



L'ECHO LAFITOLAIS

Mars 2021



Le mot du Maire :

Comme une nuit sans fin.....

Il n'a jamais été aussi difficile de se projeter dans les mois à venir...

Nous ne connaissons pas les mots Covid, confinement, couvre-feu et pourtant nous avons appris à nous les approprier et à vivre avec. Bien évidemment, il nous tarde de reprendre notre ancienne vie, mais en ce mois de Mars, je ne me risquerai pas à imaginer le futur tellement il reste incertain. Aussi nous devons garder à l'esprit nos forces issues de notre vie en zone rurale, en plein air, entourés, et en continuant de faire preuve de solidarité.

Le conseil municipal en se réunissant une fois par mois, travaille et propose des améliorations dans l'intérêt de tous. Les employés communaux eux aussi par leur engagement et leur assiduité montrent toute l'importance du service public dans cette période troublée.

Vous présenter un écho Lafitolais sans manifestation associative est aussi un défi que les conseillers ont su relever.

Vous trouverez dans ce numéro certaines actions effectuées ces derniers mois, comme la distribution des colis pour nos aînés ou les coupes de bois par les élèves du Lycée forestier de Vic en Bigorre. Cet Echo évoquera aussi les projets de 2021, comme l'aménagement d'un nouveau logement communal, vous éclairera sur l'état des finances de notre commune.

Nous souhaitons aussi mettre en lumière des habitants de Lafitole et leur donner la parole.

Je les remercie pour le temps qu'ils nous ont accordés et leur participation active à la construction de cette première édition 2021.

Bonne lecture,

Bien à vous

Le jour se lève enfin....

SOMMAIRE

BILAN FINANCIER

Budget 2020**Page 1**

ACTUALITES

Site internet : « Notre site internet/mode d'emploi ».....**Page 2**

Pensée de fin d'année pour nos aînés.....**Page 3**

Coupe de Bois.....**Page 4**

Nos belles palombes.....**Page 5**

PROJET 2021

Aménagement de l'ancienne poste en logement.....**Page 6**

RENCONTRES LAFITOLAISES

Rencontre avec Joel Semmeziès.....**Page 7**

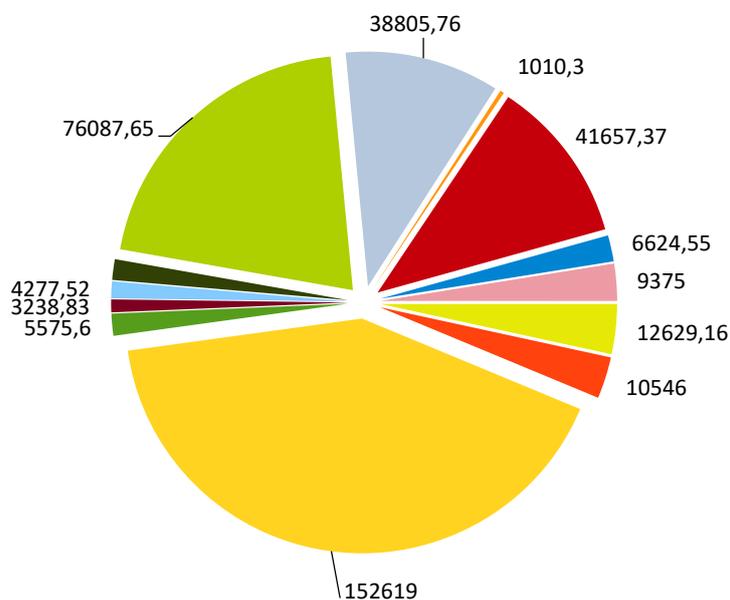
Rencontre avec Marie Posterle.....**Page 8**

INFOS PRATIQUES

Dernières infos et Etat civil.....**Page 9**

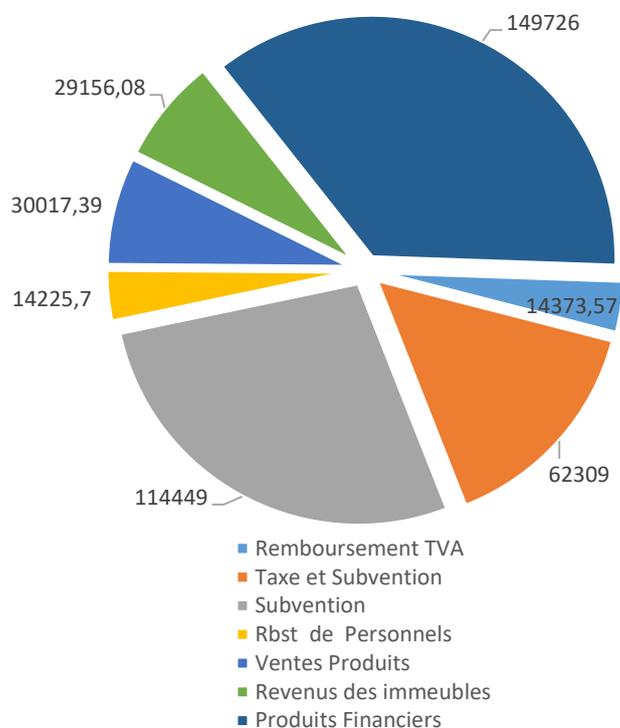
BILAN FINANCIER

DEPENSES 2020



- Eau et assainissement-energie-carburants
- Fournitures d'entretien+admin +EPI
- Entretien, réparations bâtimen Voirie, Forêt...
- Multirisques
- Etudes et recherches
- Publications-Site Internet...
- Frais de télécommunications,affranchi..
- Charges de personnel
- Indemnités /Cotisations
- Subvention Assoc
- Impôts et Taxes
- Emprunts et dettes assimilées

RECETTES 2020



- Remboursement TVA
- Taxe et Subvention
- Subvention
- Rbst de Personnels
- Ventes Produits
- Revenus des immeubles
- Produits Financiers

RÉSULTAT DE CLÔTURE BUDGET 2020

RESULTAT AU 1ER JANVIER 2020 : + 287 991 €
 -GLOBAL DEPENSES : - 367 672 €
 -GLOBAL RECETTES : + 414 257 €

RESULTAT AU 1^{er} JANVIER 2021 = + 334 576 €

Dépenses Investissements prévues pour 2021

Total Aménagement ancienne poste	54374 €/HT
Aménagement espace loisir (terrain de pétanque, table de pique-nique, restauration fontaine...)	9209 €/HT
Acoustique de la salle du conseil municipal	4906 €/HT
Voiries communales	45839 €/HT
Total	114328 €/HT

Le conseil municipal continue à investir

Ces investissements ne pourront être réalisés qu'avec une aide du département et de la région dont nous connaissons la date ultérieurement.

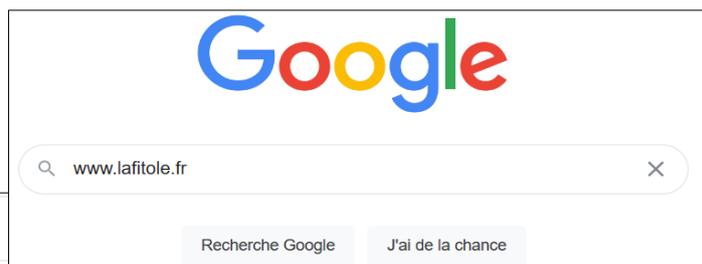
Notre commune sur internet

Si vous n'avez pas encore eu la possibilité de venir découvrir le site web de Lafitole et que vous possédez un appareil qui vous permet de vous connecter à internet, alors voici comment faire :

Dans votre navigateur,
écrivez: « www.lafitole.fr »

Ou dans votre moteur de recherche écrivez :
« Lafitole site officiel ».

The screenshot shows a Google search interface. The search bar contains the text 'lafitole site officiel'. Below the search bar, the results are displayed, showing 'www.lafitole.fr' as the top result. The result is titled 'Site officiel de la commune de Lafitole (65)' and includes a brief description: 'Lafitole est une commune située dans le département des Hautes-Pyrénées, en région Occitanie. Découvrez les actualités, informations pratiques et touristiques ...'.



Vous trouverez sur la page d'accueil, des informations à la une, des liens utiles, l'agenda de la commune, un petit bulletin météo.

Dans les différents menus en haut de la page d'accueil vous pourrez consulter les comptes rendus des conseils municipaux et de la communauté de communes mais aussi diverses informations.

Se trouvent également dans les différents onglets, des albums photos, des vidéos.

Un avantage que procure internet, c'est de pouvoir archiver des documents. Ainsi vous pouvez consulter quelques anciens Échos Lafitolais.

Nous avons commencé une page sur l'histoire de notre commune et des environs.

Nous allons également faire connaître les professionnels et les associations de Lafitole.

Vous l'avez compris, ce site est celui de tous.

Si vous le souhaitez, vous pouvez participer à son enrichissement en nous confiant des anecdotes, des photos en nous faisant part d'histoires, de faits historiques qui pourraient intéresser les Lafitolais.

The screenshot shows the homepage of the Lafitole municipal website. The header features the Lafitole logo and a navigation menu with items like 'MAIRIE', 'VIE PRATIQUE', 'VIE ASSOCIATIVE', 'VIE ECONOMIQUE', 'HISTOIRE', and 'CONTACT'. The main content area is divided into several sections: 'À la une' with a featured article about 'Visites de fin d'année', 'Agendas' with a list of events including 'Marche dans le village, organisée par La Ronde Lafitolaïse', 'Infos utiles sur votre mairie' with contact information and opening hours, and 'Liens utiles'. The footer contains a small disclaimer: 'Politique de cookies - Mentions Légales - Données personnelles - Plan du site'.

Pour ceux qui utilisent Facebook nous vous invitons à aimer la page Mairie de Lafitole afin de recevoir des publications ponctuelles.

The screenshot shows the Facebook page for the 'Mairie de Lafitole'. The page header includes the Lafitole logo, the name 'Mairie de Lafitole', and the location 'Mairie'. There is a blue button labeled 'Nous contacter' and a link to the website 'lafitole.fr'. The navigation menu at the bottom includes 'Accueil', 'À propos', 'Vidéos', 'Photos', and 'Plus'. There is also a 'J'aime déjà' button and a search icon.

TOURNEE DE LA DELEGATION AFFAIRES SOCIALES

Privée de la possibilité d'organiser un repas festif de fin d'année pour les aînés, la délégation Affaires Sociales a réfléchi à un moyen de rester en contact avec les lafitolais concernés tout en respectant les consignes sanitaires.

La préparation de colis a paru la solution la plus simple pour apporter un peu de douceur tout en faisant découvrir des produits lafitolais.

Toute l'équipe s'est mobilisée pour préparer et remplir des petites pochettes-cadeaux.



La distribution de ces petites attentions à domicile a été une façon d'égayer ce mois de décembre tout en respectant les gestes barrières.

L'équipe a été bien accueillie par les aînés, rappelant les souvenirs d'autres distributions réalisées par les anciens élus. De nombreux messages de remerciements ont été adressés à la mairie confirmant le succès de cette initiative.

En attendant de pouvoir se retrouver lorsque les manifestations seront à nouveau autorisées, la délégation Affaires Sociales vous remercie de votre accueil et vous adresse tous ses vœux de santé et de bonheur pour cette année 2021.



COUPE DE BOIS

La commission forêt vous informe que la classe de Seconde BEPA Forêt du Lycée Forestier de Vic en Bigorre est intervenue en fin d'année 2020 sur la parcelle de frêne n° 3 dans le Marmajou sur une durée d'une semaine.

Les lycéens en formation Forêt, intervenaient pour la première fois sur notre village pour apprendre et se former sur les techniques d'abattage.

Leurs professeurs et encadrants bûcherons, Mr Bonzom, Mr Schlur, Mr Garoby, leur ont permis d'appréhender ce biotope avec ses richesses et sa diversité sur une parcelle de frênes de 12 à 15 m de haut.



Valeureux et curieux de technicité, ces futurs forestiers ont abattu et stéré sur le site plus de 35 m³.

Dès Janvier 2021, une nouvelle classe a pris la suite sur la même parcelle pour, dans le cadre d'une reconversion professionnelle pour certains et une complémentarité à leur formation initiale pour d'autres, acquérir des compétences techniques dans le milieu forestier.

Tous très investis et motivés, ils ont ainsi, entouré par leur professeur Mr Ribuo, pu apprendre les techniques d'abattage, de façonnage et de la mise en stères des 13m³ que l'équipe a débité par grand froid.

La présence de Mr Grand'Homme, agent de l'ONF, a grandement aidé pour le travail accompli par ces deux chantiers écoles sur notre forêt.



Ce chantier d'apprentissage permet, outre l'abattage et le cubage du bois pour la commune, à des élèves du Lycée agricole et Forestier de Vic en Bigorre, d'appréhender l'ensemble des techniques forestières pour, peut-être devenir, grâce à leurs futures formations, les prochains gestionnaires et entrepreneurs sylvicoles de notre région.

La parcelle en question est une futaie de frênes en amélioration soumise à la gestion de l'ONF. Cette vision pérenne permet à notre massif de bénéficier d'une gestion juste et nous aide à le garder sain et vivant.





Ah...Nos belles
palombes...

Le mois de juin annonce l'été ainsi que l'éclosion de millions de petites palombes.

Nous sommes en Norvège et les oisillons savent déjà qu'ils devront quitter le nid d'ici 3 semaines pour laisser place à la 2^{de} puis la 3^{ème} couvée.

L'un d'entre eux à l'appétit vorace et pèse environ 500 g, il a l'endurance en vol et l'œil curieux de ceux qui survivront à ce long voyage de 5000 km vers l'Espagne.



Septembre enfin, la migration commence et les palombes se rassemblent par millions. La "belle bleue" va ainsi parcourir une moyenne de 100km chaque jour à une vitesse avoisinant les 50 km/h. Elles suivent des routes virtuelles tracées par les anciennes générations et notre jeune palombe à soif de découverte.

Octobre se termine, les Pyrénées sont proches. Ici, la plaine de l'Adour est magnifique et généreuse en maïs, les forêts comptent de grands chênes qui fournissent quantité de glands et de rassurants dortoirs.

A Lafitole, notre jeune oiseau bleu fait étape avec des milliers d'autres.

Et pourquoi ne pas poser ses ailes ici ??

Surtout qu'il y a la mystérieuse palombe apprivoisée, Coco aperçue lors d'une envolée !!... Celle-ci l'intrigue car elle a une chienne comme compagne de jeu et qu'elle niche dans une soupière en porcelaine.

Ah... nos belles palombes n'ont pas fini de nous
passionner...

Nous remercions Colette et Jacques T pour leur accueil,
ainsi que Jacques et Francis C, Elisabeth T et René C pour
leur récit.

Armelle et Patrice



Aménagement de l'ancienne Agence Postale

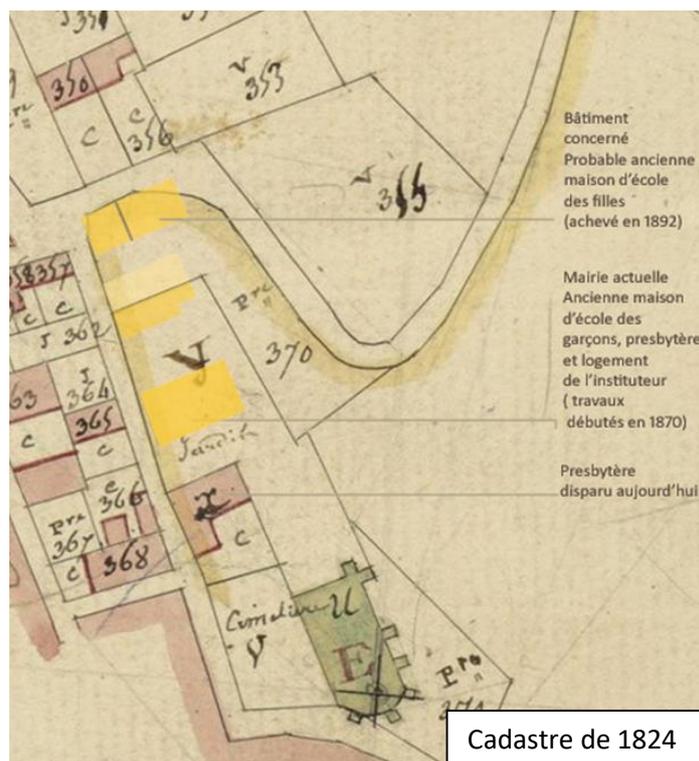
La commune souhaite transformer les locaux de l'ancienne agence postale en logement communal. Nous avons fait appel au Conseil d'Architecture de l'Urbanisme et de l'Environnement des Hautes-Pyrénées afin de nous accompagner dans cette démarche.

Cette administration a pour fonction d'accompagner les collectivités dans ce type de projet.

Petit historique :

Ce bâtiment ne figure pas sur le cadastre de 1824, tout comme l'ancien presbytère-école devenue l'actuelle mairie. En revanche face à celle-ci, on note une autre bâtisse plus proche de l'église aujourd'hui disparue. Voici les suppositions, après recherches dans le registre de délibérations des conseils municipaux de la commune (site web des Archives Départementales - <http://www.archivesenligne65.fr>) :

- En 1824 (et antérieurement) le presbytère comprenant une grange (bâtiment « x ») serait logiquement le bâtiment en « L » visible proche de l'église. Il aurait également accueilli plus tard (années 1835) la maison d'école des garçons. Vétuste, il aurait été ensuite démoli, tout comme le premier cimetière entouré de murs juste en face,
- Dans les années 1870 à 1875, un autre presbytère (l'actuelle mairie-logement) aurait été construit (sur la parcelle « y » avec l'envie de créer une place publique sur la parcelle « x ») comprenant ensuite le logement de l'instituteur et la salle de classe des garçons. En 1884 un préau de 16X6 mètres est mentionné,
- Puis vers 1890 la volonté d'édifier (haut de la parcelle 370) une maison d'école des filles se manifeste (jusque-là elles occupaient un bâtiment de la congrégation des Sœurs de Saint-Joseph). La fin de ce chantier serait datée de 1892 : il s'agit probablement de l'annexe de notre bâtiment.

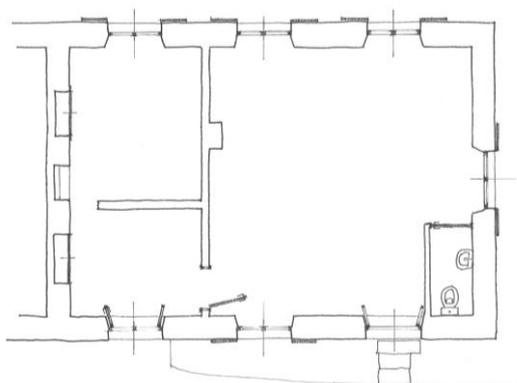


Après évaluation du CAUE, cette bâtisse de 65 m² sera transformée en un logement comprenant 2 chambres, une petite salle de bain avec toilettes indépendantes et une pièce de vie comprenant une cuisine ouverte sur le salon.

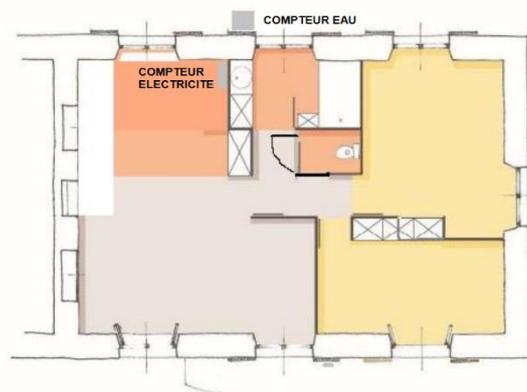
Des devis ont été réalisés dans tous les corps de métier et le choix des artisans validé lors du conseil Municipal du mois de Janvier 2021.

Le planning des travaux est finalisé – Ils commenceront à partir du mois d'avril et devraient s'achever au mois d'octobre 2021.

AVANT



APRES



« Jojo et ses multiples passions »

Joel Semmeziez, ce Lafitolais de 39 ans surnommé « Jojo », est papa de 2 enfants, Gabriel 6 ans et Léo 9 ans. Il nous fait partager ses 3 passions : la pêche, la chasse et la pétanque.

La pêche :

Il a d'abord fait ses études dans le domaine de la Pisciculture où il a obtenu un BEP et un Bac Professionnel à Gujan -Mestras (33). Par la suite il a complété sa formation par un BPJEPS « Pêche de Loisirs » afin de pouvoir exercer en tant que Moniteur et Guide de pêche professionnel.

Il intervient aujourd'hui pendant la période d'ouverture de la pêche à l'école de Pêche de Vic-en-bigorre où il apprend aux enfants les différentes techniques de pêche en fonction des saisons ainsi qu'aux adultes voulant se perfectionner.

La chasse : Concernant cette passion, il la pratique activement seul, en famille ou en battue et fait partie du bureau de chasse de l'association Gensac-Lafitole « Diane de l'Adour ».

La pétanque : Concernant cette dernière et pas la moindre, Jojo, l'a toujours pratiqué que ce soit en famille ou entre amis, où il a pu gagner de nombreux concours que ce soit en concours de fêtes ou en compétition.

★ **Qu'est-ce qui te plaît dans ce sport ?**

« Le partage d'un moment convivial entre amis, l'ambiance festive malgré la compétition, la montée d'adrénaline, la gestion du stress. Pour moi, la pétanque c'est 90% dans le mental et 10% dans le geste »

Voici son palmarès :

- 2011 : Champion Départemental en triplette Promotion
- 2014 : à nouveau Champion Départemental en triplette promotion
- 2018 : Champion Départemental en « Coupe des Clubs » 3^{ème} division, ce qui lui a permis de monter en 2^{nde} division l'année suivante.
- 2019 : à nouveau Champion Départemental en « Coupes des clubs » 2^{nde} division et du coup, qualifié pour la montée en 1^{ère} division.
- 2020 : Saison annulée due à la crise sanitaire....

Mais ce n'est pas tout, il a voulu développer ses compétences en devenant arbitre officiel.

Chose faite en 2019, date à laquelle il a obtenu son diplôme : Jojo est arbitre départemental.

★ **Un terrain de pétanque devrait voir le jour dans notre village courant de l'année 2021 à côté du complexe sportif, qu'en penses-tu ?**

« Je pense que dans un village, un terrain de pétanque est obligatoire pour partager de bons moments conviviaux entre amis ; mais aussi pour organiser le concours de pétanque lors de la fête du village. En plus, il sera situé à côté du barbecue donc possibilité de poursuivre les parties en se faisant 4 grillades. »

Félicitations Jojo pour ce beau parcours !

Bonne continuation pour les compétitions à venir. Nous n'hésiterons pas à faire appel à toi pour les prochains concours de pétanque.



Médaille d'or pour Marie

"Coiffer, couper, tresser, colorer, ces mots ont une résonance toute particulière pour Marie Posterle qui les a rapidement associés à sa créativité.

A Noël, alors qu'elle n'était encore qu'une petite fille, un cadeau l'attend au pied du sapin "une tête à coiffer". Des heures durant, elle imagine, fait, défait et refait des centaines de coiffures avec déjà beaucoup d'application.



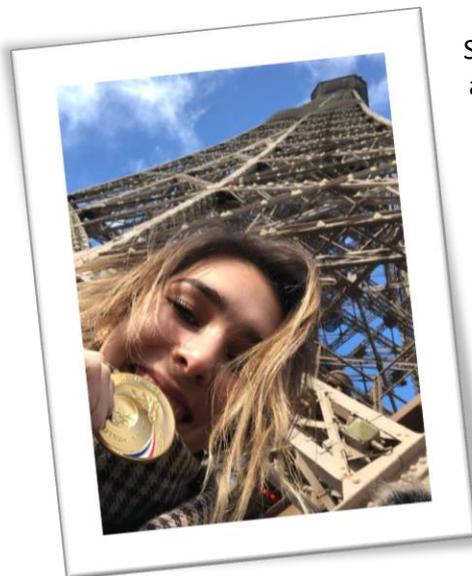
Bonne élève orientée vers un cursus général, cette collégienne passionnée se dresse contre ses enseignants et impose son choix : celui de poursuivre sur une voie professionnelle avec un CAP coiffure.

Le stage découverte effectué en fin de 3ème au salon Vicquois "Essentiel Coiffure" lui a déposé mille paillettes dans les yeux. Interne au Lycée Reffye, notre jeune Lafitolaise enchaîne stages et cours théoriques avec une technicité toujours grandissante. Elle se documente, visionne en boucle des vidéos, étudie dans les moindres détails des photos de coiffure et découvre l'étendue des possibles.

2019, elle est présente au Concours Départemental des apprentis et obtient une médaille d'argent puis d'or en Régional. Hyper motivée, elle décroche sa place pour le concours National « Un des Meilleurs Apprentis de France » à la Roche sur Yon.



Commence alors pour Marie et son modèle Charlotte un véritable marathon pour réussir une " coiffure de gala" en **1h05**. Son chignon avec cannage est époustoufflant, et démontre le niveau d'excellence atteint. Elle a su croiser les mèches comme un tisserand croiserait de l'osier.



Sa médaille d'or, elle la récupère à la Sorbonne à Paris.

Bravo !!!

Et pourquoi ne pas prendre rendez-vous aux prochaines Olympiades en 2022 ?

D'ici là, nous te souhaitons bonne chance pour ton Brevet Professionnel cette année et bonne continuation pour l'ensemble de tes projets.

Propos recueillis par Armelle et Virginie

BOIS

Coupe de Bois toujours disponible (coupé à 1 m)
A retirer sur place : 35€/stère ou Livré : 40€/stère
S'adresser à la Mairie

MISE EN VENTE du BUNGALOW :



Vente du double algéco situé devant l'école.
Si intéressé, faire offre sous enveloppe cachetée à la Mairie avant le 21/05/21.
Attention, enlèvement aux soins de l'acquéreur.

Dimensions : Longueur : 5.8 m / Largeur : 5.30 m / Hauteur : 2.40 m

LA RONDE LAFITOLAISE :

La marche reprend à Lafitole, en petit groupe et avec le masque afin de respecter les règles sanitaires - tous les 1^{er} dimanche de chaque mois – départ 9h du complexe.

Pour plus d'information, veuillez contacter Patrice au 07.69.15.69.10

Programme Marche 2021

Dimanche 7 Mars

Dimanche 11 Avril

Dimanche 2 Mai

Dimanche 6 Juin

Dimanche 4 Juillet

Dimanche 4 Aout

Dimanche 5 Septembre

Dimanche 3 Octobre

Dimanche 5 Novembre

Dimanche 7 Décembre

Coordonnées

Mairie

2 Rue du Château
65700 Lafitole
05.62.96.41.47

mairie.lafitole@wanadoo.fr

Horaires d'ouvertures :

Lundi 15h/19h
Mercredi 9h/12h
Jeudi 15h/19h
Vendredi 14h30/17h30

Ecole

1 rue du Château
65700 LAFITOLE
05.62.96.31.14

Ordures Ménagères :

Ramassage le jeudi
Service de la ComCom
Adour-Madiran
05.62.96.72.80

Déchetterie :

ZI du Marmajou
65700 Maubourguet
05 62 96 72 80

Heures d'ouverture :

Ouvert du Lundi au Samedi
***Hiver** (octobre-mars) : de 14h à 17h
du lundi au vendredi
Et le samedi : 9-12h30 et 13h30-17h
***Eté** (avril-sept) : 14-18h du lundi au
vendredi
Et le samedi d : 9/12h30 et
13h30/18h

Agence Postale

Rue du Château
65700 Lafitole
09.67.02.72.61

Horaires d'ouvertures :
Du lundi au vendredi de
13h30 à 16h30

Location de la salle des fêtes :

Renseignements et réservations :
Jean Luc POSTERLE au 06.42.30.32.44

Etat Civil

Octobre 2020 à Février 2021

∞ Carnet rose ∞

Esther CANDELLE-THIELLE née le 10 Octobre 2020
Nathael BRETON né le 10 Octobre 2021
Marley THIEL né le 29 Décembre 2020

∞ Carnet blanc ∞

Catherine MOURGUES et Eric GABORET le 12 Décembre 2020

∞ Carnet noir ∞

Marie-rose GACHIN le 18 Janvier 2021
Simone DUBERTRAND le 13 février 2021

Recette de Pâques « Tourteau Gascon à l'Anis »



Ici dans certains coins du sud-ouest lors des fêtes de Pâques la tradition veut que l'on déguste lors des repas de famille un tourteau gascon à l'anis. Sa confection demande beaucoup de patience, car il y a pas mal de temps de pose. Ce tourteau gascon à l'anis est généralement très généreux, de grande taille, en forme de roue.

À l'origine, ce dessert était confectionné le dimanche de Pâques par les paysans à partir d'une pâte à pain à laquelle ils ajoutaient des œufs et du beurre. Au fil des années les boulangers ont fait évoluer cette recette en y mettant leur tout leur savoir-faire afin d'en améliorer la texture, le parfum et son aspect.

Recette pour 8 à 10 personnes

Temps de préparation : 35 min

Temps de repos : 4 heures + 12 heures + 2 heures

Ingrédients :

- 500 g de farine de blé (pour moi de la farine semi complète)
- 2 œufs entiers + 2 jaunes
- 20 g de levure boulangère fraîche (à défaut 1 sachet de levure boulangère)
- 100 g de sucre (pour moi du sucre roux)
- 80 g de beurre
- 150 ml lait légèrement tiède
- 1 c. à soupe d'alcool anisé
- 1 c. à soupe de graines d'anis
- Sucre en grains

La veille : préparez la pâte qui a besoin de 12 heures de repos au frais.

4 heures avant, délayez la levure et 50 g de farine dans 50 ml de lait tiède. Laissez poser 4 heures à couvert à température ambiante. Le mélange va alors doubler de volume et des petites bulles vont se former.

Dans le bol du robot ou dans un saladier mélangez les 450 g de farine restant et le sucre. Ajoutez le mélange lait, farine, levure, les œufs battus et les 100 ml de lait restant et pétrissez jusqu'à obtention d'une pâte bien souple et homogène. Couvrez et laissez poser 20 minutes à température ambiante. Ajoutez le beurre coupé en morceaux, l'alcool et les graines d'anis puis pétrissez à nouveau jusqu'à ce que le beurre soit bien incorporé.

Transvasez la pâte dans un grand saladier fariné, couvrez avec du film alimentaire et mettez au réfrigérateur toute une nuit.

Le lendemain matin, la pâte aura doublé voir même peut être triplé de volume.

Dégazer la pâte avec le poing puis pétrissez-la pendant 2 à 3 minutes.

Partagez la pâte en 8 morceaux de poids identiques et façonnez des boules.

Dans un moule à manquer (de +/- 25 cm de diamètre) légèrement fariné, déposez-les contre les bords extérieurs.

Couvrez avec un linge et laissez le tourteau lever environ 2 heures à température ambiante jusqu'à que la pâte ait doublé de volume.

Préchauffez le four à 180°.

Dans un petit bol mélangez 1 c. à café de sucre et 1 c. à soupe de lait. Badigeonnez le dessus du tourteau avec ce mélange puis saupoudrez-le de sucre en grains.

Faites cuire 30 à 35 min.