

PECHBUSQU' *info*

N° 86 Juin 2025



**Fête de l'été
vendredi 20 juin 2025**

Conseil Municipal

- Travaux • Vie communale
- Associations • Tribune libre
- Interco' • Patrimoine
- Vie pratique • Artisans et commerces

SOMMAIRE

Conseil Municipal.....	4-10
Travaux.....	11-15
Broyeur	15
Vie Communale	16-18
Vie Associative	
Table de ping-pong.....	18
L'ALAE	18
L'APE.....	19
Locaterre	20
Thé à la Pech'.....	21
Le Comité des Fêtes	22-23
L'A.C.C.A	23
Tribune Libre	
Familles connectées.....	24-25
Information concernant	
un enfant du village.....	25
Les Virades de l'Espoir.....	26
Il y a 80 ans... ..	27
Opération Tranquillité vacances.....	27
Interco'.....	28-29
Patrimoine.....	31
Vie Pratique.....	32-33
Artisans et commerces.....	34-35



Les informations et alertes de la Commune sont sur PanneauPocket

100% GRATUIT

SANS PUBLICITÉ



100% ANONYME

- 1 Téléchargez gratuitement l'application PanneauPocket sur votre store ou en flashant le QR Code
- 2 Recherchez ensuite sur PanneauPocket la commune, le code postal ou cliquez sur "recherchez autour de moi"
- 3 Cliquez sur le ♥ pour l'ajouter à vos favoris et recevoir les notifications en temps réel



Accessible également sur ordinateur app.panneaupocket.com



Accueil Le village La Mairie Vivre à Pechbusque Enfance et jeunesse Vie pratique Photos Liens



Coordonnées Mairie

Mairie de PECHBUSQUE
38 Grande Rue de la mairie
31120 PECHBUSQUE

Heures d'ouverture de la Mairie à compter du 16 mai 2023

Lundi : 8h30 - 17h00
Mardi : 8h30 - 17h30
Mercredi : 8h30 - 17h00
Jeudi : 8h30 - 17h30
Vendredi : 8h30 - 17h30

M. Olivier BAUDET - 1er adjoint
M. Pierre VAUGEST - 2e adjoint
Mme. Sylviane MARTIN - 3e adjoint
M. Jacques LECOTTE - 4e adjoint

Informations sur la commune :

Fermeture de la mairie.

Les bureaux de la mairie seront fermés et aucun des élus de la commune les mardi 26 septembre 2023 et mardi 3 janvier 2024.

La mairie vous souhaite de passer de bonnes et heureuses fêtes.

PanneauPocket au service des habitants de la commune.

PANNEAUPOCKET
Informations et alertes aux habitants

La mairie de PECHBUSQUE se rapproche de ses habitants grâce à l'application mobile PanneauPocket. Ce système très simple et efficace permet instantanément les habitants à chaque alerte et information de la Mairie, par une

Site de la commune de Pechbusque

Nous vous rappelons que la commune dispose d'un site internet : **Pechbusque.fr** que vous pouvez consulter pour trouver des informations sur la commune et vous pouvez disposer aussi d'un utilitaire sur votre smartphone PanneauPocket (voir ci-dessus).

D'autre part, pour ceux qui le souhaitent et qui ne l'ont pas encore fait ou pour les nouveaux habitants, vous pouvez nous envoyer à l'adresse suivante : **accueil@mairiepechbusque.fr**, votre adresse mail pour que vous puissiez recevoir des informations récentes et importantes très rapidement. Pour cela il vous suffit de nous communiquer votre adresse mail en précisant que vous autorisez la commune à vous communiquer des informations par ce biais et ceci afin de respecter les conditions du R.G.P.D.

État Civil

Naissance 2024

MOUSCARDES GUGNON Clara 18/12/2024
 PIERREPONT Maël, Eric, Willy 17/12/2024

Décès

MARTIN Philippe..... 22/06/2025



PECHBUSQUE

La colline boisée

Comité de rédaction de Pechbusqu'info :

Didier BELAIR
David GIROTTO
Didier MARTY

Réalisation :

Imprimerie du Sicoval - Labège

Le mot du maire

Bonjour à toutes et à tous.

Un petit tour d'actualité, au niveau mondial où que l'on tourne son regard ce n'est que conflits effectifs Russie-Ukraine, Israël-Hamas, et un petit nouveau Israël-Iran, conflits larvés USA-Chine, Inde-Pakistan et j'en oublie. Au niveau national le problème des retraites qui ressurgit à chaque mandature présidentielle, le problème de la dette dont nous risquons un retour de bâton à plus ou moins brève échéance avec nos politiciens de « haut vol » qui sont plus préoccupés à trouver des solutions pour « faire les poches » des Français qu'à trouver des idées pour faire quelques économies. Enfin le coup de couteau facile qui semble devenir la norme pour régler le moindre désaccord. Et avec tout cela il faudrait garder le moral et être optimiste...

Mais nous aurons le Tour de France qui va passer « 1 minute » pour les coureurs sur notre commune le 16 juillet vers 16h40 plus le passage de la caravane... Cela va entraîner quelques petits désagréments pour les habitants riverains de la manifestation. Les routes seront fermées de 12h à 17h et il sera strictement interdit d'y circuler. Les voiries concernées sont Reguo Loungo, le rond-point et la route des Pyrénées en direction de Vigoulet-Auzil (au niveau de la Maison Médicale). Le lotissement Bounot, la Maison des Coteaux, les commerces et les riverains du Rd95 ne pourront ni entrer ni sortir. Les commerces impactés par ce passage ont décidé d'organiser une « Garden Party » sur le parking de 12h à 22h. Un flyer sera distribué pour préciser les contraintes liées à ce passage.

Les travaux prévus sur la commune (fin de la réhabilitation du logement communal, implantation d'un self-service à la cantine de l'école, fin du cheminement sur Lakanal, aménagement d'un city stade sous la salle polyvalente) sont soit terminés, soit en cours ou prochainement réalisés ; pour plus d'informations les concernant je vous invite à lire les articles dans les pages suivantes qui leurs sont consacrées.

Notre commune ayant dépassé le cap des 1 000 habitants, lors des prochaines élections municipales le panachage sera terminé, toute rature entraînera la nullité du bulletin et la parité devra être respectée. Nous reviendrons sur ces points lors du prochain numéro de Pechbusqu'info du mois de décembre 2025.

Comme tous les ans à cette période de l'année je vous souhaite de passer de bonnes vacances estivales et pensez à prendre les précautions recommandées lors des périodes caniculaires.

Le Maire Didier BELAIR

Conseil Municipal du 4 décembre 2024

1 - ADMISSION EN NON-VALEUR DE PRODUITS IRRÉCOUVRABLES

À la demande du trésorier en vue d'admettre en non-valeur des produits irrécouvrables concernant diverses factures pour un montant total de 28,20 €, le Conseil Municipal accepte cette dernière pour un montant de 28,20 €.

2 - ADMISSION EN NON-VALEUR DES CRÉANCES DE FAIBLE MONTANT

L'admission en non-valeur est proposée par le comptable pour les créances irrécouvrables c'est-à-dire les créances pour lesquelles :

- Les diligences s'avèrent impossibles, vaines,
- Ou dont les perspectives de recouvrement ne sont pas estimées suffisantes pour justifier la poursuite des diligences.

Il est proposé au Conseil Municipal de lui déléguer l'admission en non-valeur des créances irrécouvrables de faible montant jusqu'au seuil de 100 €. Cette délégation est valable pour toutes les catégories de créance.

Le Conseil Municipal accepte cette décision.

3 - AUTORISATION DONNÉE AU MAIRE POUR ENGAGER ET MANDATER LES DÉPENSES JUSQU'AU VOTE DU BUDGET 2025

Il est rappelé au Conseil Municipal qu'il est permis à l'exécutif de la collectivité territoriale sur autorisation de l'organe délibérant, d'engager, de liquider et de mandater des dépenses d'investissement dans la limite du quart des crédits ouverts au budget de l'exercice précédent non compris les crédits afférents au remboursement de la dette.

Il est aussi prévu que dans le cas où le budget de la collectivité territoriale n'a pas été adopté avant le 1er janvier de l'exercice auquel il s'applique, l'exécutif est en droit jusqu'à l'adoption de ce budget, de mettre en recouvrement les recettes et d'engager, de liquider ou de mandater les dépenses de la section de fonctionnement dans la même limite que celles inscrites au budget de l'année précédente. Le Conseil Municipal accepte cette proposition.

4 - APPROBATION DU PROJET PLH 2025-2030

Le Conseil de Communauté du Sicoval en date du 4 novembre 2024 a adressé une notification ayant pour objet l'approbation du projet de Programme Local de l'Habitat (PLH) 2025-2030.

Ce document est le fruit d'un travail engagé depuis 2021. Sa construction a donné lieu à plusieurs temps d'échanges et

réunions de travail au sein des instances communautaires mais aussi avec les communes et les acteurs de l'habitat (réunions territoriales, séminaires, ateliers).

Le PLH définit les objectifs et les principes d'une politique visant à répondre aux besoins en logements en assurant entre les communes une répartition équilibrée et diversifiée de l'offre de logements.

Trois phases successives guident l'élaboration d'un PLH, conformément aux articles R302-1 à R302-1-4 du Code de la Construction et de l'Habitation :

- Phase 1 : réalisation d'un diagnostic habitat,
- Phase 2 : définition d'enjeux et leur traduction en orientations stratégiques,

- Phase 3 : déclinaison d'un programme d'actions.

Face aux enjeux et problématiques mis en avant par le diagnostic territorial du Sicoval, trois orientations stratégiques sont définies :

Orientation I : Renforcer la diversité socio-démographique des ménages

Orientation II : Accompagner les ménages vers et dans le logement

Orientation III : Promouvoir la qualité d'usage et environnementale de l'habitat

À partir de ces orientations stratégiques un programme d'actions est décliné en 14 fiches-actions.

Les principaux éléments du PLH 2025-2030 sont les suivants :

- La perspective d'accueil de population est de 1 225 habitants par an. Cette évolution démographique conduit à un objectif de production de logements de 900 logements par an ;

- Cet objectif est réparti par commune selon l'armature territoriale déclinée à partir du projet de SCOT ;

- En termes de logements aidés : il s'agit d'orienter 20 % de la production neuve vers des logements locatifs sociaux et 20 % vers des logements en accession à prix abordable avec une déclinaison territoriale par strate de communes ;

- La politique d'attribution et la gestion des demandes dans le parc locatif social sont poursuivies dans le cadre de la Conférence Intercommunale du Logement à travers la mise en œuvre de la Convention Intercommunale d'Attribution et du Plan Partenarial de Gestion de la Demande Locative Sociale ;

- L'amélioration du parc privé existant est également reconduite avec la mise en place du Pacte Territorial, la lutte contre l'habitat indigne et le suivi des copropriétés ;

- Afin de relancer la dynamique de production et notamment de logements aidés, le Sicoval s'appuie sur des outils qui seront renforcés comme le partenariat avec l'EPFL pour le portage de fonciers à vocation d'habitat. Il s'agit également de développer de nouveaux outils. Ainsi le Sicoval souhaite travailler sous la forme d'appels à manifestation d'intérêt pour proposer des opérations

innovantes, exemplaires et répondant aux nouvelles aspirations des ménages ;

- Pour répondre aux besoins des publics spécifiques, une diversification des solutions d'habitat est recherchée et l'accompagnement est mis au centre des actions dans le cadre d'une mise en réseau des partenaires.

Le Conseil de Communauté s'étant prononcé favorablement sur ces points. Le Conseil Municipal approuve ce projet.

5 - CONVENTION DE GROUPEMENT POUR LA LUTTE CONTRE LES DÉCHETS ABANDONNÉS

Depuis 2022, le Sicoval a mis en œuvre un plan de lutte contre les dépôts sauvages. Ainsi, afin de poursuivre et de développer les actions menées, il a été proposé au Conseil Communautaire d'approuver la Convention de soutien pour la lutte contre les déchets abandonnés diffus. La Convention de soutien a été approuvée par délibération le 9 septembre 2024.

Préalablement à la signature de la Convention de soutien avec Citeo, il convient que le Sicoval et ses communes membres forment un groupement permettant de désigner le Sicoval comme responsable et unique interlocuteur de Citeo. Une convention de groupement entre le Sicoval et ses communes membres doit donc être conclue.

Elle précise :

- Les modalités de fonctionnement du groupement constitué entre le Sicoval et les communes membres pour le soutien versé par Citeo pour la lutte contre les déchets abandonnés ;
- La désignation du Sicoval comme Responsable du groupement ;
- Les rapports et obligations de chaque membre ;
- Les modalités de calcul, de perception et de reversement des soutiens financiers entre membres du groupement.

Le Conseil Municipal approuve la constitution d'un groupement avec le Sicoval, la désignation du Sicoval comme Responsable du groupement et accepte de signer la convention de groupement avec le Sicoval ainsi que tout avenant ou document nécessaire à son exécution.

6 - ATTRIBUTION D'UNE SUBVENTION COMPLÉMENTAIRE EXCEPTIONNELLE DE 700 € AU COMITÉ DES FÊTES

Nous avons été sollicités par le Comité des fêtes de Pechbusque pour l'attribution d'une subvention complémentaire exceptionnelle aux fins de participer au financement de la soirée de rentrée qui a eu lieu le 6 septembre.

Le Conseil Municipal décide d'attribuer une subvention d'un montant de 700 € au Comité des fêtes.

7 - MISE EN PLACE D'UN SYSTÈME DE VIDÉOPROTECTION

La commune de Pechbusque, en partenariat avec 10 autres communes des Coteaux, envisage la mise en place d'un système de vidéo protection mutualisé afin de renforcer la sécurité sur les Coteaux. Le coût mensuel pour la commune de Pechbusque est estimé à 300 €.

Par ailleurs il est envisagé d'implanter 3 autres caméras dans la commune afin de renforcer la sécurité des administrés et des biens publics :

- Une caméra au rond-point afin de regarder les véhicules qui passent devant les commerces, avec une participation des commerces,

- Une caméra au niveau du cimetière,

- Une caméra au centre du village.

Le coût mensuel est de 200 € par caméra.

Le Conseil Municipal accepte ces différentes décisions.

8 - PROJET DE CRÉATION D'UN CITY STADE, DEMANDES DE SUBVENTIONS

La commune de Pechbusque a pour projet la création d'un city stade afin de répondre à une demande croissante des jeunes et des habitants pour des équipements sportifs en accès libre. Ce projet, d'un coût global de 62 000 €, vise à offrir un espace de convivialité et de pratique sportive diversifiée, incluant des activités telles que le football, le basketball, le handball, et d'autres sports de plein air.

Le Conseil Municipal, adopte le projet de création d'un city stade et demande les subventions nécessaires au projet de création.

9 - DÉCISION MODIFICATIVE N°2

Afin d'équilibrer la comptabilité, quelques écritures semblent nécessaires le Conseil Municipal autorise les écritures suivantes :

- Dép : 023 virement à la section d'investissement 100 000 €,

- Dép : D040 opérations ordre transfert entre sections 100 000 €,

- Rttes : 021 virement de la section de fonctionnement 100 000 €

- Rttes : 042 Opérations ordre transfert entre sections 100 000 €.

10. - DÉCISION MODIFICATIVE N°3 :

Afin de financer le manque de crédit pour le règlement du solde des travaux pour le Cimetière le Conseil Municipal décide de modifier les comptes suivants :

- Article 2151 opération 167 : + 29 000 €

- Article 2151 opération 170 : - 29 000 €

11 - DÉCISION MODIFICATIVE N°4 :

Afin de financer le manque de crédit pour le règlement des TVA immobilières, le Conseil Municipal, décide de modifier les comptes suivants :

- Article 611 : + 5 000 €

■ CONSEIL MUNICIPAL

- Article 615231 : + 5 000 €
- Article 637 : - 90 000 €
- Article 65888 opération 65 : - 100 000 €

11 - RENOUELEMENT AIRES DE JEUX

Suite au contrôle annuel des aires de jeux de la commune, par le Sicoval, il a été relevé que certains sols ne répondaient pas favorablement au test HIC et que l'un des jeux a été classé dangereux avec l'interdiction d'accès immédiat. Ce jeu est à disposition de l'école durant le temps scolaire et ouvert au public les mercredis après-midi, week-ends et vacances.

À cet effet, il est proposé de renouveler le jeu et de changer les sols. Le coût des travaux (installation et fourniture des jeux, mise en place du revêtement des sols) est estimé à 35 000 € TTC.

Le Conseil Municipal arrête la dépense de 35 000 € TTC pour le renouvellement de jeu et sols et sollicite toutes subventions.

Conseil Municipal du 29 janvier 2025

1 - CRÉATION D'UN EMPLOI NON PERMANENT, ACCROISSEMENT SAISONNIER

Le Conseil Municipal est informé qu'il est nécessaire de recruter un agent contractuel pour faire face à un besoin lié à un accroissement saisonnier d'activité.

Le Conseil Municipal décide de la création d'un emploi non permanent d'adjoint technique au grade d'adjoint technique territorial pour une période de 6 mois du 1^{er} février au 31 juillet inclus.

Cet agent assurera des fonctions d'agent d'entretien et de restauration à temps non complet pour une durée hebdomadaire de service de 20 heures.

2 - CRÉATION D'UN POSTE D'ADJOINT TECHNIQUE

Il appartient donc au Conseil Municipal de fixer l'effectif des emplois nécessaires au fonctionnement des services. Le Conseil Municipal est informé qu'un agent va être recruté par voie directe au grade d'adjoint technique et qu'en conséquence il y a lieu de créer un poste d'adjoint technique territorial à temps non complet (20 heures).

Le Conseil Municipal décide de la création d'un poste d'adjoint technique territorial.

3 - MODIFICATION DE LA DURÉE HEBDOMADAIRE DU TEMPS DE TRAVAIL

Le Conseil Municipal est informé de la nécessité de modifier la durée hebdomadaire de travail d'un emploi au grade d'adjoint administratif principal de 2^e classe permanent à temps complet (35 heures hebdomadaires). Il est précisé qu'il n'est pas nécessaire de saisir le comité technique paritaire, l'horaire proposé en plus étant inférieur à 10% de l'horaire hebdomadaire effectué.

Le Conseil Municipal décide de porter, à compter du 1^{er} février 2025, de 32h à 35h la durée hebdomadaire de travail d'un emploi d'adjoint administratif.

4 - MISE À JOUR DU TABLEAU DES EFFECTIFS :

Il convient, à chaque création/suppression/modification de postes, d'actualiser le tableau des effectifs communaux titulaire. Le Conseil Municipal adopte le tableau des effectifs titulaires.

5 - AMÉNAGEMENT D'UN CHEMIN DE RANDONNÉE- CHEMIN DE LAKANAL

Suite à forte circulation, la commune de Pechbusque souhaite aménager un chemin de randonnée sur le chemin de Lakanal afin de valoriser son patrimoine naturel et de rendre accessible et sécurisé le chemin à tous. Le montant total du devis pour ces travaux s'élève à 33 565,80 €.

Le Conseil Municipal approuve le projet d'aménagement d'un chemin de randonnée sur le chemin de Lakanal et accepte le devis pour les travaux d'aménagement du chemin de randonnée.

6 - AMÉNAGEMENT RD35, ACCÈS CIMETIÈRE

Suite à une forte circulation, la commune de Pechbusque souhaite aménager la RD35 ainsi que l'accès au cimetière afin d'en sécuriser l'accès. Le montant total du devis pour ces travaux s'élève à 11 364 €.

Le Conseil Municipal approuve le projet d'aménagement de la RD35 ainsi que l'accès au cimetière et accepte le devis pour les travaux d'aménagement de la RD35 ainsi que l'accès au cimetière.

7 - ACQUISITION ET AMÉNAGEMENT DU SQUARE À BOUNOT

La commune de Pechbusque envisage l'acquisition du square à Bounot afin d'y faire des travaux d'aménagement. Ces travaux d'aménagement comprendront l'installation de jeux pour enfants, des bancs, ainsi que l'aménagement paysager. Le montant total du devis pour l'acquisition et l'aménagement s'élève à 42 879,12 €.

Le Conseil Municipal accepte d'acquérir le square Bounot, afin de le transformer en un espace public qualitatif et accepte le devis.

8 - CARTE CADEAUX, DÉPART À LA RETRAITE

À l'occasion du départ à la retraite d'une enseignante, il est proposé d'utiliser cet événement pour marquer la reconnaissance du Conseil Municipal à l'égard de cette enseignante, qui a enseigné depuis plusieurs années à l'école de Pechbusque, en lui offrant une carte cadeau échangeable dans de nombreuses grandes enseignes commerciales.

Le Conseil Municipal accepte cette proposition.

Conseil Municipal du du 9 avril 2025

1 - VOTE DU COMPTE FINANCIER UNIQUE 2024

Le Conseil Municipal approuve le compte financier unique 2024, lequel peut se résumer de la manière suivante :

Fonctionnement	
Dépenses	815 041,09 €
Recettes	859 113,51 €
Résultat de l'exercice	44 072,42 €
Excédent reporté	180 586,54 €
Résultat de clôture de l'exercice	224 658,96 €
Investissement	
Dépenses	367 286,83 €
Recettes	275 608,06 €
Résultat de l'exercice	91 678,77 €
Excédent reporté	536 893,39 €
Restes à Réaliser	50 300,00 €
Résultat de clôture de l'exercice	394 914,62 €

Le Conseil Municipal constate les identités de valeurs avec les indications du compte de gestion et arrête les résultats définitifs tels que résumés ci-dessus avec un résultat de clôture de **619 573,58 €**.

2 - AFFECTATION DU RÉSULTAT DE FONCTIONNEMENT 2024

Après avoir examiné le compte financier unique, statuant sur l'affectation du résultat de fonctionnement de l'exercice, constatant que le compte financier unique fait apparaître :

- Un excédent de fonctionnement de : 224 658,96 €

Le Conseil Municipal décide d'affecter le résultat de fonctionnement comme suit :

Résultat de fonctionnement	
Résultat de l'exercice	44 072,42 €
Résultat antérieur reporté	180 586,54 €
Résultat à affecter	224 658,96 €

Solde d'exécution d'investissement	445 214,62 €
Solde des restes à réaliser d'investissement	50 300,00 €
Besoin de financement	0 €

Affectation :

Affectation en réserves article 1068 en recettes d'investissement : 0 €

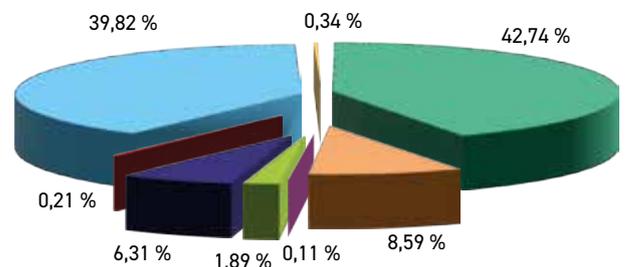
Report en fonctionnement : 224 658,96 €

3 - BUDGET PRIMITIF 2025

Section de fonctionnement - dépenses - B.P. 2025

Chapitres	Libellés	Opérations réelles	Pourcentage
011	Charges à caractère général	378 758,96 €	39,82 %
012	Charges de personnel	406 500,00 €	42,74 %
65	Autres ch. Gestion courante	81 700,00 €	8,59 %
66	Charges financières	2 000,00 €	0,21 %
68	Dotations aux provisions	1 000,00 €	0,11 %
014	Atténuation de produits	18 000,00 €	1,89 %
023	Virt section investissement	60 000,00 €	6,31 %
042	Opérations d'ordre	3 200,00 €	0,34 %
	TOTAL GÉNÉRAL	951 158,96 €	100,00 %

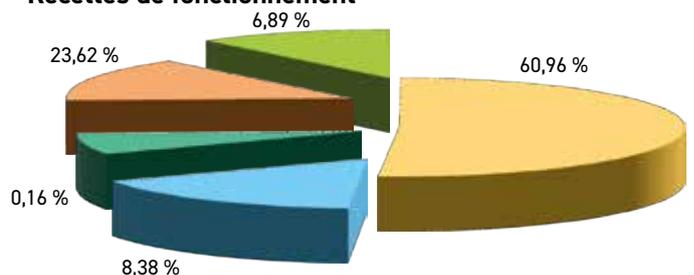
Dépenses de fonctionnement



Section de fonctionnement - recettes - B.P. 2025

Chapitres	Libellés	Opérations réelles	Pourcentage
013	Atténuation de charges	0,00 €	39,82 %
70	Produits des services	65 500,00 €	42,74 %
73	Impôts et taxes	579 800,00 €	8,59 %
74	Dotations et Participations	79 700,00 €	0,21 %
75	Autres produits gestion courante	1 500,00 €	0,11 %
76	Produits financiers	0,00 €	1,89 %
77	Produits exceptionnels	0,00 €	6,31 %
002	Résultat de fonct. Reporté	224 658,96 €	0,34 %
	TOTAL GÉNÉRAL	951 158,96 €	100,00 %

Recettes de fonctionnement

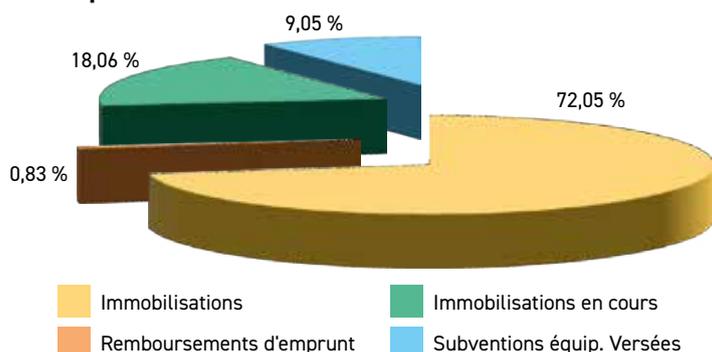


CONSEIL MUNICIPAL

Section d'investissement - dépenses - B.P. 2025

Chapitres	Libellés	Opérations réelles	Pourcentage
16	Remboursements d'emprunt	7 200,00	0,83 %
23	Immobilisations en cours	156 600,00	18,06 %
204	Subventions équip. Versées	78 500,00	9,05 %
21	Immobilisations	624 700,00	72,05 %
TOTAL GÉNÉRAL DES DÉPENSES		867 000,00	100,00 %

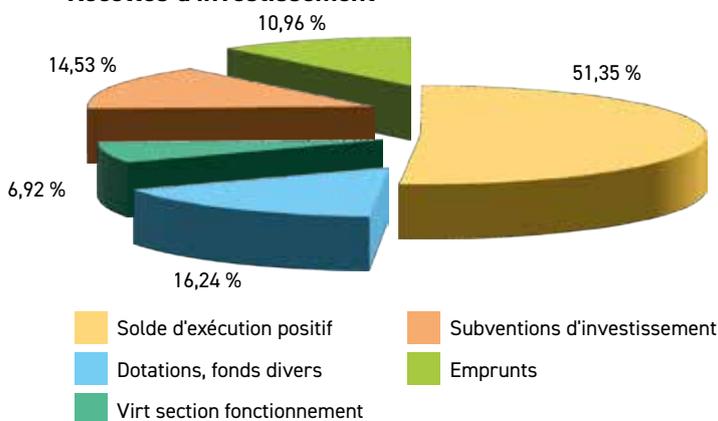
Dépenses d'investissement



Section d'investissement - recettes - B.P. 2025

Chapitres	Libellés	Opérations réelles	Pourcentage
10	Dotations, fonds divers	140 785,38	16,24 %
10222	Virt section fonctionnement	60 000,00	6,92 %
13	Subventions d'investissement	126 000,00	14,53 %
4	Opérations d'ordre	0,00	0,00 %
16	Emprunts	95 000,00	10,96 %
R001	Solde d'exécution positif	445 214,62	51,35 %
TOTAL GÉNÉRAL DES RECETTES		867 000,00	100,00 %

Recettes d'investissement



Le Conseil Municipal approuve le budget 2025 tel que présenté, avec reprise des résultats de 2024

4 - VOTE DU TAUX D'IMPOSITION

Le Conseil Municipal est amené à voter chaque année les taux des taxes foncières et de la taxe d'habitation sur les résidences secondaires et autres locaux meublés non affectés à l'habitation principale (THRS) (La taxe d'habitation ne concerne plus que les résidences secondaires et les locaux meublés non affectés à l'habitation principale).

Le Conseil Municipal, décide d'augmenter les taux des taxes de 1% et de voter pour 2025 les taux suivants :

Taxes	Taux 2024 (rappel)	Bases prévisionnelles 2025	Taux proposés 2025	Produit correspondant
Taxe Foncière sur les propriétés bâties	39 25 %	1 597 000	39 64 %	633 091
Taxe Foncière sur les propriétés non bâties	133 80 %	11 800	135 14 %	15 946
Taxe d'Habitation sur les résidences secondaires et autres locaux meublés non affectés à la résidence principale (THRS)		45 600	6 35 %	2 897

5 - MODIFICATION DE LA DURÉE HEBDOMADAIRE DU TEMPS DE TRAVAIL

Le Conseil Municipal est informé de la nécessité de modifier la durée hebdomadaire de travail d'un emploi au grade d'adjoint administratif principal de 1^{re} classe permanent à temps non complet (23 heures hebdomadaires) afin de répondre à la demande de l'agent qui souhaite diminuer son temps de travail sur la commune.

Le Conseil Municipal, décide de porter, à compter du 1^{er} mai 2025, de 23h à 18h la durée hebdomadaire de travail d'un emploi d'adjoint administratif principal de 1^{re} classe, de la suppression, à compter du 1^{er} mai 2025 d'un emploi permanent à temps non complet (23 heures hebdomadaires) d'adjoint administratif principal de 1^{re} classe et de la création, à compter de cette même date, d'un emploi permanent à temps non complet (18 heures hebdomadaires) d'adjoint administratif principal de 1^{re} classe.

6 - MISE À JOUR DU TABLEAU DES EFFECTIFS

Il convient, à chaque création/suppression/modification de postes, d'actualiser le tableau des effectifs communaux titulaire.

7 - RENOUELEMENT DE LA CONVENTION TERRITORIALE GLOBALE (CTG) 2025/2029

En mars 2020, la communauté d'agglomération du Sicoval, ses 36 communes et la Caf de la Haute-Garonne signaient pour 5 ans la convention territoriale globale (CTG). Pour rappel, la CTG est une convention de partenariat qui vise à

renforcer l'efficacité, la cohérence et la complémentarité des actions répondant aux besoins éducatifs et sociaux des habitants d'un territoire.

Elle se concrétise par la signature d'un accord entre la Caisse d'Allocations Familiales et une collectivité territoriale auquel peuvent être associés d'autres partenaires institutionnels et associatifs. Elle s'appuie sur le Projet social de territoire (PST) qui s'inscrit dans une dynamique participative et qui définit les orientations de développement adaptées aux réalités du territoire. Elle vise la coopération entre les acteurs pour une politique sociale et familiale globale dans le respect des domaines d'intervention de chacun. Ce document cadre permet d'acter l'engagement des parties prenantes dans la réponse aux besoins des habitants.

L'élaboration de la CTG du Sicoval en 2019 a été appréhendée dans la continuité des contrats enfance jeunesse, et son positionnement s'est centré sur les thématiques des services aux familles relevant du financement de la CAF. L'enjeu transversal du numérique y a été ajouté permettant de travailler avec un réseau d'acteurs élargi.

En 2020, 3 axes stratégiques ont été retenus et traduits en 31 fiches actions portées par la DPEDUC et la DPPE de l'Agglomération :

1. Le partenariat pour partager, relier et fédérer les acteurs des politiques éducatives
2. La cohésion sociale pour soutenir le vivre ensemble, l'appartenance au territoire et l'entraide auprès des plus fragiles
3. Les usages du numérique pour donner du sens, soutenir le lien social et préparer l'avenir

Arrivant à échéance au 31 décembre 2024, la CTG doit être renouvelée pour les 5 prochaines années (2025-2029).

Les élus communautaires en charge des politiques sociales ont initié dès 2023, avec l'appui de la DGA Action et cohésion sociale et de l'ensemble de ses directions, un travail autour d'un projet social de territoire renouvelé. Il a été l'occasion de réaffirmer les valeurs politiques fortes qui sous-tendent ce projet :

- Réduire les inégalités sociales et territoriales dès le plus jeune âge
- Rendre accessibles nos services sur l'ensemble du territoire intercommunal
- Favoriser la mixité sociale, le vivre ensemble, la tolérance, l'ouverture sur le monde, l'égalité femmes-hommes, la lutte contre toutes formes de violences

Cette démarche a été progressivement enrichie avec l'ensemble des acteurs parties prenantes :

- Auprès des habitants, avec la réalisation d'une grande enquête portant sur les niveaux de connaissance et de satisfaction des services et sur les besoins sociaux de la population.

- Avec tous les acteurs du territoire, au travers de l'animation de rencontres territoriales sur 4 bassins de vie pour un croisement des regards et des représentations sur les grands enjeux du territoire. Elles ont permis de rassembler 112 participants - politiques, techniques et

partenariaux - au sein d'ateliers d'échange. Un portrait de territoire a été réalisé en soutien de ces concertations pour ancrer au mieux le projet dans la réalité socio démographique du territoire et de ses grandes évolutions. La journée partenariale du 18 juin autour du Projet social de territoire a aussi permis de partager les conclusions du diagnostic social, de se projeter collectivement sur les transformations attendues du territoire et de commencer à travailler en transversalité sur des pistes d'actions pour répondre aux enjeux saillants. Il a été un moment fort de la démarche participative et transversale du renouvellement du projet social de territoire.

Cette démarche a conduit à l'élaboration d'un projet partagé sur le territoire qui fixe les ambitions pour la qualité de vie des habitants.

Le choix a été fait, dans le cadre de ce renouvellement, d'élargir le périmètre de la CTG en termes de :

- Politiques publiques, c'est-à-dire qu'elles dépassent les seules thématiques éducatives pour inclure toutes les politiques sociales et, au-delà, faire les liens utiles avec les politiques de développement territorial de l'agglomération (habitat, environnement, mobilité), de façon à pouvoir répondre à l'ensemble des besoins sociaux des habitants

- Partenaires associés avec un élargissement des signataires, en particulier avec l'engagement du Conseil départemental de la Haute-Garonne, et peut être à l'avenir d'autres partenaires.

Ce positionnement doit se traduire à la fois dans le choix d'orientations stratégiques transverses pour des politiques sociales plus intégrées, et dans l'opérationnalité du plan d'actions avec la contribution de l'ensemble des signataires au-delà des services de l'Agglomération.

La CTG devient ainsi le cadre transversal de la stratégie sociale territoriale et un véritable levier de coopérations pour la mise en œuvre du projet au bénéfice des habitants. Aujourd'hui, les conclusions du diagnostic social de territoire amènent à proposer une structuration de la CTG 2025-2029 en 4 axes stratégiques et 11 orientations, se déclinant de la manière suivante (axes et orientations validés en conseil de communauté du Sicoval par délibération en date du 09/12/2024 relative au renouvellement de la CTG (2025/2029) :

- Axe 1 : Faciliter le parcours usager
 - 1.1 Assurer l'accessibilité de l'information et des services
 - 1.2 Mettre en réseau les acteurs pour une réponse cohérente et coordonnée aux usagers
 - 1.3 Lutter contre le non-recours aux droits
- Axe 2 : Agir pour la solidarité à travers l'offre et la qualité des services
 - 2.1 Adapter l'offre de services aux besoins des publics ciblés
 - 2.2 Renforcer les coopérations dans l'observation et l'anticipation des besoins des habitants
 - 2.3 Renforcer l'attractivité des métiers et accompagner leurs évolutions

• Axe 3 : Favoriser le vivre ensemble et la participation des habitants

3.1 Créer les conditions d'une vie locale dynamique et créatrice de lien social

3.2 Encourager l'engagement des habitants

• Axe 4 : Accompagner une transition écologique solidaire

4.1 Lutter contre la précarité énergétique de l'habitat

4.2 Favoriser l'appui à la mobilité sur le territoire pour tous les publics, par le maillage et la diversification des transports

4.3 Améliorer la qualité alimentaire des restaurations collectives en lien avec le Projet alimentaire du territoire

Au regard de la délibération du Conseil de communauté du Sicoval concernant le renouvellement de la Convention Territoriale Globale définissant 4 axes stratégiques et 11 orientations. Compte tenu du fait que les communes sont signataires à part entière de la Convention Territoriale Globale, le Conseil Municipal, valide l'architecture de la CTG 2025-2029 (axes & orientations) et autorise le maire ou son représentant à signer les actes afférents à ce dossier.

8 - CONVENTIONS DE MISE À DISPOSITION DE MATÉRIEL SICOVAL/COMMUNE DE PECHBUSQUE POUR LA FÊTE DE L'ÉTÉ ET LA FÊTE DE LA RENTRÉE

Dans sa volonté de mutualiser ses moyens, le Sicoval a décidé de faire bénéficier ses communes membres d'une mise à disposition de matériel lié à l'accueil du public lors de manifestation de la commune. À cet effet, il sera mis à notre disposition une tente (8 m x 5 m) pour la fête de l'été, pour un montant de 100 euros et 2 tentes (8 m x 5 m) pour la fête de la rentrée, à titre gracieux.

9 - VENTE PARCELLE 780P SECTION C

Il est exposé aux membres du Conseil Municipal qu'il est proposé de rétrocéder à l'euro symbolique, la parcelle 780p section C, de 28m², adjacente à un terrain où se trouvait anciennement une pompe de relevage, situé rue Elise Deroche.

Les frais de cession sont à la charge du cédant.

Le Conseil Municipal, approuve la rétrocession à l'euro symbolique de la parcelle 780p section C, de 28 m².

10 - RÉNOVATION TOITURES DE L'ÉCOLE :

L'école de Pechbusque présente actuellement des fuites d'eau au niveau de ses toitures. Ces infiltrations affectent la qualité de l'environnement éducatif. La réparation de ces toitures est donc une priorité pour assurer le bon fonctionnement de l'école et garantir la sécurité de tous ses usagers. Le montant total du devis pour ces travaux s'élève à 29 412,63 €.

Le Conseil Municipal, accepte le devis pour la réparation des toitures.

11 - AMÉNAGEMENT D'UN SELF POUR LA CANTINE SCOLAIRE

Dans le cadre de la modernisation de ses infrastructures scolaires et de l'amélioration des conditions de restauration pour les élèves, la commune de Pechbusque envisage l'aménagement d'un self au sein de la cantine scolaire. Cette initiative s'inscrit dans une démarche globale visant à offrir un environnement de restauration plus fluide, autonome et éducatif pour les enfants.

De plus, cette transformation s'accompagne d'une politique alimentaire volontariste visant la réduction du gaspillage alimentaire et une meilleure gestion des déchets.

Le montant global des travaux s'élève à 47 025,04 € :

- 36 000 € pour l'acquisition de nouveaux équipements adaptés au self,

- 14 000 € pour la reconfiguration de l'office de restauration.

Une demande de subvention sera formulée pour financer une partie des travaux.

Le Conseil Municipal, approuve le projet d'aménagement d'un self au sein de la cantine scolaire de Pechbusque, accepte les deux devis.

12 - AVENANT À LA CONVENTION D'OCCUPATION DU DOMAINE PUBLIC POUR LA MISE À DISPOSITION DE TOITURES POUR L'INSTALLATION DE PANNEAUX PHOTOVOLTAÏQUES :

La convention actuelle entre ICEA et la Mairie prévoyait la mise à disposition du toit par la mairie, la maintenance et le nettoyage par ICEA de la centrale en autoconsommation qui devait être installée sur la toiture.

Ce projet de centrale étant abandonné, ICEA propose en remplacement une redevance annuelle correspondant à 4 % du chiffre d'affaires de la centrale.

Le Conseil Municipal, approuve l'avenant à la convention d'occupation du domaine public.

Conseil Municipal du 28 avril 2025

1 - CRÉATION D'UN CITY STADE - DEMANDES DE SUBVENTIONS

La commune de Pechbusque a pour projet la création d'un city stade afin de répondre à une demande croissante des jeunes et des habitants pour des équipements sportifs en accès libre. Le nouveau coût global de 76 000 €, vise à offrir un espace de convivialité et de pratique sportive diversifiée, incluant des activités telles que le football, le basketball, le handball, et d'autres sports de plein air.

Le Conseil Municipal, adopte le projet de création d'un city stade pour un coût global de 76 000 € et demande les subventions nécessaires au projet de création

Listes des aménagements réalisés en 2025

LOGEMENT ÉCOLE

La réhabilitation du logement communal situé au premier étage de l'ancienne école est terminée. L'isolation thermique a été complètement refaite pour répondre aux normes, de même pour le réseau électrique. La cuisine ainsi que le bloc sanitaire ont été complètement réaménagés et des fenêtres à double vitrage à toutes les ouvertures. Ce logement a été mis en location en passant par l'agence Point Sud Immo., qui en assurera la gestion.



SELF À L'ÉCOLE

La transformation de la zone de cantine pour les enfants du primaire en self-service sera réalisée lors des vacances scolaires d'été. Nous avons proposé cet aménagement car les retours des écoles ayant adopté ce système sont très positifs.

- Responsabilisation des enfants, autonomie des enfants améliorée, implication de ceux-ci dans la lutte contre le gaspillage.
- Les enfants mangent à leur rythme dans un environnement moins bruyant.
- Plus de confort pour les enfants comme pour les agents en salle.

POINT SUR LES CHEMINEMENTS ROUTES LAKANAL ET PYRENEES

Le cheminement le long du chemin Lakanal entre la route des Pyrénées et le chemin de Morève sera réalisé avant la fin de l'année. Nous regardons pour grouper ces travaux avec le cheminement allant de Lakanal au nouveau cimetière. Pour cette portion qui se situera sur une parcelle appartenant au Département nous avons

eu un accord de principe, surtout que nous envisageons d'implanter des feux tricolores pédagogiques sur la route des Pyrénées au niveau du passage piéton existant. Si cette zone posait quelques problèmes de délai, nous engagerions les travaux sur le chemin Lakanal.

CHEMINEMENT RD 95, ROUTE DE SAINT-SERNIN

Le cheminement le long de la route de Saint Sernin, allant du chemin Lakanal jusqu'à Vieille Toulouse a été réalisé. Il a été complété chemin Lakanal par un cheminement arrivant à l'entrée de la Bergerie. Les échos qui nous remontent en Mairie sont positifs, il est enfin possible de circuler le long de la route de Saint Sernin en toute sécurité sans avoir à faire des bonds entre chaussée et banquette enherbée.

VOIE VERTE

La voie verte allant de Ramonville à Vigoulet-Auzil est toujours inscrite au plan de déplacement de la Région Toulousaine. Cependant les restrictions budgétaires du Département et de l'État qui participent à son financement auront pour conséquence que la réalisation de ce programme s'étalera sur trois ans (à priori 2026-2027-2028) et le reste à charge pour la commune sera doublé (environ 230.000 €).

Normalement il est prévu que les études de terrains se fassent d'ici la fin de l'année.

FEU PÉDAGOGIQUE ROUTE DES PYRENEES

Les vitesses des automobiles entre le Cami del Pendut et les habitations de l'Enclos sont toujours excessives alors qu'elles devraient être au maximum de 50 km/h, les véhicules arrivant du chemin Lakanal ont de grandes difficultés pour s'insérer route des Pyrénées.

La visibilité réduite ainsi que ces vitesses excessives créent un véritable danger. Cela nous amène à installer un feu tricolore pédagogique sur la route des Pyrénées avant le chemin Lakanal en arrivant du Cami del Pendut. L'étude est en cours.

Un feu tricolore pédagogique est basé sur le principe suivant : si un véhicule arrivant sur le feu tricolore est en excès de vitesse celui-ci passe automatiquement au rouge et reste rouge pendant environ 10 à 20 secondes. La vitesse est prise entre 50 et 80 mètres avant le feu. En général les automobilistes passant régulièrement à cet endroit comprennent très rapidement que leur intérêt est de respecter la vitesse.



**Plantation de : 5 arbres
3 chênes verts
2 tilleuls**



**Phase préparatoire
de la rénovation de
l'ancien lavoir**



Réalisation d'un revêtement bi couche Allée de Lassave

Aménagement des allées du cimetière en castine

Aménagement de l'emplacement du récup verre

Mise en place d'un revêtement synthétique type gazon

Cheminement piéton

Chemin piéton

Résidence Belles Vues et commerces

Aménagement au droit du passage protégé : feux de régulation de la vitesse des VL et PL



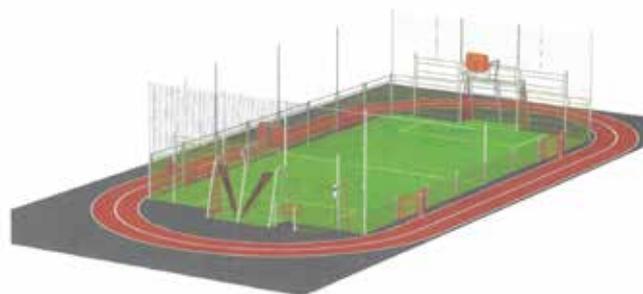
Aménagement d'un chemin piétonnier



AUTRES TRAVAUX

CITY STADE

L'implantation d'un City Stade sur le second terrain de tennis avance, nous avons demandé les subventions du Département et nous sommes en attente de la réponse ainsi que du montant de celles-ci. Ceci nous permettra de voir si la réalisation pourra se faire cette année ou l'an prochain.

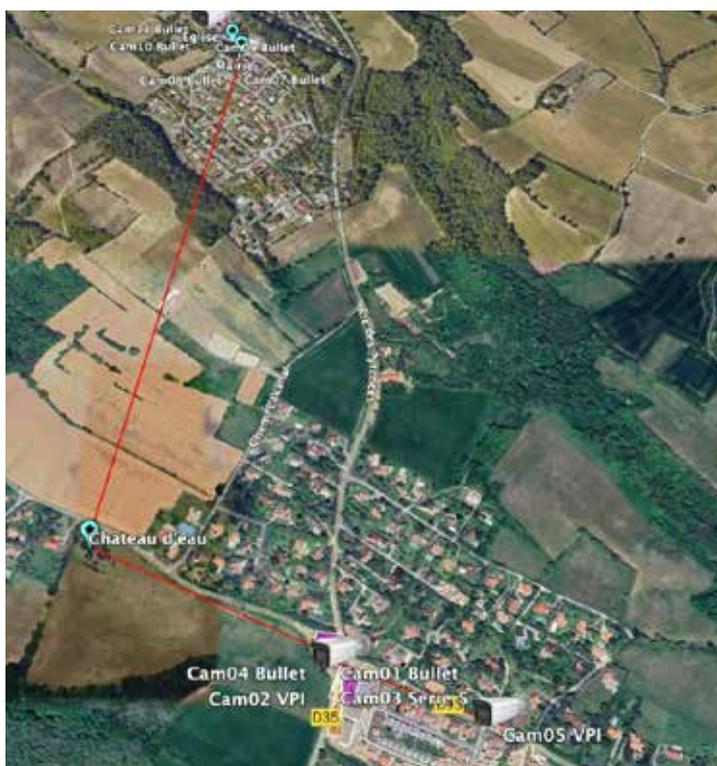


VIDEOPROTECTION

À la suite des trois réunions publiques consacrées au problème de vidéoprotection afin d'augmenter la sécurité des biens sur notre commune, nous avons lancé le programme d'implantation de caméras aux entrées de la commune. Ce système permettra de réduire d'au minimum 80 % les incivilités sur la commune. De plus notre vidéoprotection fera partie intégrante d'un système de vidéoprotection couvrant les 10 communes des coteaux. Pour Pechbusque les caméras seront implantées au bas de la route des coteaux, au bas du chemin du Christ, à l'entrée

de la route de Reguo Loungo et sur le mât d'éclairage du rond-point de Bounot.

Pour rappel les caméras enregistrent les mouvements d'entrée-sortie sur la commune pendant un période allant de 15 à 29 jours en fonction du trafic routier. Sur requête du Procureur de la République les images de la période définie par celui-ci seront copiées sur un support numérique puis remis à la gendarmerie. C'est elle-seule qui pourra visualiser les images.



Planning du broyeur : 2nd semestre 2025

Tout particulier, habitant de la commune, peut amener ses déchets verts et récupérer ou non du broyat. La réservation se fait par téléphone ou par mail à la mairie en donnant vos nom, prénom et numéro de téléphone. Les services de la mairie vous recontacteront pour fixer un RDV. Les végétaux devront être amenés au lieu du RDV.

Juillet : du 15 au 19 juillet

Août : du 18 au 23 août

Septembre : du 22 au 27 septembre

Décembre : du 1er au 6 décembre

À L'ÉCOLE

Retour sur la fête de l'école du 27 juin



À L'ÉCOLE

Visite des élèves de CE2-CM1 et CM1-CM2 à Airbus : une plongée dans l'univers de l'aéronautique

Les élèves de CE2-CM1 et CM1-CM2 de l'école de Pechbusque ont eu la chance de visiter le site d'Airbus à Toulouse. Cette sortie scolaire a été l'occasion pour les enfants de découvrir un univers passionnant, mêlant technologie et innovation.

Accompagnés d'un guide, les élèves ont pu observer de près les chaînes d'assemblage des avions et comprendre les différentes étapes de leur fabrication. Filles et garçons ont été tout aussi captivés par ce domaine d'avenir, qui offre de nombreuses

perspectives pour ceux et celles qui s'intéressent aux métiers scientifiques et techniques.

Cette visite s'est faite grâce à l'association *Elles bougent*, qui œuvre pour l'égalité entre les femmes et les hommes dans les métiers scientifiques et techniques. Un grand merci aux parents travaillant chez Airbus qui ont rendu cette visite possible, ainsi qu'à toutes les personnes rencontrées sur place pour leur accueil et leurs explications !



Carnaval

Le Carnaval de Pechbusque a eu lieu le 25 mars. Vers 14h30, nous avons arrêté les cours pour faire les activités pour tous, organisées par les enseignants : blind test, Time's up, sport, bricolage et yoga. Après nous avons enfilé nos déguisements sur le thème du « voyage » et nous avons pris le goûter de l'APE.

Puis nous nous sommes mis en rang, classe par classe, et nous avons défilé dans le village. Après, les animateurs de l'ALAE nous ont donné des confettis et nous avons fait une grande bataille ! C'était une très chouette journée !

Élèves de CM1-CM2



À L'ÉCOLE



Rugby

Notre classe de CM1-CM2 a pu réaliser une sortie rugby le lundi 26 mai après-midi, au stade de Castanet. En arrivant sur place en bus nous avons d'abord pique-niqué, puis nous sommes allés sur le terrain. Des classes de l'école Daton Cazelles étaient là aussi. Nous avons commencé par des ateliers de placage, passes et tir. Et puis nous avons affronté les autres équipes lors de matchs avec pour règle « toucher 2 secondes ». Deux de nos équipes ont eu la médaille d'or et l'autre équipe celle de bronze. On s'est bien amusé !

Élèves de CM1-CM2

1,2,3 Chantons

Toutes les classes de l'école ont participé, le 14 et 15 mai 2025, au projet « Chorale 1, 2, 3 Chantons ! » de la circonscription de Labège. Les élèves ont appris en amont plusieurs chansons sur le thème du voyage.

Plusieurs écoles étaient au rendez-vous pour cette représentation très réussie.

Bravo à nos apprentis chanteurs !



Le centième jour d'école

Chaque année nous comptons les jours d'école depuis la rentrée de septembre. C'est l'occasion de s'exercer à mieux maîtriser les nombres, de faire des calculs de dizaines... C'est aussi l'occasion de faire une fête pour marquer le centième jour d'école de l'année. Les élèves des classes de MS/GS/CP et CP/CE1 ont apporté des collections de 100 objets et les ont

exposées dans le hall de l'école. Leur musée éphémère a été visité par tous les élèves.

Cette journée a été l'occasion de jouer, de dessiner, de réaliser un pixel art géant et de déguster... 100 crêpes !



La nouvelle table de ping-pong

Parmi les aménagements que la commune a apportés à l'école cette année, la nouvelle table de ping-pong n'était pas le moins attendu.

Elle répond à une demande formulée par les enfants lors d'une séance de conseil d'école. Son emplacement a donné lieu à une concertation et a été choisi avec soin en fonction de différentes contraintes.

Gageons qu'avec cette seconde table, les enfants sauront

imaginer des jeux et tournois autour de ce sport rendu très populaire depuis les derniers jeux olympiques.

Par ailleurs, cet été verra le passage en self-service de la cantine ainsi que l'installation de blocs sanitaires pour les petits de maternelle.



L'ALAÉ

Lapinou nous a rejoint fin novembre, les enfants ont participé à la création et élaboration de son clapier extérieur, ils étaient ravis !

Bien que nous ayons eu quelques contre temps, tout est en place aujourd'hui !

La création du journal de l'Alaé avec article, dessins, audio... Ainsi qu'un QR code afin de permettre à tous d'y avoir accès, est en train de voir le jour.

Pour l'année prochaine, il y va y avoir un peu de changement dans l'équipe d'animation, cependant nous serons toujours présents, afin de proposer

à vos enfants des activités bien sympas, dans la bienveillance, le partage et la bonne humeur !

Lapinou fera encore partie de la team Alaé, et promet une fois de plus, de merveilleux moments câlinothérapie !

De nouveaux projets vont se créer pour le bien-être et la joie de vos enfants !

On se retrouve bientôt !

Un bel été à tous,

L'équipe de l'Alaé.



L'APE – Association des Parents d'Élèves

Des festivités pour petits et grands

Au-delà de son rôle de représentant des parents d'élèves de l'école du village, l'APE participe activement aux festivités pour les enfants... et aussi un peu pour les grands.

Cette année encore, nos enfants ont eu droit à un spectacle de Noël, qui s'est poursuivi d'un goûter et de plein d'ateliers proposés par l'ALAE. Les enfants ont même eu à nouveau la chance de voir le Père Noël ! Il venait amener des cadeaux aux différentes classes de l'école.

Le carnaval de l'école s'est tenu, malgré une météo quelque peu capricieuse. Comme les années passées, le défilé s'est déroulé dans le village et les gouttes de pluie ont pu être évitées cette après-midi-là. Nous remercions les riverains qui ont permis aux enfants de pouvoir parader sereinement. Les enfants ont pu profiter d'un magnifique goûter offert par les parents qui avaient fait pour l'occasion de superbes gâteaux.

La vente de chocolats de Noël a été renouvelée. Et après l'opération sacs marins de l'an dernier, cette fois ce sont des jolies glacières qui sont proposées à la vente, avec toujours les dessins de nos bambins reproduits sur celles-ci.

Co-organisé avec le Comité des Fêtes du village, la Pech'course des enfants a eu lieu le premier week-end de mai. Les enfants se sont régalés à courir dans les rues en

ce dimanche matin de mai. S'en sont suivis la chasse aux œufs de Pâques, pour les petits gourmands, et un pique-nique partagé pour toutes les fines bouches qui désiraient prolonger ce sympathique moment. De délicieuses planches charcuterie/fromage ont été réalisées par les commerçants du village (par la crèmerie & la boucherie-charcuterie).

Enfin, le dernier vendredi de juin se tiendra la fête de fin d'année de l'école. Après le spectacle et les activités organisés par l'équipe enseignante et l'ALAE, il sera temps de profiter d'un grand moment festif pour terminer cette année scolaire réussie.

Nous remercions tous les acteurs (à l'école, à la mairie) avec qui nous menons nos projets, pour le plus grand plaisir des enfants.

Nous remercions tous les parents qui participent financièrement via leur cotisation annuelle à l'APE, ainsi que la Mairie pour sa subvention et son soutien. Ces budgets nous permettent d'organiser tous ces événements destinés aux enfants.

Enfin, nous remercions chaleureusement toutes celles et tous ceux qui nous donnent très régulièrement un coup de pouce tout au long de l'année scolaire.



LOCATERRE

L'association LOCATERRE vous souhaite la bienvenue dans cet article

Locaterre intéresse de plus en plus de monde et c'est bien ainsi.

Nous vous offrons l'occasion de vous approvisionner en produits locaux et biologiques - auprès de 27 petits producteurs. 27 producteurs, cela veut dire une grande gamme de produits pour remplir les garde-manger. Nous organisons bénévolement les commandes et les livraisons (maison des associations), vous achetez si et quand vous le souhaitez. Vous donnez du sens à vos achats alimentaires en soutenant le tissu productif agricole de petites fermes.



À l'offre : fruits et légumes de saison, pains, lait, œufs, poissons, volailles, bœuf, veau, porc, agneau, laits végétaux, laitages de vache, brebis, chèvre, vins, bières, mousseux, jus de fruits, fruits secs, farines et légumineuses, huiles, pâtes, confitures, biscuits, miels, châtaignes et marrons, agrumes et autres produits du soleil d'Espagne, tisanes, aromates, sirops, hydrolats, savons, cosmétiques, lessives ainsi que plants potagers et horticoles ...

Nous favorisons également la sensibilisation au changement climatique, à l'environnement, de différentes manières. Nous expérimentons avec vous des ateliers, des films, des événements festifs. Nous cherchons chaque année à varier les propositions et sommes ouverts à des suggestions.

Dans tout ce qu'elle met en œuvre, Locaterre suit le même double objectif : permettre à ses adhérents de manger sainement et varié, d'une part, cela, c'est l'affaire du groupement d'achat ; d'autre part, accompagner chacune et chacun vers des pratiques « bas carbone ».

Ces deux objectifs s'équilibrent pour le meilleur.

Depuis le dernier Pechbusqu'info ...

À été mis en place l'atelier « 2030 glorieuses »

Mission : l'objectif de l'atelier est de se placer, le temps de quelques heures, dans un espace positif où tout est possible. En groupe, nous avons posé sur la table l'histoire de notre société que nous voulons voir advenir. C'est ainsi qu'on se projette dans un récit désirable pour les avancées de l'humanité, des droits comme des innovations. On libère les utopies de tout jugement négatif ; on installe leurs bases face à la dystopie dans laquelle le monde prend pied aujourd'hui.

En Décembre et Janvier, Locaterre a travaillé à la création et au démarrage de l'Association « Forêts Rêvées » avec 4 autres associations locales (Echo Papillon, On sème à Deyme, Grains de Pollen et Graines de Demain), amies, régulièrement partenaires, depuis 3 ans, et qui œuvrent toutes dans le domaine environnemental.

L'objet de « Forêts Rêvées » est de lever des fonds pour

racheter bois et forêts afin de les préserver des coupes partielles voire totales, en recrudescence dans le Lauragais si pauvre en espaces boisés.

Dans le cadre de la 20^e Semaine Pour les Alternatives aux Pesticides - la SPAP - rendez-vous annuel du 20 au 30 mars créé par Générations Futures - nous nous joignons à l'organisation d'une balade naturaliste en forêt sur Montbrun-Lauragais avec l'association Forêts Rêvées, le 29 mars. **Depuis le mois d'Avril, nous construisons des projets qui verront le jour à la saison 2025 - 26 : Une séquence de cuisine en extérieur, ouverte à tous.**



Lionel, guide naturaliste ... et basson à l'orchestre du Capitole

La **présentation de la marmite norvégienne**, mode de cuisson alternatif, pour une économie d'énergie dans la cuisson d'aliments,

Une bibliothèque proposant des supports informatifs variés (BD, essais, documents, romans adulte et ados, dvd), tous liés à l'environnement, à l'alimentation

Un système de prêt de matériel entre adhérents (bricolage, cuisine, etc.)

Le 06 Juin 2025 a été le jour de notre Assemblée Générale

Comme chaque année, nous avons le plaisir d'y voir venir les adhérents ; l'assemblée générale chez Locaterre offre une présentation engagée, elle est également peu protocolaire en ce sens où elle s'apparente davantage à une table ronde au cours de laquelle les adhérents peuvent prendre la parole - et ils le font - à tout moment



AG 2025 en cours, salle du Conseil de Pechbusque

Et puis, il y aura la rentrée, Locaterre sera présente au forum des associations, le samedi 06 septembre 2025, de 9h30 à 13h, nous aurons le plaisir de vous y retrouver et d'échanger avec vous !

D'ici là, nous vous souhaitons à toutes et tous de très
bonnes vacances !
Prenez soin de vous,



**Laureline, Bérengère, Jean-Pierre, Muriel
et Marie-Christine !**

Thé à la Pech'

Le salon de thé est toujours très heureux de pouvoir vous recevoir au 18 Grand-rue de la Mairie (Derrière la Mairie de Pechbusque).

- Pour les cours de manga, il y a eu quelques séances. Celles-ci reprendront à partir de septembre.
- Comme annoncé au dernier Pechbusque info cette année nous avons créé un Instagram pour le salon : *thealapech*. Nous avons déjà mis quelques post et nous allons essayer de le faire vivre pour vous donner le plus d'informations possible.
- Nous avons continué nos soirées Saké et comptons en faire d'autres cette année.



- La crèche de Pechbusque vient toujours nous rendre visite une fois par mois.
- En ce début de juin nous vous avons proposé un atelier bien être avec Wibke Hurault, qui est aussi une Pechbusquoise. On va essayer de vous en proposer d'autres pendant l'année.

Nous allons aussi essayer de faire de nouveaux événements. Nous vous tiendrons au courant.

Bien entendu en plus des gros événements, nous continuons à vous recevoir pour des moments de détente avec de bons thés des « Saisons du Thé » et des pâtisseries faites maisons, des muffins, des cookies, des brownies, des crêpes, et pour les grandes occasions des couronnes de rois, des macarons, des cannelés, des buches de Noël... Le tout à déguster devant un bon livre, manga, BD, ou en jouant à des jeux de société entre amis ou en famille, adaptés à tous âges.

Nous souhaitons remercier toutes les personnes qui nous aide : la mairie, les adhérents, le bureau de l'association et toutes les personnes qui nous rendent visites. Nous désirons continuer à vous offrir des événements tout au long de l'année. Si vous avez des idées, n'hésitez pas à nous les faire parvenir.



Nous vous rappelons les horaires :

Lundi : Fermé
Mardi : 14h-18h
Mercredi : 14h-18h
Jeudi : Fermé
Vendredi : 14h-19h
Samedi : 14h-19h
Dimanche : 14h-18h

Nous sommes fermés les jours fériés.

Pour les vacances de cet été nous fermerons du 10 juillet pour une reprise au 19 août.

Nos coordonnées :

Pour nous contacter vous pouvez nous envoyer un mail au thealapech@gmail.com

Pour nous suivre sur Instagram : *thealapech*

Notre com' :

- Panneau Pocket (Pechbusque).
- News lettres pour nos adhérents.

Adhésion :

- 20 € par famille à l'année.
- 15 € pour une seule personne à l'année.

Au plaisir de vous y accueillir bientôt.



Céline Troquereau,
Présidente de l'association
du Thé à la Pech'.

Le Comité des Fêtes



Le Comité des fêtes vous remercie d'avoir participé à ses événements tout au long de l'année 2025 et nous espérons que vous y avez pris autant de plaisir que nous.

Rétrospective souvenirs du premier semestre

EN FÉVRIER : nous avons organisé le premier tournoi de Belote à Pechbusque. Plusieurs doublettes ont « tapé le carton » avec une vraie bonne humeur ! Une 1^{ère} édition qui sera renouvelée l'an prochain !



EN MARS, du théâtre d'objet et jonglerie proposé par le Cabaret Tartanac. Une excellente après-midi petits et grands réunis ! Merci d'être venus nombreux.



EN MAI, s'est déroulée la traditionnelle Pech'course des enfants ainsi que la chasse aux œufs en collaboration entre le Comité des Fêtes, L'APE (association des parents d'élèves) et le Thé à la Pech'.



EN MAI, notre caviste de Pechbusque « À court de vin ? » en partenariat avec le Comité des fêtes et le soutien de la mairie, a organisé un « salon des vins » à la salle polyvalente. La journée a accueilli plus de 350 personnes. Premier essai réussi ! Tout le monde a pu déguster, manger et jouer des petits aux aînés.



Les prochains rendez-vous du second semestre... à vos agendas ! Voici le planning prévisionnel :

EN JUIN : la fête de l'été se tiendra le 20 juin pour célébrer en même temps la fête de la musique. Surprise appétissante et bonne ambiance au programme.

VENDREDI 5 SEPTEMBRE : la fameuse soirée de rentrée (forcément au sec... on aura prévu tout ce qu'il faut !).

EN SEPTEMBRE : Le dimanche 21, le Comité des Fêtes de Pechbusque soutient les professionnelles qui vous permettront de passer un moment inédit et inattendu, grâce à l'organisation d'un SALON BIEN-ETRE à la salle polyvalente.

EN OCTOBRE : pour Halloween le Comité des Fêtes et le Thé à la Pech' s'associeront pour vous faire une surprise qui vous fera mourir...de rire, de peur, ou d'amusement !

EN NOVEMBRE : 1^{er} LOTO du village, à la salle polyvalente. Si parmi-vous il y a des connaisseurs, pour l'organisation,

la gestion des lots, les fournisseurs, n'hésitez pas à entrer en contact avec un des membres du comité actuel, ou comitedesfetes.pechbusque@gmail.com ; nous nous ferons un plaisir de vous accueillir.

D'autres projets sont dans les starting-blocks : concert de gospel ou journée de créateurs... des moments de partage pour tous les âges.

ET BIEN SÛR : toute l'année, nos Food-trucks du vendredi, sur la place devant l'école du village ainsi que lors de nos évènements. Avec du renouveau pour régaler vos papilles.

MERCI pour votre participation à chacun des événements. Bonne période estivale à toutes et tous, on se retrouve à nouveau en septembre.

L'équipe du Comité des fêtes



L'ACCA

L'ACCA de Pechbusque (Association Communale de Chasse Agréée) et sa vingtaine de membres poursuit sa mission de protection des biens et des personnes contre les nuisibles tels les sangliers, corbeaux ou pigeons.

Nous rappelons que les dégâts sur les cultures causés par ces espèces sont dédommagés par la fédération de chasse, et que la population de chasseurs diminuant, ces dédommagements sont de plus en plus critiques. Par ailleurs beaucoup de communes n'ont pas la chance, comme nous, d'avoir une ACCA ce qui favorise la multiplication des espèces nuisibles qui viennent se remiser, pendant la journée, sur ces terres non chassées pour divaguer la nuit sur les communes avoisinantes.

C'est ce qui arrive sur notre commune avec des remises sur Pouvourville et Ramonville. Pour remédier à ce phénomène, des battues de régulation, appelées battues administratives et regroupant les chasseurs de plusieurs sociétés de chasse sont organisées par les lieutenants de

louveterie. Au cours de la saison écoulée plusieurs de ces battues ont été organisées ce qui a permis d'abattre une vingtaine de sangliers.

Pour rappel les lieutenants de louveterie ou louvetiers sont des personnes privées bénévoles auxiliaires de l'état, préposés, sous le contrôle du préfet, à la régulation des espèces susceptibles d'occasionner des dégâts ou de ceux dont la destruction apparait comme nécessaire dans l'intérêt public

Toujours en relation avec la mairie et les instances cynégétiques, nous nous tenons à la disposition de nos concitoyens pour réguler la population de nuisibles.



Familles connectées : L'IA et vous - Pourquoi la qualité de vos prompts est cruciale ?



Introduction

ChatGPT, Midjourney, Claude, Gemini... Ces noms sont désormais familiers. Pourtant, bien des utilisateurs restent frustrés par des résultats décevants. Et si le problème ne venait pas de l'IA, mais de la manière dont on lui parle ?

Savoir dialoguer avec elle devient une compétence clé. C'est l'Art du Prompt Engineering ou Ingénierie du prompt.

Le secret d'une réponse utile, claire et précise ? Un prompt bien formulé. La qualité de ce que l'on obtient dépend largement de ce que l'on demande.

Dans cet article, découvrez :

- Ce qu'est un prompt
- Pourquoi sa qualité influence directement la réponse
- Des exemples concrets de bons et de mauvais prompts
- Un zoom sur le métier émergent d'ingénieur du prompt.

1. Qu'est-ce qu'un prompt, au juste ?

Le mot prompt vient de l'anglais et signifie littéralement « invitation » ou « incitation à répondre ». En IA, un prompt est un texte ou une instruction fournie à un modèle d'intelligence artificielle pour qu'il produise une réponse, un contenu ou une action.

D'autres noms pour désigner un prompt :

- Une commande
- Une requête
- Une instruction utilisateur
- Un brief IA
- Une consigne

Peu importe le terme, l'idée reste la même : vous formulez une attente, l'IA répond.

2. Comment l'IA traite-t-elle un prompt ?

Les IA génératives, comme ChatGPT, suivent un processus en plusieurs étapes :

1. Compréhension du langage naturel : L'IA identifie les intentions, les nuances, et le ton du prompt.
2. Recherche de contexte (si disponible) : Elle exploite l'historique de la conversation ou un système de mémoire (quand activé).
3. Exploration de sa base de connaissances : L'IA puise dans des milliards de données, entraînés sur

d'innombrables textes, pour prédire ce qui répond le mieux à la demande.

4. Génération de réponse : Elle construit une réponse mot par mot, en optimisant fluidité, cohérence, précision et pertinence.

Tout dépend donc de la clarté, de la précision et de la structure du prompt initial. La qualité du prompt détermine la qualité du résultat.

3. Pourquoi écrire un prompt de qualité ?

Formuler un bon prompt permet :

- D'obtenir une réponse ciblée, pertinente et exploitable
- D'éviter les interprétations erronées ou vagues
- D'optimiser son temps : moins de retours, moins de reformulations
- D'explorer pleinement les capacités de l'IA (créativité, synthèse, argumentation, etc.)
- De s'approprier un nouveau langage de collaboration homme-machine

Un prompt bien pensé, c'est un dialogue maîtrisé avec l'IA. C'est comme donner un plan clair à un architecte plutôt qu'un gribouillis flou.

4. Exemples de mauvais prompts

Voici quelques prompts classiques... qui mènent à des réponses frustrantes :

✘ Mauvais prompt	Pourquoi ça ne fonctionne pas
« Parle-moi de l'histoire »	Trop vague. Quelle époque ? Quel lieu ? Quel objectif ?
« Écris un mail »	Manque de contexte : à qui, pour quoi, dans quel ton ?
« Code un site »	Trop large. Frontend, backend ? Design ? Fonction ? Langage ?
« Explique l'IA »	Pas de public cible : niveau lycée ou doctorat ?
« Résumé du livre »	Quel livre ? Pour quel usage ? En combien de mots ?

5. Réécriture : ces prompts deviennent puissants

 Nouveau prompt	Pourquoi c'est mieux
« Une synthèse de l'histoire de la Grèce antique en 300 mots, en insistant sur la démocratie athénienne pour un élève de 3 ^e . »	Le niveau est défini, le thème est ciblé.
« Écris un mail poli à un collègue pour lui rappeler une tâche en retard. »	Le ton, le destinataire et l'objectif sont clairs.
« Crée une page HTML et CSS pour un site de restaurant avec menu et horaires. »	Spécificité fonctionnelle et structurelle.
« Explique le fonctionnement de l'IA générative à un lycéen en filière scientifique. »	L'angle pédagogique est bien défini.
« Fais un résumé de 1984 de George Orwell en 200 mots pour un élève de terminale. »	Le livre, la taille du texte et l'auteur sont précisés.

Astuce : utilisez la formule « Pour qui ? Pour quoi ? Dans quel format ? » pour structurer vos prompts efficacement.

6. L'ingénierie du prompt, c'est quoi ?

Le terme ingénierie du prompt (prompt engineering) désigne la discipline qui consiste à concevoir, tester et

optimiser des prompts pour obtenir les meilleurs résultats possibles d'un modèle d'IA.

C'est un vrai métier à part entière, surtout dans les domaines :

- De la création de contenu (marketing, rédaction)
- De la programmation assistée
- De la formation intelligente
- De la recherche documentaire
- De la génération d'images ou de vidéos IA

L'ingénieur du prompt agit comme un architecte du langage : il sait jouer avec les mots, structurer une intention, calibrer les contraintes pour que l'IA donne le meilleur d'elle-même.

Conclusion : poser les bonnes questions pour obtenir de grandes réponses

L'intelligence artificielle ne lit pas dans nos pensées. L'explicite vaut mieux que l'implicite. Si vous voulez en tirer le meilleur, soignez vos prompts. Dans cette ère de l'IA conversationnelle, poser une question devient un art, et écrire un prompt devient un levier stratégique. Ce n'est pas tant l'IA qui est intelligente que notre manière d'interagir avec elle qui révèle sa puissance.

Un bon prompt, c'est :

- clair
- ciblé
- contextualisé
- orienté vers un objectif

Plus vous affinerez votre manière de parler à l'IA, plus vous serez surpris de ce qu'elle peut faire pour vous.

Image créée par l'IA – Article rédigé avec l'assistance de l'IA

Information concernant un enfant du village

Samedi 31 mai 2025, Kainan Lougarre jeune Pechbusquois, élève en CM2 au sein de l'école communale, trampoliniste au sein du club « Coquelicot Toulouse Gym », a été médaillé Vice Champion de France de sa catégorie « Fédéral 9-10 ans » lors du Festygym à l'Aréna de Poitiers.



Les virades d'espanès



Les Virades de l'Espoir
pour vaincre la mucoviscidose



Le Petit Espanésien

8

Les Virades d'Españès : un souffle de solidarité et d'énergie !

Le dernier week-end de septembre a une saveur toute particulière pour les participants aux Virades d'Españès. Dans près de 250 lieux en France, des milliers de bénévoles, de sportifs et de familles se mobilisent pour soutenir la recherche et améliorer la vie des patients atteints de mucoviscidose.

En 2024, notre Virade locale a une nouvelle fois été un formidable élan de solidarité :

- 678 participants sportifs se sont élancés dans les différentes épreuves proposées,
- Et surtout, 18 914 euros de bénéfices ont été récoltés au profit de l'association.

Une belle réussite collective pour faire avancer la lutte contre la mucoviscidose !



Cap sur l'édition 2025 !

Rendez-vous les 27 et 28 septembre 2025 pour une nouvelle édition toujours aussi festive et engagée :

 Samedi 27 septembre :

- Trail Rouge (16 km) et Trail Bleu (10 km) pour les plus sportifs,
- Un tournoi de baby-foot géant pour petits et grands,
- La Guinguette de l'Espoir, animée par l'Union Musicale Auterivaine,
- Une restauration gourmande : cassoulet, burgers, frites, tapas, crêpes, gaufres,
- Et bien sûr, une grande tombola solidaire !

 Dimanche 28 septembre :

- Accueil petit-déjeuner pour les randonnées VTT, pédestres et cyclotourisme,
- Suite des festivités avec la Guinguette animée par l'Orchestre d'Harmonie de Venerque-Le Vernet,
- Courses pour enfants, concerts, spectacles,
- Tirage de la tombola "Les produits du Lauragais",
- Et un moment fort : le flash-mob avec l'association "Que la Vie Soit une Danse".

Les Virades de l'Espoir, c'est bien plus qu'un événement : c'est une vague de solidarité qui unit des milliers de personnes autour d'un même objectif vital. Venez respirer l'espoir avec nous !

Il y a 80 ans...

Il y a quelques jours...

Le mois dernier, le 29 avril 2025 exactement, avec ma sœur cadette et conjointe et conjoint respectifs, j'étais à Moosburg et les alentours au nord de Munich, pas loin de Dachau pour une commémoration bien spéciale, celle de la libération du Stalag VIIA de Bavière. C'est là que fut le camp de prisonniers^[1] de rattachement de mon père pendant cinq longues années, de juin 1940 à mai 1945. Le camp fut libéré par les troupes américaines, les mêmes qui libèrent le camp d'extermination de Dachau, le 29 avril 1945, soit exactement 80 ans auparavant, jour pour jour.

Les prisonniers étaient souvent employés dans des *Arbeit Kommandos* (commandos de travail) à l'extérieur du camp, dans des grosses fermes pour mon père et d'autres agriculteurs du Pays basque. C'était à Gut Gerlinden, Maisach, Olching, à environ 45 km de Moosburg ou de Munich, sites que nous avons visités de nouveau même

s'il ne reste plus beaucoup de bâtiments de l'époque. Je tenais à être là en ce jour symbolique, même si j'avais eu l'occasion d'aller sur ces lieux tout jeune en 1971 et plus récemment en 2019.

À la charge émotionnelle attachée à tous ces événements « 80 ans après » organisés ces derniers temps, s'ajoutait un cérémonial qu'avaient préparé les allemands sur le site du Stalag VIIA : une exposition *Vergessen und vorbei ?* (Oublié et terminé ?) dans une salle municipale (*Stadhalle*) ; des discours officiels par les élus locaux et ceux d'une association (Stalag Moosburg association) ; des dépôts de gerbes près des derniers baraquements du Stalag. Quelques familles présentes, parfois de très loin (Kansas aux États-Unis, Nouvelle-Zélande...).

^[1] Stalag est une abréviation de *Stammlager* : camp pour les soldats ou sous-officiers. Les officiers étaient regroupés dans des offlags.

Opération Tranquillité Vacances

Afin de prévenir les éventuels cambriolages, le dispositif gratuit Opération Tranquillité Vacances (OTV) des services de police et de gendarmerie vous propose de veiller sur votre logement pendant votre absence et de vous prévenir en cas d'anomalie.

Comment s'inscrire ?

Pensez à vous inscrire quelques jours avant votre départ, que ce soit sur place ou en ligne.

Démarche en ligne

- La connexion se fait via le site Service-Public.fr ;
- Identifiez-vous via France Connect ;
- Complétez le formulaire en ligne.

Opération Tranquillité Vacances

En cas d'absence prolongée, pensez à l'Opération Tranquillité Vacances



SERVICE GRATUIT DE SÉCURISATION

Les abords de votre habitation seront surveillés



PATROUILLES RÉGULIÈRES

En cas de tentative d'effraction, cambriolage



VOUS ÊTES IMMÉDIATEMENT ALERTÉ



Eaux de pluie : adoptons les bons gestes

Les services du Sicoval constatent régulièrement dans les réseaux de collecte des eaux de pluie la présence d'huiles ou de peintures usagées, de solvants ou de gravats.

Or, les gravats peuvent boucher les canalisations. Quant aux huiles, solvants et peintures, ils ont un impact direct sur l'environnement, les eaux de pluie étant rendues à la nature sans dépollution préalable, ni assainissement.

Pour rappeler à chacun d'entre nous les bons gestes qui permettent d'éviter bouchons et pollutions, nous mettons ce flyer à votre disposition.

Télécharger le flyer :

<https://scloudsico.sicoval.fr/index.php/s/oRtEqmF-ZYSXHSq?dir=/&openfile=true>

En savoir plus :

<https://www.sicoval.fr/habiter/eau-et-assainissement/la-gestion-des-eaux-pluviales/>



Et si « à emporter » rimait avec zéro déchet ?



Dans la volonté de vous aider à ne plus couler sous les déchets, le Sicoval et l'association ETIC Emballages lancent une étude sur les habitudes et besoins des citoyennes et citoyens du territoire vis-à-vis de la vente à emporter.

L'objectif ?

Estimer l'intérêt pour la vente à emporter, le réemploi et la consigne.

Pour cela, rien de plus simple ! Relayez notre sondage via ce lien : https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLS-dBvbn_p81Rbp_CUuhhNJhFh3xR6e2UEgDjuw2kM0s2b-du5xtw/viewform

50 bougies pour le Sicoval !

6 communes à la manœuvre pour sa naissance

Le 25 janvier 1975, Ernest de Boussac, Bernard Lambœuf, Hubert Vidal, Jean Cassan, Claude Ducert et Gustave Plantade, respectivement maires d'Auzielle, Auzeville-Tolosane, Castanet-Tolosan, Escalquens, Labège et Saint-Orens créent le Sicoval : Syndicat intercommunal d'aménagement et de développement des côteaux et de la vallée de l'Hers (13 000 habitants, 4 900 hectares).

Ils confient à ce syndicat un principe d'action : la solidarité entre les communes. Elles s'allient au départ pour gérer des équipements communs : piscine, centre de loisirs, gymnase...

Vers une zone économique innovante

Les centres des grandes villes arrivent à saturation... Les entreprises à la recherche d'espace se tournent donc vers les communes périphériques.

En 1970, c'est aussi la naissance en France des supermarchés. L'Agence d'Urbanisme et d'Aménagement du Territoire (AUAT) suggère donc aux élus de lancer un concours dont chaque étape serait payante.

Avec l'argent versé par les différents candidats, le Sicoval peut acheter les terrains, les viabiliser, et financer la bretelle de liaison entre l'autoroute et la zone d'activité.

En position de force, le syndicat exige aussi des postulants un centre commercial paysager. Car la préservation du cadre de vie est le second principe d'action sur lequel les 6 communes se sont accordées. Lauréat du concours en 1983, le centre commercial carrefour Labège ouvre donc ses portes.

L'idée d'une technopole sur cette zone économique fait son chemin avec l'installation d'Elf Bio recherche, de Matra, des laboratoires Pierre-Fabre et ce n'est que le début...

La zone d'activité de la Grande Borde devient le parc d'activité Labège Innopole.

Les communes souhaitent aller plus loin encore se partageant la taxe professionnelle issue de l'activité de cette zone économique. Déterminés, ils bataillent et obtiennent en 1980 l'inscription dans la loi de finances d'une dérogation autorisant ce partage, et ce, 10 ans avant que la taxe professionnelle unique ne soit désignée par la loi comme principe fondateur des intercommunalités.

Toujours un temps d'avance !

Le Sicoval a souvent précédé le législateur dans sa volonté de faire évoluer l'intercommunalité. Son expérience a bien souvent servi d'exemple.

Avec au départ deux compétences (le développement économique et l'aménagement de l'espace), l'Agglo est désormais en charge de 10 compétences obligatoires pour les intercommunalités mais aussi de 12 compétences supplémentaires, illustrant la forte volonté politique de s'inscrire dans le quotidien des habitants et de répondre à leurs attentes.

D'une intercommunalité de projets, elle devient une intercommunalité de projets et de services avec par exemple la prise de compétences des services à la personne en 2012, qui l'amène à proposer des services à tous les âges de la vie.

À partir de 1990, le Sicoval déploie ses ailes pour accueillir d'autres communes qui adhèrent à ses valeurs fondatrices : innovation, solidarité et cette volonté de conserver son âme à travers la qualité d'un cadre de vie incomparable.

Un cadre de vie que les élus se sont engagés à préserver dès 1993 avec la signature d'une charte permettant de protéger de toute urbanisation 57 % du territoire. Une politique d'aménagement audacieuse loin des sirènes de la bétonisation à outrance. Parce que ce qui compte par-dessus tout : c'est le bien vivre de leurs habitants.

De 5 communes fondatrices (en comptant la défection de Saint-Orens qui a rejoint Toulouse Métropole) passe progressivement à 36 communes aujourd'hui. Une équipe au complet pour continuer d'écrire l'histoire de la collectivité et le développement de son territoire. En tout, la Communauté aura connu quatre statuts en 50 ans : syndicats, puis syndicats mixtes en 1990, Communauté de communes en 1992, de villes en 1996 et pour finir d'agglomérations en 2001. Des changements vécus dans la continuité grâce à un nom toujours volontairement conservé : le Sicoval !

La commune de Pechbusque a rejoint le Sicoval en 1990.

L'histoire fascinante du ceviche, ce plat ancestral devenu star de la gastronomie

Ce plat emblématique de la cuisine péruvienne, né sur les côtes du Pacifique il y a des siècles, a depuis conquis le monde entier. Aujourd'hui, je vous invite à découvrir une version du ceviche de poisson blanc mariné au citron vert, un voyage gustatif qui nous ramènera sur les rivages de l'Amérique du Sud tout en faisant honneur aux produits de nos côtes françaises. Laissez-vous transporter par les effluves iodées et les notes acidulées de cette préparation qui éveillera vos papilles et vous fera voyager le temps d'un repas « l'acidité du citron vert, la fraîcheur du poisson cru et l'explosion de saveurs m'ont immédiatement conquis » Des rivages précolombiens aux tables étoilées : l'incroyable odyssee du ceviche

Le ceviche, ce plat emblématique de la cuisine sud-américaine, a parcouru un long chemin depuis ses origines préhispaniques jusqu'à sa reconnaissance mondiale actuelle. Son histoire fascinante est intimement liée à celle des peuples côtiers d'Amérique du Sud et témoigne des échanges culturels qui ont façonné la gastronomie de ce continent.

Aux sources du ceviche : un héritage précolombien. Les racines du ceviche plongent profondément dans l'histoire précolombienne de l'Amérique du Sud. Les civilisations anciennes comme les Moche et les Chimus, qui peuplaient les côtes de l'actuel Pérou il y a plus de 2000 ans, sont souvent créditées pour la création de ce plat. Ces pêcheurs ingénieux avaient développé une technique de conservation du poisson en le marinant dans le jus de fruits locaux comme le tumbo, un agrume aux propriétés similaires au citron vert. Cette méthode permettait non seulement de conserver le poisson mais aussi d'en améliorer le goût. La révolution des saveurs : l'arrivée des conquistadors espagnols au 16^e siècle a marqué un tournant décisif dans l'évolution du ceviche. Ils ont introduit le citron vert, apportant ainsi l'acidité caractéristique que nous connaissons aujourd'hui.

Cette rencontre entre les traditions locales et les influences européennes a transformé le ceviche en un plat aux saveurs plus complexes et nuancées. C'est à cette époque qu'il a commencé à ressembler à la préparation que nous dégustons aujourd'hui. L'**influence espagnole** ne s'est pas limitée aux ingrédients. Elle a également introduit de nouvelles techniques de préparation et de présentation, enrichissant ainsi la palette gustative du ceviche. Un plat, mille visages : au fil des siècles, le ceviche s'est répandu le long des côtes d'Amérique latine, donnant naissance à une multitude de **variations régionales**.

Chaque pays a apporté sa touche unique, reflétant la diversité culturelle et la richesse des ressources locales : Au Pérou, berceau du ceviche, on le prépare traditionnellement avec du poisson blanc, du citron vert, de l'oignon rouge et du piment. En Équateur, on y ajoute

souvent de la tomate et une touche de moutarde pour une saveur plus complexe. Au Mexique, le ceviche s'enrichit d'avocat et d'olives, créant une version plus crémeuse et savoureuse.

Au Chili, on utilise fréquemment du merlu et on ajoute du lait pour adoucir l'acidité. Ces variations témoignent de la capacité du ceviche à s'adapter aux goûts et aux ingrédients locaux, tout en conservant son essence. Du marché local aux tables étoilées, la consécration mondiale du ceviche : au cours des dernières décennies, le ceviche a connu une véritable ascension gastronomique. De plat populaire vendu sur les marchés côtiers, il est devenu un mets raffiné servi dans les restaurants les plus prestigieux du monde. Des chefs renommés se sont emparés de cette recette traditionnelle pour la réinventer, lui donnant une place de choix dans la gastronomie internationale.

Cette reconnaissance mondiale a culminé en décembre 2023 avec l'inscription du ceviche au Patrimoine Culturel Immatériel de l'Humanité par l'UNESCO. Cette distinction souligne non seulement l'importance gastronomique du plat mais aussi son rôle dans la préservation des traditions des communautés de pêcheurs et de cuisiniers péruviens.

La **signification culturelle du ceviche** dépasse aujourd'hui largement les frontières de l'Amérique latine. Il est devenu un symbole de la cuisine fusion, mêlant traditions ancestrales et innovations culinaires. Le choix du poisson est primordial pour réussir votre ceviche. Optez pour un poisson blanc à chair ferme, fraîchement pêché.

Le bar (loup de mer) : Sa chair délicate et son goût subtil en font un choix de prédilection. La dorade : Elle apporte une saveur légèrement sucrée et une texture fondante. Le cabillaud : Sa chair ferme et son goût doux se marient parfaitement avec la marinade acidulée. Le merlu : Très apprécié en Amérique du Sud, il offre une texture tendre et un goût délicat. La fraîcheur du poisson est non seulement essentielle pour le goût, mais aussi pour la sécurité alimentaire, le ceviche étant un plat cru. Le citron vert est l'ingrédient clé qui donne au ceviche son caractère unique. Il « cuit » le poisson grâce à son acidité et apporte une fraîcheur incomparable. Choisissez

des citrons verts bien juteux et à la peau fine. La mangue fraîche sucrera légèrement la préparation et liera la sauce. L'oignon rouge finement émincé apporte croquant et piquant, mêlé à la coriandre fraîche et son parfum caractéristique, indissociable du ceviche.

La recette

- > 500 g de chair de (bar, dorade, cabillaud)
- > 1/2 mangue
- > 2 fruits de la passion
- > 4 citrons verts
- > 1 oignon rouge
- > 1 cm de gingembre frais
- > 1 gousse d'ail
- > 1 coriandre fraîche
- > Sel/poivre



Voici un guide détaillé pour vous accompagner à chaque étape de la

préparation, en mettant en lumière les points techniques cruciaux et les repères visuels qui vous garantiront un résultat exceptionnel.

- 1 **La sélection et la préparation du poisson.** Choisissez un poisson blanc très frais (bar, dorade, ou cabillaud) d'environ 500 g. Retirez la peau et les arêtes du poisson avec précaution. Découpez le poisson en dés réguliers d'environ 2 cm de côté. La régularité est cruciale pour une « cuisson » uniforme. Réservez les dés de poisson au réfrigérateur pendant que vous préparez la marinade.
- 2 **La préparation de la marinade.** Pressez le jus de 4 citrons verts pour obtenir environ 100 ml de jus. Émincez finement un petit oignon rouge. Hachez finement une gousse d'ail et un petit morceau de gingembre frais (environ 2 cm). Pelez la mangue, coupez la chair en petits cubes, coupez en deux les fruits de la passion, et prélevez leur pulpe. Pelez et hachez le gingembre frais. Ciselez finement quelques brins de coriandre fraîche. Dans un bol, mélangez le jus de citron vert, l'oignon, les fruits de la passion, les cubes de mangues, l'ail, le gingembre et la moitié de la coriandre. Ajoutez une pincée de sel et un peu de piment frais haché selon votre goût.
- 3 **La marinade du poisson.** Sortez les dés de poisson du réfrigérateur et placez-les dans un bol en verre ou en céramique. Versez la marinade sur le poisson, en vous assurant que tous les morceaux sont bien enrobés. Mélangez délicatement avec une cuillère en bois pour ne pas abîmer le poisson. Couvrez le bol d'un film alimentaire et placez-le au réfrigérateur. Point technique crucial : Le temps de marinade est essentiel. Pour un poisson à chair ferme, comptez entre 15 et 30 minutes. Au-delà, le poisson risque de devenir trop « cuit » et caoutchouteux.
- 4 **La finalisation et le dressage.** Après le temps de marinade, sortez le bol du réfrigérateur. Goûtez et ajustez l'assaisonnement si nécessaire (sel, piment). Ajoutez le reste de la coriandre ciselée et mélangez délicatement. Répartissez le ceviche dans des assiettes creuses ou

des bols. Garnissez avec quelques feuilles de coriandre entières et des quartiers de citron vert.

Point technique crucial : Servez immédiatement. Le ceviche est à son apogée gustatif juste après sa préparation, lorsque le poisson est encore tendre et que les saveurs sont vives. Les techniques professionnelles pour sublimer votre ceviche

La découpe du poisson : Utilisez un couteau très aiguisé et coupez le poisson en biais pour obtenir des morceaux plus tendres. Cette technique, appelée « coupe sashimi », permet d'augmenter la surface de contact avec la marinade. La préparation du « leche de tigre » : Mixez une partie du poisson avec la marinade pour créer une émulsion crémeuse. Cette technique intensifie les saveurs et donne une consistance plus onctueuse au plat.

La double marinade : Commencez par une marinade courte (5-10 minutes) avec seulement du sel et du citron, puis ajoutez les autres ingrédients pour la marinade finale. Cela permet de mieux contrôler la texture du poisson. Les tours de main qui font la différence

Le zeste secret : Ajoutez un peu de zeste de citron vert finement râpé juste avant de servir pour une explosion de fraîcheur.

L'infusion d'herbes : Faites infuser des herbes fraîches (coriandre, menthe, basilic thaï) dans la marinade pendant quelques minutes avant de la filtrer pour une saveur plus complexe.

Conseil du sommelier

Un mariage de saveurs Le choix du vin est crucial pour sublimer les saveurs du ceviche. Voici quelques suggestions d'accords : Sauvignon Blanc : Son acidité vive et ses notes d'agrumes se marient parfaitement avec l'acidité du citron vert. Un Sancerre ou un Pouilly-Fumé serait idéal.

Albariño : Ce vin blanc espagnol, avec ses arômes de pêche et sa minéralité, complète merveilleusement les saveurs iodées du poisson.

Chablis : Pour un accord plus audacieux, un Chablis apportera une note minérale et une fraîcheur qui sublimeront le ceviche.

Champagne Blanc de Blancs : Pour une touche festive, un champagne 100 % Chardonnay offrira une effervescence rafraîchissante et des notes briochées qui contrebalanceront l'acidité du plat.

Pour les amateurs de bière, une Pilsner bien fraîche ou une IPA légère peuvent également offrir un accord intéressant, leur amertume contrastant agréablement avec l'acidité du ceviche.

VIE PRATIQUE



Modalités des élections municipales

les modalités de vote des communes de moins de 1 000 habitants seront les mêmes que pour les communes de plus de 1 000 habitants.

Les lois n° 2025-443 ainsi que 2025-444, étendent le mode de scrutin paritaire aux communes de moins de 1000 habitants, à compter des élections municipales de mars 2026.

La loi instaure un scrutin de liste proportionnel (avec une prime majoritaire de 50 % pour la liste arrivée en tête) dans les communes de moins de 1 000 habitants. Ce mode de scrutin sera désormais similaire entre les communes de moins de 1 000 habitants et celles comprenant 1 000 habitants et plus.

Ainsi le scrutin plurinominal majoritaire avec possibilité de panachage, actuellement en vigueur dans les communes de moins de 1 000 habitants, disparaît donc à compter des élections municipales de mars 2026.

Il ne sera plus possible de rayer un nom ou d'en rajouter un sur les bulletins de vote sous peine d'annulation du bulletin.

- Donc voter pour une liste complète sans y apporter la moindre modification ou inscription.
- Respect de la parité Homme/femme



Nuisances sonores

Les travaux de bricolage ou de jardinage réalisés à l'aide d'outils ou d'appareils susceptibles de causer une gêne en raison de leur intensité sonore, tels que tondeuses à gazon, tronçonneuses, perceuse, raboteuses, scies mécaniques (...) ne peuvent être effectués que :

- les jours ouvrables de 8h 30 à 12h et de 14h 30 à 19h 30
- les samedis de 9h à 12h et de 15h à 19h
- les dimanches et jours fériés de 10h à 12h et de 16h à 18h



Tout feu est interdit



Planning des pharmacies de garde : 2nd semestre 2025

JUILLET		AOÛT		SEPTEMBRE		OCTOBRE		NOVEMBRE		DECEMBRE	
D 6	PHARMACIE DU COLLEGE	D 3	PHARMACIE VERGNE	D 7	PHARMACIE LAFAYETTE-TOLOSANE	D 5	PHARMACIE DU PARC	S 1er	PHARMACIE D'OCCITANIE	D 7	PHARMACIE DU LAURAGAIS
D 13	PHARMACIE DU PORT	D 10	PHARMACIE DU MERLET*	D 14	PHARMACIE DU COLLEGE	D 12	PHARMACIE VERGNE	D 2	PHARMACIE D'OCCITANIE	D 14	PHARMACIE DU PARC
L 14	PHARMACIE DU PORT	V 15	PHARMACIE DU MERLET	D 21	PHARMACIE DU PORT	D 19	PHARMACIE D'AUZEVILLE	D 9	PHARMACIE DE LA RABAUDIERE	D 21	PHARMACIE VERGNE
D 20	PHARMACIE DU LAURAGAIS	D 17	PHARMACIE D'AUZEVILLE	D 28	PHARMACIE DU LAURAGAIS	D 26	PHARMACIE DU MERLET	Ma 11	PHARMACIE DE LA RABAUDIERE	J 25	PHARMACIE D'AUZEVILLE
D 27	PHARMACIE DU PARC	D 24	PHARMACIE D'OCCITANIE					D 16	PHARMACIE LAFAYETTE-TOLOSANE	D 28	PHARMACIE D'AUZEVILLE
		D 31	PHARMACIE DE LA RABAUDIERE					D 23	PHARMACIE DU COLLEGE	Jeu 1er janvier 2026	PHARMACIE DU MERLET
								D 30	PHARMACIE DU PORT	Dimanche 4 janvier 2026	PHARMACIE DU MERLET

* Gardes permutoés

Pour connaître la pharmacie de garde, appelez **RésoGardes 3237**



Vacances scolaires

Période	Fin des cours	Reprise des cours
Hiver	samedi 15 février	lundi 3 mars
Printemps	samedi 12 avril	mardi 28 avril
Été	samedi 5 juillet	lundi 1 ^{er} septembre
Toussaint	samedi 18 octobre	lundi 3 novembre
Noël	samedi 20 décembre	lundi 5 janvier 2026

Praticiens et Services à la Maison des côteaux de Pechbusque 2025

PRATICIENS et SERVICES	NOM	TELEPHONE	MAIL
Maison d'Assistante Maternelle	LABAT-GEST Sophie	05 61 75 16 95	www.mamlesenfantsdabord.fr
	JOURDA Julie		
	RACAUD Delphine		
	RAVET Romain		
Centre de bien être/Centre de beauté	LAUDINAT Marielle	06 83 36 09 10	www.peignoiretkimono.fr
Cabinet d'orthophonie	SEVOZ Maguelone	06 65 46 65 94	
Médecine Générale/ Médecine du sport	DONATI Georges	05 61 75 19 79	
Médecine Générale	DE BOUSSINEAU Thierry	05 61 75 19 79	
Cabinet Infirmier	BARONE QUASIMODO Corine	06 14 77 14 04	
	BASDEVANT Carole		
	JEAMBRUN François		
Cabinet d'ostéofluidique	RAIMBEAUX Alexandra	07 85 05 61 86	
Cabinet de Psychomotricité	LEFEBVRE Claire	06 33 62 79 31	
	RAUD Elodie		
Cabinet de kinésithérapie/massage	DOUSSINET Julien	06 61 80 87 26	
	CANONGE Karine	06 03 17 25 19	
Cabinet de podologie (semelles ortho)	COUDERC Lucie	06 30 14 33 50	
Cabinet de psychologie/sophrologie	HUGUENARD Véronique	06 95 23 18 88	
	TINCRES Emilie	06 52 54 31 19	
Sophrologue	PETIT Anne	07 67 92 26 47	
Cabinet d'ergothérapie	JALADE Sophie	06 83 84 72 75	www.ergojalade.fr
Cabinet dentaire	FEUERSTEIN David	05 61 23 42 71	
Cabinet d'orthoptie	GOEURY Diane	07 64 31 86 23	
	DELMAS Marie		
Psychomotricité	HUGUET Mélanie	06 33 62 79 31	www.toulouse- psychomotricite.fr
	MAGRET Julia		

Congés :
du 3 au 24 août



CRÉMERIE CANAC DOMANGE

VOTRE CRÉMERIE VOUS ATTEND DU MARDI AU SAMEDI DE 9H À 13H ET DE 16H30 À 20H
LE DIMANCHE DE 9H30 À 13H



VENEZ DÉCOUVRIR NOS PLATEAUX DE FROMAGES ET POURQUOI PAS DES COFFRETS CADEAUX D'ÉPICERIE FINE POUR ÉGAIER VOS REPAS DE NOËL. NOUS VOUS OFFRONS UN LARGE ÉVENTAIL DE FROMAGES POUR VOS FÊTES, ALLANT DES CLASSIQUES AUX SPÉCIALITÉS MAISON COMME LE BRIE TRUFFÉ ET LE RÉGAL BOURGUIGNON...
À LA CRÉMERIE CANAC DOMANGE, NOUS NOUS ENGAGEONS À VOUS PROPOSER LE MEILLEUR.



CRÉMERIE CANAC DOMANGE
77 ROUTE DES PYRÉNÉES
RÉSIDENTE BELLES VUES
31320 PECHBUSQUE
0669629146



CREMERIE CANAC DOMANGE LA CRÈME DE LA CRÈME

à COURT de Vin?

Congés :
du 2 au 22 août

Récemment, notre nouvelle cave "À Court de Vin" a ouvert ses portes sur les coteaux de Pechbusque. **Que vous recherchiez des vins d'auteurs, de bonnes affaires ou des cuvées d'exception, n'hésitez pas à venir nous rencontrer.**

Vous trouverez dans nos caves une large gamme de vins, Champagnes, bières, spiritueux et boissons sans-alcool.

Nous proposons différents services tels que les soirées d'initiation à la dégustation, des animations avec des vigneron, un service pour les comités d'entreprises ou encore la location de tireuses à bière pour vos événements.

L'organisation de soirées à thème avec les autres commerçants du centre commercial sont fréquemment organisées alors n'attendez plus et venez découvrir notre sélection.



LE GRAND PANIER BIO

L'épicerie des coteaux

Mathilde et toute son équipe sont heureux de vous accueillir dans leur magasin bio. Soucieuse de la satisfaction de ses clients, l'équipe a le plaisir de vous faire découvrir un large choix de produits de qualité au prix le plus juste. Sans oublier, un large choix de produits locaux provenant des agriculteurs passionnés de notre région !

Changement d'horaires :
Du 7 Juillet au 30 Août :
Du lundi au samedi :
9h30 - 13h / 16h - 19h45
Dimanche :
9h30 - 12h45
Magasin Fermé du 11 au 18 Août

05 82 74 98 23
epicerie31320@gmail.com

Retrouvez nous sur notre
réseau sociaux :
legrandpanierbiodescoteaux

A bientôt !

Pour cet été !
Plateaux de fruits
et légumes
(sur réservation)



09-88-44-01-59
www.lacourdesvins.fr
77 Route des Pyrénées, Pechbusque



A propos de nous

L'entreprise Service Technic Gaz située à Pechbusque dans la Haute-Garonne est spécialisée dans l'entretien, le dépannage ainsi que le remplacement de chaudières à gaz.

Créée en 1974, nous mettons à votre disposition plus de 40 ans d'expérience dans le domaine de l'entretien des appareils fonctionnant au gaz.

Profitez aussi d'un contrat d'entretien de chaudières que nous proposons, grâce auquel nous veillerons à l'entretien et au bon fonctionnement de votre unité durant toute l'année.

Entretien

Nous réalisons l'entretien de vos chaudières, chauffe-eaux et toute unité gaz dont vous disposez.

Dépannage

N'hésitez pas à nous contacter pour toute panne ou dysfonctionnement de votre chaudière ou chauffe-eau.

Remplacement

Nous intervenons aussi pour le remplacement de votre ancienne unité de gaz afin de mettre en place la nouvelle, l'installation de pompes à chaleur et de climatisation.

Notre zone d'intervention

Situés à Pechbusque dans la Haute-Garonne, nous sommes en mesure d'intervenir aussi à Toulouse sud-est, de Aucamville à Portet-sur-Garonne en passant par L'Union, Balma, Castanet, Toulouse, Saint-Orens, Toulouse Rangueil etc...

Nos coordonnées

Téléphone
05 61 73 21 98

E-mail
bertrandbilotte@gmail.com

Internet :
<https://stg-bilotte-chauffagiste31.fr/>

06 30 07 23 07

Adresse : 17 rue Elise Deroche 31120 Pechbusque



Clément DELETRAIN et Benjamin LAMOME

Nos prestations



CONTACTEZ-NOUS

Zones d'intervention : Toulouse et sa région
31320 Pechbusque
lescharpentierdescoteaux@gmail.com
06 78 85 68 62

Maison De Oliveira

Depuis 1987, la Maison De Oliveira régale ses clients avec des pains et douceurs artisanales, fruits d'un savoir-faire familial.

Notre nouveau magasin de Pechbusque, ouvert depuis le 17 septembre 2024, vous accueille du lundi au samedi de 6h30 à 20h, et le dimanche de 7h à 14h.

Venez découvrir le goût de la tradition dans une ambiance chaleureuse !

7 Rte des Pyrénées, 31320 Pechbusque
Tel : 05.61.21.38.12



Horaires:
d'ouverture du
mardi au samedi de
9h à 13h et de 16h à
19h30
Contact : 05 61 62 71 31

Gault & Millau | ARTISAN



À votre service :

Ouverture de la mairie au public :

Lundi : 14h - 19h

Mardi : 8h30 - 12h30

Mercredi : 8h30 - 18h

Jeudi : 8h30 - 12h30

Vendredi : 8h30 - 12h30

05 61 73 37 54

En cas de problème vous pouvez contacter la mairie au **06 18 03 95 09**

La mairie sera fermée du 11 au 15 août 2025 inclus.

Numéros utiles

Taxi bus : 0 800 929 929

SAMU : 15

Pompiers : 18

Gendarmerie : 17

Garde médicale : 0805 85 31 31

ERDF Dépannage : 09 726 750 31

Gaz (GRDF) Urgences : 0 800 473 333

Ecole : 05 61 75 60 27

SICOVAL (eau, assainissement, déchets) :
0 805 400 605

Préfecture (serveur) : 08 36 67 31 00

Démarches administratives :
www.haute-garonne.pref.gouv.fr

Déchetterie pour les habitants à Ramonville

NOUVEAUX HORAIRES

Lundi, mardi, mercredi et vendredi : 9h - 12h15 • 13h45 - 18h

Samedi : 9h - 18h

Dimanche : 9h - 12h15 • 13h45 - 17h30

Fermeture le jeudi

