



DANS CE NUMÉRO :

Le mot du Maire (suite)	2
Bilan chantier chapelle	2
Confiture de figue...	2
Association Vieille Mairie	3
Passage à niveau prudence	3
Les galets d'art	3
Souvenirs de classe...	4
Animations de l'été	5
Animations de l'été (suite)	6
Souvenirs de classe (suite)	7
Calendrier fêtes à venir	7
Recettes de Chantal	8
Astuces de Geneviève	8
L'état civil	8
Recyclage des tissus	9
Offres de services et annonces	10

NUMERO 75



AOÛT 2017 : TOUCHE FINALE À LA CHAPELLE

LE MOT DU MAIRE

Chers amis de Floirac,

Nous sortons d'un été festif et animé, une fois encore, grâce au remarquable engagement des bénévoles de la commune. Il faut prendre la mesure de ce qu'apporte le tissu associatif à notre vie de village... Et il faut avoir conscience du travail et des efforts que cela représente ! Qu'ils soient ici tous remerciés : Comité des fêtes, AASF, Cantou, Chasseurs, Vieille mairie et toutes les bonnes volontés qui donnent la main, pour leur dynamisme et leur bonne humeur. Florette et Isabelle nous ont offert tous les dimanches matins une ambiance de village ressuscitée, autour de la rôtissoire. Grâce à elles, les cuisinières floiracoises ont joui d'un repos dominical digne de ce nom, et à ma connaissance, aucune ne s'est plaint de cette sympathique concurrence ! Cette expérience me conforte dans l'idée que la maison Barrault est idéale pour accueillir un petit commerce et apporter de la vie sur la place. C'est un projet qui nous tient à cœur.



AUTOMNE 2017

Edito

Les crayons sont aiguisés, le car, matin et soir, va faire sa moisson d'enfants, les feuilles craquent sous le pas, la brume s'élève de la Dordogne, les noix s'apprêtent, pour celles qui sont arrivées à maturité, à tomber. Les touristes ont presque tous déserté le village et nous pouvons reprendre possession de la rue principale avec un soulagement non feint. Toutes les conditions sont réunies pour rentrer en automne. Il ne s'agit pas de s'endormir pour autant et la rédaction de ce journal n'est pas encore en hivernage. Ce mois-ci donc pour meubler peut-être les soirées plus fraîches qui incitent à fermer la porte aux premiers frimas nous vous proposons un tour d'horizon de l'été en images. A parcourir le temps de se dire que Floirac n'a pas été avare de manifestations multiples. Et puis à l'heure de la rentrée, Michel Daubet vous invite à venir vous asseoir à ses côtés sur les bancs de l'école de Floirac, il y a quelques années maintenant et, à obéir à la baguette entre deux espiègleries. Et puis, apprenez que votre regard va désormais changer. Plus jamais vous ne traverserez le passage à niveau dans le même état d'esprit. Jean-Marc Delbeau vous dit tout ou presque sur le sujet. D'autres surprises sont dans ces pages mais nous laissons votre curiosité vous les faire découvrir.

Alix



14 juillet le discours du maire.

vonnerie... Et d'autres améliorations sont à venir, si nous parvenons à obtenir des subventions complémentaires. Les dossiers de demande ont été minutieusement préparés et déposés. On espère notamment un peu de la réserve parlementaire de notre sénateur Jean-Claude Requier, avant qu'elle ne disparaisse définitivement...

A Rul, nous avons confié à l'association APIE la reconstruction d'un mur de soutènement et l'aménagement du carrefour au même endroit (accès pompiers notamment). Accueillir ainsi des chantiers d'insertion, c'est le rôle et la responsabilité des communes. Je crois important de le faire, a fortiori quand les travaux sont bien exécutés...

Au passage à niveau, le réaménagement du parking a com-

menché, en prévision de l'installation prochaine de la borne de recharge pour les véhicules électriques. Telle sera notre contribution (modeste) à la lutte contre le réchauffement climatique, à l'heure des ouragans Irma, Harvey ou Maria, qui dévastent une autre partie du monde...

L'autre actualité, enfin, c'est bien sûr la rentrée et ses polémiques au sujet des accompagnateurs dans les transports scolaires. La législation en vigueur interdit désormais à la Région et au Département de financer ces emplois, pourtant indispensables pour les enfants de maternelle. Aussi, à Floirac, aidés par le Département, nous avons fait le choix de prendre en charge le coût de ce service. Que les parents et les enfants soient rassurés, cette année encore Sylvie sera là pour veiller sur nos petits !

Bonne rentrée à toutes et à tous !

Raphaël Daubet



Les floiracois sont ensuite invités au pot de l'amitié

CHANTIER DU COURONNEMENT DU MURET DE LA CHAPELLE.



Par une belle journée du mois d'août, notre maire, Raphaël Daubet, ses enfants et notre conseiller municipal, Alexandre Barrouilhet, ont posé le couronnement du muret de la chapelle, offrant ainsi la touche finale aux travaux de restauration. Ce petit chantier était l'occasion, pour Gabriel et Joseph d'apprendre à poser des pierres et réaliser un beau jointoiment. Ce muret, du même style que celui qui longe « Le Pourquoi Pas ? », permet aussi de s'asseoir à bonne hauteur pour discuter au bord de la route !

Profitions de ce petit article pour vous donner le bilan

définitif du chantier de restauration de la chapelle Saint Roch : sur 107 690€ TTC de travaux, il reste seulement 21 622€ à la charge de notre commune, grâce aux subventions mais aussi et surtout à une souscription qui nous a permis de récolter 11 372€ ! Merci encore aux nombreux donateurs. C'est tellement exceptionnel pour un village comme le nôtre, que la Fondation du Patrimoine nous a octroyé une subvention de 1 500€ !

Charles Biberson



Henri Bonnet Madin

En passant par Floirac

La confiture de figues (1)

Jeune scout dans les années 1970, je passai deux ou trois semaines d'été sur les rives de la Dordogne du côté de Montvalent... A moins que ce ne fut Creysse ? L'aumônier franco-flamand qui nous guidait alors s'était mis en tête de nous faire construire d'énormes radeaux de perches de taillis flottant sur des chambres à air de camion du plus bel effet. Il y parvint enfin et nous pûmes descendre de longs kilomètres de cette rivière enchantée entre deux marches quasi-militaires qui nous conduisirent à Padirac – bien sûr – et à Martel. Le questionnaire de jeu de piste avait d'ailleurs tourné court dans cette ville car la réponse à la question « Combien y-a-t-il de tours à Martel ? » était inscrite sur tous les tourniquets de cartes postales.

Le hasard a fait que, quarante ans plus tard, je suis revenu dans le cirque de Montvalent (je veux dire : «... de Floirac») avec Nadia, la compagne de ma vie. Celle-ci s'était accrochée

d'amitié avec quelques habitants lors d'un périple qu'elle fit à pied au printemps de la Sarthe jusqu'en Ardèche (*).

Je n'étais pas peu fier d'être présenté comme « le mari de Nadia » dans un village où le bon souvenir de son passage planait encore à la fin de l'été.

Comme elle, j'ai été séduit par Floirac, le filet d'eau de sa fontaine sous les tilleuls, quelques belles maisons et jardins, les noyeraies environnantes, son clocher et son petit train qui donnent des heures différentes... Comment dire ? Je n'y trouvai pourtant pas plus de patrimoine bâti qu'ailleurs, pas plus de belle nature que dans beaucoup d'autres lieux, pas plus de soleil non plus car il fit gris presque toute la semaine de notre séjour. En y pensant de temps à autre, une idée me vint qui fit son chemin : ce sont les énergies qui font de ce village un endroit différent... (A suivre).

Henri Boillot

(*) La Diagonale heureuse

- * « La bibliothèque » prévoit un mercredi des vacances de Toussaint, « une après-midi conte » avec Anne-Marie Daubet (voir rubrique « fêtes et animations à venir » page 7)
- * Le théâtre pour enfants a repris ses répétitions en vue du spectacle de Noël
- * Au mois de Janvier ou Février : un grand concours de pâté en perspective (pâté de cochon, terrine de légumes, pâté de lapin, ...). Ce que vous aimez cuisiner, le but étant que ce soit délicieux. Il y aura un jury très appliqué pour départager les concurrents et le vainqueur gagnera
- * La date exacte sera communiquée dans le prochain journal en attendant, cuisinières, cuisiniers entraînez-vous !



À Rul, mur de soutènement et élargissement du croisement

Floirac en chantier !!!



En attendant les bornes électriques, agrandissement du parking

PASSAGE A NIVEAU : PRUDENCE



Floirac, ce petit village si tranquille, peut quand même receler quelques zones de danger pour lesquelles il est bon de rappeler quelques consignes de sécurité. Il en est ainsi de son passage à niveau, de son P.N. pardon, en langage cheminot... Le train ne s'arrête malheureusement plus à Floirac et traverse la rue principale à près de 60 km/h ! d'où la nécessité de respecter certaines attitudes pour ne pas se retrouver en fâcheuse posture. Pour les habitants et les habitués du village les évidences qui suivent sembleront n'être que du bon sens :

On ne s'arrête jamais sur un passage à niveau : le fait de caler, le stress qui s'en suit si, hasard du destin, les feux rouges clignotants s'allument, sept secondes s'écoulent entre le déclenchement des feux et l'abaissement des barrières automatiques... (comptez jusqu'à sept, c'est très court).

Donc pour résumer :

- on s'arrête immédiatement aux feux rouges clignotants,
- on ne redémarre que lorsque les feux se sont éteints et que les barrières se sont entièrement relevées,
- on vérifie que la voie est dégagée,

- on ne stationne JAMAIS sur la voie.
- Si malgré tout le pire se produit alors il faut forcer les barrières qui sont conçues pour se briser en cas d'urgence.
- Si, pour une raison ou pour une autre, un incident arrive, véhicule en difficulté, obstacle sur les voies, barrières ou feux ne fonctionnant pas, **alors un téléphone d'urgence spécialement dédié au bord de la route et des voies (boîtier sur poteau orange) est en contact direct avec la gare de Saint Denis Les Martel.**
- Rappelez-vous qu'il vaut mieux arriver légèrement en retard que...pas du tout...

Les accidents sont dans 98 % des cas la conséquence du comportement inadapté des usagers :

- ⇒ impatience
- ⇒ habitude entraînant une baisse de vigilance
- ⇒ non-respect du code de la route (vitesse excessive, passage en chicane, non-arrêt au « STOP »)

Plus de 100 accidents par an entraînent le décès de l'automobiliste une fois sur deux.

Jean-Marc Delbeau

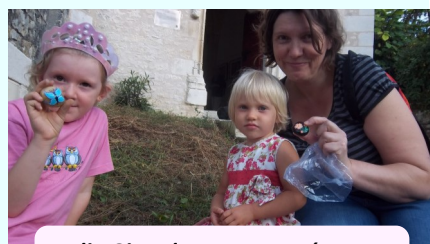


LES « GALETS D'ART » DE L'ÉTÉ !

Avez-vous remarqué, cet été, tous ces enfants, scrutant les murs de Floirac, les moindres interstices, prêtant une attention particulière et bien ciblée, il faut le dire, aux moindres recoins ?

Tout cela s'est fait, discrètement, artistiquement, patiemment grâce à Lydia Girardeau, assistée de sa fille Lou, qui a peint 2 mois durant, puis disséminé ces vrais trésors.

Quelle heureuse initiative ! Heureuse à plusieurs titres. De bouche à oreille, on a chuchoté, on a cherché, on s'est réjoui ou bien on a persévéré, mais de toute façon le regard porté sur le village en



Lydia Girardeau et Lou présentent des échantillons de leurs œuvres

Alix

5 précieux galets retrouvés parmi les 60 cachés dans Floirac

a été plus appuyé. Merci donc à Lydia d'avoir « anonymement » animé le village tout l'été, donnant aux enfants l'occasion de lever le nez du smartphone pour certains, pour porter les yeux au-delà et partir en quête des galets décorés.



C'est là, dans cette Sorbonne floiracoise, que beaucoup d'entre nous ont fait la totalité de leurs études. C'était une pièce rectangulaire, immense dans mon souvenir, qui comportait trois fenêtres. Vu du fond, le bureau du maître sur son estrade était dans le coin à droite, le poêle à gauche, le tableau au milieu. Nous avions de longues tables avec un banc de bois solidaire et des trous pour les encriers de céramique blanche, étoilés d'encre violette. Des générations de petits Floracois y avaient gravé leur nom ; comme ils n'étaient pas sûrs de devenir célèbres, c'était toujours ça de pris sur l'immortalité. Le haut poêle cylindrique avait un long tuyau qui s'élevait vers le plafond, puis se coulait brusquement pour filer par la fenêtre donnant sur le cimetière. L'hiver si on le poussait un peu, il ronronnait de plaisir et créait une ambiance chaleureuse qui vous aurait presque donné envie de travailler. Dans cette classe, située au

centre du bourg, près de la place, nous devions être douze ou quinze élèves, filles et garçons confondus. On venait quand on était un peu débrouillé, quand on savait à peu près lire et écrire ou, à défaut, quand on avait acquis l'ancienneté correspondant à cet apprentissage. La classe enfantine et le cours préparatoire étaient confiés à une maîtresse et faisaient leurs gammes au Ban de Gaubert dans l'ancienne école de fille. Le village étant bien pourvu en offre scolaire, comme on dit maintenant en idiome technocratique, outre l'école publique avec ses deux classes, il y avait aussi l'école des Sœurs qui accueillait tout le monde jusqu'à six ans, puis les filles seulement, au-delà de cet âge. Venant des fermes isolées du causse, des filles y étaient souvent internes. Certains enfants arrivaient directement chez M. Chambaud sans scolarisation préalable, car ils habitaient loin. Non seulement ils n'avaient pas bénéficié d'une socialisation, désormais jugée indispensable et reconnue, à la crèche ou à la maternelle, mais, en plus, ils n'avaient guère dû rencontrer de vrais Français car ils ne parlaient que la langue d'oc de leurs aïeux. L'un d'eux nous surprit beaucoup, quand, le premier jour, ignorant qu'il existait une récréation pour ça, il demanda au maître la permission d'aller pisser : « Moussu, podi ana pissa ? ». Il avait beaucoup de retard à rattraper. Les enfants de caussetiers devaient avoir une famille d'accueil pour le midi car nous n'avions pas encore découvert la demi-pension. Les enfants de la plaine, eux, rentraient à la maison à midi, aux Vacants ou à Fousac. Ils avaient des vélos tous temps, tous chemins qui ne craignaient pas les intempéries car ils étaient réduits à leur plus simple expression : deux roues, un cadre, un pédalier et parfois une selle. Le freinage, notamment dans la descente de la Barrière, était assuré par le frottement de la chaussure sur la roue avant, contre la fourche. Il fallait alterner pied droit et pied gauche selon le degré d'échauffement de la semelle, un jeu d'enfant. La classe de Monsieur Chambaud comportait trois divisions. Je n'ai appris que



bien plus tard que le primaire se divisait en différentes classes : CP, CE1 etc, et n'ai ainsi jamais connu le stress du passage dans la classe supérieure. Ces divisions se parcouraient à l'ancienneté. Au sommet, ceux qui préparaient le certificat d'études primaires. C'étaient les grands qui devaient affronter la rédaction, les problèmes, chanter la Marseillaise et tutti quanti. L'examen était difficile. Pour mon voisin de gauche, Georges Louradour, tout était bon afin de grignoter quelques points. Il soulignait de multiples couleurs le nom, la date et le titre et terminait toujours ses rédactions par un petit dessin coloré au sujet puisé invariablement dans le répertoire agraire, la faux et le sarcloir croisés ayant ses faveurs. La deuxième division, dont j'ai dû faire toujours partie, ou presque, c'était l'étage en dessous, genre cours moyen, tandis que la dernière regroupaient les débutants et les très faibles. Cette répartition n'avait toute-

fois rien d'absolu. Pour le calcul mental, par exemple, tout le monde s'y mettait : le maître indiquait l'opération et nous, nous devions inscrire au plus vite la réponse sur notre ardoise et la lever bien haut. Toute la motivation était dans la course de vitesse. Pour le chant c'était pareil, nous apprenions tous les chants du certificat d'études, d'autant que, comme à l'armée, ça soude la classe. Du grand art pédagogique. Bref, monsieur

Chambaud nous lançait de l'instruction du haut de son estrade et chacun attrapait ce qu'il pouvait. Pour nous aider dans notre réussite scolaire, il était d'ailleurs bien équipé. Il avait à sa disposition deux tiges de bambou. L'une mince, d'un petit mètre, servait à montrer un point sur la carte, une lettre au tableau, à battre la mesure, et au tir rapproché sur la tête du paresseux, du distrait, de l'étourdi. Contrairement à ce que croient certains, marcher à la baguette n'est pas une figure de style puisque cela m'est arrivé. L'autre bâton, posé à gauche du bureau, gros comme un manche de pelle, mesurait plusieurs mètres de long. Il se maniait à deux mains et servait à la correction à distance. Le coup de bambou sur la tête, contrairement encore à ce qu'on croit, n'est pas une invention littéraire : je l'ai expérimenté. Grâce à cet équipement pédagogique, Monsieur Chambaud parvenait à capter notre attention. Cela ne nous empêchait pas d'avoir l'oreille aux aguets pour épier tous les bruits distrayants du village... Dès que l'heure de la récréation était venue, nous nous jetions dans l'escalier pour courir aux cabinets. Il n'y en avait qu'un pour les garçons, une spacieuse cabane en planches, au fond de la cour, avec un trou rectangulaire dans le plancher. Des WC à la turque, version locale. Il fallait faire attention car si on n'arrivait pas à fermer la porte assez vite au nez des poursuivants, il s'ensuivait une bousculade qui pouvait se terminer par un pied dedans. Et quand je dis un pied, c'était souvent jusqu'au genou. *À suivre page 7*



RETOUR SUR LES ANIMATIONS ET MANIFESTATIONS DE CET ÉTÉ



Coup de chapeau du Comité des fêtes aux bénévoles



Les 2 marchés des gourmets : plus de 1100 convives

14 JUILLET 2017 : UNE TRÈS BELLE FÊTE À POUZALS



Repas champêtre et dansant avant un magnifique feu d'artifice



Animations gratuites pour les enfants



LES ATELIERS DÉCOUVERTES DE L'ÉTÉ 60 INSCRITS



La fête du pain 2017



Stéphanie et ses petits mitrons



Les enfants mettent la main à la pâte



Exposition de 26 collections

Été 2017
3 expositions
Plus de 1200
visiteurs



Une collection de paires de ciseaux !



Vernissage de l'exposition Joseph Sik



Visiteurs de l'exposition Patrick Biberson

Été 2017 : Quelques animations (sans compter celles des espaces naturels sensibles)



Festival de St Céré à Floriac au Cantou : accord'Orient quartet



Ensemble vocal et instrumental Viva Voce de Périgueux



Xavier Renard présente un répertoire de chansons françaises



Journée de la pétanque : 14 équipes se prêtent au jeu



Souvenirs de la classe de Monsieur Chambaud (suite de la page 4)



Fervent partisan des méthodes actives, notre maître saisissait toutes les bonnes occasions de travaux pratiques. A l'automne, il nous appartenait de scier et de ranger dans la cave le bois déversé pour le poêle, en vrac, dans le sous-sol. Outre que cela comptait pour l'éducation physique, c'était aussi le moment de la botanique avec l'observation des cercles de croissance, la détermination de l'âge du chêne, l'évaluation de sa densité etc ... Même chose au printemps avec le jardin potager qu'il fallait bêcher (excellent pour l'observation du lombric !) puis ensemençer et sarcler. Les petits pois étant placés sous notre surveillance directe, nous en suivions la levée avec impatience. La leçon sur la germination était faite. Quand était venu le moment du « plein air », comme on disait, nous partions, la grosse corde lisse roulée sur le dos, vers l'Île. Là, on cherchait l'arbre adéquat par sa hauteur et sa solidité pour y accrocher la corde. Seul, Roger Bouat, en était capable. Après avoir enlevé ses chaussures, il enlaçait le tronc avec ses bras et ses jambes et l'escaladait comme qui rigole. Et on passait une bonne après-midi, loin des tracasseries mathématiques ou grammaticales. En fin d'année, l'après-midi de plein air pouvait se transformer en concours de pêche. Au jour dit, nous partions tous en troupe au Port-Vieux, sûrs qu'on allait faire un malheur. Las, le soir il fallait souvent déchanter : deux ou trois garlèches par ci, un petit gardon par là. Seul encore, Roger Bouat pouvait brandir une liasse de poissons, enfilés sur une tige de virice... Ce qui nous vengeait un peu, c'est que le maître, symbole de modernité avec une canne à lancer flambant neuve et

des grillons pour appâts à sa plombée, était bredouille. Lui aussi, les barbeaux l'avaient vu venir. Ma dernière année au primaire fut marquée par le grand froid de l'hiver cinquante-six, particulièrement bienvenu pour notre patinoire. En effet, en période de gel, nous avions à cœur d'entretenir, à coups de seaux d'eau, la patinoire que nous avions opportunément installée entre la tour et l'église, dans ce courrédou bien venteux qui ne voyait pas le soleil. Nous avions là quinze mètres de bonne glissade sur une glace solide, brillante comme un miroir. Le fait qu'elle soit située sur l'itinéraire pluriquotidien du curé Cayla, entre son presbytère et la petite porte de l'église, était un pur hasard. Aussi étions nous navrés de l'entendre nous traiter de noms qui faisaient injure à la charité, quand, malencontreusement, il partait en dérapage non contrôlé.



1946 Ecole garçons et filles

Source : livre de M. Carrière De la révolution à nos jours (p.318)

FÊTES ET ANIMATIONS À VENIR :

♫ **Jeudi 28 septembre 2017 à 18h30** : « Les voix d'Or » chansons et poésies au Cantou ♦

♫ **Samedi 14 octobre 2017** : Concert rock à 21h au Cantou ★

♫ **Mercredi 25 octobre ou 1^{er} novembre 2017 après-midi** : atelier ludique et créatif pour enfants au Cantou ♦

♫ **Mercredi 25 octobre ou 1^{er} novembre 2017 après-midi** : l'heure du conte à la bibliothèque avec A-M. Daubet ◎

♫ **Jeudi 26 octobre 2017 après-midi** au Cantou ou Maison des Associations : atelier couture pour enfants ♦

♫ **novembre 2017 (date à préciser)** en soirée : conférence sur le projet du centre de méthanisation de Gramat ♦

♫ **Samedi 11 novembre 2017** : Concert rock à 21h au Cantou ★

♫ **2 et 3 décembre 2017 après-midi** à la Chapelle (légèrement chauffée !) : Exposition de crèches de Noël ♦

♫ **Samedi 16 décembre 2017 à 15h** sur la place du village : Décoration de la place par les enfants ♦

♫ **Dimanche 17 décembre 2017 à 16h** au Cantou : Théâtre des enfants, arrivée du Père Noël ◎

♦ organisé(e) par l'Association pour l'Animation et la Sauvegarde de Floirac tel : 06 81 53 81 74

★ organisé par l'Association Le Cantou tel : 06.81.05.46.76

◎ organisé(e) par l'Association de la Vieille Mairie tel : 05 65 32 54 10



Vous avez pu le constater cette année : peu de fruits dans nos vergers. Par contre les cognassiers sont bien garnis de fruits volumineux (200 à 300 g) d'une belle couleur jaune. Doté d'une chair très ferme et d'arômes riches, il est consommé uniquement cuit. Le coing est peu chargé en glucides. En revanche, minéraux, oligo-éléments et vitamines C, E et B3 y sont très présents, de même que les fibres. Le coing se conserve à l'air ambiant, dans un espace frais et aéré pendant plusieurs semaines. Cultivé depuis 4000 ans, les Grecs le mangeait au miel et les Romains l'utilisait déjà en parfumerie. Aujourd'hui on le trouve partout en Europe.



POÊLÉE DE COING ET MAGRET AU FOUR

- Les ingrédients pour 4 personnes : 4 petits coings ou 2 gros, 1/2 citron, 2 magrets de canard, 2 c. à soupe de miel, 20 g. de beurre, 1 pincée de sel, 1 pincée de poivre et 1 pincée de 5 épices.
- Laver les coings pour bien retirer le duvet qui les recouvre. Les peler avec un économe, les tailler en fin quartiers en prenant soin de retirer la partie centrale renfermant les pépins.
- Citronner les quartiers.
- Dans une grande sauteuse faire fondre le beurre et mettre à cuire les tranches de coing.
- Ajouter le miel et mélanger pour napper harmonieusement les tranches de fruit. Parfumer avec 1 pincée de 5 épices.
- Couvrir et laisser confire doucement environ 30 minutes. Remuer de temps en temps.
- Préchauffer le four à 220°.
- Quadriller la peau des magrets de canard. Saler, poivrer des deux côtés et les déposer dans un plat allant au four.
- Laisser cuire d'abord sur la peau environ 8 minutes. Les retourner puis laisser encore cuire 8 minutes pour une cuisson « rosée ». Pour une cuisson à « point » prolonger la cuisson de 5 à 8 minutes.
- A la sortie du four, tailler les magrets en tranches de 1cm et les servir avec la poêlée de coing.

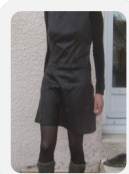


CRUMBLE AUX POMMES ET AUX COINGS

- Ingrédients pour 6 personnes : 150g. de farine, 500g. de pommes, 500g. de coings, 130g. de beurre, 120g. de cassonade et un peu de sel fin.
- Couper les pommes et les coings en dés après les avoir lavés, épluchés avec un économe et épépinés.
- Les faire revenir dans une sauteuse avec 40g. de cassonade dans 40g. de beurre pendant 15 minutes.
- Dans un saladier, mélanger à la fourchette, la cassonade restante avec la farine, 80g. de beurre et 1 pincée de sel pour obtenir une pâte sableuse.
- Préchauffer votre four à 210°.
- Beurrer un plat, répartir les dés de coings et de pommes et les recouvrir de pâte.
- Faire cuire 30 minutes. Servir chaud.
- Lorsque vous faites revenir les fruits, vous pouvez ajouter un verre à liqueur de Calvados ou d'Armagnac, le crumble sera plus parfumé.

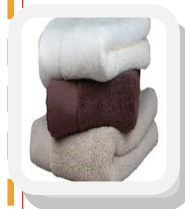


FINI LE SHORT, BONJOUR LA JUPE !



Si vous en avez une **électrostatique**, neutralisez cette électricité en fixant une petite épingle à nourrice dans une couture intérieure. Ou bien enduisez vos mains de crème hydratante, frottez les et passez-les à l'intérieur du tissu.

SERVIETTES ÉPONGE DOUCES



Pour redonner du moelleux aux serviettes éponge rugueuses, les faire tremper toute une nuit dans de l'eau bien vinaigrée. Lavez-les ensuite comme d'habitude. (à savoir aussi que le vinaigre remplace efficacement l'assouplissant textile).

Les astuces de Geneviève

AIL CONSERVÉ



Les têtes d'ail ne germeront pas si vous prenez soin de huiler les racines (ceci est également valable pour les oignons).

CAKE OU 4 QUARTS ALLÉGÉS



Remplacez la moitié du beurre par du fromage blanc entier.

BIENTÔT MARRONS ET CHÂTAIGNES ...



Les éplucher est souvent une corvée. Si vous mettez une cuillerée à soupe d'huile dans l'eau de cuisson, la 1^{ère} peau s'enlèvera facilement !



Mariage

Fanny MAZAS (famille du Pradel) et **Valentin REBEIX** se sont unis vendredi 18 août 2017 à la mairie de Floirac et le samedi 19 août 2017 à l'église.

La rédaction leur adresse ses vœux de bonheur.

Etat civil

Naissances

Marion GRANOUILAC et **Pierre Antony LANGE** sont heureux de nous annoncer l'arrivée de **Louise**, née le 12 juillet 2017 (petite fille de Claire Granouillac)

Noëly et **Karim ZANOUN WEBB** sont heureux de nous annoncer la naissance de **Manel** et **Aliyah**, nées le 26 avril 2017 (arrière petite fille de Mme Geneviève Webb)

Avec toutes les félicitations de la rédaction



A L'HEURE DU TRI, ARRÊTONS LE GÂCHIS !

(Source : Syndicat Départemental pour l'Élimination des Déchets - SYDED : 05 65 21 54 30)

Quand sonne l'heure de faire de la place dans nos armoires, **que faire de tous ces textiles ?** Jeter paraît un choix de facilité. Cependant, le don est tout aussi facile, avec l'avantage d'être utile, 60 % des français n'ont pas encore ce réflexe ...

OÙ APPORTER LES TEXTILES ?

Pour le LOT, 160 solutions sont à notre disposition :

- ♦ 110 bornes de proximités disponibles non-stop, gérées par des associations ou entreprises d'insertion (pour le Lot principalement « Le Relais ») agréées par les pouvoirs

BIEN PLUS QUE DES VÊTEMENTS !

Quand on parle textile on pense souvent vêtement, mais la filière englobe davantage de catégories : linge de maison, chaussures, maroquinerie.

⇒ **le linge** : serviettes, torchons, draps, rideaux, plaids, coussins, même en mauvais état mais bien lavés et bien secs (des tâches peuvent subsister), pas

⇒ **les chaussures** : baskets, bottes, sandales, etc... attachées par paires par les lacets ou avec un élastique si elles n'en possèdent pas.

⇒ **la maroquinerie** : ceintures, sacs à main...

✦ **UTILISER DES SACS FERMÉS, ADAPTÉS À LA TAILLE DES TRAPPES (50 LITRES MAXIMUM).**

publics. Vos dons génèrent des emplois durables pour des personnes en difficulté sociale.

- ♦ 20 antennes d'associations comme Emmaüs, le Secours populaire, le Secours catholique, la Croix rouge, la Récup'rit...
- ♦ 29 déchetteries où vous pouvez aussi déposer les textiles.

de linge humide pour éviter la propagation de moisissures qui empêchent toute sorte de valorisation.

⇒ **les chaussures** : baskets, bottes, sandales, etc... attachées par paires par les lacets ou avec un élastique si elles n'en possèdent pas.

⇒ **la maroquinerie** : ceintures, sacs à main...

✦ **UTILISER DES SACS FERMÉS, ADAPTÉS À LA TAILLE DES TRAPPES (50 LITRES MAXIMUM).**

QUE DEVIENNENT LES TEXTILES ?

- ✦ **61 % de réutilisation** : les textiles apportés directement aux associations sont sélectionnés et revendus à petit prix, Ce qui ne peut être réemployé, articles invendus ou déchirés, est proposé à des entreprises de recyclage.
- ✦ **33 % de recyclage** : les textiles abîmés ou déchirés trouvent une nouvelle vie sous formes diverses :
 - ♦ **coupés en carrés** ils deviennent des chiffons pour l'industrie (nettoyage de machines par exemple).
 - ♦ **déchetés, réduits en fibres** ils servent pour du rembourrage de coussins, de l'isolant pour bâtiment, des filtres, etc..

♦ **broyés en fibres courtes** ils peuvent intégrer des produits tels que sols de terrains de sports ou plus insolite la neige artificielle des sapins de Noël.

♦ **6 % de rebut sont non recyclés** mais quand même 3 % sont valorisés sous forme d'énergie.

✦ **Beaucoup trop de textiles se retrouvent dans les poubelles** avec une facture de 200 000€ assumée chaque année par les lotois pour leur traitement.

✦ **Enfin pas de textiles dans les containers verts.** Souillés, ils sont irrécupérables et gênent le travail des agents, pouvant occasionner des pannes en bloquant certaines machines de tri.

Article condensé par Geneviève Malgouyres

DONNEZ AU LIEU DE JETER ! DONNER C'EST FACILE, DONNER C'EST UTILE !

LE RECYCLAGE EST LOIN D'ÊTRE UN COUP D'ÉPÉE DANS L'EAU.

Les chiffres sont là et parlent d'eux-mêmes.

Il suffit déjà d'observer les données sur le plan départemental pour constater que les bénéfices économiques et environnementaux sont considérables.

Tout ceci, grâce à chacun d'entre vous, grâce à de petits gestes quotidiens, simples mais essentiels. **Un Lotois trie plus de 100 kg par an de déchets recyclables.** C'est beaucoup plus que la moyenne nationale.

L'illustration évoque ce qui peut être réalisé avec "seulement" les déchets triés en un an par une personne.



NOUVEAU A FLOIRAC: GROUPEMENT D'ACHATS DE PRODUITS BIOS ET ECOLOGIQUES : « Ô FIL DE FAIRE »

Souhaitant permettre l'accès au plus grand nombre à des produits de **qualité biologique et écologique**, et si possible locaux, nous avons créé à Floirac, sous forme associative, le groupement d'achats Ô Fil de Faire (OFF).

Le samedi 1er juillet dernier, nous avons procédé à la distribution de la première commande qui a concerné une vingtaine de familles.

La prochaine livraison aura lieu le samedi 7 octobre à Pouzals près de la savonnerie. Si vous aussi êtes intéressés pour commander des produits secs au prix de gros, tels que



farine, riz, sucre, lessive, jus de fruit... ou des huiles essentielles, du chocolat, etc. contactez-nous par mail, en indiquant vos coordonnées, auprès de l'association : **ofildefaire46@gmail.com**.

Nous vous ferons parvenir la charte éthique de l'association, le bulletin d'adhésion ainsi que le catalogue. Pour de plus amples renseignements, vous pouvez nous appeler aux numéros suivants :

- Annie Maurel (Présidente) au **06 38 51 38 91**
- Véronique Maire (vice-présidente) au **06 81 88 57 41**

L'équipe d'Ô Fil de Faire vous attend !

Du nouveau à Floirac: LAVERGNE BED & DINNER

« L'idée de **www.beddinner.com** m'est venue devant la contrainte de conserver un patrimoine lié à une disparition, et mon seul atout était de pouvoir mettre mes compétences de conseil en vin, ayant ouvert des écoles de cuisine dans le monde, dans un projet qui justifierait mes présences à Floirac. Nous sommes plus dans l'accueil d'œnologues de passage avec table d'été, trois personnes en hébergement possibles et lieu tout confort complètement refait à neuf. »

**Contact : François Lavergne au 06 30 23 09 74 ou
« champagnefrancoislavergne@gmail.com »**

Note de la rédaction : François est le fils d'Andrée Lavergne (née Soustre)



* à consommer avec modération



OLIVIER ARTIER : NOUVEL AUTO ENTREPRENEUR A FLOIRAC

Plombier de formation, Olivier Artier propose ses services pour des travaux de plomberie, dépannage, chauffage, plaques de plâtre, ...

Tel : **06 78 30 10 86** ou courriel : **olivier.artier@laposte.net**



Rappel : Le transport à la demande au départ de chez vous !

**Chaque jeudi, à partir de 9h, vous pouvez vous rendre de FLOIRAC à MARTEL ou VAYRAC
3€ l'aller et retour**

Vous devez téléphoner au : 05 65 37 20 74 du lundi au vendredi de 9h à 17h



« Les Classiques », « les blanches », « les gourmets », « les fromagères », « les pêcheurs »,
voici **toute une variété de pizzas** qui seront proposées à la vente, à partir du 25 septembre,
tous les lundis soir dès 18h, sur la place de la mairie de Floirac.

Vous pouvez aussi commander au **06 99 99 48 30**

HORAIRES D'HIVER

A PARTIR DU 1ER SEPTEMBRE « LE POURQUOI PAS ? » PREND SES QUARTIERS D'HIVER

ET SERA OUVERT DU MERCREDI AU SAMEDI

AUX HORAIRES HABITUELS



Habitant de Floirac (trop âgé pour s'en occuper) donne 1 ânesse et /ou 1 ponette

Tel : **05 65 32 40 10**

Ces animaux tranquilles qui tondront vos prés en silence, nécessitent peu de soin.

