

Du côté de FLOIRAC...

DANS CE NUMÉRO :

Le mot du Maire (suite) Avis à la population La truffe, où et quand ! État civil	2
Bon à savoir Des questions ? Animations	3
Visite de notre église Coin lecture	4
Le trimestre en photos	5
Les stigmates de Christophe Bienvenue !	6
Frelon asiatique, l'urgence !	7
Recettes de Chantal Nouvelle édition du livre de Michel Carrière	8



Crédit photo, Pascal Eymard

LE MOT DU MAIRE

Chères floiracoises, chers floiracois,

En ce mois de décembre, l'association foncière pastorale de Floirac-Vayrac (AFP) vient de fêter ses sept ans. Un nouveau parc verra le jour en janvier sur l'île du Port vieux, ce qui portera à environ 350 hectares les surfaces entretenues par l'AFP. Le travail de reconquête des espaces embroussaillés se poursuit donc au rythme du pacage... Nous pouvons en constater les effets lors de nos promenades sur le causse : le paysage s'ouvre, le risque incendie diminue, le regard se porte plus loin, les murets et autres cazelles se révèlent... Je profite de cet anniversaire pour remercier à nouveau l'ensemble de nos partenaires du département du Lot et de l'ADASEA ainsi que les propriétaires adhérents et les éleveurs qui rendent un grand service à notre commune par leur engagement.

L'action collective permet de mobiliser de puissants leviers. L'année dernière, le conseil municipal a fait le choix d'intégrer le Syndicat mixte des Eaux du Causse de Martel et de la Vallée de la Dordogne (SMECMVD) pour la production et la gestion de l'eau potable. Cette décision nous l'avons prise, convaincus que les enjeux liés à « l'eau » ne pourront pas être relevés en restant isolés. En à peine trois ans, le SMECMVD a accompli un important travail qui permettra, dans les années à venir, d'acheminer en quantité de l'eau de qualité sur un territoire allant de Saint Michel de Bannière jusqu'à Borrèze ! Dans ce cadre, les travaux de connexion de la plaine avec le causse de Floirac débiteront au premier trimestre 2024. Ils permettront de remplacer une partie des canalisations vieillissantes (1977), au

Oh my Lot ! « Ici on est bien, ici on vit bien ».

En nous déplaçant en voiture, nous savons que ces slogans nous annoncent notre entrée dans le département, et notre arrivée prochaine à la maison. Dieu que ce territoire est attachant ! Ce numéro nous en rappelle les richesses patrimoniales. Au-delà du diamant noir « mélanosporum » que vous pourrez déguster en vous promenant dans les marchés de nos trufficulteurs, vous découvrirez le « crocus sativus » appelé plus communément safran, dans tous ses états. Cette petite fleur, disparue de nos jardins, s'invite à nouveau dans notre paysage lotois, et dans nos assiettes.

Dans notre village, suite à une visite, l'église Saint Georges est mise en valeur dans un article bien articulé autour de ce monument historique et de ses chapelles. A lire absolument !

Régalez vous de ces savoirs, des conseils et recommandations que vous découvrirez en cette fin d'année, sans oublier la recette du turban de saumon rose que nous propose Chantal...

Et puisque c'est Noël, place aux vacances, aux enfants, aux douceurs, au partage avec les siens et avec les autres. Nous vous souhaitons une bonne lecture, d'agréables moments de fêtes de fin d'année et des réveillons aux saveurs subtiles qui feront la joie de vos papilles !

Corinne

niveau des points hauts du village et enfin de sécuriser les approvisionnements sur l'ensemble de notre commune (en cas de pollution d'un point de pompage par exemple) en s'inter-connectant avec les réseaux des communes voisines.

Après avoir été élargie, la route du château va retrouver ses murets en pierres sèches. L'ouverture du chantier par l'entreprise « Range cailloux » est imminente. Il était important de redonner sa dimension patrimoniale à cette voie, largement empruntée par les randonneurs, qui, de la fontaine de Bascle jusqu'au Château, offre des vues remarquables sur Uxellodunum et sur notre bourg. En effet récemment, la « commission patrimoine » de Cauvaldor a fait le choix de subventionner sous certaines conditions les murets en pierres sèches communaux. Décision unique en France, qui traduit une volonté forte de l'intercommunalité de préserver notre petit patrimoine vernaculaire. A ce titre, et pour cette restauration la commune de Floirac

recevra une subvention de 12000€.

Cette route du château, ainsi refaite, permettra aux véhicules volumineux de contourner le village pour déboucher au carrefour des Brives. Celui-ci sera par la suite aménagé afin d'améliorer la visibilité et la manœuvrabilité (un dossier de subvention au titre des amendes de police vient d'être déposé en ce sens). Je tiens à remercier chaleureusement M. Patrick Blandin qui a accepté de vendre à la commune une partie de son terrain, étape indispensable à la finalisation de ce projet.

Les vacances d'hiver sont là, c'est l'occasion de joyeuses retrouvailles en famille et amis. Toute l'équipe municipale et moi-même remercions le comité des fêtes qui cette année encore nous a offert de belles illuminations et l'AASF pour la décoration des rues du village avec les enfants. Nous souhaitons à toutes et à tous de très agréables fêtes !

Alexandre Barrouilhet

AVIS à la POPULATION !

Je vais rappeler à bon nombre d'entre nous, un souvenir d'enfant, celui du garde champêtre vu et entendu de temps à autres... Pendant longtemps, les décisions importantes des autorités municipales ou nationales furent portées à la connaissance de la population par un personnage incontournable de la vie d'un village : le garde champêtre ! Celui-ci se déplaçait de quartier en quartier, ou à la sortie de la messe et à chaque halte, un roulement de tambour prolongé attirait l'attention des habitants qui se regroupaient pour écouter le message qui débutait de façon invariable par « avis à la population » !

Aujourd'hui la nouvelle à la population concerne les nouveaux



tarifs votés par le Conseil Municipal pour l'usage du Cantou (salle située sous la Mairie) : pour le weekend la clé sera confiée le vendredi soir et restituée le lundi matin (un état des lieux sera réalisé à chaque remise de clé). L'usage de cette salle est exclusivement réservé aux Floiracois, qui sont priés de s'adresser en Mairie pour la réserver.

En période hivernale : du 1^{er} novembre au 14 mai :

80,00 € par jour ou 150,00 € par weekend

En période estivale : du 15 mai au 31 octobre :

50,00 € par jour ou 100,00 € par weekend

Corinne

LA TRUFFE ARRIVE !!!

L'été 2023 ayant été un peu plus arrosé que celui de 2022, on peut penser que la récolte des truffes de cet hiver sera un tantinet plus abondante que celle de l'an passé. Pour ceux qui aimeraient offrir, ou s'offrir, le plaisir de savourer une bonne mélanosporum, ils pourront satisfaire ce désir auprès de nos producteurs locaux, lors des différents marchés à venir.

Samedi **23 décembre** 2023 à **Bretenoux**

Samedi **31 décembre** 2023 à **Gramat**

Dimanche **7 janvier** 2024 à **L'Hôpital St Jean**

Samedi **13 janvier** 2024 à **Martel**

Samedi **20 janvier** 2024 à **Souillac**

Samedi **27 janvier** 2024 à **Gourdon**

Dimanche **28 janvier** 2024 à **Gignac**

Samedi **03 février** 2024 à **Martel**

Vendredi **09 février** à **Cuzance (soir)**

Samedi **10 février** 2024 à **Saint Céré**

En sus de toutes ces dates, il y a également le marché de Brive la Gaillarde.

Corinne



Décès

État civil

Le 10 décembre 2023 **Claude BOULE (lieu-dit Rul)** est décédé à l'âge de 75 ans, Ses obsèques ont eu lieu le 13 décembre à Brive. La rédaction s'associe au deuil de la famille.



Existe-t-il des modèles de lettres pour m'aider dans mes démarches administratives ?

Le site officiel de l'administration française « service-public.fr » propose plus de 290 modèles de lettres pour vous faciliter la vie. Par exemple, pour déclarer à son assureur un vol dans l'habitation, exiger réparation auprès d'une compagnie aérienne en cas de bagages abîmés, demander la fermeture d'un compte bancaire, trouver un modèle de quittance de loyer.... **Ces courriers types sont accessibles à cette adresse : bit.ly/modeleslettres.**

Je n'ai pas d'ordinateur et je ne connais pas les procédures à suivre avec Internet, peut-on m'aider dans notre village ?



L'agence postale communale de Floirac fait aussi office de bibliothèque et peut imprimer certains documents. Un ordinateur est également mis à la disposition du public. Un agent communal est à votre écoute et peut vous guider le cas échéant dans vos démarches. **Tel : 05 65 27 20 80 (ouvert en semaine toutes les après-midi de 13h30 à 16h30, sauf le jeudi de 9h à 12h)**

De plus, à l'étage de l'agence postale, il y a un local équipé d'un ordinateur et d'un branchement Internet, disponible sur simple demande.

Pourquoi est-il nécessaire de composter ses bio-déchets ?

Quoi ? On va tous devoir composter dès le 1er janvier 2024 ?

Alors que certains le pratiquent au quotidien depuis des décennies, d'autres découvrent le compostage avec une appréhension nourrie par des idées reçues... Pas de panique, on vous explique tout dans le dossier **Synergies N° 31 octobre 2023 du SYDED*** « Tous prêts à composter » **tel : 05 65 21 61 62**

Maison avec jardin : le Syded propose à la vente des kits de compostage à 20€ composé d'un composteur de 320 litres, d'une tige aératrice, d'un bio-seau de 10 l et d'un guide du compostage individuel, vous pouvez passer votre commande sur syded-lot.fr et récupérer votre composteur sur la déchèterie la plus proche de chez vous.

Logement sans jardin : le lombricompostage (solution de compostage en appartement) : des vers de terre se chargent de transformer vos épluchures en engrais liquide et en compost. Pour l'achat d'un lombricomposteur Eco-worms, un coupon de réduction de **30€ est offert** par le Syded*. En partenariat avec les Gamm Vert du Lot, l'Eco-worms est fabriqué en France et garanti 15 ans. Il est vendu dans ces magasins. Pour obtenir ce coupon, remplissez le formulaire de demande de réduction sur syded-lot.fr. Rendez-vous ensuite dans l'un des Gamm vert du Lot et présentez ce coupon lors de votre passage en caisse avec votre Eco-worms (photo non contractuelle)

Tarif indicatif avec coupon déduit : entre 50€ et 60€ selon la couleur.

Informations collectées par Yannick

*SYDED : SYndicat Départemental d'Elimination des Déchets ménagers et assimilés

PROCHE DE VOUS, PROCHE DE CHEZ VOUS : LES PERMANENCES DU CAR DE «FRANCE SERVICES»

Besoin d'aide pour vos démarches administratives et numériques du quotidien ?

Les agents France Services vous accueillent et vous accompagnent pour toutes vos démarches : formation, emploi, retraite, état civil et famille, santé, justice, budget, logement, mobilité, courrier...

PASSAGES À FLOIRAC SUR LA PLACE DE LA MAIRIE : LES JEUDIS 4 JANVIER, 1^{ER} FÉVRIER, 7 MARS & 4 AVRIL DE 9H30 À 12H

À votre écoute : Emmanuelle THAMIÉ : 06 49 22 13 65 et Stéphane MICHEL : 06 49 22 13 64

RAPPEL

GESTION DU MOBILIER DE LA COMMUNE ET DES ASSOCIATIONS

Jusqu'à maintenant

la gestion du mobilier communal et associatif était géré sans vrai responsable et certains dysfonctionnements sont apparus. Il a donc été convenu entre toutes les parties concernées que pour l'emprunt de tables, chaises



ou bancs, il est désormais **OBLIGATOIRE** de contacter René Chapeyron* qui bénévolement, sera **LE SEUL INTERLOCUTEUR** pour gérer la mise à disposition de ce mobilier (sorties et retours). ***tel : 06 76 67 25 14**

ANIMATIONS

À VENIR DANS LES PROCHAINES SEMAINES :

☞ La galette des rois et les vœux du conseil municipal (précisions à venir)

☞ Débroussaillages du chemin de Candare à Soult les 14 janvier et 11 février 2024

☞ Carnaval de Floirac avec défilé dans le village, accompagné par la Banda de Martel 25 février 2024

☞ le repas des aînés (en mars, précisions à venir)

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

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



Elle est immense au cœur du village, à l'abri de la tour et il semble bien difficile de l'ignorer. Nous sommes nombreux à passer devant elle, certains à y entrer pour le culte ou pour une simple visite, mais hormis la plaque apposée à l'extérieur, que savons-nous de son histoire ? Car son histoire, c'est aussi la nôtre, à nous Floiracois.

Construite en 1750, elle a remplacé une église primitive datant de 937 devenue trop petite et délabrée. C'est à Jean Joseph Lavercantière-Gourdon, prieur de Floirac, que l'on doit la construction de ce monument ainsi que l'en atteste la litre funéraire, cette bande noire aux armoiries du défunt que l'on peignait à l'intérieur et/ou à l'extérieur de l'église pour l'honorer de même que les armoiries de la famille au-dessus des portes principale et latérale. Elle court sur tous les murs de cette grande église de 26m de long et 18 m de large avec les chapelles. La couronne de marquis est entourée de larmes dites d'argent.

En foulant le sol de cette église, on ne peut que remarquer des inscriptions, des initiales de personnes vraisemblablement inhumées en ces lieux comme il était d'usage jusqu'en 1775 en vertu du « droit au tombeau » ; certaines de ces pierres seraient même un réemploi des pierres de l'église première. Dans la chapelle St Joseph, celle située à droite quand on regarde l'autel, se trouve le caveau des seigneurs qui pourrait être un vestige de l'ancienne église.

Le décor de l'église est assez remarquable à de nombreux niveaux :

Le retable en bois sculpté doré date du 17^{ème} siècle. Il est donc antérieur à la construction de l'église actuelle et représente diverses scènes de la vie du Christ (la couronne d'épines, la scène de la flagellation, le pélican symbolisant le sang versé par le Christ...).

L'autel, imposant, serait en marbre de Floirac. Il proviendrait du couvent des sœurs Maltaises situé aux Fieux sur le causse, comme semble en attester la croix de Malte figurant sur sa façade. Sur la gauche, après le portail, se trouve une piétà qui date du début du 16^{ème} siècle, sculpture qui, pour avoir été longtemps exposée aux

intempéries à l'extérieur au-dessus du porche, a subi les outrages du temps. Elle est en pierre et porte des traces de polychromie. Elle a été offerte par la famille de Lestrade (seigneurs de Floirac dès la première moitié du 14^{ème} siècle) comme en témoigne l'écu sis entre les pieds de la vierge. Il est difficile de passer à côté de cette sculpture sans être touché par l'expression de la vierge portant le Christ mort sur ses genoux. Sur son socle est scellée une pierre probablement récupérée suite à la destruction de l'église primitive .

Plus loin sur la gauche, dans la chapelle, la Vierge de l'Apocalypse, avec à ses pieds un croissant de lune (réalisé en cornes de vache), a été restaurée très récemment ; elle est en bois recouverte de feuilles d'or. Elle fait référence au livre de l'Apocalypse dans lequel sont décrites les visions de St Jean dont celle d'une femme enceinte enveloppée de soleil, la lune sous ses pieds et couronnée de douze étoiles.

Enfin il est difficile de ne pas terminer cette brève visite par la mention du monument aux morts. Son histoire assez singulière mérite bien que l'on s'y arrête. Après la grande guerre, chaque commune de France eut l'obligation de construire un monument commémorant le souvenir des soldats morts pour la France. L'abbé Tournié, curé de Floirac et sculpteur à ses heures, proposa de réaliser gracieusement ce monument pour la commune. Le temps que l'ouvrage soit terminé, il se passa quelques années au cours desquelles la municipalité changea de sensibilité. Ce qui était bienvenu avant fut refusé après. Aussi l'abbé l'installa-t-il dans son église et la commune commença à venir y célébrer les diverses commémorations. Au niveau des motifs on peut s'amuser de la fantaisie de l'abbé. En effet, si en haut à gauche on voit Jehanne d'Arc écoutant les voix qui l'inspiraient, à droite c'est un soldat accoutré à la façon d'un soldat romain, portant le casque Adrian de 1916 de l'armée française, et écrasant de sa lance un casque à pointe allemand.

Alix

D'après les notes de Jean-Pierre Biberson qui a bien voulu organiser une visite guidée de ce monument au mois d'octobre.

A noter : des informations plus précises sont à disposition dans l'église.



Coin lecture



Voici un roman pour qui est prêt à vivre au ras de terre et dans les airs d'un marais. Si vous êtes curieux de comprendre comment on peut survivre puis vivre seule dès l'âge de dix ans, loin de tout et de tous mais tout près des oiseaux, crabes et autres créatures qui habitent le marais, si vous voulez être mené par le bout du nez de la première à la dernière page pour savoir, tout simplement savoir où vous mènera l'intrigue alors lisez « **Là où chantent les écrevisses** » de **Delia Owens**. « Une histoire déchirante, un hymne sublime à la nature et la solitude », commentaire on ne peut plus juste paru dans l'Entertainment weekly.

« Parfois, Kya marchait seule sur la plage et, tandis que le coucher de soleil embrasait le ciel, elle sentait les vagues cogner dans son cœur. Elle se penchait, touchait le sable, puis tendait les bras vers les nuages. Elle ressentait les liens.....Presque tout ce qu'elle savait, elle l'avait appris de la nature. Du monde sauvage. La nature l'avait nourrie, instruite et protégée quand personne n'était là pour le faire ».

Alix





UN CERTAIN REGARD SUR LA VIE DU VILLAGE EN CET AUTOMNE 2023



La cérémonie du 11 novembre suivie par les Floiracois avec la participation des jeunes du village



Une conférence de Jean-Claude Brenot sur la géoingénierie



La pose de l'enrobée à l'entrée du village (côté du passage à niveau) vient combler... les nids-de-poule



Grand toilettage de la fontaine St Georges (dite de Bascle) et du lavoir



Enfants et adultes plantent 7 nouveaux arbres fruitiers dans le verger communal de Pouzals



Rencontres Icope : « comment devenir acteur de sa santé »



Nouvel atelier d'expression pour enfants et adultes : « for intérieur » à la maison des associations tous les vendredis à 17h



Concert de chansons françaises dans un cantou comble



Décorations de Noël avec des enfants du village



17 décembre : spectacle en famille avec des jeunes du village avant la remise des cadeaux par le Père Noël



De son nom latin, « *crocus sativus* », le safran est une jolie petite fleur violette à floraison automnale qui renferme un trésor : 3 stigmates (parfois mais rarement 1 voire 2 de plus). Il est surnommé également « l'or rouge » du fait de la couleur rouge des stigmates. Le safran est l'épice la plus chère au monde.

Christophe Barraud a mis en place en 2022 une safranière à Strenquels, une plantation de 30 000 bulbes sur 2200m² protégée du gibier et des chiens par une clôture électrique. Les bulbes ont la particularité de se multiplier par 5 chaque année à partir du pied mère, accroissant ainsi d'année en année le rendement.

Octobre/novembre est une période intense et chargée puisqu'il faut ramasser les fleurs et de préférence très tôt le matin (de 4h à 7/8h). Puis on doit s'installer à l'abri pour émonder, c'est-à-dire retirer délicatement les stigmates de la fleur, les faire sécher, pour enfin les conserver dans des récipients ou fioles hermétiques à l'abri de la lumière. Amis et famille, participent volontiers à ce travail d'émondage qui prend parfois toute une journée en période de grande récolte.

Une personne peut ramasser 2000 fleurs à l'heure. Il faut environ 150 fleurs pour faire 1g de safran sec et une personne peut émonder 400 fleurs à l'heure. Le safran commercialisé est obligatoirement envoyé en laboratoire pour juger de sa qualité, et celui de Christophe est très bien noté !

Au cours de l'Histoire, on trouve le safran dans toutes les utilisations possibles au sein de cultures différentes : utilisation gastronomique, thérapeutique ou religieuse. Si le safran à l'état sauvage est une espèce endémique du Moyen-Orient, la première culture humaine du safran dont on retrouve les



traces se situe sur le territoire de la Grèce moderne, et plus précisément en Crète.

Des vertus innombrables ont fait que cette épice a

été longtemps commercialisée. En dehors de son utilisation dans la gastronomie, son usage est noté dans plusieurs domaines favorables au bien-être des hommes, notamment dans le domaine de la médecine (un atout pour les problèmes de digestion, d'inflammation et les troubles menstruels).



LE SAFRAN DU QUERCY DANS L'HISTOIRE

Les archives confirment l'importance de la culture du safran Quercynois pendant au moins quatre siècles jusqu'à la révolution ; elles nous apprennent également qu'il fut l'un des meilleurs d'Europe.

La fin de la mode des épices dans la cuisine, à partir de la Révolution, limite considérablement la production française. Le safran subsiste seulement dans les jardins familiaux du canton de Cajarc et de ses environs. Ces enclos de pierres sèches, jardins de nos grand-mères, ont conservé quelques touffes pour subvenir aux besoins des traditions culinaires de la gastronomie locale riche en plats au safran, comme les poires pochées dans du vin blanc au safran.

LA RENAISSANCE DU SAFRAN EN QUERCY

En Quercy, à la fin du XX^{ème} siècle, peu de jardins ont conservé le safran ; les traditions s'éteignent. Les techniques particulières de culture du safran s'oublent mais quelques dizaines de petites safranières à l'écart, bien protégées, parfois abandonnées ont tenu bon. La tradition ancestrale s'est perpétuée et c'est ainsi que depuis plusieurs décennies la multiplication des bulbes d'origine a recommencé comme autrefois, de main de jardinier à main de jardinier, autour de Cajarc mais aussi dans tout le Quercy ... L'épice n'a jamais cessé d'être récoltée, elle le fut au siècle dernier en toute confidentialité. L'ancrage historique et culturel de ce produit noble était en sommeil dans la mémoire collective. Les jardins Quercynois, véritables conservatoires, ont su garder cette semence prête à resurgir.



L'association ASPEC (Avenir et Sauvegarde du Patrimoine des Environs de Cajarc) favorise, en 1997, sa redécouverte et travaille à la relance de la production. En conformité avec les principes de précaution et de conservation de la biodiversité, elle participe en mai 2001, avec des safraniers, à la création d'un conservatoire des souches locales du *crocus sativus* et des traditions safranières : « Le Safranério ». L'expérimentation des cultures faites depuis 1997 a montré une parfaite adaptation des souches locales aux performances remarquables.

Source internet: Le Safranério
Pour contacter Christophe Barraud :
« Safran de Barbarou »
07 61 04 25 72
www.safran-de-barbarou.fr

Delphine

LAURENT ET SOPHIE GLANDON ONT REJOINT FLOIRAC !

Depuis ce mois de février, nous sommes heureux d'être Floiracois (à mi-temps) dans l'ancienne auberge 'Tocaben' !

Le télétravail aidant, nous passons et passerons une grande partie de l'année dans ce beau village avec la présence (le plus souvent

possible) de nos enfants Pierre et Candice.

Tous deux champenois d'origine, les activités professionnelles (informatique) nous ont fait vivre en région parisienne et dans le Lot (on y est bien, on y mange bien) et Floirac nous a particulièrement séduits pour notre nouvelle vie.

Volontaires, nous aurons de nombreuses possibilités pour échanger lors des différentes activités de la commune et de ses associations.



Cet article très intéressant et néanmoins assez long, nous est parvenu tardivement (après la mise en page du journal).

Nous sommes amenés à le scinder en 2, la suite paraîtra dans le prochain numéro du printemps (avril 2024).



assauts et en tant qu'apiculteur amateur, j'ai vu mes ruches en mourir.

Cet article a pour objet d'expliquer la nécessité de piéger ou de détruire intelligemment les nids de frelons sans trop perturber la biodiversité. Pour comprendre cette nécessité, il faut appréhender un peu la vie d'une colonie et sa multiplication.

Voici donc quelques informations sur le frelon asiatique : il a un thorax brun noir velouté et un abdomen de la même couleur avec des segments jaunes dont le dernier, plus large, est orangé.

Il ne peut se confondre ni avec un frelon européen, ni avec une abeille, ni avec une guêpe, car il est plus imposant : Adulte début mai, il mesure 1,5 cm env. et fin octobre, 2,5 cm env. Quant à la reine, elle fait de 3 à 3,5 cm.

Ils vivent au sein d'une colonie composée d'une reine qui a une durée de vie d'une année, d'ouvrières 55 jours (femelles) et de mâles dont la vie est plus ou moins longue en fonction de la volonté des ouvrières. La colonie peut contenir 13000 à 15000 frelons dont 500 à 550 futures reines fondatrices. Comme chez les abeilles, seules les ouvrières piquent.

Il y a 3 périodes importantes dans la vie d'une colonie :

1/ La première période s'étend de février (quand la température atteint 13°) jusqu'à la mi-mai au plus tard. Les fondatrices qui ont été fécondées à l'automne sortent de leur tanière (trou dans la terre, tas de feuilles mortes, etc.). Elles se livrent un combat mortel pour régner sur le meilleur endroit de nidification. De la mi-avril au mois de mai, les survivantes s'associent (3 à 6 congénères) pour construire un nid primaire à base de fibres végétales à l'angle d'une fenêtre, dans les plis d'un rideau abandonné, un débord de toiture, etc Il est constitué de quelques alvéoles et elles y pondent les

œufs. Quand les premières ouvrières naissent, la plus forte des fondatrices tue ses congénères et devient reine.

Février, mars et avril au plus tard, c'est la

meilleure période pour piéger les reines afin de réduire considérablement le nombre de nids. Dès que les premières ouvrières naissent, il est trop tard. Piéger après le mois d'avril porte atteinte à la biodiversité par la capture d'autres insectes pollinisateurs qui se réveillent début mai.

2/ La deuxième période s'étend de mai à fin novembre.

La suite de cet article paraîtra dans le journal N°99 Printemps 2024

La fin de l'article se termine ainsi :

Pour récapituler, même s'il n'existe pas actuellement de produit sélectif optimal. On sait désormais que **l'efficacité passe par le piégeage systématique des reines de février à avril et que ce dernier doit être collectif.** Plus nombreux vous serez à le faire en même temps, plus cela sera efficace, et moins vous serez importunés durant l'été. Plus aussi les pollinisateurs seront en sécurité.

Je vous propose de consulter le site de la société icko-apiculture.com. Elle vous propose des pièges d'une certaine efficacité. J'utilise moi-même les TAP-TRAP 1 piège pour 500m2 de terrain pour le piégeage de printemps, le REDTRAP pour le piégeage d'été 1 piège aux endroits stratégiques de votre propriété (Maison, ruche, verger, ...). Quant à la destruction des nids, adressez vous à la mairie.

Je vous propose de consulter le site de la société icko-apiculture.com.

Louis Martin Garin



Exemple de piège à construire soi-même + un appât : vin blanc ou bière et sirop de grenadine.



Un nid de frelons asiatiques

Vous pouvez soumettre au comité de rédaction tout type d'article susceptible d'intéresser les Floiracois.



AVIS à la POPULATION !

Pour cela, contactez

- Corinne Bloch ☎ 06 75 44 90 02
Courriel : bloch.corinne87@gmail.com
- Jean-Marc Delbeau ☎ 06 88 60 49 15
Courriel : floiracois@gmail.com

LE SAUMON

Le saumon vit tour à tour en eau douce et en eau de mer, il est appelé « **anadrome** ».

Son élevage en pleine mer réussit de mieux en mieux, ce qui permet de satisfaire la demande.

Mais saviez-vous qu'avant la fin du XIX^{ème} siècle, sa pêche constituait une ressource importante dans la vallée de la Dordogne ?

La remontée du saumon était l'occasion d'une pêche traditionnelle et rythmait une activité qui alternait souvent entre l'agriculture et l'exploitation piscicole de la rivière. Carennac, village de pêcheurs, alimentait le Causse lotois en saumons.

A la fin du XIX^{ème} siècle, l'industrialisation de la vallée de la Dordogne, construction de barrages, pollutions industrielles et cita

dines entraîne une dégradation du milieu et provoque la diminution des populations de saumons.

En 1904, le saumon disparaît de la Dordogne.

Dans les années 1980, un plan de réintroduction du saumon permet d'équiper les barrages de la basse Dordogne en « passes à poissons » efficaces. Il favorise de nombreuses actions destinées à améliorer la qualité de l'habitat et de l'eau de la rivière. De jeunes saumons sont déversés dans la haute Dordogne entre Argentat et Souillac.

En 2018, environ 500 saumons sont enregistrés près de Bergerac, de janvier à fin août 2019, environ 300. La population de l'espèce est désormais stable.

La pêche au saumon est interdite sur le bassin Garonne-Dordogne depuis 1978.

LE TURBAN DE SAUMON ROSE

Ingrédients pour 8 personnes :

- 500g de saumon frais,
- 200g de saumon fumé,
- 200g de coquilles St Jacques (facultatif),
- 4 œufs,
- 100g de mie de pain rassie,
- 10cl de lait,
- 30 cl de crème fraîche,
- Sel, poivre et 1 pincée de curry.

Ingrédients pour la sauce :

- 10 cl de crème fraîche,
- 1 c. à café de concentré de tomate,
- 10 gouttes de liqueur d'anis (pastis par exemple),
- 50 g de beurre.

Ingrédients pour le court-bouillon :

- 1 bouquet garni,
- 1 oignon piqué de 2 clous de girofle,
- 1 carotte,
- 1 blanc de poireau,
- 10 cl de vin blanc sec,
- Poivre en grains et sel.

Préparation :

- Mettez 1 l d'eau dans une casserole avec tous les éléments du court bouillon,



- Laissez bouillir doucement 5mn,
- Faites pocher le saumon frais 15mn en le maintenant frémissant,
- Faites tremper la mie de pain dans le lait bouillant,
- Préchauffez le four à 180° avec un bain marie,
- Réservez le corail des coquilles Saint-Jacques pour la sauce.
- Pilez les coquilles avec le saumon fumé, la mie de pain pressée et mélangez l'ensemble.
- Incorporez la crème, les œufs puis le saumon effeuillé et assaisonnez.
- Beurrez un moule à baba et versez-y la préparation puis posez-le sur le bain-marie pour 45 mn à 150°
- A mi-cuisson posez sur votre moule un papier sulfurisé pour que le turban ne croûte pas et garde tout son moelleux.
- Sortez votre moule du four, attendez 5 mn pour le démouler
- Pendant la cuisson, préparez la sauce :**
- Dans une casserole mettez les 10 cl de crème avec le corail coupé en petits morceaux, le curry, le pastis, le concentré de tomate, chauffez,
- passer au mixer en ajoutant le beurre au dernier moment
- Disposez le turban sur un plat rond, versez la sauce au milieu.
- Vous pouvez décorer cette délicieuse entrée avec des crevettes et la déguster avec un Pouilly fumé bien frais.

N.B : Cette entrée peut se faire la veille et se manger froide. Dans ce cas vous la servirez avec une mayonnaise maison.

Chantal

... et une recette de truffes au chocolat proposée par Yann

Les ingrédients :

- 250gr de chocolat noir ("corsé »)
- 2 jaunes d'œuf
- 75gr de beurre
- 5cl de crème épaisse
- 1 cuillère à soupe de sucre en poudre
- 50gr de cacao amer (ex : "Van Hooten")

La recette :

- faites fondre le chocolat au bain marie, jusqu'à obtention d'une pâte lisse



- puis ajoutez sucre, crème, beurre jusqu'à obtenir une pâte homogène
- Laissez refroidir puis ajoutez les œufs et mélangez jusqu'à obtention d'une crème lisse
- laissez refroidir, dès que l'ensemble est ferme, moulez les truffes à l'aide d'une cuillère à café, puis plongez-les dans la poudre de cacao amer.

Suggestion :

Avant de plonger la truffe dans la poudre de cacao, vous pouvez la rouler rapidement dans du café fort froid, ou du rhum.



NOUVELLE ÉDITION DE FLOIRAC EN QUERCY DE MICHEL CARRIÈRE
« DES ORIGINES À LA FIN DU XVII^{ème} SIÈCLE »

Dans son édition précédente M. Carrière émettait le souhait « que de nouvelles découvertes permettent de compléter l'histoire ancienne de notre village. » Plus de 20 ans se sont écoulés... « des documents nouveaux et découvertes archéologiques récentes me permettent aujourd'hui d'envisager une nouvelle édition »

Rappelons que cet ouvrage vient enrichir la collection des deux autres :

- FLOIRAC EN QUERCY : une communauté rurale au XVIII^{ème} siècle (éditions Les Monédières)
- FLOIRAC EN QUERCY : de la révolution à nos jours (éditions Les Monédières)

L'ouvrage est vendu par l'AASF au prix unitaire de 18€, adresse courriel : aasf46@orange.fr, à la maison de la presse de Vayrac, ou chez Anne-Marie Daubet (tel : 06 76 30 29 97)

