



La Page de l' Adhérent

<http://campingcarsite.fr/entretien-du-camping-car.html> (proposé par C.Maggioni)

Entretien Cassette WC

Introduction

Un entretien régulier est important :

Nettoyage soigneux d'autant plus fréquent que l'utilisation est importante par lavage à l'eau savonneuse et détartrage si nécessaire, au vinaigre d'alcool.

Nettoyage ou remplacement des joints de clapet et d'évent sans oublier la pulvérisation de graisse silicone sur les caoutchoucs.

Afin de prévenir les remontées d'odeurs et de rendre plus facile le nettoyage il est nécessaire d'utiliser un produit pour cassette WC.

Le produit à utiliser existe sous deux formes :

Bleu, polyvalent mais non utilisable en fosse septique.

Additif sanitaire pour l'utilisation quotidienne d'une durée d'action de quatre à cinq jours dans le cadre d'une utilisation moyenne. Même en cas de gel retrouve toute son efficacité après avoir dégelé.

Vert, d'efficacité comparable mais compatible avec les fosses septiques.

Additif sanitaire à action biologique pour utilisation quotidienne, stimule biologiquement la liquéfaction des solides dans le réservoir à matières. Agit sur une durée maximale de trois à quatre jours dans le cadre d'une utilisation moyenne. Il conserve sa fluidité jusqu'à -20°C et, même en cas de gel, il redevient aussi efficace après avoir dégelé. Ce produit convient tout particulièrement à la vidange du réservoir à matières dans les fosses septiques des terrains de camping.

Ces produits existent également sous forme de sachets-doses assez pratiques lorsqu'ils ne se collent pas les uns aux autres !

Un produit respectueux de l'environnement est disponible a la boutique chez SMH

Mettre en même temps que le produit chimique pour WC, un peu d'eau, deux ou trois pincées de sel régénérant (détartrant pour lave-vaisselle). Il suffit ensuite de bien remuer le mélange lors de la vidange de la cassette pleine, et de rincer à l'eau claire pour qu'elle soit très propre. Il n'est pas utile de vider la cassette avant chaque départ mais seulement lorsqu'elle est pleine; le brassage en roulant permet de rendre le mélange eau papier matière plus homogène. Attention toutefois à ne pas trop attendre car son débordement est plutôt désagréable...



Produits WC ou bouillie bordelaise ?

Le rôle de ces produits est à la fois de nettoyer la cassette, de dissoudre au mieux les matières, de désinfecter et de neutraliser les odeurs. Ces objectifs nécessitent une solution comportant des produits ayant un effet de savon pour dissoudre les matières, un effet antiseptique qui assure désinfection et destruction des odeurs, et éventuellement des parfums plus ou moins appréciés.

On trouve diverses recettes de substitution sur internet, dont l'efficacité et l'innocuité reste à démontrer. Est citée entre autre la bouillie bordelaise à base de sulfate de cuivre et de chaux éteinte, et dont le seul point commun avec les produits spécifiques est la couleur bleutée. Chimiquement parlant aucun point

commun comme on peut s'en rendre compte sur le comparatif ci-dessous.

L'effet antifongique et antiseptique de la bouillie bordelaise semble donc plus limité, et son usage ne semble pas garantir autre chose qu'une éventuelle économie provisoire.

Par ailleurs son côté écologique et sanitaire reste discutable comme on peut le lire dans le paragraphe suivant.

Son usage n'est donc pas du tout recommandable.



La Page de l'Adhérent

Comparatif produit WC/bouillie bordelaise

Le rôle de ces produits est à la fois de nettoyer la cassette, de dissoudre au mieux les matières, de désinfecter et de neutraliser les odeurs. Ces objectifs nécessitent une solution comportant des produits ayant un effet de savon pour dissoudre les matières, un effet antiseptique qui assure désinfection et destruction des odeurs.

On trouve diverses recettes de substitution sur internet, dont l'efficacité et l'innocuité reste à démontrer. Est trop souvent citée la bouillie bordelaise à base de sulfate de cuivre et de chaux éteinte, et dont le seul point commun avec les produits spécifiques est la couleur bleutée.

Chimiquement parlant aucun point commun comme on peut s'en rendre compte sur le comparatif ci-dessous.

L'effet de la bouillie bordelaise est donc limité à ses propriétés antifongiques et antiseptiques, et son usage ne semble pas garantir autre chose qu'une éventuelle économie provisoire. Il y a largement quoi s'interroger sur le bien fondé de son utilisation pour traiter le contenu des cassettes des camping-cars.

Par ailleurs son côté écologique et sanitaire reste discutable puisque ses deux composants sont reconnus nocifs pour l'homme et l'environnement. Bien que ce soient des produits "naturels", ils sont considérés comme polluants quand ils sont rejetés au tout-à-l'égout. Le cuivre, composant principal est un métal non biodégradable et peut, selon sa provenance, contenir du cadmium et du plomb, produits toxiques et non biodégradable. La bouillie bordelaise peut affecter le métabolisme de la plupart des organismes vivants. Sans parler de la réaction chimique dans la cassette et ses répercussions sur les composants mécaniques.

Des produits respectueux de l'environnement



Système SOG

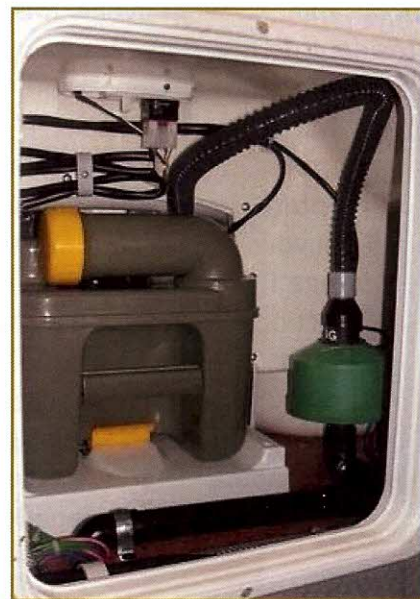
A noter l'existence du système SOG, (environ 170 € chez les accessoiristes), s'adaptant sur l'évent de la cassette, consistant en une ventilation électrique de la cassette dans le but d'extraire les gaz et donc les odeurs. L'usage des produits chimiques deviendrait alors inutile.

Il se compose d'un petit ventilateur branché par un tuyau à la cassette, créant une dépression lorsque la trappe de la cassette est ouverte. Il est nécessaire de percer la carrosserie lors de l'installation sur le portillon du compartiment de la cassette. Un filtre au charbon élimine les odeurs lors du fonctionnement. Mais cela n'empêche pas les odeurs quand la trappe est fermée car le système est alors arrêté mais la trappe est fermée et la cassette reste en principe ventilée passivement par le biais du filtre à charbon.

En revanche aucune protection anti-odeur lors des vidanges... (quelques camping-caristes utilisent quelques doses de produit à cassette en plus).

Le filtre à charbon doit être changé une fois par an environ.

Coût hors pose environ 150 € à 200 € selon le système (il en existe plusieurs versions) et le fournisseur (soit le prix d'une dizaine de boîtes de produits du commerce). Les gros utilisateurs annuels sont sans doute les plus concernés par cette installation.



C.R. : Réveillon de la St Sylvestre - Du 28/12/18 au 02/01/19 -
 Organisé par Solange et Bernard GRAU au restaurant « Le Pardaillan » à GONDRIN (32330)

Cette année le rendez-vous était fixé à Gondrin, magnifique petit village du Gers, situé à proximité d'Eauze et de Condom, très renommé pour sa gastronomie, et bien sûr pour son Armagnac.

Vendredi 28 décembre 2018

Le réveillon était bien sûr le lundi soir, mais le désir de nous rencontrer était si fort que le rendez-vous a été fixé le vendredi dans l'après-midi.

Samedi 29 décembre 2018

Le Remarquable Organisateur avait eu l'excellente



idée de nous faire visiter, le samedi matin, une ferme pour assister à la découpe de canard gras, et la préparation par dénervage du foie gras. Une visite très intéressante, précédée d'une grande discussion sur la manière

d'élever, de gaver, et d'abattre les canards. Une dégustation de différents produits a suivi cette démonstration.



Dimanche 30 décembre 2018

Le Dimanche, visite à St Puy de la fabrication du Pousse Rapière, apéritif très renommé, inventé, fabriqué, et vieilli



dans ces chais. Bien sûr, les explications et une dégustation ont suivi. Heureusement pour certains, il n'y avait que peu de distance à faire pour rejoindre notre campement.



Lundi 31 décembre 2018

Le Lundi matin, dans le village même de Gondrin, nous avons visité un artisan qui a

pour spécialité la fabrication de Croustade. Un magnifique gâteau très ancien, fabriqué à base d'une petite boule de pâte que l'on étire sur une grande table, recouverte d'un grand drap, jusqu'à obtenir la finesse d'une feuille de papier à cigarette. On y passe dessus du beurre fondu avec un pinceau, on met plusieurs couches dans un moule à tarte, on y ajoute des pommes de pommier coupées en morceaux, qui ont mariné toute la nuit avec du sucre et de l'armagnac. On recouvre le tout de cette pâte fine, que l'on froisse, et on met tout au four, pour la cuire. A la fin de la cuisson on y pulvérise de l'Armagnac. Et maintenant quel régal de la manger encore tiède. Vous voyez c'est très simple à faire et à la portée de tout le monde.



Vous pouvez essayer vous avez la recette.



C.R. : Réveillon de la St Sylvestre - Du 28/12/18 au 02/01/19 -

Organisé par Solange et Bernard GRAU au restaurant « Le Pardailan » à GONDRIN (32330)

Le Lundi après-midi, toutes nos épouses avaient pris rendez-vous soit chez le coiffeur, soit à l'institut de beauté, pour se faire belles....ont-elles réussi ?????? De retour dans le camping-car, ont commencés les préparatifs de la tenue qu'elles porteront le soir, croyez moi dans ce cas-là il vaut mieux se faire tout petit, ou alors aller voir les copains. Je pense que c'est la deuxième solution qu'elles préfèrent surtout si elles ont prévu quelques surprises. Enfin comme d'habitude c'est avec les trente minutes de retard qu'elles sont prêtes..... Mais soyez sûr, ce n'est pas de leur fautes..... Enfin.

Aux environs de huit heure trente, des couples, emmitouflés dans des manteaux, de grosses vestes, des écharpes, chapeaux ou casquettes, commençaient à partir pour faire les trois cents mètres qui séparait notre stationnement du lieu de nos festivités. Une fois le chemin parcouru, nous nous trouvons face à l'entrée du «Pardailan» Restaurant gastronomique très renommé



dans le Gers. Nous avons pensé tout de suite que notre Organisateur très gourmand avait fait le bon choix. Et bien les faits nous ont prouvé qu'il ne s'était pas trompé. La salle bien décorée nous accueillait, une grande piste de danse dans le milieu, les tables sur le côté gauche, un DJ à droite. Ce DJ était CHTI, et très poliment est venu nous saluer à chaque table. Mais dans la soirée nous avons remarqué qu'il avait une particularité. En effet, tant que l'on avait les assiettes vides : pas de musique le

calme plat. Mais dès que l'on nous portait les assiettes du repas, il se mettait à jouer, et nous invitait à aller danser. J'ai trouvé cela très original. Je ne veux pas revenir sur nos femmes, qui toutes étaient très belles, et très aimables C'était très réussi. Tout le monde avait l'air heureux d'enterrer 2018 !



Dans certaines tables, pour manger, une sérieuse organisation était nécessaire car la promiscuité était très grande. Il fallait profiter quand vos deux voisins soufflaient, de vite respirer, et de mettre vite une bouchée à la bouche. C'était amusant, mais peut-être un peu exagéré. Le repas à tenu ses promesses, et les gastronomes ont pu se régaler. Nos amis Catalans n'avaient pas omis de nous

apporter, comme tous les ans, les douze grains de raisins qu'ils ont eux dans leur tradition l'habitude de manger pendant les douze coups de minuit, qui permettent de changer d'année. Ils ont eu la délicatesse cette année, de nous apporté des grains de raisin sans pépins, pour éviter que l'on s'étouffe, qu'ils en soient remerciés.

Les vœux et les embrassades : une furie ! Le désordre régnait dans l'assistance, mais quelle amitié, quelle joie, de pouvoir souhaiter à ses amis : santé, bonheur, et plein de bonnes choses pour



C.R. : Réveillon de la St Sylvestre - Du 28/12/18 au 02/01/19 -
Organisé par Solange et Bernard GRAU au restaurant « Le Pardaillan » à GONDRIN (32330)

2019. Ce fût un grand, et bon moment.



Mais les petits vieux commençaient à se fatiguer. Certains ont voulu chanter «Le Refuge» et les paroles disaient «Qu'il fait bon s'endormir devant la cheminée qui s'éteint» et bien croyez-le, ou laissez-

le, certains sont vite partis remettre du bois dans la cheminée.

Et ainsi se termina l'excellente soirée du réveillon 2018-2019

Que Solange et Bernard GRAU soient sincèrement remerciés, des choix qu'ils ont faits, de l'organisation mise en place, et de l'harmonie qu'ils ont su créer pendant ce séjour. Ces faits prouvent l'expérience qu'ils ont acquise et laissent espérer pour l'avenir beaucoup d'autres sorties aussi réussies. MERCI MERCI

Mardi 1er janvier 2019

Le lendemain matin quelques malheureux n'ont pas pu faire la grasse matinée, car, il était organisé le premier conseil d'administration de l'année 2019. Chose importante pour le



Club. Le programme de toute l'année a été établi, et croyez-moi il est chargé. Que de voyages en perspective! Les uns plus magnifiques que les autres! Et aussi bien en France, qu'à l'étranger.



Vous allez être vraiment gâtés. Tant et si bien, que le conseil s'est bien terminé l'après-midi. Une matinée de travail aussi intense creuse l'estomac de n'importe quel humain. Heureusement, il avait été prévu comme tous les ans, un repas récupérateur. Le repas du jour de l'AN. Un menu extraordinaire était prévu. Et on aurait pu passer à côté d'une catastrophe si quelques gastronomes avertis n'avaient pas crié au loup de ne pas



avoir prévu de servir le bouillon de poule dans laquelle la poule farcie avait cuit.



Erreur rectifiée pour le bonheur de tous. Le repas c'est terminé dans la joie et la bonne humeur avec la distribution des cadeaux, un moment partagé de bonne humeur, d'amitié, nous avons tous été gâtés, heureux d'avoir passé de si bon moments ensemble. Je ne sais pas encore où pourra se faire le réveillon de l'année prochaine, mais croyez sur le vœu que je puisse formuler en ce début d'année, c'est qu'il se passe aussi bien que celui-ci, et que les repas soient aussi excellents.

Encore MERCI MERCI et faites beaucoup d'autres sorties pour ne pas perdre la main.

Henri Boué



SORTIE : Le Périgord en Calèche (retour à la nature)

Du 19 au 23 Juillet 2019, dénichée par Solange et Bernard Grau
Orchestrée par Gilles Marescassier, 30 ans de pratique de l'attelage.

Vendredi 19 Juillet : Installation, mise à disposition sur l'aire de stationnement : eau potable, cuve d'eau de rinçage, cuve d'eau usées, branchement électrique « sur demande » et toilettes. GPS-N 44° 40'11" E 1° 00'49"

Visite du domaine, collection de vieilles calèches, et de la petite église du village. Apéro offert par Gilles Marescassier et briefing. Repas sorti du camping-car.

Samedi 20 Juillet : 10h00, Visite guidée de la sellerie et du musée des vieilles calèches.



11h00, Départ en calèche pour une balade de 5 ou 10km, c'est vous qui conduisez les calèches accompagnés d'un guide.

Midi, Repas à l'ancienne dans une clairière.

15h00, Retour en calèche à

MAZEYROLLES où vous attend une dégustation de Monbazillac et pruneaux aux chocolats.

17h00, Fin du programme soirée libre. Repas sorti du camping-car.

Dimanche 21 Juillet : 9h30, Départ en car de MAZEYROLLES pour la visite « guidée » du village médiéval : LA BASTIDE DE MONPAZIER, construite au 13^e siècle.



12h30, Retour à l'aire de camping-car. Repas sorti du camping-car

Après-midi, Détente, possibilité pétanque sur terrain aménagé ou pêche dans l'étang.

18h00, Animation « LE MARIAGE DU SIECLE DERNIER » Nous allons prendre parmi les personnes 12 volontaires et allons marier 2 couples en costume d'époque, avec le curé, les enfants de chœur, les témoins, le maire et le notaire.

20h00, Repas gastronomique dansant avec la présence d'un chanteur musicien.

Au menu :



Lundi 22 Juillet : 10h00, Départ en petit train agricole sur l'exploitation, découverte du travail d'un chien de troupeau d'oies et course de cochons.

12h00, Apéritif à la prune et repas composé de produits de la ferme. En fin de repas, nous allons faire divorcer les deux couples que nous avons mariés la veille.

Nous assisterons donc au « DIVORCE DES ANNEES 1880 »

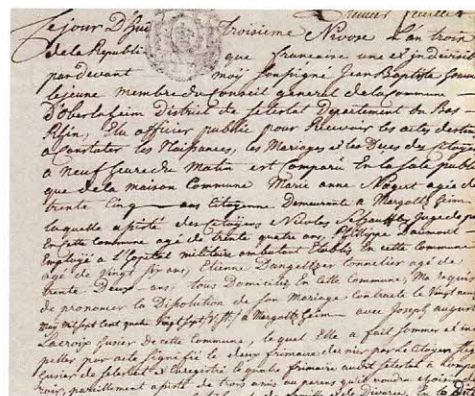
Le soir, repas sorti du camping-car.

Mardi 23 Juillet : Journée du départ, fin du séjour à Mazeyrolles.



Menu
Soupe paysanne
Salade périgourdine
Confit de canard
Pommes de terre sarladaises
Fromage, gâteau aux noix
Vin rouge est digestif

Menu
Apéritif du terroir
Crème de cèpe
Foie gras
Jambon braisé à l'ancienne
Pâtisserie du chef
Vin à volonté



SUD-MOTORHOME N° 134



SORTIE : Prolongation à la découverte de La Roque-Gageac

Du 23 au 25 Juillet 2019, déniché par Solange et Bernard Grau

Mardi 23 Juillet : Prolongation à la découverte de La Roque-Gageac (40km)



Avec ses tuiles brunes, ses toits typiques, son charme d'autrefois et ses paysages à couper le souffle, une balade dans le village de la Roque-Gageac sonne comme une invitation à la rêverie...

Devant l'église du X^{IV}e siècle de la Roque-Gageac, prenez le temps d'observer son clocher-mur typique et son toit en lauze du Périgord. Depuis la petite cour de l'église, sortez votre appareil photo pour capturer le jardin exotique : palmiers, bananiers, figuiers, cactus et même des bambous poussent dans ce solarium naturel !

Poursuivez votre promenade par une halte devant le Manoir de Tarde qui domine le cœur du village. Avec ses deux corps de logis à pignons accolés à sa tour coiffée de lauze, cette ancienne résidence des évêques de Sarlat saura convaincre les amateurs d'architecture.

Et parce que la visite de la Roque-Gageac ne peut pas se faire sans déguster des produits du terroir, cap sur le marché de producteurs de Pays au pied du village les vendredis matin de mai à septembre.



Programme : Installation sur le parking réservé par la mairie pour deux nuits. Déjeuner dans les C.Cars.

16h00 : Balade en gabare sur la Dordogne (1h de visite)

Au retour, possibilité de flâner dans le jardin exotique et bamboueraie toute proche.

Repas dans les C.Cars

Mercredi 24 Juillet : Visite libre des jardins de Marquessac sur 20 hectares. En fin de soirée, apéritif à l'espagnole.

Jeudi 25 Juillet : Fin de la prolongation.

Coût total de la prolongation : 25€/personne, comprenant : Stationnement, Gabarre, et jardins.

Prix total de la sortie : 170 €/Personne plus de 12 ans - Prix total de la sortie : 85 €/Enfant moins de 12 ans

Prix de la prolongation : 25€/personne - Chèque à l'ordre de Sud-MotorHome

Date début des inscriptions : 15 avril 2019 - Date limite d'inscription : 25 mai 2019 - Sortie limitée à 25 camping-cars

Inscription auprès de : Mr Bernard GRAU - 76 avenue du Maréchal Foch - 31800 - LABARTHE RIVIERE

Tél : 05 61 89 22 76 / 06 82 90 88 02



SUD-MOTORHOME N° 134





Sud MotorHome

BULLETIN d'INSCRIPTION à la SORTIE

Photocopie autorisée

Intitulé : *Le Périgord en Calèche (retour à la nature)*

Et sa prolongation à La Roque-Gageac

Dates du séjour : du19.....au 25 juillet 2019



Les voyages ou sorties du club sont établis conformément aux réglementations liées à l'Immatriculation Voyages et Séjours de la F.F.A.C.C.C.

Nom : Prénom : N° d'Adhérent : | | | | |

Nom : Prénom : Club :

Nb.de personnes : Dont : Adulte(s) et ... Enfant(s)(moins de 12 ans) première sortie : Non Oui

Adresse : Code Postal : Ville :

Tél. fixe : | | | | | Portable : | | | | |

Pour retour du contrat et confirmer votre inscription nous indiquer votre e-mail :

e-mail :@..... ou joindre une enveloppe timbrée à votre adresse

Longueur C.C. : Hauteur : Poids : Double essieux : Oui Remorque : Oui Longueur :

Arrivez les vides et les pleins faits. Respectez l'heure d'ouverture de la sortie.

*** Les voyages ou sorties sont établis conformément aux réglementations liées à l'Immatriculation Voyages de la FFACCC et au nouveau code du Tourisme.	Prix / Pers.	Nb	Montant
Frais d'organisation par adulte et enfant de plus de 12 ans :	5€		
Forfait par adulte comprenant toutes les prestations définies	165€		
Forfait par enfant moins de 12 ans comprenant toutes les prestations définies	85€		
Prolongation du 23 au 25 juillet 2019 à La Roque-Gageac	25€		
TOTAL			

Bulletin à retourner
IMPERATIVEMENT
Avant le ...25 mai 2019.....
Accompagné du règlement à l'ordre du club : ...Sud MotorHome.....
>Nb de CC mini : ...10.....
>Nb de CC maxi : ...25.....
Inscription et renseignements :
Nom. Mr Grau Bernard.....
Adresse : 76 avenue du Maréchal Foch
CP : 31800.....Ville : LABARTHE RIVIERE
Tel. fixe : ... 05 61 89 22 76
Portable : ... 06 82 90 88 02
e-mail : ... bgrau4026@gmail.com.....

Ne sont pas inclus dans le prix : (les frais personnels, les frais de carburant, les repas et visites non mentionnés dans le programme, les pourboires, les assurances « annulation et rapatriement » etc.)1800

Je prends l'assurance (Retard, Annulation, Interruption) : Oui Non

Si **OUI**, Je fais, ce jour, mon affaire personnelle de sa souscription auprès de ma compagnie.

Je souscris, Au jour de la confirmation du séjour par l'organisateur au plus tard dans les 5 jours suivant cette même date, (par internet) et règle directement la compagnie * en m'inscrivant sur leur site à l'adresse ci-dessous :

* tarif 2018 : 2,4% du prix du voyage (<https://www.souscription.safebooking.com/ffaccc/>)

Intolérances alimentaires :

Nom : NON OUI LESQUELLES :

Nom : NON OUI LESQUELLES :

Autres personnes : NON OUI LESQUELLES :

Je soussigné M ou Mme agis pour moi-même et/ou pour le compte des personnes que j'inscris et n'ignore pas que ce voyage peut être cédé à un autre adhérent FFACCC moyennant un préavis de 15 jours et sous réserve du paiement de 10 € de frais. Ma signature ci-dessous implique l'acceptation :

- Des conditions générales et particulières des conditions de vente, (dans la revue du club définissant le programme) dont j'ai pris connaissance en particulier en cas d'annulation sans remplaçant trouvé par mes soins, je serai pénalisé comme suit : Plus de 30 jours avant le départ 10€, de 30 à 21 jours 10% du prix du séjour, de 20 à 8 jours 50% du prix, de 7 à 2 jours 75% du prix, moins de 2 jours 100% du prix.

- Du programme défini pour cette sortie, ainsi que tout changement de ce programme à l'initiative de l'organisateur.
- L'adhésion au club organisateur en tant que membre de droit du fait que j'adhère à un autre club de la FFACCC.
- Tous les participants à cette sortie évoluent sous couvert de leur assurance personnelle pour les dommages non couverts par l'assurance responsabilité civile de l'association.

Association d'utilisateurs de camping-car régie par la loi du 1^{er} juillet 1901, déclarée en préfecture de la Haute Garonne sous le n° W653000538.

Bénéficiaire de l'agrément tourisme de la FFACCC n°IMO75100284/ Assurance MACIF n° 15195976.

FFACCC Siège Social : ESPACE DANTON, 3 rue Danton, 92240 Malakoff

Le.....
À
Signature de l'adhérent

Le.....
À
Signature du Club : Nom Prénom du signataire

(Retourner un double au participant)



