



L'ECHO LAFITOLAIS

Avril 2024

Numéro 8



Le mot du Maire : *Chères Lafitolaises, Chers Lafitolais,*

Quatre années d'exercice pour notre conseil municipal. Nous débutons le dernier tiers de notre mandat, aussi il me semblait important de pouvoir en dresser un bilan.

Les élus que nous sommes sont toujours plein d'allant, et continuons à prendre plaisir à œuvrer pour le bien commun.

Le chemin accompli nous conforte sur la trajectoire prise auprès des citoyens lors de notre programme qui pouvait se résumer à apporter aux lafitolaises et lafitolais un développement du village et créer une dynamique.

Le Complexe sportif a bénéficié de plusieurs investissements, du changement de chauffage, en passant par l'installation d'un écran, de la réfection de la petite salle annexe, de la mise en conformité électrique, de l'installation de l'aire de jeux et du terrain de pétanque très fréquentés. L'amélioration et accessibilité du bureau de poste, la transformation d'un bâtiment public en un logement, la restauration du monument aux morts, la modernisation artistique de l'église avec la pose d'un vitrail et d'une immense photographie tableau sur le mur de l'ouest, sont des projets pertinents. Des Aménagements des abords du cimetière et fleurissement à son entrée, et la sécurisation de certains carrefours ont permis une meilleure appropriation de l'espace public tout en garantissant la sécurité.

Enfin des services ont vu le jour pour favoriser la vie quotidienne tel que la création du site internet et l'installation de la machine à pain.

Nous avons soutenu des initiatives multiples des associations ou des habitants, qui eux aussi ont contribué à améliorer la qualité de vie. Merci aux bénévoles pour leur engagement qui permet aux habitants de se rencontrer. En 2024, l'achat d'une épareuse communale guidée par Michel Lebrun, permettra un entretien des fossés communaux plus optimal, et deux projets ambitieux celui du changement du chauffage de l'école et de la réfection du toit du complexe sportif verront le jour.

Je vous souhaite une bonne lecture.

SOMMAIRE

BILAN FINANCIER.....Page 2

ACTUALITES.....Pages 3, 4

Nos Thématiques.....Page 5, 6

**RENCONTRES LAFITOLAISES
.....Page 7, 8, 9**

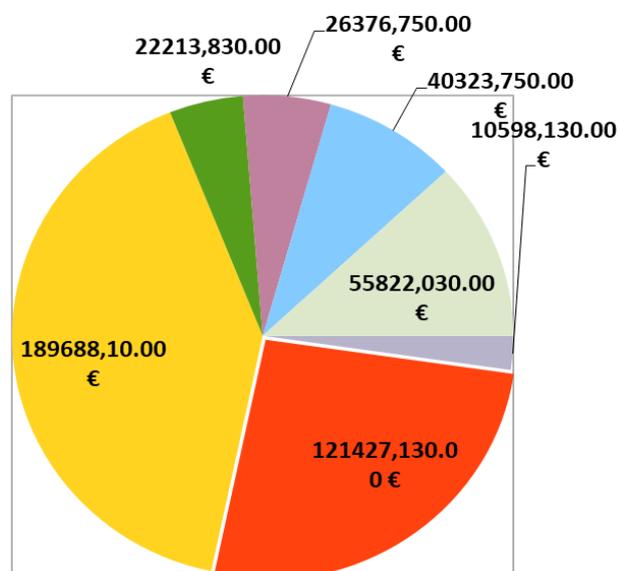
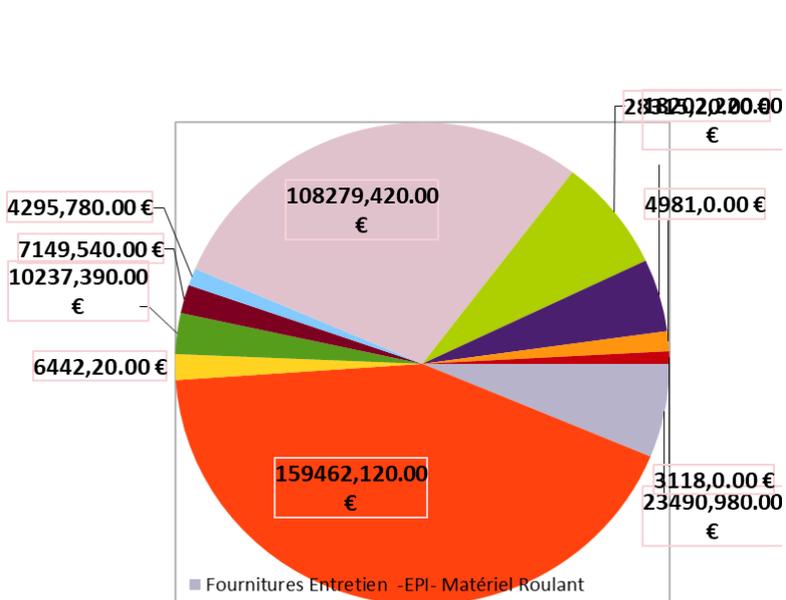
Info Pratiques.....Page 10

Recette.....Page 11, 12

BILAN FINANCIER

DÉPENSES 2023

RECETTES 2023



- Fournitures Entretien -EPI- Matériel Roulant
- Entretien- Réparation Bâtiments-Forêt-Voirie
- Multirisques
- Etudes et Gardiennages Eglise, Forêt..
- Cérémonie et Communication
- Frais Téléphone-internet -Timbres
- Personnels et Charges
- Indemnités et Cotisations
- Impôts et Taxes
- Emprunts et Dettes
- Régularisation financière

- Remboursements TVA
- Subventions Etat-Région..
- Ventes de Produits
- Produits Financiers
- Reversements Taxes et Impôts
- Remboursements Frais Personnels
- Revenus des Immeubles

RÉSULTAT DE CLÔTURE BUDGET 2023

Résultat reporté :

Fonctionnement + 420 364,61€

Investissement - 41 635,54€

– Global Dépenses Exercice 2023 : - 387 778,29€

– Global Recettes Exercice 2023 : + 466 449,72€

Résultat Exercice 2023 : + 78 671,43€

Excédent de résultat cumulé : + 505 689,58€

Déficit Investissement cumulé : -48 289,08€

Résultat Définitif 2023 : + 457 400,50€

Nos aînés

AGIR AVEC NOS AINES

C'est dans la bonne humeur que s'est déroulé le troisième Conseil des Aînés. Toujours aussi motivés, les membres ont trié leurs anciennes photos par thème, le projet étant de les reproduire sur des panneaux prévus pour être exposés en extérieur.



« Repas de fin d'année »

Le samedi 17 décembre a eu lieu le repas des Aînés. Une belle journée de partage et de convivialité au cours de laquelle chacun a eu plaisir à se retrouver pour discuter, rire et même pour certains danser.



Investissement

La commune a investi dans une épareuse adaptée au tracteur qu'utilise Michel Lebrun, employé communal. Cela permettra des passages de tonte sur les fossés des voies communales et les parties herbeuses du Marmajou en plus du prestataire qui vient une fois par an.



LES PETANQUEURS

Cette année encore, les pétanqueurs, toujours plus nombreux et très en forme, ont célébré mardi gras autour des délicieux beignets préparés par Daniel C. Les parties de boules se sont succédées sous un soleil printanier faisant croire au dicton:

"Au mardi gras, l'hiver s'en va"



Visite Pastorale

La ferme de Lantouny à Lafitole a été l'une des étapes dans les visites pastorales organisées autour de Monseigneur Jean-Marc Micas, évêque du Diocèse Tarbes Lourdes. Fabrice et Caroline ont ainsi eu le plaisir de présenter leur exploitation et de débattre avec Mgr Micas.

https://youtu.be/P3Lzho6i1W4?si=fSkPHrU5Hy05CD_

« Le milan Royal »



Le nom de ce rapace diurne évoque majesté et souveraineté. Sa beauté nous subjugué, sa présence massive nous émeut. De le voir évoluer nonchalamment au dessus de nos champs, de nos forêts et de nos maisons fait partie des petits plaisirs qui embellissent une journée. Mais que sait-on du Milan Royal? Nous avons effectué quelques recherches afin d'enlever le mystère qui plane autour de ce bel oiseau. Son poids varie de 800 grammes à 1,3 kilo. Plus imposant que sa cousine la buse, ses ailes se déploient sur près de 2 mètres pour profiter pleinement des courants ascendants. Ses particularités physiques? Plumage roux cannelle avec des stries blanches sous les ailes au niveau des poignets, queue très échancrée qui

s'agite tel un gouvernail à chaque changement de trajectoire, bec et pattes jaunes, serres puissantes et noires. Plutôt silencieux, il émet un cri pouvant s'apparenter à un miaulement. Chasseur solitaire et opportuniste, il quitte son dortoir au lever du jour. Il survole alors la campagne en quête de charognes, de couleuvres ou de mulots vivants, capture par surprise un oiseau en vol piqué, ou, attitude moins noble, dérobe les oeufs d'un nid.

Au printemps, la femelle couve 2 à 4 oeufs ovales blanchâtres et tâchetés de brun pendant 30 jours, tandis que le mâle la nourrit. Les poussins resteront au chaud durant 45 jours et atteindront leur pleine maturité à l'âge de 2 ans. De longues saisons s'offrent alors à eux, puisqu'à l'état sauvage, ils ont une durée de vie de 25 ans en moyenne.

Autrefois utilisé pour entraîner les faucons à la chasse au vol par les Seigneurs et les Rois comme Louis XIII passionné de fauconnerie, le Milan Royal, est aujourd'hui catégorisé espèce protégée.

Sa présence dans le ciel de Lafitole est gage de biodiversité, et lorsque de son regard profond il scrute l'horizon, on se dit que le monde n'a pour lui aucune frontière. Armelle



« Comme autrefois, dans nos campagnes »



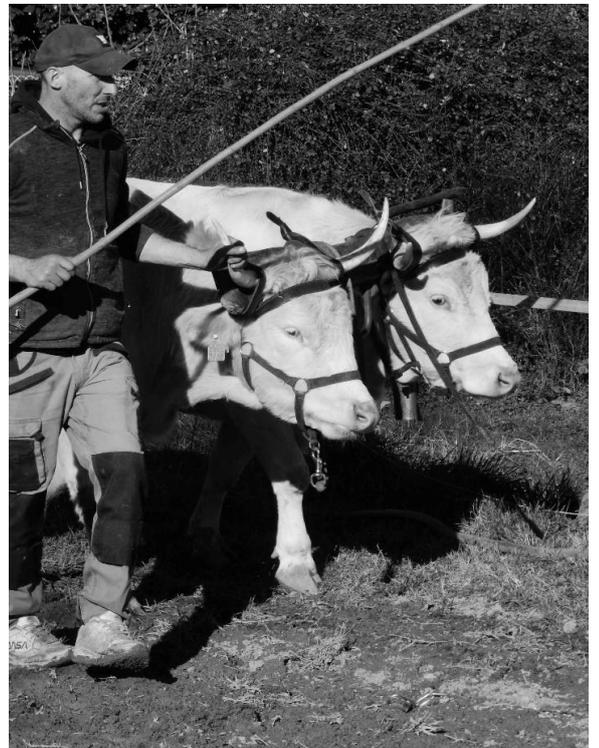
Dimanche 21 janvier, le temps d'une belle journée d'hiver, Fabrice, Caroline, Pierre, Chistian, et Olivier accueillent des stagiaires pour les initier à la traction animale. Le temps d'une belle journée d'hiver, ils ont retrouvé les gestes que

faisaient autrefois les paysans dans nos campagnes pour aller labourer un champ ou débarder du bois: poser un joug d'un collier, et manoeuvrer l'équidé à l'aide de longues rênes en cuir.

Cette journée découverte ponctuée de "marche Romarin", "gauche Prunelle", "droite Quercus", "aouh Blanquette" a mis à l'honneur des races bovines malheureusement en déclin depuis l'après-guerre. Les béarnaises avec leurs magnifiques cornes en forme de lyre, et les lourdaises, connues à la fois pour leur caractère docile et leurs aptitudes physiques, ont permis à chacun des intervenants d'évoluer dans leur passion pour le bétail. Le bruit des cloches associé aux bruits de mastication des chevaux satisfaits, est le signe d'une belle journée d'hiver. De retour au pré, une pomme en guise de friandise les attend pour les remercier de ces instants de complicité.

Merci à tous pour ce voyage dans le temps qui nous a permis d'apprécier vos connaissances sur cette pratique qu'est la traction animale, comme autrefois dans nos campagnes.

Propos recueillis par Armelle et Patrice



La Pala

QUAND AMITIE ET TALENT CONDUISENT AU TITRE DE CHAMPIONS DE FRANCE

Une belle promesse, ils se sont fait une belle promesse, celle de tout donner pour jouer à fond chaque match et monter ensemble sur la plus haute marche du podium.

Mathieu a sept ans lorsqu'il foule la cancha de Lafitole pour la première fois, tandis qu'Arnaud de deux ans son aîné, s'initie au football et au rugby, avant de jouer à la pelote sur le mur de la ferme de ses grands-parents. Amis d'enfance, ils se retrouvent ensemble à taper la balle sur le fronton ou sur le mur à gauche et s'inscrivent à l'Ecole de Pelote de Vic-en-Bigorre.

Les années passent, le duo progresse vite, leur complicité s'épanouit, leurs coups gagnent en puissance et en netteté. Ils apprennent de leurs falta – fautes – et se galvanisent de leurs victoires. Mathieu à l'avant, Arnaud à l'arrière, tous deux complémentaires, dotés d'une volée percutante, et extrêmement motivés à gagner dans un jeu qu'ils veulent fluide.

Seize heures, samedi 20 janvier 2024, sur la cancha de St Pierre du Mont dans Les Landes, les supporters lafitolais se sont déplacés nombreux pour assister aux finales du championnat de France de Paleta Gomme Pleine Mur à Gauche qui voit s'affronter, en National B, l'Ascl Lafitole à la Pelote Ogeuloise. Mathieu et Arnaud sont concentrés et appliqués. Les points en faveur des deux Lafitolais grimpent rapidement. Les cris d'encouragement des supporters se répercutent sur les murs au rythme des pelotes qui filent avec précision. Leur jeu est remarquable et l'on devine que lorsqu'à l'avant Mathieu s'accroupit, c'est parce qu'il sait qu'Arnaud à l'arrière va taper une courte, en bas, à gauche. Victoire écrasante par 35 à 19.



Alors oui, cette belle promesse, ils ont sû l'honorer, et ils sont montés ensemble, avec une émotion non feinte, sur la plus haute marche du podium, celle d'où l'on décroche des médailles.

Armelle et Patrice

RALLYE
HUMANITAIRE



Deux Lafitolois, Elise Djalem et Yannick Vialade, se sont lancés dans une aventure humanitaire au mois de février dernier à bord d'une 205, et ont mis le cap sur le Maroc pour la 5^{ème} édition du Nomad Raid.

Le **Nomad Raid** est le raid-aventure au Maroc dédié à la Peugeot 205. C'est un **road-trip touristique, culturel et solidaire** à la découverte du Maroc.

À bord de **Peugeot 205** trentenaires toutes décorées et préparées pour l'aventure, les équipages rallient le Sud de la France au désert Marocain. Une aventure de **4000 kilomètres** en **12 jours** à travers les paysages magiques du Sahara au cours de laquelle les participants prennent part à une **action solidaire inédite** en faveur des enfants vivant dans le désert.

L'objectif était d'apporter des fournitures scolaires, des produits d'hygiène, du matériel médical, des jouets, des vêtements et vélos à une population défavorisée.



Par équipe de 2 ou 3 coéquipiers, le Nomad Raid met à l'épreuve les pilotes au cours d'un itinéraire inédit 100% désert. Toute notion de vitesse est ici exclue : les équipages se défient sur des prix honorifiques. Conduite sur le sable, orientation dans le désert, bivouacs au milieu des dunes, soirées berbères, action solidaire dans un village marocain, soirée de clôture à Marrakech... autant d'expériences qu'ils ont vécues en seulement 12 jours d'aventure !



Félicitations pour cette participation !



« Nous sommes rentrés avec des souvenirs plein la tête. Ce fut une aventure exceptionnelle.

En quelques mots, pour nous le Nomad raid ça a été : l'aventure, des paysages à couper le souffle, de l'entraide, des rencontres incroyables et surtout des amitiés naissantes.

Nous tenons à remercier toutes les personnes qui nous ont suivi et encouragé sur les réseaux sociaux, ils étaient nombreux et ça fait vraiment chaud au coeur .

Pour finir, mille mercis à tous nos sponsors, sans eux, l'aventure n'aurait pas été possible. »



INFORMATIONS DIVERSES

A venir

- **8 mai 2024** : Cérémonie de commémoration de l'armistice
- **18 et 19 mai 2024** : Fêtes du Village
- **25 mai 2024** : à 20h30 , Pièce de théâtre à la salle des fêtes : Gros mensonge

Etat Civil

Octobre 2023 à Février 2024

∞ Carnet rose ∞ Nina, Lylou, Christine LESTRADE, née le 19 octobre 2023

∞ Carnet noir ∞ Simone, Marie, Thérèse MINOTTI veuve DELOLY , le 29 décembre 2023

Coordonnées

Mairie

2 Rue du Château
65700 Lafitole
05.62.96.41.47

mairie.lafitole@wanadoo.fr

Horaires d'ouverture :

Mercredi 15h / 19 h
Vendredi : 9h/12h – 13h/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

Heures d'ouverture : ouverte toute l'année

Lundi, Mardi, Mercredi, Vendredi: 13h30 - 17h45

Samedi: 9h - 12h30 / 13h30 - 17h45

Jeudi, Dimanche: fermé

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



« Le Fraisier »

Pour 8 personnes - 1 h 15 min de préparation –Budget Intermédiaire

POUR LA CRÈME MOUSSELINÉ



Fraise(s) 500 g



Lait 500 g



Beurre 175 g



Sucre 125 g



Jaune(s)
d'œuf(s) 60 g



Maizena 50 g



Vanille 1 Gousse

1 / Sortez le beurre du réfrigérateur et préchauffez le four à th. 6 (180°C). 2 / Dans le bol d'un robot, fouettez les œufs et le sucre puis faites chauffer le mélange au bain-marie jusqu'à ce qu'il atteigne 47°C. Retirez la cuve du bain marie et replacez-la dans le robot. Fouettez jusqu'à ce que la préparation double de volume et refroidisse.

3 / Dans une jatte, tamisez la farine et la maizena et incorporez-les dans le mélange précédent (œuf + sucre). Versez la préparation dans un cercle de 18 cm de diamètre que vous aurez chemisé (beurre+farine). Enfournez pour 15 min puis laissez-la refroidir la génoise sur la grille du four.

4 / Pendant ce temps, préparez la crème pâtissière : fendez la gousse de vanille en deux pour en extraire les grains à l'aide de la pointe d'un couteau. Faites bouillir le lait avec les grains de vanille.

5 / Dans une jatte, battez vigoureusement les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

GENOISE :



Œuf(s) entier(s) 150 g



Sucre 90 g



Farine 75 g



Maizena 20 g

6 / Dans un saladier faites blanchir les jaunes et le sucre puis intégrez la maïzena. Hors du feu, versez un tiers du lait bouillant sur l'appareil en fouettant doucement. Reversez le tout dans la casserole et faites cuire à feu très doux, sans jamais cesser de remuer, jusqu'à ce que la crème épaisse.



7 / Filmez la crème pâtissière au contact et faites-la refroidir jusqu'à environ 30°C. Prenez garde : elle ne doit pas être froide !

8 / Dans la cuve du robot, fouettez le beurre pommade et ajoutez la crème pâtissière en trois fois. Fouettez jusqu'à ce que la crème mousseline ait la texture d'une mousse.

9 / Préparez le sirop : faites chauffer le sucre et l'eau en surveillant bien pour arrêter la cuisson avant que le liquide ne brunisse (caramel). Ajoutez la grenadine.

10 / Montez le fraisier de Pâques : disposez un film alimentaire sur le fond et les bords d'un cercle de 20 cm de diamètre puis coupez délicatement la génoise en deux pour obtenir deux gâteaux de même hauteur. Placez un des deux disques au centre du cercle et imbibe-le de sirop à l'aide d'un pinceau. Coupez les fraises en deux et disposez-les autour du gâteau, pointes vers le haut, entre le cercle et la génoise. Recouvrez de crème mousseline en tassant bien la crème sur les côtés puis ajoutez le reste des fraises coupées en morceaux. Placez la deuxième moitié de génoise et imbibe-la de sirop. Recouvrez du reste de crème mousseline et lissez à la surface. Réservez au frais durant 2 h minimum.

11 / Avant de servir, décerclez le fraisier, disposez la poule en chocolat, les fraises coupées en deux et les œufs de Pâques sur le dessus puis décorez avec le chocolat blanc râpé en gros copeaux.

