



Que vous at dises

Nous vous disons



BONNES FÊTES
Vœux Bonnes
Meilleurs La Fêtes
Meilleurs Vœux
Amusez - vous ! Bonheur
Champagne Amour Santé

Décembre 2017

N°8

SOMMAIRE

Informations municipales

❖ Les brèves.....

- *Suppression de la Régie de Recettes de la Cantine scolaire*
- *SPANC. Présentation de l'exercice*
- *Présentation du rapport sur le prix de l'eau*
- *Syndicat d'eau potable Nogaro – Caupenne d'Arc – Sainte Christie d'Arc*
- *GEMAPI : gestion des milieux aquatiques et prévention des inondations*
- *SIISBA*
- *Forêt communale*
- *Cadeaux de fin d'année aux personnes de plus de 65 ans*
- *Projet de lotissement*
- *Accessibilité*
- *Manœuvres*
- *11 Novembre*
- *Les vœux du maire*
- *Les T.A.P (Temps d'Activités Périscolaires)*
- *Le SICTOM*

Information

- *Certificats d'immatriculation et de permis de conduire*
- *Rappel réglementation dépôt d'ordures*
- *Révision des listes électorales*

Vie associative

- *Actualités des CAUP'S COUNTRY*
- *Réveil Caupennois*
- *Les papillons jaunes*
- *Le foyer rural*
- *L'A.S.A*
- *La société de chasse*
- *Le comité des fêtes*

Un lieu, une histoire

- *Les thermes de Caupenne*

État civil de l'année

Espace détente

- *Le Salmi de palombes de Germaine Lassis*
- *La daube de cèpes de Josette Laborde*

En cette fin d'année 2017 c'est un avenir morose qui se dessine pour nos communes, en effet la suppression de la taxe d'habitation ajoutée à la baisse de la Dotation Globale de Fonctionnement appelée contribution des communes au redressement des finances publiques risque de condamner certaines d'entre elles.

Malgré cela le conseil municipal croit en l'avenir de la commune de Caupenne d'Armagnac, il entretient son patrimoine, il n'a de cesse de rechercher à améliorer les conditions de vie de ses habitants, il soutient ses associations, il investit dans son école et il va créer un lotissement afin de régénérer sa population.

Dans ce numéro 8 de Que vous at dites vous trouverez les informations communales concernant les actions municipales et les modifications administratives mais aussi des articles élaborés par nos associations communales.

Nous restons persuadés que nos territoires ruraux sont notre histoire, notre héritage, notre culture, notre diversité et tout ce qui fait la richesse de la France. L'Etat doit savoir que la commune est le dernier lieu de la cohésion sociale et de la solidarité, qu'elle est un lien avec la république afin que ses habitants se sentent sécurisés par leur appartenance à une communauté.

L'énergie et la détermination des élus communaux ne font pas de doute et les hommes et les femmes qui composent le conseil municipal portent le vivre ensemble et des valeurs de liberté, d'égalité et de fraternité au quotidien.

Chères Caupennoises et chers Caupennois je vous souhaite à tous mes meilleurs vœux pour l'année 2018 pleine de santé, de bonheur, de réussite et de joie.

Dimanche 14 Janvier 2018
à 12h00

Meilleurs
VOEUX 2018



• Les brèves ...

• *Suppression de la Régie de Recettes de la Cantine scolaire*

Par suite de l'adhésion au Syndicat Scolaire du Bas-Armagnac (SIISBA), il a eu lieu de supprimer la régie de recettes pour l'encaissement des prix des repas de la cantine scolaire, instituée par arrêté en date du 27 août 1990. La suppression de cette régie a pris effet à compter du 31 juillet 2017.

Le recouvrement du prix des repas de la cantine scolaire est effectué par le SIISBA via la perception de Nogaro.

• *SPANC. Présentation de l'exercice 2016*

Le rapport annuel sur le Prix et la Qualité des Services Publics d'Eau et d'Assainissement, prévu par le Code Général des Collectivités Territoriales (article L.2224-5), a pour principal objectif de donner toute transparence au fonctionnement de ces services par une information précise des consommateurs sur leur qualité et leur performance. Ce service est géré au niveau intercommunal (CCBA).

Le service public d'assainissement non-collectif dessert 5592 habitants, pour un nombre total d'habitants résidents sur le territoire du service de 8772.

Les tarifs applicables et inchangés au 1^{er} janvier 2016 sont les suivants :

- Gratuit pour conseil, assistance, instruction demande de certificat d'urbanisme
- 66,35 € HT pour contrôle de conception et d'implantation
- 85,31 € HT pour contrôle de bonne exécution
- 75,83 € HT pour diagnostic de bon fonctionnement
- 61,61 € HT pour contrôle périodique de bon fonctionnement et d'entretien

En 2016, le nombre d'installations visitées a été de :

- 36 au titre de contrôle d'exécution (neuf et réhabilitation)
- 224 au titre du contrôle périodique de bon fonctionnement
- 3 au titre de diagnostic de bon fonctionnement

Le montant d'aide pour une mise aux normes, s'élève à 4200.00 euros par dossier.



• *Présentation du rapport sur le prix et la qualité de l'eau*

Quelques chiffres clés :

- 2958 habitants desservis
- 1634 abonnés
- 1 514 branchements
- 324 146 m³ d'eau produits
- 281 159 m³ d'eau vendus
- Consommation moyenne annuelle par habitant est de : 72.64 m³
- Évolution du nombre d'abonnés : + 1.5 %
- Évolution du volume vendu : -3.3 %
- Le rendement du réseau est à 90.8 %

Le prix du mètre cube par abonné ayant consommé +/- 120 m³ sans assainissement s'élève à 1.84 €

L'eau du SIAEP* NOGARO, CAUPENNE, SAINTE CHRISTIE d'ARMAGNAC est de très bonne qualité. Tous les bilans réalisés par l'ARS sont conformes aux normes en vigueur. 100 % de conformité microbiologiques et physico-chimiques. En 2016, le service de l'eau a été rendu aux usagers, conformément aux règles régissant l'alimentation en eau potable des populations et dans un cadre financier équilibré.

Dans le cadre de la loi NOTRE, et au plus-tard le 01 janvier 2020, le syndicat NOGARO, CAUPENNE, SAINTE CHRISTIE D'ARMAGNAC devra transférer ses compétences à un EPCI FP* pour la gestion de ces services.

*SIAEP : syndicat d'adduction d'eau potable.

*EPCI FP : établissements publics de coopération intercommunale à fiscalité propre.

- *Syndicat d'adduction d'eau potable
Nogaro—Caupenne d'Arc- Sainte-Christie d'Arc*

Par délibération en date 1er Aout 2017, la commune de Bourrouillan a demandé son adhésion au SIAEP de Nogaro-Caupenne d'Armagnac-Sainte Christie d'Armagnac à compter du 1^{er} janvier 2018.

Adhésion acceptée par le Conseil syndical du SIAEP par délibération du 11 septembre 2017. À ce titre, le Conseil Municipal des communes adhérentes doit obligatoirement être consulté et se prononcer quant à l'adhésion de la commune de Bourrouillan.

Le Conseil municipal a accepté cette adhésion, ainsi que les autres communes membres du SIAEP.

- *GEMAPI : Gestion des milieux aquatiques et prévention des inondations*

Le Syndicat intercommunal d'Aménagement du Midour et de la Douze, dans le cadre de la mise en œuvre de la GEMAPI et de la structuration en bassin-versant, a lancé une démarche de rapprochement des différents syndicats de rivières situés sur le bassin versant du Midour, de l'Yzaute et de la Douze Gersoise. Afin de parvenir à la mise en place d'une structure unique sur le périmètre de ces bassins-versants, une fusion a été proposée entre les trois syndicats : Midour-Douze, Izaute -Midour et Haute vallée de l'izaute, mais également le projet de nouveaux statuts pour cette nouvelle structure.

Le nouveau syndicat, dénommé « Syndicat mixte des bassins-versants du Midour et de la Douze » a son siège à Aignan, à la mairie.



- *SIISBA*

Ce 1^{er} août dernier nos représentantes, Béatrice Marchandise et Josiane Ortega ont participé à la réunion du nouveau syndicat scolaire (SIISBA). Toutes les communes étaient présentes, Mme Céline BESSAGNET représentant la commune de Monlezun d'Armagnac a été élue présidente, Mmes Stéphanie Lamarre représentant Laujuzan et Béatrice Marchandise représentant Caupenne d'Armagnac ont été élues vice-présidentes.

La nouvelle secrétaire du SIISBA a été présentée aux délégués, à savoir la secrétaire de mairie de Monlezun d'Armagnac, à raison de 2 heures hebdomadaire (vendredi matin)

Plusieurs points ont été abordés :

- Le SIISBA règlera directement la cuisine centrale d'Estang et la culinaire de Haut-Mauco. Concernant les cantines de Monlezun d'Armagnac et Monguilhem, les communes factureront au SIISBA en fin de trimestre le nombre de repas servis
- La secrétaire facturera la cantine aux parents par l'intermédiaire du trésor public pour l'ensemble des écoles.
- Accord sur l'emploi en CDD sur l'année scolaire 2017/2018 de Mme VIRGINIE LEFAIX, pour suppléer l'agent titulaire sur la commune de Mormès.
- Une réunion avec l'ensemble du personnel des différentes écoles a été organisée en début d'année scolaire afin de mettre en place des règles de conduite communes.
- Un livret d'accueil de l'école et de la cantine a été distribué aux parents.
- Exceptionnellement pour cette année un peu particulière, il a été décidé de faire un appel de fonds aux différentes communes pour la période du 01/08/2017 au 31/12/2017 afin d'avoir une provision suffisante pour payer les différents frais (cantine, salaires, téléphones, fournitures scolaires...).

- *Forêt communale*

L'automne dernier une coupe de chênes a été effectuée au lieudit « LAS BARTHETES », l'ONF a donné la délivrance de 869 m³ de bois à savoir du chêne, du vergne et du frêne. Comme pour les précédentes coupes, le Conseil municipal a décidé de vendre ce bois coupé à 2 m aux Caupennois qui le désirent, et fixe le prix de vente du chêne à 35€ le mètre et 20 € le mètre pour le vergne et frêne. Également quelques règles sont à retenir :

- La commande maximum est fixée à 20 m³ par foyer.
- Il sera livré 20 % de bois blanc (vergne, frêne) pour chaque commande

Les inscriptions pourront se faire au secrétariat de la mairie jusqu'au 30 juin 2018 pour une livraison fin août début septembre 2018



- *Cadeaux de fin d'année aux personnes de plus de 65 ans*

Le CCAS, tel que nous le connaissons, a été dissous, ses compétences restent les mêmes, son budget fait maintenant partie intégrante du budget général de la commune. Malgré tout, le principe du cadeau de Noël, pour les personnes de 65 ans et plus, perdure. La commune a recensé 57 personnes seules et 30 couples bénéficiaires de ce cadeau de Noël.

La commande a été enregistrée auprès d'*Esprit Gourmet* et sera dans les foyers concernés avant Noël.

- *Projet de lotissement*

Suite au projet de lotissement, la Mairie est en cours d'acquisition d'une parcelle de 14000 m² appartenant à Monsieur LEFAIX Christian et située derrière l'école.

Le 9 octobre dernier, une réunion d'information sur la marche à suivre pour la création d'un lotissement s'est déroulée à la mairie avec le CAUE*. Celui-ci a recommandé le Conseil municipal de prendre un maître d'œuvre, mais également de s'appuyer sur l'ingénierie départementale, ainsi que sur les compétences du PETR*.

Le maître d'œuvre était présent sur le terrain le mardi 14 novembre. En technicien avéré et passionné, celui-ci a informé les personnes présentes de la complexité et du délai dans le traitement de la création d'un lotissement (*obligation d'un volet paysager et environnemental, obligation d'instruire un dossier sur la loi sur l'eau ...*)

Également, le Conseil municipal prévoit d'aller visiter des lotissements correspondant à ses intentions, tels que les lotissements de Lagraulet, Lauraët, Ceran, St Clar et Betplan.

*CAUE : conseil d'architecture, d'urbanisme et de l'environnement

*PETR : pôle d'équilibre territorial et rural



- *Accessibilité*



Dans le cadre du programme d'accessibilité aux bâtiments publics, les toilettes de la salle des fêtes vont être réaménagées. En effet dans l'obligation d'installer une toilette handicapée le réagencement de celles-ci sont nécessaires. Mme ORTEGA lors de la réunion du 3 novembre 2017, a proposé un plan d'aménagement qui a satisfait le Conseil municipal. Des devis sont en cours.

- *Manœuvrées*

Contraint par des budgets de plus en plus serrés, la municipalité fait appel aux bonnes volontés pour assurer des travaux d'entretien.

Les manœuvrées mises en place en 2016 constituent un projet associant la population, le personnel communal et les élus dans une démarche de restauration, d'entretien, de création et de valorisation de notre patrimoine communal.

Ces journées permettent de rassembler les habitants dans un but commun de solidarité, de transmission et d'échange.

Les activités sont un prétexte pour se parler, s'approprier, découvrir des talents et construire quelles que soient ses capacités.

*Les manœuvrées 2018 se dérouleront
Les 10 mars, 14 avril, 12 mai, 16 juin.*

Les travaux proposés seront les suivants :

- Restauration de l'intérieur de la sacristie de l'église d'Espagnet
- Remise en état de la toiture du lavoir du village
- Débroussaillage des berges du Midour au lieu-dit Lasbarthètes

Notre village est attractif notamment pour les jeunes ce qui est accompli durant ces journées, c'est uniquement du plus pour notre commune et du plus pour les participants. Grâce à ces journées, les concitoyens se réapproprient leur commune, ils font connaissance avec les nouveaux arrivants, cela crée une dynamique positive qui permet de faire tomber les barrières.

Ces journées participatives débutent à 8h, elles sont conviviales, elles commencent par un petit-déjeuner, elles permettent de partager des compétences et elles caractérisent l'envie de faire et de vivre ensemble des Caupennois et des Caupennoises.

Nous vous attendons tous durant ces quatre matinées pour réaliser ces projets et conserver un lien avec votre commune.

- *11 Novembre*

Comme à l'accoutumée, les Caupennois se sont mobilisés pour assister à la cérémonie de commémoration de l'armistice du 11 novembre 1918.

La musique était présente et chaque année, le nombre d'enfants augmente, ce qui prouve une mobilisation de ceux-ci pour cette cérémonie.

Après la lecture de Monsieur le Maire Patrick GUICHEBAROU, le dépôt de la gerbe et des bouquets, la cérémonie a été rythmée par nos musiciens. Les Caupennois se sont retrouvés à la salle des associations pour partager le verre de l'amitié.



- *Les vœux du Maire*

Le Conseil municipal vous informe que M. le maire présentera les vœux à la population Caupennoise le dimanche 14 janvier 2018 à 12 heures à la salle des fêtes, suivi d'un buffet sucré salé gratuit.

Nous vous attendons très nombreux.

Les personnes ne pouvant conduire ou n'ayant pas de chauffeur, sont invitées à se manifester auprès du secrétariat de la Mairie. M. le Maire et ses conseillers se feront un plaisir de venir les chercher et de les ramener

- *Les T.A.P (Temps d'Activités Périscolaires)*

Chaque année, nous organisons et mettons en œuvre des animations de 16h à 16h45 pour des enfants de maternelle (2 ans et demi, 5 ans) ; activités ludiques, artistiques, manuelles, éducatives et collectives dans les espaces disponibles de l'école maternelle et au rythme des enfants !

Ces occupations permettent aux enfants, de découvrir, discuter, s'amuser, se détendre, créer, tous ensemble dans le calme et la convivialité !

Nos chers petits élèves montrent toujours autant d'intérêt à se retrouver pour réaliser de magnifiques projets !

Un grand BRAVO pour leur enthousiasme !



Les animatrices, Mme Mathieu Sylvie et Mme Lespes Véronique.



Certaines créations des élèves de la maternelle

- Le SICTOM informe

Des erreurs de tri à éviter

16%, c'est le pourcentage d'erreurs de tri du mois d'octobre. Comment est évalué ce pourcentage ?

Tous les mois, le SICTOM réalise une caractérisation au centre de tri à AUCH. Un échantillon de tri (+/-50 kg) est prélevé et analysé. Ces erreurs coûtent à la collectivité puisqu'elles subissent un double traitement : collecte-transport au centre de tri-tri-transport vers le centre d'enfouissement-enfouissement

La poubelle jaune

ERREUR DE TRI N°1 :
les restes de repas



Au centre de tri, il y a des femmes et des hommes qui séparent nos emballages pour leur recyclage. Respectons-les, merci !
Retrouvez des bons gestes et les conseils en tri sur notre site internet : www.trigone.fr

Quelles sont ces erreurs de tri les plus courantes ?

Dans les échantillons prélevés, on retrouve le plus souvent des vêtements, des chaussures, du verre et du tri enfermé dans des sacs-poubelles ou des poches transparentes. Les conteneurs jaunes, exclusivement réservés aux emballages, sont contrôlés par les agents de collectes mais, au fond des bacs, difficile parfois de tout voir.

Pourquoi les sacs ne sont-ils pas ouverts au centre de tri ?

Les agents de tri traitent 1 tonne à l'heure. Ils n'ont pas le temps d'ouvrir les poches pour s'assurer que le tri est de bonne qualité. Par expérience, si le tri semble beau superficiellement, le cœur réserve souvent de pestilentielles surprises (ordures ménagères, serviettes hygiéniques, poussières...) !

C'est pourquoi toutes les poches fermées, opaques ou transparentes, sont mises au refus de tri.

Alors, si vous tenez à votre tri, n'enfermez pas vos emballages !

**EN VRAC, DU VRAC,
RIEN QUE DU VRAC**

La poubelle jaune



La poubelle jaune



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

CERTIFICATS D'IMMATRICULATION ET PERMIS DE CONDUIRE : QUAND VOS DEMARCHES SONT A PORTEE DE CLIC !

Les démarches de délivrance des principaux titres instruits par les préfectures seront désormais plus simples et plus sécurisées sur l'ensemble du territoire français.

Depuis 2017, la plupart d'entre elles peuvent se faire, en tout ou partie, par la voie numérique. En effet, les préfectures s'inscrivent dans l'avenir des territoires en choisissant de s'appuyer sur les technologies du numérique.

Cette évolution s'inscrit dans le cadre du Plan national Préfecture Nouvelle Génération (PPNG) qui prévoit la mise en place progressive de télé-procédures et la création de Centres d'Expertise et de Ressources des titres (CERT) chargés de traiter plus rapidement les demandes et de lutter plus efficacement contre les fraudes.

Le plan préfecture nouvelle génération facilite les démarches des usagers grâce à la dématérialisation des demandes de permis de conduire et de carte grise.



Ce qui change pour chacun d'entre nous dans notre département

Désormais les démarches administratives liées aux permis de conduire et aux certificats d'immatriculation (cartes grises) sont simplifiées.

En effet, elles peuvent être réalisées depuis son domicile via internet avec son ordinateur, sa tablette ou son smartphone, sans avoir à effectuer de déplacement en préfecture ou en sous-préfecture. Par conséquent, il ne sera plus possible de déposer son dossier en préfecture ou en sous-préfecture pour ces titres.

Quels bénéfices pour l'utilisateur ?

- Je fais mes démarches en ligne
- Je gagne du temps
- Je n'ai plus à me déplacer

Contact Presse : Service départemental de la communication interministérielle de l'Etat -
Tél. 05.62.61.43.68 - Portable. 06.34.31.26.98 - Fax. 05.62.05.47.09
\\Pref32-s2010-1\bucis\COMMUNIQUE\COMMUNIQUE 2017\ Divers\communique fermeture.doc

Permis de conduire

Comment faire pour les démarches liées au permis de conduire ?

Pour toute demande relative :

- à une demande de permis de conduire (nouveau permis)
- à un renouvellement de permis de conduire (duplicata)
- en cas de perte ou de vol
- à son solde de points...

Vous pouvez effectuer ces démarches en ligne en vous connectant gratuitement au site de l'ANTS (<https://permisdeconduire.ants.gouv.fr/>).

Pour une première demande de permis de conduire, vous pouvez solliciter votre école de conduite pour qu'elle effectue la démarche pour votre compte si vous le souhaitez.

A noter que depuis le 11 septembre, les demandes de permis internationaux se font uniquement par courrier auprès de la préfecture de la Loire-Atlantique. Seuls les dossiers concernant les échanges de permis de conduire étrangers (pour les personnes hors Union Européenne, ayant un permis hors Union Européenne) peuvent être déposés en préfecture.

Certificat d'immatriculation (carte grise)

Comment faire pour les démarches liées à l'immatriculation des véhicules ?

Pour toute démarche concernant :

- la déclaration de cession d'un véhicule
- un changement d'adresse
- la perte, le vol ou la détérioration d'un titre (demande de duplicata)
- un changement de véhicule ou un changement de titulaire du véhicule...

Vous pouvez effectuer ces démarches en ligne en vous connectant gratuitement au site de l'ANTS (<https://immatriculation.ants.gouv.fr/>).

Ou bien ayez recours aux services proposés, d'ores et déjà, par les professionnels de l'automobile habilités dans leurs établissements, leurs concessions ou sur internet. Ils peuvent vous facturer ce service rendu.

Télé-procédures

Qu'est-ce qu'une télé-procédure ?

Les télé-procédures permettent d'accomplir les démarches administratives courantes sur internet, sans passer par le guichet des préfectures.

Est-ce sécurisé ?

Nous nous assurons que vous n'êtes pas victime d'une usurpation d'identité : c'est pour cela que des vérifications sont opérées, sur internet ou en face à face pour la carte d'identité et le passeport. Dans ce cadre, toutes les procédures peuvent impliquer la création d'un compte nominatif (compte individuel à créer).

Sur quels sites pouvez-vous réaliser une démarche en ligne ?

- Site internet du ministère de l'Intérieur : www.demarches.interieur.gouv.fr
- Site internet : www.service-public.fr
- Site internet : www.gers.gouv.fr
- Site internet de l'Agence nationale des titres sécurisés : www.ants.gouv.fr

Points numériques

Pour les personnes ne disposant pas d'une connexion internet, des points numériques situés en préfecture et en sous-préfecture sont à la disposition des usagers afin d'effectuer leurs démarches liées aux permis de conduire et certificats d'immatriculation. D'autres espaces numériques sont mis à la disposition des usagers chez les partenaires du ministère de l'Intérieur telles que les mairies et dans les 21 Maisons de Services au Public (MSAP) présentes sur le département.

Les professionnels de l'automobile ainsi que les auto-écoles pourront également accompagner les usagers souhaitant effectuer des démarches concernant ces titres.

Dès à présent le préfet du Gers encourage les usagers à procéder aux démarches en ligne. La préfecture et les sous-préfectures ne réceptionnent plus désormais les dossiers relatifs aux certificats d'immatriculation et permis de conduire.

Davantage d'informations sur le site internet des services de l'Etat :

<http://www.gers.gouv.fr/Services-de-l-Etat/Prefecture-et-sous-prefectures/Plan-prefectures-nouvelle-generation/Prefectures-nouvelle-generation-Pour-une-nouvelle-relation-avec-l-usager>

- *Rappel de l'Arrêté réglementant les dépôts d'ordures du 3 septembre 2012*

Comme le précise l'article 1^{er} de celui-ci il est formellement interdit de déposer ou de faire déposer sur les voies publiques ou privées ouvertes au public des papiers, des résidus, des matériaux, matières ou déchets quelconques. Considérant que pour la protection de l'environnement il y a lieu d'interdire tout dépôt et décharge sauvage notamment sur le domaine public, l'article 2 demande que les ordures ménagères doivent être déposées dans les conteneurs destinés à cet effet.

Nous vous demandons de respecter cet arrêté et notamment pour les déchets verts qui doivent être déposés à la déchetterie de Nogaro.

- *Révision des listes électorales pour l'année 2018*

Dans le cadre de la procédure de révision des listes électorales ouverte entre le 1^{er} septembre et le 31 décembre 2017 les demandes sont recevables jusqu'au samedi 30 décembre 2017 inclus, dernier jour ouvrable de décembre.

La permanence électorale sera assurée le :



Samedi 30 décembre 2017
De 14h00 à 16h00

- Actualités des CAUP'S COUNTRY

Les horaires des cours :

LUNDI : Cours *INTERMEDIAIRES* animé par VÉRONIQUE de 20h00 à 21h30.

MERCREDI : Cours *DEBUTANTS* animé par BRIGITTE de 20h00 à 20h45.

Cours *NOVICES* animé par MARIE-CLAIRE de 20h45 à 22h00

A noter dans vos agendas



Vie associative

Le Dimanche 11 Février 2018

À partir de 14h30

GRAND BAL ANNUEL

Salle des Fêtes de Caupenne d'Armagnac



- *Réveil Caupennois*

Depuis son assemblée générale du 21 janvier 2017, le Réveil Caupennois a poursuivi ses après-midi « passe-temps » à raison de deux fois par mois, mais avec quelques exceptions lors des concours de pétanque ou de belote interclubs organisés par les autres clubs. Ces après-midis se déroulent dans une ambiance conviviale, amicale et sympathique et se terminent bien entendu par un goûter. Le nombre des participants est croissant et nous ne pouvons que nous en réjouir.

Le vendredi 3 mars 2017 nous nous sommes retrouvés avec les autres associations de la commune dans la salle du Foyer Rural pour la remise des médailles du Cercle National des Bénévoles. Pour le Réveil Caupennois c'est Pierre Darrieutort qui a reçu la médaille de vermeil.

Le 18 mai 2017 nous recevions le concours de pétanque interclubs. De moins en moins de participants mais en fin d'après-midi, remise des prix et goûter « dînatoire ».

Quelques adhérents ont participé au voyage des clubs de Laujuzan (Fontarabie et St Sébastien) et de Panjas (vallée des Aldudes et de Baïgorri).

Le 4 juillet la sortie du Réveil Caupennois nous a conduits à Arette-La Pierre St Martin. Rencontre avec un berger et démonstration de fabrication du fromage, repas animé par René Cazenave et au retour arrêt à la chocolaterie Lindt à Oloron Ste Marie.

Le 13 juillet, dernier « passe-temps » avant la trêve estivale. Ce jour-là, repas et ensuite jeux habituels.

Nos activités ont repris le 5 octobre et nous avons organisé le concours de belote interclubs le 9 novembre.



*Bon appétit !!
Le repas de l'assemblée Générale*

- *Les papillons jaunes*

L'association a fait sa rentrée en septembre par une journée « rallye » organisé par quatre adhérentes. Découverte de l'ÉTANG DU MOURA, de sa faune et de sa flore ainsi que de charmants villages Gersoises tels que : Bascous, Noulens, Lannepax, Courrensan, Roques, Cassaigne, Mouchan, Gondrin, et retour à Cravencères à « SAOUIS » chez les organisatrices de cette journée, pour une ultime étape ludique et salvatrice autour d'un apéritif, « *c'était chouette* ».

- Octobre 2017

Décoration des œufs d'autruches à la salle des associations.

- Novembre 2017

Deux journées autour de la poterie, fabrication et découverte de l'objet de son choix.

- Décembre 2017

Comment fabriquer des lampes en papier,
Recyclage de vieux livres, revues...

Puis est le temps de Noël et Nancy renouvelle son invitation pour un goûter festif autour de son incroyable crèche provençale. À chaque atelier on organise une bourse d'échange, où chacune apporte bibelots, livres, tissus, confitures, plantes, graines, etc... On fait son petit marché.

Les papillons jaunes vous donnent rendez-vous le 14 janvier 2018 à l'occasion des vœux du Maire où nous vous réservons une surprise.



L'atelier « décorer des œufs d'autruches »

- *Le foyer rural*

La soirée grillades

Comme en 2016, notre repas n'a pas pu se dérouler sous les platanes. Cette année, c'est le froid qui était au rendez-vous ; mais la chaleur était dans la salle grâce à la banda les Pink Floc's qui a fait chanter et danser la centaine de personnes présentes qui s'était régalée avec les excellentes grillades.



Le Trad'Athlon :

Cette manifestation composée de 3 épreuves réparties sur la journée : quilles au maillet, palet gascon, rampeau a réuni 80 participants.

Le repas du midi a rassemblé les joueurs et des caupennois venus partager un moment de convivialité et découvrir cette discipline.

Tous les participants sont repartis avec une coupe ou un lot.



Le vide-greniers :

Pour honorer le 10^{ème} vide-greniers, l'emplacement était gratuit pour tous. Le nombre des exposants a été en nette progression et l'annulation de celui de Riscle au dernier moment a permis à certains d'entre eux de venir débarrer dans notre commune. Mais à midi, la pluie s'est invitée. Plusieurs exposants ont commencé à remballer et la fréquentation de l'après-midi s'en est ressentie. Il faut tout de même noter que cette journée est très appréciée notamment des Caupennois qui répondent présents en tant qu'exposants, visiteurs ou pour se retrouver le midi autour des grillades.

Les quilles

Trois équipes ont disputé les différents concours du challenge ; une s'est qualifiée pour le Championnat de France et a terminé en quart de finale du concours complémentaire. Trois joueurs ont été qualifiés pour le Championnat Individuel.

Ce sont nos jeunes recrues qui, pour une première année ont décroché des médailles et sont montées sur le podium.

La Gym :



Après la trêve estivale, les séances de gymnastique d'entretien ont repris mi-septembre.

Elles ont lieu 2 fois par semaine : le mardi et le jeudi de 19h à 20h

N'hésitez pas à vous rendre dans la salle des fêtes, vous verrez qu'il est possible d'entretenir ou de retrouver sa forme dans la joie et la bonne humeur.

• L'A.S.A

Malgré un niveau de remplissage du lac à 60 %, la campagne d'irrigation s'est bien déroulée, la ressource en eau a été suffisante pour les cultures ; ceci grâce à une nature généreuse, surtout au mois de juillet où quatre précipitations abondantes ont arrosé les cultures. La consommation des irriguants a été de 260 000 m3.

Le matériel modernisé a donné entière satisfaction, excepté un dégat d'orage ayant détérioré deux moteurs de pompe. Les améliorations apportées à la station ont permis une économie d'environ 15 % d'électricité.

Les dirigeants de l'A.S.A espèrent un hiver suffisamment pluvieux pour remplir le lac.



• La société de chasse

Souvent, le samedi matin, les chasseurs Caupennois se retrouvent pour chasser en battue le renard et le sanglier. Ce jour-là, les chiens ont trouvé une compagnie de sangliers dans un fourré. Ils ont dû donner de toute leur voix et beaucoup de courage pour débusquer le gros gibier. Lorsque les chiens donnent ainsi, cela veut dire que les sangliers refusent de quitter leur gîte. Ils tiennent tête aux chiens, on appelle cela le « ferme ».

Le piqueur donne un long coup de trompe, à ce moment-là, les chasseurs postés autour du fourré savent qu'il s'agit de sangliers. Les rythmes cardiaques s'accroissent. Puis vient le « Debout », lorsque le gibier se déplace devant les chiens.

Soudain, à cinq pas d'ISAAC et de son père CÉDRIC surgit un énorme sanglier. CÉDRIC tire, tire, tire... pour neutraliser « le monstre ». Le petit bonhomme d'ISAAC d'à peine sept ans n'a même pas eu peur, car il est déjà habitué à cette chasse en battue.

Puis, un peu plus loin, c'est JEAN MARC BAILLON qui eut la chance de tirer avec succès une magnifique laie. Le mâle pesait cent vingt-cinq kilos et la femelle quatre-vingts kilos. D'autres sangliers ont été manqués par d'autres chasseurs.

On reparlera souvent de cette matinée de chasse de novembre, toutes les générations de chasseurs étaient présentes, de sept à quatre-vingt ans, pour savourer leur passion pour la chasse aux chiens courants. Cette pratique est indispensable pour réguler le gros gibier et les nuisibles. Les règles de sécurité sont très strictes ; tous les chasseurs Caupennois sont invités à rejoindre cette équipe de passionnés dans un esprit de convivialité.



Retour d'une belle chasse

Les chasseurs :

Debout : Jean Marc BAILLON, Nathan LASSIS, Claude LASSIS (propriétaire des chiens), Marc MORA, Guy SAINT-GERMAIN, Thierry BRETHOUS, Christian LEFAIX, Michel GUICHENE, Claude DEYRIES.

Accroupis : Cédric PERE, Michel BIDOT, Isaac PERE

La meute : ELLA, GAMJA, GITANE, IVOIRE, YELLOW, YANKIE, LUS, LOUVE, LEÏLA, MASSAI, MOUBA, MIKITA, MAROUK, MANGO



Prochain repas de la société de chasse

Samedi 3 mars 12 heures

- *Le Comité des Fêtes*

Convivialité et bonne humeur étaient au Rendez-vous. Les fêtes ont commencé le lundi 28 août avec le tournoi du volley ball où 10 équipes se sont affrontées. Le vendredi soir, malgré un temps maussade le concours de quilles s'est déroulé dans une bonne ambiance en même temps que la soirée Tapas animé par les blues Rockers. Samedi matin, le concours de pêche et la randonnée pédestre ont connu une bonne participation, les randonneurs sont revenus enchantés de leur parcours autour du lac très ombragé, le repas du midi fut apprécié des nombreux convives, l'après-midi, le ball trap a été très disputé par les tireurs puis le repas du soir animé par la banda "Les Diam's" connu une belle affluence. Enfin la soirée dans la salle des associations fut des plus réussie avec beaucoup de jeunes. Dimanche, la célébration religieuse a été des plus solennelles avec la participation des jeunes musiciens, suivie du traditionnel apéritif de la municipalité. La place du village sous les platanes était remplie de Caupennois et invités qui ont apprécié ce moment de vivre ensemble au sein de notre communauté. Puis pour clôturer cette journée, la démonstration aéromodélisme et drone. Encore une fois bravo au Comité des Fêtes et ses bénévoles, dévoués et efficaces qui s'investissent chaque année pour nous permettre de passer d'agréables moments ensemble.



• Les Thermes de CAUPENNE

Entre légende et réalité

Pour écrire ce qui va suivre, je me suis inspiré de récits de mes aïeux et d'anciens du voisinage, mais également d'un écrit de madame ROSE MARIE RICHARD, écrivain et historienne, ainsi que d'une étude sur l'histoire Caupennoise réalisée par l'Abbé LOUBÈS, ancien prêtre de la paroisse et de souvenirs d'enfance.

Il existait à Caupenne une source d'eau chaude au lieu-dit « BORDENEUVE », elle était jadis considérée comme miraculeuse. Celle-ci coulait à l'ouest de NOGARO entre le circuit automobile et l'aérodrome en bout de piste. Les Romains, friands de thermalisme prenaient des bains de boues et d'eau claire et chaude. De l'époque gallo-romaine au moyen Age, le village de Caupenne était situé à quelques centaines de mètres de là, au lieu-dit « CAUPENNE VIEILLE ». La chapelle de « NOTRE DAME DE BOUIT » surplombant la vallée du Midour fut construite au XI^e siècle. Un pèlerinage se mit en place : les pèlerins se rendaient prier à « NOTRE DAME DE BOUIT », puis allaient dès l'aube se baigner dans les boues de « BORDENEUVE ». Les infirmes et les malades de rhumatismes venaient y chercher soulagement. Les curistes et les pèlerins venaient à ces thermes en très grand nombre y compris depuis les grandes villes de l'époque de la région. Les bains ont été fréquentés jusqu'à 1917. Un chemin reliait « NOTRE DAME DE BOUIT » à la source en ligne droite, il en reste encore une partie ainsi que les vestiges d'un pont traversant le Midour ;

Dans le début des années 60, très jeune, je me souviens avoir accompagné souvent ma grand-mère à un lieu aujourd'hui dans l'enceinte du circuit automobile. À cet endroit, il y avait une fontaine où jaillissait de l'eau chaude à plus de quarante degrés. Ma grand-mère qui souffrait terriblement de rhumatisme au niveau des bras, les y baignait et lui procurait un grand réconfort. Cette fontaine, hélas, a disparu, certainement englué dans le bitume du circuit.

Dans les années 80, un kinésithérapeute, Mr GASPIN, que beaucoup d'entre nous ont connu, a installé dans son cabinet, une piscine alimentée par cette eau thermale. Son établissement ne désemplassait pas, tellement les bienfaits de cette eau étaient reconnus.

Avec les moyens techniques et scientifiques actuels, on connaît la nappe d'eau chaude qui se trouve sous nos pieds, celle-ci irait de la Méditerranée à l'Atlantique. Elle est aujourd'hui exploitée par un forage à 1100 m de profondeur au lieu-dit « ESTALENS » sur la commune de Nogaro. Actuellement, on utilise cette eau pour la consommation en eau potable après refroidissement de celle-ci, à raison de 2500 m³ jour. Mais également utilisée pour le réchauffement de sept hectares de bassin de la pisciculture tropicale la plus importante de France : la pisciculture d'ESTALENS. Très bon site sur la toile : estalens.fr. Mais hélas, cela engendre une perte de 150 000 m³ d'eau chaude par an après avoir récupéré au passage les calories pour le bien-être des poissons, qui je vous le rappelle vivent en eaux chaudes.

On constate une baisse importante de niveau de cette nappe phréatique. Est-elle à ce jour surexploitée ? Certains spécialistes pensent qu'il pourrait y avoir un effet néfaste du stockage souterrain de gaz le plus important d'Europe. Des projets sont à l'étude pour se servir de cette eau chaude pour de la géothermie afin de chauffer des bâtiments publics et alimenter une future piscine chauffée.

Cela fait deux millénaires que cette source chaude apporte du bien-être. On voit aujourd'hui que la source « miraculeuse » des thermes de Caupenne est fort probablement une résurgence de la nappe profonde. C'est un trésor que nous avons sous nos pieds, profitons-en sans toutefois oublier que la nature est fragile. **J.M LASSIS**

DEPARTEMENT DU GERS
Arrondissement de Condom

REPUBLIQUE FRANCAISE



Mairie de
CAUPENNE-D'ARMAGNAC
32110

NAISSANCES 2017

METRO Jeanne née le 20 février
POSER Timéo né le 27 mars
PANTAINE Enzo né le 17 septembre

MARIAGE 2017

LABORDE Philippe et BONNENFANT Christelle mariés le 19 août

DECES 2017

GECCHELE Pietro décédé le 24 mars
QUENEL Jean décédé le 28 avril
ROUMAT Jean décédé le 29 avril

- *Le Salmi de palombes de Germaine Lassis*

Ingrédients :

- 🍴 Palombes
- 🍴 Oignon
- 🍴 Échalotes
- 🍴 Ail
- 🍴 Persil
- 🍴 Jambon
- 🍴 1 verre de vin rouge par palombes
- 🍴 Sel poivre à convenance
- 🍴 Huile



Recette :

- 🍴 Plumez, videz et flambez les palombes
- 🍴 Faire revenir les moitiés de palombes dans une poêle
- 🍴 Mettre les moitiés de palombes dans un faitout et les flamber avec un peu d'armagnac
- 🍴 Dans la poêle, faire revenir doucement le Hachis (oignons, échalotes, ail, persil et jambon)
- 🍴 Faire cuire doucement et ajouter 1 verre de vin rouge par palombes
- 🍴 Mélanger le tout dans le faitout et faire cuire pendant 2 heures à feux doux
- 🍴 Faire cuire à nouveau le lendemain pendant 1 heure à feu doux

Bon appétit et régalez-vous !!!

Vous pouvez faire la même recette en remplaçant les palombes par un lièvre.

- *La daube de cèpes par Josette Laborde*

(Qui la détiens de Marie Louise MOULIÉ, la maman de Mme Danièle WOLFF)

Ingrédients :

- 🍴 Cèpes bien fermes, de préférence des jeunes (entre vingt et trente suivant la grosseur)
- 🍴 3 à 4 échalotes
- 🍴 3 à 4 gousse d'ail
- 🍴 Un beau morceau de ventrèche
- 🍴 2 clous de girofle
- 🍴 1 verre de vin rouge
- 🍴 1 verre d'eau
- 🍴 Sel et poivre à convenance
- 🍴 Huile

Recette :

- ✚ Séparer les chapeaux des queues, bien les nettoyer et essuyer le tout
- ✚ Faire cuire à demi les chapeaux de cèpes entiers ou coupés (suivant leurs tailles) les saler et les poivrés
- ✚ Une fois cette pré-cuisson réalisée, les réserver sur du papier absorbant
- ✚ Faire un hachis avec les échalotes, les gousses d'ail et le beau morceau de ventrèche.
- ✚ Couper les queues de cèpes en morceaux, les passer au robot (2 à 3 coups pour obtenir une consistance grossière, surtout ne pas insister pour que cela ne soit pas une purée)
- ✚ Mélanger le Hachis et les queues mixer, le faire revenir dans une cocotte pendant 45 minutes à feu doux et en remuant souvent
- ✚ Au bout du temps imparti, ajouter le verre de vin rouge et le verre d'eau, les 2 clous de girofle
- ✚ Porter à ébullition et faire « gargoter » 30 minutes
- ✚ Ajouter les têtes de cèpes et cuire de nouveau une heure
- ✚ Recommencer l'opération plusieurs fois jusqu'à ce que les cèpes soient fin cuit

À faire la veille pour le lendemain. Quel régal !!!





*Le conseil municipal de Caupenne vous
souhaite de bonnes et joyeuses fêtes de fin
d'année*

*Elaboration par le conseil municipal et plus particulièrement rédaction et mises en
pages par la commission information
Beatrice Marchandise, Jean Michel Laborde, Nathalie Di Giusto, Josiane Caupenne,
Jean Michel Lassis, Frédéric Ségat*

Prochaine parution juillet 2018

*Les articles seront à déposer auprès des responsables avant
Mi-Mai 2018*

MAIRIE

Accueil général

Adresse

Le Village
32110 Caupenne-d'Armagnac

Horaires d'ouverture

Du Lundi au Mardi : de 14h00 à 18h00
Le Mercredi : de 14h00 à 16h00
Du Jeudi au Vendredi : de 14h00 à 18h00

Contacts

Téléphone :
+33 5 62 09 02 81
Télécopie :
+33 5 62 69 08 54
Courriel : mairie.caupenne-armagnac@wanadoo.fr
Site : <http://www.caupennedarmagnac.fr/>