

# Echos d'Ercé



Le MUMO

Le journal de la commune

Juin 2026





### P.3 L'édito du Maire

#### La vie de la commune

*Tout savoir sur les actualités de la vie municipale*

- P.4 Le nouveau conseil municipal
- P.6 Le budget de la commune
- P.10 Médiation en montagne
- P.11 Calendrier des travaux

#### Portrait d'Ercéen.ennes

*Une nouvelle rubrique pour découvrir la vie de nos concitoyens*

- P.12 Madeleine du Carraou, d'Ercé à New York

#### La vie des associations

*Quand les associations partagent leurs actualités*

- P.14 Le comité des fêtes à pied d'œuvre pour l'été !
- P.15 Les producteurs du marché d'Ercé
- P.16 Les actus de l'association du Foyer Rural

#### Vivre ensemble

- P.18 Cérémonie du 8 mai 1945
- P.19 La vie de l'école
- P.20 **En attendant l'automne, la recette**
- P.22 **Vie pratique**
- P.24 **Agenda des manifestations**

## L'édito du Maire

Chères Ercéennes, Chers Ercéens,

Les élections municipales se sont déroulées le 15 mars et à travers ce scrutin vous m'avez renouvelé votre confiance. Je tiens au nom de toute l'équipe municipale à vous remercier sincèrement pour votre mobilisation et pour le soutien que vous nous avez accordé. Cette confiance renouvelée nous touche profondément.

L'équipe municipale qui m'accompagne est à l'image de notre village : engagée, diverse et tournée vers l'avenir. Certains élus poursuivent leur action, forts de leur expérience des mandats précédents. D'autres font leur entrée au sein du Conseil Municipal avec enthousiasme et dynamisme.

Cette complémentarité entre expérience et renouveau nous permettra d'aborder sereinement les années à venir avec une vision guidée par le sens du collectif et du service public.

Les chantiers à mener sont nombreux pour le mandat qui débute : la rénovation du centre de vacances, les travaux sur les ponts, l'aménagement du village, etc...

Nous continuerons à œuvrer pour améliorer votre cadre de vie, soutenir nos associations, valoriser notre patrimoine et préparer l'avenir avec ambition et responsabilité.

Dans un contexte de plus en plus exigeant, nous agirons avec sérieux et transparence.

Vous pourrez découvrir plus en détail dans les pages suivantes la vie de notre village.

Avec l'arrivée de l'été, nous aurons plaisir à nous rencontrer lors des manifestations organisées par nos associations.

Dans l'attente de se retrouver, soyez assurés de tout mon dévouement.

Le Maire,

**Christian CARRÈRE**



## Le nouveau conseil municipal

17 hommes et femmes se sont présenté(e)s aux élections municipales de mars dernier, sur la liste conduite par Christian Carrère, « Ercé en commun ». Pour chacun(e), des motivations et des engagements de nature différente, mais une même ambition : contribuer à la vie d'un village actif, solidaire et accueillant, pour tou(te)s et pour chacun(e).



*Toute l'équipe municipale réunie*

## Paroles d'élu.e.s

« Pour moi, la mission des élus consiste à créer un environnement favorable aux initiatives et au dynamisme des habitants, faciliter un bien vivre ensemble. Ma référence, c'est toujours la culture paysanne dont je suis issue »

« Amoureux de ma commune, né sur le sol ercéen terre chargée d'histoire, je suis engagé depuis plusieurs années. Ercé je t'aimerai toujours »

« Participer, aider, servir et être à l'écoute des Ercéens »

« Ma motivation repose essentiellement sur ma volonté de concrétiser un engagement citoyen au plus près de mon lieu de vie. Pour moi, seule la confrontation à la réalité du terrain donne sens à l'ambition démocratique »

« J'ai posé mes valises à Ercé il y a une dizaine d'années, j'y ai planté mes racines. A travers ce mandat d'élue, je suis heureuse de m'engager pour cette commune qui m'a si bien accueillie »

« Mon implication en tant qu'élue est le prolongement de mon engagement associatif, guidée par la volonté de participer activement à la vie collective et au bien commun »





# Le budget de la commune

Le budget constitue un document de référence dans lequel sont prévues et autorisées les recettes et dépenses ; le budget est donc un outil d'autorisation, de prévision et de gestion indispensable au bon fonctionnement d'une collectivité. Il doit notamment respecter cinq grands principes : l'annualité, l'universalité, l'unité, la spécialité et l'équilibre réel. Ces principes sont à la fois des règles de fond et de procédure.

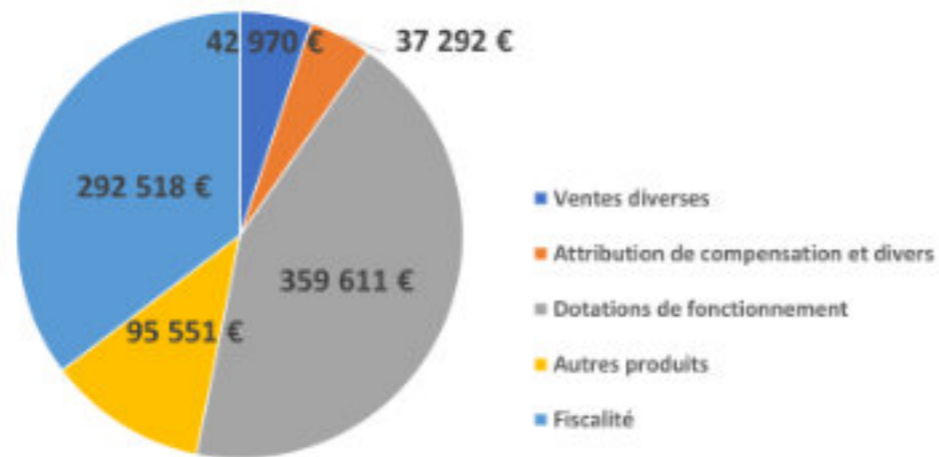
## Clôture 2025

L'année 2025 se caractérise par une continuité de la maîtrise des dépenses de fonctionnement sans augmentation des taux d'imposition et un maintien du montant des dotations de fonctionnement.

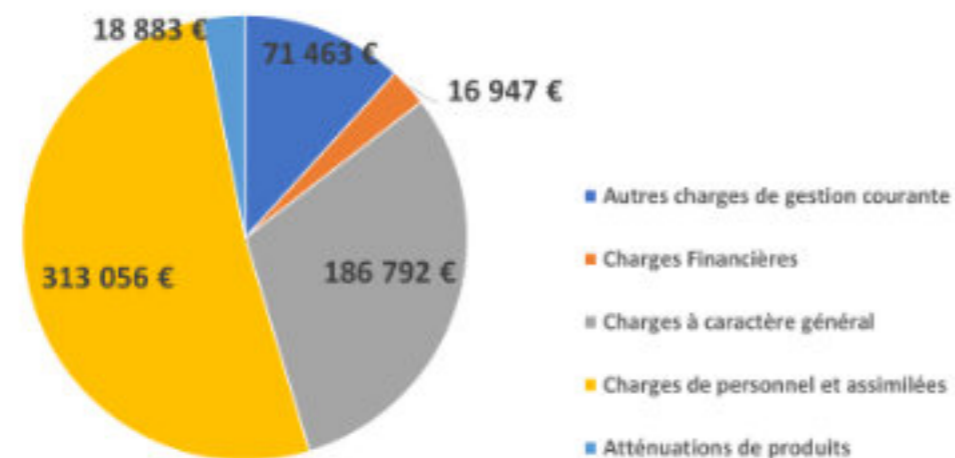
Les excédents de fonctionnement cumulés depuis sept ans et l'engagement de nombreux partenaires nous permettent d'engager la rénovation du centre de l'Escalusse sans détériorer l'endettement de la commune.

### Section fonctionnement

Recettes : 827 942 €



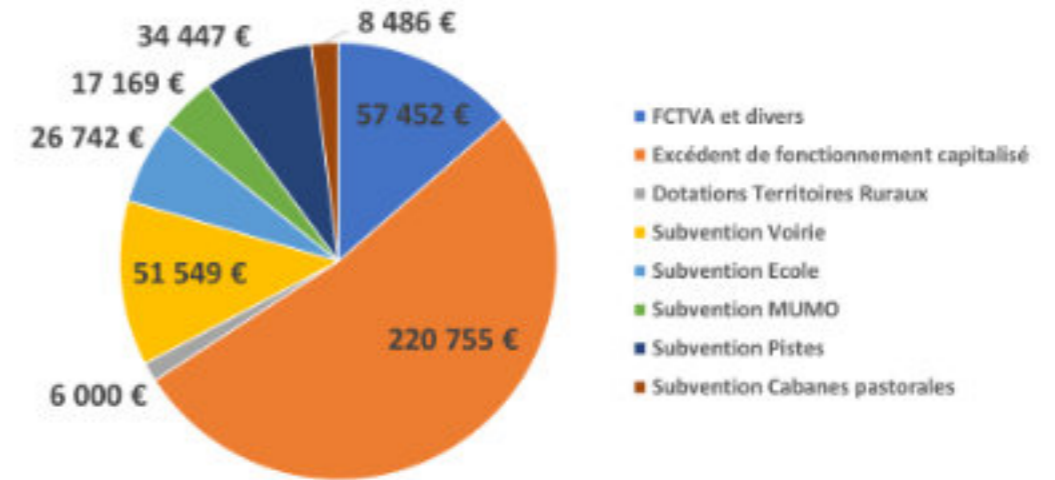
Dépenses : 607 141 €



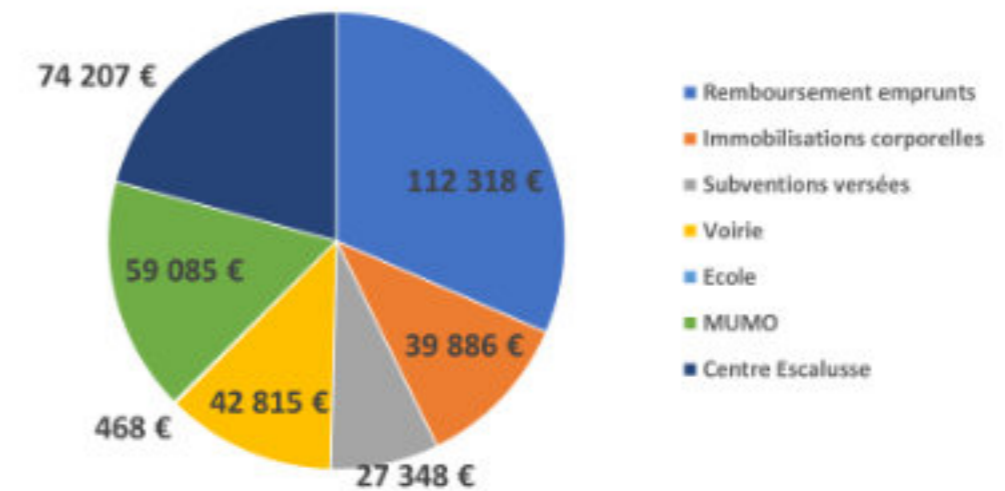
Soit un excédent de fonctionnement pour 2025 de 220 801 €, qui permet de couvrir le remboursement des emprunts (112 318 €) et dégage une capacité nette d'autofinancement de 108 483 €.

### Section d'investissement

Recettes : 422 600 €



Dépenses : 356 127 €



Soit un excédent d'investissement pour 2025 de 66 473 € qui doit être rectifié des montants des restes à réaliser :

- Restes à réaliser en recettes : 1 566 599 € dont 965 000 e pour la rénovation du centre de l'Escalusse
- Restes à réaliser en dépenses : 1 664 029 e dont 1 391 301 € pour la rénovation du centre de l'Escalusse

L'année 2025 se solde donc par un besoin de financement en matière d'investissement de 30 957 €.

Au 1<sup>er</sup> janvier 2025, le résultat d'investissement reporté était un besoin de financement de 289 749 €, dès lors, le déficit global 2025 est de 320 706 €. Il est couvert par l'excédent de fonctionnement cumulé au 31 décembre 2025 de 345 304 € ; soit un excédent de fonctionnement reporté au 1<sup>er</sup> janvier 2026 de 24 598 €.



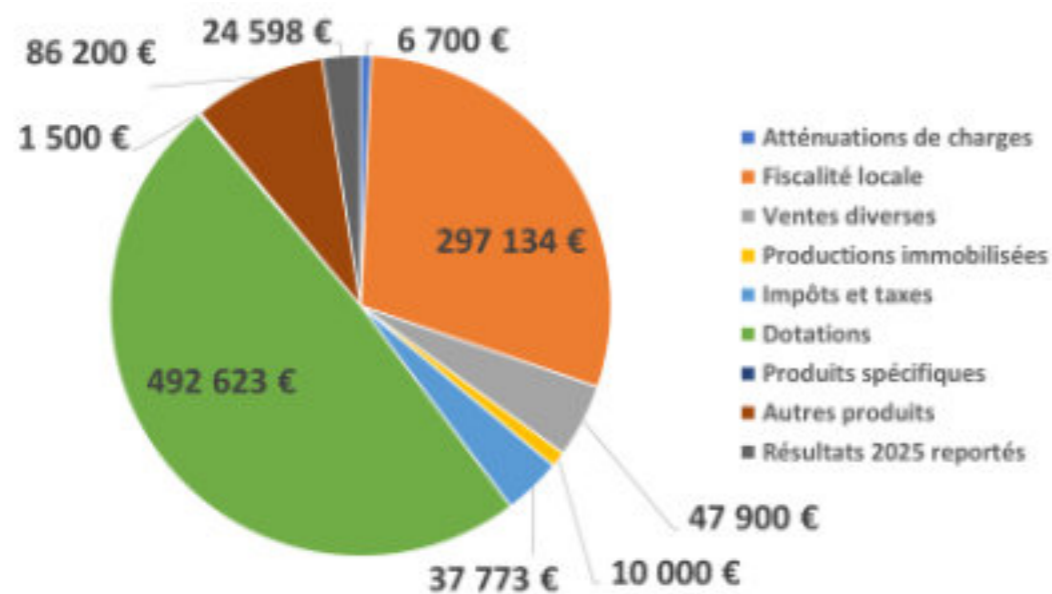
# Budget Général 2026 voté le 17 avril 2026

## Section fonctionnement

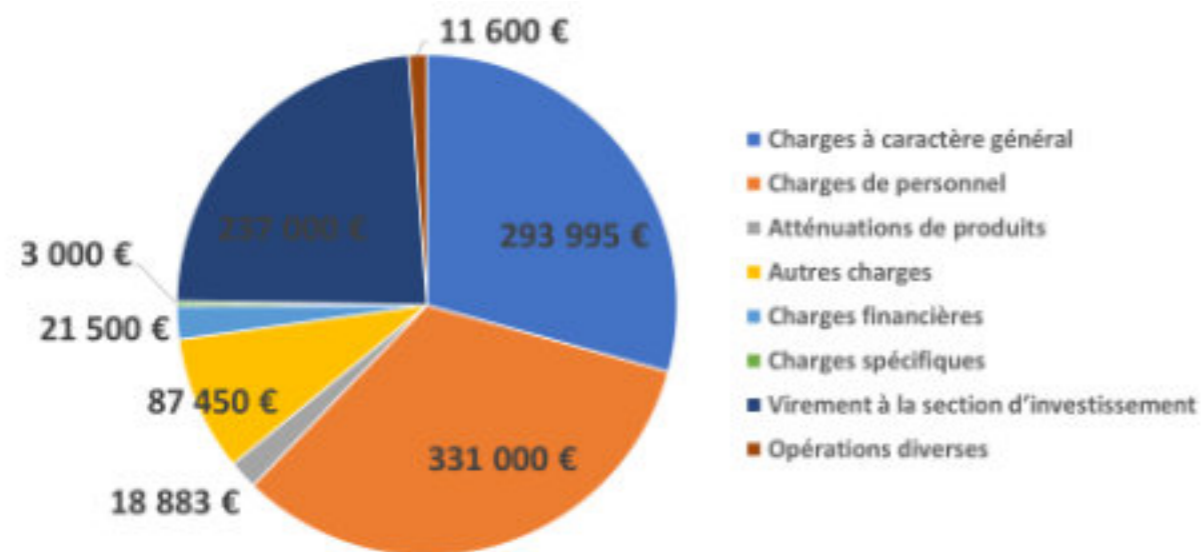
Le budget se caractérise par une augmentation significative de la dotation de fonctionnement, le maintien des taux d'imposition et la continuité dans la maîtrise rigoureuse des dépenses de fonctionnement.

## Section fonctionnement

Recettes : 1 004 428 €



Dépenses : 1 004 428 €

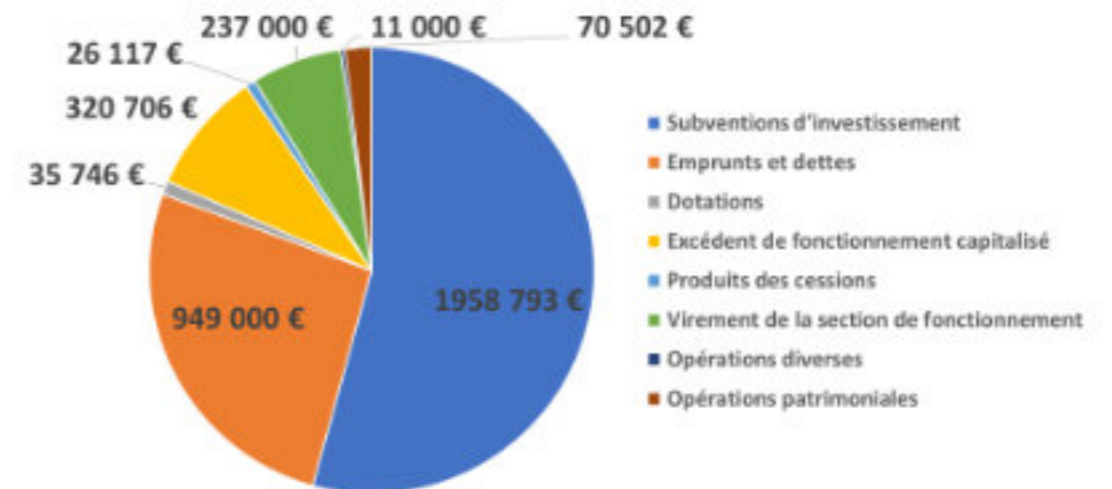


## Section d'investissement

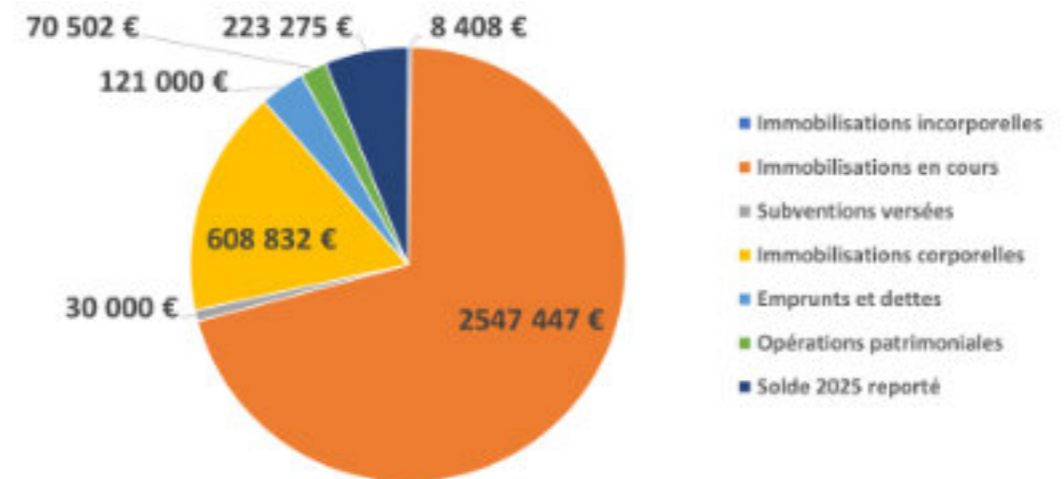
Le budget d'investissement voté concrétise le lancement des travaux de rénovation du centre de l'Escalusse. Il matérialise le recours à l'autofinancement, l'engagement financier des partenaires (Etat, Région, Département, Communauté de Communes, ANCV) et l'accompagnement bancaire.

## Section d'investissement

Recettes : 3 609 464 €



Dépenses : 3 609 464 €



## Budget Réseau Chaleur – Clôture 2025

Comme les années précédentes, ce budget est difficile à équilibrer eu égard, d'une part, aux dysfonctionnements du réseau pour lesquels un contentieux est engagé, et d'autre part au coût de la matière première.

Malgré une subvention exceptionnelle du Budget Général de 11 000 €, l'exercice s'est clôturé par un déficit de fonctionnement de 8 200 €.

La section d'investissement s'est clôturée avec un excédent de 3 474 €.



## Médiation en montagne

### Ercé s'engage aux côtés du PNR

Située sur le territoire du Couserans Est, la commune d'Ercé participe activement au dispositif « Médiateurs Montagne » porté par le Parc Naturel Régional.

En 2025, 45 journées de médiation ont été assurées par des accompagnateurs en moyenne montagne du territoire.

Ces interventions ont pour objectif de sensibiliser le public à trois enjeux majeurs :

- le respect de la biodiversité,
- la cohabitation entre les différents usages de la montagne — notamment les activités pastorales
- et la prévention des risques en milieu montagnard.

Si Ercé est concernée géographiquement par les secteurs du col Dret et de Lanne, c'est aussi pour des raisons humaines et professionnelles que la commune s'implique. Plusieurs éleveurs locaux exploitent en effet des estives à Coumebière et au col Dret, également incluses dans le dispositif.

Le bilan est globalement très positif : 98 % des usagers, qu'ils soient visiteurs ou professionnels, accueillent favorablement ces actions de médiation. Certaines problématiques persistent toutefois, comme les chiens non tenus en laisse ou le manque de préparation de certains visiteurs, parfois peu familiers des règles et contraintes de la montagne.

Parmi les sujets les plus fréquemment abordés figurent la faune et la flore (33 %), les itinéraires et la signalisation (24 %), ainsi que le pastoralisme et les chiens de protection (15 %).

Sur le plan financier, le Parc Naturel Régional propose une prise en charge à hauteur de 25 % de la dotation d'aménités rurales (DAR).

Alors que la contribution moyenne des communes s'élève à 5 %, Ercé a choisi d'y consacrer 10 % de sa dotation, soit 1 900 euros. Une enveloppe qui permet de financer concrètement entre cinq et dix journées de médiation sur le terrain.



## Calendrier des travaux

Conformément au programme présenté lors des élections municipales de mars 2026, les travaux suivants ont été planifiés :

### Le chantier de rénovation du centre de l'Escalusse

- Consultation des entreprises juin 2026
- Automne 2026 – printemps 2028



### La rénovation des ponts d'Interquès, de la Casque et de la Comanie

Mission confiée au bureau d'études OTCE pour la préconisation de travaux : mai-juin 2026

### Le remplacement des ouvertures au restaurant des 7 familles et l'installation d'une terrasse

A partir de l'automne 2026

### L'installation d'une couverture extérieure mobile épicerie Le Comptoir du Garbet

A partir de juin 2026

### La rénovation peinture de la classe des m



Eté 2026



## Madeleine du Carraou, d'Ercé à New-York

*Née à Ercé en 1934, Madeleine Le Léannec a grandi dans la maison du Carraou, près de l'église, avant de traverser l'Atlantique pour tenter sa chance aux États-Unis. De son enfance paysanne à la création du restaurant Le Picou, son parcours raconte une génération de travail, d'entraide et de fidélité au village.*

Derrière les portes d'Ercé se cachent parfois des vies que l'on n'imagine pas. Celle de Madeleine Le Léannec, née Peyrat en fait partie. Ou Madeleine du Carraou, selon le sobriquet qu'on lui a attribué puisqu'elle a grandi dans la maison du rocher, près de l'église. « A côté du bon Dieu », sourit-elle avec ce mélange de malice et de pudeur qui accompagne ses souvenirs.

Elle résume son enfance sans détour : « j'ai travaillé comme une mule ». À 14 ans, l'école s'arrête. Elle garde les moutons, soigne les bêtes, aide aux travaux de la ferme. À 16 ans, elle monte deux fois par semaine au col d'Agnes avec le mulet, quatre heures à l'aller, quatre heures au retour, pour rejoindre les estives. « Parfois, il fallait redescendre avec vingt kilos sur le dos ».

Madeleine a aussi un talent pour la couture. Elle se souvient d'un point en "nid d'abeilles" qu'elle regardait faire avec attention. De retour à la maison, elle essaie, comprend le geste. "De suite, je l'avais, le truc", raconte-t-elle. Avec un peu d'école, peut-être aurait-elle pu en faire un métier.

De ces années, Madeleine garde le souvenir d'un village vivant et solidaire. On s'aide pour semer le maïs, on va les uns chez les autres, on danse quand l'occasion se présente. Mais la vie est dure et à Ercé, l'avenir semble étroit : « Qu'est-ce qu'il fallait faire ici ? Se marier, et continuer à travailler pour une autre famille ? ». Madeleine s'y refuse et embarque pour l'Amérique le 1er novembre 1959, avec son amie Anna Ponsolle. À New York, où son frère et sa sœur l'ont précédée, elle découvre une autre vie. Elle travaille dans des maisons privées, parfois dans la restauration, mais préfère tenir une maison : le linge, le ménage, le service, les belles nappes, l'argenterie qu'il faut faire briller, les tables dressées au cordeau. Elle aime que tout soit bien fait.

C'est aussi à New York que Madeleine rencontre Roger, cuisinier d'origine bretonne. Ils construisent leur vie de famille de l'autre côté de l'Atlantique avec leur fille Sylvie. L'Amérique offre à Madeleine une forme de liberté, mais ce n'est pas pour autant une vie facile.

Puis vient le retour en 1976, parce que « les parents vieillissent, et on ne les laisse pas partir ainsi ». L'ancienne boulangerie est à vendre. Avec son frère Adrien, maçon, et son mari Roger, ils bâtissent Le Picou. Roger cuisine, parle avec les clients, rit avec tout le monde. Le lieu devient un des endroits les plus prisés d'Ercé.



A 92 ans, Madeleine se souvient combien elle aimait vivre dehors. Une vie entre Ercé et New York, entre les sentiers de montagne et les avenues américaines, mais toujours avec la même ligne : avancer, tenir, et faire les choses correctement.



## Le comité des fêtes à pied d'œuvre pour l'été !

### Fête de Cominac – 11 juillet

Plus d'informations sur le panneau d'affichage de la mairie

Le comité des fêtes vous donne rendez-vous le 11 juillet pour partager une soirée festive et conviviale à Cominac !

Au programme : un repas sur réservation auprès de la mairie, avec un menu entrée, plat, fromage et dessert au tarif de 23 €, suivi d'une soirée animée par le groupe « Les Cigales ».

### Les fêtes d'Ercé – 14, 15 et 16 août

Plus d'informations mi-juillet sur le panneau d'affichage de la mairie

Trois jours de fête, de musique et de convivialité vous attendent à Ercé !

#### 14 août

Les festivités débuteront dans l'après-midi avec un tournoi de pétanque organisé par Roger G, dans une ambiance chaleureuse et festive.

Le soir, place au repas sur réservation auprès de la mairie : un menu complet entrée, plat, fromage et dessert sera proposé au tarif de 23 €.

La soirée se poursuivra en musique avec l'animation de DJ Starlight.

#### 15 août

La journée commencera avec les traditionnelles aubades. Dès 10 h 30, rendez-vous au foyer pour rejoindre le défilé ou le suivre tout au long de son parcours dans le village et les hameaux voisins.

En fin de journée, retrouvons-nous autour d'ardoises de charcuterie et de fromage à partager, accompagnées d'une animation musicale conviviale, avant de prolonger la fête avec un DJ.

#### 16 août

Pour clôturer ces fêtes dans la bonne humeur, un repas partagé sous forme d'auberge espagnole sera organisé le midi. Un dernier moment convivial à partager avant de se donner rendez-vous l'année prochaine !



## Les producteurs du marché d'Ercé

Le marché de producteurs d'Ercé prend ses quartiers d'été.

**Chaque mardi des mois de juillet et d'août, à partir de 17h**, vous trouverez, presque à votre porte, de quoi satisfaire toutes vos envies :

légumes des Jardins du Garbet, viandes, conserves et charcuteries de la Ferme de Galas, pain de Massat, bières la BIM, miel de Soutkine et Géraldine, pâtisseries de Betty, crêpes et galettes de Starkrep, infusions et café de Diana, baumes et tisanes de Julie - Murmures sauvages...dans une ambiance festive et conviviale, car le petit marché d'Ercé se veut lieu de rencontre et de lien social.

La réussite du marché nocturne de l'été 2025 ayant dépassé toutes les espérances, les producteurs ont à cœur de renouveler l'expérience. La date sera fixée ultérieurement, les infos seront à retrouver sur le site de la mairie et sur sa page facebook.

Rendez-vous en musique, mardi 30 juin, à 17 h : venez nombreux !

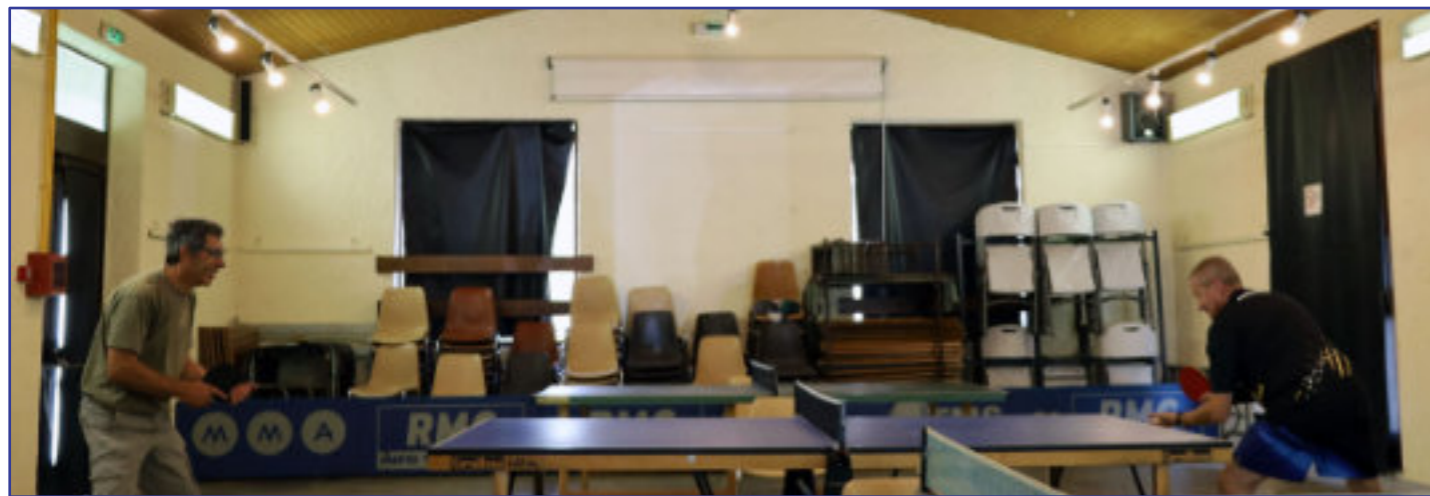




## Les actus de l'association du Foyer Rural

**Samedi 23 mai**, le désormais traditionnel tournoi de ping pong, organisé par Wilfried, a rassemblé 17 participants de tous âges. A partir de 14h, les joueurs enthousiastes - dont le champion d'Ariege toute catégorie en titre, excusez du peu...- se sont affrontés amicalement sur les tables de la salle municipale. Les huit vainqueurs ont pu choisir parmi les récompenses proposées, aussi méritées que symboliques...

Une auberge espagnole, servie sur le perron de la salle Maurice Icart, est venue clôturer cette journée de partage et d'amitié.



**La soirée dansante du 13 juillet** : en souhaitant qu'elle ne soit pas interrompue par la pluie, elle se déroulera à l'Escalusse à partir de 21h, ambiance assurée par DJ Ludovic, danse sous les barnums et sous les étoiles, et buvette toute la soirée. Le traditionnel feu d'artifice sera tiré du Calvaire.

**Le lundi 27 juillet**, le partenariat avec l'Estive de Foix se poursuivra en plein air, à l'Escalusse à 21h, (repli à la salle municipale en cas de pluie) avec le film « Un petit truc en plus », « une comédie familiale sympathique qui réhabilite les personnes en situation de handicap et les travailleurs sociaux qui les accompagnent. Un film modeste mais débordant d'humanité ».

**Le lundi 24 août**, c'est le film « Vingt dieux » qui sera projeté, même endroit même heure. « Une fable initiatique tendre et fruitée, entre comédie et néo-western...qui trouve sa grâce dans la peinture d'une ruralité âpre et joyeuse, et dans la détermination d'une jeunesse bouleversante ». Entrée gratuite.

**Le samedi 5 septembre**, la Fête des jardins partagés se déroulera à partir de 10h et jusque tard dans la nuit, au gré des participants, sur le site des jardins, à l'Escalusse.

Les repas seront assurés par des « food trucks » locaux et autres stands de restauration (salades, crêpes, burgers...), la buvette sera tenue par l'association.

Au programme: visite des jardins et du verger, présentation de la permaculture, atelier greffage, échange de graines, balades botaniques, stands d'associations et de producteurs...Table ronde, théâtre, apéritif chantant et soirée musicale et dansante, du sérieux et du festif, des rencontres et de l'amitié, de quoi satisfaire les plus exigeants !



**Le dimanche 25 octobre**, la foire d'Automne déroulera ses fastes. On ne la décrit plus, avec ses jeux, son vide-greniers, ses stands et ses animations.

Reste à souhaiter une météo favorable...



## Cérémonie du 8 mai 1945

La commémoration de la victoire du 8 mai 1945 a eu lieu comme chaque année devant le monument aux morts.

Deux enfants des écoles ont entouré notre maire, Christian Carrère pour le dépôt de gerbe, symbolisant ainsi le passage de témoin aux jeunes générations. A la fin de la cérémonie, le chant des partisans est interprété avec intensité et justesse par les Mountagn'aires.



## Une vie riche en événements à l'école « Le Garbet »

Comme tous les ans, la fin d'année scolaire est riche en événements. Les grands avec M.Faup partent en classe découverte au mois de juin, après avoir organisé au mois de mars à la salle des fêtes un loto qui a eu un énorme succès.

Nous sommes allés au Lum Festival à Seix et avons vu différentes expositions.



Nous continuons de nous occuper de notre petit jardin à l'Escalusse et préparons nos sorties et notre spectacle de fin d'année.





## En attendant l'automne

Novembre déroule ses écharpes de brume et de fumée, au jardin ne résistent plus que poireaux, carottes, navets, céleris, qui attendent patiemment leur tour pour rejoindre le prochain pot-au-feu.

Au fond, sur leur tas de fumier, brillent encore les potirons dans leur couleur écarlate mais que les prochaines gelées risquent de détruire.

Qu'en faire ? « **De la confiture !** », clament les enfants.

Sitôt dit, sitôt fait, on prépare le chantier car il s'agit de traiter quelque 10 kg de chair de ces magnifiques légumes orangés.



Tous les potirons du jardin sont ramassés, la veille du jour de la cuisson. Les abricots sont mis à tremper dans l'eau. Les femmes sélectionnent les nombreux ingrédients pour la cuisson : sucre à confiture, vanille, cannelle, abricots secs, oranges, citrons, pamplemousses, vin blanc et rhum, eh oui, il faut ce qu'il faut pour donner du goût aux citrouilles. Les hommes aidés des enfants font de la place dans la grange pour installer le matériel : le trépied et la bouteille de gaz, les grandes bassines à confits, les louches, cuillères, bâton à remuer, la balance à peser. Puis on pèle, découpe et pèse la chair des potirons.

Le lendemain, c'est l'effervescence à La Rivière : la première bassine est préparée, on la remplit avec tous des ingrédients prévus et macérés la veille, la chair des potirons, le feu est allumé ; chacun touillera à son tour avec le grand bâton le mélange et surveillera la cuisson car une telle quantité de fruits nécessite plusieurs bassines et donc pratiquement la journée pour arriver au résultat souhaité. Pendant ce temps, les pots de verre sont ébouillantés et séchés, les étiquettes préparées ainsi que le casse-croûte de rigueur pour résister à cette journée.

Enfin après 1 h 30 de cuisson, la première bassine est prête, le suave parfum d'épices et de fruits qui monte dans la grange laisse augurer un régal à venir, la mise en pots suit immédiatement, retournés et mis à refroidir.

Trois bassines ont été ainsi traitées pour une production de 26 pots de 370 grammes que bien sûr, nous nous sommes partagés avant de procéder au nettoyage de l'ensemble.

Un bon dîner réunit tous les participants, heureux de ce grand moment de convivialité et d'amitié.

## Recette pour une confiture de potirons maison

Pour 9 kg de chair :

- 2 sacs de 5 kg de sucre à confiture,
- 750 gr d'abricots secs,
- 3 gousses de vanille,
- 2 bâtons de cannelle,
- zestes de 3 oranges,
- le jus de 2 citrons,
- le jus de 2 pamplemousses,
- 6 décilitres de vin blanc sec,
- 6 cuillères à soupe de rhum.



La veille, faire tremper les abricots dans 1/2 litre d'eau;

Le lendemain les couper en morceaux et garder le jus;

Mettre à cuire le potiron coupé;

Ajouter l'eau des abricots et le vin blanc;

Laissez cuire 30 mn;

Ecraser et passer au tamis;

Remettre à cuire le tout, ajouter le sucre;

Après quelques bouillons, ajouter tout le reste sauf les zestes d'oranges à mettre seulement 5 mn avant la fin.

Cuire environ 1h à 1h30.



## Services publics

### Secrétariat de mairie

**Ouverture au public :** du lundi au vendredi de 9h à 12h  
**Téléphone :** 05-61-66-86-00  
**Mail :** mairie-erce@wanadoo.fr  
**Site internet :** <https://erce-ariege.com/>

### L'Agence Postale Communale

**Ouverture au public :** du lundi au vendredi de 9h à 11h30  
**au Secrétariat de la mairie**  
**Téléphone :** 05-61-65-95-14

### France Services

Vous avez besoin d'aide, de conseils pour vos démarches administratives de la vie quotidienne ou d'un appui pour vos démarches en ligne ?  
 du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h en plein coeur de Saint-Girons, rue Joseph SENTENAC (dans les anciens locaux de la CPAM) .

### Collecte des encombrants et épaves automobiles

**Nous vous rappelons que le service de collecte en porte à porte des encombrants vient en complément des déchèteries, et non en remplacement de celles-ci.**

Il est nécessaire de prévenir le secrétariat de mairie (Tél. : 05-61-66-86-00) le vendredi de la semaine précédant le ramassage, avant 12h. La veille au soir de la collecte : les encombrants devront obligatoirement être placés, de façon accessible sur la partie publique devant l'habitation de l'usager inscrit et de façon à ne pas gêner la circulation

**2026 :**  
**Objets encombrants : 29 juillet - 21 octobre - 17 décembre**  
**Carcasses automobiles : Semaine 30 (du 20 au 24/07) semaine 47 (du 16 au 20/11)** - Se renseigner auprès du secrétariat de mairie concernant les documents à fournir

### Permanences à Saint Girons

- La MSA : le lundi uniquement sur RDV au 05.61.10.40.40.
- La CPAM : uniquement sur RDV au 3646.
- Le Conciliateur de justice : le mardi après-midi uniquement sur RDV au 06.45.85.29.07.
- L'assistant social CPAM/CARSAT : Le Jeudi uniquement sur RDV au 3646.
- SOLIHA : le mercredi après-midi sans RDV.
- ALEDA : Le premier mercredi du mois avec ou sans RDV.
- La CARSAT : Une permanence par mois uniquement sur RDV au 3960.

### Ressourcerie du Haut-Salat

Dépôt : Mercredi Vendredi et Samedi  
 10h30/13h – 14h00/17h30  
 Ouverture : Mercredi et samedi  
 10h30/13h00 – 14h00/18h00 route d'Aulus à OUST  
 Et le vendredi de 10h30 à 17h30 : Chantiers bénévoles !  
 Venez nous rencontrer, chiner, acheter, déposer des dons !  
 Contact : ressourcerie.  
 catourneenbon@posteo.net  
 07-69-33-65-92/09-71-47-02-24

Retrouvez l'actualité de la Commune sur l'application

**Panneau Pocket**

Informations  
 Alertes  
 Événements

100% GRATUIT 100% ANONYME 0% PUBLICITÉ

Disponible aussi sur ordinateur et tablette

### Déchèterie d'Oust

Tél : 06-80-55-62-66 - Ouverte du lundi au Samedi  
 De septembre à Juin : 8H45 à 12H15 et de 13H30 à 17H00  
 Juillet et août: 8H00 à 12H15 et de 12h45 à 15h00

### Transport en commun

Réservation TAD (Transport à la Demande) : 0805 60 81 00  
 Du lundi au vendredi de 08h à 16h sauf jours fériés.  
 Tarif : 2€ par trajet (1€ pour les moins de 18 ans et gratuit pour les détenteurs de la carte solidarité)

Du 01/04/2026 au 31/10/2026

BOUSSENS > SAINT-GIRONS > AULUS-LES-BAINS			
	LUNDI À VENDREDI	LUNDI À DIMANCHE ET JOURS FÉRIÉS	SAMEDI, DIMANCHE ET JOURS FÉRIÉS
Boussens - Gare SNCF	07:25	12:55	08:55
Saint-Girons - PEM (ancienne gare)	08:08	13:38	09:38
Saint-Girons - Bd. Général de Gaulle	08:10	13:40	09:40
Saix - Place (Collège)	08:35	14:10	10:05
Oust - Pont / Centre*	08:50	14:25	10:20
Ercé - Mairie / Village	09:30	14:35	10:30
Aulus-les-Bains - Centre/Rond point	09:10	14:45	10:40

AULUS-LES-BAINS > SAINT-GIRONS > BOUSSENS			
	LUNDI À DIMANCHE ET JOURS FÉRIÉS	LUNDI À VENDREDI	SAMEDI, DIMANCHE ET JOURS FÉRIÉS
Aulus-les-Bains - Centre/Rond point	10:40	16:30	16:40
Ercé - Mairie / Village	10:50	16:40	16:50
Oust - Pont / Centre*	11:00	16:53	17:03
Saix - Place (Collège)	11:15	16:55	17:05
Saint-Girons - Bd. Général de Gaulle	11:40	17:30	17:40
Saint-Girons - PEM (ancienne gare)	11:43	17:33	17:43
Boussens - Gare SNCF	12:25	18:15	18:25



### **Musée des Montreurs d'Ours (MuMO)**

Ouverture tous les jours du 4 juillet au 30 août de 14H30 à 18H30  
Pour les groupes toute l'année sur rendez-vous.

### **Marché du mardi, place du foyer municipal**

Mardi 30 juin - inauguration en musique à partir de 17h  
Tous les mardis de juillet et août à 17 heures

### **Samedi 11 juillet : Fête de Cominac**

Repas et soirée dansante animée par Les Cigales

### **Lundi 13 juillet : Feu d'artifice et soirée dansante**

Escalusse, à partir de 21 heures avec DJ Ludovic

### **Lundi 27 juillet : Cinéma en plein air à l'Escalusse**

Film "Un petit truc en plus", une comédie d'Artus

### **14,15 et 16 août : Fêtes d'Ercé**

### **Vendredi 14 août : Tournoi de pétanque**

Repas et soirée dansante animée par DJ Starlight

### **Samedi 15 août : Aubade dans le village et les hameaux dès 10h30**

Le soir : ardoises et animation DJ

### **Dimanche 16 août : Repas pour tous sous forme d'auberge espagnole**

### **Lundi 24 août : Cinéma en plein air à l'Escalusse**

Film « Vingt Dieux », une comédie de Louise Courvoisier

### **Samedi 5 septembre : Fête des jardins partagés à partir de 10 heures**

Visite des jardins, restauration sur place, tables rondes, ateliers, spectacle, soirée musicale et dansante.

### **Dimanche 25 octobre : La foire d'Automne**

Dès 9 heures : stands , présentation d'animaux , matériel agricole, animations et restauration sur place.