



LA GAZETTE LENCOUACQUAISE

N°8 Sept. 2023

Application IntraMuros



**PENSEZ A L'INSTALLER SUR
VOTRE SMARTPHONE**

Toutes les infos pratiques
publiées par votre Mairie

Facebook : consultez la page de la mairie de Lencouacq
Site internet officiel : en cours d'élaboration

NOUVEAUX HORAIRES D'OUVERTURE DE LA MAIRIE DEPUIS LE 1^{er} MAI 2023

Lundi – mardi – jeudi – vendredi : de 9 h à 12 h 15 et de 13h à 17h30
Le mercredi matin en télétravail

HORAIRES DE LA POSTE

Lundi-mardi-jeudi-vendredi
De 8h30 à 12h15



Oups ! Voici les photos des vêtements oubliés lors des dernières fêtes du village. Ils vous attendent en mairie !



Vestes oubliées lors des fêtes du village

Coussin oublié lors du loto des fêtes
A venir récupérer en mairie



LE COMITÉ DES FÊTES DE LENCOUACQ

VIDE GRENIER d'automne

SAMEDI 30 SEPTEMBRE

PLACE DU FOIRAIL À LENCOUACQ
DE 8H À 18H

Accueil des exposants à partir de 7 h

**2 €
LE MÈTRE
LINAIRE**
(Tables non fournies)

POUR VOUS RESTAURER
FOOD TRUCK & BUVETTE

POKA PIZZA

La Cabane du Comité
Dégustation d'huîtres

Bourriche
Pêche aux canards
Pinces à peluche

INSCRIPTIONS
jusqu'au 29 septembre
cdfdelencouacq40120@gmail.com
06 26 24 67 81

Conseil Intercommunal CDF Lencouacq - Ne pas jeter sur la voie publique

Boîte à Idées :

Dimanche 08 octobre de 10h à 18h

Exposition artisanat d'arts

à la salle des fêtes

Entrée libre et gratuite.

Vannerie - vitrail - céramique
grès - céramique terre cuite -
raku - photographie urbex -
photographie art - dessin -
sculpture - meubles en carton -
peintures - créations textiles.

Food trucks sur place

Les bornes électrique sur le territoire de la CCLA

Localisation et principe de fonctionnement

À ce jour, 4 bornes de recharge pour véhicules électriques sont implantées sur les Landes d'Armagnac. Elles sont accessibles à tous et compatibles avec tout type de véhicule électrique.

Gabarret : Parking Rue Attenschwiller (1 borne accélérée - 1h30 à 8 heures de charge)

Labastide d'Armagnac : Place Des Martyres (1 borne accélérée - 1h30 à 8 heures de charge)

Roquefort: Parking Square Jean Cailluye (1 borne accélérée - 1h30 à 8 heures de charge)

Saint-Justin : Parking Allée Gaston Phoebus (1 borne rapide - Env. 30 minutes de charge)

À partir de 2023, deux nouvelles bornes seront implantées sur le territoire de la CCLA à Losse et Cachén.

Matériel technique

Deux modèles de borne dans le département des Landes. Les prises sont normées et compatibles avec tous types de véhicules électriques.

Borne accélérée
LAFON
1h30 à 8 heures de charge



Borne rapide
EVTRONIC
Env. 30 minutes de charge



Calendrier prévisionnel 2017

25 bornes 1^{er} semestre
60 bornes 3^{ème} trimestre
92 bornes 4^{ème} trimestre



Comment ça fonctionne?



La connexion à la borne et le lancement de la charge se font grâce à un badge distribué par le SYDEC. Une application smartphone permet d'accéder au service : www.MOBiVE.fr

Je souhaite m'abonner au service

Chaque client doit créer son compte utilisateur sur www.MOBiVE.fr Il bénéficie alors d'un tarif préférentiel.

La procédure est simple :

1. Je m'inscris pour créer mon compte utilisateur
2. Je reçois mon badge par courrier
3. Je l'active depuis mon compte utilisateur
4. Je recharge mon véhicule grâce à ce badge
5. Je suis prélevé 1 fois /mois.

Je souhaite me connecter à la borne occasionnellement

Il est possible d'utiliser l'application pour smartphone MOBiVE sans inscription, simplement en la téléchargeant, puis de payer sa session de charge à l'aide d'une carte de crédit.



Combien ça coûte?



18 € par an

Montant de la carte d'abonnement MOBiVE distribuée par le SYDEC.

Badge de paiement commun pour l'ensemble des bornes des Landes mais aussi des départements limitrophes (64,47,33,24).

GRILLE TARIFAIRE PAR COÛT DE CONNEXION

		Borne Normale < 22 KVA	
		Abonné	Utilisateur occasionnel
Coût de connexion avec 1h de charge gratuite		2 €	3,50 €
6h-23h	La minute supplémentaire	0,03 €	0,04 €
23h-6h	La minute supplémentaire	Gratuit	Gratuit

		Borne Rapide > 22 KVA	
		Abonné	Utilisateur occasionnel
Coût de connexion avec 1/4h de charge gratuite		2 €	3,50 €
24h/24h	La minute supplémentaire	0,12 €	0,16 €

Plus d'informations avec le lien suivant: <https://www.sydec40.fr/les-bornes-de-recharge-2/>

ACCA

Le samedi 1er juillet 2023, se tenait notre assemblée générale à la mairie. Une cinquantaine de chasseurs, ainsi que Mr le maire, étaient présents. Le président Descac Florian, ouvre l'assemblée, en demandant de respecter une minute de silence, en l'honneur de nos amis chasseurs partis en cette année de chasse. La lecture du PV de l'AG 2022, est lue par notre secrétaire, Thierry Bougue, ainsi que la lecture du RIC (Règlement Intérieur de Chasse) soumis tous les deux aux votes et votées à l'unanimité ! Claude Besnard, notre trésorier, dresse le bilan financier de l'ACCA. Ça va, les comptes sont bons! Même si les fêtes ne furent pas une grosse rentrée d'argent, et pour cause, le repas du 8 mai! Mais le principal étant de s'être retrouvés autour d'une bonne table, nous acceptons ce flop financier. S'en est suivi le rapport moral du président, avec le bilan des battues, soit 66 sangliers, 34 chevreuils et 8 cervidés. Et tout ça, en une soixantaine de battues!!! La chasse prend du temps, mais que deviendrait notre commune sans nous? Toutes les semaines, nous sommes sollicités pour des dégâts de sangliers, non pas sur les champs, mais bel et bien sur vos pelouses, jardins et j'en passe! Nous répondons toujours, et nous le ferons tant que nous pourrons! Je dis cela car nous risquons de laisser les armes aux râteliers !!! Le pourquoi?! Des bobo-écologistes qui n'ont rien trouvé de mieux que de nous attaquer sur notre tradition locale, la chasse à la palombe aux filets! Ils gagnent ?! Toutes les battues de régulation de nuisibles (sanglier, renard...) et le plan de chasse (cerf, chevreuil) seront suspendus! Une motion prise par notre FDC40 et suivie par 95% des chasseurs si nos traditions sont touchées! Ensuite, après quelques questions diverses et rappels sur la sécurité qui est primordiale pour nous, nous

passons aux remerciements. En effet, Thierry Bougue et Mimi Gleyze, se sont séparés de leur meute aux renards et lièvres après plusieurs décennies de poursuites de goupils et capucins... le trophée du « meilleur tireur » de la saison est décerné à Mr Pascal Bobée pour toute son œuvre cette année! La séance est levée, place à l'apéritif suivi d'un petit repas, écrevisses et escargots ont régalés nos chasseurs et non chasseurs venus en ce jour.

Vendredi 14 juillet

En cette journée estivale, même beaucoup trop avec cette chaleur écrasante, l'ACCA avait donné rendez-vous à un repas sur la place du village! 115 personnes étaient présentes pour partager ce moment de convivialité en plein air. La journée fut une réussite pour nous, mais tout cela aurait été impossible sans l'aide des bénévoles, je pourrais vous les citer mais par peur d'en oublier, je vais remercier un groupe qui a su gérer une bonne organisation, merci! Le concours de pétanque, a débuté tardivement, avec la chaleur pas étonnant mais les participants étaient là! Ensuite, place aux grillades le soir, une bonne partie est restée là depuis le midi et d'autres sont venues gonfler les troupes! Je tenais à remercier encore une fois tous les bénévoles, ainsi que les personnes présentes qui ont fait de cette journée, une réussite pour notre association !



Pour rappel : des tirs d'affûts sont effectués sur la commune, donc ne vous inquiétez pas si vous entendez tirer tard le soir.

Florian



Le 14 août 2023 un feu de forêt c'est déclaré sur la commune de Lencouacq dans une parcelle privée, brûlant environ 4000 m2 de pins.

Le sinistre a vite été maîtrisé grâce à l'intervention rapide et efficace de nos sapeurs pompiers.



Durant les jours suivants, la DFCI de Lencouacq a assuré une surveillance jours et nuits afin d'éteindre les quelques fumerolles qui continuaient à se consumer.

Les fêtes de Lencouacq se sont déroulées du Vendredi 12 mai au Dimanche 14 mai dernier. Nous vous remercions d'avoir répondu présent à cette édition 2023 !

Nous avons eu de nombreux retours positifs et ça a été un carton plein !

L'Assemblée Générale du comité des Fêtes, a eu lieu le samedi 17 juin 2023 à 15h0, un nouveau trésorier, Stéphane Queneville, et une nouvelle secrétaire adjointe, Karine Favot, ont été élus, et nous avons présenté un bilan positif !

L'année prochaine les fêtes se dérouleront sur 5 jours, du mercredi 8 mai au dimanche 12 mai 2024! Nous aurons toujours besoin de bénévoles, venez nous rejoindre !

Le Comité des Fêtes vous donne rendez-vous le samedi 30 septembre 2023, pour la 2ème édition du vide grenier!

La présidente, IRAZOQUI Maïlys



Us Lencouacq football : suite à sa reprise d'activité en foot à 11, le club ouvre ses portes à tout joueur intéressé pour étoffer l'effectif ainsi qu'à tout bénévole souhaitant s'investir dans la vie de ce club familial et ambitieux. Entraînements tous les vendredis à 19h45.

Contact : Patrice au 06 47 03 84 57.



Projet de restauration

de l'Eglise Saint-Jean-L'évangéliste

Notre église étant inscrite à la fondation du Patrimoine, les travaux vont commencer.

Après avoir refait les devis, l'architecte MR LEBLANC va faire les appels d'offre nécessaires auprès des artisans pour la première tranche : Restauration de la toiture dans sa globalité.

Montant : 337 754,17 TTC

Les travaux commenceront en 2024. Les demandes de subventions sont en cours.

De plus, l'abat-son qui menace de tomber va être sécurisé par la société TMH, pour un montant de 3308,40 euros.

Les dons sont toujours acceptés.

Gâteau marbré par Pierre HERME

Ingrédients :

- 3 œufs
- 125g de beurre
- 1 pincée de sel
- 175g de farine
- 1 paquet de levure
- 200g de sucre
- 60g de cacao en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé



Recette :

- cassez les œufs en séparant les jaunes des blancs
- montez les blancs en neige très ferme avec le sel
- tamisez la farine avec la levure
- mélangez au fouet le beurre préalablement fondu avec le sucre puis ajoutez les jaunes d'œufs
- versez la farine en pluie sur ce mélange et enfin ajoutez les blancs montés en tournant doucement et toujours dans le même sens.
- préchauffez le four à 200°C
- coupez la pâte en 2 parts égales
- incorporez délicatement le cacao à l'une d'elles et le sucre vanillé dans l'autre.
- beurrez un moule à cake de 22cm, versez alternativement les 2 pâtes afin d'obtenir plusieurs couches
- faire cuire 50mn

Dégustez !!!

Le site officiel de la Mairie de Lencouacq est en train d'être finaliser

Nous demandons aux artisans, commerçants, ou toutes autres activités professionnelles, de nous communiquer, pour ceux qui le veulent, toutes les coordonnées de leur société si vous souhaitez être répertorié sur notre site.

Les Associations de notre commune, peuvent également, si elles le souhaitent, nous communiquer toutes les informations les concernant.