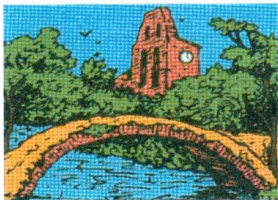


DÉPARTEMENT
DE LA HAUTE GARONNE



Téléphone : 05 61 90 21 54

Télécopie : 05 61 90 41 88

E mail : mairie.gensac.sur.garonne@wanadoo.fr
Site internet : mairie-gensac-sur-garonne.fr

GENSAC
INFO

OCTOBRE 2017

LE MOT DU MAIRE

La rentrée scolaire s'est déroulée en présence de la directrice Mme FERRY Anne, Mme BERTHE Elsa à mi-temps avec Mr MARTIN Laurent, pour un effectif de 36 élèves. La semaine de 4 jours de classe n'a pas été accordée par le Rectorat.

Cependant, une difficulté majeure est venue entraver le bon fonctionnement qui perdurait depuis de nombreuses années : la suppression de contrat aidé (CAE) par le gouvernement sans avertissement de sa part. En effet, on bénéficie de ce type de contrat subventionné à 70% depuis plus de 10ans, ce qui était, pour nous, précieux et permettait d'employer une personne pour accompagner le transport des enfants, la surveillance à l'école, à la cantine ainsi qu'à la garderie. Aujourd'hui, nous avons l'obligation d'assumer ce service sans aucune aide. Cette dépense supplémentaire et imposée va perturber le fonctionnement du budget communal.

A partir du 1^{er} octobre, la mairie sera ouverte au public le mardi après-midi,

comme auparavant, de 14h à 18h et le vendredi de 16h à 18H.

En projet, il y a la pose d'une plaque commémorative pour les combattants de la guerre d'Algérie. A cet effet, je demande à toutes les personnes qui ont combattu de se faire connaître à la mairie et, en même temps, nous faire connaître les anciens combattants qui habitaient la commune et qui aujourd'hui sont décédés.

Un grand merci au comité des fêtes pour les diverses animations organisées, souvent aidé par les bénévoles qui répondent toujours présents à chaque fois qu'ils sont sollicités.

Bravo à toutes ces personnes qui s'investissent pour le bien de tous.

Un merci particulier à Mr Daniel GIROUX dit « Dadou » qui sous un soleil de plomb n'a pas hésité à prendre le pinceau pour restaurer les volets des appartements de la mairie. A cette occasion merci également à Mr LEVASSEUR Bernard pour le pain à l'anis lors de la fête.

Cette année, c'est à notre tour d'organiser le Noël des enfants du RPI.

Henri DEVIC

CARTES GRISES

Dans le cadre de la simplification des démarches administratives portée par le Plan Préfectures Nouvelle Génération, des télé-procédures nouvelles sont mises progressivement en place en 2017.

Depuis Août, il est possible d'effectuer en ligne sa demande de changement de titulaire suite à l'acquisition d'un véhicule.

A partir du 16 octobre 2017, toutes les opérations sur les cartes grises seront dématérialisées et aucun dossier relatif à ces opérations ne sera instruits par les services de l'Etat.

Les usagers seront invités à consulter le site <https://immatriculation.ants.gouv.fr> par lequel leur sera offerte la possibilité de choisir le type de démarche qu'ils souhaitent effectuer ou dirigés vers un professionnel habilité qui effectuera les opérations pour leur compte. La liste de ces professionnels figure sur le site <https://immatriculation.ants.gouv.fr/Services-associes/Ou-immatriculer-mon-vehicule>.

Je peux désormais effectuer la demande de changement de titulaire sur mon certificat d'immatriculation sans même rendre au guichet d'une préfecture. Cette démarche est accessible sur Internet (ordinateur, tablette ou smartphone).

Je me rends sur <https://immatriculation.ants.gouv.fr> et je suis les étapes proposées :

- Je clique sur la rubrique « je souhaite immatriculer un véhicule d'occasion à mon nom ».
- Je crée un compte usager ou me connecte à mon compte s'il existe déjà. Je pourrai ainsi suivre l'état d'avancement de ma demande. Je peux utiliser France Connect, la solution proposée par l'Etat pour simplifier la connexion aux différents services en ligne.
- Je renseigne mon numéro d'immatriculation et le code de cession du véhicule communiqué par le vendeur. A défaut, je renseigne le numéro de formule et la date du certificat d'immatriculation remis par le vendeur lors de la vente du véhicule.
- Je renseigne les champs d'informations portant sur la vente du véhicule, le type d'usage prévu, ainsi que les champs concernant mon identité et mes coordonnées.
- Une fois la démarche finalisée, je peux imprimer le certificat provisoire d'immatriculation qui m'autorisera à circuler avec mon véhicule, ainsi que le récépissé de dépôt de ma demande.

Je peux être accompagné par le médiateur du point numérique en préfecture et dans de nombreuses sous-préfectures !

NOUVEAUX HORAIRES DE LA MAIRIE

A compter du **1er octobre 2017**, les horaires d'ouverture au public de la mairie sont modifiés comme suit :

Le mardi : de 14H à 18H
Le vendredi : de 16H à 18H

AMICALE DES AINÉS DE RIEUX

L'Amicale des aînés de Rieux-Volvestre vous propose :

LOTOS :

Mercredi 18 octobre salle du Plan d'eau Rieux-Volvestre

Mercredi 22 novembre salle du Plan d'eau Rieux-Volvestre

DIMANCHE 10 DECEMBRE GRAND LOTO DE NOEL

SALLE DU PLAN D'EAU

SORTIES

Samedi 21 octobre : sortie dans le GERS

Samedi 4 novembre : sortie dans l'ARIEGE

RECHERCHE JOUEURS DÉSESPÉREMENT

Le Handball Club de Rieux-Volvestre est une association sportive dynamique et conviviale, créée en 2009. Elle compte aujourd'hui plus de deux cents licenciés et a reçu en 2015 le label « école de handball ». Afin de faire encore grandir le club, les nouveaux membres du conseil d'administration cherche de nouveaux joueurs. Que vous soyez débutant ou joueur confirmé, n'hésitez pas à nous rejoindre. Le Hand club de Rieux-Volvestre est représenté dans toutes les catégories d'âges :

- chez les tout petits : une section « découverte du handball » a ouvert ses portes cette année aux petits sportifs en herbe nés en 2011, 2012, 2013 et 2014
- chez les jeunes : -9 mixtes et catégories -11, -13, -15, -18 ans filles et garçons
- chez les adultes : loisirs, 2 équipes de séniors garçons et 1 équipe fille (niveau départemental pour les 3 équipes)

Pour vous renseigner sur les lieux d'entraînements (Rieux, Montesquieu et Noé) et les horaires, vous pouvez vous rendre sur le site www.riexhandballvolvestre.com ou contacter Alain SAINT-CRIQ au 06 82 41 25 70.

VIDE GRENIER

Le comité des fêtes a permis en juillet et octobre que notre village s'anime au cours de deux vide-greniers qui ont connu tout deux un franc succès.
Le beau temps et la bonne humeur des participants et visiteurs se sont trouvés lors de ces deux journées.



Dimanche 9 juillet



Dimanche 24 septembre

BÉNÉVOLAT

Dans le cadre d'un projet de rénovation à l'école, nous recherchons des bénévoles acceptant de s'investir sur un chantier durant la deuxième semaine des vacances de la Toussaint (semaine du 30 octobre).

Merci de contacter la mairie si vous pensez pouvoir donner un peu de votre temps et de vos bras pour la communauté.



MALADIE DE LYME

La maladie de Lyme est une maladie infectieuse dite « vectorielle », c'est à dire transmise par un vecteur, ici la tique. Toute les tiques ne sont pas infectante néanmoins il faut pouvoir prévenir le risque que représente cette maladie. Pour se protéger de la maladie de Lyme il faut :

Avant et pendant une activité nature :

- couvrir ses bras et ses jambes avec des vêtements long (et de préférence de couleurs claires) un chapeau et rentrer le bas de son pantalon dans ses chaussettes.
- rester sur les chemins, éviter les broussailles, fougères, et hautes herbes.
- Penser à prendre avec soi un « tire-tique »

Après une activité dans la nature :

- inspecter soigneusement son corps en particulier les aisselles, les plis du coude, derrière les genoux, le cuir chevelu, derrière les oreilles et les parties génitales pour trouver une ou des tiques.

En cas de piqure :

- ne pas mettre de produit sur la tique
- utiliser un tire tique (ou a défaut une pince fine) pour enlever la tique
- désinfecter l'endroit de la morsure
- surveiller la zone piquée pendant un mois. Si une plaque rouge et ronde s'étend en cercle à partir de la zone de piqure il faut consulter un médecin rapidement. Il faut consulter également en cas de symptômes grippaux, de paralysie faciale ou de fatigue inhabituelle.

Attention : une fois enlevée la tique peut encore piquer. Après l'avoir tuée sans l'avoir touchée à main nue, il faut la mettre dans un mouchoir ou sur un bout de scotch qu'on jettera à la poubelle.

ATELIER CRÉATIF

Pour préparer Halloween, je vous propose de nous retrouver dans la salle commune du stade à coté de l'atelier technique municipal :

le 22 Octobre de 14h à 16h.

Au programme, fabrication de tête de sorcière et de tête de mort d'inspiration mexicaine. Les enfants doivent être accompagnés tout au long de l'atelier par un adulte. Merci de penser à les munir de vêtements ne craignant pas d'être taché ou d'un tablier de protection.



LE WEEK-END DES ENFANTS

L'association le « THEATRE S'ENVOLE » organise son festival du théâtre pour jeunes et très jeunes, le 28 et 29 octobre à Rieux-Volvestre.



FESTIVAL DU CONTE

Samedi 22 juillet

Par une belle soirée d'été Gensac'art, avec l'appui de la municipalité, a accueilli le 11ème festival du conte avec des narrations qui ont ravi petits et grands.

Les célèbres conteuses, à 11h dans la salle des fêtes, devant un parterre d'enfants nombreux venus accompagnés de leurs parents dans un décor soigné, ont captivé ces petites têtes avec des histoires de loups et d'ours et ont déclenché des rires avec leurs blagounettes.
La séance s'est terminée dans la bonne humeur par une farandole.



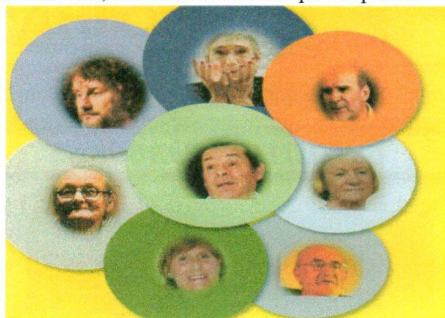
18h : déjà beaucoup de monde pour l'*apéro conté*, sous les marronniers

19h : près de 80 personnes ont apprécié le buffet froid préparé par Véronique Devic

21h : spectacle « **un bouquet de conteurs** »

Devant une salle comble, ces passeurs de l'oralité ont donné toute la mesure de leur talent avec des histoires différentes et originales, le public captivé les a longuement applaudis.

Après le spectacle, un moment d'échange dit « grignoteries » a permis une rencontre très sympathique entre les organisateurs, les conteurs et les participants.



Le Président du festival du conte clôturait la soirée en se félicitant de l'accueil de Gensac et Monsieur le Maire très heureux de la réussite de cette manifestation adressait un grand merci à tous.

Il est à souligner que des quatre villages organisateurs (Rieux , Latrape , Lavelanet, Gensac), c'est GENSAC qui attire le plus de spectateurs.



CINÉ-DÉBAT



Rencontre projection débat

Projection du film «**Et si on vivait tous ensemble ?**» de Stéphane ROBELIN

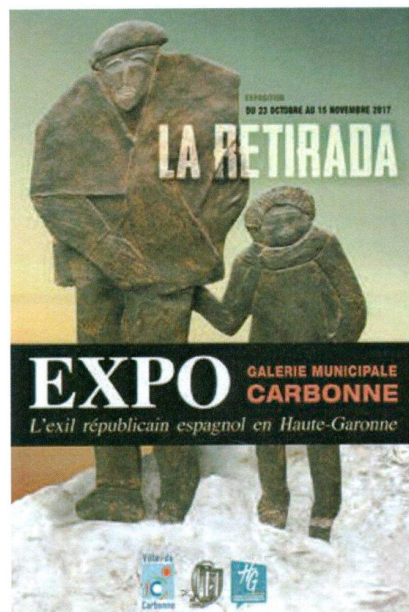
suivi d'un **débat** avec **Laurie PRADIER**
de SOLIHA Haute-Garonne et **Roland
ESTRADE**, adjoint au maire de Bérat

- *quel habitat pour moi en vieillissant ?*
- *pourrai-je toujours vivre chez moi ?*
- *quelles sont les possibilités qui s'offrent à moi ?*
- *de quelles aides puis-je bénéficier ?*

CARBONNE - SALLE DE CINÉMA - 20 OCTOBRE 2017 - À PARTIR DE 13H45 -
ENTRÉE GRATUITE - CONTACT : SABINE CAPOUL, MSA MPS, 06 79 75 35 57

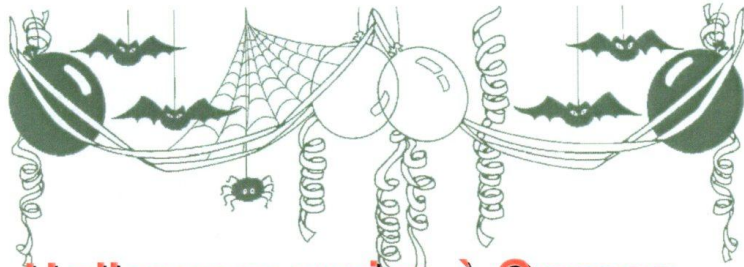


EXPOSITION CARBONNE



Exposition du 23 octobre au 15 novembre à la Galerie Municipale de Carbonne, Hôtel de ville, place Jules Ferry, du lundi au vendredi de 8h30 à 12h30 et de 14h à 17h

HALLOWEEN



Halloween arrive à Gensac...

Le 31 octobre 2017

Sortez vos balais de sorcière et vos masques du placard
Et rejoignez nous sur la place du village à partir de 16h30

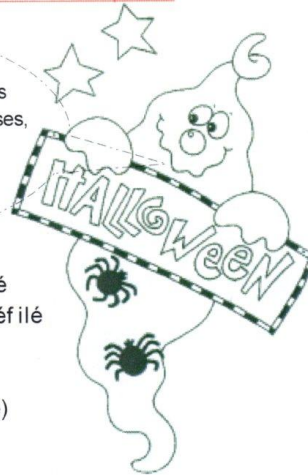
Départ du défilé à 17h00

Les enfants sont sous la responsabilité de leurs parents.

Nous Passerons dans vos chaumières
« n'oubliez pas de préparer vos friandises,
Car nos pet it s monst res
vont vous dévaliser »

Un apéro effrayant sera organisé
À la salle des fêtes au retour du défilé

Chacun apportera
une gourmandise (sucrée & salée)
ou
une boisson à partager



Nous tenons à vous rappeler que les enfants restent sous la responsabilité de leurs parents durant cet événement.

Fonctionnement de la tournée de collecte des bonbons et sucreries

Afin de remédier à tous désagréments, nous conserverons le mode de fonctionnement utilisé l'an passé :

TOUS les enfants et autres participants déambuleront dans le village et le lotissement du mouzinatte en une seule et même tournée. Les personnes qui souhaiteront donner des friandises pourront le faire en **une fois** en alimentant un « chaudron » commun qui sera par la suite partagé équitablement entre tous les participants.

Le départ de la tournée devrait se faire aux alentours de 17h et débutera de la salle des fêtes pour s'acheminer via le chemin St Pierre vers le lotissement du mouzinatte et le clos puis retour vers le centre du village.

L'apéritif organisé à la salle des fêtes sera l'occasion de nous retrouver tous et de partager les bonbons et des les remettre aux enfants déguisés ayant participé à la tournée !!

FÊTE LOCALE



Le dépôt de gerbe traditionnel au sortir de la messe du 15 Août, avec la participation des enfants présents lors de la cérémonie.



Une douce soirée d'été sous les marronniers, un excellent cassoulet et une soirée dansante.



La remise des prix du Challenge Aurélien est effectuée par Mr le Maire.

Un grand merci aux membres du comité des fêtes qui chaque année font vivre notre village au rythme de ces sympathiques animations.

• *« LA MAIN A LA PÂTE »*

- Amis lecteurs, si l'envie d'écrire de courts textes sur le passé de Gensac, sur des anecdotes, des histoires extraordinaires de la région, vous inspire, vous pouvez déposer vos textes au secrétariat de la Mairie ou les envoyer par courriel à bulletingensacois@gmail.com.
- Nous nous ferons un plaisir, si rien ne l'interdit, de les publier dans Gensac Info.

MOULES-FRITES

Le 7 octobre, entre 100 et 120 personnes se sont retrouvées à la salle des fêtes pour partager au son de l'accordéon de Benoit, un succulent repas préparé par V'Rotisserie.
Cette soirée dont c'était la deuxième édition fut une réussite grâce au dévouement des membres du comité des fêtes.



MADELEINES AU CITRON

Préparation : 12 minutes
Cuisson : 15 minutes

Ingrédients pour 12 madeleines (dans 1 moule à muffins) :

- 4 oeufs;
- 200 gr. de sucre brut de canne;
- 250 gr. de farine de blé;
- 2 cc de levure chimique;
- 200 gr. d'huile de tournesol;
- le zeste et le jus d'un citron (= 4 cs);
- sucre en poudre pour le dessus.



Préchauffer le four à 250 degrés.

Casser les œufs dans un bol, y ajouter le sucre et battez les ensemble durant 5-6 minutes à puissance maximum. Pendant que le robot travaille (si vous n'en avez pas, tenez votre batteur électrique durant 5 minutes et passez à cette étape après). Pesez la farine et ajoutez y la levure. Passez votre citron sous l'eau, puis le râper pour avoir son zeste. Pesez votre huile (tournesol ou pépins de raisin).

Ajoutez le jus de citron, équivalent à 4 cuillères à soupe, et le zeste. Ajoutez l'huile, le jus et zeste de citron, pendant que ça bat. Ajoutez tout doucement la farine mélangée à la levure. Placez des caissettes en papier dans votre moule à muffins. Remplissez, il faut aller à ras-bord des caissettes.

Saupoudrez le dessus des madeleines de sucre en poudre.

La cuisson se déroule en 3 temps :
- 5 minutes à 250 degrés
- 5 minutes à 220 degrés
- 5 minutes à 180 degrés.