



DANS CE NUMÉRO :

Le mot du Maire (suite)	2
Cauvaldor	2
Inauguration très officielle	3
Guerre de 1914-1918	3
La mathématique et notre corps	4
Infos de dernière minute	4
Développer une production durable de la noix	5
Évènements officiels	5
19 ^{ème} AFPL du Lot	6
Calendrier : Animations de l'été	6
« ô fil de faire » : travaux & Q.G.	7
Autres temps forts du printemps	7
Petites annonces locales	7
Recettes de Chantal	8
Astuces de Geneviève	8
L'état civil	8



LA CHAPELLE S^T ROCH OFFICIELLEMENT INAUGURÉE

LE MOT DU MAIRE

Chères floiracoises, chers floiracois,

Je tiens à commencer ce « mot du maire » en remerciant très sincèrement celles et ceux d'entre vous, nombreux, qui ont pu être à nos côtés lors de l'inauguration de la chapelle du barri. Elle fut un franc succès grâce à vous ! Je le sais par expérience, rien n'est plus triste qu'une inauguration sans affluence, comme on en voit souvent dans les villes, où règne l'individualisme et où personne ne semble se réjouir des projets qui avancent... Nos villages de campagne ont gardé cet esprit et cet allant, qui sont aussi de l'enthousiasme et de l'engagement. Cette petite fête nous a permis d'accueillir à Floirac bon nombre de personnalités locales de premier plan ! Il est impératif de faire ainsi connaître notre commune aux décideurs locaux. Car c'est à l'aune de notre dynamisme et de notre visibilité qu'ils décideront peut-être d'encourager nos futurs projets... D'ailleurs, monsieur le Préfet nous apportait ce jour-là une heureuse nouvelle : une subvention d'état (exceptionnelle !) de 220 000 euros pour le cœur de village ! Parlons-en, d'ailleurs, du projet « cœur de village » ! Il ne vous aura pas échappé qu'un chantier s'est ouvert au barri, en face du Pourquoi Pas. C'est un commencement. La commune a acquis la propriété Van der Wolf pour y faire une nouvelle place publique arborée. Cette place sera relativement grande, encastinée et accueillera des bancs publics et du stationnement, bien utile, à proximité du cimetière, de la crêperie, de la chapelle et du barri. Le grand hangar en parpaings est en cours de démolition.

« Lumière profuse ; splendeur. L'été s'impose et contraint toute âme au bonheur »
André Gide
Et Floirac de répondre :
« Fourmis débarquent ; invasion. L'été s'impose et contraint chacun à leur disparition. »

Pour entamer cette période estivale, notre journal vous propose de plonger, non dans la Dordogne, mais au cœur de Cauvaldor pour en comprendre quelque peu les arcanes et le fonctionnement.

Puis, Georges Delvert, «artisan de la noix», fait le point sur les recherches en cours, initiées par Bernard Blum, pour améliorer la gestion des noyers et ce en partenariat avec le Chili. Quant à Adrianus Plump, il a choisi de nous étonner avec les mesures mathématiques en revenant à leur source.

Comme dans le numéro précédent, et le suivant, vous trouverez 2 extraits d'écrits sur la guerre de 1914-1918 qui, bien qu'affichant les 100 ans cette année, est néanmoins un fait marquant et ô combien douloureux de notre proche histoire.

Enfin pour les gourmands Chantal Lyautey a concocté un dessert de choix et de saison qu'il ne reste qu'à essayer puis déguster.

Bel été et bonne lecture à tous !

Alix



Un mur en pierre sèche sera construit au fond pour délimiter l'espace public. La maisonnette, quant à elle, sera louée avec son jardin à l'arrière. Un tel aménagement sera fonctionnel et utile pour tous, en même temps qu'il apportera une réelle plus-value esthétique à ce secteur du bourg, en dégagant la vue et en ouvrant un espace de respiration entre les maisons.

Pour cet aménagement, sachez que nous avons déjà obtenu de Cauvaldor une subvention de 25 000 euros.

La question des mobilités et des cheminements fait aussi partie de notre réflexion sur le cœur de village. A ce propos, un projet que je crois essentiel est en passe d'aboutir. Il s'agit de la création d'un chemin piétonnier, bucolique, à travers les jardins, permettant de relier directement le quartier du Ban de Gaubert à la place du village. Voilà des mois que nous y travaillons avec Mme Chasseing et M. et Mme Flageat, propriétaires riverains au

« Il est impératif de faire ainsi connaître notre commune aux décideurs locaux. »

bout de l'impasse, et je tiens à les remercier au nom de tous pour leur collaboration et leur esprit constructif. Ils ont consenti à céder à la commune du terrain, pour réaliser ce qu'on appelait autrefois un « caminol », et que le monde urbain du 21ème siècle dénomme « une liaison douce » ! Peu importe, grâce à eux, le cul-de-sac du Ban de Gaubert n'en sera plus un !

Chers amis, la saison estivale battra bientôt son plein, et nos bénévoles de toutes les associations floiracoises auront, encore une fois, fort à faire pour nous offrir toutes sortes de fêtes et autres marchés gourmands... N'oubliez pas de vous mobiliser pour aider si vous le pouvez, ou au moins participer, comme ce fut le cas lors du feu de la Saint Jean ! C'était très réussi et toujours aussi agréable de se retrouver !

Vive Floirac et vive l'été !

Raphaël Daubet

CAUVALDOR : CAUsses et VALée de la DORdogne

Après plusieurs années de gestation notre Communauté de Communes s'est enfin stabilisée et a réussi un tour de force, à savoir, **fédérer 79 communes du nord du Lot !**

Cet ensemble devient la plus grande collectivité du département avec quelques chiffres qui donnent tout son poids à cette nouvelle entité, **une population d'environ 48 000 personnes**, 1300 km², soit environ un quart du territoire et des personnes habitant notre département.

Cette puissance se retrouve dans un budget 2018 s'élevant à 67 millions d'euros dont 28 millions d'euros en investissement, des chiffres qui permettent d'envisager un développement serein de la région en considérant que la pression fiscale sur chaque citoyen est restée constante.

Dotée, par la Loi, des compétences qui régissent notre vie à tous, Cauvaldor est ou sera à un moment ou à un autre acteur de notre quotidien.

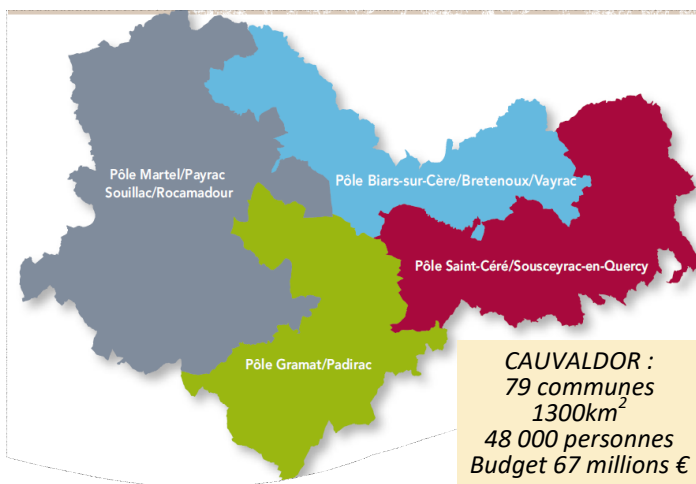
Deux grands axes émergent des compétences acquises obligatoires (écrites dans la Loi de la création de la communauté de communes) :

- **l'aménagement de l'espace** qui comprend le numérique (infrastructures électroniques), la planification urbaine, l'urbanisme (conseils en architecture, réserves foncières, droit des sols, autorisations d'urbanisme), la mobilité (déplacements doux et alternatifs, transport à la demande, voies vertes), le SCOT, le PLU intercommunal jusqu'à la gestion et l'entretien des aires d'accueil des gens du voyage.

- **le développement économique** qui, lui, comprend entr'autres le soutien d'opérateurs économiques par toutes sortes d'aides, le soutien des commerces de proximité, le soutien d'événements et animations à vocation commerciales portées par des associations, la création d'un office de tourisme intercommunal. Les champs d'action obligatoires et facultatifs de Cauvaldor sont immenses et diversifiés, **impossible de tout détailler dans cet ar-**

ticle en quelques lignes. On peut dire cependant que la communauté entre désormais dans une phase où les grands projets et travaux à venir vont demander une certaine qualification de ses personnels administratifs et techniques. Le travail réalisé jusqu'ici, grâce en partie au personnel communal de chaque mairie, a été remarquable mais **les grands défis à venir vont nécessiter une politique de recrutement extérieur.** Les ressources et formations internes ne suffisent plus quand on se confronte sur des dossiers entrant en compétition avec de grandes communautés de communes telles que le Figeacois, le Grand Cahors ou l'agglomération de Brive et leurs personnels déjà rodés aux techniques de marchés publics et autres dossiers d'envergure.

Pour finir il y a un secteur où tout est à faire c'est sûrement celui de la communication, nous connaissons notre mairie, puis notre communauté de communes du Pays de Martel. Désormais nous devons absolument nous approprier cet esprit communautaire à grande échelle. Certes pour les habitants de Floirac ce qui va se passer à Sousceyrac, à Souillac, à Gramat, peut paraître lointain mais cela aura été proposé, débattu, adopté par nos élus, de



notre territoire, et non par une entité administrative départementale ou autre échelon supérieur.

Pour cela, et tant que la communication communautaire sera ce qu'elle est (Cauvaldor'MAG est un bon début), **il faut que chacun s'implique chaque fois que c'est possible** en se rendant aux conseils communautaires ouverts au public. C'est une expérience à vivre quand on ne connaît que les conseils municipaux ou anciens conseils communautaires. Nos élus sont demandeurs de notre présence, elle permet de se rendre compte du travail effectué et à venir mais aussi de couper court aux rumeurs et autres mauvaises interprétations quant à l'utilisation de nos deniers.

Jean-Marc Delbeau



Inauguration très officielle des travaux de restauration de la chapelle St Roch



Les officiels sur le parvis de la chapelle restaurée

Vendredi 15 juin, M. J. Filipini, Préfet, Mme H. Tiegna, Députée, Mme A. Prévile Sénatrice, M. J-C Requier, Sénateur, M. Serge Rigal, Pt du conseil Départemental, M. G. Liébus, Pt de Cauvaldor, M. Bienaimé, Délégué de la Fondation du patrimoine et les élus des communes proches de Floirac ont honoré de leur présence, l'invitation que le maire Raphaël Daubet leur avait faite pour cette inauguration.

Beaucoup d'invités pour une si petite chapelle ! L'enjeu était en fait d'importance. Il s'agissait de remercier publiquement toutes les aides apportées par le département, la région, l'état, la fondation du patrimoine et les donateurs. Cet édifice est le témoignage d'hommes qui ont jugé utile de le bâtir pour que les générations suivantes se souviennent.



M. le Préfet annonce le coup de pousse de l'Etat

Erigée il y a 5 siècles, elle avait grandement souffert et nécessitait des travaux d'envergure pour qu'elle vive longtemps encore.

A travers les discours prononcés, tous ont mis l'accent sur le partenariat. Seul il est à l'heure actuelle impossible d'entreprendre un tel chantier. C'est bien le message délivré par tous ces acteurs de la vie publique qui se sont montrés prêts à donner le coup de pouce nécessaire pour les prochains chantiers de la commune.



Les Floiracois témoins de l'évènement

GUERRE DE 1914-1918

Erich Maria Remarque (1898-1970)

Témoignage d'un simple soldat allemand

A l'ouest rien de nouveau

(paru en 1928)

Les mois se succèdent. Cet été de l'année mil neuf cent dix-huit est le plus pénible et le plus sanglant de tous. Les journées sont comme des anges vêtus d'or et d'azur, impassibles, au-dessus du champ de la destruction. Chacun d'entre nous sait que nous perdrons la guerre. On n'en parle pas beaucoup. Nous reculons. Après cette grande offensive, nous ne pourrions plus attaquer ; nous n'avons plus ni soldats ni munitions...

Néanmoins la lutte continue, on continue de mourir...

Été de mil neuf cent dix-huit... Jamais la vie dans sa misérable incarnation ne nous a semblé aussi désirable que maintenant : rouges coquelicots des prairies sur les brins d'herbe, chaudes soirées dans les chambres fraîches et à demi-obscurées, arbres noirs et mystérieux du crépuscule, étoiles et eaux courantes, rêves et long sommeil, ô vie, vie, vie !...

Été de mil neuf cent dix-huit... Jamais on n'a supporté en silence plus de douleurs qu'au moment où l'on part pour les premières lignes... (...)

Été de mil neuf cent dix-huit... Jamais la vie au

front n'a été plus amère et plus atroce que dans les heures passées sous le feu, lorsque les blêmes visages sont couchés dans la boue et que les mains se convulsent en une seule protestation : » Non, non, non, pas maintenant ! Pas maintenant, puisque ça va être la fin ! ».



Maurice Genevoix (1890-1980)

grand blessé de la 1^{ère} guerre :

Sous Verdun et Nuits de guerre

(parus en 1917)

A la section de Salager, un blessé parmi d'autres est couché au bord du layon : grand, sec, une jambe garrottée très haut, il laisse couler son sang sur les feuilles et semble ne s'en point soucier. Il regarde ses camarades qui creusent toujours. Ils l'ont adossé à un arbre, pour l'abriter un peu des balles qui commencent à siffler ; lui ne se soucie point des balles, non plus que de son artère ouverte. Souffre-t-il ? Sait-il qu'il va mourir ? Jamais je n'aurais cru qu'on pût mourir avec cette simplicité. Certainement, il sait qu'il va mourir. L'agonie blêmit déjà

son maigre visage barbu ; il ne dit rien, ne gémit point ; et pourtant, il sait. A quelques pas de lui, un jeune est couché sur le dos, frappé d'une balle ; le bout de ses doigts tremble convulsivement : c'est lui qui mourra le premier.



La mathématique et notre corps

Une image dans le livre « Sur les murs de la classe » m'a inspiré l'article suivant :

Jadis, l'homme employait son corps ou une partie de son corps pour mesurer les longueurs, les surfaces, les volumes, la capacité ou le poids de toutes choses ou presque.

Voici deux exemples pour illustrer ce recours à notre corps pour évaluer une mesure :

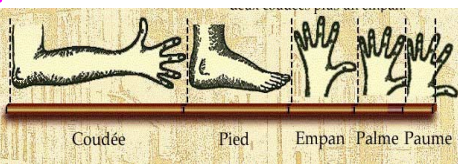


1 – La longueur du pas était employée pour mesurer la distance. Ainsi les soldats romains comptaient leurs pas : un, deux, un, deux, etc. et après mille fois « un, deux » ils avaient marché « un mile » (romain). Ils avaient parcouru 1478m et on posait une borne.

Les Anglais reprirent cette idée mais leurs jambes étant plus longues la borne du «mile» fut posée au bout de 1609m.

En Suède « le mile » valait 10km et en Russie où on évaluait la distance en « verste », celle-ci mesurait 1 067m.

Les Français avaient leur lieue mais elle était calculée autrement utilisant toujours le corps humain comme référence : 4445m était la distance parcourue en une heure. Manifestement les Hollandais marchaient plus vite puisque la lieue hollandaise était de 4940m (encore visible sur certains vieux poteaux de bornage en Hollande).



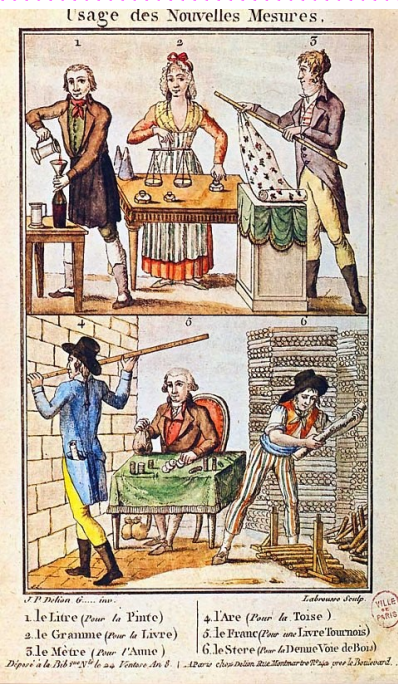
3pieds, 7pouces, 10 lignes 5/6).

Il faut garder présent à l'esprit que chaque pays, chaque région et même chaque ville avait son propre système de mesures.

2 – Deuxième exemple :

L'ancien nom pour une bouteille est le « litron » soit 79,345cl) et par association bouteille de vin. Cela correspondrait à la quantité de vin que l'on pouvait boire sans être ivre. La contenance d'un verre serait encore évaluée par rapport à la quantité raisonnable d'alcool que l'estomac peut ingérer. Un verre de bière, de vin ou de cognac aura la même contenance d'alcool si on utilise bien sûr le verre à bière, à vin ou à cognac, tous étant de taille différente.

D'autres exemples sont la pincée de sel (entre pouce et index), la poignée ou la cuillère à soupe correspondant à une bouchée.



Notons que les différentes unités de mesure n'ont jamais présenté de difficultés tant que les communautés ont été restreintes et peu ouvertes sur l'extérieur. Quand le commerce s'est étendu aux villes puis aux pays il a fallu convenir d'unités de mesure communes. Mais chacun, bien évidemment, pensait son système le meilleur, aussi y eut-il peu de changements jusqu'à la révolution.

Pour pallier ce problème de 1790 à 1798 une commission d'état composée de mathématiciens issus de différents pays fut réunie pour proposer de nouvelles mesures. **Ainsi apparaurent 2 nouveautés : un système basé sur le mètre et un système décimal (cf. illustration)**

C'est le Hollandais Van Swinden qui présidait la commission qui fixa le mètre comme la nouvelle unité de mesure. Et ce sont les Pays-Bas qui, les premiers introduisirent le sys-



tème des poids et mesures en 1816. La France le fit en 1837. Quant au Parlement anglais, il refusa d'introduire ce nouveau système préférant le « yard » au « mètre ».

Grâce à ce bref exposé nous voyons bien que **la réflexion de l'homme en matière de mesures mathématiques a pour point de départ lui-même** (la nature trop changeante ne pouvant être fiable) et cette référence plutôt constante était la seule à laquelle il pouvait se fier.

Dans un prochain article nous verrons que pour le temps les mesures étaient fondées non sur le corps humain mais sur la position du soleil et de la lune.

Adrianus Plump

2 INFOS DE DERNIÈRE MINUTE



Premiers coups de pioche de la future place arborée et d'un parc de stationnement

Le mardi 3 juillet à 18h30 le maire de Floirac, organise à la mairie, salle du conseil municipal, une réunion publique pour une présentation du projet de création du lotissement au "Barri du Fraysse", en présence du bureau d'études Dejante.

« Le comité du noyer » est une association Loi 1901 créée le 21/01/1958 suite au gel de 1956 dans le but d' « étudier la production et la commercialisation de la noix, cerneaux et noyers, les moyens de les développer et de les protéger ».



Ayant soutenu le développement de pépinières et participé à la création de label de qualité, le comité a en outre impulsé la création de la station expérimentale de Creysse en achetant les terrains sur lesquels elle exerce actuellement.

Le comité soutient le développement de techniques de luttés alternatives contre les

Remise du trophée par les producteurs chiliens à Georges DELVERT, président du comité du Noyer

maladies et ravageurs des noyers et châtaigniers :

Depuis quelques années, le comité a mis en place, au niveau du département, la lutte biologique contre le cynips du châtaignier par un bio-agresseur nommé 'tormus sinensis'. En lâchant cet auxiliaire dans les vergers avant la saison de végétation, les producteurs arrivent à maîtriser l'invasion du prédateur qui peut provoquer jusqu'à 80 % de pertes de marrons.

De même, le comité encadre les travaux de recherche menés par le Dr Erick CAMPAN (université Toulouse Paul Sabatier) sur la recherche d'un auxiliaire de la mouche du brou du noyer.

Enfin, les travaux de recherche sur la stérilisation des mâles (projet initialement conçu par Mr Bernard BLUM), ont repris leur cours cette année ; Georges DELVERT est nommé représentant professionnel noyer au niveau Sud-Ouest.

Le comité organise des voyages d'études dans d'autres pays producteurs de noix et de châtaignes. En avril 2017, un groupe de 15 producteurs, dont Georges DELVERT, président du comité depuis mars 2018, s'est rendu au Chili pour observer la production nucicole. Avec 120 000 tonnes de noix produites en 2018, le Chili a une production 3 fois supérieure à celle de la France. Outre les techniques de production très pointues et avancées, les producteurs ont pu rencontrer un autre groupe de produc-

teurs de la vallée Bio-Bio, dans une région de production connaissant des caractéristiques similaires aux nôtres.

Forts de cet échange, le groupe de producteurs français a bâti un collectif nommé 'Noix de Demain' pour collaborer avec les producteurs chiliens, notamment par l'intermédiaire de leur technicien Jean Paul Joublan.

Ancien professeur d'université, Jean Paul Joublan a développé des techniques :

- d'utilisation des biostimulants pour optimiser l'état de l'arbre
- de réduction de l'utilisation des produits phytosanitaires,
- de gestion plus pointue de la fertilisation par l'adaptation aux besoins de la plante et réduction des fertilisants apportés (le besoin des arbres est évalué par analyses foliaires répétées sur le cycle de végétation).

Les producteurs ont également créé une collaboration avec un laboratoire de recherche chilien (Agroadvance) sur la lutte biologique contre la bactériose. Cette lutte est basée sur l'utilisation de virus bactériophages endémiques, c'est à dire naturellement présents, dans les vergers.

L'université Paul Sabatier de Toulouse (Dr Erick CAMPAN) donne un appui scientifique pour mener ces travaux de recherche. Les travaux de prélèvements et d'identification sont en cours. Ceci permettra, au cours l'année 2018, de faire les premiers tests en station pour étendre ensuite aux vergers en 2019.

Outre le développement d'une agriculture durable, les producteurs du collectif 'La noix de demain' voient dans ce travail de groupe le moyen de créer des références tout en favorisant le partage des connaissances entre producteurs.

Georges Delvert



Échanges techniques du groupe de producteurs avec J-P Joublan, à Floirac



Le président et les intervenants

L'assemblée générale de l'eau... et les travaux à réaliser (création de layons, élague...).

L'assemblée a voté à l'unanimité le plan d'aménagement et le plan de financement associé, représentant un projet d'environ 230.000€. Après validation par le Conseil Départemental, ce budget sera pris en charge à 80% par l'Europe, la Région et le Conseil Départemental, les 20% restant seront à la charge des éleveurs « des Pierres aux Galets ».

L'assemblée a voté à l'unanimité le plan d'aménagement et le plan de financement associé, représentant un projet d'environ 230.000€. Après validation par le Conseil Départemental, ce budget sera pris en charge à 80% par l'Europe, la Région et le Conseil Départemental, les 20% restant seront à la charge des éleveurs « des Pierres aux Galets ».

Lors de l'année écoulée, le travail a consisté à recueillir les adhésions afin de délimiter les périmètres de pâturage, faire aboutir les diagnostics environnementaux et éco-pastoraux, et par conséquent, élaborer le futur plan d'aménagement dans lequel sont recensés les besoins en matériels (clôtures électriques, ursus, portail, postes électriques, acheminement

de l'eau... et les travaux à réaliser (création de layons, élague...).

L'assemblée a voté à l'unanimité le plan d'aménagement et le plan de financement associé, représentant un projet d'environ 230.000€. Après validation par le Conseil Départemental, ce budget sera pris en charge à 80% par l'Europe, la Région et le Conseil Départemental, les 20% restant seront à la charge des éleveurs « des Pierres aux Galets ».

Le mot de conclusion sera donné à Mme Catherine Marlas qui remerciera et félicitera tous les acteurs pour la réussite de ce projet ; rappelant que l'AFPL de Floirac-Vayrac est la 19^{ème} sur 22 dans le Lot, qu'il s'agit d'une réalisation d'intérêt général qui propose, à moindre frais, de résoudre une partie des enjeux liés à la déprise agricole (risque incendie, gestion paysagère, biodiversité...) et qu'au-delà, une AFPL est vectrice de lien social.



Vue partielle de l'assemblée

Alexandre Barrouilhet

FÊTES ET ANIMATIONS À VENIR DANS LES PROCHAINES SEMAINES :

- ↪ jusqu'au 12 juillet 2018 : de 15h à 19h : exposition « les grands peintres dessinateurs de presse » à la chapelle St Roch
- ↪ Samedi 14 juillet 2018 : fête nationale et fête du pain avec feu d'artifice à Pouzals ✂
- ↪ Du 15 juillet au 15 août 2018 : exposition Floiracoise « des pierres aux galets » à la chapelle St Roch ✦
- ↪ Mercredi 18 juillet 2018 à partir de 18h : « marché des gourmets » sur la place du village (15 producteurs et artisans) ✂
- ↪ Mercredi 25 juillet 2018 de 9h à 15h : rencontres autour du four à pain des Nouals (ENS)
- ↪ Mercredi 1^{er} août 2018 à partir de 18h : « marché des gourmets » sur la place (15 producteurs et artisans) ✂
- ↪ Mercredi 8 août 2018 à 21h à l'église St Georges : airs et duos d'opéras et d'oratorios célèbres ✦
- ↪ Jeudi 9 août 2018 de 9h45 : l'art dans la nature (ENS)
- ↪ du 5 au 19 août 2018 de 14 à 17h à la maison des associations, 4 x 1/2 journées : atelier découverte de l'aquarelle ✦
- ↪ à la mi-août 2018 une après-midi à l'ombre (terrain de boules) : atelier enfants peinture d'oiseaux et empreintes ✦
- ↪ Du 16 au 31 août 2018 : exposition vente des peintures de Patrick BIBERSON à la chapelle St Roch ✦
- ↪ Jeudi 23 août 2018 à 8h45 : Plantes voyageuses des bords de Dordogne (ENS)
- ↪ Jeudi 23 août 2018 à 20h30 à l'église St Georges : ensemble la Domitienne « Tourbillon baroque »
- ↪ Mardi 28 août 2018 : Voyage dans les arbres... (ENS)
- ↪ Du Mardi 28 août au 8 septembre 2018 : exposition vente des œuvres de June Bensted ✦
- ↪ Samedi 8 septembre 2018 à 8h45 : La nature au fil de l'eau (en canoë) (ENS)
- ↪ Samedi 15 septembre 2018 à 8h45 : Comment dessiner la nature (ENS)

↪ Seront également proposés en Juillet et Aout : dates, lieux et heures à préciser (en fonction du temps, de la disponibilité des bénévoles et des demandes) :

- ↪ Découverte de la vannerie à l'ombre des mûriers platanes (avec animatrice(s)) ✦
- ↪ Découverte de l'escalade sur un rocher de Floirac (avec moniteur diplômé et équipements fournis) ✦
- ↪ Découverte de la spéléologie dans une grotte du causse de Gramat (avec moniteur et équipements fournis) ✦
- ↪ Découverte du Stand up Paddle (planche à pagaie) sur la Dordogne (avec moniteur et équipements fournis) ✦

↪ Dimanche 9 septembre 2018 : tournoi de pétanque et pique-niques à partir de 10h à Pouzals ☉



ENS : Espace Naturel Sensible Livret Animations Nature 2018 tel : 05 65 53 40 00

✂ Comité des Fêtes : tel : 06 11 59 16 45

✦ Association pour l'Animation et la Sauvegarde de Floirac tel : 06 81 53 81 74

☉ Association de la Vieille Mairie tel : 05 65 32 54 10

Du neuf à Pouzals ! la maisonnette avant et après travaux

Le chantier participatif, commencé en octobre 2017 par les membres de l'association Ô Fil de Faire en partenariat avec la mairie, le Comité de Fêtes et l'A.A.S.F, qui avait permis la réfection de la toiture de la petite maisonnette de Pouzals a repris en avril, puis en mai

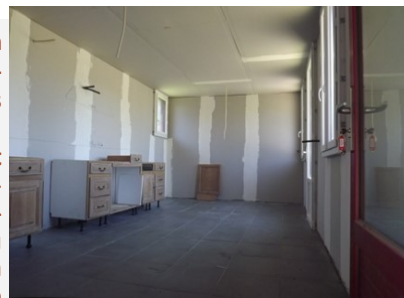
Certains ont peut-être aperçu un spectacle étrange près du hangar de Pouzals ces derniers mois...

Quelques dames y pratiquent une gymnastique chinoise millénaire qui permet, sans mouvement violent pour le cœur ou les articulations, d'améliorer la circulation de l'énergie dans le corps (gage d'un meilleur fonctionnement des organes), de tonifier les muscles, d'améliorer l'équilibre et la coordination.

Cet atelier est proposé par l'association Ô Fil de Faire.

Il reprendra mi-septembre et vous pouvez y participer en adhérant à l'association (15 euros par an).

Si vous êtes intéressé, n'hésitez pas à nous contacter : ofildefaire46@gmail.com ou Annie : 06 38 51 38 91



pour la partie intérieure.

Le « placo » sur les murs et le carrelage au sol ont été posés, dans la bonne humeur et la joie d'offrir aux associations qui l'utiliseront un lieu tout neuf, tout propre, lumineux et fonctionnel.

Il reste aujourd'hui à poser les éléments d'électroménager ainsi que l'installation électrique, avant de peindre les murs, le plafond et les meubles. Travaux qui se réaliseront certainement durant l'été !

AUTRES TEMPS FORTS DU PRINTEMPS



13 avril : étude hydromorphologique de la Dordogne



11 mai : « La méthanisation » : le pour et le contre



5 mai : expo Martine Beaujardin et ses Métagraphies



8 mai : les floiracois réunis autour du monument aux morts



3 juin : «La floiracoise» randos VTT et pédestre : 213 inscrits



Samedi 23 juin : feu de la St Jean et fête de la musique

PETITES ANNONCES LOCALES GRATUITES

A VENDRE

Belle cage, presque « dorée », offre hébergement à animal (aux), de compagnie.

Bonne éducation souhaitée !
Prix demandé : 10€

A DONNER

Cartouches (totalement inoffensives) à offrir pour imprimante HP.

**2 tri couleurs réf : 343
1 noir réf : 338**



Pour ces 2 annonces contacter le numéro : 06 85 69 54 74





REINE DES FRUITS ROUGES: LA FRAISE

Avec leur robe écarlate, le fondant de leur chair, leur saveur unique, laissez vous tenter par ces fruits. Le temps des fraises n'est pas aussi court que celui des cerises, car bien des variétés dites remontantes nous offrent une production jusqu'en fin d'été.

La gariguette, la ciflorette arrivent sur nos étals en début de printemps. Suivie de la mara des bois un peu plus fragile que les autres variétés. Vous aurez donc la main un peu plus légère pour la rincer, sans la faire tremper et lui retirer la collerette au dernier moment, pour éviter qu'elle se gorge d'eau. Vous pourrez la déguster jusqu'en septembre, mais aussi la charlotte variété remontante qui se laissera croquer jusqu'aux premières gelées. Riche en sucres mais aussi source de vitamines et sels minéraux comme le calcium, le magnésium, le potassium, la fraise participe au bon équilibre alimentaire tout en apportant bien des plaisirs. Les fraises se marient à beaucoup de recettes : pochées au vin, en soupes, tartelettes, au sucre et à la crème, en sorbets, en feuilletés, en gratins, en coulis (que vous pouvez congeler), en clafoutis, en charlottes, en mousses mais aussi avec du riz au lait, crumbles et pour finir en confitures que vous dégusterez tout au long de l'hiver.



TARTE FINE AUX FRAISES ET A L'HUILE D'OLIVE VANILLEE

- Pour 4 personnes : 1 pâte sablée, 500g de gariguettes, 50g de sucre, 1 jus de citron, 1 gousse de vanille, 10cl d'huile d'olive fruitée, 1 pincée de graines d'anis (facultatif).
- Préparation : Fendez la gousse de vanille, chauffez doucement l'huile d'olive puis versez-la sur la moitié de la gousse de vanille et laissez refroidir.
- Lavez, équeutez les fraises. En réservez 400g au frais et coupez en 4 les 100g restants. Mettre le sucre dans une casserole, ajoutez le jus de citron et cuisez, lorsque le sucre devient sirupeux ajoutez les fraises coupées, l'autre moitié de gousse de vanille et le graines d'anis. Laissez confire sur feu doux en remuant.
- Préchauffez le four à 200° (ther.7). Etalez la pâte, piquez-la, faites-la cuire sur une tôle jusqu'à ce qu'elle soit dorée.
- Coupez en 2 les 400g de fraises puis arrosez-les d'huile d'olive vanillée.
- Etalez une couche fine de votre confit de fraises sur la pâte sablée, couvrez de gariguettes vanillées et dégustez aussitôt.

Expressions dérivées de la fraise

Ramener sa fraise : Cette expression nous vient de l'argot du début du XX siècle. Le sens premier signifiait râler, ronchonner. Ici encore, comme avec le chou, la fraise désigne la tête, le visage. Celui qui arrive, celui qui interfère dans une discussion sans y être invité...ramène sa fraise.

Beaucoup d'expressions avec la fraise : **sucrer les fraises** (tremblements séniles), **mettre une fraise dans la gueule du loup** (faire preuve de pingrerie, être radin), **être aux fraises** (complètement à côté du sujet, avoir la tête ailleurs), **aller aux fraises** : Trouver des fraises dans les sous-bois n'est pas chose facile: il faut se promener pendant des heures d'un point à un autre, sans forcément suivre une trajectoire précise. Par analogie, l'expression désigne des relations intimes dans un endroit à l'abri des regards indiscrets.

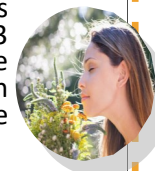
Les astuces de Geneviève

☛ **Mayonnaise légère** : Mixer 1 jaune d'œuf, ajouter 1/2 cuillère à soupe de moutarde et 125gr de fromage blanc à 20% (bien mélanger). Ajouter ail et herbes fraîches si vous le souhaitez.

☛ **Se débarrasser des cochenilles** : mettre une cuillère de savon noir et une pincée de poudre de piment de Cayenne dans 1 litre d'eau. Pulvériser sur les indésirables et vous en serez débarrassé facilement.

☛ **Bien nettoyer le congélateur** : Mélanger 3 volumes d'eau, 1 volume de vinaigre blanc et du jus de citron. Bien laver les parois et les joints, ne pas rincer. Essuyer légèrement avec un chiffon sec.

☛ **Pour désodoriser la cuisine** : chauffer le four porte ouverte. Y mettre des épluchures d'oranges, de citrons, et pourquoi pas 2 ou 3 feuilles de laurier, une branche de romarin ou de thym. L'odeur obtenue est très agréable. On peut aussi désodoriser le micro-onde de cette façon.



Etat civil

Décès

Nathalie BOUAT, maman de Camille et Victor, épouse de Jean-Maurice MÉZARD, fille d'Annie et Maurice BOUAT, décédée le 21 Avril 2018 à l'âge de 41 ans

La rédaction s'associe au deuil des familles.

