



L'ECHO LAFITOLAIS

Avril 2025

Numéro 10

Le mot du Maire :

La municipalité se tourne vers l'avenir et prépare activement son budget pour concrétiser les projets de 2025.

Un projet majeur, amorcé administrativement en 2024, concerne la réfection complète de la toiture du complexe sportif, vieille de 34 ans. Ces travaux, essentiels pour la pérennité des activités et le maintien en bon état de ce lieu de rassemblement central pour notre commune, seront confiés à l'entreprise Louit de Larysse (65) pour un montant de 142 739,50 € HT.

Nous avons obtenu des



subventions importantes : 40 700 € HT de l'État via le Fond Aide Rural, 31 473,97 € HT du département (DETR), et 9 898 € HT de la région. Grâce à ces aides, le projet est déjà financé à 58 %, et nous espérons obtenir une dernière subvention du département. Le reste à charge sera couvert par la réserve financière de la commune.

Les travaux, prévus de début mai à mi-juillet, nécessitent la fermeture du complexe durant cette période. Je suis convaincu que les associations et les habitants comprendront cette contrainte temporaire.

Par ailleurs, nous continuons d'investir dans notre école rurale, qui accueillera 75 élèves à la rentrée prochaine. Nous prévoyons la construction d'une rampe d'accès pour faciliter l'acheminement des repas en liaison chaude depuis les collèges de Maubourguet ou Vic-en-Bigorre.

De plus, un projet important concernant la sécurisation des abords de l'école est en cours. Je souhaite une meilleure cohabitation entre bus, voitures et piétons. Les coûts sont en cours d'évaluation, et les travaux devraient s'échelonner sur deux ans.

Je tiens à remercier chaleureusement le conseil municipal pour son engagement, ainsi que tous les employés, associations et habitants pour leur soutien constant.

Bonne lecture.

SOMMAIRE

BILAN FINANCIER 2024.....Page 2

ACTUALITES.....Pages 3, 4 et 5

Notre Thématique.....Pages 6 et 7

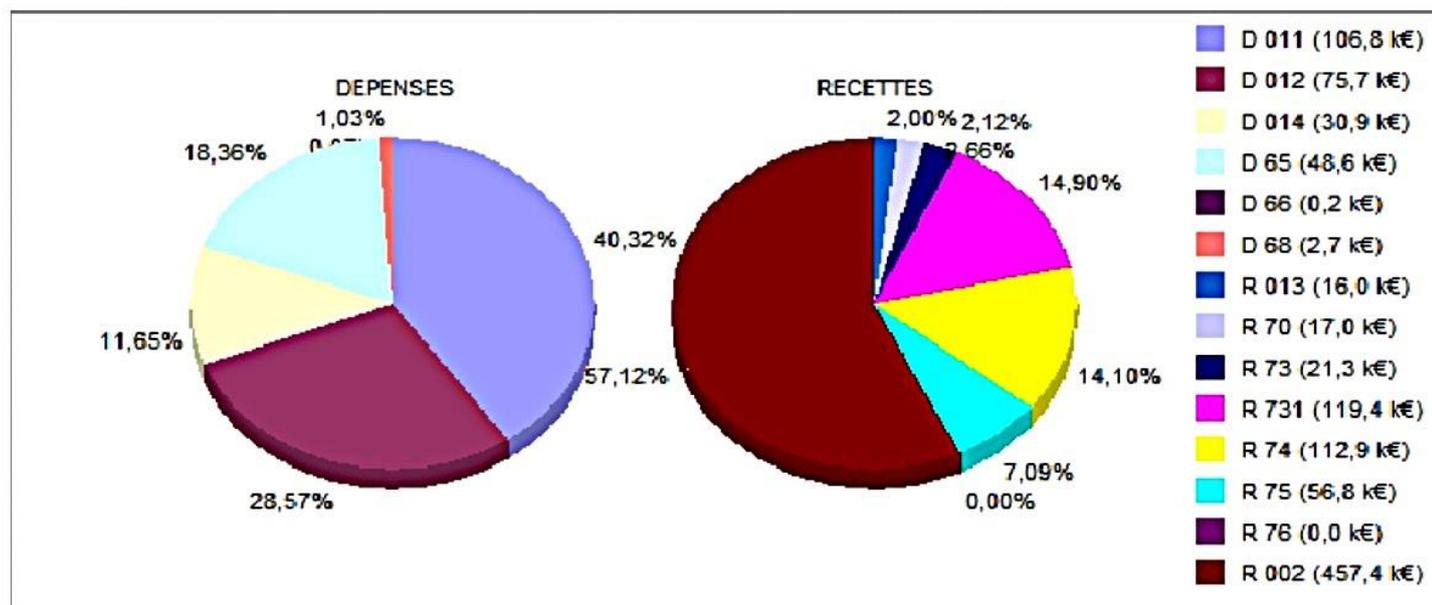
Rencontre Lafitolaise.....Pages 8, 9, 10

Recette.....Page 11

Info Pratiques.....Page 12

BILAN FINANCIER 2024

Vue d'ensemble du Budget réalisé par chapitre d'investissement en dépense et recette



Recettes de fonctionnement		
Chapitre	Désignation	Montant
013	Atténuations de charges	16 020,00
70	Produits des services, domaine et ventes diverses	16 999,53
73	Impôts et taxes	21 271,24
731	Impositions directes	119 360,00
74	Dotations et participations	112 948,40
75	Autres produits de gestion courante	56 802,37
76	Produits financiers	6,99
002	Excédent de fonctionnement reporté	457 400,50
	TOTAL RECETTES	800 809,03

Dépenses de fonctionnement		
Chapitre	Désignation	Montant
011	Charges à caractère général	106 800,07
012	Charges de personnel et frais assimilés	75 687,42
014	Atténuations de produits	30 860,00
65	Autres charges de gestion courante	48 647,32
66	Charges financières	192,87
68	Dotations aux amortissements, aux dépréciations	2 719,97
	TOTAL DEPENSES	264 907,65

Conseil des Aînés

Mise en place le 5 février 2025 du 3^{ème} et dernier panneau conçu et réalisé par le Conseil des Aînés sur le thème de la vie du village.



ECOLE



Afin de sécuriser la cour, la CCAM a installé des protections en mousse sur les poteaux du préau.

OH, LA COURONNE DES ROIS !



Comme chaque début d'année, la cérémonie d'échange de voeux nous donne l'occasion de partager un agréable moment ainsi qu'une délicieuse couronne des Rois.

Ha et quelle impressionnante couronne, wahoo !

Un mètre vingt de diamètre, huit kilos de pâte fraîche, une soixantaine d'œufs !

Admiratifs, nous avons poussé la porte de la boulangerie vicquoise, en quête de secrets de fabrication. Frédéric et Patricia Dayman nous ont reçu dans une ambiance très colorée, les fraisières habillés de rouge, les éclairs nappés d'un brillant glaçage, le bigourdan floqué de sucre en poudre, les éclatés de chocolat aux noisettes.

Une ambiance très parfumée aussi, fleur d'oranger, citron, rhum, vanille. Un voyage aux pays des saveurs qui nous a fait oublier le but de notre visite. Les secrets de fabrication restent ainsi entre les mains de cet artisan de la gourmandise. Et pardi, c'est très bien ainsi !

Patrice et Armelle

Un sympathique dimanche après-midi avec nos chaleureux pétanqueurs autour des délicieux beignets et gâteaux concoctés par Daniel C. Vivement les beaux jours pour que les parties reprennent.



Nouveauté

*Rejoignez les ondes à toute heure
du jour et de la nuit*



De la musique jusqu'au bout de la nuit blues, rock, pop, guitares électriques, basses, percussions, cuivres, claviers, instruments à corde, voix rauques ou claires, la radio créée par Thierry rythme les journées des mélomanes depuis ce 1er février.

Passionné et grand collectionneur de vinyles avec comme idoles Franck Zappa, Fleet Wood Mac ou encore Stevie Ray Vaughan, ce jeune retraité compare la musique à la vie. Le soir au coin du feu avec un bouquin, lors des moments festifs ou simplement pour démarrer la journée, Thierry est branché aux sons 24h/24 et partage avec générosité son fond musical sur les ondes :

<https://link.radioking.com/lafitole>

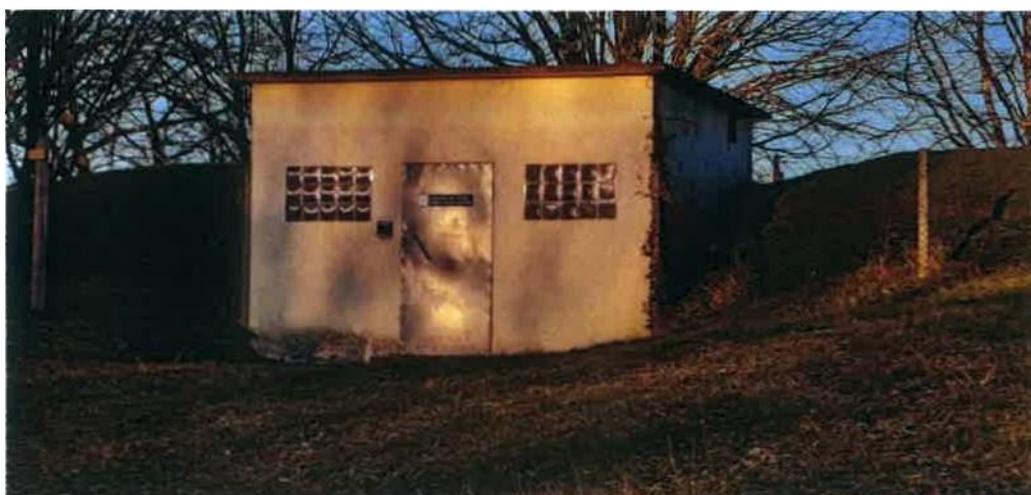
Il diffuse aussi quotidiennement des chroniques culturelles sur des artistes peintres, des chanteurs, des dessinateurs de B.D. Des chroniques qui fourmillent de détails et qui aiguisent notre curiosité. Des chroniques plus personnelles aussi. Des interviews qu'il effectue auprès de ceux qui aiment raconter une histoire, une expérience, un savoir-faire, un voyage.

Le jingle est approprié : « Les voix du village, des riffs dans le vent, une passion qui résonne ».

PRESENTATION DU SYNDICAT D'ADDUCTION EAU POTABLE DE LAFITOLE (SIAEP)

La distribution d'eau potable dans nos 5 communes est gérée par le Syndicat Intercommunal d'Eau Potable (SIAEP) dont le siège est à la mairie de Lafitole. Ce syndicat datant de 1976 qui a construit le réseau est un groupement de 5 communes (Lafitole, Liac, Gensac, Ansost, Barbachen (en partie basse)).

Le réseau représente environ 28 kms de conduites. Chaque commune est représentée par 2 délégué(e)s ; renouvelé en 2020 après les élections municipales le bureau comprend un président, un vice-président, une secrétaire. L'exploitation du réseau est assurée par la société Veolia qui détient un contrat d'affermage renouvelé en 2023 après consultation par marché public jusqu'en juin 2032.



Depuis mi-2024, l'eau distribuée est achetée par le SIAEP directement au Syndicat Producteur Intercommunal d'Eau Potable (SPIDE) dont le siège est à la mairie de Maubourguet. L'eau produite provient d'une station de pompage située à Maubourguet, secteur Nord. Cette eau est acheminée par le réseau du SPIDE vers le château d'eau de Lafitole (stockage de 300 m3) qui le répartit dans nos 5 communes pour environ 390 abonnements mais également vers Monfaucon sur une reprise du réseau du SPIDE par un surpresseur situé à l'est de Lafitole ; le SPIDE achemine l'eau également vers d'autres communes ne faisant pas partie de notre syndicat (Auriebat, Estirac, Larreule, Maubourguet, Sauveterre, Buzon..).

La facturation de l'eau qui est distribuée est assurée par Veolia qui reverse à notre syndicat les parts syndicales (abonnement et consommation) figurant sur la facture. C'est l'unique produit de notre syndicat d'où la nécessité de porter une attention particulière aux éventuelles fuites sur le réseau public (à signaler en mairie) ainsi qu'aux éventuels impayés car le syndicat finance seul les extensions ou renforcements des réseaux. Il est recommandé aux abonné(e)s de



QUERCUS ET ROMARIN TRIOMPHENT

AU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE A PARIS

Souvenez-vous, nous les avons déjà approchés il y a un peu plus d'un an, chez Fabrice et Caroline, le temps d'une belle journée d'hiver dédiée à la traction animale. Et là, nous les retrouvons avec grand plaisir. Leur regard est toujours aussi doux, mais leur poitrail a forci, ils ont pris de la masse, acquis de l'expérience et surtout ils reviennent médaillés de la capitale.



Demi-frères par le père, ils ont vu le jour à Marsas au coeur des Baronnie. Destinés à l'abattoir, Quercus et Romarin croisent le chemin de Fabrice. Désireux de se battre pour la sauvegarde de la race Lourdaise, il les repère au milieu du troupeau. Leurs morphologies prometteuses, leurs robes claires capables d'accrocher la lumière, leurs cornes majestueuses en forme de lyre, un p'tit truc qui a immédiatement fait tilt dans les yeux de notre éleveur.

Les voilà à Lafitole, ils ont 2 ans et n'ont eu que très peu de contacts avec les humains. L'apprentissage commence. Le défi : les jouer et les guider à la voix. Et c'est à force de travail et d'abnégation que ce couple de bœufs complices et singuliers, se retrouve sur le ring d'honneur au Salon International de l'Agriculture à Paris.

Fidèles représentants de cette race française à faible effectif, ils éveillent curiosité et admiration de la part des professionnels, des médias et des visiteurs. Propulsé sur le ring avec ses bœufs, Fabrice ressent alors une énorme pression mêlée d'intenses émotions. Soudain, juste pour quelques secondes, il doute. Tout autour, les tribunes sont pleines d'un public enjoué, les caméras tournent, les flashes crépitent en rafale, les lasers colorés cinglent la piste, et les enceintes vibrent sous les watts. Le show commence et va durer 15 minutes.



Seul le micro, dans lequel Fabrice donne ses ordres, guide Quercus toujours placé à la gauche de Romarin.

Les bœufs soigneusement toilettés et douchés à l'eau chaude, ligne de dos tondu, cornes polies et vernies, évoluent avec docilité. La pression retombe enfin.

Reste le plaisir d'un instant à la fois unique et magique. Une superbe consécration, celle qui donne des frissons. Défi gagné haut la main avec la montée sur le podium pour deux prix : présentation et dressage.

Retour à Lafitole, au calme, pour les stars du salon qui ont besoin de repos. Le printemps arrive. Des journées douces et ensoleillées, une herbe nouvelle ainsi que d'autres aventures les attendent.

Propos Recueillis par Armelle et Patrice



Truites aux amandes

30 min · 4 portions

Ingrédients

- 4 Truites
- 100 grammes d'amandes effilées
- 2 Cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel et Poivre



Instructions

1. Disposer vos truites vidées sur un plat et les arroser d'huile d'olive. Saler et poivrer. Les recouvrir d'amandes effilées.
2. Enfourner à four chaud (180°C), pour environ 30 minutes de cuisson.
3. Dégustez avec un riz blanc

INFORMATIONS DIVERSES

Evénements à venir

Les travaux de réfection de la toiture du complexe sportif vont bientôt commencer et dureront environ 2 mois.
Par mesure de sécurité, le complexe ne sera plus accessible au public.
Les manifestations prévues pendant cette période seront soit délocalisées, reportées ou annulées.

22 Juin 2025 : Chorale composée de chanteurs de Lafitole et de Cabanac, menée par Anna Jorg
La représentation se déroulera à l'église de Lafitole à 17 heures.

Etat Civil

Octobre 2024 à Mars 2025

∞ Carnet rose ∞ naissance de Vélarys DELAIL JACQUEMIN le 14 Octobre 2024

∞ Carnet noir ∞ décès de Sylvia GRUPPOSO le 2 Janvier 2025

Coordonnées

Mairie

2 Rue du Château
65700 Lafitole
05.62.96.41.47
mairie.lafitole@wanadoo.fr

Horaires d'ouverture :

Mercredi 15h/19h
Vendredi 9h/12h-14h/18h

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

Horaires d'ouverture :

Lundi / Jeudi / Dimanche : FERME

Mardi / Mercredi / Samedi :

9h / 12h30 – 13h30/17h45

Vendredi : 13h30 /17h45

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 auprès de la Mairie