Lupiac

BULLETIN MUNICIPAL

semestriel avril 2019 - N°10

NOTRE LAC

PÊLE-MÊLE

Messe de minuit du 25 Décembre 2018

5 Janvier 2019 Vœux du Maire et les nouveaux lupiacois

Fête de Saint Mont Mars 2019

LE MOT DU MAIRE

Ces derniers six mois, comme vous le lirez dans ce bulletin, nous avons reçu de plus en plus de monde à Lupiac ; assemblées générales de St Mont et des Parachutistes du Gers, rassemblements d'automobiles et de motos, groupes de touristes, journalistes, réalisateur d'émission pour les chaines TV Arte et TF1, chef d'entreprise japonais, staff d'Air Bus, État-Major de la Compagnie des Mousquetaires de l'Armagnac, blogueurs, groupe de cuisiniers américains, Lycée de Beaulieu, etc.
Le but est atteint, notre village commence à avoir une belle notoriété et est devenu accueillant.
Sachez que les dirigeants d'Air Bus, pour faire plaisir à Monsieur KATANOZAK, Président d'All Nippon Airways, qui venait en France pour prendre possession de trois airbus A380, avaient envisagé deux destinations ; Lupiac et Carcassonne. Lupiac a été choisi !

Mais ces derniers six mois resteront marqués par la disparition brutale de Richard LATORRE. Depuis 2012, il était trés impliqué et œuvrait quotidiennement au développement du village. Nous avons perdu un historien, un ingénieur, un carillonneur et un ami. Nous avons décidé de publier l'intégralité de sa dernière conférence sur l'histoire de la boulangerie à Lupiac.

Dans ce bulletin vous trouverez des informations techniques et historiques sur la création du lac de Lacoste mais aussi un descriptif des aménagements réalisés, pour nous, par la Fédération de Pêche.

Le marché de NOËL fut un succès. Je tiens à remercier Isabelle FOURQUET et Maxime FILLOS qui s'occupent de l'organisation et tous les bénévoles qui ont participé aux décorations. Il y aura donc une troisième édition. Tous les commerçants veulent revenir et nous avons de plus en plus d'inscriptions pour le marché d'été du mardi soir.

Christelle CORNU, Jean Marie GRIVAZ et Bernard LUIS travaillent avec moi à la mise en place de la numérotation des habitations et la nomination des voies de notre village. C'est un travail fastidieux et long, mais qui permettra à terme, une meilleure efficacité des secours et des livraisons sur le Commune.

Je vous souhaite une bonne lecture de ce bulletin N°10.

Véronique THIEUX LOUIT

COMPTES RENDUS DES REUNIONS DU CONSEIL MUNICIPAL

42

Le Conseil Municipal s'est réuni le 11 octobre 2018 à 21 h, *sous la présidence de Madame Véronique THIEUX LOUIT*
Étaient présents : *Mesdames THIEUX LOUIT Véronique, FOURQUET Isabelle, CORNU Christelle, Messieurs CORNU Frédéric, LUIS Bernard, DURIEZ Bruno, MAGNE Patrick, FILLOS Maxime, GRIVAZ Jean-Marie, LABORDE Simon.*
Formant la majorité des membres en exercice.
Était absent et excusé : *M. DESBARATS Joël.*
Procuration de vote *: M Joël DESBARATS à Mme Véronique THIEUX LOUIT*
Secrétaire de séance : *M. Bernard LUIS*
Approbation du compte rendu du 04 septembre 2018
Après lecture, le compte rendu est approuvé.

Demande d'installation d'un camion à pizza sur la place du village
Proposition refusée pour préserver le commerce local

Caution appartement au-dessus de la Taverne
Accord du Conseil municipal donné à Madame le Maire de rembourser la caution de l'appartement au-dessus de la Taverne

43

Le Conseil Municipal s'est réuni le 5 décembre 2018 à 20h30, *sous la présidence de Madame Véronique THIEUX LOUIT*
Étaient présents : *Mesdames THIEUX LOUIT Véronique, FOURQUET Isabelle, CORNU Christelle, Messieurs CORNU Frédéric, LUIS Bernard, DURIEZ Bruno, MAGNE Patrick.*
Formant la majorité des membres en exercice.
Étaient absents et excusés : *MM. DESBARATS Joël, Simon LABORDE.*
Procuration de vote *: M Joël DESBARATS à Mme Véronique THIEUX LOUIT,*
Secrétaire de séance : *Mme Christelle CORNU*
Approbation du compte rendu du 11 octobre 2018
Après lecture, le compte rendu est approuvé.

SIEBAG : Rapport annuel du service eau potable.
Il s'agit du rapport sur les activités eau potable du Syndicat intercommunal d'eau potable. Ce rapport est approuvé à l'unanimité des présents.

SIEBAG : Rapport annuel du service assainissement.
Il s'agit du rapport sur les activités assainissement du Syndicat intercommunal d'eau potable. Ce rapport est approuvé à l'unanimité des présents. Le Conseil Municipal demande toutefois que soit effectuée une vérification des branchements existants sur la commune.

Service de médecine du Travail : nouveau mode de calcul de la cotisation annuelle.
Jusqu'à cette année le paiement de la cotisation se faisait sous la forme d'un montant par salarié passant la visite médicale. Le centre de gestion de la fonction publique territoriale demande que l'on passe maintenant à un pourcentage appliqué à la masse salariale, pourcentage appliqué tous les ans. Le résultat est pratiquement identique. Accord du Conseil Municipal.

Plate-forme de dématérialisation des marchés publics
Avec la réforme des marchés publics, tous les marchés d'un montant supérieur ou égal à 25 000 euros doivent être passés de forme dématérialisée. Le Centre de Gestion de la fonction publique territoriale du Gers propose une adhésion à une plateforme spécifique pour la somme de 50 euros annuel. Le nombre de marchés n'est pas limité. De plus ils forment les personnels communaux pour cette dématérialisation. Le montant d'un marché dématérialisé par les journaux locaux est d'à peu près 1000 euros. Accord du Conseil Municipal pour cette adhésion.

Compte rendu de la sécurité à l'école et écoles numériques
Christelle CORNU ayant assisté à la réunion sécurité en fait le compte rendu.
La poste propose la fourniture de 15 ordinateurs pour un prix réduit. L'école de Lupiac n'a pas besoin de ce nombre-là. Il est donc décidé de faire appel de nouveau à Joël DASTE qui avait déjà pu procurer des ordinateurs gratuitement.

GEMAPI Gestion des **M**ilieux **A**quatiques et **P**révention des **I**nondations
Il s'agit de la nouvelle réglementation des ruisseaux et rivières. Avec cette nouvelle réglementation c'est la Communauté de Communes qui gère la compétence. Il faut donc se prononcer sur le remboursement du coût de la participation annuelle. Sur les documents fournis apparaissent deux participations alors qu'habituellement la commune n'en payait qu'un. Le Conseil demande à Madame le Maire de demander des explications. La délibération sera prise ensuite.

Virements de crédits
Madame le Maire présente au Conseil Municipal un projet de virement de crédits nécessaire pour équilibrer les salaires. Accord du Conseil Municipal.

Remboursement des guirlandes de Noël
Mme le Maire intéressée dans cette affaire quitte la séance.
A l'occasion du marché de Noël, il est nécessaire d'acheter des guirlandes, qui serviront aussi de décorations pour les fêtes de

fin d'année.
Afin d'avoir le matériel le moins cher possible une recherche a été faite sur internet. Pour pouvoir commander il est nécessaire d'effectuer le paiement par carte bancaire. Madame le Maire accepte de faire le paiement avec sa carte personnelle. Le Conseil Municipal accepte ce mode de financement et demande que cette somme lui soit remboursée

Questions diverses :
Marchés de Noël : Madame le Maire réintègre la séance. Isabelle FOURQUET fait le point sur le prochain marché de Noël. A ce jour 40 exposants sont inscrits. Elle demande que soit pris un arrêté interdisant la circulation et le stationnement sur la place afin d'assurer la sécurité des participants.
Lac : Isabelle FOURQUET fait le point sur l'assainissement de la guinguette du lac et donne les explications techniques sur le projet
SICTOM OUEST : le SICTOM propose une démonstration de broyage de végétaux. Le Conseil demande de prendre des informations sur le déroulement de cette démonstration
Église de Cahuzères : Madame le Maire informe de la nécessité de replanter la haie de l'église de Cahuzères.
Appartement de la Taverne d'Artagnan : la cabine de douche de cet appartement avait été enlevée car elle était abimée. Il est donc nécessaire de la changer. Demande faite à Patrice de faire faire des devis.
Vœux de la Commune : ils auront lieu cette année le 05 janvier à 15h 30.

44

Le Conseil Municipal s'est réuni le 11 février 2019 à 20h30, *sous la présidence de Madame Véronique THIEUX LOUIT*
Étaient présents : *Mesdames CORNU Christelle, FOURQUET Isabelle, THIEUX LOUIT Véronique, Messieurs CORNU Frédéric, LUIS Bernard, DURIEZ Bruno, MAGNE Patrick, LABORDE Simon., FILLOS Maxime, GRIVAZ Jean-Marie.*
Formant la majorité des membres en exercice.
Était absent et excusé : *M. DESBARATS Joël.*
Procuration de vote *: M Joël DESBARATS à Mme Véronique THIEUX LOUIT.*

Secrétaire de séance : *M. Simon LABORDE*
Approbation du compte rendu du 5 décembre 2018
Après lecture, le compte rendu est approuvé.

Assainissement Lac de Lacoste.
Une solution technique ayant été trouvée pour mettre aux normes cet assainissement, Madame le Maire présente le coût prévisionnel des travaux. Il s'élève à 95 410 euros hors taxes. Madame le Maire rappelle que des demandes de subventions ont été déposées. Madame le Maire explique au Conseil Municipal qu'il est maintenant nécessaire de lancer l'appel d'offres pour la réalisation. Elle précise que si les subventions n''étaient pas accordées, on peut annuler l'appel d'offres, du moins tant que les marchés n'ont pas été signés.

Location salle des fêtes.
L'étude de ce sujet est remise à la prochaine réunion.

Point sur le personnel communal.
Madame le Maire souhaite informer le Conseil Municipal que Madame Katie DALLA TORRE arrive au bout de son année de mi-temps thérapeutique. Elle a déposé une demande visant à obtenir une reconnaissance de travailleuse handicapée. Elle doit voir pour cela le médecin du Centre de Gestion de la Fonction publique territoriale le 18 mars 2019. Cette reconnaissance ne veut pas dire qu'elle ne va plus travailler pour la commune de Lupiac, mais que peut-être il nous sera demandé d'aménager son poste de travail**.**

Questions diverses
Courrier de Messieurs DARRIBERE.
Madame le Maire donne lecture de ces courriers concernant en sujet principal l'utilisation des couverts par les propriétaires, et les nuisances causées par la hotte de la Taverne d'ARTAGNAN. Madame le Maire fera une réponse et proposera un rendez-vous à Messieurs DARRIBERE.

45

Le Conseil Municipal s'est réuni le 25 mars 2019 à 20 h30 mn, *sous la présidence de Madame Véronique THIEUX LOUIT*
Étaient présents : *Mesdames THIEUX LOUIT Véronique, FOURQUET Isabelle, CORNU Christelle, Messieurs CORNU Frédéric, LUIS Bernard, DURIEZ Bruno, MAGNE Patrick, FILLOS Maxime, GRIVAZ Jean-Marie, LABORDE Simon.*
Formant la majorité des membres en exercice.
Était absent et excusé : *M. DESBARATS Joël.*
Procuration de vote *: M. DESBARATS Joël à Mme Véronique THIEUX LOUIT*
Secrétaire de séance : *M. LABORDE Simon*
Approbation du compte rendu du 05 décembre 2018 et du 11 février 2019
Après lecture, le compte rendu est approuvé.

Présentation du COMPTE ADMINISTRATIF 2018 par Monsieur Frédéric CORNU, Premier Adjoint.
Madame Véronique THIEUX LOUIT ayant établi le CA 2017 quitte la séance.
Les chiffres s'établissent comme suit :

Investissement	Prévu	Réalisé	Reste à réaliser
Dépenses	505.467,03 €	323.214,57 €	187.754,99€
Recettes	505.467,03 €	208.350,50 €	133 395,32 €
Fonctionnement			
Dépenses	536.968,26 €	372.882,91 €	
Recettes	536.968,26 €	543.664,00 €	

Résultat de clôture de l'exercice :
Investissement : -114 864,07 €
Fonctionnement : 170.782,09 €
Résultat global : 55.918,08 €

Monsieur le Premier Adjoint explique les chiffres et commente les résultats en précisant que le déficit de l'investissement est normal puisque dans les budgets des communes l'investissement se finance l'année N+1.
Le Conseil Municipal approuve à l'unanimité des présents le Compte Administratif de la commune.

AFFECTATION DES RESULTATS 2018, présentée par Monsieur Frédéric CORNU, Premier Adjoint
Monsieur Frédéric CORNU, présente au Conseil Municipal l'affectation des résultats 2018 pour le budget primitif 2019

Excédent de fonctionnement (2018)	65.941,83 €
Excédent reporté (année précédente)	102.840,26 €
Excédent de fonctionnement cumulé	170.782,09 €
Déficit investissement	114.867,07 €
Déficit des restes à réaliser	54.359,67 €
Besoin de financement (déficit investissement +déficit RAR)	169.223,74 €
Résultat d'exploitation au 31/12/2018 : excédent	170.782,09 €
Affectation complémentaire en réserve (1068)	169.223,74 €
Résultat reporté en fonctionnement (002)	1.558.35 €
Résultat investissement reporté (001) : déficit	114.864,07 €

Le Conseil Municipal approuve à l'unanimité des présents le Compte Administratif de la commune.
Madame Véronique THIEUX LOUIT revient dans la séance.

Présentation du COMPTE DE GESTION 2018 par Madame Véronique THIEUX LOUIT, Maire
Madame le Maire présente au Conseil Municipal le Compte de Gestion établi par Madame Edith BABOU, receveur de la commune. Ce document est établi à la clôture de l'exercice et retrace les titres à recouvrer et les mandats émis par la commune.
Les chiffres sont identiques à ceux présentés dans le Compte Administratif présenté par Monsieur le Premier Adjoint.
Le Conseil Municipal approuve le Compte de Gestion à l'unanimité des membres présents.

Présentation du BUDGET PRIMITIF 2019 par Madame Véronique THIEUX LOUIT, Maire
Madame le Maire donne lecture du Budget Primitif 2019 qui se présente comme suit :

Investissement	
Dépenses	617.335,91 € (dont 187.754,99 € de RAR)
Recettes	617.355,91 € dont (133.395,32 € de RAR)
Fonctionnement	
Dépenses	409.719,35 €
Recettes	409.719,35 €

En investissement, pour l'instant sont inscrits au budget, le paiement et les rentrées de subventions des travaux d'éclairage public du village, la poursuite de l'étude du PLU, la suite de la mise en place de la signalétique d'intérêt local, les travaux d'assainissement de la base nautique. Les subventions sont reconduites au niveau de celles versées l'année 2018.

Vote du taux des taxes 2019

Les taux restent inchangés depuis 2001 époque où Madame le Maire est devenue Adjointe.

Assainissement du la base nautique.
Madame le Maire donne lecture des résultats de la consultation faite pour les travaux d'assainissement de la base nautique. Les trois entreprises ayant répondu sont les suivantes : LTPE, COLAS et ACCHINI.
Les devis sont étudiés et c'est l'entreprise COLAS qui est la mieux placée. Accord du Conseil Municipal pour confier la réalisation des travaux à l'entreprise COLAS. La proposition est légèrement inférieure à l'estimation.

Transfert des compétences « eau et assainissement » à la Communauté de Communes d'Artagnan en Fezensac

Le Conseil Municipal se prononce contre ce transfert au 1er janvier 2020. Cette date ne permettant pas d'étudier correctement les modalités de ce transfert.

Questions diverses

1. Divagation des chats : Madame le Maire devra prendre un arrêté pour pouvoir procéder à leur récupération.

2. Information sur le camp de vacances qui se tiendra à la ferme équestre de Manon : en cas de mauvais temps le vestiaire du rugby pourra servir de lieu de repli. Le tarif réduit sera appliqué pour la visite de ces jeunes au Musée d'Artagnan.

3. Linge de lit pour l'école : la directrice de l'école a demandé que soient changés les draps et couvertures du dortoir de l'école. Accord lui a été donné de racheter du linge de lit.

4. Demande de Madame Anne DELANOY pour installer un étal de légumes sous les couverts. Accord lui est donné à condition qu'un accord soit trouvé avec Christine qui installe son étal le mardi matin.

5. Location de la salle de réunion à Cathy DUCLOS pour deux jours. Accord au même tarif que celui demandé à l'association NATIF, soit 10 € par jour.

6. Monsieur Jean-Pierre BETH a donné des tomettes anciennes à la Commune.

7. Dénomination des voies et places sur la Commune. Une commission composée de Christelle CORNU, Jean-Marie GRIVAZ, Bernard LUIS et Madame le Maire est mise en place. Elle se réunira à la Mairie le mercredi à 18 h afin de mener à bien le projet.

8. Ouverture de la boite à idées :
   - Création d'un chemin caillouté pour l'accès aux conteneurs d'ordures ménagères.
   - Mise en place d'un banc à côté de la croix de l'église, mais tourné vers les Pyrénées.

Réunion levée à 23h25mn

NOTRE LAC DE LACOSTE

L'HISTOIRE DE NOTRE LAC DE LACOSTE
La décision de construire le lac fut prise en 1985 par le Conseil Municipal de Lupiac sur une très bonne idée de Monsieur le Maire, Yves RISPAT.
35 ans après, il reste un atout touristique important pour la commune de Lupiac.

Extraits de la délibération du 30 mai 1985

Monsieur le Maire rappelle à l'assemblée le projet de création d'une base de loisirs autour d'un plan d'eau sur la commune de LUPIAC établi par la D.D.A.F.
Il présente les dispositions techniques et financières du plan d'eau.
Le coût du barrage s'élève à 1 408 000 Frs T.T.C. ou 1 187 183 Frs H.T et comprend outre la confection du barrage et du déversoir de crue, les études de sol, les sondages, les honoraires du Maître d'Oeuvre.
Monsieur le Maire rappelle également que pour réaliser cette base de loisirs il convient d'acquérir les sols de l'emprise du plan d'eau et des abords pour un aménagement touristique. Le coût de cette acquisition s'élève à 630 000 Frs.

Monsieur le Maire propose pour financer l'ensemble des opérations, acquisitions foncières et création du plan d'eau touristique pour un coût de 2 038 000 Frs, le plan de financement suivant :

- Subvention de l'Etat (FIDAR 1988) (acquise par décision préfectorale du 21.12.1988)	:	300.000 F
- Subvention du Conseil Régional au titre de l'O.I.D.85 (20% du montant H.T. des travaux du lac)	:	237 400 F
- Subvention du Fonds Régional d'Intervention	:	358 000 F
- Subvention du Conseil Régional au titre de l'O.I.D. 1984 (20% du montant des acquisitions foncières)	:	126 000 F
- Subvention du Conseil Général du GERS (O.I.D. 85) (13% du montant H.T des travaux du lac)	:	156 000 F
- Participation de la Commune de LUPIAC (Fonds propres et emprunts) - Propres	:	400 000 F
- Emprunt	:	460 600 F
Total	:	2 038.000 F

DONNEES TECHNIQUES

Barrage Lacoste à Lupiac

- Hauteur au-dessus du terrain naturel : **12,92 m** suivant arrêté préfectoral de classement
  $H^2V^{0,5}$ = 105,574
- Volume de la retenue à la côte de RN : **400 000 m³** suivant arrêté préfectoral de classement
- Longueur du couronnement : **220 m** suivant arrêté préfectoral de 1985 (200 m suivant Géoportail. cohérent)
- Largeur en crête : **4,5 m** suivant arrêté préfectoral de 1985 (Mesure Dreal de 4,5 m sur site). Cote de crête positionnée à 177,64 (point le plus bas de la crête suivant plan topo 22/10/2018)
- Largeur en pied : pas de données
- Dispositif d'évacuation des crues constitué d'un évacuateur de crues latéral en béton positionné à environ 150 m du barrage en rive gauche de la retenue, dimensionné pour une crue centennale (suivant fiche de calculs DDAF du 05 août 1985 et plan topo actualisé 10/2018) :
  - seuil linéaire de **2,5 m** de longueur. Mesure DREAL de 4,5 m sur site
  - profondeur de **1,5 m** entre le seuil déversant et la crête (cote crête de 176,02 m NGF). Suivant plan topo actualisé, profondeur disponible de 1,62 m entre le seuil et le point le plus bas de la crête, ceci hors grille piscicole
- **Revanche : 1,5 m** de revanche « totale » suivant autorisation initiale. Les règles de l'art (1992 Cemagref) préconisent 0,8 m de revanche sur PHE. Revanche effective de 1 m suivant calculs de laminage DREAL (cas d'une Q_{1000}, sans grille piscicole)
- **Aire du bassin versant :** environ 1,3 km² soit 130 ha (le bassin versant a évolué en termes de végétation en présence, ceci depuis la construction du barrage)
- **Surface retenue :** 9 ha à RN suivant fond de dossier (10,5 ha suivant Géoportail)
- **Débit maximal de la crue de projet :** le fond de dossier fait référence à une crue de projet centennale retenue à la construction de ce barrage (débit de pointe non laminé de 8,3 m³/s). Suivant les recommandations du Cemagref de 1992 (revues en 2002), la crue de projet à retenir pour ce type d'ouvrage est la crue de retour 1000 ans. Suivant ces mêmes recommandations, le débit de pointe d'une crue millennale au regard du bassin versant considéré est évalué à hauteur de 8,9 m³/s.
  Les recommandations pour la justification des barrages en remblai de 2015 préconisent une crue de projet de retour 1000 ans, ce qui correspond à celle fréquemment reprise dans le Gers, dans les années 1990, au regard de la crue historique de 1977. La crue de projet retenue dans le fond de dossier s'apparente plus à une crue millénale.

PROJET PARCOURS FAMILLE AVEC LA FEDERATION DE PECHE

La fédération départementale finance entièrement un projet d'aménagement supplémentaire pour le confort des pêcheurs au lac de Lacoste. Le projet coûte d'environ 24 000 €.

La Fédération départementale de pêche du Gers est une association, à qui la loi sur l'Eau et les milieux aquatiques du 30 décembre 2006 reconnaît le caractère d'utilité publique. Cette association fédère les 39 Associations Agréées pour la Pêche et la Protection des Milieux Aquatiques (AAPPMA) du département.
Les chiffres clés : 8000 adhérents, 500 bénévoles, 61 lacs en gestions, 7400 km de rivière en gestion, 7 salariés, 8 Ateliers Pêche Nature (APN = anciennement école de pêche).

Ses Missions :

- *Connaître : mener des études sur les populations piscicoles, étudier les paramètres physico-chimiques de l'eau, réaliser la bathymétrie des ouvrages, étudier le réseau hydrographique, connaitre les obligations règlementaires.*
- *Préserver et protéger : contribuer à la restauration de la continuité écologique, collaborer avec les propriétaires privés pour préserver des espaces sensibles, prévenir des risques, gérer les populations piscicoles, éduquer à l'environnement.*
- *Développer : aménager les parcours, accueillir les pêcheurs et les accompagnants, organiser des animations grand public, établir des partenariats pour pérenniser la pêche de loisir, coordonner les actions des AAPPMA.*

- *Promouvoir : communiquer à l'échelle du département, coordonner les différents acteurs, organiser des évènements, mettre à disposition des outils de promotion.*

Le développement du loisir pêche est au cœur des travaux engagés pour 2019 au travers d'aménagements, de labellisations et de déversements de poissons.

Les aménagements réalisés par la Fédération de pêche du Gers sur le lac labellisé « parcours famille » de Lupiac entre dans notre politique de développement du loisir pêche. C'est un peu plus de 300 mètres de chemin qui ont été empierré de part et d'autre de la digue avec à leurs extrémités un parking. Des panneaux d'information viendront compléter dans les prochaines semaines l'aménagement. Le coût de ces travaux cofinancés par la Fédération de pêche du Gers et la Fédération Nationale pour la Pêche en France (FNPF) s'élève à près de 24 000 euros.

Moyens mis en œuvre pour y parvenir :

- **Création de part et d'autre de la digue**
- **Création de stationnements au bout des chemins**
- **Captage des eaux de pluies pour ne pas abimer le chemin**
- **2 panneaux d'informations**
- **4 panneaux de signalétique routière**

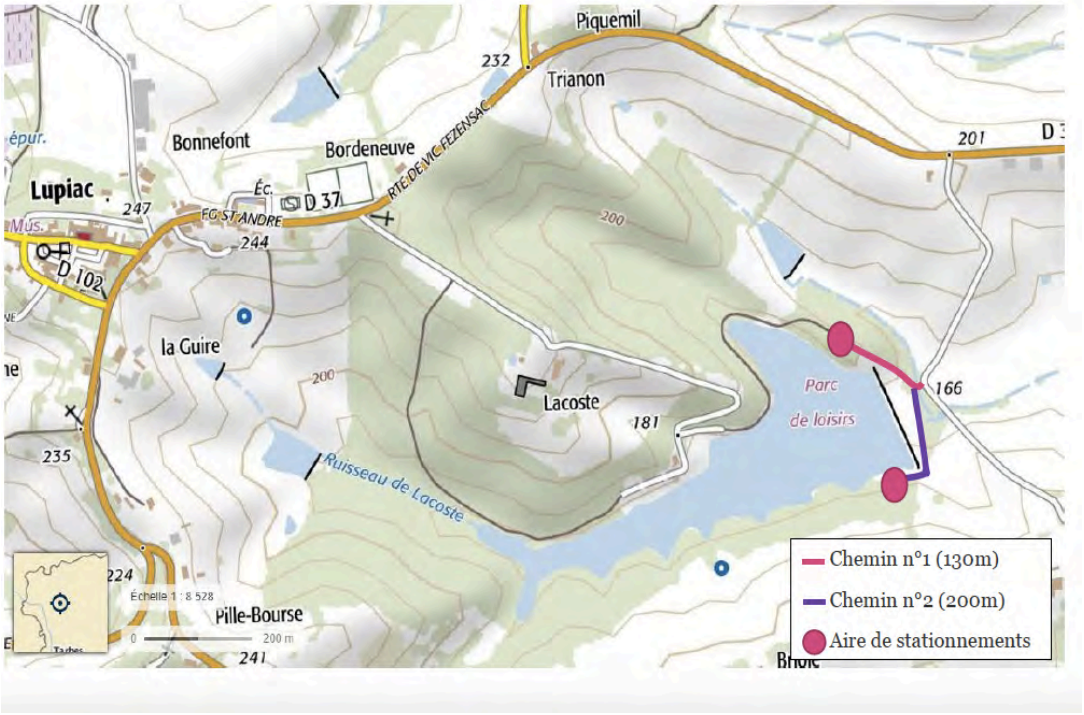
Création de chemin et zones de stationnements :

Il existe deux chemins de terre qui permettent d'accéder de chaque côté de la digue.

Ces chemins sont très abîmés par le ravinement de l'eau causant de grosses ornières.

Le but des travaux est de capter l'eau et de mettre des cailloux sur les chemins.

Au bout de ces chemins, création de parkings permettant de stationner.



PROJET 2019 : ASSAINISSEMENT DU LAC

Vu la fréquentation en constante augmentation du lac de Lacoste, il est nécessaire de redimensionner et de mettre aux normes le système d'assainissement du lac, le but étant de préserver la qualité de l'eau et d'améliorer la qualité de l'eau de baignade. Les travaux devraient être terminés pour la saison 2019.

SERVICES et COMMERCES

- **GARAGE AIO :** ***Mécanique automobile - Station-service - Gaz - Journaux - Tabac***.
  Station ouverte tous les jours de 7h30 à 19h30 - 05 62 09 26 29

- **L'AGENCE POSTALE** ***: Services postaux et bancaires, cartes postales, point info tourisme***
  Ouverte du lundi au vendredi de 9h à 12h 05 62 09 26 00

- **LA GUINGUETTE DU LAC :** ***Restaurant - Snack - Bar***
  Facebook : la guinguette du lac - Ouvert du 1 juin au 28 septembre 2019 - Laurent NOUGUES : 05 62 03 84 29

- **LA SABATÈRE :** ***Restaurant Gastronomique -*** *Ouvert du vendredi midi au dimanche midi.*
  Vérane et Jean NEEL : 05 62 69 53 69 restaurantlasabatere@orange.fr

- **LA TAVERNE D'ARTAGNAN :** ***Café – Bar – Restaurant – Point-chaud (pain, viennoiserie, pâtisserie sur place ou à emporter) - produits de terroir*** *05 62 69 53 54*
  PIZZA le mercredi et le vendredi soir à partir de 18 h 30

Nouveaux horaires : ***Lundi :*** *fermé sauf en juin, juillet et aout, ouvert de 15h à 19h*
Mardi *: ouvert de 8h-14h30 et de 16h-19h -* ***Mercredi, jeudi et vendredi :*** *ouvert de 8h-14h30 et de 16h-22h* ***Samedi et Dimanche*** *: ouvert de 8h-14h30 et de 16h-19h*

Tous les mardis matin, de 9 heures à 10 heures, **Christine VILLIELM, maraîchère à BAZIAN** certifiée agriculture biologique et **Anne DELANNOY, maraîchère à ARDENS (CAZAUX D'ANGLES),** certifiée agriculture biologique, vendent les légumes et fruits de leurs jardins sur la Place d'Artagnan. Elles resteront une heure pour vous servir.
Pour joindre Christine : 06 37 99 66 14 et lesjardinsdupebuc@gmail.com
Pour joindre Anne : 06 71 26 53 75
Juillet -Aout : présence sur le marché le mardi en soirée

Club "Au fils du temps" LUPIAC

150 ans de boulangerie

Familles RENAUD, DUPUY, MEILHAN, MONTEGUT, LATORRE

Causerie du 25 janvier 2019 à 20h30 présentée par Richard LATORRE

Tout d'abord, merci à vous tous de vous être déplacés. Après vous avoir parlé des moulins de la commune, nous allons maintenant entrer dans l'utilisation de la farine et la fabrication du pain. Nous commencerons notre histoire vers les années 1860, époque où il y avait 3 boulangeries au village et où la commune comptait plus de 1000 habitants. Je me contenterai de conter l'histoire de ma famille et je détaillerai plus particulièrement l'époque de mon enfance de 1945 à 1958.

Généalogie

Vers les années 1780, Pierre Bernard RENAUD épouse Anne-Marie BACQUE. Ils sont tonneliers et occupent une propriété située Faubourg Saint-Jacques (maisons actuellement occupées par Madame GISSOT et DESBARATS, écurie, jardins et pâtures sises de l'autre côté de la route).

Leur fils, Jean RENAUD, né le 10 thermidor An 8 épouse Adélaïde DUGOUGEON.

Leur fils Cyprien épouse Germaine CASSAGNE le 27/09/1864.

Leur fille Alexandrine RENAUD épouse Ferdinand DUPUY, boulanger venant de Dému qui auront une fille unique Héloïse qui épousera en secondes noces Henri MONTEGUT ouvrier boulanger, Compagnon du devoir, né à Jégun dont deux filles Mauricette et Jacqueline. Cette dernière épousera Santiago LATORRE le 02/12/1944, mon père, qui fera office de boulanger de 1949 à 1958, date de fermeture définitive de la boulangerie MONTEGUT.

Avec Héloïse, décédée le 07/01/1979 et son cousin Charles s'éteint la branche des RENAUD.

Le nom de cette très vieille famille est issu d'une souche Goth ou Visigoth, nom se rapportant à des gens réputés pour leur mauvais caractère.

Boulangerie DUPUY-MEILHAN-MONTEGUT

Héloïse, à la mort de son père Ferdinand devient patronne boulangère. La boulangerie est alors située sur la route principale près du parvis de l'église. Héloïse épousera en premières noces Gaston MEILHAN, Compagnon du devoir dont elle aura 4 filles. Ce dernier meurt des suites de la guerre de 14 en 1923, mobilisé territorial car déjà père de trois enfants. Il fut remplacé à la boulangerie par Henri MONTEGUT qui assura sa succession en épousant Héloïse.

Deux mots sur Henri MONTEGUT et la Boulangerie MONTEGUT

En 1939, Henri achète l'immeuble de la rue Féart qui deviendra la Boulangerie MONTEGUT. Une seconde boulangerie existe alors à Lupiac : la boulangerie BACQUE installée sur la place. Henri a été ouvrier dans cette dernière et son mariage avec Héloïse sera à l'origine d'une haine féroce entre les deux patronnes. Notre magasin est installé de plain-pied sous les couverts. Le fournil se trouve au niveau du chemin de ronde côté sud avec ouverture directe sur la zone industrielle du village : scierie, ébénisterie, atelier de mécanique, etc., zone passante et très fréquentée. A l'achat, le fournil n'est pas équipé. Les premiers travaux seront la construction du four. Il sera financé par Monsieur AURENSAN de Las Plagnes, père de onze enfants, contre la fourniture de son pain durant 10 ans. Ce four de type « réverbère à flamme directe » (foyer sur la sole) est construit en produits réfractaires lourds permettant une conservation de la chaleur sur une longue période en minimisant la quantité de bois de chauffe entre deux fournées. Il est équipé d'une chaudière de 200 litres fournissant de l'eau tiède en continu et d'un étouffoir permettant l'extinction des braises et la fabrication de charbon de bois. A L'origine, il n'y a pas d'eau courante, elle est puisée à la fontaine (6 voyages de deux seaux de 12 litres), transportée par le mitron et déversée dans la chaudière où elle sera utilisée tiède pour l'élaboration de la pâte à pain. Très vite, Henri entreprendra la construction d'une citerne de 5000 litres creusée au pic, dument étanchéifiée et protégée, qui attirera sur les lieux nombre de curieux et de conseillers. Cette citerne installée, une partie de la corvée d'eau disparaît, seule l'eau destinée à la cuisine et à la boisson proviendra de la fontaine. Mon père équipera cette citerne d'une pompe électrique qui permettra la distribution de l'eau vers la chaudière et comble du luxe vers une cabine de douche et des WC. Je n'ai jamais connu l'état de pureté de l'eau de cette citerne. Les services d'hygiène étant inexistants à cette époque. On peut supposer qu'elle était d'assez bonne qualité (on n'a jamais déploré de cas d'empoisonnement ou d'épidémie).

La Panification

En ces temps-là, la fabrication du pain était une véritable alchimie, alliant la maîtrise de la fermentation de la pâte et la conduite du four de cuisson. Il fallait (il faut toujours d'ailleurs, mais ce n'est plus le cas) 8 heures entre le pétrissage et l'enfournement. Il fallait élaborer la pâte à partir d'un levain qui était conservé d'une fournée à l'autre et dont le développement de la moisissure permettait la fermentation et la levée de la pâte (on y ajoutait de la levure de bière). Il fallait, mais cela n'existe plus, un four lourd à grande inertie thermique (sole chauffant par conduction et voûte par rayonnement. Il fallait que le local soit été comme hiver maintenu à température constante (l'usage du froid et de la congélation étant considéré comme néfaste, d'ailleurs ça l'est toujours, il suffit de voir l'état du pain que nous mangeons actuellement, ici comme ailleurs).

Il fallait surtout une farine d'excellente qualité, uniquement à base de blé "couleur blanche" et mouture très fine, rien à voir avec les mélanges actuels, variés et à mouture grossière. Dans les années 50, date de mes premiers souvenirs, on traitait 6000 kilos de farine par mois, soit 60 balles de 100 kilos élaborées et livrées par une seule minoterie les Ets MAUROUX à Saint-Jean-Poutge qui délivraient une farine de très bonne qualité à mouture très fine.

Il était alors fabriqué une ou deux fournées par jour sauf le lundi. Elles comprenaient : 2 à 4 pains ronds de 6 kilos, 6 pains ronds de 4 kilos, 40 miches tournées de 2 kilos, 40 flûtes de 700 grammes. Fantaisie et viennoiserie existaient mais assez rares pour ne pas les comptabiliser. Le problème de l'eau étant réglé, il reste deux corvées extrêmement pénibles et tout d'abord l'alimentation du four en bois de chauffe. Le four consomme environ un demi stère de bois par fournée. Ce bois doit être sec et calibré de façon à brûler rapidement et à fournir des braises. En général du chêne, il est livré en rondins d'un mètre vingt de long, refendu et stocké au sec. Sa préparation était un travail qui demandait une personne à temps complet. Une fois le four chargé, la combustion demandera une heure jusqu'à l'extraction des braises stockées dans l'étouffoir. La dernière corvée est la préparation de la pâte. Au début, le pétrissage se faisait à bras dans un pétrin horizontal. Dès 1944, mon père achètera un pétrin mécanique qui diminuera le temps du pétrissage et rendra l'opération bien moins fatigante. Dès ce moment, il ne sera plus utile d'employer un ouvrier. Une fois la pâte pétrie, l'opération qui débutait vers 19 heures pour se terminer à 20 heures, heure du repas et des informations à la radio. On regagnait le fournil vers 21 heures et on procédait d'abord à l'opération de pesage, de la mise en pâtons ronds correspondant à la sorte des pains à traiter, puis au façonnage, pains ronds à casquettes, miches tournées de 2 kilos, flûtes de 700 grammes, viennoiserie, le tout reposant dans des réceptacles où ils se développeront durant la nuit en attendant la mise au four pour la cuisson. Il était primordial de synchroniser la conduite du four et la fermentation de la pâte. Pas assez

de fermentation donnait un pain peu levé et sans goût. Trop de fermentation, le pain gonflait jusqu'à la fin de cette fermentation, se dégonflait subitement et donnait un pain plat irrécupérable.

Chauffe et préparation du four

Chargement, combustion, nettoyage après la combustion complète du bois, on retirait les braises qui rejoignaient l'étouffoir puis on enlevait les cendres restant sur la sole.

Enfournement

Au plus vite dès que la température était atteinte (une feuille de papier journal devait s'enflammer spontanément). On commençait à charger le four en commençant par les pains les plus lourds puis les plus petits au fur et à mesure que l'on s'approchait de la porte. Le chargement terminé, on fermait la porte et les registres de la cheminée de manière à ce que la première partie de la cuisson se fasse en gardant la totalité de l'humidité dans le four. Puis on ouvrait les registres et la cuisson se terminait naturellement sous l'œil attentif du boulanger. A l'enfournement, le Maître Boulanger signait chaque pain de sa fournée par une ou plusieurs scarifications au rasoir. La couleur dorée de la croûte, son croustillant et son étanchéité (très important) était obtenue avec un liquide à base de jaune d'œuf appliqué au pinceau juste avant la mise au four. Il me reste le souvenir de l'odeur du pain en train de cuire, l'ouverture de la cheminée coïncidait avec l'heure de mon réveil vers 7 heures du matin. Le magasin était approvisionné dès 7 heures et demi ; la vente et le pesage était assurés par ma grand-mère. Ouverture non-stop jusqu'à 20 heures.

L'équipe de la boulangerie

1 patron boulanger, 1 ouvrier (jusqu'à l'achat du pétrin mécanique), 1 mitron ou apprenti, 1 manœuvre pour les travaux divers, ma grand-mère à la vente, ma mère à la cuisine. Au début, les tournées se faisaient à cheval, puis en camionnette.

Travaux divers de basse-cour, soins de 6 cochons dont 4 étaient revendus gras, travaux au potager à la Gravasse et au Faubourg

Emploi du temps du boulanger

Lever à 4 h 30 (patron, ouvrier et mitron) - Travaux de panification jusqu'à 6 h - Cuisson de 6 h à 7 h - Deuxième fournée de 7 h 30 à 12 h (une 1/2 heure de petit déjeuner) - De 12h à 17 h : repas, sieste et tournées - 17 h : préparation des fournées du lendemain - Chaque lundi : Fermeture administrative pour toutes les boulangeries du Gers.

Foires et Fêtes

Pour les jours de foires, il était fabriqué plus de pain que d'habitude (une fournée de plus). Pour Noël, à la sortie de la messe de minuit, les pains à l'anis étaient vendus sous les couverts. Pour les jours des Rameaux, de Pâques et de la fête patronale étaient fabriqués des gâteaux des rois'couronnes, dont la recette ancestrale était jalousement gardée. Il me semble que ces derniers étaient particulièrement appréciés. Henri Montégut, décédé subitement le 14 août 1949, mon père Santiago Latorre, un peu malgré lui reprend la boulangerie qui restera la propriété de ma grand-mère. Il y apportera les dernières modifications en équipant le four de système de chauffe à fuel. Fini la corvée de bois et vive la liberté ! La désertification des campagnes ne permet bientôt plus de maintenir 2 boulangeries à Lupiac. Une tentative de vente ou de rachat avec le concurrent se solda par un échec. Les deux propriétaires déclarant unanimement qu'elles préfèreraient mourir que de vendre. Mon père abandonna la partie et reprit son premier métier de chaudronnier formeur chez POTEZ à Aire-sur-Adour. Il y restait 24 ans et mourût à 93 ans le 6 mai 2009. Ma grand-mère disparut le 7 janvier 1979 à l'âge de 87 ans.

Lupiac

Près de 800 habitants en 1939 : 92 fermes et métairies en campagne soit près de 500 habitants, 300 habitants au village dont près de 100 artisans et commerces. Les boulangers ont une entente tacite pour que le pain soit distribué de façon régulière dans les campagnes et se partagent équitablement la clientèle (chacun est client chez l'un et chez l'autre). Les boulangers assurent l'échange Blé-Pain (1 hl de blé cédé à la minoterie est transformé en 50 kg de farine). Le payeur reçoit des « Bons » en fonction de la quantité de blé livré qu'il peut transformer en achat de pain. Un pourcentage de la vente de la masse revient au boulanger par l'intermédiaire du minotier (Échange Blé – Farine – Pain). Les résidus de mouture sont propriété du boulanger qui peut les revendre ou s'en servir pour son usage. Les tournées sont journalières (3 circuits 2 fois par semaine).

Richard LATORRE et le Club « Lupiac au fil des âges »

FERMETURE DU COLOMBIER ROUGE

Voici un mot de Cathy Duclos :

« Nom emprunté à Alexandre Dumas dans son roman les Trois mousquetaires, l'auberge où se retrouvaient Athos, Aramis et Portos. C'est avec un pincement au cœur que cette belle histoire se termine. Ce furent 6 années riches de rencontres et de partages avec vous tous. Anne Garnery reprend possession de sa maison pour y savourer sa retraite et je la remercie de m'avoir permis de vivre cette aventure. MERCI, MERCI, sachez que je resterai toujours attachée à Lupiac et je continuerai à participer avec enthousiasme à la vie du village. Je vous retrouverai surement cet été lors des marchés du mardi soir pour vous proposer, thés, tisanes, objets déco, brocante, accessoires de mode etc....

A très vite. Cathy »

NOS MARCHES D'ETE EN 2019

Tous les mardis soir de juillet et Aout 2019 de 18 h à 21 h

NOUVEAU A LUPIAC

Bienvenue à la Ferme des BERNONS

Voici un mot d'Audrey et Nicolas : « *Ça y est nous y sommes !!!*

Après un dur travail pour aménager nos terres au Bernon et grâce au soutien et à l'aide de mon mari Nicolas, j'ai pu créer mon exploitation agricole où nous faisons naître, élevons et engraissons des porcs fermiers en plein air destinés à la vente directe aux particuliers.

Nous avons choisi une race de porcs Duroc (issue de la souche Canadienne), peu commune, mais qui est très reconnue et appréciée pour ses qualités gustatives, car elle a la particularité d'avoir un gras intramusculaire qui permet d'avoir une viande plus persillée et moins sèche.

Nos premières naissances purs Duroc ont débuté mi-février mais, en attendant que nos petits porcelets soient à la taille voulue afin de pouvoir vous servir, nous achetons des porcelets à l'engraissement sélectionnés Label Rouge issus d'un croisement entre Large White et Duroc/Piétrain.

Tous nos porcs fermiers sont élevés en total plein air et nourris à l'aliment complet garanti sans OGM ni antibiotiques !

À ce jour, vous avez la possibilité de venir à la ferme pour acheter soit des porcelets, soit des porcs sur pieds destinés à l'engraissement ; nous vous proposons des porcs carcasse entiers ou découpés. De plus, sur commande uniquement, nous vous proposons des colis de plus ou moins 10 kg de viandes fraîches (rôti, côtes, saucisses…) ou des colis allant de 5 à 10 kg de charcuterie (boudin de viande, pâté de tête, pâté de campagne, fricandeaux…).

Tous nos produits sont fabriqués sans colorant ni conservateur, directement du producteur au consommateur !

En attendant les beaux jours et l'organisation d'une journée découverte de la ferme, n'hésitez pas à venir nous rendre visite pour découvrir notre exploitation et vous rendre compte de notre dévouement au bien-être de nos animaux. Vous pouvez également nous suivre sur notre page Facebook « La Ferme des Bernons » pour connaître les actualités de la ferme et les offres du moment.

Au plaisir de vous voir bientôt » *Audrey et Nicolas*

Tél : 06 61 71 46 01

Lieu dit Bernon - 32 290 LUPIAC
lafermedesbernons@orange.fr

VIP

Ce fut un honneur et une fierté de recevoir une personnalité japonaise comme M. Katanozaka Président d'All Nippon Airways au village de Lupiac. D'Artagnan est une passion pour lui.
Le nom de Lupiac a pu rayonner jusqu'au Japon.
Cette visite était associée à un grand évènement pour la région et pour Airbus autour de l'Airbus A380. La compagnie aérienne japonaise a acheté 3 airbus A380.
Mme Le Maire de Lupiac Véronique Thieux Louit leur a souhaité la bienvenue avant la Cérémonie d'Intronisation de « la Compagnie des Mousquetaires d'Armagnac » de M. Katanozaka Shinya.
La délégation était composée de :

All Nippon Airways :

Shinya Katanozaka, ANA Group CEO President and CEO
Yutaka Ito Executive, Vice President - CS & Products Services, Procurement, Cargo Marketing & Services
Akira Nakamura, Senior Vice President EMEA
Hideki Mineguchi, Vice President Corporate Planning
Takashi Shimbori, Senior Manager Corporate Planning
Toshio Nomura Vice President, Procurement - Chief of Staff of the CEO office
Atsushi Fujimoto, Executive Secretariat

AIRBUS

Stéphane Ginoux Head of Airbus Japan
Jean-Pierre Stainnack, Senior Vice President Sales Director Japan
Shingo Ueda , Vice President Sales Japan
Jean Michel Roy, Capt Test Pilot
Francis Meysselle, Head of Customer Relation Sales

ETAT MAJOR COMPAGNIE DES MOUSQUETAIRES

François Rivière, Capitaine Lieutenant et Secrétaire Général, Garde des Sceaux et l'état-major de la Compagnie

19 MARS 2019

LE COIN DES BREVES

6 octobre 2018 – CLASSIC FESTIVAL

Classic Festival – 5ème édition

Le salon dynamique de la voiture ancienne historique.

C'est un salon ouvert à toutes et à tous. Il a pour but de réunir tous les passionnés d'automobile, afin de partager ensemble deux jours de fête et de décontraction autour d'un thème cher, où, du spécialiste au profane, tous peuvent s'y retrouver.

Séances de roulage sur piste - Expositions – Parade Autosur Classic - Démonstrations - Village marchand - Rallye touristique - Animations

Le samedi est la journée dédiée au rallye touristique. En 2018, ils ont choisi Lupiac pour faire halte.

Au programme, répondre aux questions du quizz, pause ravitaillement par la mairie et accueil en costumes par des membres de l'Association d'Artagnan chez d'Artagnan puis visite du musée.

120 voitures anciennes présentent à Nogaro pour le weekend du Classic Festival

Cérémonie du 11 novembre 2018

Naturalisation d'une Lupiacoise

« Bienvenue dans notre communauté nationale, la France. Devenir Français ce n'est pas une simple formalité mais un acte fondamental », souligna Guy FITZER, Sous-Préfet du Gers. Lequel rappela la devise de la République Française, « Liberté, Égalité, Fraternité », de souligner que tous les citoyens sont égaux devant la loi, l'homme et la femme ont dans tous les domaines les mêmes droits et de conclure en s'adressant aux naturalisés « votre devoir est de donner à la France autant qu'elle vous apporte ».

La cérémonie fut conclue par le film « Devenir Français » et par la Marseillaise.

13 NOVEMBRE 2018 – Préfecture du GERS

Annette WILKINSON EMMS est devenue française

15 décembre 2019 - Deuxième marché de Noël

Les bénévoles de l'association "D'Artagnan chez d'Artagnan" ont placé un grand sapin sur la place de Lupiac, sapin qui fut illuminé et entouré des décors créés pour Noël : chalet, rennes et leurs traîneaux, bonshommes de neige, petits sapins, le tout en matériaux de récupération. Cette décoration a servi de cadre au marché de Noël du samedi 15 décembre auquel ont participé 40 producteurs et artisans locaux installés sous les couverts de la place. Des ateliers (élaboration de cocktails à base de Floc, aquarelle, pâtisserie), des animations musicales, des duels à l'escrime, des saynètes humoristiques et un dîner à la Taverne de d'Artagnan ont permis à tous, petits et grands, de passer un très agréable moment.

7 janvier 2019 Tournage TF1 à Castelmore

Dans le cadre de la série sur les cheminées traditionnelles de notre région, une équipe régionale de TF1 dirigée par Pascal MICHEL, correspondant pour la région Midi-Pyrénées, s'est rendue au château de Castelmore à Lupiac, lieu de naissance de Charles de Batz Castelmore plus connu sous le nom de d'Artagnan. C'est Monsieur Michel THARAN, architecte à la retraite et délégué départemental du Gers de "Maisons Paysannes de France" qui a présenté aux journalistes la remarquable cheminée de la cuisine du château, pièce conservée en l'état telle que l'a connue d'Artagnan ! Accueillis par Madame Jeanine ESPIE, propriétaire du château, entourée de membres costumés de l'association "d'Artagnan chez d'Artagnan" et de mousquetaires à cheval membres de l'association "RAVA" d'Aignan co-présidée par Monsieur Bernard VIENNE, les journalistes ont longuement interrogé Madame ESPIE et Monsieur THARAN sur la vie au château à l'époque de d'Artagnan et les méthodes de construction de l'époque.
https://www.lci.fr/regions/a-la-decouverte-de-la-cheminee-de-d-artagnan-2109775.html

Les chefs cuisiniers américains à Lupiac

Étape finale de leur périple gastronomique dans le Gers, Lupiac a reçu les vingt chefs cuisiniers dirigeant les restaurants "haut de gamme" de clubs renommés des alentours de New York. Amis et clients d'Ariane Daguin qui, avec son entreprise américaine "D'Artagnan " forte de 200 employés porte haut la qualité de nos produits gersois, et sous la conduite de notre célèbre André Daguin, ils ont été accueillis par des membres costumés de l'association D'Artagnan chez d'Artagnan. Aimant sa Gascogne natale, c'est la deuxième fois en quelques mois qu'Ariane Daguin la fait découvrir à de grands chefs cuisiniers américains. Et le programme à Lupiac fut chargé ! Jugez-en : photo au pied de la statue équestre de notre mousquetaire, visite du musée en passant sous les anciens couverts de la Place d'Artagnan puis "petit déjeuner gascon" dans la salle des fêtes : pâté et jambon de sanglier, omelette au Greuil (fromage issu de la recuite du petit lait après fabrication de la tomme) ventrèche grillée, fromage de brebis, croustade, vins blanc et rouge, café et Armagnac ! Que des produits du village et environs. Ainsi bien "lestés", nos amis d'outre Atlantique ont pu repartir chez eux en gardant de Lupiac l'image d'un village accueillant, dynamique et généreux…Un vrai village gascon !

30 janvier 2019 – AG Vignerons de St Mont

Le mercredi 30 janvier 2019, nous avons eu l'honneur d'accueillir l'assemblée générale ordinaire des Vignerons de Saint Mont.
Photos : intervention de Marc Ducourneau, président devant les vignerons.

16 février 2019 – Projet du Lycée agricole de Beaulieu

Marché et repas par les étudiants du lycée agricole de Beaulieu
Des étudiants du lycée agricole de Beaulieu, en collaboration avec le comité des fêtes de Lupiac ont organisé un marché gourmand le samedi 16 février à 16h sous les arcades de la place d'Artagnan.
La soirée c'est terminé dans la salle des fêtes près du feu de cheminée par un excellent repas gersois, un menu composé de plats copieux et de qualité accompagné d'un service très sympathique.

19 mars 2019- AG des Parachutistes

Lupiac a reçu les anciens parachutistes

L'UNP section du Gers avec son parrain, le Général André Mengelle, avait choisi Lupiac pour son AG annuelle. Une trentaine d'anciens parachutistes, accompagnés des épouses, ont été accueillis. Les compagnes ont eu l'occasion de visiter le village et le Musée d'Artagnan avec Maxime.
Le Lieutenant-colonel Jean-Claude Baurens a dirigé la cérémonie au monument aux Morts avec la levée des couleurs et le dépôt d'une gerbe. Patrick (adjoint) remplaçait Véronique (Maire). L'harmonie Lupiacoise au complet, dirigée par Isabelle, a été chaleureusement félicitée pour sa prestation avec la Marche des Soldats de Robert Bruce et la Marche de la Garde Consulaire à Marengo (marche des parachutistes).

MAIRIE

SECRETARIAT DE LA MAIRIE

Ouverture au public les lundi, mardi, jeudi et vendredi de 10 h à 12h, le mercredi de 7 h 30 à 12 h.
mairiedelupiac@orange.fr - 05 62 09 26 13 - **www.lupiac.fr**
Retrouvez nos vidéos sur www.youtube-mairie de Lupiac créé par Jean Mary Lefebvre

EXERCICES MILITAIRES

Un détachement de l'école militaire de SAUMUR / École de Cavalerie effectuera des exercices tactiques d'instruction au profit de la Division de formation des sous-officiers, avec passage sur la commune de Lupiac entre le 11 et le 15 juin 2019 et entre le 24 et le 30 juin 2019.

CHANTIERS D'ETE-JEUNES

Troisième édition des chantiers jeunes pilotés par Patrice Duriez
Ouvert aux filles et garçons âgés de 12 à 17 ans, 15 € par matinée de 8 h à 12 h
Vous pouvez vous inscrire à la mairie pour une ou deux semaines.
Dates 2019 : 8 juillet au 19 juillet
Un repas de fin de chantier à la Guinguette est offert par la Commune.
Laurent NOUGUES a offert à la commune les repas de fin de chantier 2017 et 2018

TRAVAUX ELECTRIQUES

SECTEUR LOCAL D'ENERGIE AIGNAN-PLAISANCE - SYNDICAT D'ELECTRIFICATION RURALE

2 chantiers sont programmés sur 2019

- Renforcement du Basse Tension du Poste 9 de Briole
pour un coût de 20000 € HT
en règlement de la fiche problème 013615
demande de deux abonnés (20,2 % de chute)

- Sécurisation Basse Tension du Poste 2 de Cahuzères à Tourreil
pour un coût de 16 000 € HT
en règlement de la fiche problème 022617
demande de la mairie

Modernisation du réseau 20 000V à Lupiac.
Automatisation du réseau 20 000 V du départ Lupiac du Poste Source de Louslitges.

Dans le cadre de l'amélioration de la qualité du départ « Lupiac » du poste source de Louslitges, Enedis entreprend une opération de mise en place d'appareils de pilotage du réseau télécommandés.

Ces travaux sont l'occasion pour ENEDIS, d'enfouir une partie du réseau aérien 20 000V (700m) et basse tension (260m) à l'entrée du village de Lupiac et de disposer d'une plus grande rapidité de réalimentation en période de perturbation climatique.

ENEDIS est amené à remplacer le poste existant du Groupe Scolaire de Lupiac par un poste préfabriqué équipé de cellules télécommandées.

L'étude du projet a été menée en concertation avec la Mairie de Lupiac afin de positionner le nouveau poste pour pouvoir alimenter un projet de bâtiment équipé de panneaux photovoltaïque.
Une réunion en Mairie avec les porteurs de projet et Madame Thieux Louit Maire de Lupiac, ont permis une optimisation de la solution technique pour insérer au mieux ce nouvel ouvrage permettant l'accueil d'énergie verte sur le territoire.

LES MOUSTIQUES TIGRES

Vu à Lupiac en 2018, voici les recommandations de l'Agence Régionale de Santé

Le moustique tigre : qui est-il ?

Aedes albopictus de son vrai nom, le moustique tigre est originaire d'Asie et se distingue des autres moustiques par sa coloration contrastée noire et blanche. Il s'est développé de manière significative et continue depuis 2004 en métropole où il est désormais présent dans 42 départements[2].

Depuis 2008, il s'est progressivement implanté dans le Sud de la France jusqu'à colonisé l'ensemble des départements de la région Occitanie (Ariège, Aude, Aveyron, Gard, Gers, Haute-Garonne, Hautes-Pyrénées, Hérault, Lot, Lozère, Pyrénées-Orientales, Tarn, Tarn-et-Garonne). Il colonise progressivement le territoire national.

Taille réelle
Le moustique tigre se distingue des autres moustiques communs par sa petite taille.

Ce moustique de très petite taille est particulièrement nuisible : ses piqûres interviennent principalement à l'extérieur des habitations, pendant la journée, avec un pic d'agressivité à la levée du jour et au crépuscule.

Il peut également être « vecteur » de la dengue, du chikungunya et du virus zika si, et seulement si, il est contaminé. Il s'infecte en piquant une personne contaminée, malade ou non, qui revient d'un voyage dans un pays où ces maladies sont présentes. Il devient ainsi capable de transmettre la maladie dans le proche voisinage en piquant ensuite des personnes saines.

Prévention : le moustique qui vous pique est né chez vous !

Le moustique tigre se développe surtout en zone urbaine, dans de petites quantités d'eau, et se déplace peu au cours de sa vie (100 mètres autour de son lieu de naissance).

• Comment éviter la prolifération des moustiques ? Quelques gestes simples

Les produits anti-moustiques (insecticides et répulsifs) ne permettant pas d'éliminer durablement les moustiques, il est nécessaire de limiter leurs lieux de ponte et de repos.

Détruire les gîtes larvaires, c'est supprimer toute eau stagnante au domicile et autour, c'est couvrir, jeter et vider tous les récipients pouvant contenir de l'eau :

- **Enlever ou vider régulièrement** tous les objets abandonnés dans le jardin ou sur la terrasse qui peuvent servir de récipient.
- **Vider les vases, les soucoupes des pots de fleurs** ou les remplir de sable humide
- **Ranger à l'abri de la pluie tous les stockages pouvant contenir de l'eau :** pneus, bâches plastique, jeux d'enfants, pieds de parasol, mobiliers de jardin…
- **Prévoir une pente suffisante pour que l'eau ne stagne pas dans les gouttières,** veiller à la bonne évacuation des eaux de pluie.
- **Rendre les bidons de récupération d'eau de pluie inaccessibles aux moustiques** (les couvrir d'une moustiquaire ou d'un tissu fin), retourner les arrosoirs. **Entretenir le jardin** : élaguez, débroussaillez, taillez, ramassez les fruits tombés et les déchets végétaux, réduisez les sources d'humidité.

Ces gestes simples réduisent efficacement le risque de présence du moustique à proximité du domicile. Ils sont indispensables pour limiter la prolifération des moustiques et pour protéger votre entourage.

Pour en savoir +

Agence régionale de Santé Occitanie : https://www.occitanie.ars.sante.fr/moustique-tigre-3
Entente interdépartementale (EID) du littoral Méditerannées : http://www.eid-med.org/

ASSOCIATIONS

Parents d'élèves – Halloween

Les monstres de Lupiac, petits et grands, vous remercient encore cette année pour l'amabilité qu'ils ont reçue aux portes des habitants du village. Ils ont tous passé un très bon après-midi à traverser tous les coins du village en effrayant les voisins en cherchant les sacrés bonbons et gâteaux.
La journée s'est terminée avec un très bon repas, accompagné d'une bonne ambiance dans la salle des fêtes bien décorée à thème, et animé par nos chenapans tous déguisés.
Un GRAND merci à tous et toutes d'être venus si nombreux, à ceux qui se sont investis et par leurs dons que nous avons reçus - argent, vins, ingrédients, savoir-faire de la cuisson de la soupe ! - sans qui ça n'aurait pas était possible d'avoir permis la réussite de ce repas.
Nos petits loulou-garous ont été ravis ! A l'année prochaine !

Comité des fêtes

Nous vous attendrons le vendredi 21 juin, derrière l'école pour **notre traditionnel feu de la Saint-Jean**.

Le weekend du 23 24 et 25 août aura lieu **les fêtes patronales** avec, course landaise, soirée banda et le souper gascon !

École de musique d'Artagnan

Notre école de musique a changé de nom lors de sa dernière assemblée générale, nous dirons désormais :
« **École de Musique d'Artagnan** ».

1998 – 2018 : déjà 20 ans d'existence !
Pour fêter cet anniversaire quoi de mieux qu'un concert, nous vous donnons rendez vous
le 28 septembre à 18 h à Vic-Fezensac .
L'équipe pédagogique désire pour ce concert réunir tous les élèves formés au sein de notre école depuis sa création, autour de différentes pièces musicales de notre répertoire (morceaux cubains importés pour Tempo Latino, extraits du Conte du Perroquet, etc.).

ORGANISATION de la COMMUNICATION

Nous éditons 2 bulletins par an. Le nombre de pages peut varier selon les informations à vous donner. Pour ceux qui le souhaitent et qui le peuvent, par souci d'économie et de préservation de la nature, nous vous proposons de recevoir ce bulletin en format numérique. Il suffit de vous inscrire à la Mairie.
Rappel aux associations : si vous le souhaitez, faites-nous passer avant le 30 septembre et le 31 mars de chaque année vos textes sous format Word. Vous pouvez publier les comptes rendus de vos actions et vos diverses annonces.
Si vous êtes un Champion, si vous avez quelque chose de remarquable à nous faire savoir et si vous le souhaitez, faites-nous passer avant le 30 septembre et le 31 mars de chaque année vos textes sous format Word et vos photos.
Nous publierons.

ETAT CIVIL du 1 octobre 2018 au 31 mars 2019

Pacte Civil de Solidarité PACS

Le premier en Mairie à Lupiac

Ambre VICENTE
et
Sylvain FOURQUET

26 janvier 2019

Le pacte civil de solidarité (Pacs) est un contrat. Il est conclu entre 2 personnes majeures, de sexe différent ou de même sexe, pour organiser leur vie commune.

Décès

Joël, Patrick, Gabriel BIANE décédé le 27 décembre 2018, né le 23 novembre 1958
Danielle, Odette, Marcelle, Jacqueline CAZENEUVE, décédée le 22 janvier 2019, née le 31 janvier 1955
Richard, Simon, Denis LATORRE, décédé le 26 janvier 2019, né le 01 juin 1945

Inhumation

Aimé Joseph Robert CASSIN, né le 19 mars 1932 à CASTELNAVET(Gers)
décédé le 29 novembre 2018 à NOGARO (Gers)
Jean, Victor, Albert LABORDE, né le 13 avril 1929 à LUPIAC (Gers) décédé le 17 janvier 2019 à VALENCE (Drôme)
Éliane, Claudine LAFFITEAU épouse CAZENEUVE, née le 28 avril 1955 à BARCELONNE DU GERS (Gers)
décédée le 24 mai 2008 à NOGARO (Gers)

ARTISANS ET PROFESSIONS LIBERALES

BESSEAU Nelly *Cours de yoga 06 81 65 53 92*
BERTOLINI Sacha *Graphiste 06 50 46 33 49*
BOUCHET Guy *Ébéniste, facteur d'orgues 06 22 42 18 10*
CASARIN Alain *Travaux publics 06 07 60 60 94*
DESBARATS Annick *Assurance AXA, Bernon, 06 79 63 09 55 annick.desbartas@axa.fr www.axa.fr*
DESBARATS David *Travaux agricoles, publics, assainissement, terrassement 05 62 69 03 65 - 06 30 93 82 78*
DUFFOUR Yves *Artiste peintre 06 31 20 19 97*
DUFFOUR Élisabeth *Praticienne de la relation d'aide et développement personnel 06 70 49 04 96*
FERREYRA Ronald *Maçon 05 62 69 71 38*
GARAIT Marie-Ange *Infirmière 06 63 57 65 40*
GRANDOTTO BIETTOLI Manon *Ferme équestre 06 32 38 11 08 manon.grandotto@gmail.com*
LA FERME DES BERNONS *Élevage et vente directe de porc fermier 06 61 71 46 01 lafermedesbernons@orange.fr*
MARTIN Patrick *Tous travaux du bâtiment 06 89 21 04 54*
MANGENOT François *Atelier de réparation de matériel de motoculture 05 62 03 71 63*
PAGANESSI Daniel *Pension canine et féline 05 62 09 23 87*
PINEAU Tony *Travaux d'élagages 06 67 23 95 10*
REED Jason *Travaux du bâtiment 06 31 75 55 31*
REMY Denis *Ostéopathie rachidienne 06 87 88 28 22*
TERRAS Wendy *Écurie 06 33 05 62 37 wendyterras@hotmail.fr ecuriewendyterras.fr*
THIEUX LOUIT Véronique *Conseiller immobilier 06 03 45 37 69 http://veronique.thieuxlouit.capifrance.fr*
VICENTE Ambre *Élevage Darmagnac, Élevage et pension de chevaux 06 33 77 26 26*
WIOROWSKI Barnabé *Création de marque, décors et personnalisation de textiles 05 62 03 79 24*

S'il y a des changements ou des ajouts à inscrire dans cette liste, n'hésitez pas à nous contacter.

Lupiac dans la presse

1,20€ (Espagne : 1,60 €) GERS

LA DÉPÊCHE DU MIDI — Le journal de la démocratie

MERCREDI 9 JANVIER 2019 — Tél : 05 62 11 33 00 • contact@ladepeche.com • www.ladepeche.fr

LUPIAC

La station service fait de la résistance

La famille Aïo maintient coûte que coûte un service de carburants. Et ça fait quelque quarante années que ça dure. Philippe fait office de pompiste, mais aussi de mécanicien, garagiste, marchand de journaux, buraliste… • page 30

Philippe, 53 ans, et une vie à tenter de faire vivre son commerce et donc sa commune / s.c.

LUPIAC

Sainte-Cécile bien fêtée

Les musiciens./ Photo DDM

L'harmonie lupiacoise accueillait dans la salle des fêtes une nombreuse assistance pour partager cette soirée musicale dédié à leur sainte patronne, sainte Cécile.

Le programme était établi en deux parties : en premier se produisait la classe d'orchestre formée d'élèves de 10 à 15 ans que dirigeait Barnabé Wiorowski, débuts prometteurs pour cette génération dans les jours à venir. Suivaient les chants par la chorale hommes et femmes du terroir de d'Artagnan dirigée par Reynier Sillegas Ramirez. Six chants étaient au répertoire c'est « el cubamchero » qui recueillait la plus grande attention. En deuxième partie l'harmonie lupiacoise interprétait les morceaux inscrits au programme. La direction en était assurée avec brio par Isabelle et Nelly Fourquet, cette dernière flûtiste junior faisant ses débuts dans la direction musicale. Les applaudissements mettaient du baume au cœur aux professeurs ainsi qu'à tous les musiciens.

économie

Le futur sans-espoir des pompistes indépendants

Philippe Aïo se tient devant les pompes de la station-service familiale. / Photo DDM. Sébastien Lauzanne

15 000 litres de carburant par mois

Arlène Thiel

LUPIAC

11-Novembre : commémoration et devoir de mémoire

C'est avec dignité que les anciens combattants, la municipalité, les enfants des écoles et la population ont commémoré le 100e anniversaire de l'armistice 14-18. En cette circonstance s'étaient joints les combattants et les habitants des communes voisines. Au cours de l'office religieux les cloches n'ont cessé de sonner puis devant le monument aux morts, fleuri avec délicatesse par des bénévoles, Mme le maire Véronique Thieux-Louit donnait lecture du message du Président de la République. Suivaient le dépôt de gerbes, l'appel aux morts et « La Marseillaise » chantée par toute l'assistance et interprétée musicalement par l'harmonie. Le tout clôturait la cérémonie. /Photo DDM.

LUPIAC

Vœux de la municipalité et galette des Rois

Véronique Thieux-Louit a présenté les vœux aux Lupiacaises et Lupiacais./Photo DDM

LUPIAC

Le PDG japonais chez d'Artagnan

MERCREDI 20 MARS 2019

LA DÉPÊCHE

LA DÉPÊCHE DU MIDI — GERS

MERCREDI 20 MARS 2019

LUPIAC

Un PDG japonais mousquetaire

Venu prendre livraison d'un Airbus A380 à Toulouse, Shinya Katanozaka, PDG de la compagnie aérienne japonaise ANA, s'est rendu à Lupiac, le village natal de d'Artagnan, où il a été intronisé mousquetaire • page 18

Le PDG d'ANA a été fait mousquetaire par François Rivière. / DDM. Sébastien Lauzanne

LUPIAC

Paras en béret rouge au pays de d'Artagnan

C'est Lupiac, village natal de d'Artagnan, que l'UNP (Union nationale des parachutistes du Gers) avait retenu pour tenir son assemblée générale. Pour cette réception était présente la municipalité avec Patrick Magne, maire adjoint ; Mme Thieux-Louit étant excusée, et la section des Anciens Combattants de Lupiac. Cette journée restera mémorable pour toute la population de la commune. Au cours de l'assemblée générale présidée par Gérard Wenner, le compte rendu d'activité fut donné. Les remerciements furent adressés aux porte-drapeaux ainsi qu'à tous les membres pour leur assiduité. Fut présenté également le calendrier prévisionnel pour les activités 2019. Pendant que se déroulait cette réunion, une visite guidée du village était conduite par Maxime : statue équestre de d'Artagnan, visite du musée avec parcours sonore et visuel avec casque d'audioguidage. Ensuite autour du monument aux morts en présence d'une délégation militaire départementale et de la brigade de gendarmerie cantonale se succédaient : levée des couleurs, sonneries, dépôt de gerbe et « Marseillaise » interprétée par l'harmonie locale. Au cours du vin d'honneur offert par la municipalité, le président Wenner procédait à la remise des récompenses.

Un repas servi au restaurant « la Taverne de d'Artagnan » ponctuait cette journée empreinte de camaraderie.

Les bérets rouges lors de la cérémonie au monument aux morts./Photo DDM J. L.

28. LA DÉPÊCHE DU MIDI . Jeudi 7 mars 2019

Lupiac

Un PDG japonais intronisé Mousquetaire chez d'Artagnan

Le PDG d'ANA a été fait mousquetaire sous la statue équestre de d'Artagnan / Photo DDM. Sébastien Lauzanne

Retrouvez nous aussi dans la revue AD
https://www.architecturaldigest.com/story/reasons-why-architecture-lovers-should-visit-gascony-france?fbclid=IwAR2yX6cUvWI6ssiwxYGdu2T4yh2mhAVAdv22uOudumcPEyLPuPWKdTCePPA

et sur d'autres articles dans la presse locale etc…