



LE PETIT AUGUSTIN

Novembre - Decembre 2018 N°64

ÉDITO

L'année se termine.

L'association Saint Augustin 2015, fidèle au rendez-vous du vendredi a pu constater tout au long de l'année, une affluence toujours plus importante sur la place.

Ce sont des personnes arrivées depuis peu qui viennent découvrir l'animation et chercher des informations. Ce sont aussi des familles profitant de la fin de la semaine pour prendre un temps entre amis.

Le goûter avec son troc'bouquins, la bibliothèque, le jardin de Lili et la brasserie sont autant de lieux pour se détendre. Les enfants occupent toute la place, jouent avec leurs trottinettes, les jeunes se regroupent et discutent. Tout cela fait une place animée au cœur du quartier, une place qui pourrait être fermée et devenir - enfin - un lieu paisible et sécurisé.

Notre rôle dans le quartier prend toute sa dimension d'accueil, de rencontre, d'information et de relais pour les habitants.

Saluons toute l'équipe de 2015 et les personnes bénévoles qui se mettent en cuisine pour offrir les gâteaux du goûter et nous régaler chaque vendredi et lors de la fête du Printemps de St Aug'.

Un grand merci à chacune et chacun.

Nous vous souhaitons de bonnes fêtes de fin d'année



Notez déjà sur vos agendas les dates du prochain
Printemps de Saint Aug' : le vendredi 17 et le samedi
18 mai 2019

Prochaine parution du journal début janvier

Journal imprimé par APC. Viaud

Téléphone : 06 46 56 65 90

Site : www.saintaugustinavenir.com

Mail : contact@saintaugustinavenir.com



La fête de la garbure au Tauzin

Pour faire bouger son quartier il faut faire preuve d'initiative, alors l'équipe de bénévoles de l'association Générations Tauzin ne manque pas d'imagination ! En 2015, elle a eu envie d'organiser une grande fête de quartier qui pourrait avoir lieu en hiver. L'idée étant de mettre à l'honneur la gastronomie du Sud-Ouest véritable ode à la nature. Des plats hérités de nos grands-mères du Périgord, du Gers, des Landes ou encore du Lot et Garonne.

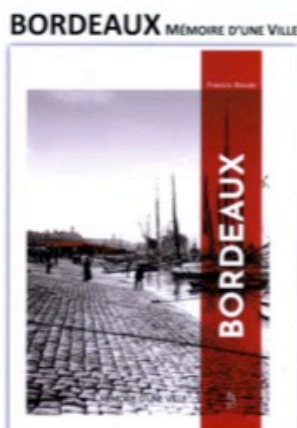
Le choix n'était pas simple car entre l'omelette aux truffes, le cassoulet, le magret de canard, le confit d'oie, le pot-au-feu à la béarnaise, la poule au pot d'Henri IV, l'entrecôte aux cèpes, les escargots, la lamproie autant de recettes qui conjuguent saveurs, qualité et authenticité ! Finalement le choix s'est porté sur la garbure, plat qui mijote pendant 4 heures. C'est ainsi qu'est née la Fête de la garbure et du chabrot !

Depuis le goût est donné, on y vient et y revient. Pérenniser cette animation gustative et musicale, le défi est relevé puisque cette année c'est la 4^e édition ! Réservez vite, places limitées à 100, prix : 19 €, gratuit pour les enfants generationstauzin@gmail.com 05 56 24 76 59

Bordeaux, mémoire d'une ville

est le dixième livre de Francis Baudy. Paru en octobre aux éditions Sutton, il a pour objectif de balader le lecteur du quartier de La Bastide à Saint-Augustin. Notre historien local, dont les lecteurs du Petit Augustin connaissent sa rubrique Histoire du quartier depuis le début (2006), a produit ce livre illustré de 186 photos issues de sa très riche collection de cartes postales. Ce livre est préfacé par Jean-Louis David notre maire de quartier. Conférencier, guide intarissable sur l'hôpital Charles Perrens ou le stade Lescure, Francis Baudy sait magnifiquement faire vivre l'Histoire et captiver son auditoire ou ses lecteurs. On peut rencontrer souvent notre historien le

vendredi pendant le goûter sur la place. Il ne manquera pas de vous écrire une dédicace personnelle ou de vous livrer quelques anecdotes dont il a le secret.



Nous souhaitons la bienvenue au Cabinet Paramédical St Augustin. Vous trouverez au 36 Rue Franz Schrader une Hypnothérapeute, une Psychologue Clinicienne, une Psychomotricienne, une Graphothérapeute, une Ostéopathe et un Sophrologue Praticien



Coin lecture

Si vous aimez les policiers et Bordeaux je vous recommande ceux de François Fuentes. Lorsque vous lirez ses livres vous aurez l'impression de vivre les enquêtes auprès du commissaire Montaigne et oui, vous reconnaîtrez les lieux et déambulerez dans notre belle ville de Bordeaux comme un touriste. Le premier tome de la série est « Crime à Bordeaux » : Un SDF trouve une femme décapitée au fond d'une poubelle d'un hôtel particulier des Chartrons, une famille très influente de Bordeaux. Est-ce l'oeuvre criminelle de quelqu'un de la famille ou d'une personne qui souhaite lui nuire ? Le commissaire Montaigne devra résoudre cette énigme avec finesse.



Quizz n°64



Connaissez-vous ce fruit que l'on trouve pratiquement dans tous les parcs bordelais (place Gambetta, parc Rivière, Parc bordelais...) et qui amuse petits et grands. Le fruit est tellement lourd qu'il devance bien souvent l'automne pour tomber. Les enfants peuvent jouer alors à la pétanque ! Ils s'y intéresseraient encore plus à cette « orange verte » s'ils connaissaient l'origine de cet arbre d'Amérique du Nord et surtout qui utilisaient autrefois son bois et ses fruits.

Réponse page 10

ÉLECTRICITÉ GÉNÉRALE

Particulier - Bâtiment - Industriel
Neuf - Rénovation - Dépannage
Chauffage - Mise en conformité

M. COULANGE

92, rue Caména d'Almeida - 33000 BORDEAUX
☎ 05 56 98 89 58 - Fax 05 56 98 02 07
✉ michelcoulange@numericable.fr

PRESSING MONDÉSIR

18, avenue du Maréchal Gallieni
33700 MÉRIGNAC
05 56 24 13 59

NETTOYAGE - BLANCHISSERIE - TAPIS - PEAUX



Une cuisine allégée, digeste et aérée avec le Bica !

Le bicarbonate de sodium est souvent considéré comme un produit de grand-mère. Malheur, non! Nos grands-mères l'utilisaient, oui, mais ce n'est pas pour autant un produit désuet. Les universités les plus prestigieuses et les chercheurs les plus dignes de respect redécouvrent ses atouts et publient les résultats de leurs travaux. C'est surtout sur le plan de son innocuité et de sa biodégradabilité que le bicarbonate présente un intérêt. Ses utilisations augmentent dans tous les domaines; mais pour ne pas en faire tout un livre, nous allons nous pencher sur son utilisation en cuisine. La légende voudrait que le bicarbonate ait été développé aux Etats-Unis par un médecin et un fermier afin d'aérer et de faire monter la pâte des donuts, cookies et autres gourmandises. Bon, je vous l'accorde; si nous en mangeons beaucoup, on ne parlera plus de cuisine allégée! Mais vous n'êtes pas obligé de ne manger que ça. Sachez que de nombreuses autres vertus ont été découvertes. Et je vous le donne en mille, Saint Augustin 2015 vous en dévoile les plus intéressantes.

GÂTEAUX et PATISSERIES: pour alléger et aérer les pains et les gâteaux, ajouter 2 à 3 cuillères à café par kilo de farine. Le résultat sera d'autant plus efficace que la préparation contiendra une source acide (miel, lait, agrumes) avec laquelle le bicarbonate réagira pour produire des microbulles de CO₂ piégées par le gluten.

LEGUMES: Verser 1 cuillère à café (5g) dans l'eau de cuisson des choux et artichauts, ils seront plus digestes et en bonus, l'odeur dégagée sera atténuée. Pour les légumes secs; verser 1 cuillère à soupe par litre d'eau et laisser les tremper une nuit, puis rincer; et faire cuire avec

1 cuillère à café Les légumes seront plus tendres et plus digestes. Pour une purée plus onctueuse et plus aérée, ajouter une pincée de bicarbonate lors de la préparation. Quant au gratin dauphinois, une pincée entre chaque couche de pommes de terre évitera que le lait ne caille. Cuisinez les tomates en ajoutant 1 à 2 pincées afin de neutraliser l'excès d'acidité.

FRUITS: pour les agrumes, 1 ou 2 pincées bien réparties sur la salade d'orange et/ou de pamplemousse neutraliseront l'acidité. Même dose pour les fruits au sirop; cela permettra de préserver les couleurs naturelles d'origine. Préparez vos confitures et gelées de fruits en ajoutant 1 cuillère à café pour 3kg de fruits lors de la cuisson, vous neutraliserez l'acidité, vous évitant un surplus de sucre. Le bicarbonate de sodium vous servira également à nettoyer en profondeur vos fruits et légumes sans nuire à la qualité des produits. A ceux qui ont la peau lisse; saupoudrez de bicarbonate un linge ou une éponge propre, frottez la surface et rincez. A ceux que l'on trempe (salade, brocoli, choux, fruits rouges, raisin...), ajoutez 1 cuillère à café par litre d'eau, laissez tremper 10 à 15 minutes, rincez.

VIANDES: pour attendrir une viande, ajoutez 10g (2 cuillères à café) dans 1 litre d'eau, y plonger la viande et laisser reposer 2 heures au réfrigérateur. Rincez. Ou bien, saupoudrez la viande d'un mélange de bicarbonate et de farine, placer plusieurs heures au réfrigérateur et rincez. Pour les viandes bouillies (pot-au-feu, bourguignon, garbure...), ajoutez 2 ou 3g (1/2 cuillère à café) de bicarbonate à la cuisson. Pour rendre une viande plus croustillante, saupoudrez très légèrement de bicarbonate avant cuisson.



LES OEUFS: En neige, ajoutez 1 pincée de bicarbonate aux blancs au moment de les battre; la neige sera plus ferme et plus légère. Pour les omelettes, ajoutez 1/2 cuillère à café pour 3 oeufs, le résultat sera encore meilleur si vous additionnez un peu de lait. **BOISSONS GAZEUSES:** ajoutez 2 cuillères à café par litre de citronnade ou d'orangeade pour neutraliser une partie de leur acidité et rendre le breuvage pétillant. L'acide citrique réagit avec le bicarbonate et génère des petites bulles de CO₂. Buvez rapidement pour profiter de l'effervescence!

Pour terminer, il faut aussi savoir bien choisir son bicarbonate de sodium. Celui-ci doit absolument être alimentaire; ainsi, il conviendra aussi bien pour un usage domestique, alimentaire et aux soins corporels.. Ils ne seront pas tous de la même qualité; alors prenez celui qui respecte les critères de pureté du Food Chemical Codex et répond à la directive européenne 2008/84/CE. En bref, à Saint Augustin, vous avez une très bonne qualité de bicarbonate français, très fin, vendu au poids (vous faites remplir votre bocal) via Facebook@proprementparler (Marie vous livrera à bicyclette); ou au magasin bio.

Je soutiens le travail de l'association Saint-Augustin 2015 :

J'adhère (18€)

Je fais un don (rayer la mention inutile)

en espèces

de :€
par chèque à l'ordre de : Saint Augustin 2015

(rayer la mention inutile)

NOM : Prénom :

Adresse personnelle :

Code postal : Commune :

Téléphone (1) : E-mail (1) :

(1) Informations facultatives.

Signature :

Date :

Coupon à renvoyer à l'adresse de l'association, 66 Allée des Peupliers - 33000 Bordeaux, ou à déposer pendant le goûter du vendredi sur la place de l'église, accompagné du chèque d'adhésion

L'école des sables 2018 : le voyage d'Agaly



infirmiers, mécaniciens, professeurs et les 11 qui continuent leur collège à Fana + 2 qui sont boursiers pour des études supérieures... Pour cela l'association « École Des Sables » se mobilise pour trouver les fonds nécessaires au maintien de l'école et de ses enseignants à Aghifanana, ainsi qu'aux frais d'inscription des collégiens et lycéens dans leurs écoles respectives. Tout cela grâce aux volontaires et bénévoles, grâce aux écoles partenaires de Gironde, grâce aux parrains fidèles, grâce à l'association « Les Petits Princes » d'Anger qui aide au financement de l'intendance, et à l'association « Terya So » qui prend en charge l'hébergement des lycéens et collégiens dans les grandes villes maliennes. 15 enfants de plus accueillis à la rentrée, c'est 2000€ supplémentaires à trouver cette année. Si vous souhaitez en savoir plus, et pourquoi pas, nous rejoindre, rendez-vous sur :

<http://www.ecoledessables.com>



Cette année, nos amis touaregs tout de bleu vêtus, sont arrivés le 10 septembre à l'aéroport de Mérignac. 3 semaines après la date prévue en raison des difficultés à obtenir le visa d'Agaly, le jeune écolier d'Aghifanana Election d'un nouveau président de la république au Mali, aller et retour du ministre de l'éducation nationale, aller et retour des dossiers... L'obtention de papiers officiels au Mali devient une aventure et cette année il aura fallu 2 mois pour obtenir les visas de nos protégés. Deux mois à Bamako hébergés chez l'habitant, avec pour seule occupation : attendre les consignes de présentation au fur et à mesure des navettes entre administration et consulat... deux mois dans une grande ville, bien difficiles pour un petit garçon habitué aux grands espaces de son désert, et privé de ses parents durant toutes les vacances d'été... Enfin, feu vert pour les visas, billets d'avion et arrivée d'Agaly à l'aéroport. Un vrai choc : La crainte, dans l'avion, la taille du bâtiment à l'arrivée, tous les véhicules sur la route pour rejoindre la maison, première nuit dans un lit, première toilette dans une vraie SDB, premier repas avec des légumes et fruits inconnus... un couteau et une fourchette encore plus difficiles à manier que le stylo... Et le lendemain, immersion dans la cour de récréation, dans sa classe à

Créon où tout le monde l'attendait avec impatience... Heureusement l'attention et la bienveillance des écoliers, des enseignantes et de la famille d'accueil ont vite redonné le sourire à Agaly. Pendant 3 semaines il a découvert beaucoup de choses à transmettre à son retour. Il aura appris encore plus aux élèves de Créon, sur sa vie dans son école au nord Mali : sur les habitants d'Aghifanana qui ont construit un bâtiment pour eux ; les parents sédentaires qui accueillent les enfants de l'école, le soir ; le retour au campement pendant les vacances pour retrouver la famille ; sur la vie au village autour de la corvée d'eau et des jeux dans le sable. À travers l'expérience de ce petit garçon touareg, c'est la route commencée en 2005 par l'école des sables qui continue aujourd'hui. Agaly va entamer sa troisième année scolaire dans le désert, dans les pas de ses aînés qui années après années deviennent enseignants, aide – soignants,



La famille Dutauzin

Encore un anniversaire. C'est cette année aussi que la maison de quartier du Tauzin fête son demi-siècle, avec la création en 1968 du Club Pyrénées Aquitaine par Louis Boulesque. Depuis 1990, elle siège au château Tauzin. Le hasard a bien fait les choses puisque le nom scientifique du chêne Tauzin dont la feuille devenue son emblème est *Quercus Pyrenaica* (chêne des Pyrénées). Le château Tauzin a été construit au début des années 1900 d'après les plans d'Hector Loubatié. Ce bâtiment porte tout simplement le nom de l'actuelle rue sur son fronton. Cette communication me donne l'occasion d'apporter des explications sur la désignation de la rue.

Tout commence au XVIII^e siècle avec un petit bourdieu nommé « le Plantier du Haut-Brion ». Voici sa description le 1^{er} juillet 1844 par maître Jean-Louis Célestin Lalande, notaire à Bordeaux.

« Le Plantier du Haut-Brion, est situé sur la commune de Bordeaux dans la ruelle qui communique avec le chemin de Pessac (cours Galliéni) au chemin de Barada (rue de Bethmann). Consistant en une maison avec jardin, vigne et dépendances d'une contenance approximative de 3 hectares et 30 ares. » Après le décès de son mari, André Bérard, Marie Duparal, hérite du domaine le 8 septembre 1730. À la mort de sa mère Pétronille Bérard en devint la propriétaire le 7 mai 1742 jusqu'à son acquisition le 13 mars 1765 par Véronique Dutauzin qui le transmet en 1820 à François Dutauzin qui lui, le légua le 9 avril 1830 à Joseph Dutauzin. Il y aura un partage des biens du père Pierre Vital Dutauzin et de la mère Anne Cabanac, entre les frères Denis et Jacques Hypolite Dutauzin et leur sœur Françoise Désirée Dutauzin, épouse de Louis Lauraza médecin. La famille Dutauzin occupera « le Plantier du Haut-Brion » pendant 79 ans et donnera son nom à la partie comprise entre la rue de Bethmann et la rue du Haut-Brion. Rappelons que la partie comprise entre le cours Galliéni et la rue du Haut-Brion était dénommée « chemin de Meyre », du nom d'un petit domaine viticole aujourd'hui sous le béton. L'histoire du domaine du Plantier de Haut-Brion ne s'arrête pas là. Le 28 juin 1844, la propriété est achetée par Jean Bernet. Sa fille Guillemette Bernet, épouse



de sieur Élie Loubrie qui la vendra le 21 janvier à Pierre Thomas, un charcutier-traiteur de la place Gambetta, son fils Guillaume Fernand, seul héritier au décès de son père le vendra au tribunal le 3 avril 1883. Il y avait un 2^e lot, le domaine du Luchey, pas mal ! À la suite de cette vente, le Plantier du Haut-Brion devint la propriété de Pierre Isidore Ernest Dandicolle, le célèbre conserveur, inventeur du bocal de verre. Le 16 mars 1940, l'hôpital Château Picon (Perrens) rachète à ses héritiers parisiens l'ensemble du domaine pour augmenter sa capacité d'accueil avec la construction d'un pensionnat pour familles aisées. Avec la déclaration de la guerre, le projet fut suspendu. En 1944, à l'initiative de Mme Vallas l'épouse du directeur de l'hôpital, le bâtiment est utilisé comme garderie pour les enfants du personnel. Un décret préfectoral du 25 décembre 1946 lui donne une existence légale. Le reste de la propriété en plus de fournir du vin, deviendra un immense potager travaillé par les patients valides pour subvenir aux besoins de l'hôpital en légumes. Devenu parking pour le personnel pendant plusieurs années, ce qui reste du vieux domaine est vendu à Domofrance pour construire 155 logements. Le 3 juin 2013, sur les anciens chais, M. Alain Juppé pose la 1^{ère} pierre du Cœur du Tauzin en remplacement de la part des anges !

Francis Baudy

Sources Archives de l'hôpital Charles Perrens 2010, cadastres 1820 1882
Crédit photo Francis Baudy

1-Petit Augustin n° 42 de 2014

2-Bourdieu : un bourdieu est dans le sud-ouest, une ferme polyvalente avec troupeaux, vignes, céréales et prairies...

3- Pierre Dandicolle : Il n'existe aucun lien de parenté avec Jean Renaud Dandicolle "Capitaine Danby" dans la résistance. Il sera fusillé par les SS en 1944 à 20 ans. L'ancienne rue du Hautoir a été renommée pour honorer sa mémoire.

Une remise de 5% vous sera accordée sur présentation de ce coupon

Bordeaux
Bulles

Damien Lassus

Caviste
à Saint Augustin

148 rue Emile Combes - 33000 Bordeaux
Tél. 05 56 96 45 31 - bordeauxbulles@orange.fr

La page récréative

Boules de graines pour les oiseaux



Ingrédients :

bloc de graisse végétale type végétaline ou bloc de saindoux, graines pour les oiseaux du ciel, ficelle/raphia, bâtonnets de bois, papier sulfurisé.



Réalisation :

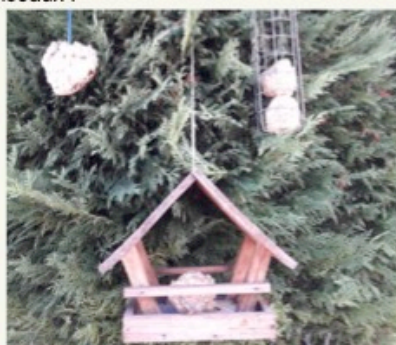
Ramollir le bloc de graisse (ici 250gr) au four à micro ondes ou à la casserole, pour pouvoir l'écraser à la fourchette. Incorporer ensuite les graines peu à peu afin de réaliser un mélange compact (ici 500gr).



Assembler ensuite 2 petits morceaux de bois avec un bout de ficelle, faire une boule avec la préparation et y insérer en formant une croix les 2 morceaux de bois.



Vous pouvez aussi mettre de la préparation dans une pigne de pin ou simplement faire des boules. Déposer ces dernières ainsi réalisées au réfrigérateur pour qu'elles durcissent. A vous ensuite de les installer dans votre jardin ou sur le balcon pour le plus grand bonheur des oiseaux !



Petits gâteaux de Noël

Ingrédients : -540 gr de farine, 315 gr de sucre, 140 gr de beurre ramolli, 2 œufs, 2 cuillères à soupe de lait, 2,5 cuillères à café de levure, 1 cuillère à café de vanille liquide, 1 pincée de sel.



Réalisation :

Dans un saladier travailler le sucre et le beurre puis incorporer 1 à 1 les œufs, puis le lait et enfin la vanille. Dans un autre saladier mélanger la farine et la levure. Faire un puits et y verser la première préparation. Mélanger jusqu'à pouvoir faire 1 boule.



Laisser la pâte reposer 30 min au réfrigérateur. L'étaler sur un plan de travail fariné, découper à l'emporte pièce et déposer sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé.



Enfourner 12 à 15 min à 160°C. Bonne dégustation !!!



PS : Vous pouvez aussi décorer vos petits gâteaux. Pour cela, mélanger du sucre glace et du citron afin d'obtenir une pâte que vous pouvez colorer ou pas avec du colorant. Vous pourrez ensuite déposer des décorations.

Novembre

Calendrier

Du 5 novembre au 16 novembre	Exposition de peintures. Rémi BODIT	Maison des 5 sens
Vendredi 16 novembre	ORGAVI : loto des commerçants à partir de 19h	Chambre des Métiers 46, rue Gal de Laminat Bordeaux
Du 19 novembre au 7 décembre	Groupe Images de Talence. Exposition de photographies	Maison des 5 sens
Samedi 24 novembre	Fête de la garbure à partir de 11h	Maison de quartier Le Tauzin
Dimanche 25 novembre	Vide-grenier petite enfance, 9h – 16h	Espace loisirs Maître Jean
Mercredi 28 novembre	Conférence Histoire de l'art Le Caravage 18h-19h30	Maison des 5 sens

Décembre

Samedi 1 ^{er} décembre et dimanche 2 décembre	Marché de la Saint Nicolas	Salle Amédée Larrieu
Du 10 décembre au 21 décembre	Impressions artistiques . Charly GRIFFE	Maison des 5 sens
Vendredi 14 décembre	Noël au Tauzin	Salle Quintin
Vendredi 16 décembre	ORGAVI : arbre de Noël, jeux,, cadeaux	Place Gaviniès
Mercredi 19 décembre	Conférence Histoire de l'art. Le Fauvisme 18h-19h30	Maison des 5 sens
Vendredi 21 décembre	Chocolat chaud offert par les commerçants	Sur la place pendant le goûter
Vendredi 21 décembre	Animation musicale par l'ensemble « Bécare » Saint Augustin/Mérignac	Sur la place avec le goûter de SA 2015
Samedi 22 décembre	Animations avec les commerçants, Père Noël dans le quartier	Dans le centre et sur la place de Saint Augustin

Première édition de la **Nocturne Gourmande**

Le 5 octobre a eu lieu la première « Nocturne Gourmande de St Aug », organisée par la Cantine Gourmande de St Aug », organisée par la Cantine Gourmande, Celer, chez les Drôles, Fromagerie Saint Augustin, Bordeaux Bulles, et l'ACSA. Un très beau succès ! Pour un coup d'essai ce fut un coup de maître ! L'essai de quelques commerçants a été transformé entre les poteaux. On attendait 300 personnes et il y en a eu plus de 400 ! La rue Jenny-Lepreux barrée, ça ne s'était jamais vu à Saint-Augustin. L'expérience sera certainement renouvelée l'année prochaine à partir du mois de mai le 1er vendredi de chaque mois... de "beau temps!" On attend la prochaine édition avec impatience.





ALORS QUE CERTAINS VOIENT
DU PÂTÉ...

VOUS ALLEZ VOIR
du foie gras !

#VOIRCOMMEUNBORDELAIS

Bordelaise Lunetterie

BORDEAUX ST AUGUSTIN | 111 RUE DU GRAND MAURIAN | 05 56 96 40 70

Battesti

Dans notre précédent numéro, nous avons abordé l'aspect historique du domaine de Lognac qui au XIX^e siècle était couvert de vignes et de prairies puis devint un centre d'élevage de chevaux, un hippodrome et qui accueillit même des courses de taureaux. Au début du XX^e siècle, le domaine de Lognac devint propriété de l'armée. En 1928, La chartreuse de Lognac accueillera un peloton de garde républicaine mobile et prendra le nom de caserne Battesti. *Cela fait donc 90 ans que des gendarmes sont installés dans le quartier Saint-Augustin ! Dans ce numéro nous aborderons les missions de la gendarmerie nationale. La garde républicaine mobile créée en 1921, c'est l'ancêtre de la gendarmerie mobile. Elle est chargée du maintien de l'ordre. Un peloton s'est installé à Mérignac-Saint-Augustin en 1928 dans le domaine de Lognac. On la reconnaît aux galons jaune doré portés par ses hommes. De nos jours la gendarmerie mobile c'est 15000 hommes qui partent sur les routes du pays. Ils n'ont pas d'obligation territoriale, ils sont principalement chargés du maintien de l'ordre. La gendarmerie nationale (à galons blancs) est une force armée chargée de missions de sécurité et de défense. C'est la plus vieille force armée dans le pays. Elle occupe 97 % de l'espace en région Nouvelle-Aquitaine et protège la moitié de la population française. Le reste est le domaine de la police nationale qui se trouve dans les agglomérations. Mais la*

gendarmerie devient de plus en plus péri-urbaine dans la métropole bordelaise (11 brigades sur 28 communes). Les gendarmes de la caserne Battesti vivent dans le quartier Saint-Augustin mais peuvent travailler à l'extérieur pour toute la région. La responsabilité du département de la Gironde se trouve à la caserne rue Judaïque à Bordeaux, elle héberge le général adjoint au commandement de région et son état-major. À Bouliac, on trouve le groupement de la gendarmerie mobile. **La caserne Battesti abrite le chef des forces départementales et mobiles** pour la région Nouvelle-Aquitaine et la zone de défense de sécurité Sud-Ouest c'est à dire les 12 départements jusqu'à Poitiers et Limoges. La compagnie de Mérignac y est aussi hébergée. La gendarmerie nationale a **5 traits majeurs d'identité** :

- 1- C'est une force territoriale, enracinée dans la profondeur du territoire. La gendarmerie c'est 100 000 hommes et 60 % sont répartis en brigade avec un territoire à surveiller.
- 2- C'est une force militaire capable d'intervenir en temps de paix, de crise et de guerre.
- 3- C'est une force loyale. Le gendarme est un soldat de la loi pas un soldat du pouvoir. La gendarmerie n'est pas soumise au pouvoir politique. Elle est neutre.
- 4- C'est une force moderne. La gendarmerie a obtenu à partir des années 70 son budget propre qui lui a permis de rattraper un retard

notamment matériel. Elle s'adapte aujourd'hui à l'évolution numérique avec la tablette Néogend qui connectée à un smartphone donne au gendarme instantanément toutes les informations utiles pour son travail quotidien.

5- C'est une force humaine. Contrairement aux armées qui servent un matériel (porteurs, Rafale...) le gendarme c'est d'abord un homme qui a un code de procédure pénale, une voiture, un logement et qui est au contact et à l'écoute de la population. Le nouveau logo de la gendarmerie a été créé pour le rappeler : une force humaine !

Le modèle de gendarmerie a été créé en France puis s'est exporté dans 50 pays à travers le monde.



Les missions de la gendarmerie nationale

Rassurer et protéger, enquêter et interpellier, sécuriser et maintenir l'ordre, intervenir et défendre. Pour cela elle s'appuie sur les services spécialisés présents à Mérignac :

Les services spécialisés :

- la brigade de prévention de la délinquance juvénile BPDJ (voir encadré),
- la brigade motorisée avec une quinzaine de motards que l'on voit souvent passer dans les rues de Saint-Augustin,
- la brigade des recherches chargée plus particulièrement des missions de police

judiciaires" (prête son assistance technique aux unités territoriales) et le PSIG (peloton de surveillance et d'intervention) sa vocation première est la lutte contre la délinquance.

Pourquoi n'y-a-t-il pas de panneau « gendarmerie nationale » à l'entrée de la caserne Battesti ?

Cette caserne n'est pas ouverte au public. Les personnes extérieures qui doivent s'y rendre ont toutes reçu une convocation.

En savoir plus sur la gendarmerie nationale

Sainte Geneviève est la patronne des gendarmes. Sur le calendrier de l'Église, Sainte Geneviève est fêtée le 3 janvier date de sa mort. Cette date n'étant pas favorable au rassemblement des gendarmes, elle est fêtée le 26 novembre qui correspond à Sainte Geneviève des Ardents. C'est le pape Innocent II qui institua cette fête pour le diocèse de Paris en l'honneur des miracles de guérison qui

Suite...

Venez découvrir notre nouvelle boutique

Une rentrée tout en beauté !

10 rue Jenny Lepreux
33 000 Bordeaux
Saint Augustin

CELER
TRAITEUR

Mariza Henguift
CRÉATEUR DE JARQUETS

vosre boutique prêt-à-porter

Créateurs, LO
Cecil - Sreet One - (pantalons taille haute)
Poussière d'Etoile

36, rue Jenny Lepreux
33000 Bordeaux St Augustin
05.56.24.29.41
mariza-henguift@orange.fr

Battesti Suite

ont eu lieu à l'invocation de la sainte en cette ville en 1130. Chaque année, des représentants de toute la région viennent à Saint-Augustin assister à la manifestation. L'ancien logo de la gendarmerie nationale est la grenade enflammée ou « bois de cerf à huit branches » qui a été utilisée pour la 1^{ère} fois par la gendarmerie française puis par d'autres gendarmeries européennes (ici à gauche côté du léopard anglais symbolisant l'ancienne région aquitaine).



Nouveau logo : Depuis le 1^{er} septembre 2015, la gendarmerie nationale a un nouveau logo plus « moderne ».



La gendarmerie a son musée

Ouvert depuis octobre 2015, à Melun, le nouveau musée est situé dans l'un des bâtiments de l'École des officiers de la gendarmerie nationale (EOGN). La collection montre en parallèle l'histoire de France et celle de la gendarmerie de 1339 à nos jours.

Un exemple de service spécialisé

La Brigade de Prévention de la délinquance Juvenile (BPDJ) a 3 missions : **La prévention** des jeunes (école primaire CM1-CM2) des collégiens, des lycéens. La prévention traite de la violence sous toutes ses formes, le harcèlement, les dangers d'internet, la maltraitance. Pour les collégiens à partir de la 4^e et les lycéens, la BPDJ fait de la prévention par rapport à l'alcool et aux stupéfiants. La prévention c'est aussi parler de la responsabilité de chacun face à la loi Cette prévention est faite sur tout le département de la Gironde et en zone gendarmerie.

Sur Saint-Augustin par exemple l'équipe de 5 personnes de la BPDJ n'intervient pas car c'est une zone réservée à la police. Dans certains commissariats de la métropole, il existe du personnel pouvant effectuer cette prévention.

Autre mission : l'équipe intervient dans le cadre d'enquêtes pour entendre les mineurs victimes de violences. (Peu importe la nature de la violence).

Les enfants les plus jeunes pouvant être entendus par le personnel de la BPDJ ont entre 2 et 3 ans. Ils doivent pouvoir suffisamment verbaliser pour pouvoir échanger. Les plus âgés ont une douzaine d'années ou bien plus encore plus âgés s'ils souffrent par exemple d'un handicap et même des adultes handicapés mentaux. Les locaux de la BPDJ sont organisés avec un salon d'accueil où l'enfant est reçu dans un premier temps avec un adulte l'accompagnant et d'une salle d'activités ludiques où l'enfant pourra s'exprimer seul face au gendarme-psychologue (toujours en civil) qui l'interroge. L'enfant devant être auditionné est convoqué dans un premier temps à la BPDJ puis dans un second temps à l'hôpital dans le service du CAUVA (Cellule d'Accueil d'Urgences des Victimes d'Aggressions). Là l'enfant sera examiné par un médecin puis par une psychologue et aussi par une assistante sociale.

3^e mission : le partenariat avec les communautés de communes Avec les institutions (Justice, Éducation Nationale, Conseil départemental, préfecture) et avec les associations girondines en lien avec la protection des mineurs en danger et la prévention.



Les locaux accueillant la Brigade de Prévention de la Délinquance Juvenile

Un découpage précis

La région Nouvelle-Aquitaine est découpée de la manière suivante :

Groupement de gendarmerie départementale de la Dordogne (24), compagnie de gendarmerie départementale de Périgueux, Bergerac, Nontron, Sarlat-la-Canéda

Groupement de gendarmerie départementale de la Gironde (33) compagnie de gendarmerie départementale de Bouliac, Mérignac, Arcachon, Blaye, Langon-Touloune, Lesparre et Libourne.

Groupement de gendarmerie départementale des Landes (40) compagnie de gendarmerie départementale de Mont-de-Marsan, Dax, Parentis-en-Born

Groupement de gendarmerie départementale du Lot-et-Garonne (47) compagnie de gendarmerie départementale d'Agen, Marmande, Villeneuve-sur-Lot

Groupement de gendarmerie départementale des Pyrénées-Atlantiques (64) compagnie de gendarmerie départementale de Pau, Bayonne, Mauléon-Licharre, Oloron Sainte-Marie, Orthez

Groupement de gendarmerie mobile de Mont-de-Marsan (maintien de l'ordre) Escadron de gendarmerie mobile de Mont-de-Marsan, Bayonne, Bouliac, Marmande, La Réole, Limoges

Groupement de gendarmerie mobile de Limoges (maintien de l'ordre) Escadron de gendarmerie mobile de Limoges, Guéret, Ussel, Bellac, Châtelleraut, Périgueux

Le Petit Curieux

Merci au colonel Duret, au capitaine Moné et à Félicie Jaunâtre pour leur accueil à la caserne Battesti

Sources : Origine et essor des quartiers de Mérignac Pierre et Ginette Gilliard Site de la gendarmerie nationale Crédit photos : Alain De Cal (couleurs) F. Baudy (noir et blanc) sauf mention indiquée

GRAPHISME Logo, Carte visite, Plaquette Com, Enseigne Site internet, ...	IMPRIMERIE Carte visite, Papeterie, Plaquette, Magazine, Kakémono, ...	PHOTOGRAPHIE Portrait, Book, Identités, Architecture, Reportages, mariage, ...	IMPRESION GRAND FORMAT sur Photo, Toile, Alu Dibond, Plexi, Verre, Bâche, Adhésif, Encadrement, ...
---	---	---	--

Ch. Viaud
AGENCE PHOTO CREATION
268 bis rue d'Ornano - 33000 BORDEAUX
05.56.93.25.79 - 06.07.69.66.86
contact@apc-viaud.com
www.apc-viaud.com

Agence Photo Création Ch. Viaud

Tom Sanati
Spécialiste du barnum pliant

Idéal pour vos événements extérieurs

**10 avenue Roger Salengro
33130 BEGLES**

Tél : 05 56 75 72 61 - 06 14 67 32 78

www.tomsanati.com

Quizz, la réponse

Il s'agit de l'oranger des Osages. C'est un arbre qui pousse naturellement en Amérique du Nord. Il faut tout de suite préciser que son fruit n'est pas un agrume malgré son nom. Comme à l'automne il prend une couleur jaune orangé, le botaniste américain Thomas Nuttall lui a donné le nom au 19^e siècle de maclura aurantiaca (orangé). L'orange n'est donc pas une orange mais une maclure et l'arbre n'est donc pas un véritable oranger. La preuve c'est qu'il pousse gaillardement dans le parc de la Béchade sur la droite en entrant par la place Campeyrat. Ses fruits parsèment le sol en septembre et octobre. En fait il ne s'agit pas d'un fruit simple mais d'une agglomération d'un ensemble de fruits issus d'une multitude de fleurs (comme pour la figue). Ces fruits ne sont pas comestibles à cause de leur amertume. Seul l'écureuil peut vouloir lui chiper ses « pépins » pour l'hiver. Dans la région de Saint-Louis, dans le Missouri, au bord du Mississippi, les fruits sont toutefois utilisés et vendus sur les marchés fermiers pour chasser les mouches. Les Indiens de la tribu des Osages (apparentée aux Sioux), se servaient du latex laiteux contenu dans le fruit (et dans les autres organes) pour se peindre le visage et teindre leurs vêtements. En effet, au contact de l'air, le latex jaunait. Ces indiens utilisaient aussi le bois de cet arbre pour fabriquer d'excellents arcs car il résiste à la pourriture. D'où son surnom de « bois d'arc » mais aussi de maclure épineux. Attention à ses épines redoutables aux aisselles des feuilles ! Alors si vous voulez profiter de l'ombre de cet arbre dans le parc de La Béchade, dépêchez-vous car au moment de la parution de ce numéro du Petit Augustin,

les feuilles jaunes de l'oranger des Osages ont dû commencer à tomber. Mais peut-être restera-t-il sur le sol quelques oranges-maclures pour jouer à la pétanque !



ACHETER- VENDRE- LOUER

ESTIMATION GRATUITE

DEPUIS 1980 A VOTRE SERVICE
A
BORDEAUX SAINT AUGUSTIN
52, rue Franz Schrader, 33000 BORDEAUX
05 56 98 54 16
Boutet-immobilier.fr

**Saint Augustin 2015 vous
souhaite des joyeuses
fêtes de fin d'année**



Crédit Mutuel
Sud-Ouest
LA banque à qui parler
www.cmso.com

Aimez-nous



Saint Augustin 2015 a sa page Facebook
Suivez la vie du quartier au jour le jour.



Ce journal est aussi le vôtre. Vous avez envie de témoigner sur la vie de notre quartier autrefois ou de nos jours, contactez-nous.

Comité de rédaction : Thérèse Malicerte, Alain De Cal, Elisabeth Chaumont, Évelyne Deniès, Sophie de Clermont, Sylvie Etave. Maquettiste : Paul Chaumont.

Saint Augustin 2015 - 66 Allée des Peupliers - 33000 Bordeaux

Tél : 06 46 56 65 90 mail : contact@saintaugustinavenir.com site : www.saintaugustinavenir.com