



La petite Liassoise

Bulletin Municipal n°13 – Septembre 2020





Le mot du Maire

Au nom du nouveau conseil municipal, j'ai le plaisir de vous annoncer la sortie de votre brochure "La Petite Liassoise n°13".

Comme lors du dernier mandat, elle fera l'objet d'une parution semestrielle et éventuellement d'infos trimestrielles si l'actualité le nécessitait.

Dans ce contexte sanitaire hors du commun, la municipalité a procédé à la distribution de masques fournis par nos soins et le département.

Nous souhaiterions par cette revue perpétuer les liens de solidarité et de convivialité au sein de notre commune.

Vous trouverez dans cette brochure tout d'abord la présentation de la nouvelle équipe municipale ainsi que des informations qui ont marqué la vie communale,

Nous évoquerons prochainement les projets que la nouvelle équipe municipale souhaite mettre en œuvre ... et nous savons qu'ils sont nombreux !!!!

Nous espérons, dans un avenir proche, vous donner des informations sur les activités de nos trois associations locales qui pour l'instant sont en sommeil pour cause de pandémie du coronavirus.

Ce bulletin de liaison est à votre disposition afin que vous puissiez manifester vos interrogations et vos suggestions. Il sera l'émanation de tous les habitants du village.

En bref, la nouvelle équipe municipale sera à l'écoute de tous les Liassoises et les Liassois !

N'hésitez pas à contacter les membres de la Commission Communication au mail suivant : la petiteliassoise@gmail.com

Je formule le vœu que ce petit journal poursuive le but initial : réunir l'ensemble des Liassois... alors sans plus attendre : bonne lecture...!!!

Comité de rédaction : Mairie de Lias

Commission Communication : Stéphane de Castro , Kathy Duprat,, Christian Marrast, Bernard Pandelé, Jacques Van Waes, et l'aimable participation de Karine André

mail: lapetiteliassoise@gmail.com

Une version électronique de ce bulletin municipal est disponible sur le site : liasdarmagnac.fr sur la page « Petite Liassoise »

Les élus, leurs fonctions, les délégations



Bernard PANDELE,
né en 1945 à Lias d'Armagnac, retraité de La Poste
Élu maire en 2014 et réélu en 2020

Christian MARRAST,
né en 1948 à Mont de Marsan, retraité de la Douane, professeur de tennis
Élu en 2014 comme 2ème adjoint et réélu en 2020 comme 1er adjoint

Délégations accordées au 1er adjoint:

- *urbanisme*
- *marchés publics*
- *budget, finances*
- *information et communication*
- *voirie*
- *bâtiments communaux*

Cathy DUPRAT,
58 ans née à Mont de Marsan, agricultrice et peintre en bâtiment
Élue en 2020 au poste de 2ème adjointe

Délégations accordées à la 2ème adjointe :

- *affaires scolaires*
- *personnel communal*
- *politiques culturelle et associative*

et par ordre alphabétique :

Virginie BRUEL



Installée depuis bientôt 10 ans à Lias. Maman d'un petit garçon.
Employée dans une boulangerie-pâtisserie à Aire sur l'Adour.
Au travers des fêtes, elle a commencé à s'investir dans la vie locale.
Élue conseillère municipale en 2020

Yannick CLAVERIE



50 ans
Technicien de maintenance vinicole
Président du Tennis Club d' Estang
Réelu conseiller municipal en 2020. Il commence son deuxième mandat pour poursuivre les projets et améliorations du village qui restent à réaliser.

Paul LAFARGUE



32 ans
Agriculteur depuis 2018 après une reconversion professionnelle.
A vécu à Lias jusqu'à l'âge de 7ans, est revenu en 2013.
Pacsé, 1 enfant
Elu conseiller municipal en 2020.

Jean-Charles ULTRA



D'origine Béarnaise et retraité de la gendarmerie,
Employé au domaine de Joy depuis plus de 4 ans.
Elu conseiller municipal en 2020.

Stéphane DE CASTRO



né en 1974 à Aire/Adour,
Agent commercial dans le transport, marié et père de deux enfants.
Président du Comité des Fêtes.
Réélu conseiller municipal en 2020.

Jacques VAN WAES



né en 1951 à Bruxelles,
Trésorier du Comité des Fêtes et de Lias en Liesse, animateur du
site internet de Lias
Elu conseiller municipal en 2020.

Vanessa VOUGO



mariée, mère de deux garçons scolarisés à l'école de Panjas.
Sur la commune de Lias d'Armagnac depuis 10 ans et aide à
domicile.
Elue conseillère municipale en 2020.

Hervé Caillava

réelu en 2020 et démissionnaire.

LES COMMISSIONS COMMUNALES

Commission Finances

Bernard Pandelé, Christian Marrast, Virginie Bruel, Yannick Claverie, Jacques Van Waes

Commission Communication

Bernard Pandelé, Christian Marrast, Cathy Duprat, Stéphane De Castro, Jacques Van Waes

Commission Bâtiments communaux

Bernard Pandelé, Stéphane De Castro, Jean-Charles Ultra, Yannick Claverie

Commission Voirie

Bernard Pandelé, Paul Lafargue

Commission Espaces verts

Bernard Pandelé, Virginie Bruel, Jean-Charles Ultra, Vanessa Vougo

Commission Fêtes, Cérémonies et Associations

**Bernard Pandelé, Christian Marrast, Virginie Bruel, Jean-Charles Ultra,
Vanessa Vougo, Yannick Claverie**

Les Associations

Comité des fêtes

Les restrictions prises pour faire face au coronavirus, nous ont amenés à annuler les fêtes cette année. Cependant, nous avons pris l'initiative de tirer quelques coups de canon (gracieusement prêté par Mr Garbay d'Estang), suivi d'un apéritif dînatoire offert par le comité des fêtes. Une quarantaine de personnes a répondu présente pour l'occasion.

Merci à tous de nous avoir soutenu par votre présence, nous vous donnons rendez-vous l'année prochaine.

Stéphane De Castro

Lias en Liesse

Chers liassoises et liassois
Chers adhérents et bénévoles,

L'année a été fort calme dû au confinement puis aux restrictions de sorties et réunions de groupes. Pour le moment aucune activité n'est prévue, cependant nous maintenons la date du 1er dimanche de décembre pour le marché de Noël espérant vous y retrouver tous « masqués ». Si toutefois nous étions contraints de l'annuler, vous seriez prévenus.

Maribel Tello

Société de chasse

Composition du bureau :

Président : Christophe Destruhaut

Vice-Président : Michel Thore

Secrétaire : Pascal Ducamin

Trésorier : Adrien Darzac

Nos remerciements à Bernard Pandelé et Alain Randé, respectivement président et trésorier pour les nombreuses années passées au sein de la société

En raison de la pandémie, nous sommes au regret de vous informer de l'annulation du repas grillades de sanglier.

SOUVENIRS, SOUVENIRS

VOICI LE RESULTAT DE L'ENQUETE POUR RETROUVER LES NOMS DE CES ELEVES DE LA CLASSE
DIRIGÉE PAR MME BRUN
(merci à tous ceux que nous ont apportés leur aide)



1er rang de gauche à droite

Garos Josy, Capdepont Ginette, Vergoignan Martine, ?, Lacoste Gisèle, Bourdens Elisabeth et Claire, Druilhet Nadine, Laffargue Albertine, Bibé Colette, Mme Brun Jeanne, institutrice.

2ème rang de gauche à droite

Ducasse Josiane, Bordes Olivier, Dulhoste J, Dalies Michèle, Borde JC, Béato Jacques, Bordes M, Beyries Daniel, Mouchet Alain, Pandelé Bernard, Lesperon Jacques, Sarrade Ginette.

3ème rang de gauche à droite

Dupeyron, Ducourneau Christian, Beyries Yvan, ? , Cazenave Suzon, Mathieu Jacqueline, Gaube Régis, Bordes A

VIE LOCALE ET FAITS DIVERS SUR LA COMMUNE

Ecole de Panjas

Eco-école :

L'école de Panjas a souhaité intégrer un programme basé sur une labellisation éco-école, pour lequel il faut valider plusieurs critères.

L'année scolaire 2019-2020, leur a permis de valider le 1er critère à savoir l'obtention du label éco-école par rapport au tri et à la revalorisation des déchets : ainsi plusieurs choses ont été mises en place à l'école pour correspondre à ce label (par exemple, ils ont installé plusieurs poubelles de tri dans chaque classe)

Cette année la labellisation se fera sur le critère de la biodiversité : nous vous dirons à la fin de l'année s'ils l'ont obtenue.(à suivre)



Service Civique :

L'école est toujours à la recherche de jeunes en service civique :

Il faut avoir entre 18 et 25 ans, être disponible pendant les jours d'école (4 jours) et avoir envie de travailler avec les enfants.

Véronique Randé-Bourgeois, la directrice se fera une joie de vous renseigner, si vous êtes intéressés. Vous pouvez la joindre par mail : ce.0320191J@ac-toulouse.fr

Incendie chez Michel CAPDEPONT

Aux environs de 5h du matin ce 25 juin, un important incendie s'est déclaré chez Michel Capdepont. Notre concitoyen a eu la vie sauve grâce à la présence d'un conducteur routier qui a pu le réveiller puis alerter les pompiers. Malheureusement, le feu était déjà incontrôlable. Il parvint au niveau de la cuve à mazout et embrasa toute la maison. D'importants moyens de lutte ont été déployés et le sinistre a été maîtrisé. Les élus de la commune se sont rendus sur les lieux et ont pu apporter leur aide aux pompiers et à la gendarmerie. Merci à nos pompiers pour cette intervention !!!



Feu de prairie chez M. MAISONNAVE

Une fois de plus, les pompiers ont dû intervenir sur notre commune pour combattre un feu de prairie. En effet, après un coup de vent très violent, une grosse branche a été arrachée et s'est abattue sur la ligne électrique. Cette chute a provoqué des étincelles qui ont enflammé la prairie. Le feu a été rapidement maîtrisé grâce à la rapidité d'intervention de nos soldats du feu. Aucune victime n'est à déplorer après ce sinistre.

Orage et grêle le mercredi 12 août

Après les fortes chaleurs de cet été un très violent orage accompagné de fortes chutes de grêle s'est abattu sur la commune le mercredi 12 août, vers 19h30. Il a ravagé les parcelles de cultures et de jardins qui se trouvaient dans le couloir de cet orage. Des routes ont été coupées par la chute d'arbres et des coulées de boue. Certains foyers se sont retrouvés quelques heures sans électricité suite à la chute d'une ligne basse tension.



Carnet Noir



Philippe Thore,
. Président du du club taurin d'Estang pendant plusieurs années. Après son passage à « Radio d 'Artagnan » à Nogaro, il termina sa carrière de présentateur à la « Voix de l'Armagnac » à Gabarret.
Il nous a quittés à l'âge de 60 ans.

Henry Roumentas,
Arrivé à Lias en 1954, il a voué toute sa vie à l'agriculture. Dans sa jeunesse il a joué dans un groupe d'accordéon.
Il nous a quittés à l'âge de 95 ans.



Ghyslaine Mazurier
Installée au Moulin de Lartigole depuis 2018. Elle aimait la vie, les rencontres, les voyages.
Elle nous a quittés à l'âge à 68 ans.

Trucs et astuces

Informatique

La loupe de Windows[®]

Depuis Windows 7[®], le système d'exploitation de Microsoft[®] intègre un outil d'ergonomie qui peut être utile, notamment pour réduire la fatigue oculaire ou montrer les détails d'une image: la loupe. Si vous ne vous êtes jamais servi de la loupe, La Petite Liassoise vous explique la procédure à suivre pour l'activer et vous présente les paramètres qui lui ont semblé les plus intéressants.

D'abord, un petit rappel : les "**raccourcis clavier**" sont des combinaisons de 2 ou 3 touches à frapper simultanément et qui permettent rapidement d'activer certaines fonctions.

Activation de la loupe: utilisez le raccourci clavier « **touche Windows + signe Plus** » .

Désactivation de la loupe :utilisez du raccourci clavier « **touche Windows + Echap** ».

Touche windows =  à gauche de ALT

Une fois la loupe activée une fenêtre s'ouvre avec la partie de l'écran agrandie, déplacez cette fenêtre avec la souris et effectuez un zoom avant ou arrière en cliquant sur les boutons « + » ou « - » présents sur la fenêtre de la loupe (ou en pressant les touches « **Ctrl + Alt** » et en faisant tourner en même temps la **molette de la souris** vers le haut ou le bas).

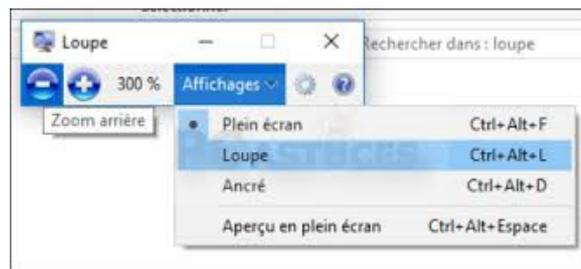


Modes d'affichages :

Plein écran : c'est le mode classique de la loupe dans lequel tout ce qui est à l'écran est agrandi ou réduit.

Loupe : dans ce mode, seule une zone délimitée de l'écran est agrandie. Cette zone peut être déplacée avec le curseur de la souris.

Ancré : dans ce mode, votre écran est divisé en deux parties. La partie inférieure de l'écran apparaît à la taille normale, tandis que la partie supérieure affiche la partie sur laquelle vous déplacez le curseur de votre souris au niveau de zoom prédéfini.



Autres paramètres :

Les curieux trouveront d'autres paramètres en cliquant sur le bouton en forme d'engrenage de la fenêtre de la loupe (incrément de zoom, taille de la lentille, inversion des couleurs, ...)

Bonne découverte.

Brèves :

Malgré une augmentation de la vitesse d'Internet, la vitesse des pages Web ne s'est pas améliorée avec le temps. C'est la conclusion d'un rapport de HTTP Archive qui a, au cours des 10 dernières années, enregistré les temps de chargement des pages pour 6 millions de sites Web populaires. Les résultats de cette enquête ne sont pas vraiment encourageants. Pour les pages Web visitées depuis un ordinateur de bureau, le temps de chargement médian ne s'est pas amélioré. Les sites Web d'aujourd'hui ne sont pas beaucoup plus rapides qu'ils ne l'étaient il y a 10 ans. En cause le "poids" (contenu : textes, images, scripts,...) des pages qui en quelques années a été **multiplié par 30 !**

La Recette

Salmis de palombes de ma grand-mère

Pour 4 palombes

Hachis :

1 oignon,
4 gousses d'ail,
persil,
500g de jambon,
200g de lardons,
foies de palombes,
sel, poivre

Plumer, vider et couper les palombes en morceaux (comme un poulet). Faire le hachis en mixant tous les ingrédients ci-dessus

Faire revenir les palombes coupées en morceaux dans de la graisse de canard, saler, poivrer et retirer la viande pour la mettre dans un faitout qui n'accroche pas. Faire revenir le hachis à feu doux dans la même graisse pendant environ une demi-heure. Ajouter 1 bonne cuillerée à soupe de farine et remuer. Ajouter 75cl de vin rouge (madiran ou vin fort) et laisser mijoter une dizaine de minutes. Verser le tout sur la viande. Si la viande n'est pas assez couverte ajouter un peu d'eau. Laisser mijoter mais surveiller la cuisson car il ne faut pas que les morceaux se défassent.

Vous pouvez ajouter aussi un peu d'armagnac. Couper des tranches de pain (baguette) et les faire frire dans de l'huile pour faire des croûtons.

Présenter le salmis dans un plat creux entouré de ses petits croûtons

Bon appétit

Astuce de "Grand-mère"

Pour qu'un morceau de gruyère ne sèche pas, enfermez le dans une boîte en plastique dans laquelle vous aurez placé deux morceaux de sucre.

Le sucre agira aussi pour empêcher l'humidité.

Les nouveaux arrivants



Mme et Mr Moreau, lieu dit « Subies »

Mme et Mr Jodin, lieu dit « Pagès »



Mme et Mr Degans et leur enfant,
lieu dit «Perruc »

Professionnels



Ghislaine et Jean Louis Jodin sont arrivés au lieu dit « Pagès », où ils ouvriront début 2021 un gîte, chambre d'hôte et table d'hôte pour faire découvrir la gastronomie alsacienne. Ils souhaitent proposer à leur table d'hôtes des produits frais de leurs jardins et des produits locaux.
Mail : aujardindepages@gmail.com



Laura Degans au lieu dit « Perruc » est assistante maternelle. Elle sera ravie de garder vos enfants, avec des activités différentes et ludiques proposées en fonction de l'âge . Très disponible (grande amplitude horaire), n'hésitez pas à la contacter au 07.68.08.62.00

Les Professionnels Liassois

L'annuaire

BENTÉJAC Marlène :	Architecte	0562088862
CAILLAVA Maïté :	Croustade	0562096405
CUYVERS Dominique :	Psychothérapeute	0562087228
DE CASTRO Sabine :	« La Tour de Pizz » (tournée le mardi sur Estang)	0669560368
Ets DALIES :	Moulure, lambris et ventes de matériaux	0562096157
DEGANS Laura	Assistante maternelle	0768086200
DESTRUHAUT Christophe :	Entretien parcs et jardins	0638709479
	destruction frelons	
DESANGLES Clément	Peintre en bâtiment	0617720935
JOUANDET Loïc :	Plombier	0675453607
JODIN Ghislaine et Jean Louis	Gîte , chambre d'hôte, table d'hôte	0760076765
LAFFARGUE Chantal :	Vente de condiments, épices, fruits secs	0624967242
LAWER Simon :	Récupérateur de métaux	0562099838
LECLERCQ Nathalie	Brocante antiquités	0631374893
PINANA PENA Emilie :	« Soucy création »	0699089106
SYNAEVE Martine :	Pension canine	0616626698
TAVARDON Manu :	« La casa de pizz » (tournée le lundi sur Larée)	0607941804
		0634603470
VOUGO Vanessa	Aide à domicile	0634603470

La petite Liassoise Utile

Les Permanences de la Mairie

Les nouveaux horaires sont les suivants :

Lundi après-midi : 13h à 17h

Jeudi : 8h– 12h et 13h à 17h

Tél. : 05.62.08.71.11

mail : mairiedeliasdarmagnac@wanadoo.fr

Site web : <http://www.liasdarmagnac.fr>

Services publics

Nous vous rappelons que la Perception de Cazaubon est définitivement fermée.

Désormais c'est la Trésorerie Principale de Condom qui percevra les impôts locaux et sur le revenu. La trésorerie de Nogaro ne s'occupe plus des particuliers depuis le 01 janvier 2020.

La Trésorerie Principale d;Eauze percevra l'eau, l'assainissement, etc
Les heures d'ouverture : du lundi au samedi 9h-12h.

Location de la salle

pour les Liassois	80 €
pour les non Liassois	150 €
Chambre froide pour 36h :	20€

Numéros d'Urgence

Pompiers	18	
Gendarmerie	17	
SAMU	15	
Centre Anti-Poison	05.61.77.74.47	
Pharmacie d'Estang	05.62.09.63.30	
Docteur GAUBE Pierre Jean	05.62.09.63.50	
Médecin de garde	3966	

Pour communiquer avec La Petite Liassoise , n'hésitez pas **mail:** lapetitliassoise@gmail.com