

Association des Gens du Nord

Résidant en Lot et Garonne

Siège social : Hôtel de Ville – Villeneuve sur Lot



BULLETIN DE LIAISON

Décembre 2023

Programme des mois à venir...

21 Janvier 2024	Assemblée Générale à la MVA
18 février 2024	Carnaval
Mars 2024	Golf de Villeneuve sur Lot
21 Avril 2024	Conservatoire des métiers d'autrefois à Donzac
16 Mai 2024	Zoo de La Teste
Juin 2024	Méchoui
Septembre 2024	Rallye

Pour adhérer à l'Association ou pour tout renseignement

Le Président : Robert CODRON



06 73 68 51 25



president@gensdunord47.fr

La Secrétaire : Laurence DEBOVE



05 53 79 99 18

06 70 77 13 03 (le soir)



gensdunord47@yahoo.fr

Site Internet : <https://www.gensdunord47.fr/>



Mot du Président

Chers amis,

Le conseil d'administration vous présente ses **meilleurs vœux** de **santé** et bonheur pour cette nouvelle année **2024** !

Les sorties avec repas et visites de septembre à Buzet et celle d'octobre en car en Albret ont été très appréciées.

Les repas avec animation de novembre et de décembre, nous ont permis de passer d'agréables moments.

Beaucoup d'entre nous se sont retrouvés chaque **1er jeudi** et **3ème Mardi** de chaque mois de 14h00 à 17 heures pour prendre un café, discuter, jouer, bricoler à la Maison de la vie associative. Cette activité est gratuite, venez nous rejoindre la prochaine fois.

L'association communique sur son site internet <https://www.gensdunord47.fr/>, vous y trouverez notre prochaine activité avec l'invitation en téléchargement.

Dans la rubrique **Nos Bulletins de liaison**, vous retrouverez tous les bulletins de liaison parus depuis l'année 2014.

Le samedi 6 avril 2024, notre association participera comme l'année dernière au carnaval de la ville de Villeneuve sur lot, venez nombreux défiler avec notre couple de géants et passer un bon moment !

Pensons à solliciter et faire connaître nos sponsors qui nous ont apporté leurs soutiens financiers pour ce livret et nos activités.

Mes amitiés.

Robert.

Notre traditionnel méchoui

En cette belle journée de juin, les adhérents ont répondu présent pour participer à la dégustation du méchoui annuel.

Dès notre entrée dans la salle, la décoration avait des couleurs de vacances.

Le planteur concocté par Raymond nous transporta aux Antilles, accompagné de merguez, petit air du Maghreb !

Le mouton et son accompagnement étaient dignes d'un excellent repas du Nord (de l'Afrique !)

Retour en France avec le fromage salade et pour le dessert passage par l'Italie pour la dégustation des glaces !

Après tous ces voyages culinaires, Alexis et Gaëtan nous ont divertis avec jeux et chansons.

Une très agréable journée avant des vacances bien méritées.

Annie et Daniel





Les après-midi jeux

Nous avons pris l'habitude de nous réunir la MVA les premiers jeudis et les troisièmes mardis de chaque mois de 14 à 17 heures pour passer des moments conviviaux. Certains jouent aux cartes, d'autres au scrabble ou simplement discutent.

Pendant ces après-midis, nous avons aussi fait quelques ateliers comme des fleurs pour le carnaval ou des décorations de table pour Noël... Nous avons aussi tiré les rois.

Les prochaines dates sont pour début 2024 :

- 1^{er} et 20 février
- 7 et 19 mars
- 4 et 16 avril
- 2 et 21 mai
- 6 et 18 juin

Venez nous rejoindre.

Laurence





Promenade dans la nature

Ce jeudi 14 septembre 2023, nous nous sommes rendus en Albret pour nous plonger dans la nature que nous aimons tant.

D'abord, nous avons visité le musée de l'abeille à Xaintrailles.

Nous y avons été accueillis par une gentille dame très pédagogique qui nous a familiarisés avec ce milieu phénoménal qu'est le monde des abeilles.

Quelques dégustations ont ravi nos palais : miel, pain d'épices, produits d'excellente qualité.

Nous avons pris ensuite le chemin de l'Ile aux Bateaux, au port de Buzet sur Baïse. Là nous attendait un milieu très convivial un excellent repas. Nous avons pu apprécier le joli cadre de verdure entre le canal et la Baïse surtout que le beau temps nous accompagnait. De temps en temps, nous voyions passer un bateau.

Pour compléter cette belle journée, nous sommes allés à la ferme Bisetto à Feugarolles. L'allée qui conduisait au stand de vente était bordée par d'énormes citrouilles.

Karen nous a présenté avec beaucoup d'enthousiasme les produits de leurs cultures. En effet, c'est la seule ferme à vendre autant de fruits et légumes variés et divers au fil des saisons. La ferme est ouverte 6 jours par semaine toute l'année.

La ferme Bisetto c'est avant tout une histoire de famille passionnée par son métier.

Patricia et Jean-Louis ont créé la vente directe à la ferme pour mieux valoriser leur production de maraîchage.



Patricia avait un rêve, une petite voix intérieure qui lui susurrerait de cultiver des légumes qui aillent directement dans l'assiette des consommateurs, des légumes anciens oubliés initialement cultivés depuis la naissance de l'agriculture. Un projet novateur et précurseur à l'époque mais visionnaire car il répond à une volonté croissante actuelle de manger sain et de découvrir de nouvelles saveurs.

Le rêve se poursuit avec Anthony et Marc, leurs fils, qui développent la gamme à chaque nouvelle saison.

Aujourd'hui, la ferme Bisetto fait revivre une grande variété de légumes anciens et colorés aussi originaux qu'étonnants.

Karen est la belle fille et a voulu diversifier encore l'offre en ajoutant un moulin et un laboratoire de fabrication de pâtes.

Elle nous a ensuite fait visiter, expliquer le choix et le fonctionnement du moulin qui permet d'obtenir une farine fine à haute valeur nutritive en un seul passage issue des différentes céréales cultivées sur la ferme. Plusieurs sortes de farines sont fabriquées et commercialisées : farine de blé tendre, farine et semoule de blé dur et de maïs.

Elle nous a emmenés ensuite dans le laboratoire où se trouve la machine qui sert à fabriquer les pâtes qui ont des formes originales comme en forme de tracteur, coquillage ou crêtes de coq mais aussi un nom qui sort de l'ordinaire puisque chaque sorte est attribué à un des petits enfants des fondateurs de la ferme : pat'tit, pat'mel, pat'lilo, etc....

Les pâtes et les farines sont vendues au magasin mais aussi des jus de fruits, des pétillants, des confitures faites maison, des cornichons, des sauces tomates. Ces produits sont tous issus des





fruits et légumes cultivés sur la ferme ainsi que du miel issu des ruches se trouvant sur l'exploitation.

Après quelques emplettes de ces excellentes productions et de légumes aussi variés en couleur ou forme, nous avons repris le chemin du retour avec la sensation d'avoir bien profité de notre majesté 'NATURE » qu'il faut surtout continuer à protéger !

Michelle

PS : pour les fêtes mais aussi tout au long de l'année vous pouvez aussi acheter des coffrets cadeaux originaux

U *express*
Pujols

05 53 75 25 52

    **CULTURE.fr**

DU LUNDI AU SAMEDI DE 8H30 À 19H30
DIMANCHE DE 8H30 À 12H30

Cheviron

JOAILLIER FABRICANT



42, rue des Frères-Clavet
47300 VILLENEUVE-SUR-LOT
www.bijouteriecheviron.com

Achat d'or sous toutes ses formes. Réglements comptants



FAITES UN GESTE POUR
LA PLANÈTE !



Montures fabriquées à partir de déchets
plastiques marins recyclés*

*Montures dans verre correcteur SEA2SEE distribuées dans les magasins Optic 2000 et fabriquées en plastique recyclé issu de matériaux de pêche usés en polyamide 6. Plus d'infos sur le site du fabricant : www.sea2see.org. Les montures et verres correcteurs constituent des dispositifs médicaux qui sont des produits de santé réglementés, revêtus du marquage CE sur les produits ou le document d'accompagnement, conformément à la réglementation. Demandez conseil à votre opticien. Janvier 2022. SPEN 526-550-015 - 1925 licencier. Photographie retouchée.

Optic 2000

Une nouvelle vision de la vie



OPTIQUE M. PLOUVIER
Rue de Paris - 47300 VILLENEUVE SUR LOT
Tél : 05 53 70 31 95

Les abeilles

Les abeilles ont besoin d'un habitat chaud, sec et sécurisé : la ruche, qui était au départ un arbre creux puis les hommes en ont construit en paille puis en bois.

Les ruches étaient de simples huttes mises en hauteur pour éviter l'humidité du sol, les prédateurs et aussi le mal de dos. Ces premières ruches n'étaient pas conçues pour durer dans le temps. En effet, le miel ne pouvait pas y être récolté sans la détruire, et donc anéantir la colonie

Avant la guerre, les abeilleurs (personnes qui récoltaient le miel) soulevaient les ruches, tuaient les abeilles avec des mèches de soufre pour récolter le miel. Ils prenaient les galettes et les mettaient dans un torchon près de la cheminée. C'est la guerre qui a fait qu'ils se sont intéressés aux abeilles pour ne plus les tuer

Lorenzo Langstroth réalisa en effet que les abeilles se déplaçaient partout à l'intérieur de la ruche, à condition qu'on leur laisse un orifice de 6 à 8mm de diamètre. Cette découverte permit le développement de ruches avec cadres alvéolés mobiles. Grâce à cela, l'apiculteur put retirer les cadres et le miel sans détruire la ruche mais aussi commencer à manipuler sa colonie pour l'aider à se développer. La ruche Dadant a fait son apparition. C'est une grande ruche qui permet aux abeilles de faire plus de réserve et d'y ajouter si besoin des hausses.

Les abeilles stockent le miel sur le haut et en bas se trouvent le couvain, les réserves et la colonie. Un cadre plein fait 12 kg plein. L'apiculteur met des fils de fer dessus. Chaque cadre est manipulé 17 fois pendant l'hiver. Il faut laisser 30 kg de miel dans la partie

inférieure pour passer l'hiver. Les cires doivent être changées tous les ans. Au bout de 4 ans la cire est inutilisable.

Pour intervenir sur une ruche, l'apiculteur met une combinaison mais celle-ci ne protège pas complètement des piqûres. Le masque est obligatoire pour éviter les piqûres de l'œil. Les abeilles piquent à chaque fois qu'elles ne reconnaissent pas l'apiculteur. Il se sert d'un enfumoir qui émet une fumée blanche, froide et non agressive. Pour ce faire, on utilise du carton, du gazon, des feuilles légèrement humides, de la toile de jute ou du bois pourri. Dès qu'elles sentiront la fumée, les abeilles penseront naturellement que la ruche est en feu. Comme tous les groupes bien organisés, elles donneront l'alerte et se mettront à manger du miel pour se préparer à quitter la ruche. La fumée permet aussi de masquer les signaux de communication des abeilles afin qu'elles évitent d'alerter leurs congénères lorsque vous ouvrez la ruche. Il y a 70 000 abeilles en saison dans une ruche. Ce sont les abeilles qui viennent de l'extérieur qui piquent pour défendre la ruche et elles meurent. C'est le même venin que la vipère et il faut 30 piqûres pour même avoir la même quantité.

Les abeilles récoltent le pollen pour se nourrir dans les pelotes. Il est source de protéine. Si pas de pollen, elles ne passent pas l'hiver. Les abeilles fabriquent le miel à partir du nectar. Au printemps et en été, la colonie envoie des milliers d'abeilles en dehors de la ruche pour qu'elles récoltent des quantités astronomiques de cette eau sucrée produite par les plantes en floraison lors de la photosynthèse. Un cerisier peut produire à lui seul deux kilos de nectar par jour.

Les abeilles ont développé une longue langue, similaire à une paille pour l'aspirer et le garde dans son jabot, ou "**estomac à miel**", sans le digérer. Une fois rentrée à la ruche, elle régurgite le nectar



**MASSOU
FRERES**
ELECTRONIQUE

BOSE

L'univers de l'image

Moniteurs professionnels - Projecteurs - Télévisions
Affichage dynamique - - Vidéoprojecteurs



L'univers du son

Enceintes de sonorisation - Sonorisation de magasins - Home cinéma - Enceintes Bluetooth - Systèmes HIFI

Antennes, internet par satellite et abonnement CANAL

Antennes collectives et individuelles - IPTV Fibre Optique
- Internet par satellite - Abonnement CANAL



Systèmes de vidéo protection

Vente et installation de différents matériels de surveillance et de vidéo protection

Réparation de matériel Multimédia Installation et Dépannage à domicile

Pour les Particuliers et les Professionnels

1 Boulevard Danton, 47300 Villeneuve-sur-Lot, France

05 53 70 33 58

massou.elect@wanadoo.fr

<https://www.massou-freres-electronique.com/>

BLUE MARINE



SPÉCIALITÉS POISSONS & FRUITS DE MER
FINEST SEAFOOD & FISH RESTAURANT

Menu à partir de 15,50 euros
Suggestions du Chef, tous les jours Midi & Soir.

*S*ervice les mercredi, jeudi et vendredi de 12h00 à 13h30 et de 19h à 21h30

Dimanche et samedi de 12h00 à 14h00 et de 19h à 22h00

Fermé les mercredi soir et dimanche soir ainsi que lundi et mardi toute la journée

6 Allée de la Fédération - 47300 - Villeneuve sur Lot

Réservations et informations au : 05-47-01-19-18



UNIVERS PRIMEUR
Votre spécialiste
en Fruits et Légumes

Produits régionaux
(fromage, viande, épicerie...)

Produits Asiatique

ZAC de Parasol
47300 Villeneuve-sur-Lot
☎ 09 81 72 44 49

**Fruits et Légumes
de Qualité**



Ouvert

**Du lundi au samedi
de 8 h 30 à 19 h 00**

dans le jabot d'une **abeille receveuse**. Dans la ruche, la **receveuse** transmet alors à son tour la goutte de nectar à une voisine, qui la transmet elle-même à une autre ouvrière qui le stocke dans une alvéole. Une abeille ne dort jamais. La nuit, elle fait le miel en récupérant le nectar puis le remet dans l'alvéole et au bout de 2000 manipulations, le nectar devient du miel et ferme l'alvéole. L'abeille met du venin dans le miel qui ainsi se conservera longtemps et ne se périme pas. Les ventileuses battent les ailes pour évacuer l'humidité du miel. Une hausse peut être remplie en 2 jours ou en 2 mois. On enlève la hausse 15 jours après la fin de la floraison selon la sorte de miel que l'on veut récolter. Les butineuses peuvent aller jusqu'à 2 km autour de la ruche et butineront les fleurs jusqu'à la fin de la floraison. Il est important d'avoir des jachères fleuries. Le miel ne fait pas grossir et est bon pour les diabétiques. Le miel durcit à moins de 30 degrés, il ne faut pas le mettre au frigo ni au micro-ondes car cela enlève les vertus de celui-ci. Seul, le miel d'acacia ne cristallise pas.

Les abeilles ont chacune un rôle dans la ruche et elles passent par tous les métiers au cours de leur vie. : elle est femme de ménage (elle se sert de sa langue pour nettoyer et balayer la ruche), puis nounou des larves de moins de trois jours, nounou des larves de plus de 3 jours, gardienne pour tuer les frelons, ventileuse pour faire baisser ou monter la température de la ruche, cicière ou maçonne. Le dernier stade de sa vie se passe à l'extérieur comme éclairieuse et dernier stade butineuse... Elle peut porter le double de son poids. Les abeilles vivent 5 semaines l'été et 5 mois l'hiver.

Les faux bourdons sont les mâles, ils sont plus gros et il y en a 10 % dans une ruche. Ils ne travaillent pas... et sont gavés tous les matins par les abeilles et sont mis à la porte en automne.

La reine sort une seule fois pour se faire féconder. Elle se prépare et émet le chant de la reine avant de sortir. Le chant amène des mâles d'autres ruches qui se battent car seulement 2 ou 3 mâles peuvent la féconder. Elle garde l'appareil reproducteur du mâle qui meurt.

Pendant les 5 ans de sa vie, la reine pond des œufs dans des alvéoles :

1. Les alvéoles mâles - grandes, hexagonales et bombées.
2. Les alvéoles ouvrières - petites, hexagonales et plates.
3. Les cellules royales - grandes, verticales et en forme de dés à coudre.

Elle peut pondre 2400 œufs par 24 heures.

La reine mesure l'alvéole à l'aide de ses pattes avant et s'insémine pour féconder l'œuf (s'il s'agit d'une alvéole destinée à accueillir une abeille ouvrière ou une reine) ou se contente de le pondre sans le féconder (s'il s'agit d'une alvéole mâle). Lorsque les œufs éclosent, ils laissent place à une larve qui ressemble à un petit asticot et qui sera nourri par des nourrices.

Les nourrices donnent du pollen extrêmement nutritif et préalablement mastiqué durant les trois premiers jours puis baissent le rythme jusqu'à ce que l'alvéole soit recouverte d'un opercule au bout de 8 à 10 jours.

La cellule royale reçoit la gelée royale après le troisième jour. Quand la première reine naît, elle grignote les cellules vers le bas et les décapite.

Les abeilles naissent au bout de 21 jours, les mâles au bout de 24 jours et la reine 16 jours..

Royal Villeneuve

Spécialités asiatiques

▷ BUFFET - WOK - SUSHI - MAKI - GRILLADE ◀



▷ **05 53 36 99 88**

NOUS TROUVER



ZAC de Parasol - Route de Fumel - 9006 Rue des Rossignols
47300 VILLENEUVE-SUR-LOT

Le Buffet Gaulois



Ouvert du **MARDI** au **SAMEDI**, **MIDI & SOIR**

09 67 15 33 18

ZAC Parasol, rue Marguerite et René Filhol - 47300 VILLENEUVE SUR LOT

Escapade en Albret

Nous avons décidé de faire une escapade en autocar vers l'Albret le dimanche 15 octobre. La matinée était ensoleillée et la journée s'annonçait belle.

Nous étions une bonne quarantaine, très joyeux déjà au départ les uns de Villeneuve sur Lot, les autres du Passage d'Agen.

Nous avons commencé par faire un premier arrêt au Parc de la Garenne à Nérac où Marie-Hélène nous avait préparé quelques questions sur l'histoire de ce Parc et du château qui est intimement lié à notre bon roi Henri IV lorsqu'il était encore jeune et portait le nom d'Henri III de Navarre, Bourreau des Cœurs, il séduisit nombre de damoiselles dont Fleurette qui se noya dans la Baïse de désespoir et par amour pour lui.

Nous continuâmes notre petit voyage en direction des Contes d'Albret, Auberge et fabricant de conserves artisanales ainsi que locatifs touristiques. La salle était décorée de moult chapeaux dont un à deux places....



Nous y avons apprécié un repas très copieux, apéritif, Pâté d'Albret au foie gras, Magret et aiguillettes de canard à la plancha



avec des frites maison, un assortiment de gâteaux suivi d'un café et d'un petit Armagnac (Pratique le bus n'est-ce pas !!).

Nous sommes allés ensuite faire un petit tour au magasin de conserves et nous nous sommes remis en route en direction du moulin de Barbaste dit aussi le moulin des Tours où nous vous avons retrouvé un conteur très proluxe.

Ce moulin, le plus grand moulin fortifié de France, avec son pont roman nous a fait découvrir par son évolution, comment se passait la vie au Moyen-Age. Ayant d'abord appartenu à Henri IV, ce moulin a beaucoup d'histoires - On dit qu'il aimait se faire appeler « Lou moulié dé Barbasto », le meunier de Barbaste et que cela lui a même sauvé la vie à quelques occasions.

Il fut d'abord un lieu de défense et d'intimidation pour les ennemis éventuels avec ses 4 tours, l'une de 29 m de haut, les 3 autres de 27 m - Modification et renforcement ont été réalisés au fil des années par les différents propriétaires. Il a subi 2 terribles incendies en 1904 et en 1937 qui n'ont pas endommagé les murs mais détruit partie de l'intérieur - Nous avons pu visiter la salle des forges, des meules, la salle du foulon et la salle des turbines -

Quant au pont, situé à un point stratégique entre la Baïse, la Garonne et la Gelize, il permettait d'éviter les passages par le bac moyennant un droit de péage ...déjà à l'époque !!! Il est lui aussi chargé d'histoire et d'anecdotes très croustillantes.

Il a bien fallu songer à rentrer même si le conteur avait encore beaucoup à nous dire - Nous avons passé une excellente journée et le retour fut bien sûr encore plus gai qu'à l'aller bien évidemment.

Sylvie





Noël entre nous

En ce dimanche 17 décembre 2023, nous nous sommes retrouvés à la salle des fêtes de Prayssas pour un repas sur le thème de la guirlande.

La salle et les tables étaient très joliment décorées.



Au pied du sapin, nous avons déposé les cadeaux surprises que nous avons rapportés.



Après l'apéritif préparé avec plaisir par Raymond, un savoureux repas a été servi, concocté par un très bon traiteur de Monpezat.

Le groupe "les Troubadours de Guyenne" est venu de Villereal pour danser, chanter et nous faire danser et chanter dans une ambiance très chaleureuse.

Le Père Noël nous a ensuite rendu visite et a distribué les cadeaux.

Cette journée bien préparée nous a permis, une fois de plus, de nous retrouver en passant un très agréable moment.

Philippe et Marie-Noëlle



Nos sponsors

BLUE MARINE ; restaurant spécialité poissons	16
CHEVIRON Laurent, joaillier fabricant.....	12
COMIN SARL, chauffage, zinguerie.....	24
JAYANT Éric, charcuterie	29
LABORDE Pompes funèbres.....	29
LE BUFFET GAULOIS, restaurant	19
MASSOU Frères, électronique.....	15
OPTIC 2000 ; opticien	12
ROYAL VILLENEUVE, Spécialités asiatiques.....	19
U express Pujols	11
UNIVERS PRIMEURS, fruits et légumes.....	16

POMPES FUNEBRES D'AQUITAINE



Ets LABORDE

Organisation complète d'obsèques
Contrats de prévoyance
Funérarium



49, Avenue Jacques Bordeneuve
47300 VILLENEUVE SUR LOT
05 53 40 26 26

9, Avenue René Bouchon
47110 STE LIVRADE S/L LOT
05 53 49 42 34

14, Rue Grande
47440 CASSENEUIL
05 53 49 32 47

Charière
47110 LE TEMPLE S/L LOT
05 53 01 03 32

Route Nationale
47290 CANGON
05 53 01 73 14

Charcuterie traditionnelle - plats cuisinés
Fabrication maison

Eric JAYANT

Les Frontanelles - Route de Fumel
47300 VILLENEUVE SUR LOT

 05 53 70 08 31

Tous les mardis et samedis,
sous les Halles

Le Conseil d'Administration 2023

Président	Robert CODRON	
Vice-Président	Raymond JEUNOT	
Trésorière	Marie Hélène HAVET	
Trésorière Adjointe	Mauricette ESCAFFRE	
Secrétaire	Laurence DEBOVE	
Secrétaire Adjointe	Sylvie BALENGHIEN	
Responsable Livret	Michelle PERONNE	
Membres	Danielle DASSONVILLE	
	Alain LAGAISSE	
	Hubert LETOT	
	Michel SERRET	