



PAGE 3/6

Consommons local



SOMMAIRE

› Le mot du maire	2	› Une année pleine de projets à l'école	7
› Les nouvelles consignes de tri.....	2	› Près de 80 aînés ont reçu leur colis de Noël	8
› État civil.....	2	› Portage des repas à domicile	8
› Tour d'horizon des producteurs de Montgaillard	3/6	› Infos diverses, infos pratiques.....	8
› Marché de Noël 2022	7	› Matinée verte : venez nombreux !.....	8

LE MOT DU MAIRE

Chères Montgaillardaises et chers Montgaillards,

C'est avec plaisir que notre équipe vous propose ce nouveau numéro de « L'Essentiel » autour de l'offre alimentaire proposée sur la commune. Bonne lecture,

Bruno Mouyon
Maire de
Montgaillard-Lauragais



RECYCLAGE

Évolution des consignes de tri depuis le 1^{er} janvier

Poubelle/caissette jaune ou poubelle des ordures ménagères ? Depuis le 1^{er} janvier 2023, la réglementation impose, au niveau national, une extension des consignes de tri à l'ensemble des emballages en plastique (loi de transition énergétique pour la croissance verte).

Finis le casse-tête des consignes de tri pour les emballages. Désormais, l'ensemble des emballages en plastique et métal – barquettes, pots de yaourt, sachets, capsules, tubes de dentifrice, gourdes de compote, sacs en plastique... – seront donc à jeter dans le bac jaune. Objectif : trier plus pour recycler plus.

Le bac jaune accepte désormais tous les emballages en métal et plastique, mais pas les objets (ex. : CD-DVD, jouet, bassine, tuyau, brosse à dents...). Les emballages en verre doivent toujours être déposés en points d'apport volontaire.

Les emballages sont à déposer en vrac dans le bac jaune, pas dans des sacs. Il est inutile de les laver, par contre il est nécessaire de bien les vider de tous les restes alimentaires. Boîtes de pizza, barquettes, cornets, bols, gobelets en carton... même salis de graisses ou de jus, ils se recyclent. Dans la mesure du possible, évitez d'empiler les emballages les uns dans les autres, car cela complique le travail de tri.

Recyclage ou poubelle ordinaire ? Si vous avez un doute sur un produit précis, vous pouvez consulter le site : <https://www.triercestdonner.fr/guide-du-tri>. ✖



ÉTAT CIVIL

Carnet noir

Nous avons perdu depuis le début de l'année Hélène, Denise, Jeanne Latry (épouse Herencia) le 5 janvier, et Michèle, Marie, Hortense Renvoisé (épouse Derriennic) le 15 janvier.

Nous adressons nos sincères condoléances aux familles. ✖

Mairie de Montgaillard-Lauragais
Place de la Garrigue – 31290 Montgaillard-Lauragais
05 61 81 61 42
mairie@montgaillard-lauragais.fr
www.montgaillard-lauragais.fr

Directeur de la publication: Bruno Mouyon · Rédaction: les membres de la commission communication · Photos: D. R. · Graphisme et mise en page : www.benjaminbenetti.fr · Impression: Évoluprint · Tirage: 500 exemplaires · Imprimé sur papier recyclé, non blanchi.

MANGER LOCAL

Tour d'horizon des producteurs de Montgaillard

Bernadette et Francis Oudol vous présentent leur entreprise familiale sur Montgaillard-Lauragais !

Depuis 1986, en plus de leur activité de céréaliers, Francis et Bernadette sont producteurs de légumes sur la commune au lieu-dit Les Rendals (route de Villenouvelle). Ils ont d'abord vendu leur production à un grossiste sur Escalquens qui se chargeait de les revendre au marché-gare de Toulouse. À partir de 2007, ils ont élargi leur activité en vendant



leur production directement aux particuliers, d'abord avec le système de panier à la semaine par l'intermédiaire de ce d'entreprise (Labège Innopole, Balma, Montaudran...), puis depuis 2012, en proposant de la vente directe dans un local situé à côté de leurs serres et de leur habitation.

Vous pouvez donc vous fournir en légumes, fruits

et autres produits tous les vendredis de : 9 h 30-13 h/14 h-19 h.

Vous y trouverez des légumes de saison (plus de 45 sortes de légumes sont cultivés chaque année), des fruits (de leur production et/ou de producteurs locaux), des légumes secs, des œufs (issus de leurs 150 poules environ dont ils confient l'élevage sur une commune voisine).

On y trouve encore des huiles locales (tournesol, colza...), des farines, des pâtes... vous avez également la possibilité de faire votre commande de paniers en ligne (www.tilleuls.fr) ou par téléphone (06 81 91 44 28).

Dans les serres, sont associées certaines sortes de légumes qui s'entraident les uns des autres et permettent d'éviter trop de traitements !

Ils fournissent également la cantine de l'école de Montgaillard-Lauragais ainsi que le comité des fêtes, et leur souhait pour l'avenir est de ne faire que de la vente directe aux particuliers depuis leur ferme.

Leur fils Jérémy Oudol a rejoint la société depuis le 1^{er} avril 2022 pour venir prêter main forte, mais aussi apporter ses nouvelles idées. Pourquoi pas de la conversion en bio et de la vente d'autres produits... on attend avec impatience !

Hélène Hannot vous présente le rucher de Kimilo !

Depuis mai 2020, Hélène, apicultrice, vend le miel provenant de ses ruches. Elle élève également des reines fécondées qui permettent la création de nouvelles ruches. Pour produire son miel, les ruches partent parfois en transhumance. Hélène les amène dans les Corbières pour produire du miel de romarin ou de la garrigue ; à Saissac, dans la montagne Noire, pour le miel de châtaignier ; ou encore à Verdun Lauragais pour le miel d'été et de fleurs sauvages. Mais la principale production est faite à Montgaillard : miel de printemps, de tournesol, d'acacia, de tilleul et le crémeux.

Il n'y a pas d'horaires pour aller acheter du miel ! Il faut simplement sonner chez Hélène, 1 chemin de Rieumajol. Si elle n'est pas occupée avec ses abeilles, c'est avec plaisir qu'elle vous accueillera chez elle pour vous faire découvrir sa gamme de miel. Elle est également joignable par courriel : rucherkimilo@gmail.com.

Vous pouvez la retrouver le lundi au marché de Castelnaudary, le mercredi à celui de Bram et le vendredi à Villefranche-

de-Lauragais. Des pots sont également en vente à la boulangerie Le Fournil de Villefranche-de-Lauragais.

Plus ponctuellement, Hélène participe au marché de Noël du village. Hélène souhaite se faire connaître des Montgaillardaises et Montgaillards avec un projet de vente une fois par mois au cœur du village.

Mais au-delà du village, elle souhaite également faire le marché du samedi à Port Leucate.

N'hésitez donc pas à aller rendre visite à Hélène directement chez elle !



Imane Louridi vous présente Les Saveurs du Palais !

Imane est originaire du Maroc où elle est née et a grandi. Elle a ramené dans ses valises de nombreuses recettes familiales et un savoir-faire oriental.

Depuis 2022, Imane prépare de nombreuses pâtisseries gourmandes : crêpes milles trous, makrouts, cornes de gazelle, baklavas ou encore des losanges au chocolat.

Elle n'hésite pas à utiliser des produits locaux pour confectionner ses pâtisseries tels que le miel du Rucher de Kimilo. Elle mise sur la fraîcheur des produits, le bon goût et le fait maison. Imane travaille sur commande. Elle est joignable par mail (imane_louridi@hotmail.fr) ou par téléphone (07 64 22 76 84). Son site internet (www.lessaveursdupalais.fr) présente les produits qu'elle a en vente.

Vous pouvez la retrouver tous les vendredis au marché de Villefranche-de-Lauragais. Elle participe également plus ponctuellement aux foires, vide-greniers ou autres marchés de Noël.

Imane aime également participer aux événements du village en proposant un stand au marché de Noël, au vide-grenier, mais également en fournissant l'association des parents d'élèves de l'école de Montgaillard lors de leur vente de sucrés/salés sur le parvis de la mairie.

Imane a entrepris les démarches pour vendre également des



produits marocains salés, tels que le couscous, les tajines, les pastillas, les bricks ou encore sa fameuse soupe Harira à base de pois chiche, lentille et vermicelle, le tout agrémenté de nombreuses épices.

Sa présence sur un second marché est également à l'étude. Inutile donc de prendre l'avion pour voyager : vous avez juste à contacter Imane !

Gérard et Boubou vous présentent Mont Relais Gaillard - La Taverne !

C'est depuis 2014 que le bar-restaurant Mont Relais Gaillard - La Taverne est géré par Gérard et Boubou. Il s'agit d'un lieu convivial où l'on peut venir boire un verre, se restaurer ou encore profiter de son épicerie.

De nombreuses animations y sont organisées : soirées à thème, soirées karaoké, ambiance pub, concerts, repas du Nouvel An...

Côté restaurant, il existe une formule du midi avec soit le menu à 18 € (entrée/plat/dessert) soit le menu à 15 € (entrée/plat ou plat/dessert), et également des plats à la carte tels que de grandes salades ou des grillades. Un assortiment de tapas est disponible aux beaux jours, à déguster sur la terrasse ombragée, près du coin jeux pour les enfants et d'un terrain de pétanque.

Gérard et Boubou misent sur des produits de qualité et locaux qui leur a valu en 2019 le label Bistrot de pays. On y trouvera côté épicerie des produits du village venant de la Conserverie du Lauragais ou du Moulin de Perrine, mais également des communes voisines comme la charcuterie Maurel ou le brasseur l'Orset. Côté restaurant aussi, les produits locaux sont mis en valeur (magret, poulet...).

Une salle aménagée est disponible à la location pour des repas de groupe, fêtes ou séminaires.

Gérard et Boubou souhaitent pérenniser les soirées café-théâtre ou encore développer leur communication sur différents réseaux sociaux.

On pourra retrouver au printemps le poulet rôti du dimanche à la vente à emporter.

La Taverne est ouverte les mardis et mercredis de 17 h à 2 h, les jeudis de 9 h à 15 h et de 17 h à 2 h, les vendredis, samedis et dimanches de 10 h à 15 h et de 17 h à 2 h. Ils sont joignables par mail (monrelaisgaillard@gmail.com) ou par téléphone (05 81 97 85 33). On retrouve toute l'actualité de La Taverne sur sa page Facebook La Taverne Mont Relais Gaillard.

Gérard et Boubou vous attendent pour partager avec vous un moment convivial !



Anne-Marie Bernes et Jean-Louis Sicre vous présente Avettes et Mellarius !

Anne-Marie et Jean-Louis sont de grands consommateurs de miel. Il y a 6 ans, ils ont décidé d'installer 2 ruches dans leur petit bois situé sur Montgaillard-Lauragais pour produire assez de miel pour leur consommation personnelle. Aujourd'hui, ils ont 14 ruches. Ils ont pris des cours d'apiculture et ont décidé de vendre la production qu'ils ne consomment pas.

Les ruchers ne bougent pas de Montgaillard. Anne-Marie et Jean-Louis se contentent d'apporter de l'eau aux abeilles. Puis ils les laissent faire leur travail et butiner les fleurs alentour pour faire du miel toutes fleurs.

Le miel n'a jamais le même goût. Il change en fonction du temps et des aléas de la nature.



Les pots sont en vente au bar-restaurant Mont Relais Gaillard - La Taverne. On peut également les trouver à la boutique À Travers Champs à Belberaud ou encore lors de quelques marchés de Noël.

Anne-Marie souhaiterait faire découvrir aux enfants du village ce que c'est qu'une ruche et leur faire goûter un bon miel ainsi que le pain d'épices qu'elle confectionne.

Pour tous renseignements, vous pouvez les contacter au 07 77 81 46 73.

N'hésitez donc pas, au détour d'un verre à la Taverne, de repartir avec un petit pot de miel !

Guillaume et Geneviève Evesque vous présentent la Conserverie du Lauragais !

Cela fait maintenant plus de 100 ans que la Conserverie du Lauragais existe. Créée en 1912 par un charcutier de Villefranche, la conserverie s'installe il y a une cinquantaine d'années à Montgaillard-Lauragais, en bordure de la D813 et est reprise par Henriette Fournier. Ses recettes ancestrales et notamment son fameux cassoulet font, aujourd'hui encore, la notoriété de la conserverie.

En 1995, la conserverie est reprise par Guillaume et Geneviève Evesque qui s'attachent à créer de nombreuses recettes tout en conservant le savoir-faire traditionnel. Basé sur un partenariat de confiance avec les producteurs, tous les produits sont rigoureusement sélectionnés et utilisés pour des recettes fabriquées sans conservateurs ni colorant. En plus du cassoulet, de nombreux plats cuisinés sont vendus au



magasin : garbure et cassoulette au confit de canard, daube de bœuf ou encore civet de biche.

Guillaume et Geneviève

élevent également eux-mêmes leurs porcs noirs dans le Lauragais, produit d'exception dont la viande est savoureuse et tendre. Vous pouvez vous inscrire à leur newsletter via leur site internet www.conserveriedulauragais.fr par courriel laconserveriedulauragais@gmail.com ou au 05 61 81 64 84 pour recevoir les informations sur leurs arrivages de porc noir. La conserverie souhaite également développer de nouveaux produits : viande de producteurs locaux (bœuf, agneau, veau du Ségala), gamme de légumes en provenance d'une agriculture raisonnée et durable et de nouvelles terrines, rillettes et plats cuisinés faits maison. Nous les remercions pour les actions réalisées pour le village : confection des coffrets cadeaux pour les aînés, participation au loto et aide à l'école du village pour financer un voyage scolaire. N'hésitez pas à passer au magasin, ouvert du lundi au samedi de 9 h à 12 h 30 et de 14 h 30 à 19 h. À la conserverie, l'escapade est gourmande !

Pauline Dubernard et Aurélien Morin vous présentent La ferme du Romarin !

Producteurs de poulets de chair en agriculture biologique, ils ont repris l'exploitation à « Montplaisir » depuis février 2022. Les poulets sont élevés de 1 jour à 90-120 jours avec un aliment fabriqué à la ferme à partir de céréales bios produites à 30 km autour de la ferme. Ils sont élevés dans des cabanes sur des parcours enherbés et bientôt arborés. Tous leurs produits sont abattus et transformés à la ferme et vendus en direct sur place ou sur les marchés, ou dans quelques magasins bios. Les poulets sont disponibles en entier, ou découpés sous vide : filets, aiguillettes, cuisses et dérivés, sauté, saucisse. Vous pouvez effectuer vos commandes par téléphone au 06 30 38 76 82/06 72 05 79 06 ou par courriel lafermeduromarin@gmail.com avant le mardi soir pour un retrait le mercredi après-midi (uniquement pour les poulets entiers) ou le jeudi après-midi entre 15 h et 18 h 30 ou le vendredi, sur rendez-vous. En attendant l'installation d'un atelier de poules pondeuses, des œufs bio non produits à la ferme sont à la vente.

Jeunes agriculteurs, Pauline et Aurélien sont des passionnés d'élevage et d'agriculture de conservation dans le respect de la tradition du bon goût du poulet fermier. Après un an d'installation, ils ont beaucoup de projets en perspectives avec



notamment la création d'un nouveau bâtiment, associé à la rénovation complète de l'élevage (nouvelles clôtures, nouveaux parcours, amélioration du lieu de vie des animaux...) qui accueillera un magasin à la ferme, en plus de la fabrique d'aliments, de l'abattoir et du laboratoire et de l'atelier œufs. L'objectif est de tout localiser sur un site unique afin d'être en complète autarcie et ainsi de limiter le transport, le stress... Mais leur priorité est dans un premier temps de mettre en place l'atelier de poules pondeuses pour satisfaire les demandes de leurs clients et être producteur à 100 % de tout ce qui est proposé. À défaut de pouvoir visiter leur élevage (impossible à cause des risques actuels en biosécurité), n'hésitez pas à goûter leurs produits !

Romain Baron et Aurélien Ramond vous présentent « Les délices du Lauragais » !

Romain et Aurélien sont 2 jeunes agriculteurs, producteurs, passionnés issus de notre belle région du Lauragais, de familles d'exploitants céréaliers. Ils ont décidé de se lancer un pari : produire, transformer et commercialiser de la pomme de terre dans une région de purs céréaliers ! Pari réussi, ils ont démarré leur activité de production et transformation de pommes de terre en août 2021. Ils veulent mettre en avant le local et la diversification et s'occupent de toute la production jusqu'à la livraison.

Une partie de la production est transformée en chips artisanales et en frites fraîches prêtes à cuire. Leurs produits sont à la vente en ligne et peuvent être commandés directement sur leur site internet : <https://lesdelicesdulauragais.com>. Vous pouvez également les contacter par téléphone (Romain 06 21 88 11 69 ; Aurélien 07 62 02 94 00) ou par mail (2avt.pro@gmail.com) et les suivre sur les réseaux sociaux (Facebook : les delices du lauragais ; Instagram : les_delices-du-lauragais). Romain et Aurélien livrent le bar-restaurant du village, la Taverne, et étaient présents à notre marché de Noël. Ils ont pour objectif de fournir les cantines



des écoles alentour. L'année dernière, ils ont accueilli les enfants de l'école communale pour leur montrer la plantation des pommes de terre et, quelques mois après, leur récolte. C'est encore meilleur les chips quand on sait d'où ça vient !

Marché de Noël 2022

Le 9 décembre dernier a eu lieu la 2^e édition du Marché de Noël, initiée par la mairie avec l'aide des associations de Montgaillard-Lauragais, ainsi que les producteurs et artisans locaux.

Ces derniers nous ont proposé leurs savoir-faire : Les Pépites D'Oc d'Odile, Les Créations de Paola, ainsi que leurs produits : Les Moulins de Perrine et le miel d'Hélène...

Nous pouvions également nous restaurer avec le Comité des Fêtes, les Délices du Lauragais, tester de nouvelles saveurs avec les bières de l'Orset, ainsi que du sucré, avec les oreillettes et sablés de la Pierre Milliaire (le club du 3^e âge), les crêpes, les gaufres de l'Epam et les pâtisseries d'Imane : Les Saveurs du Palais.

Tout ceci avec quelques chansons de la petite chorale animée par l'Epam (association des parents d'élèves), ainsi que la visite inattendue du père Noël pour le plus grand bonheur des enfants.

C'est avec grand plaisir que nous vous donnons rendez-vous pour la prochaine édition.



ÉDUCATION

Une année pleine de projets à l'école de Montgaillard-Lauragais !

C'est autour d'un café offert par l'association des parents d'élèves que les parents ont pu cette année faire la rentrée avec leurs enfants. Ce sont 63 élèves qui ont fait leur rentrée en septembre au sein de 3 classes.

Le principal projet de l'école cette année porte sur le tour du monde. Plusieurs actions ont déjà été réalisées autour de ce projet. 8 intervenants venant de pays différents ont animé des jeux et des danses lors d'Erasmus Day. Une intervenante en anglais, Anna, vient sur les 3 classes tous les jeudis matin dans le cadre d'une certification qu'a obtenue l'école qui prévoit un enseignement renforcé des langues étrangères (certification EMILE).

Un atelier Kapla a également eu lieu avant les vacances de Noël : plus de 13 000 Kapla éparpillés dans la salle de motricité a permis aux enfants de construire les plus beaux monuments du monde : la tour de Pise, la muraille de Chine ou encore la tour Eiffel. Cette journée s'est terminée avec un des meilleurs moments pour les enfants : la démolition !

Le FabLab, toujours présent au sein de l'école, permet également d'agrémenter ce travail autour du monde.

Autre projet : l'école travaille sur le vivre ensemble, avec le psychologue de l'Éducation nationale qui intervient sur la prévention sur le harcèlement scolaire. Des ateliers « philo » auront également lieu pour apprendre à débattre et à échanger sur différents sujets.

Et les projets ne sont pas finis !



Les élèves des cours élémentaires vont pouvoir cette année partir en classe transplantée dans le Tarn, autour d'un programme « nature et sport ». L'équipe enseignante tient à remercier la mairie pour sa participation et les parents accompagnateurs sans qui cela ne pourrait pas se faire. Départ prévu en mai 2023.

Les élèves vont également suivre les exploits de Thierry Corbarrieu, qui a fait l'honneur d'une visite à l'école. Thierry Corbarrieu est un sportif accompli qui va se lancer dans une course en Alaska : l'Iditarod Invitational, l'ultramarathon d'hiver le plus long du monde !

L'équipe municipale continue de soutenir l'ensemble des projets de l'école, et remercie les enseignantes et les agents périscolaires pour leur investissement.



Près de 80 aînés ont reçu leur colis de Noël

Le centre communal d'action social a organisé, comme en 2021, la distribution de colis gourmands aux 78 aînés âgés de 70 ans et plus qui résident sur Montgaillard. L'assortiment de produits « maison » a été préparé par la Conserverie du Lauragais située sur la commune, nous les remercions pour leur implication et la qualité des colis qui ont été très appréciés.

La distribution a été réalisée la semaine précédant Noël par les membres du ccas : Florent Alibert, Annie et Aurore Banquet, Jean-Louis Daniau, Béatrice Lac, Mélissa Laurent, Véronique Lembrouk, Ghislaine Marquié, Jérôme Raoul et Isabelle Rouch. Merci à eux et à nos aînés qui les ont reçus avec gentillesse ! ✕

Portage des repas à domicile

Le conseil municipal a renouvelé sa convention avec le ccas de la mairie de Villefranche-de-Lauragais pour que les habitants de Montgaillard puissent, s'ils le veulent, bénéficier du service de portage des repas à domicile proposé par le ccas de Villefranche. Le service s'adresse aux personnes de plus de 65 ans, mais également aux personnes ne pouvant pas momentanément préparer leurs repas. La fréquence de livraison des repas est assurée en fonction des besoins du bénéficiaire. Le repas, préparé et acheminé par Occitanie Restauration, coûte 7,50 € le midi et 7 € le soir et peut être adapté en fonction du régime alimentaire (sans sel et/ou sans sucre).

L'inscription doit se faire auprès du ccas de Villefranche-de-Lauragais. Pour plus d'informations (commande, livraison, facturation), vous pouvez contacter le **05 34 43 31 61**. ✕

Infos pratiques

La mairie est ouverte au public les

- Mardis de 9 h à 12 h et de 14 h à 17 h
- Mercredis de 14 h 30 à 17 h 30
- Vendredis de 14 h à 17 h

Rencontre possible avec le maire : rendez-vous à prendre auprès du secrétariat.

Déchetterie de Villefranche-de-Lauragais

La déchetterie est ouverte les mardis, mercredis, vendredis et samedis de 9 h à 12 h et de 14 h à 18 h.

Petit rappel à la loi

Il est strictement interdit de laisser des déchets dans la nature ou sur les trottoirs, sous peine de sanctions allant jusqu'à 1 500 € d'amende.

L'élagage des arbres et la taille des haies dépassant sur le domaine public doivent être réalisés avant le printemps.

PanneauPocket

Recevoir les alertes et informations diffusées par la mairie directement sur votre portable ? C'est simple, il suffit de télécharger l'application PanneauPocket et de mettre Montgaillard-Lauragais en favori. Les informations diffusées via PanneauPocket sont également consultables sur le site internet de la mairie www.montgaillard-lauragais.fr.

Matinée verte : venez nombreux !

Comme annoncé dans le dernier numéro, la matinée de nettoyage de la commune est programmée le samedi 11 mars à partir de 9 h. Les participants seront répartis par groupe pour couvrir une partie du territoire de la commune. Un apéritif sera offert à l'issue de la matinée aux participants... Pour des raisons d'organisation, merci de bien vouloir confirmer votre présence auprès du secrétariat de mairie par téléphone (05 61 81 61 42) ou par courriel (mairie@montgaillard-lauragais.fr).

Samedi
11
mars
à partir de 9 h

