie de Floirac. On peut donc revenir de Brive, mais on ne peut plus s'y rendre en journée.

La population locale est particulièrement intéressée par les trains à destination de Brive (pour les besoins scolaires, médicaux, commerciaux, de travail) qui est la ville la plus proche (36 km) et par les trains à destination de Paris car de nombreux habitants ont une double résidence.

La desserte actuelle offre un train utile, celui de 18 h 46 en provenance de Paris, Limoges et Brive et deux trains sans intérêt l'un à 6 h 06 du matin vers Capdenac, l'autre à 20 h 01 ou 21h 03 vers Brive qu'effectivement personne n'emprunte.

Les haltes susceptibles d'intéresser la population sont les suivantes : 9 h 00 (train 70150) et 16 h 40 (train 70152) vers Brive et Paris, 18 h 46 (train 73159) en provenance de Brive, Limoges et Paris.

En fait tout se passe comme si on s'efforçait de faire en sorte que la gare ne soit pas fréquentée : pas de vente de billet pour cette destination à moins de pouvoir arriver assez tôt pour faire la queue à la billetterie manuelle de la gare d'Austerlitz, pas d'arrêt pour les trains qui pourraient intéresser la population mais des arrêts, en revanche, pour des trains sans utilité évidente, ce qui conduit à afficher une faible fréquentation.

Il paraît d'autant plus naturel à la population de bénéficier de la possibilité d'utiliser cette infrastructure que la commune est fortement handicapée par la voie ferrée qui la coupe en deux, ceinture le village et gêne son développement, tandis que l'entretien des ponts-routes pèse sur les contribuables locaux sans contrepartie.

Nous souhaiterions donc, Monsieur le Président, la prise en compte de nos besoins de désenclavement et de l'évolution du mode de vie de nos populations, de plus en plus mobiles. Nous souhaiterions aussi qu'il soit mis fin aux aberrations que je viens d'indiquer en matière de choix des arrêts et de billetterie. Une telle situation, outre son absurdité économique, ne peut que susciter l'incompréhension de la population et discréditer la gestion du service ferroviaire.

Nous restons à la disposition de vos services pour toute concertation dans le cadre de la réorganisation de la desserte de cette ligne et vous remercions, par avance, de l'attention que vous porterez à nos remarques et à nos requêtes.

Je vous prie d'agréer, Monsieur le Président, l'expression de ma haute considération.

Le Maire,
Frédéric BONNET-MADIN

Copie pour diffusion au journal « Du côté de Floirac »

2) COMMUNICATION « Impôts »

L'administration fiscale communique :

« Une nouveauté cette année : vous recevrez votre déclaration de revenus préremplie.

Certains revenus, connus de l'administration, seront déjà imprimés sur cette déclaration. Il s'agit des salaires, des retraites, des allocations de chômage et des indemnités journalières de maladie.

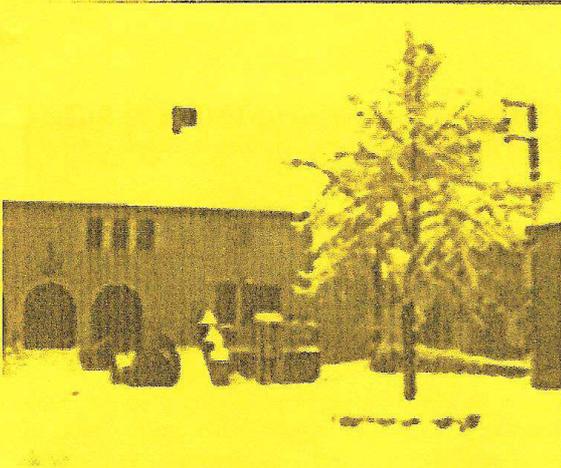
Pour cette raison, votre déclaration ne vous parviendra pas comme d'habitude en février mais au début du mois de mai. **Il est donc inutile de vous inquiéter et de vous rendre ou de téléphoner à votre service des impôts en février et mars.**

Votre déclaration devra être déposée au centre des impôts de votre domicile au plus tard le 31 mai à minuit.

Vous bénéficiez d'un *délai* supplémentaire si vous déclarez par internet sur le site WWW.impots.gouv.fr : **Zone C** : Bordeaux, Créteil, Paris, Versailles : **13 juin.**

Zone B : Aix-Marseille, Amiens, Besançon, Dijon, Lille, Limoges, Nice, Orléans-Tours, Poitiers, Reims, Rouen, Strasbourg : **20 juin.**

Zone A : Caen, Clermont-Ferrand, Grenoble, Lyon, Montpellier, Nancy-Metz, Nantes, Rennes, Toulouse : **27 juin.**



*A Floirac
par un hiver
tout blanc...*

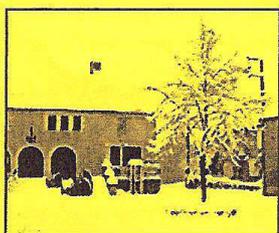
Photo J. Baviès

Quelques enfants et leur bonhomme de neige... Photo de Rachel Gerfault



De nombreuses personnes nous ont demandé d'adresser des remerciements aux agriculteurs qui ont déneigé gracieusement et spontanément les routes avec leurs tracteurs au moment de la très grosse neige de février. Un grand merci donc au nom de tous. La rédaction

Journée d'hiver au village



Il neige sur Floirac, Floirac petit village blotti au creux de son cirque, bien à l'abri au pied de sa falaise bathonienne supportant un Causse lourd de son passé géologique, de son aventure humaine et de ses murettes.

La neige, impalpable et légère couvre le chemin et la place. La lumière a change : sa caresse sur le livre me fait lever les yeux et contempler le spectacle.

Quel événement, dans notre petit bourg quercynois, ce tapis blanc immaculé qui assourdit tous les sons habituels ! Chacun, chez soi, doit lever un coin du rideau pour se régaler du spectacle et du silence. Même Nikita reste immobile et sage sur la terrasse : le rouge-gorge attendu tous les jours avec impatience n'existe plus pour elle et aucun aboiement ne réveille la torpeur de cet après-midi de février quand l'oiseau se pose sur le jasmin d'hiver fleuri depuis Noël.

Je ne finirai pas ma lecture, un recueil de poèmes . Le Dormeur du Val engourdi dans la mousse ne bercera pas mes pensées aujourd'hui ; lui aussi se recouvre d'un blanc linceul et fait taire en moi l'émotion familière qui m'étreint quand je me penche sur l'infini de son sommeil.

Mon esprit vagabonde. J'imagine la petite souris qui me nargue et désamorce tous les jours le piège où je l'attire avec du fromage ; je la vois transie dans le froid, les pattes et le museau raides et maladroits. Fi donc ! Sursis pour aujourd'hui, je vais la laisser se gaver sans crainte des croûtes malodorantes et pourtant succulentes à ses papilles ! Laissons agir la magie de ce temps suspendu.

Je rêvasse, paresseusement assise dans le fauteuil de mes lectures : qu'est devenu le bonze, sauveur de la Femme transie, a-t-il atteint à jamais la

sainteté qu'il n'avait pas pressentie au long de son lent cheminement chaotique vers la foi, le Roi Soleil attend-il toujours Madame de Maintenon au bout de son allée royale, pourquoi la si belle Héroïse, universellement reconnue pour son immense culture, s'est-elle soumise la vie durant à la volonté d'Abélard, abandonnant enfant, études et indépendance de vie et d'esprit ?...

Foin de rêveries, le car scolaire se fraie doucement un chemin sur la nappe immaculée qui recouvre le goudron rugueux de la place ; la portière s'ouvre et les enfants, tels des diabolotins sortis de leur boîte, se précipitent dans les congères, multitude de couleurs et de rires, boules de neige dans la vitre et sourires édentés qui me saluent.

La vie est bien là : oubliées un instant les promenades décousues dans le souvenir des livres préférés. Les bambins épanouis réveillent la campagne.

C'est décidé, je vais enfilez mon paletot et courir rivaliser d'adresse au lancer de neige avec cette jeunesse remuante. Ensuite, devant un bol de chocolat bien chaud, je leur raconterai le plaisir de retrouver Curwood ou Jack London, les grandes aventures canadiennes, les trappeurs et les animaux sauvages. C'est décidé, Bari et Kazan berceront leur sommeil ce soir.

Il sera toujours temps, plus tard, de retrouver mes lectures préférées et de rejoindre les héros, les nouvelles les poésies qui peuplent mes journées d'hiver, au village.



j. baurès

DES TASSILIS DU HOGGAR AU PLATEAU DE L'ASSEKREM,
sept jours sur les traces du général Laperrine et de Charles de Foucauld,
13-20 novembre 2005

Ce dimanche 13 novembre, je m'envole en compagnie d'une trentaine de personnes pour Tamanrasset (Tam, pour les «branchés»), dernière ville du Grand Sud algérien.

Nous partons sur les traces du général Laperrine, grand saharien dont l'avion s'est écrasé près d'El Golea en 1920, et de son ami Charles de Foucauld, béatifié aujourd'hui même.

Notre camp de base est à Outoul, à 20 Kms de Tam où des tentes en peau de chèvre et quelques «chambres» en dur nous accueillent. Nous ne pouvons nous soustraire au dîner bien qu'il soit 5 heures du matin, ni au petit-déjeuner à 9 h...



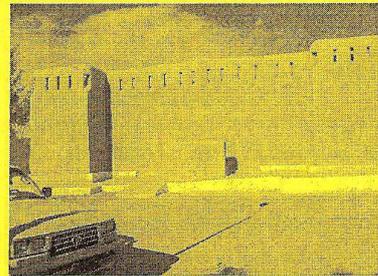
La matinée se passe à visiter la petite (grande) école d'Outoul, à rencontrer l'instituteur qui nous parle de ses difficultés et du manque de matériel scolaire. Nous lui remettons les quelques cahiers et stylos que nous avons apportés. Les enfants sont sagement assis à leur place.

Beaucoup ont la peau noire, car la plupart descendent des esclaves recrutés par les Arabes au Mali et au Niger proches.

Quelques pas dans le jardin de l'oasis où les orangers et les citronniers croulent sous les fruits. Les chèvres, poules, gazelles et paons se promènent en toute liberté.

L'après-midi, nous découvrons Tamanrasset. En 1905, lorsque Charles de Foucauld décida de s'y installer, il trouva 30 huttes de touaregs. Aujourd'hui, c'est une ville de près de cent mille habitants.

Nous visitons le bordj à la porte duquel il fut assassiné. Ce bâtiment est construit selon un plan très simple : une bâtisse carrée faite de briques en terre crue qui entoure une cour intérieure au centre de laquelle se trouve le puits. Les pièces sont tout en longueur et très étroites, ressemblant plutôt à un couloir divisé en trois : la chapelle garnie d'une simple table recouverte d'un tapis ; au mur, un crucifix ; la bibliothèque dont les murs sont tapissés de fac-similés de sa correspondance, de ses dictionnaires franco-targui, et de quelques photos de Tamanrasset en 1905 ; enfin sa chambre réduite au minimum.



Nous nous rendons ensuite à la maison qu'il construisit en arrivant, dite «La Frégate», habitée aujourd'hui par quelques religieuses, les Petites Sœurs de Jésus. Il faut savoir que si Charles de Foucauld n'a trouvé aucun disciple de son vivant, après sa mort, des hommes et des femmes, les Petits Frères et les Petites Sœurs de Jésus, ont choisi de vivre selon sa règle. C'est à La Frégate que Charles tomba malade et faillit mourir et ce sont ses amis touaregs qui le sauvèrent et lui firent comprendre le sens du partage. La «Petite Soeur» qui nous fait visiter nous explique que ce fut sa deuxième conversion, la première ayant eu lieu en 1886 à Paris, à St-Augustin où il découvrit Jésus-Christ et son désir de Le suivre dans le dépouillement évangélique.

La seconde conversion eut donc lieu à Tamanrasset où il comprit qu'il devait accepter de dépendre des autres... encore un pas sur le chemin de l'humilité.

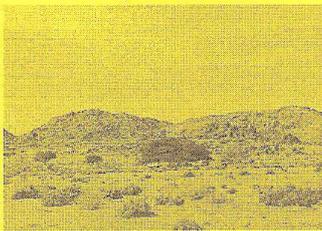
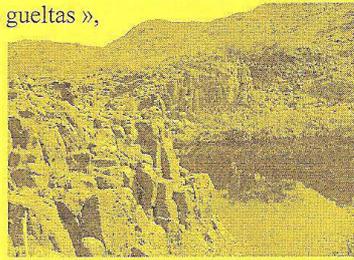
Hasard (ou Providence ?), alors que tous les «Petits Frères» sont partis à Rome pour la cérémonie de béatification, un prêtre touriste qui passe par là propose une messe à ceux qui le souhaitent.

Le lendemain est consacré à la découverte du Hoggar... et du 4X4 : quarante kilomètres de pistes dans un décor minéral changeant, de l'énorme boule granitique délicatement posé en équilibre sur un

piton aux immenses mers de coulées basaltiques.

Première surprise : l'eau du désert, présente dans les « gueltas », immenses baignoires souterraines creusées dans la roche et alimentées par quelques sources mystérieuses. Avec l'eau, la végétation se développe et attire les animaux et les hommes. Nous rencontrons nos premiers chameaux (qui sont des dromadaires), gardés par hommes et des troupeaux de chèvres, gardées par des petites filles... qui devraient être à l'école, obligatoire en Algérie.

On étend les tapis sous l'unique acacia pour le pique-nique, suivi des trois thés à la menthe traditionnels et, sur le chemin du retour, nous faisons un détour par le hameau qu'habite Aïssa, un de nos guides. Les femmes se cachent à notre arrivée, puis, mises en confiance, vont chercher quelques objets à vendre. Les enfants qui reviennent de l'école sont impeccables. Chaque maison a son point d'eau et l'électricité. Pourtant, c'est bien l'extrême dénuement qui se manifeste ici.

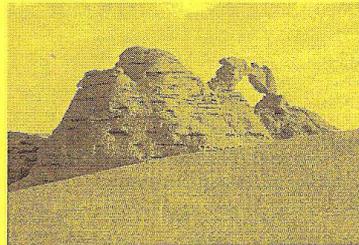


Après la nuit passée dans notre refuge d'Outoul, qui, sous la tente en peau de chèvre, qui, dans une chambre (rustique!), nous repartons plein sud par une route goudronnée qui longe la très belle université de Tam et, bien vite, passé le dernier contrôle de police (avec herse), nous arrivons sur la piste.

Bientôt nos neuf 4X4 (dont un pour la cuisine), s'envolent littéralement pour traverser différents oueds (asséchés, bien sûr) et slaloment entre les tamaris et les rochers. Nous parvenons

après une longue journée, juste interrompue par le pique-nique, aux colonnes basaltiques de Kina Akacheker, qui surgissent du sable comme des orgues gigantesques au fur et à mesure que nous nous approchons. C'est magique.

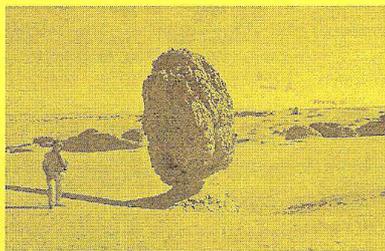
Nous installons notre bivouac au pied d'un rocher appelé le « baiser du chameau » à cause de sa forme. Je monte sur la dune pour admirer le coucher du soleil. Pendant ce temps, nos cuisiniers ont allumé le feu et préparé le dîner targui : soupe délicieuse aux herbes, chameau aux lentilles, salade verte (eh, oui!), vache qui rit (le fromage du désert) et dattes. Nuit à la belle étoile qui rend toute lampe de poche inutile.



Avant l'aube, le lendemain, des ombres furtives grimpent sur la dune pour admirer le lever du soleil entre roches et sable. Après le petit déjeuner, Moussa, le chef des guides, entraîne ceux qui le veulent à marcher un peu jusqu'à ce que les 4X4 nous rattrapent pour nous faire découvrir le grand oued Tin Tarabin, face à l'immensité.

La piste débouche ensuite sur le plateau du Hedbete, vaste étendue qui permet à nos chauffeurs de s'éclater : véritable chevauchée des walkyries avec des pointes frôlant des cent kms/h. Cette fantasia inopinée va nous conduire au point le plus méridional de notre expédition, à moins de 150 Km du Niger.

Nous rencontrons nos rochers gigantesques ; sur l'un les trois girafes de Tagrera Pique-nique à l'ombre d'un pour retirer une épine d'acacia nous. Retour au bivouac entre marche en fin de parcours et, P.D.G.de l'agence, Mokhtar



premiers mirages et des d'eux, nous découvrons gravées sur la pierre. rocher. On en profite du crâne de l'un d'entre roches et sable. Petite surprise ! la présence du Zounga, ancien maire de

Tam. Il a fait 7 heures de route pour dîner avec nous en apportant du vin (ce que nous n'avions osé faire en pays musulman) et de délicieuses merguez de chameau. Nous assistons à la fabrication du pain et à sa cuisson sous la cendre.

Un de ces pains est partagé en morceaux qui sont distribués entre nous. On attend que tout le monde soit servi et on le mange ensemble. Le partage du pain, cela rappelle quelque chose ...

Le plat traditionnel targui, appelé « taguela » consiste en une grosse soupe dans laquelle on introduit les morceaux de pain qui restent.

Un concert improvisé nous est offert par nos guides et le « conteur » de chaque groupe raconte des histoires ; les touaregs d'abord, puis les « touristes ». Vous avouerais-je que j'ai trouvé les contes des touaregs beaucoup plus poétiques et légers que les nôtres, plutôt paillards ? Dans les contes touaregs, il est beaucoup question du moula-moula, petit oiseau sympathique noir et blanc qui résiste au désert.

Puis, c'est le retour à Outoul pour la deuxième partie du périple.

Avec maestria, nos pilotes targui enfilent les oueds au sable clair puis enjambent les longs doigts de pierre ocre qui les séparent. Le Sahara défile ainsi pour nous dans sa diversité somptueuse : camaïeux de rose et de vert, plateaux lunaires encore aplatis par la lumière pâle d'un soleil voilé tout au long du jour, pierriers noirâtres et hostiles, oueds sans fin garnis de tamaris enchâssés dans les débris des radeaux de la Méduse que constituent les branchages arrachés par la dernière crue...

12 h 15 : halte au pied du djebel Arregar ('selle de chameau'). On déploie les tapis pour le déjeuner au milieu de l'Oued Zasir sous l'acacia dont l'ombre autorise une courte sieste après le 3^{ème} thé à la menthe.

Partis d'une altitude de 400 m, nous grimpons doucement de 1000 m.

Dans l'après-midi, pause le long de la piste que balisent de loin en loin des pneus, une batterie, des bidons en plastique (bidon 3, bidon 5 sont des repères), épaves oubliées de naufrages automobiles.

Il a plu, cette année, au Sahara, il y a donc des plaques vertes qualifiées de « pâturages », des coloquintes en abondance, et des fleurs qui permettent à certaines d'herboriser.

Détour à Tam, douches publiques pour ces messieurs (1 € serviette et savon compris) barbier (1 €), shopping au souk pour tout le monde... 20 h 30 : c'est la fête à Outoul : musiques targui, danses rituelles (le sabre, très présent, évoque les anciens rezzou), en présence de Mokhtar Zounga.

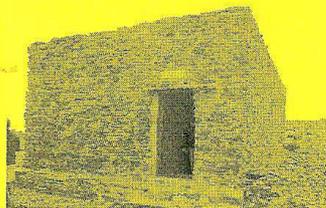
Après une bonne nuit réparatrice, en route pour l'Assekrem, 2700 m, haut plateau sur lequel Charles de Foucauld a bâti son ermitage. 80 kms de piste, halte et photos au pied du pic Laperrine, rebaptisé en langue locale Ihagen ('le pilon') qui voisine avec le non moins majestueux Tende ('le mortier').

La progression est reprise, la montée s'accroît et la piste tourne davantage. Les oueds sont franchis sur des radiers en plus ou moins bon état. La rencontre avec de petites caravanes de chameaux est fréquente, le spectacle de certains méharis magnifiquement harnachés est superbe. Plus loin, nous traversons le plateau caillouteux du « ventre de la terre » sur lequel trône une tour métallique porteuse de paraboles alimentées par énergie solaire.

Nous continuons à monter pour parvenir, un peu avant midi, à presque 2000 m d'altitude aux pâturages d'Afilal pour y prendre notre repas, environnés, à perte de vue, de chameaux qui pacagent en nous ignorant superbement.

16 h : après une dernière étape que certains finiront à pied, nous accédons au refuge dont le confort, bien que spartiate, nous réserve tout de même quelques surprises : quatre dortoirs équipés de lits avec matelas et couvertures et surtout deux pièces au sol couvert de tapis et de coussins qui seront très appréciés pour le repas du soir.

Par petits groupes et en file indienne, il est temps d'emprunter le raidillon qui conduit en une quarantaine de minutes à l'ermitage pour admirer le paysage et s'y attarder jusqu'à la nuit tombée. Au sommet, c'est le grand spectacle que notre vocabulaire est bien trop pauvre pour décrire et qui invite au silence. On localise facilement l'aiguille Saouinan, autrement nommée pic Charles de



Foucauld. Sur la table d'orientation, mise en place en 1939 par le Touring Club de France, est indiquée l'altitude de 2780 m .

Le soleil disparaît sans lambiner, le ciel, les nuages et les sommets changent de couleur, passant du brun ocre au jaune, orange, rouge, rose et mauve.

Les meilleures choses ont une fin et dans la nuit, il nous faut descendre au refuge pour partager le dîner puis tenter de dormir malgré la promiscuité (ronflements...) et l'altitude.

Puis, c'est l'apothéose : le soleil se lève sur l'Assekrem aux yeux éblouis de ceux qui, dès 5h30, s'étaient extraits de leurs trompette mais avec le service, avaient avalé un jus l'aube naissante le sentier Le panorama, cher à s'illumine peu à peu jusqu'à dans ce minuscule ermitage. Laperrine qui a découvert s'y est installé peu après, de afin d'y poursuivre ses franco-tamacheq dont on dans la petite pièce du fond de l'ermitage. Moment de recueillement en ces lieux qui portent la marque de ces deux grands hommes.



plumes sans clairon ni braiement de l'âne de rapide puis gravi dans qui conduit au plateau.

Charles de Foucauld, l'heure de l'Office célébré On se souvient que c'est l'Assekrem et que son ami juillet à décembre 1911, travaux de dictionnaire peut admirer un fac-similé

Après un dernier coup d'œil circulaire et fraternel sur ces montagnes arides mais sublimes et après d'ultimes photos, foulant encore les dalles sonores du plateau, nous redescendons au refuge.

Nous précédons le départ des véhicules par une marche. La piste descend, c'est facile ! Le convoi nous rejoint bientôt et nous rembarquons pour dévaler le chemin emprunté la veille, saluant au passage les chameaux, moutons, chèvres et autres moula-moula.

En milieu de matinée, une halte rapide nous permet d'admirer les fraîches gueltas d'Afilal, hélas souillées par des inconscients mais où des petits poissons s'obstinent pourtant à vivre. Reprenant la progression, nous contournons l'imposant massif de l'Akar-Akar, qui abriterait gueltas et mouflons. Pas le temps de vérifier.

Au rendez-vous pique-nique, le 4 X 4 cuisine est introuvable ! Nos guides-chauffeurs ont tôt fait, après un rodéo entre les arbres, non loin du pic Laperrine, de le repérer, l'encercler et le ramener sous l'acacia de service. Quelques petites mains dévouées (ou affamées) aident nos cuisiniers à préparer les salades composées. Par chance les téléphones portables sont utilisables et nous apprenons une nouvelle rafraîchissante : il fait 5° dans l'Allier ! (25° sur place).

La restauration terminée et les tapis repliés, le convoi s'ébranle pour franchir les derniers kilomètres qui nous séparent de Tamanrasset ; les sacs plastiques multicolores accrochés ça et là nous indiquent du reste que nous nous en approchons. En effet, nous voici au mausolée de l'aménokal Moussa Hag Amastal, ami du général Laperrine et de Charles de Foucauld, situé dans un petit cimetière familial. Sa tombe qui porte une inscription en français, en arabe et en tamacheq vaut le détour mais mériterait un petit coup de plumeau !

A Outoul, nous apprécions pour la dernière fois la soupe locale et le chameau aux olives.

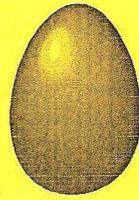
DIMANCHE 20 NOVEMBRE.

Sur la route qui nous conduit à l'aéroport de Tam un immense et mystérieux camp bien protégé des curieux nous intrigue. Il s'agit d'un établissement américain en construction. Nos amis américains ont compris que le sous-sol saharien recèle de véritables trésors : pétrole, gaz, uranium, fer, cuivre, charbon. Ils sont prêts.

Je ne raconterai pas la longue nuit du retour. Départ à 0 h d'Outoul, arrivée à 10 h à Orly.

C'est le charme des voyages !

Jehanne Decaix



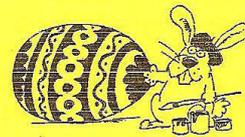
FÊTONS LE PRINTEMPS, FÊTONS PÂQUES

Se souvient-on de l'origine des traditions pour la fête de Pâques ?

Pâques tombant toujours un dimanche, le lundi étant férié, c'est l'occasion de se réunir en famille. Pâques, c'est le jour des enfants (et des autres !), on ratisse les jardins à la recherche d'œufs, cloches, poissons ou poules en chocolat. On mange de l'agneau, on étrenne des vêtements neufs.

Pourquoi les œufs ?

Partout, l'œuf est symbole de vie, de fécondité et de perfection. A Rome, les paysans offraient des œufs à la déesse de l'agriculture pour avoir de belles moissons. En Chine, pour fêter le printemps, le renouveau, on s'offrait des œufs. Pour les chrétiens, Pâques est la résurrection de Jésus Christ, l'œuf est donc associé à cette fête.



L'Eglise institua le carême au IV^e siècle, le jeûne interdisait la consommation d'œufs. Le printemps étant une période où les poules pondent en abondance, pendant 40 jours les œufs s'accumulaient... d'où la profusion de gâteaux et plats à base d'œufs servis à Pâques.

Pourquoi l'agneau ?

L'agneau Pascal est lié à la tradition juive, Moïse avait ordonné de sacrifier un agneau et de marquer les portes juives avec son sang. Pour les chrétiens, l'agneau est symbole du Christ ressuscité.

Pourquoi les cloches ?

Trois jours avant Pâques, les cloches se taisent en signe de deuil, on dit qu'elles en profitent pour aller se faire bénir à Rome. A leur retour, le dimanche de Pâques, elles déposent dans les jardins, sur les balcons, des œufs, des poules et autres poissons en chocolat. En Alsace, dans les pays germaniques et chez nos voisins anglo-saxons, c'est le lièvre qui apporte les œufs. Emblème de la résurrection des morts dans l'Egypte ancienne, le lièvre est aussi un animal de fécondité.



Pourquoi des habits neufs ?

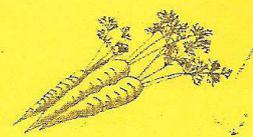
Une coutume qui n'est plus beaucoup suivie. Dans de nombreuses régions d'Europe, se vêtir de vêtements neufs le jour de Pâques était symbole de joie, de renouveau et portait chance tout au long de l'année.

Proverbe : si le jour de Pâques on n'étrenne rien, les pies en passant vous crottent sur la tête.

Egayons la table du déjeuner de Pâques d'œufs multicolores

Pour teindre un œuf en rouge, le faire bouillir avec une betterave ; selon le temps de cuisson vous aurez des œufs du rose au bordeaux. Pour le teindre en jaune, pensez au curry ou à la noix de muscade, les pelures d'oignon teindront l'œuf en jaune foncé, le café en marron, et les épinards feront un œuf tour vert.

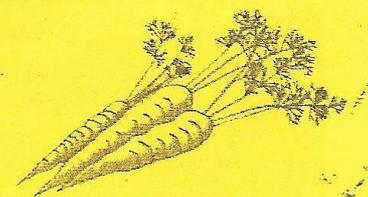
Chantal Lyautey



La carotte

Une vedette du potager

Par Chantal Lyauté



Le printemps est arrivé, les primeurs débarquent sur nos marchés. Les carottes sont là avec leurs fanes bien vertes.

Les jardiniers dans leur jardin sèment, « Nantaise », « Touchon », « De Carentan »... des variétés anciennes dont la qualité a considérablement évolué : plus tendres, plus savoureuses, les carottes d'aujourd'hui sont dépourvues du « cœur dur ».

L'ancêtre de nos belles racines était originaire d'Afghanistan.

Récoltée très jeune d'avril à juillet, *la carotte primeur* provient surtout des Landes et du Val de Loire. Puis viennent *les carottes de saison*, récoltées jusqu'en octobre et enfin *les carottes de conservation*, commercialisées en automne et en hiver. Les racines de « garde » ou de « saison » sont produites dans l'ouest de la France et en Aquitaine.

CONSERVATION :

la carotte **primeur** est très **fragile**, elle ne se conserve pas plus de deux jours dans le bac à légumes du réfrigérateur. Les **carottes de conservation** se gardent au moins une semaine dans le même endroit ou bien à la cave.

SANTÉ :

la carotte est très riche en **vitamine A**. Le très justement nommé **carotène**, **antioxydant** naturel, entretient le bon état de la peau et ralentit le vieillissement de nos cellules. Les fibres en grand nombre participent efficacement à la régularisation du transit intestinal. En ce sens, la carotte apporte une aide appréciable aussi bien dans les **problèmes de constipation** que de **diarrhée**.

PRÉPARATION :

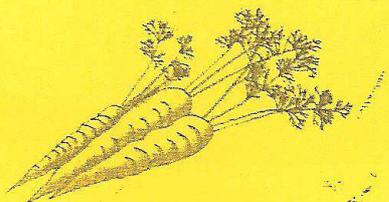
Toutes les carottes ne se pèlent pas, les primeurs ne demandent qu'un **simple grattage**. Elles se râpent peu de temps avant d'être assaisonnées afin d'éviter qu'elles ne noircissent, à moins de les citronner immédiatement. Leurs **fanés** sont délicieuses pour **aromatiser les soupes**.

CUISINER LA CAROTTE :

C'est un légume **économique**, facile à cuisiner et qui s'accommode aussi fort bien du sucre ! N'hésitez pas à agrémenter vos **carottes râpées** avec des pommes râpées, des olives, des champignons de Paris, des oranges, des noix et des huiles variées.

En **bâtonnets** trempez-la dans des sauces variées roquefort, fromage blanc aux fines herbes. Les carottes se font en **soupes**, **purée**, **terrines** mais aussi en **tartes** et **gâteaux**.

*Si rien ne prouve
carotte donne sans
apporte vitamines
nuire à la ligne !*



*qu'elle rende aimable, la
conteste bonne mine et
et sels minéraux sans jamais*

Terrine de carotte au lard et aux noix

Ingrédients pour 6 personnes : 1,2kg de carottes, 2 gros oignons, 200g de lard fumé en tranches fines, 4 œufs, 50g de noix en poudre, 1 pincée de muscade, 30g de beurre, 2 cuillères à soupe d'huile, sel, poivre.

Pelez les carottes, coupez-les en tronçons et faites-les cuire 15mn à la vapeur. Pendant ce temps, faites fondre les oignons émincés dans l'huile, jusqu'à ce qu'ils soient confits.

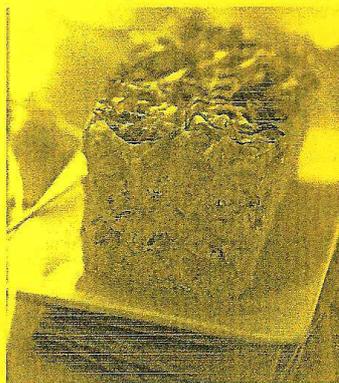
Préchauffez le four à 180°C ou thermostat 6.

Réservez 1/3 des carottes et mettez le reste dans un bol mixeur avec les œufs entiers, les oignons, la poudre de noix et la muscade. Mixez en purée fine. Versez la purée dans un saladier et ajoutez les carottes réservées. Salez et poivrez, mélangez bien.

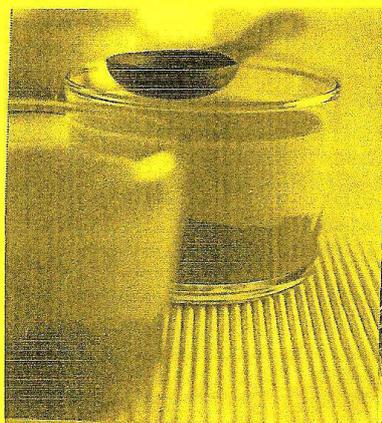
Tapissez la terrine de papier sulfurisé. Dans une poêle faites fondre le beurre et revenir les tranches de lard des deux cotés.

Remplissez la terrine en intercalant une couche de lard une couche de carotte. Faites cuire au bain marie pendant 45mn. Sortir la terrine, laissez refroidir quelques minutes puis démoulez sur un plat de service. Servez chaud ou tiède, avec une salade verte ou bien froid en apéritif. –

Accompagnez d'un rosé bien frais.



Petites crèmes de carotte à la fleur d'oranger



Ingrédients pour 6 personnes : 6 carottes, 100g de sucre en poudre, 100g de sucre roux, 1 orange non traitée, 1 c. à café d'eau de fleur d'oranger, 4 œufs, 20cl de crème liquide, un peu de beurre.

Pelez les carottes. Coupez-les en tronçons et faites-les cuire 25mn dans l'eau bouillante. Egouttez-les et laissez-les refroidir. Préchauffez le four à 180°C.

Lavez l'orange, râpez le zeste puis pressez le fruit. Versez le jus dans une casserole avec le zeste et faites réduire d'un tiers. Mixez 2/3 des carottes en purée fine. Versez dans un saladier et ajoutez le jus d'orange et le sucre roux. Mélangez et réservez.

Mixez le reste des carottes, le sucre en poudre, les œufs entiers et la crème pour obtenir une crème lisse.

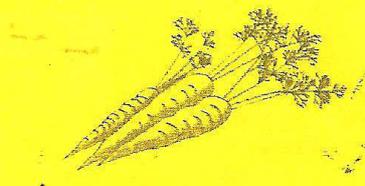
Beurrez 6 ramequins. Répartissez la purée de carotte à

l'orange dans le fond des ramequins et recouvrez-la de la crème. Mettez cuire au bain marie 30 à 40mn. Laissez refroidir complètement avant de servir.

Dégustez avec un vin blanc moelleux.

(sources : service consommateurs fruits et légumes frais et magazine saveurs)

Chantal Lyautey



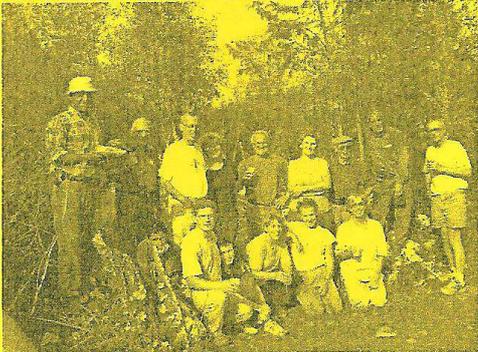
les Associations



Le dimanche 4 juin prochain!
L'Association des jeunes de Flairac
organise une **journée-Poterie.**
Une maîtresse-potière dirigera
les groupes tout au long de la journée
puis fera cuire dans son atelier les réalisations
de chacun.
Venez nombreux

AASF

Débroussaillages de la saison 2005-2006
Ce furent de belles journées ensoleillées qui ont permis de dégager un peu plus le chemin de Camp Saint-Peyre à Mézels.
De nombreux bénévoles sont venus au rendez-vous.



A présent, ce très beau chemin est nettoyé sur 1 km 100, il assure la liaison entre le GR 652 et le chemin de Montvalent à Carennac, à l'Est de Sécade, et déjà, randonneurs et cyclistes, curieux de cette nouvelle ouverture, le découvrent et l'empruntent.

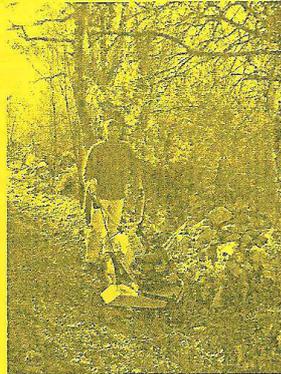
Le 30 octobre, la sécheresse n'a pas permis de brûler les tas de bois coupés et répartis sur plusieurs centaines de mètres, mais, le 20 novembre, une grande partie du travail a consisté à surveiller et entretenir les 4 feux allumés.

Le 5 février, il restait encore de la neige sur les endroits ombragés, les derniers branchages ont été brûlés dans le chemin complètement dégagé.

Le 19 mars, les bénévoles ont débroussaillé sur 200 mètres le chemin de Manen qui va de Flairac à Carennac. Les propriétaires de Manen leur ont réservé un charmant accueil, toute l'équipe a pu

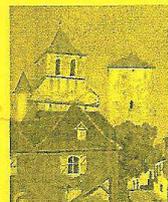
les Associations

piquer-niquer très confortablement sur leur domaine.



Une débroussailleuse a été mise à la disposition des bénévoles par notre association pour accélérer le travail de nettoyage des chemins; elle a été inaugurée le 20 novembre (voir photo ci-jointe).
Dominique Kandel

Quatre superbes cartes postales nouvelles, finies pour l'AASF par Mr Hone que nous remercions vivement, sont à vendre au prix de 0,5 € l'une.



Jour du pain

Le jour du pain 2006, organisé par l'AASF, est fixé au dimanche 11 juin prochain sur la place de Floirac. Les floiracois doivent s'inscrire comme d'habitude auprès de Gilles et Corinne Delbeau (Tél. 05 65 32 58 63) ou de Janine Baurès. Nous rappelons que le nombre des places est limité. Venez partager le pain chaud, cuit de façon traditionnelle dans les fours de la commune, et passer un bon dimanche printanier et festif entre concitoyens.

Plan cadastral napoléonien

Avec le soutien des Archives Départementales de Cahors, et surtout grâce au travail efficace, long et acharné, de Dominique et Jean-claude Kandel qui se sont attelés à cette tâche avec beaucoup de courage, l'AASF est en mesure d'offrir à la commune, et de reproduire pour ceux que cela intéresse, photographiées et présentées sur CDrom, toutes les planches du plan cadastral napoléonien, disparu de la mairie de Floirac il y a quelques années. Ce fut un gros travail de sauvegarde du patrimoine écrit de Floirac et nous espérons qu'il sera apprécié par tous.

Le prix du CDrom sera fixé lors de l'AG de notre association prévue le 17 avril prochain.

AM Daubert

Sous l'égide de l'AASF :

conférence-info de M. Barillot, Responsable Espaces Naturels sensibles, au Cantou, le jeudi 20 avril 2006 à 17h30. Venez vous informer.

Espaces Naturels sensibles

Rappel du Programme 2006 à Floirac :

Samedi 29 avril : Sur la route de l'asperge à partir de 9h30. Durée 3h

Samedi 15 juillet : La Dordogne et ses méandres : enquête. 9h30-12h30

Samedi 22 juillet et mercredi 9 août : Initiation à la construction en pierres sèches Durée 3 h

Mercredi 2 août : Découverte de la vie piscicole. Couasne de Floirac. 9h30-12h30

Samedi 19 août : Richesses écologiques des bords de la Dordogne. 9h30-12h30

Programme détaillé des sorties sur la Braunhie, la vallée de la Masse, les Landes du Frau, les vallées de l'Ouyse et de l'Alzou, à la mairie.

Pays de la vallée de la Dordogne lotoise ADVD

Le service animation du patrimoine de l'ADVD vous invite à une visite intitulée « Les tours carrées dites de tradition romane à travers les exemples de Floirac, Puybrun et Teyssieu » qui est prévue pour **le samedi 20 mai 2006**. Le rendez-vous est à 14h30 devant la tour de Floirac.

Le **15 juin** aura lieu un concours de photos sur les églises du Nord du Lot. Tous les amateurs peuvent se renseigner au Château de Doyens à Carennac Tél. 05 65 33 81 36

Rubrique à brac

Petits poèmes libres de Pierre Baurès

Voyage

Le voyage

J'en rage

J'y fuis

J'y suis

Je retourne

La terre tourne

Qu'il est beau

Mon radeau

Au port

De l'or

La forêt épaisse

Recèle des trésors

D'arbres morts

Les brindilles paraissent
gigantesques

A l'insecte Sur sa fresque

Et la secte des grands Troncs

Bien droits, Bien ronds

Orchestre avec ses petits Rameaux
Horizontaux

La lumière qui pénètre

Jusqu'à la fougère

Rubrique à brac

CARNET DE FLOIRAC

DÉCÈS

De nombreux décès ont été à déplorer depuis le mois de janvier par les Floiracois. Aux nombreuses familles touchées par le deuil, le journal adresse de sincères condoléances.

Le 5 janvier est décédé, à Brive,
Fernand Delvert
âgé de 80 ans

Le 28 janvier est décédé à St Céré,
Calixte Pietrera
âgé de 83 ans

Le 7 février est décédée subitement, à Caen,
Christiane Dupuis
à l'âge de 64 ans

Le 13 février, à l'âge de 63 ans, est mort
Roger Cazal

Le 5 mars est décédée, à 82 ans,
Marie-Rose Consolini

Le 6 mars est morte
Jeanne Roubey
âgée de 94 ans, doyenne de Floirac

Le 6 mars est décédée
Geneviève Belleau
belle-sœur de Marie Belleau, à l'âge de 75 ans

Le 20 mars 2006, à Nantes, est décédé, à l'âge de 68 ans,
Gérard Courjal
père et beau-père d'Isabelle et Francis Daubet

NAISSANCES

Le 21 janvier 2006 est né à Toulouse

Paul Biberson

Chez Gaëlle et Eric

Nos compliments aux parents

et aux grands-parents,

J. Pierre et Marie-France Biberson

Alain et Marie-Edith Pechmagré

Nos Petites Annonces

*Vends vélo femme neuf au 05 65 32 47 26

▪ Tél. 05 65 32 48 86 :

A V. vélomoteur Peugeot 103 bon état

160 €

Vends canapé cuir bleu marine 3 places bon état 80 €

Vends lustre ancien bronze doré 6 branches bougies 80 €

Vends lit 140x190 laqué noir et ses deux tables de nuit, sommier à lattes neuf, matelas neuf 150€

Le tout 05 65 32 48 86

▪ Armoire Louis XV fin XVIIIe à vendre 1295 € au 05 65 32 56 44

▪ Mme Meunier (06 11 55 57 80) vend :

1 chaise haute Winnie l'Ourson 30€

1 maxi cosy pour bébé jusqu'à 8 mois 20€

▪ Résident à Floirac cherche à louer, Floirac ou environs pour un an éventuellement renouvelable, local ou abri minimum 5m/ 8m (40 m²) genre garage, hangar, séchoir à tabac ou serre, ou seulement partie des mêmes, avec accès carrossable. Téléphoner au 05 65 32 43 32

L'Info de Claire Granouillac

Le chèque Emploi service universel

Nous avons souvent besoin de nous faire aider dans les tâches du quotidien. Ces services peuvent être réglés par un seul titre de paiement, le chèque emploi service universel ou CESU. Il remplace le chèque emploi service et le titre emploi service. Le CESU fusionne ces deux types de services en élargissant son champ d'action.

Que règle-t-il ?

Les travaux effectués à domicile :

- *Ménage, repassage ou entretien du linge*
- *Jardinage, petit bricolage, gardiennage et surveillance temporaire*
- *Garde-malade sans soins médicaux*
- *Soutien scolaire*
- *Aide à domicile pour les personnes âgées ainsi que les soins et les promenades de leurs animaux domestiques*
- *Assistance administrative mais aussi assistance informatique et Internet*
- *Garde d'enfants à l'intérieur du domicile et aussi, c'est nouveau, à l'extérieur*
- *Certaines activités partiellement réalisées en dehors du domicile mais dont la prestation est incluse dans un service à domicile : courses, préparation ou livraison des repas, accompagnement, soins...*

Comment se présente-t-il ?

Il existe deux formules :

- ❖ Le CESU bancaire qui se présente comme l'ancien chèque emploi service. Le particulier le remplit comme un chèque et ce mode de paiement règle l'intégralité de la prestation.
- ❖ Le CESU préfinancé qui est nominatif, prérempli et s'utilise presque comme un ticket restaurant. Et, c'est la nouveauté de ce CESU, il peut être financé intégralement ou en partie par des employeurs, les comités d'entreprise, les mutuelles...
- ❖ Donné à des salariés, il leur servira à payer des prestations à leur propre domicile. Les départements pourront aussi l'utiliser pour verser l'allocation personnalisée pour l'autonomie (APA) et les organismes communaux ou sociaux pour les aides au maintien à domicile.

Comment procéder ?

Le particulier se procure des CESU bancaires en les demandant auprès des banques ayant passé une convention avec l'Etat.

Chacun des chèques est doté d'un volet social. Après l'avoir complété, le particulier-employeur doit le renvoyer au centre national du CESU qui fera les déclarations nécessaires.

Pour les utilisateurs du chèque emploi service, le basculement vers le CESU n'engendrera pas de changements fondamentaux.

Les employeurs devront conserver leur actuel chéquier CES et le terminer avant de commencer leur nouveau chéquier CESU qu'ils recevront automatiquement.

Quels avantages ?

- Le particulier-employeur voit ses démarches administratives simplifiées et il bénéficie d'une réduction d'impôts sur le revenu de 50% des sommes engagées, cette réduction étant plafonnée.
- L'employé est couvert.
- Les entreprises adoptant le CESU préfinancé bénéficient de crédits d'impôts et ne sont pas soumises à cotisations sociales dans la limite d'un plafond par bénéficiaire.

Le CESU devrait permettre de limiter, voire d'éradiquer « le travail au noir » !

Ce n'est qu'à partir de fin juin que les banques seront en mesure d'encaisser un chèque emploi service. D'ici là, il faut s'adresser au centre de remboursement du CESU, 93738 BOBIGNY cedex 9

Plus d'informations sur www.cesu.urssaf.fr ou www.sevicealapersonne.fr
Tél. 0820002378 (0,12 €/min.)

