



L'ECHO LAFITOLAIS

Octobre 2023

Numéro 7



Le mot du Maire :

Chères Lafitolaises, Chers Lafitolais,

Ensemble, les membres du conseil municipal proposent, organisent et décident d'actions afin de faciliter la vie au sein de la commune. Ces temps de partage toujours dans la bienveillance s'inscrivent dans un exercice démocratique que certains pays nous envient, le dialogue restant l'arme la plus efficace pour la gestion des hommes et femmes de cette terre. Ensemble, les associations Lafitolaises se mobilisent cette année autour d'Octobre Rose Fédérer les bénévoles pour une noble cause. Je tiens à saluer les bureaux de toutes les associations pour leur engagement et la dynamique apportée aux habitants.

Ensemble, les enfants du RPI Liac Monfaucon Lafitole ont effectué la rentrée des classes, toujours aussi heureux de se retrouver. Ils sont 71 élèves cette année sous la direction de Mme Brinsolles à faire vivre notre village dans un contexte démographique en baisse.

Ensemble, nos aînés se sont réunis par deux fois à la mairie afin de participer à un projet commun pour faire revivre une partie du passé. La concrétisation de ces actions sera visible dans l'année 2024 par des photographies exposées dans divers lieux du village.

Je vous souhaite une bonne lecture que vous pourrez partager ensuite entre vous.

SOMMAIRE

ACTUALITES

| | |
|--|---------------|
| Notre Conseil des Aînés..... | Page 1 |
| Rénovation Salle des fêtes..... | Page 2 |
| La Forêt..... | Page 2 |
| Octobre Rose..... | Page 3 |

Notre Thématique

| | |
|-----------------------|-----------------|
| « L'eau »..... | Page 4/5 |
|-----------------------|-----------------|

RENCONTRES LAFITOLAISES

| | |
|----------------------|-----------------|
| Le Rugby..... | Page 6/7 |
|----------------------|-----------------|

| | |
|-----------------------------|---------------|
| INFOS PRATIQUES..... | Page 8 |
|-----------------------------|---------------|

| | |
|----------------------|---------------|
| RECETTES..... | Page 9 |
|----------------------|---------------|

Nouveauté

« Notre Conseil des Aînés »

Ce Lundi 12 Juin, la mairie a accueilli la première séance du conseil des Aînés. Ce sont 17 citoyennes et citoyens qui ont répondu à cette invitation. Ils ont pu ainsi découvrir une salle entièrement rénovée, grâce à des travaux d'insonorisation, de réfection de peinture, d'installation de convecteurs électriques plus performants, d'équipement de mobiliers adaptés et de support informatique. Lafitole ayant été élue au rang de lauréate du fonds d'appui pour les territoires innovants seniors a bénéficié d'un financement à hauteur de 80% grâce au réseau Francophone Villes Amies des Aînés.

Cette initiative lancée l'année dernière, vise à renforcer les liens interpersonnels et à se projeter vers l'avenir en réfléchissant à des initiatives porteuses de sens commun.

La Commission des Aînés est portée par le maire Loic Guesdon et trois conseillers, Armelle Pruvost, Patrice Bacarisse et Patrick Delfosse. Elle se veut une instance libre, où l'on peut venir au fur et à mesure des réunions. Pour y prendre place il faut simplement être domicilié à Lafitole et être âgé de plus de 65 ans. D'ailleurs, homme, femme, ancien du village, nouvel arrivant par leur présence ce 12 Juin ont offert une belle représentativité de la commune.

Avoir de l'expérience est une richesse, valoriser le passé facilite la compréhension du présent, sous cette thématique, la Commission a proposé plusieurs projets mettant en valeur l'histoire de la commune. Les membres de la Commission ont opté pour une exposition de photos anciennes sur la vie du village. Début Septembre, le second Conseil des aînés a vu une quantité importante de photographies anciennes apportées par ses membres. Pour chacun d'entre nous des souvenirs sont revenus à la surface dans l'admiration de nos anciens. Nous avons écouté les explications de chaque photographie pour revivre des moments de bonheur parfois oubliés ou méconnus. Cette contribution a permis de faire ressortir deux thématiques sur l'église et sur le pont de l'Adour. Merci à tous ces participants actifs pour leur générosité et ces temps si précieux d'échange. N'hésitez pas à nous rejoindre pour un vrai moment de bonheur partagé.

Ces réunions seront désormais accueillies dans la salle du Conseil rénovée et modernisée : peinture refaite, nouvelles tables et chaises, insonorisation de la pièce et rétroprojecteur à disposition.



Salle des Fêtes

Des travaux ont été réalisés dans la salle des fêtes de notre village.

Tout d'abord, la pose d'un écran rétroprojecteur en hauteur sur le fond de la salle ainsi que la fabrication de placards sous l'escalier de la réserve qui étaient nécessaires pour le rangement mais aussi l'optimisation de l'espace.



La Forêt

« Empreintes d'arbres »



Martial Grand'Homme, pendant plus de 15 ans, fut celui qui donna son temps à développer, à enrichir, à aimer nos belles forêts.

Il parcouru, à de très nombreuses reprises toutes les allées, chaque rayon de nos parcelles de forêt pour nous aider à offrir à nos enfants, à nos petits enfants, des arbres majestueux, les plus sains possibles afin de raconter leurs longues vies et les nombreuses histoires des années passées.

Après avoir aidé à former de nouveaux forestiers, il prend sa retraite et c'est avec d'infinis remerciements que le conseil municipal lui souhaite de nouvelles belles aventures.

A son remplaçant, Fabrice Caillot, le conseil municipal souhaite la bienvenue.



A l'initiative de Patrice Bacarisse, président de la Ronde lafitolaise, les représentants des associations et clubs portifs de Lafitole se sont réunis autour d'une même cause : la lutte contre le cancer du sein.

Chaque année, l'opération Octobre Rose permet de sensibiliser au dépistage du cancer du sein et de lever des fonds pour la recherche, sachant que 58 000 femmes sont concernées chaque année en France.

C'est ce qui a poussé Patrice à contacter la délégation départementale de la ligue contre le cancer qui coordonne les actions collectives menées tout le mois d'octobre en Hautes-Pyrénées.

Toutes les associations et clubs ont répondu présents pour proposer une journée d'activités communes autour de cette belle cause le **dimanche 22 octobre de 14h00 à 18h00** : une course d'orientation par la Ronde Lafitolaise précédée d'un échauffement par le club de gym, des démonstrations de pala par l'ASCL, un concours de tir de précision de pétanque par la société de chasse, une initiation à la gym tonique, des ateliers créatifs (tatouages, marque-pages, bracelets) par les Petites mains lafitolaises, des baptêmes à poney par Western Paradise, vente de boissons et crêpes par le Comité des fêtes mais surtout des cours d'auto-palpation par des sages-femmes.

Un pass unique de 7 € (gratuit pour les moins de 12 ans) permet de participer à l'ensemble des activités proposées. Un stand de la délégation de la ligue contre le cancer sera aussi présent au complexe sportif pour informer et récolter des dons.

Un tirage au sort sera effectué en fin de journée parmi les tickets d'entrée afin de gagner 3 lots bien-être : 2 entrées à Aquensis, un massage du visage et un massage des pieds.

En participant à cette opération, l'ensemble de la population peut se mobiliser contre le cancer en pratiquant une activité physique ou créative et en échangeant avec des professionnels de santé.





LAFITOLE 
Complexe sportif

DIMANCHE 22 OCTOBRE

JOURNEE MULTISPORTS

Pass multi-activités 7 €
gratuit -12 ans

- 14 h15 : Echauffement + Parcours d'orientation adultes et enfants accompagnés
- 15h30 : Découverte gym tonique
- tout l'après-midi : Cours d'auto-palpation

Ateliers créatifs
Baptême à poney
Tir de précision pétanque
Démonstration et initiation pelote basque

- Buvette et vente de crêpes, gâteaux,...



22 Rue Jean-Jaures - LAFITOLE
31100 LAFITOLE
07.69.15.69.10
www.lafitole.com

Facebook | YouTube



FLASHESZ MOI

Tous les bénéfices iront à la ligue contre le cancer

Renseignements au 07.69.15.69.10

Imprimé par nos soins - Ne pas jeter sur la voie publique

« DE L'EAU DES RUISSEAUX, A L'EAU DE VILLE »



Ce jour'hui vingtième messidor an onze de la République Française
Ce jour - samedi 9 juillet 1803

Le Conseil Municipal de Lafitole se réunit pour un débat sur le manque cruel d'eau

La commune doit faire face à un constat critique, elle est totalement dépourvue d'eau. Les habitants réclament d'en faire venir pour leur usage domestique mais aussi pour abreuver leur bétail qui meurt de soif et de maladie comme "le pizauthier", les troupeaux étant contraints de boire des eaux stagnantes.

De plus, la grande sécheresse n'a pas permis la première récolte du foin. A cela s'ajoute la crainte justifiée d'incendies qui ne pourraient être maîtrisés.

Compte tenu de l'importance pour l'utilité publique d'amener l'eau sur Lafitole, le Maire est chargé de faire sans délai le nécessaire pour parvenir au but proposé :

- l'eau sera prise derrière l'église de la commune de Gensac
- tous les fossés seront nettoyés et approfondis afin que l'eau puisse couler librement pour entrer dans la commune de Lafitole
- les propriétaires riverains seront indemnisés si cela leur porte préjudice
- dans le cas où les eaux des ruisseaux seraient insuffisantes, des travaux seraient effectués sur l'Adour

Ce jour - jeudi 17 juin 1965

Le Conseil Municipal de Lafitole se réunit pour un débat sur l'intérêt à réaliser des travaux d'adduction d'eau potable

Certains habitants disposent de puits dans leurs propres cours, d'autres vont chercher l'eau aux fontaines ou encore sur la place de Pentecôte, lorsque Mr Pédebidou autorise la commune à creuser un puits sur sa parcelle pour un usage public.

Néanmoins, la commune sollicite le concours technique et financier du Service du Génie Rural pour l'étude du projet d'adduction d'eau potable

Ce jour - samedi 30 novembre 1968

L'eau des puits est déclarée non-potable depuis plusieurs années et certains consommateurs sont malades avec cette eau polluée. Il est désormais déclaré d'utilité publique d'envisager ces travaux d'adduction d'eau au lieu d'une simple réfection des puits.

Ce jour - samedi 12 mai 1973

Le projet d'alimentation d'eau potable dressé par la Direction Départementale de l'Agriculture, est validé par l'ensemble du Conseil Municipal. Les 700.000 francs nécessaires pour ces travaux seront répartis en subventions d'Etat et en emprunts divers.

Ce jour - lundi 6 août 1973

Monsieur le Maire fait connaître à l'assemblée qu'une station de pompage est indispensable à l'alimentation en eau potable.

Ce jour - vendredi 15 février 1974

Le Conseil valide le commencement des travaux à savoir station de pompage et réservoir sur le haut de côte avec installation de groupe moto-pompes, d'équipements hydrauliques, mécaniques et électriques, mais aussi de canalisations, de robinetterie et d'accessoires.



Un jour de 1976

De l'eau potable coule enfin aux robinets dans les cuisines, dans les sanitaires, dans les étables.

Aujourd'hui, il est primordial de ne pas oublier que l'eau représente une ressource extrêmement précieuse, certes renouvelable mais pas inépuisable, et que nous devons la préserver. L'économie d'eau est d'ailleurs considérée comme l'un des enjeux les plus importants du XXIème siècle.

Un grand merci à Christian B. et Gilles L. pour leurs recherches respectives dans les archives du Département et à Daniel C. pour son aide à retrouver la source du Marmajou.

Patrice et Armelle





2023 :

**LES FRANCAIS ACCUEILLEN
LA COUPE DU MONDE DE RUGBY**

1980 :

TROIS LAFITOLAIS CHAMPIONS DE FRANCE HONNEUR



C'est le temps de l'adolescence pour Gérard, Jean-Paul et Marc. Dès que le temps le permet, ils se retrouvent avec une bande de copains, sur un pré à la sortie du village pour jouer au rugby. En septembre 1967, ils intègrent le Stade Omnisport de Maubourguet (SOM – Rugby).

D'entraînements en matchs, de foulées en passes, de mêlées en plaquages, de défaites en victoires, d'essais en pénalités, ils porteront avec fierté les couleurs du SOM rugby pendant 21 ans:



– Jean-Paul Bénédi 3ème
ligne numéro 7

– Gérard Bénédi dit
"Poupon" poste pilier numéro 1

– Marc Bordier dit "Cabeilh",
redoutable par ses coups de tête,
talonneur numéro 2

Avec leurs maillots rouge et blanc, en 1980, ils atteignent les 32èmes de finale du Championnat de France Honneur.

L'épopée commence avec une victoire contre les Ariégeois de Mirepoix, puis contre les Landais de Gabarret en 16èmes de finale. Victoires encore face aux Landais de Saint-Paul les Dax en 8èmes de finale, puis en 1/4 de finale contre les Lot-et-Garonnais de Casteljaloux.

La presse s'enflamme pour cette équipe combative, et les articles se multiplient dans la rubrique Sport, où nos trois lafitolais font souvent la Une.

Les 1/2 finales sont là, les supporters étant de plus en plus nombreux, l'ancienne ligne Maubourguet-Tarbes est ré-ouverte. Le train est plein à craquer, direction Lunel où ils affrontent le Club Isérois de Jarrie.

Nouvelle victoire qui les propulse en finale. La pression est à son comble. Devantures de magasins, voitures, balcons, mairies de Maubourguet et des villages alentours sont décorées en rouge et blanc.

La finale se jouera le 8 juin 1980 à Cuxax d'Aude contre Livron-sur-Drôme.

Le train une nouvelle fois se remplit, serait-ce le train de la victoire ?

Le match commence. Dans les gradins, l'ambiance est à la fête et sur le terrain les joueurs prouvent encore une fois leur détermination à gagner.

Au fur et à mesure du match, les scores s'affichent et évoluent en faveur du SOM Rugby, qui gagne par 29 à 12.

Explosion de joie sur le terrain et dans les tribunes !!



Retour à Maubourguet avec le bouclier tant convoité.

Sur le quai de la gare de Tarbes, arrêt champagne offert par Mr Dinguidard alors Conseiller Municipal de Lafitole.

Retour au village pour Jean-Paul, Poupon et Cabeilh qui sont reçus en Mairie, pour célébrer leur titre de Champions de France. Bravo pour leur carrière !!

Nous remercions nos trois champions de nous avoir fait partager leur passion pour le Rugby, sans oublier Henriette pour son dévouement sans faille au lavage des chaussettes et des shorts!!

Propos recueillis par Armelle et Patrice

INFORMATIONS DIVERSES

Sécurité : Un aménagement du plus grand carrefour du haut de côte sera aménagé pour plus de sécurité, prochainement.

Nouveau : des cours de pilates viennent de commencer à la salle des fêtes de Lafitole –N'hésitez pas à venir découvrir cette discipline tous les mardis de 19h30 à 20h30.

Félicitations à la Ferme Equestre de Lafitole !

Les championnats de France se sont déroulés au parc équestre fédéral de la FFE à Lamotte Beuvron en Sologne la dernière semaine de juillet. La Ferme Équestre Sonia JOUVE a participé aux épreuves d'équitation western dans les divisions Club 1 et Club poney. La Ferme Equestre s'est classée premier club de France toutes disciplines confondues ainsi qu'en équitation western.

Les résultats : 25 classements, 15 podiums dont 8 médailles d'or

Etat Civil

Mars 2023 à Octobre 2023

∞ Carnet rose ∞ Tiphaine, Annie, Cécile LELAURIN née le 3 Mai 2023
Maxence, Axel, Joseph, Marcel LAHILLE né le 20 Août 2023

∞ Carnet noir ∞ Florentino GARCIA décédé le 23 Juin 2023
Michel CAUHAPE décédé le 10 Septembre 2023

Coordonnées

Mairie
2 Rue du Château
65700 Lafitole
05.62.96.41.47
mairie.lafitole@wanadoo.fr
Horaires d'ouverture :
Lundi 14h/19h
Mercredi 9h/12h-
13h30/16h30
Jeudi 14h/19h

Ecole
1 rue du Château
65700 LAFITOLE
05.62.96.31.14

Agence Postale
Rue du Château
65700 Lafitole
05.62.55.36.54
Horaires d'ouverture :
Du lundi au vendredi
de 13h30 à 16h30

Déchetterie :
ZI du Marmajou, 65700 Maubourguet
05 62 96 72 80
Heures d'ouverture :
Ouvert du Lundi au Samedi, fermée le jeudi
Hiver (octobre-mars) : de 14h à 17h du
lundi au vendredi (sauf Jeudi)
Samedi de 9h à 12h30 et 13h30 à 17h
Après le passage à l'heure d'été : + 1h en
fin d'après-midi

Ordures Ménagères :
Ramassage le vendredi
Service de la ComCom Adour-Madiran
05.62.96.72.80

Location de la salle des fêtes :
Renseignements et réservations :
Jean Luc POSTERLE au 06.42.30.32.44

Velouté de cèpes

Pour 4 personnes / 20 mins de préparation / 25 mins de cuisson

Ingrédients :

- 800 g de cèpes frais
- 100 g de beurre
- Huile d'olive extra vierge
- 50 g de farine
- 2 gousses d'ail
- 1 verre de vin blanc
- Bouillon si nécessaire
- Persil haché
- 15 cl de crème liquide
- Sel et Poivre

1/ Commencer à préparer les champignons en les essuyant avec un chiffon humide, ne pas les laver sous l'eau courante sinon ils vont se gorger d'eau.

Couper les champignons et leurs tiges en morceaux pas trop minces, réserver

2/ Dans une poêle, faire revenir deux gousses d'ail hachées avec l'huile d'olive ; Quand l'ail est doré, ajouter les champignons, les faire revenir.

3/ Ajouter le vin, puis le persil haché. Laisser cuire quelques minutes, les champignons doivent être tendres, en réserver quelques-uns pour le décor, mixer le reste.

4/ Dans une petite casserole, faire fondre le beurre et ajouter la farine, bien amalgamer et ajouter la purée de champignons, si la crème est trop épaisse ajouter du bouillon.

5/ Ajouter la crème, saler, poivrer.

6/ Servir bien chaud parsemé de cèpes et de persil haché.



Confiture de Châtaignes

- 300 g de pulpe de châtaignes
- 200 g de sucre semoule
- 1 gousse de vanille
- 20 cl d'eau

Inciser les châtaignes à l'aide un petit couteau. Faire cuire dans une grande casserole d'eau bouillante pendant 5 minutes.

Les sortir à l'aide d'une écumoire, les éplucher aussitôt avec la pointe d'un petit couteau.

Les mettre dans une casserole d'eau tiède. Couvrir et faire cuire sur feu très doux pendant 30 minutes.

Les égoutter puis éliminer la peau fine qui les enveloppe. Les passer au presse-purée, grille fine. Ebouillanter le pot de confiture et son couvercle. Les retourner sur un torchon ou un papier absorbant.

Dans une casserole, faire chauffer le sucre et 20 cl d'eau pour obtenir un sirop. Ajouter la gousse de vanille coupée en deux dans la longueur et retirer du feu.

Verser le sirop petit à petit dans la purée de châtaignes, en mélangeant avec une cuillère en bois.

Une fois que le mélange est lisse et homogène, remettre à cuire sur feu moyen, sans cesser de mélanger pendant 15 minutes. Retirer la gousse de vanille.

Remplir le pot à ras bord. Visser fermement le couvercle et retourner le pot jusqu'à complet refroidissement.

