

# LO Mas



GRAND ANGLE

## Nos terres nourricières

**LACQ-ORTHEZ**  
COMMUNAUTÉ DE COMMUNES

### ICI ET LÀ

Cet été à Lacq-Orthez :  
des sorties pour toutes  
vos envies !

### TERRITOIRE DE TALENTS

Or bleu et  
électricité verte

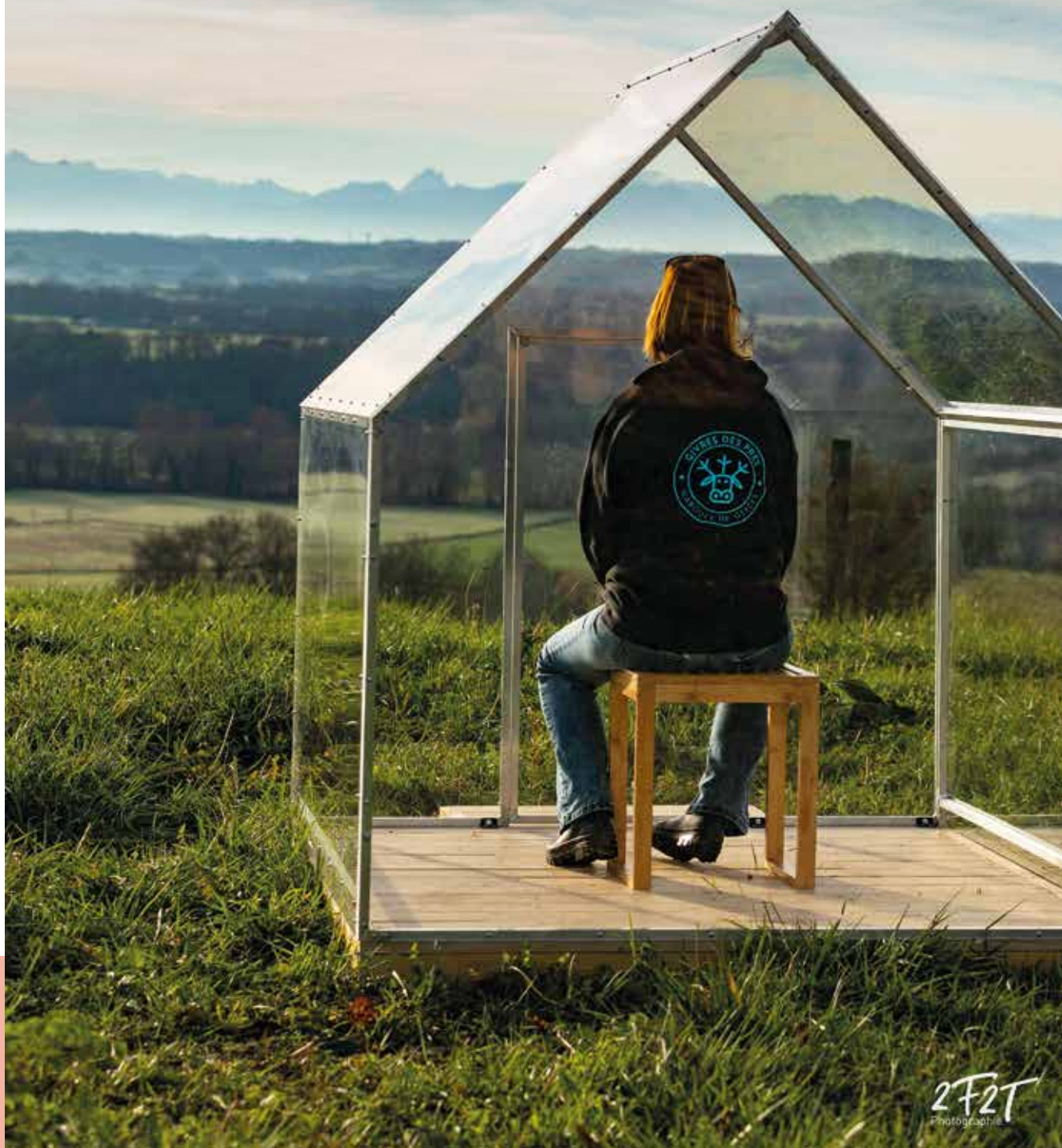
### MOBILITÉS

En piste pour le vélo !

## INSTANT SUSPENDU À CASTEIDE-CANDAU...

Une éleveuse de vaches laitières des *Giurés des près*, producteurs de glaces fermières, raconte le territoire dans le cadre de *Nos cabanes*. Une aventure culturelle géante à découvrir page 5, et tout l'été à Lacq-Orthez.

© Photo club mourenxois



2F2T  
Photographie

# Édito

## NOS TERRES NOUS PERMETTENT D'Y PRODUIRE CE QUE NOUS MANGEONS, NOUS DEVONS EN PRENDRE SOIN.

À l'heure où l'on parle de résilience, au moment où notre collectivité construit son futur Plan local d'urbanisme intercommunal (PLUi), nous avons souhaité dans ce nouveau Mag faire un focus sur nos terres nourricières.

**L'agriculture est un élément essentiel du développement de notre territoire**, qui s'illustre par la diversité et la qualité de ses productions, de l'élevage au maraîchage, des céréales à la viticulture. Nos terres nous permettent d'y produire ce que nous mangeons et nous devons en prendre soin.

Nos agriculteurs, ces femmes et ces hommes qui vivent avec passion leur métier, nous permettent de nous nourrir plus sainement. **Leur activité participe aussi à l'entretien de nos paysages et de notre identité : ils sont la signature de notre territoire.**

En première ligne face aux aléas climatiques, nos agriculteurs sont en prise directe avec la nature. Ce sont de vrais ambassadeurs de la Terre et **ils mesurent mieux que d'autres les effets du dérèglement climatique.** Un réchauffement à + 4°C en France d'ici 2100 aura des conséquences irréversibles pour nos terres et pour les Hommes ; nos paysans d'aujourd'hui s'engagent dès à présent pour pallier ces bouleversements en adaptant leur travail.

La communauté de communes de Lacq-Orthez est engagée avec volontarisme dans la préservation de notre terre nourricière.

C'est le sens des politiques que nous menons, avec l'utilisation de produits locaux par les cuisiniers de nos crèches, avec l'animation des marchés de plein vent et l'organisation des marchés des producteurs de pays, mais aussi avec la réduction de nos déchets, la valorisation de nos biodéchets en compost ou biogaz, la production d'énergies renouvelables, le verdissement des activités industrielles et la décarbonation de nos activités.

À partir de cet automne, notre engagement dans la préservation de la biodiversité va prendre un tournant majeur avec la plantation de **25 000 arbres et arbustes pour recréer les haies bocagères.**

C'est ensemble, toutes et tous, que nous réussirons à relever les défis qui nous permettront de vivre demain dans un monde durable.



## Patrice LAURENT

Président de la communauté de communes de Lacq-Orthez

Vous l'avez remarqué, votre magazine évolue et devient LO Mag [Lacq-Orthez Mag] : plus moderne, plus lisible, plus en adéquation aux attentes de toutes et tous... **Nous l'avons voulu à l'image du territoire.**

# Cet été à Lacq-Orthez



DES SORTIES POUR TOUTES VOS ENVIES !



© Isabelle Tirador



## MARCHÉS DES PRODUCTEURS DE PAYS

### DÉGUSTER LE TERROIR

Des producteurs locaux, de grandes tablées conviviales, une troupe à la musique : voilà les ingrédients qui font le succès de nos marchés des producteurs de pays, organisés avec les communes et la chambre d'agriculture.

Aux menus, à composer comme il vous plaira, à moins de 8 € le plat, 5 € l'assiette enfant, ou 3,50 € le dessert : des frites de Bonnut, du fromage de Castétis, des fruits de Monein, du vin de Cuqeron, et bien d'autres mets, veau, canard, cochon ou même glaces, 100 % terroir.

**Vendredi 30 juin** à Lacq-de-Béarn, place de l'Église

**Mercredi 12 juillet** à Mourenx-Bourg, devant la salle des Ponts-Jumeaux

**Judi 27 juillet** à Monein, place Henri-Lacabanne

**Judi 3 août** à Orthez, place d'Armes

**Vendredi 1<sup>er</sup> septembre** à Arthez-de-Béarn, place du Palais

Entrée libre de 18h à 23h

## FESTI'MARCHÉS

### CHANTER TOUT L'ÉTÉ SUR LES MARCHÉS

Remplissez votre panier sur un air de pop, de funk ou de salsa, en compagnie de groupes de rue qui animeront sept marchés de plein vent mis en fête par notre opération Festi'marchés.

**Du 4 juillet au 16 septembre**

Sur les marchés d'Arthez-de-Béarn, Artix, Lacq-de-Béarn, Monein, Mourenx, Orthez et Puyoô, chacun animé une semaine sur deux



## MARCHÉS NOCTURNES À ORTHEZ

### FLÂNER EN VILLE DANS L'AMBIANCE DU SOIR

À la fraîcheur de deux soirs d'été, partez en virée shopping à ciel ouvert, dans une ambiance festive et décontractée. Produits du terroir, artisanat, décoration... Les boutiques d'Orthez et une cinquantaine de commerçants investiront le cœur de ville de 18h à 23h. Côté table, bars et restaurants vous attendent en terrasse, tandis que concerts et spectacles animeront les rues. De quoi passer une belle soirée d'été !

**Vendredis 7 juillet et 25 août**  
de 18h à 23h



© Mathieu Youzeloud

## NUIT DU CINÉMA AU MI[X] À MOURENIX

### PASSER UNE SOIRÉE CINÉ AUTOUR DU BIEN-MANGER

Au menu, concocté par le Ciné M et la médiathèque du MI[X] à Mourenx, deux films et un buffet.

• **Mission Régénération**, de Josh et Rebecca Tickell. Narré par l'acteur Woody Harrelson, ce documentaire très pédagogique parle de régénération des sols et invite à découvrir comment la nourriture que nous mangeons peut inverser le cours des choses, guérir notre corps et finalement, pourquoi pas, sauver notre monde.

• **Délicieux**, d'Éric Besnard. Porté par Grégory Gadebois et Isabelle Carré, le film nous plonge à l'aube de la Révolution française pour nous conter une autre révolution : l'invention du restaurant !

**Vendredi 7 juillet dès 18h30**

Buffet offert à l'entracte

Gratuit sur réservation

au **05 59 80 58 80** (places limitées)

## EN ITINÉRANCE SUR LE TERRITOIRE

# Nos cabanes, création culturelle géante

Rejoindre une aventure collective foisonnante,  
itinérante, soufflante !

Depuis un an, Mourenx et notre communauté de communes sont le théâtre d'un parcours culturel unique en son genre, porté par la compagnie *L'Homme Debout*. Plusieurs centaines d'entre vous ont déjà contribué à préparer ce spectacle et inspirer son écriture, en parallèle à quatre autres territoires de Nouvelle-Aquitaine où l'aventure se déploie aussi.

**Pour reprendre le fil de l'histoire...**

• **Avril 2022** : vous étiez plus de 500 à participer ici à la construction d'une marionnette de 6 mètres, nommée Plume. La fillette de bois bâtie par les cinq territoires sera l'héroïne du spectacle final.

• **Fin 2022 - Début 2023** : élèves, agriculteurs, habitants de Lacq-Orthez ont raconté leur territoire. De ces témoignages a découlé la création d'une cabane toute en transparence, symbole de notre territoire aux multiples facettes car permettant à tous ses paysages de la traverser !

• **Été 2023** : ateliers de création des costumes et décors ouverts à tous, expo photo et tournée de la cabane à travers notre territoire.

• **15 et 16 septembre** :  
**spectacle itinérant  
en plein air et en 3 actes,  
à Monein, Arthez-de-Béarn  
puis Mourenx.**

Le monde de Plume est menacé. Les oiseaux se sont tus, ils ont disparu. Alors Plume nous appelle à rejoindre son combat, à chercher la part d'humanité qui nous relie tous, pour sauver sa cabane et faire revenir les oiseaux. **Un regard poétique sur le monde qui nous entoure, notre territoire et ses habitants au premier plan.** Des tutoriels seront mis en ligne peu avant le spectacle, pour inviter tout le public à y participer par la danse, le chant ou les costumes. Géant, on vous le dit !

Partie 1 : **vendredi 15 septembre à 21h**  
à Monein, départ place Henri-Lacabanne

Partie 2 : **samedi 16 septembre à 9h30**  
à Arthez-de-Béarn, départ en centre-ville

Partie 3 : **samedi 16 septembre à 20h30**  
à Mourenx, départ sur le parvis du MI[X]

Plus d'infos sur

[www.mourenx.fr/nos-cabanes](http://www.mourenx.fr/nos-cabanes)

© Photo club mourenxois



À noter :

Rendez-vous gratuits  
sauf mention contraire



## RANDONNÉES ENTRE GAVE ET COTEAUX EN PRENDRE PLEIN LA VUE !

Cette année, notre rendez-vous sportif et convivial du début de l'automne vous invite sur les hauteurs de Casteide-Cami. Au départ du village, trois boucles de niveau facile à difficile vous entraîneront à Cescou, Viellenave-d'Arthez et Boumour, le long des sentiers entretenus dans le cadre de notre plan local de randonnées.

**Dimanche 1<sup>er</sup> octobre**, départs entre 7h30 et 11h

3 € | Gratuit pour les moins de 16 ans

Café et ravitaillements offerts

Grillades et buvette au point de départ



## FOIRE D'ARTIX MÊLER SHOPPING ET FESTIVITÉS

Le grand rendez-vous commerçant de l'automne vous attend en centre-ville d'Artix, avec plus d'une centaine d'exposants, des groupes de rue, des animations, pour petits et grands.

Samedi 7 et dimanche 8 octobre

À LA MÉDIATHÈQUE DU MI[X] À MOURENX

## Faire le plein de culture, d'histoires et de jeux

### Lectures sur l'herbe le matin

Petits ou grands, venez faire un tour au théâtre de verdure du MI[X] et laissez-vous conter des histoires au grand air.

Accès libre du 8 juillet au 31 août,  
du mardi au vendredi de 10h30 à 11h30

### Jeux et ateliers créatifs l'après-midi

Venez tester plus de 60 jeux de société, entre amis, en famille ou avec des joueurs rencontrés sur place. Vous pourrez aussi participer à la création des décors du spectacle *Nos Cabanes*, en réalisant des origamis.

Accès libre du 8 juillet au 31 août, du lundi au samedi de 13h à 17h

### Bon plan braderie !

La médiathèque fait de la place dans ses rayons et vous propose livres, vinyles et CD à 50 centimes l'unité. C'est le moment de fouiner !

Du 12 juillet au 5 août

### Les révisions numériques de la cyberbase

Réviser les bases ou approfondir une manipulation sur ordinateur ou téléphone portable : c'est vous qui choisissez le sujet en début de séance !

Mardi 11 juillet à 10h et tout l'été sur rendez-vous au 05 59 80 58 84  
Gratuit

Plus d'infos et programme détaillé sur [www.le-mix.fr](http://www.le-mix.fr)



Tout cela et plus  
encore sur l'agenda de :  
[www.cc-lacqorthez.fr](http://www.cc-lacqorthez.fr)





© Sébastien Arnouts

## À LA BASE DE LOISIRS ORTHEZ-BIRON

# Décompresser en pleine nature

Libre d'entrée toute l'année, notre base de loisirs, son lac et son parc arboré ont de quoi aérer votre été.



### Côté parc

#### Balade, sport ou zénitude, à l'ombre des arbres

Pétanque, ping-pong, fitness, terrain multisports, aires de jeux... Libres d'accès, nos équipements offrent toute une palette de possibilités pour vos envies sportives. Long de 3,6 km, le tour du lac promet aussi une jolie balade pour les cyclistes, marcheurs ou joggeurs. Si vous êtes d'humeur plus contemplative, un jardin zen, des postes d'observation des oiseaux et un espace lecture vous attendent. N'oublions pas enfin les associations qui animent les lieux : *K-Hute* et ses rendez-vous pour les jeunes en juillet, la *Gaule orthézienne* côté pêche, le *Club orthézien* au ski nautique et les *Robins béarnais* au tir à l'arc.

Accès libre tous les jours,  
de 6h à 2h du matin l'été

### Côté plage

#### Détente sur le sable, les pieds dans l'eau...

Sable fin, baignade et pédalo sont proposés du 1<sup>er</sup> juillet au 27 août en présence de surveillants de baignade. En cas de petite faim, une buvette propose casse-croûte et rafraîchissements.

Accès plage surveillée de 11h à 19h  
Adulte : 3 €  
Enfant 2-12 ans : 1,50 €  
Tarif réduit : 2,50 €  
Abonnement adulte : 30 € la saison  
Abonnement famille : 60 € la saison  
Pédalo (30 min.) : 3 € à 6 €  
Paddle (1h) : 9 €

### Côté table

Option pique-nique sur les tables de plein air ou cuisine maison au *Louisabella*, le restaurant du lac tout récemment rouvert : à vous de choisir !

Suivez l'actu de la base de loisirs sur Facebook [@BaseLoisirsOrthezBiron](#) et consultez nos réponses à vos questions les plus fréquentes page 27.

© Sébastien Arnouts



# La vie de caserne

Rencontre avec les sapeurs-pompiers de notre territoire, ces femmes et ces hommes professionnels ou volontaires qui exercent leur mission avec passion et esprit d'équipe : secourir la population au quotidien.

Pour nous présenter les rouages de leur travail, le lieutenant-colonel Jean-François Roure, responsable du secteur, nous a reçus entouré de deux jeunes lieutenants professionnels, Marie-Paule Le Traon et Lionnel Mornay, respectivement chefs adjoints des centres d'Orthez et de Mourenx, ainsi que du capitaine Robert Lanusse, chef du centre de Puyoô, sapeur-pompier volontaire depuis 40 ans. **Motivés par un besoin unanime de « rendre service à la population »**, tous ont débuté comme volontaires, vers l'âge de 18 ans. Marie-Paule et Lionnel ont ensuite passé un concours de la fonction publique pour faire de leur vocation un métier.

**Ici comme ailleurs en France, les pompiers volontaires constituent l'essentiel des effectifs.** « Professionnels et volontaires remplissent les mêmes missions, explique Jean-François Roure. Les professionnels exercent là où le nombre d'interventions est important. C'est le cas des centres de Mourenx et d'Orthez, qui sont mixtes. Ceux d'Arthez, Monein et Puyoô fonctionnent uniquement avec des volontaires. **Trouver des recrues est donc vital.** »

## PAS BESOIN D'ÊTRE UN ATHLÈTE POUR SAUVER DES VIES !

Question recrutement, faisons d'abord tomber un cliché : il est inutile d'être un athlète ! Avoir une bonne condition physique suffit, de 18 (voire 16) à 55 ans. Il faut aussi avoir envie d'aller à la rencontre de l'autre, habiter non loin d'une caserne et pouvoir se rendre disponible.

**« La formation et la force de l'équipe sont de vrais soutiens, assure Robert. »** Chaque volontaire suit d'abord une formation d'un peu plus de 200 heures, qui peut être échelonnée sur 3 ans. Puis une formation continue et des manœuvres techniques sont dispensées, à raison de 36 heures par an au minimum.

« Pour fidéliser nos volontaires, un point clé est de les aider à concilier cet engagement citoyen avec leur vie professionnelle. Les conventions passées en ce sens avec les employeurs sont essentielles, insiste le lieutenant-colonel. » Notre communauté de communes, qui compte 4 agents sapeurs-pompiers volontaires dans ses rangs, en a d'ailleurs signé une.

## DE LA DÉSINCARCÉRATION SUR LES ROUTES AU SAUVETAGE EN EAUX VIVES

Gestion des incendies, secours à la personne, désincarcération de véhicules suite à un accident de la route... Les missions sont variées et évoluent. « Il faut savoir se former et s'adapter sans arrêt. C'est ça qui est intéressant, on acquiert un vaste champ de compétences. Sur notre territoire, nous devons en outre pouvoir faire face à des risques spécifiques, agricoles, naturels, industriels. Nous avons des sauveteurs en eaux vives, qui peuvent intervenir sur le gave. Et nous sommes particulièrement formés et équipés pour parer aux risques chimiques. Nous travaillons en partenariat avec la Sobegi, nous visitons les usines, nous partageons nos connaissances. C'est avant tout une grande aventure humaine, très collective. »

### Envie de rejoindre l'aventure ?

*Vous souhaitez vous engager, ou tout simplement en savoir plus : n'hésitez pas à pousser la porte de la caserne près de chez vous ou à contacter son chef de centre.*

Toutes les infos sur [www.sdis64.fr](http://www.sdis64.fr)



De gauche à droite, Jean-François Roure, Robert Lanusse, Marie-Paule Le Traon et Lionnel Mornay, au centre de secours et d'incendie de Mourenx / Os-Marsillon.



## EN CHIFFRES

**5 centres de secours** à Arthez-de-Béarn, Monein, Mourenx/Os-Marsillon, Orthez et Puyoô

**52 sapeurs-pompiers professionnels**

**198 volontaires**

**4 205 interventions par an**, soit plus de 10 sorties par jour

**1,38 MILLION €**

**versé cette année** par notre communauté de communes pour contribuer au fonctionnement du service départemental de secours et d'incendie (Sdis 64)

**18**

c'est le numéro d'urgence à appeler pour contacter les pompiers en cas d'accident. Vous pouvez aussi composer le 112, numéro d'appel européen, ou par sms le 114, dédié aux personnes sourdes et malentendantes.



# Nos terres nourricières

Elle compose nos paysages et l'identité de notre territoire, notre cuisine, nos marchés, notre art de vivre : **l'agriculture**.  
À l'ouverture de la saison estivale de nos marchés de producteurs de pays, nous avons voulu mettre cette activité à l'honneur, ses terroirs, ses métiers, ses femmes et ses hommes qui nous nourrissent.





**Industriel par son bassin de Lacq, mais agricole par sa terre, notre territoire a cette double vocation économique, forte et peu commune.** Plus de 1 000 exploitations aux pratiques plurielles dessinent une mosaïque de terroirs, entre gave et coteaux.

Au cœur des débats de société, autour de la ressource en eau et en espace, particulièrement soumise aux aléas climatiques, de plus en plus extrêmes, l'agriculture remplit des missions vitales, par sa fonction nourricière première, mais aussi par sa capacité à entretenir notre cadre de vie, à le préserver de la déprise, de l'embroussaillage et des incendies.

**Si elle n'est pas une de ses compétences spécifiques, notre communauté de communes en a fait un axe de son projet de territoire. Elle entend se saisir de tous les leviers dont elle dispose, économiques, touristiques, urbanistiques, pour maintenir une agriculture diversifiée et accompagner ses acteurs face à ses grands enjeux de société, de la sécurité alimentaire à la préservation de l'environnement.**

**386 km<sup>2</sup>**

**DE PRAIRIES ET TERRES CULTIVÉES :**  
plus de la moitié de notre territoire sert à nous nourrir !

**3 600**

**TRAVAILLEURS DE LA TERRE**  
dont 1 213 chefs d'exploitation  
et 2 000 saisonniers

**308**

**EXPLOITATIONS**  
dotées d'une appellation  
de qualité (AOP, IGP, label  
rouge) et 51 labellisées  
en agriculture biologique

**17 000**

**HECTARES DE CÉRÉALES  
ET OLÉAGINEUX,**  
1 000 de vignes,  
670 de fruits et légumes



**19 000**

**VACHES,**  
3 800 brebis,  
455 000 volailles,  
1 122 ruches

Source : Agreste, 2020

# Lacq-Orthez, versant paysan

Zébré de vigne de Monein à Bellocq, propice aux grandes cultures dans sa plaine du gave et au pâturage dans ses coteaux, notre territoire regorge de productions d'excellence et de pépites inattendues, telle la pêche Roussanne ou le lin. Il est principalement formé de petites exploitations, qui pratiquent la polyculture ou l'associent à l'élevage.

**Pour s'en faire une image plus incarnée, nous avons rencontré trois jeunes producteurs.**

Alors que comme ailleurs en France, se pose la question du renouvellement des agriculteurs, ici âgés de 54 ans en moyenne, écoutons ces acteurs de la nouvelle génération.





## Tom et Antoine, maraîchers engagés

FERME LA RÉGALADE À MONEIN

« On voulait exercer un métier de première nécessité, qui a du sens. »

Trentenaires reconvertis dans l'agriculture, avec l'envie de « participer au changement, à la résilience du territoire », Tom Thieuleux et Antoine Maufras cultivent près de 100 variétés de légumes bio. **Malgré des semaines à 60 heures de travail, « la satisfaction est au rendez-vous ».**

« Quand j'ai repris l'exploitation en 2021, c'était plus du 80 heures par semaine », sourit Tom, au chapeau sur la photo. Après une première vie dans la prévention des inondations, il a découvert le quotidien d'agriculteur grâce au woofing <sup>1</sup>, avant d'obtenir un brevet professionnel d'exploitant agricole. Quatre ans de métier plus tard, il reprend ces 4 hectares laissés en jachère à Monein. Rejoint par Antoine, ils comptent bientôt s'associer et ont déjà embauché une troisième personne. **Car une chose est sûre, produire des légumes, en agriculture biologique de surcroît, ça demande du temps et des bras !**

« Nous n'utilisons pas de désherbants et très peu de plastique : nous désherbons manuellement et pratiquons le mulching <sup>2</sup>. Pour lutter naturellement contre les ravageurs, nous utilisons des phéromones. On a aussi un diffuseur d'huile essentielle d'oignon, qui fait fuir la mouche de la carotte. On est toujours en train d'apprendre, entre maraîchers, grâce aux techniciens de la chambre d'agriculture, en suivant des groupes de travail dans des fermes. Malgré tout, ça demande beaucoup de main d'œuvre. Il faudrait plus d'agriculteurs, surtout si on veut plus de bio ! »

L'autre difficulté qui en découle, c'est de trouver le juste équilibre du prix du produit, accessible aux consommateurs, mais suffisamment rémunérateur pour le producteur. C'est ce que *La Régalade* s'efforce de faire. Fournisseuse d'un supermarché, du collègue et d'une Amap <sup>3</sup> à Monein, elle vend aussi en direct sur les marchés de Monein et propose des paniers en livraison. Avis à ceux qui souhaiteraient organiser un point de dépôt dans leur entreprise !

Retrouvez leurs légumes sur [app.cagette.net/laregalade](http://app.cagette.net/laregalade) et sur nos marchés des producteurs de pays à Mourenx, Monein et Orthez.

<sup>1</sup> Le woofing permet de travailler bénévolement dans une ferme en échange du gîte et du couvert.

<sup>2</sup> Le mulching, ou paillage, consiste à déposer des déchets végétaux broyés autour des plants afin de réguler la température du sol, limiter l'évaporation d'eau ou encore enrichir la terre.

<sup>3</sup> Les Amap, associations pour le maintien d'une agriculture paysanne, créent un lien direct entre paysans et consommateurs, ces derniers s'engageant à acheter les produits à un prix équitable. 4 Amap existent ici, à Artix, Monein, Mourenx et Orthez. [www.amap-bearn.fr](http://www.amap-bearn.fr)



## Ambre Hoareau, éleveuse de porcs noirs au naturel

UNE FERME DE DEMAIN À ARTHEZ-DE-BÉARN

« On nous a dit qu'on était un peu fous ! Mais c'est un vrai plaisir de travailler comme ça. »

Voici une histoire de transmission pas banale. En 2020 le voisin d'Ambre, premier éleveur à avoir ramené le porc noir gascon en Béarn et désormais à la retraite, propose de lui céder ses truies. Alors qu'elle avait toujours eu envie d'un métier relié à la terre, Ambre, quasi végétarienne, dit oui ! Durant un an, leur voisin les forme, elle et son mari artisan. Depuis août 2022, c'est elle qui mène seule l'affaire, au naturel et dans le respect des bêtes.

« Élevées en liberté, je les nourris avec des graines de céréales locales, le plus souvent bio. Je récupère aussi une tonne de fruits et légumes par semaine grâce à des actions anti-gaspillage passées avec des producteurs et magasins locaux qui me cèdent leurs invendus. La reproduction s'opère aussi de manière naturelle, de même que les naissances, où nous n'intervenons qu'en cas de besoin vital. Enfin, je laisse le sevrage se faire selon les besoins de la mère et des petits. Dès la première année, alors qu'on nous avait dit qu'on était un peu fous, ça a fonctionné. Nos quatre truies ont donné naissance à une quarantaine de petits. »

Bien que ses porcs soient d'origine gasconne, race locale et rustique, l'éleveuse préfère ne pas labelliser sa production pour conserver sa liberté d'action. Après s'être démenée pour trouver des terres à acquérir (principale difficulté de ceux qui veulent s'installer), elle s'apprête à déménager son cheptel à Castillon-d'Arthez sur son nouveau terrain forestier. En parallèle, elle cherche à développer la vente. **« On est éleveur, sage-femme, véto, comptable, vendeur... Même si c'est parfois difficile, c'est sans regret ! J'ai l'impression de répondre à un besoin de société hyper important à l'heure actuelle. »** Aujourd'hui transformées par un prestataire, elle vend ses charcuteries en direct : coppa, chorizo, lomo et saucisson, ainsi que des caissettes de porc frais, plus ponctuellement.

Retrouvez-la sur nos marchés des producteurs de pays à Monein, Orthez et Arthez-de-Béarn | [ambrehp@gmail.com](mailto:ambrehp@gmail.com)





## Bastien Guilhem-Bouhaben, viticulteur éleveur du patrimoine et du collectif

### À CARDESSE

« J'aime l'esprit coopératif.  
À plusieurs, on est toujours plus forts. »

En 2010, c'est une exploitation familiale de plusieurs générations que Bastien reprend à la suite de son oncle. « Depuis tout petit ça me plaisait de travailler ici, et je voulais perpétuer ce patrimoine. » Doté d'un BTS et d'une licence en viticulture, il prolonge donc l'histoire de la maison, en la faisant évoluer avec son temps.

« La vigne reste mon activité principale, avec 9 hectares sous appellations Jurançon et Jurançon sec. En complément, j'éleve des Blondes d'Aquitaine <sup>1</sup> sur 20 hectares de prairies. Elles entretiennent les pentes et assurent un revenu en cas de coup dur, de grêle ou de gel sur la vigne. Enfin je cultive 5 hectares de maïs, dont une partie alimente mes vaches. Je vends le tout en coopérative, le raisin à la cave de Gan-Jurançon, les veaux et le surplus de maïs à Euralis. J'aime l'esprit coopératif. En ce moment par exemple, la cave accompagne ses producteurs dans l'obtention de la certification « Haute valeur environnementale ». Ses techniciens nous aident à adopter des méthodes agroécologiques pour préserver les écosystèmes, le sol, l'eau, la biodiversité. Leur appui technique est précieux. »

Ce goût de l'entraide, Bastien le partage aussi au sein du syndicat des Jeunes agriculteurs des Pyrénées-Atlantiques, dont la principale mission est d'accompagner les jeunes qui s'installent. « Nous sommes l'un des départements qui accueille le plus d'installations. L'année dernière, 180 agriculteurs se sont lancés. Mais avec tous les départs à la retraite en cours ou à venir, le renouvellement n'est pas assuré. Et il est aussi difficile de trouver de la main d'œuvre. Aujourd'hui pour vous parler de mon cas, je peux compter sur une aide familiale et une dizaine d'habités pendant les vendanges, mais ils sont presque tous retraités.

**Trouver du monde, c'est un gros enjeu du futur.**



© Adrien Basse-Cathalinat / Pays de Béarn

**Mais le métier a beaucoup évolué. Ses nouveaux enjeux, ses nouvelles techniques lui redonnent de l'attrait.** De plus en plus d'agriculteurs se lancent hors cadre familial, ou après une reconversion. La vente directe et le maraîchage attirent, d'autant que cette activité nécessite peu de foncier. L'accès à la terre... autre sujet épineux ! Mais comme il va falloir produire de plus en plus localement, il va falloir plus de terres et plus de monde. C'est une question d'avenir. »

<sup>1</sup> La Blonde d'Aquitaine est une race bovine réputée pour sa qualité bouchère.

QUELLE HISTOIRE !

## Nos vins d'ici

Richesse emblématique de notre territoire, la viticulture remonte ici à l'Antiquité. Plus tard, au Moyen-Âge, les vicomtes du Béarn plantèrent des vignes sur les coteaux de Monein, qui allaient produire le fameux Jurançon. En son temps, le bon roi Henri IV assura lui-même sa promotion, dit-on. En 1936, ce blanc moelleux obtint l'appellation d'origine contrôlée (AOC) Jurançon. L'une des premières de l'histoire. L'AOC Jurançon sec arrivera après, en 1975. Et depuis 1994, l'appellation est l'une des trois seules en France à bénéficier de la mention *Vendanges tardives*.

### SÉANCE ŒNOLOGIE EN JURANÇON !

Planté à 300 mètres d'altitude, le vignoble du Jurançon s'étale entre les gaves de Pau et d'Oloron sur 25 communes, dont 8 de notre communauté. **Face à la chaîne des Pyrénées, ce sont ses sols et son climat qui lui confèrent son goût singulier... Et ses trois vendanges annuelles.** Plantés en « hautain », suffisamment hauts pour éviter l'effet du gel, les cépages autochtones, Manseng en tête, sont en effet ramassés en trois fois, pour donner vie à trois vins.

« Vers mi-septembre, nous ramassons d'abord les raisins les moins murs pour produire le Jurançon sec, nous explique le viticulteur Bastien Guilhem.



Puis durant 15 jours, les raisins restés sur pied, aérés par cette première vendange, mûrissent sous l'effet du soleil et du vent. **C'est ce qu'on appelle le passerillage. Ramassés en octobre, les fruits concentrés en sucres créeront le Jurançon.**

Enfin début novembre, selon les années et les parcelles, nous pouvons commencer les vendanges tardives grâce à l'effet de Foehn ①. Sur-maturés, ces raisins donnent des vins liquoreux au goût puissant et d'une grande typicité. Mais ils dépendent de la météo et demandent beaucoup de soins. Nous devons même couvrir les vignes de filets afin de protéger ces derniers raisins des oiseaux. Pour pouvoir faire ce tri sur pied, les trois vendanges se font toutes à la main. »

### L'AOC BÉARN SE DÉCOUVRE

Renommés pour son Jurançon, **nos coteaux recèlent aussi d'excellents rouges sous l'appellation Béarn.** Autour de Bellocq, les raisins, vendangés à la main, produisent même les trois couleurs de vin, rouge, rosé, blanc. Depuis quelques années le discret vignoble se dévoile et se découvre, notamment à la cave de Bellocq.

① Le Foehn est un phénomène météo lié aux montagnes. Il se déclenche ici lorsque des vents venant du sud des Pyrénées déchargent leur humidité côté espagnol, puis réchauffent l'air en redescendant de notre côté.



### Bonnes adresses pour en savoir +

Cave de Gan-Jurançon  
Site de Bellocq  
[www.cavedejurancon.com](http://www.cavedejurancon.com)

Maison des vins du Jurançon  
à Lacommande  
[www.vins-jurancon.fr](http://www.vins-jurancon.fr)



© Adrien Basse-Cathalinat / Pays de Béarn

### PETIT TRÉSOR LOCAL

## La Roussanne de Monein

Particulièrement juteuse, sucrée avec une pointe acidulée... Ne vous donne-t-elle pas l'eau à la bouche, notre pêche Roussanne ? Sur le point de disparaître à la fin du siècle dernier, **cette variété typique des alentours de Monein a pu être relancée dans les années 2000 grâce à une coopérative et une quinzaine de producteurs.** Cultivée avec des méthodes préventives et biologiques, comme des diffuseurs de phéromones, elle est ramassée à la main, à maturité optimale en juillet et en août. Comme le Jurançon, elle tire ses qualités gustatives du sol caillouteux des coteaux pyrénéens baignés de soleil.

À consommer sans modération !



# Nourrir et se nourrir de l'environnement

Nourricière, la terre est la matière première de l'agriculture. Nous agissons aux côtés des exploitants pour en prendre soin.



© Adrien Basse-Cathalinat / Pays de Béarn

Lancement d'un projet alimentaire et agricole territorial, incitations à manger local, sensibilisation des pros et du grand public... **Dans le cadre de son premier plan climat, notre communauté de communes a mené des actions concrètes pour valoriser les productions locales de qualité.** Elle a également apporté une aide financière à 91 agriculteurs engagés dans des mesures agro environnementales.

## 773 TRACTEURS AU BANC D'ESSAI MOTEUR

En matière énergétique, 773 tracteurs ont été passés à un banc d'essai moteur, afin de diminuer leurs consommations de carburant grâce à une optimisation de leurs réglages. 29 agriculteurs ont aussi été subventionnés pour installer des panneaux photovoltaïques sur leurs exploitations.

Actuellement engagée dans l'élaboration d'un second plan climat, notre communauté de communes a invité les professionnels de l'agriculture et de l'environnement en mars dernier, afin de réfléchir ensemble aux corrélations entre agriculture, climat et alimentation. **35 participants, 21 agriculteurs et 14 élus et acteurs institutionnels ont partagé leurs enjeux et évoqué des pistes pour s'adapter au changement climatique tout en continuant à nourrir le territoire.** Alors qu'en France, les températures moyennes sont déjà de 1,7°C plus élevées qu'en 1900, les projections du CNRS calquées sur celles du Giec **1** annoncent + 3,8°C à l'horizon 2100.

Déjà là, les effets du changement climatique peuvent diminuer de moitié le rendement de cultures et créent un stress thermique chez les animaux.

Plantations d'arbres pour protéger plantes et bêtes, nouvelles cultures, régénération des sols par l'usage de couverts végétaux, la diminution du labour et la rotation des cultures... L'adaptation au changement climatique nécessite technicité, matériel, main d'œuvre, mais aussi création de nouvelles filières, garantie d'une juste rémunération des producteurs, et accompagnement coordonné de la puissance publique.

## LAISSER LE CHAMP LIBRE À L'AGRICULTURE

Confrontée à l'artificialisation et à la hausse des prix des terrains, l'agriculture pourra compter sur notre futur PLUi **2**. En cours d'élaboration à l'échelle de nos 61 communes, il attachera une importance centrale à la préservation des terres agricoles et à la cohabitation de tous les usages de l'espace, résidentiels, récréatifs, économiques, agricoles, qui font que chacun a plaisir à vivre ici.

**1** CNRS : centre national de la recherche scientifique | Giec : groupe d'experts intergouvernemental sur l'évolution du climat.

**2** PLUi : plan local d'urbanisme intercommunal.



## À MOURENX, DU BIOGAZ JAILLIT DE RÉSIDUS AGRICOLES !

Baptisée BioBéarn, la plus grande usine française de biogaz **1** fonctionne depuis quelques mois à Mourenx, sur une friche industrielle vendue par notre collectivité. Propriété de TotalEnergies, **elle produit du gaz décarboné, local et renouvelable, à partir de résidus agricoles organiques, broyats de maïs ou lisiers des alentours.** Cette année, 95 000 tonnes devraient créer 69 GWh directement injectés dans le réseau de transport de gaz naturel Teréga : l'équivalent de la consommation annuelle de 14 000 habitants. À terme, il est prévu d'atteindre 160 GWh par an, soit l'équivalent de la consommation de 32 000 habitants.

**Et ce n'est pas tout ! Après avoir produit ce gaz vert, les résidus seront valorisés comme fertilisant naturel dans 160 exploitations locales.**

Après M2i à Lacq, leader de la protection biologique des plantes par phéromones, notre territoire a de la matière verte à revendre en matière d'innovation agroécologique !

**1** Le biogaz, ou biométhane, n'est pas d'origine fossile, il émane de la décomposition de matières organiques.



# Aiguiser l'appétit pour le local, de l'étal à la table

De l'aide à la création d'ateliers agroalimentaires à l'appui aux circuits courts, de l'organisation de marchés de producteurs à la cuisine locale et bio dans ses crèches, Lacq-Orthez soutient le bien-manger local.  
**Et le bien-vivre aussi !**



## TRANSFORMATION LOCALE, DU CHAMP À LA BARQUETTE !

Pour donner une plus-value à nos produits et pouvoir les déguster ici sans qu'ils parcourent des centaines de kilomètres avant de revenir dans nos assiettes, leur transformation agroalimentaire au sein même du territoire a tout son sens. **Dans le cadre de sa compétence en immobilier d'entreprises, notre communauté de communes a aidé deux établissements qui découpent, cuisinent et mettent en conserve des produits locaux de grande qualité.**

### CHEZ VIGNASSE & DONNEY À ARTIX

Alors que l'entreprise béarnaise de découpe et de négoce en viande cherchait un lieu pour développer son activité, notre communauté de communes le lui a bâti sur un de ses terrains, avant de lui vendre clé en main. Aujourd'hui leader national en label rouge bœuf blond d'Aquitaine, la société sélectionne des viandes racées de la région sous labels de qualité, bœuf de Chalosse, veau élevé sous la mère, agneau de lait des Pyrénées...

### PRÉPARATIONS GOURMANDES ET SOLIDAIRES À LA CONSERVIERIE BELLEVUE À BAIGTS-DE-BÉARN

Établissement et service d'aide par le travail (Esat), le château Bellevue accueille 90 ouvriers en situation de handicap qui élèvent, cultivent et transforment des produits de qualité. Élevage traditionnel de poulets et canards, apiculture et production de plantes médicinales constituent l'essentiel de leur travail à la ferme. Côté transformation, un atelier d'abattage et de conserverie leur permet de préparer produits frais, conserves, plats cuisinés, confitures ou foies gras, à partir de leurs productions ou celles d'agriculteurs locaux. Bâti en 2022, l'atelier de 1 800 m<sup>2</sup> a bénéficié d'une subvention de 100 000 € de Lacq-Orthez.

*Vous pouvez acheter leurs produits sur place ou en ligne sur*  
[www.foie-gras-bellevue.com](http://www.foie-gras-bellevue.com)



ÉNERGIE CITOYENNE



## O panier local à Orthez

MAGASIN DE PRODUITS  
FERMIERS COLLECTIF ET CONVIVAL

« On voulait créer un magasin à échelle humaine, pour démocratiser une alimentation saine et locale. »

Après avoir mûré cinq ans, le projet a éclos il y a un an sous la forme d'un magasin cogéré par des producteurs et des consommateurs, où tout le monde peut venir remplir son panier. Ludovic, co-président de l'association *Consommer local* à l'origine de l'initiative, nous raconte l'histoire et l'esprit des lieux.

« Nous avons créé ce collectif de citoyens en 2018, pour chercher et mettre en place le modèle approprié. **L'aventure a réuni jusqu'à 100 adhérents.** Aujourd'hui, une quarantaine de bénévoles participe à la gestion du magasin.

### 70 PRODUCTEURS LOCAUX

Nous travaillons avec 70 producteurs et artisans situés à moins de 200 km. Ce rayon nous permet d'élargir l'offre de produits, avec de l'huile d'olive d'Aragon par exemple. Mais beaucoup sont du territoire. **Nous rendons visite à chacun d'entre eux pour voir quelle agriculture ils pratiquent.** Si les produits ne sont pas tous bio, tous doivent répondre à des critères de qualité, environnementale notamment.

Lorsque nous intégrons un nouveau producteur, il vient présenter son exploitation en magasin. Tout au long de l'année, ils tiennent aussi quelques permanences. Nous ne négocions pas leurs tarifs, car nous estimons qu'ils savent le juste prix du produit, suffisamment rémunérateur pour eux, mais accessible aux clients. Nous sommes à but non lucratif. Nous devons seulement dégager une marge suffisante pour faire fonctionner le lieu. »



À la logistique, Isabelle et Dorya, les deux salariées à temps partiel, gèrent les stocks. « **C'est tout un équilibre ! Nous faisons la chasse au gaspillage, mais il ne faut pas que les rayons soient vides non plus.** » De fait, nous sommes entourés d'étals joliment présentés, qui mettent en valeur les fermes productrices de légumes, conserves, céréales, produits frais et même cosmétiques.

Un samedi sur deux, des ateliers gratuits sont organisés pour cuisiner, jardiner, composter, fabriquer ses produits ménagers, réduire ses déchets... « **L'éducation populaire pour une alimentation (et une vie !) saine et locale est au cœur de notre projet. Nous sommes convaincus que c'est le chemin qu'il faut suivre.** »

Notre communauté de communes a versé une aide de 4 500 € pour créer ce magasin qui œuvre aux circuits courts et au lien social en cœur de ville d'Orthez. Nous ne saurions que trop vous conseiller d'aller y faire un tour !

Du mardi au vendredi 9h-12h30 / 15h-19h (dès 8h le mardi)  
Samedi 9h-13h / 15h-18h - 8 place de la Poustelle  
[www.o-panier-local.fr](http://www.o-panier-local.fr)





## MANGEZ BÉARNAIS !

### La plateforme de rencontre entre producteurs et restaurateurs

Manger bon et local à la cantine, c'est bien ! Mais ça peut aussi être un casse-tête pour trouver les quantités nécessaires chez les agriculteurs des alentours. De la même façon, pas facile pour un petit producteur de répondre aux appels d'offre de la restauration collective. Pour régler le problème, cinq fermiers béarnais ont eu l'idée de créer la plateforme de distribution *Mangez béarnais* !

Depuis juin 2022, cette association à but non lucratif centralise les produits de petits agriculteurs béarnais, majoritairement sous signes de qualité, afin de les proposer à la restauration collective (crèches, écoles, Ehpad), aux restaurants, aux épiceries ou magasins de producteurs. Un seul interlocuteur, une seule facturation, un catalogue complet et des livraisons rapides : **cuisiner fermier et local devient plus fluide pour les restaurateurs, qui auront peut-être, selon les quantités demandées, des produits issus de plusieurs fermes.**

Côté producteurs, voilà de nouveaux débouchés et une rémunération garantie au juste prix. Car le collectif l'affirme : il faut arrêter de croire qu'acheter local et rémunérer correctement les agriculteurs, ça coûte beaucoup plus cher. Vivement l'heure de la cantine !

Notre communauté de communes a subventionné le projet à hauteur de 2 800 € en 2023 [www.mangezbearnais.fr](http://www.mangezbearnais.fr)

PAROLES DE PROS



## Émilie et Magaly cuisinent bio et local

### DANS NOS CRÈCHES INTERCOMMUNALES

**« On cuisine frais et de saison. C'est bien meilleur et ça participe à l'éducation de la future génération. »**

Investies depuis 2019 dans le programme départemental *Manger bio & local*, nos cinq crèches ont obtenu le niveau 2 du label *Ecocert en cuisine*, symbolisé par 2 carottes. Près de la moitié des produits servis aux tout-petits sont issus de l'agriculture biologique, avec une part locale. Aux fourneaux de la crèche d'Orthez, Émilie et Magaly nous en disent plus. Embauchées depuis 2020, pour la reprise en régie de cette cuisine par notre collectivité, elles préparent chaque jour 80 repas. Une partie est livrée aux crèches de Baigts-de-Béarn et Sault-de-Navailles.

**« À notre arrivée, nous avons cherché des producteurs et des fournisseurs dans un rayon de 100 km environ.**

Aujourd'hui, nous travaillons avec un maraîcher de Sault-de-Navailles, un éleveur de volailles de Puyoô, un boulanger d'Orthez. En ce moment, nous avons même des fraises de Gouze. Les pommes de terre viennent de Garlin, les yaourts d'Amou, la viande de Laruns... Pour les produits qu'on ne peut pas trouver à la ferme, on se fournit dans des épiceries locales. Depuis peu, nous faisons aussi appel à la plateforme *Mangez Béarnais* ! Ils nous ont trouvés des pâtes sans gluten pour les enfants allergiques.

Nous préparons les menus avec une diététicienne et nous valorisons leur provenance auprès des parents. Cette semaine [nous étions en mai], nous allons d'ailleurs proposer un petit déj' partagé avec les familles, pour manger et parler alimentation saine. »

### SALADES ANTI-GASPI

Pour compenser des prix un peu plus élevés qu'une alimentation « industrielle », il a suffi de limiter le gaspillage. « Trois ou quatre fois par an, nous pesons les restes jetés à la poubelle. Ça nous indique beaucoup de choses. **On jetait trop avant ! Maintenant, on adapte les portions aux enfants. Et chaque fin de semaine, on accommode les restes dans des salades anti-gaspi.** » Dans nos crèches d'Artix et de Lagor, deux autres de nos cuisiniers font de même.





© Sébastien Arnouts

## TOURISME VERT ET SORTIES SAVOREUSES

**Pour attirer les visiteurs sur notre territoire, notre communauté de communes met ses atouts naturels et gastronomiques au premier plan, en direct ou via l'office de tourisme Cœur de Béarn.**

Celui-ci fait la promotion des produits des agriculteurs adhérents et propose rendez-vous à la ferme et balades vigneronnes à la belle saison. Par ailleurs, des circuits de randonnée et une chasse aux trésors proposent de partir à l'assaut du vignoble, tandis qu'une nouvelle signalétique est à l'étude pour valoriser les fleurons de notre agriculture. Enfin depuis l'année dernière, nos aides à l'immobilier peuvent être mobilisées pour développer l'agritourisme. Et comme chaque année, nous subventionnons *Les Vignerons du Jurançon*, association de vignerons indépendants qui met le Jurançon sur le devant de la scène à coup d'événements festifs sur le territoire et dans sa Maison des vins à Lacommande.

## CULTIVER L'ESPRIT MARCHÉ

Vitrine par excellence des produits frais et de saison, débouché pour les producteurs locaux et lieu de rencontre incontournable de nos villes et villages, **le marché cultive le goût du bon produit, du terroir et du fait maison.** Notre communauté de communes coorganise chaque été des marchés des producteurs de pays au succès grandissant et anime les marchés hebdomadaires du territoire.

Voir page 4



## À VOS AGENDAS !

**Notre sélection de bonnes adresses pour des rendez-vous verts et gourmands dans nos terres nourricières.**

### OFFICE DE TOURISME CŒUR DE BÉARN

Tout un programme de balades vigneronnes et rendez-vous à la ferme.

À retrouver sur  
[www.coeurdebearn.com](http://www.coeurdebearn.com)  
ou à l'agenda de  
[www.cc-lacqorthiez.fr](http://www.cc-lacqorthiez.fr)

### BIENVENUE À LA FERME

Les adhérents de ce réseau de la chambre d'agriculture proposent spectacles, concerts ou randonnées dans leurs fermes, pour faire découvrir leurs productions dans la transparence et la convivialité.

Tous les rendez-vous sur  
[www.alaferme64.com](http://www.alaferme64.com)

### LES VIGNERONS DU JURANÇON

**Les jeudis soirs de juillet, l'association organise des concerts dans sa Maison des vins située à Lacommande, avec bar à vins de Jurançon animé par les vignerons et restauration concoctée par des producteurs locaux.**

**Chaque second dimanche de décembre, La route des vins du Jurançon nous invite à vivre des portes ouvertes très animées chez une quarantaine de vignerons indépendants.** Une vraie institution qui attire plus de 15 000 personnes chaque année : vous connaissez ?

La Maison des vins du Jurançon, lieu d'accueil et de dégustation à Lacommande, rue de l'église  
Plus d'infos sur [www.vins-jurancon.fr](http://www.vins-jurancon.fr)



# Or bleu et électricité verte

Autour de Baigts-de-Béarn, l'eau du gave produit une électricité verte et renouvelable, depuis 80 ans. Coup de projecteur sur ce talent naturel de notre territoire.

**On le sait peut-être trop peu, l'hydroélectricité est la première source d'électricité renouvelable de France.** Et la seconde de l'ensemble du parc électrique, après le nucléaire. Ici, au fil du gave de Pau, à Castetarbe (quartier d'Orthez), Baigts-de-Béarn et Puyoô, trois centrales hydroélectriques du groupe EDF produisent 54 GWh en moyenne par an <sup>1</sup>. Cela représente l'équivalent de la consommation annuelle de 21 800 personnes, soit près de 40 % de la population de Lacq-Orthez.

## PETITE HYDRAULIQUE AU FIL DE L'EAU

Fonctionnant au fil de l'eau, ces aménagements sont dits de petite hydraulique. **Le débit qui entre dans la centrale est le même que celui qui en sort, quelques mètres plus bas.** C'est la hauteur de la chute d'eau et sa vitesse qui font tourner les hélices de chaque turbine, à coup de 30 000 litres par seconde. L'électricité se crée ainsi en continu, même en été, 24 heures sur 24, 7 jours sur 7, sans ponctionner cet or bleu qu'est la ressource en eau.

Bâties au début du siècle dernier, les centrales fonctionnent toujours sur le même principe, avec le même matériel. Elles ont simplement reçu un entretien soigné et des adaptations écologiques.

## ASCENSEUR À POISSONS ET PASSE À ANGUILLES

Pour préserver la biodiversité aquatique et permettre en particulier aux poissons migrateurs de franchir ces équipements, **des passes de dévalaison leur permettent de descendre de l'amont à l'aval, des Pyrénées vers l'Atlantique.** À l'inverse, des systèmes de montaison leur permettent de remonter le cours d'eau, notamment en période de reproduction. À Baigts-de-Béarn, un ascenseur à poissons haut de 9 mètres a notamment été construit dans les années 1990. Quant aux anguilles, une passe spéciale dotée de poils leur permet de rejoindre un toboggan pour franchir l'ouvrage sans encombre.

Essentielle dans l'équilibre et la sécurisation du réseau électrique, cette énergie verte et bleue est

directement consommée sur notre territoire. Car quand un électron entre dans le réseau, il sert le premier utilisateur croisé. **Vous ne le saviez peut-être pas, mais vous êtes donc nombreux à utiliser de l'électricité venant du gave !**



**Les centrales hydroélectriques de Baigts-de-Béarn, Castetarbe et Puyoô produisent l'équivalent de la consommation annuelle de 21 800 personnes, soit 40 % de la population de Lacq-Orthez.**

<sup>1</sup> Plusieurs autres petites centrales gérées par d'autres fournisseurs qu'EDF produisent près de 55 GWh supplémentaires, notamment à Pardies, Castétis et Orthez.

*La centrale hydroélectrique de Baigts-de-Béarn, bâtie il y a 80 ans.*

# 23 323

## PASSAGES DE POISSONS MIGRATEURS

Un suivi du franchissement des ouvrages est réalisé en partenariat avec l'association de défense de l'environnement Migradour. L'année dernière, ont été recensés à Castetarbe :

**1 200 SAUMON  
DE L'ATLANTIQUE  
335 TRUITES DE MER  
21 000 ANGUILLES  
ET 788 ALOSES.**



# En piste pour le vélo !

86 km d'itinéraires cyclables créés d'ici dix ans : voilà le vaste programme que s'est fixé notre communauté de communes, à travers son schéma vélo. Il desservira l'ensemble des gares, collèges et lycées du territoire.

Comment se passer de sa voiture, surtout quand on vit à la campagne ? Et comment permettre à ceux qui ne peuvent pas en posséder de se déplacer ? Comment faciliter la mobilité des jeunes, pour aller à l'école, ou au sport ? Bien consciente de ces enjeux, si importants pour l'environnement et pour chacun d'entre vous, notre communauté de communes a adopté un plan de mobilités en 2021, afin de développer des alternatives à la voiture solo.

C'est dans ce cadre qu'a été pensé notre schéma vélo, voté par les élus communautaires en septembre dernier. Conçu avec et pour les usagers, il a bénéficié de l'expertise du bureau d'études Iter, financée par le département des Pyrénées-Atlantiques dans le cadre d'un appel à projets remporté par notre collectivité.

## ENQUÊTES DE TERRAIN

Notre territoire a d'abord été passé au crible, pour mesurer son niveau de « cyclabilité » : ses infrastructures, ses zones accidentogènes, mais aussi les pratiques et les attentes en la matière. 117 d'entre vous ont répondu à notre enquête en ligne, ce qui a permis de cerner les freins qui vous empêchent d'enfourcher votre bicyclette. La distance, le relief, et plus encore le sentiment d'insécurité et le

manque d'infrastructures ont été évoqués en premier lieu. Face à ce constat, décision a été prise de changer de braquet en matière d'aménagement cyclable. **Un groupe composé d'élus, d'experts, d'usagers et d'associations a planché sur la programmation d'itinéraires prioritaires**, au regard des flux de déplacements observés et des principaux pôles de services du territoire.

## 86 KM À CRÉER, ET À FINANCER

Axé sur les déplacements du quotidien et les petites distances, où l'on peut plus facilement troquer sa voiture contre son vélo, le schéma se focalise sur deux centralités du territoire : à l'ouest autour d'Orthez, à l'est autour de Monein, Mourenx, Artix et le bassin de Lacq. **Il desservira l'ensemble des gares, collèges et lycées.**



**Au total, 20 000 habitants, soit plus d'un tiers d'entre vous vivront à moins de 300 mètres de l'un des 20 itinéraires prévus.**



Aménagement cyclable à Pardies

Voie verte dédiée aux déplacements doux, piste ou bande cyclable, sécurisation de rond-point... Les 86 km cyclables seront faits de différents types d'infrastructures pensées au cas par cas, selon les caractéristiques de la circulation automobile et des infrastructures existantes.

Pour les financer, **près de six millions d'euros seront nécessaires, étalés sur neuf ans.** Deux millions incombent à Lacq-Orthez, pour aménager les tronçons situés sur les voies communales dont elle a la gestion. Quatre millions sont du ressort du département. Pour trouver ces financements sans tout faire peser sur ses fonds propres, notre communauté de communes répond d'ores et déjà à des appels à projets du département, de la région ou de l'État. Nos services profiteront également de chaque chantier de voirie opportun pour intégrer le vélo, comme ce fut le cas l'année dernière place du Foirail à Orthez.

Cette année, deux itinéraires sont déjà programmés dans les centres-villes de Mourenx et d'Orthez. Voir ci-contre.

## PARTAGEONS LA RUE !

Ces aménagements viseront avant tout à sécuriser les cyclistes. Des carrefours seront aménagés avec des plateaux surélevés, des stationnements automobiles seront repensés pour se garer en marche arrière... L'heure est venue de mieux partager la rue, entre piétons, vélos, voitures... Et de faire, encore et toujours, attention les uns aux autres.

# DEUX PREMIERS ITINÉRAIRES DANS LE VISEUR EN 2023

### MOURENX

Vers Lagor  
Vers Gare d'Artix

La Poste  
Mairie  
MI[X]  
Pôle Emploi  
Cité scolaire Albert Camus  
Centre Yves Dréau

Av. Pierre Angot  
Bd de la République

Avenue Pierre-Angot <>  
Boulevard de la République

**1,4 KM POUR**  
**403 000 €**  
dont 1,2 km en site propre <sup>1</sup>

Fin des travaux : 2024

### ORTHEZ

Vers Sault-de-Navailles

Établissements scolaires Moncade  
Mairie  
Hôpital  
Gare  
Cité scolaire Gaston-Fébus

Place du Foirail  
Rue St Gilles  
Rue Paul Baillières

Impasses Aspe-Bel-Aire  
Ecole de musique  
Médiathèque

GAVE DE PAU

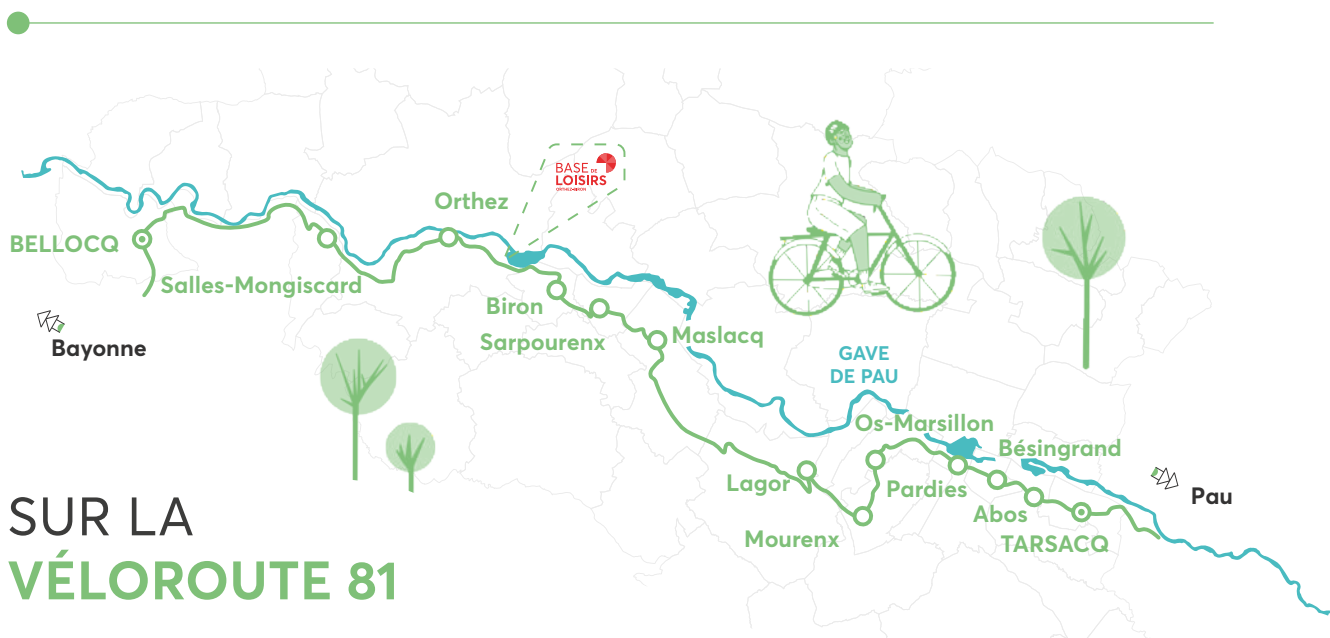
Gare <> Cité scolaire Gaston-Fébus

**1,5 KM POUR**  
**438 000 €**  
dont 500 m en site propre <sup>1</sup>

Fin des travaux : 2024

Le département des Pyrénées-Atlantiques subventionnera les 2 itinéraires à hauteur de 168 120 €.

<sup>1</sup> On appelle **site propre** une zone séparée de la circulation automobile, dédiée à un mode de déplacement précis comme le vélo, ou, sur une voie verte, les mobilités non motorisées. Sur certains petits axes, la voie ne nécessite pas de site propre, car elle peut être partagée entre véhicules et cyclistes, avec une signalisation par exemple.



## SUR LA VÉLOROUTE 81

### TRAVERSEZ LE TERRITOIRE À VÉLO, DE BELLOCQ À TARSACQ !

Connecter l'Atlantique à la Méditerranée via un itinéraire cyclable, c'est le gigantesque projet de la véloroute n°81 Bayonne – Perpignan, dite V81. Portée par le département dans les Pyrénées-Atlantiques, elle vient d'être achevée sur notre territoire.

Chargée d'entretenir les 52 km qui le traversent désormais de part en part, notre collectivité a participé au financement global à hauteur de 100 000 €. Elle a également investi 100 000 € dans l'aménagement

cyclable du chemin du Bateau à Pardies/Bézingrand, à l'automne dernier.

Jalonnée de voies vertes, de bandes cyclables ou d'une simple signalétique sur les routes à faible trafic, la V81 traverse la base de loisirs de Biron, longe le gave et la saligue aux oiseaux du lac d'Artix, avec les Pyrénées en toile de fond. Une bien belle balade, qui servira aussi aux déplacements du quotidien, avec des connexions aux futurs itinéraires de notre schéma vélo.



#Miam !

## À table !

Propriétaire de la base de loisirs Orthez-Biron et du MI[X] ① à Mourenx, notre communauté de communes a retenu deux restaurateurs pour reprendre en location-gérance les deux tables de ces lieux de culture et de loisirs que nous apprécions tant.

① MI[X] : maison intercommunale des cultures et des sciences.



Les restaurants du MI[X] et de la base de loisirs ont rouvert.

### LE LOUISABELLA, RESTAURANT DU LAC

Surplombant les eaux, le site au panorama imprenable a repris vie le 3 mai sous la houlette du chef Franck Navaillès, déjà propriétaire de *Lou Chabrot* avec son fils à Arthez-de-Béarn. Il propose une cuisine française qui fait la part belle aux poissons d'eau douce, en clin d'œil au lieu. En fin de semaine, l'ambiance se fait latine et festive avec des soirées tapas et musicales. Au menu : **une carte d'entrées, plats, desserts midi et soir, un menu du jour le midi, des paniers pique-nique pour les promeneurs, des gaufres, crêpes et glaces l'après-midi, des soirées cocktail et des cours de danses latines en fin de semaine.**

Avenue Marcel-Paul à Orthez | 05 59 67 34 09  
En ce lancement de saison, le restaurant est ouvert tous les jours de 10h à 2h du matin

### LE BISTROT M, RESTAURANT DU MI[X]

Connus des Mourenxois pour leur *Pizza'N'Pasta* et leur activité traiteur, Émilie et Arnaud Couturier ont repris le *Bistrot M* le 10 mai dernier. **Tous les midis en semaine, ils proposent un menu du jour et des plats à la carte, qui évolueront au fil des saisons.** L'après-midi, les portes restent ouvertes en mode salon de thé. Avec l'envie de faire du bistrot un lieu de convivialité et de partage, ils prévoient d'ouvrir ponctuellement en soirée lors d'événements à thème ou de soirées de groupe. **Des ateliers de cuisine et des rendez-vous concoctés avec les autres occupants du MI[X] sont aussi dans les tiroirs.** Que du régal en perspective !

2 avenue Charles-Moureu à Mourenx | 05 47 41 85 41  
Ouvert du lundi au vendredi, 11h-17h côté salon de thé, 12h-13h45 côté restaurant





#GourmetBag #Anti-gaspi

## Au restau, n'en perdez plus une miette !

Maintenant au restaurant, on ne va plus partir sans demander son reste ! Peut-être ne le saviez-vous pas ? Depuis 2021, tous les restaurateurs doivent pouvoir fournir des contenants à leurs clients s'ils souhaitent emporter leurs restes de repas. Alors que plus de la moitié des Français ne finit pas toujours son assiette et que la grande majorité est favorable à l'idée d'emporter ses restes plutôt que de les jeter, seule une minorité le demande en sortant du restaurant. Peut-être par méconnaissance. Ou parce-que l'on n'ose pas ?

Pour aider à changer ces habitudes, notre collectivité a proposé aux restaurateurs du territoire **1** d'adopter la démarche **Gourmet bag**, le « doggy bag » à la Française. Fin mai, elle a remis à tous les participants un kit gratuit comprenant des contenants alimentaires en carton et des supports de communication.

**Un repas écourté ? Vos enfants n'ont plus faim ? Vous pourrez désormais demander votre Gourmet bag.**

Vous agirez pour la planète et pour votre porte-monnaie, tout en respectant le travail des producteurs et des chefs. Cerise sur le gâteau, vous n'aurez pas à cuisiner chez vous !

**1** Une cinquantaine ont été contactés, hors pizzerias et restauration rapide. L'idée est d'amorcer la démarche, puis de laisser les restaurateurs continuer avec leurs propres contenants. Les clients peuvent aussi venir avec leurs boîtes à eux.



#MobilitésDurables

## Moins de voiture solo, plus de vélo pour aller au boulot !

Depuis 2022, notre collectivité accorde un forfait mobilités durables à nos agents qui viennent travailler en covoiturant ou en utilisant vélo, trottinette ou autre mode de déplacement doux, électrique ou « musculaire », comme on le dit maintenant. Selon le nombre de trajets effectués, à compter d'un minimum de 30 par an, ils reçoivent un montant annuel allant de 100 à 300 €.

**Cette année, 61 agents participent au dispositif.**



#ÉnergiesRenouvelables

## À Mourenx, la plus grande usine française de biogaz,

baptisée BioBéarn, a été inaugurée le 28 avril dernier en présence de Patrick Pouyanné, président du groupe TotalEnergies, propriétaire du site, et Christophe Congues, président d'Euralis, partenaire du projet.

Plus d'infos page 14



#Coordination #Santé

## Un contrat à votre santé

Le 30 mai dernier, notre collectivité a signé **un contrat local de santé**, porté conjointement avec nos voisins de la communauté de communes du Béarn des Gaves, l'agence régionale de santé et les institutions locales (département, hôpitaux, sécurité sociale...). Sur la base d'un premier contrat 2016-2019 et d'un diagnostic santé <sup>1</sup> du territoire Lacq-Orthez / Béarn des Gaves, cette nouvelle mouture a réuni **plus de 130 acteurs locaux pour améliorer, de façon très concrète et pragmatique, l'accès aux soins et la prévention de notre santé à tous**. Acteurs publics et professionnels du monde médical, médico-social et paramédical ont travaillé ensemble pour coordonner leurs actions, dans une vision globale de la santé.

Car les études le montrent : **60 à 80% des facteurs déterminants pour notre santé sont liés à l'environnement dans lequel nous vivons, notre cadre de vie, nos conditions sociales, nos habitudes quotidiennes...**

Animé par nos équipes, le collectif a ainsi dégagé quatre axes pour répondre aux besoins les plus vitaux posés par le diagnostic : faciliter l'accès au soin et la coordination des professionnels, accompagner la perte d'autonomie et le vieillissement des habitants, promouvoir les actions de prévention de la santé, agir pour un environnement favorable à la santé. Pour ce faire, **24 actions ont été programmées dans le détail**, chacune portée par une structure pilote et épaulée par des partenaires bien identifiés.

Pour n'en citer que quelques-unes, la Maison des adolescents Béarn et Soule a développé des équipes mobiles et des lieux d'écoute et d'orientation sur tout

le territoire, afin de prévenir les troubles anxieux chez les jeunes, en hausse depuis le Covid. Le dispositif Présence médicale 64 va travailler avec une quinzaine d'acteurs pour faciliter l'installation de médecins généralistes. En matière de maintien des personnes âgées à domicile, des dispositifs vont être étendus pour aider les aidants et les professionnels. En matière de prévention, repérage des violences familiales, amélioration du dépistage des cancers ou prescriptions d'exercices physiques sont au programme. Enfin, urbanisme, habitat, qualité de l'air intérieur et alimentation seront les grands thèmes développés pour favoriser collectivement un environnement plus sain.

<sup>1</sup> **Quelques chiffres du diagnostic santé du territoire...**

**38** médecins généralistes libéraux et 1 centre de santé avec **7** médecins généralistes salariés en 2023 sur le territoire de Lacq-Orthez.

**+ 22 %** d'habitants âgés de plus de 75 ans entre 2017 et 2019.



#Commerce

## La 31<sup>e</sup> foire de Mourenx nous a transportés en Polynésie

Le temps d'un week-end, les 13 et 14 mai derniers. Mention spéciale à la troupe Hoa Nui, qui a su ensoleiller les allées commerçantes, à coups de haka et de danses du feu.



#Travaux #Voirie #EspacesPublics



## Nos chantiers en cours pour aménager votre cadre de vie

Avec ses conditions météo plus clémentes et moins de monde sur les routes, la belle saison est propice aux travaux.

**Cet été encore, 36,5 km de voies, répartis sur 46 communes, seront entièrement remis à neuf.**

Chargée de la gestion de la voirie communale sur l'ensemble du territoire, **notre communauté de communes accompagne aussi certains aménagements d'espaces publics au cœur de vos villes et villages**, en concertation avec les communes. Cette année, une enveloppe d'1 million d'euros y sera consacrée.

### À HAGETAUBIN,

Le quartier de l'école et de la mairie est en passe de finir sa transformation, autour d'un nouveau parking sécurisé, d'un parvis et de cheminements piétons. Pensés pour fluidifier la dépose des enfants et la circulation de tous, ces aménagements précèdent la création d'un city stade et d'une aire de jeux par la commune.



AVRIL-JUIN 2023

120 000 € Lacq-Orthez  
24 000 € Hagetaubin

### DU CÔTÉ DE SALLESPISSÉ,

Le réaménagement complet de la voirie à hauteur de la mairie va permettre de sécuriser les cheminements piétons ainsi que les carrefours. La fin des travaux est imminente.



MAI-JUIN 2023

49 443 € Lacq-Orthez  
77 455 € département 64

### ENTRE MOURENIX ET NOGUÈRES,

La voie a été repensée pour abaisser la vitesse de circulation automobile tout en intégrant une voie verte dédiée aux piétons et aux cyclistes.



MAI-JUIN 2023

105 000 € Lacq-Orthez

### AU CŒUR DE CASTILLON D'ARTHEZ,

L'aménagement de la voirie, des trottoirs et d'un parvis à proximité de l'église viseront à fluidifier les cheminements entre les différents équipements publics et de loisirs, créant un centre-bourg apaisé, propice aux rencontres et à la convivialité.



JUILLET-AOÛT 2023

34 000 € Lacq-Orthez  
71 000 € département 64  
25 000 € Castillon d'Arthez



#NosServices #EnCoulisses

## Bientôt un nouveau site pour nos services techniques

Suite à la fusion des communautés de communes de Lacq et du canton d'Orthez en 2014, **les effectifs de nos services voirie basés au centre technique d'Orthez sont passés d'une dizaine à une cinquantaine d'agents.**

Des aménagements du bâtiment existant ont été réalisés afin d'améliorer leurs conditions de travail, en attendant de trouver un site plus adapté. D'ici quelques mois, ce sera chose faite. Après étude de différents projets, un terrain situé près du rond-point du Portugal à Orthez a été retenu pour construire un bâtiment neuf. Il comprendra des locaux techniques, des bureaux et des vestiaires, des espaces de stockage de matériaux, des zones de stationnement et une aire de lavage des véhicules professionnels. Un traitement paysager sera effectué sur l'ensemble de la parcelle. Débuté en avril, **le chantier devrait être achevé au printemps prochain.** D'un montant de 2,9 millions d'euros, il bénéficiera d'une subvention de l'État de 312 037 €.

#Urbanisme

## PLUi : parlons-en !

Notre futur plan local d'urbanisme intercommunal se prépare. Menés tambour battant depuis mai, études, réunions avec les élus dans chacune des 61 communes, ateliers thématiques, sur l'habitat, le paysage, l'environnement, l'économie, vont permettre de dresser le diagnostic de notre territoire. **Pour vous le présenter, 4 réunions publiques de secteur sont prévues début octobre.**

Dossier complet sur [www.cc-lacqorthez.fr](http://www.cc-lacqorthez.fr)

## Atomes crochus

Extraits choisis de *Curieux !*, le média de Lacq-Odyssée et des centres de culture scientifique de Nouvelle-Aquitaine.

### COMMENT MIGRE LE MOUSTIQUE-TIGRE ?

« En volant, me répondez-vous ? Logique, mais ce n'est pas suffisant. Car la petite bête ne se déplace que de 200 mètres par jour à tire d'aile et son espérance de vie ne dépasse pas un mois. Pour expliquer sa progression, les scientifiques penchaient plutôt pour un transport routier. Cela a finalement été prouvé en 2018 par des chercheurs de Barcelone et de Montpellier. Avec l'aide de la police catalane, les scientifiques ont arrêté les voitures à la frontière avec la France. Résultat ? **Les moustiques-tigres prennent 5 voitures sur 1 000.** Alors ils montent, montent, montent vers le nord. »

**Pour éviter de vous faire piquer**, limitez vos activités extérieures et couvrez-vous de vêtements amples aux moments où il est le plus actif : au lever du soleil et à la tombée de la nuit. Les répulsifs et autres bougies à la citronnelle ne semblent pas le décourager. En revanche, il est inactif la nuit, c'est toujours ça de pris !

**Pour limiter sa propagation, coupez-leur l'eau !** Si vous êtes piqué, traquez tous les contenants d'eaux stagnantes dans un rayon de 150 mètres autour de vous, même les plus petits : coupelles, jeux, pneus usagés, gouttières... La vigilance est de mise jusqu'à fin novembre. Sachant qu'une femelle pond environ 200 œufs, votre geste ne sera pas superflu !

[www.curieux.live](http://www.curieux.live)



## Adishatz !

### LES « CORONS » DE PUYOÛ

À Lacq-Orthez, il n'y a pas que le bassin de Lacq qui dispose d'une histoire industrielle peu commune. **Toutes régulières et bien alignées à quelques pas de la gare de Puyoû, les maisons ouvrières des cités Rigoulet et Armentiou nous plongent dans le passé tisserand de la ville.**

En 1917, les frères Saint y installèrent une usine de tressage de jute, matière destinée aux semelles des espadrilles de Mauléon. À l'époque, la ligne de chemin de fer tournait à plein régime entre les deux communes.

En 1920, dans le plus pur esprit paternaliste, les frères construisirent ces deux cités afin d'y loger leurs ouvriers venus de la campagne. À l'image des corons du nord de la France, toutes les maisons sont conçues sur le même modèle, avec un salon, une cuisine et une chambre au rez-de-chaussée, deux autres chambres à l'étage et un petit jardin.

Fermée en 1958, l'usine aura marqué la ville de son empreinte à travers cet héritage patrimonial, que certains habitants de l'époque occupent encore. Avec eux, c'est tout le souvenir d'une vie ouvrière et solidaire qui perdure aussi.

PARLER LE PAYS

### LOS « CORONS » DE PUJÒU

A Lac-Ortès, que i a shens que lo bacin de Lac qui a ua istòria industriau chic comuna. **Totas regularas e alinhadas de com cau au ras de la gara de Pujòu, los ostaus obrèrs de las ciutats Rigoulet e Armentiou que'ns hèn cabussar tà hens lo passat tishnèr de la vila.**

En 1917, los hrais Saint qu'i installèn ua usina de trescatge de jute, matèria qui serviva a las sòlas de las espartenhas de Maulion. En aqueth temps, la linha de camin de hèr que virava a plen regime enter las duas comunas.

En 1920, en un esperit beròi paternalista, los hrais que bastín aqueth par de ciutats entà'i har lotjar los lors obrèrs vienuts de la campanha. Atau com los corons deu nòrd de França, tots los ostaus que son concebuts dab lo medish modèl : dab un salon, ua cosina e ua crampa a l'embaish, duas crampas mei au solèr de haut, e un casalòt.

Barrada en 1958, l'usina qu'aurà mercat la vila per aqueth eretatge patrimoniau, qui daubuns qui i demoravan ad aqueth temps acupan enqùera. Dab eths, qu'ei tot lo sovièner d'ua vita obrèra e solidària qui perdura tanben.



## Vos questions sur.. la base de loisirs Orthez-Biron

Vous nous posez souvent ces questions...  
On vous répond !

### Peut-on accéder à la plage en dehors de ses heures de surveillance ?

Nos surveillants de baignade sont présents en juillet et en août de 11h à 19h. En dehors de ces plages horaires, vous pouvez y accéder librement, mais à vos propres risques.

### Peut-on faire le tour du lac à vélo ?

Bien sûr ! Une voie verte de 3,6 km permet aux piétons, vélos, trottinettes et autres engins non motorisés d'en faire le tour. Elle est reliée à la véloroute V81 Bayonne-Perpignan.

### Peut-on venir avec son chien ?

Oui, mais pas sur la plage. Ailleurs, les chiens tenus en laisse sont autorisés.

### Peut-on pêcher sur le lac ?

Oui, dans la zone dédiée, avec votre carte de pêche.

### L'entrée à la base de loisirs est-elle payante ?

Non, seul l'accès à la plage est payant, lorsqu'elle est surveillée l'été. L'accès au parc et le stationnement sont gratuits tous les jours. De 6h à 2h du 15 juin au 15 septembre, de 6h à 21h le reste de l'année.

*Plus d'infos page 7*



## Contactez- nous !

**Hôtel de la communauté  
de communes de Lacq-Orthez**  
Rond-point des Chênes - BP 73  
64150 MOURENX

**Antenne d'Orthez**  
9 avenue du Pesqué

Accueil du lundi au vendredi  
8h-12h / 13h30-17h

05 59 60 03 46  
contact@cc-lacqorthez.fr  
[www.cc-lacqorthez.fr](http://www.cc-lacqorthez.fr)

 @CCLacqOrthez

  Communauté de communes  
de Lacq-Orthez

**Directeur de la publication** : Patrice LAURENT

**Conception, rédaction, réalisation** :  
service communication Lacq-Orthez

**Création graphique** : Agence Hypersthène

**Photos** : Lacq-Orthez, sauf mentions contraires  
Photo de couverture © Adrien Basse-Cathalinat /  
Pays de Béarn

**Impression** : Imprimerie Germain à Mourenx,  
sur papier recyclé avec des encres végétales  
29 000 exemplaires, juin 2023

**N° ISSN** : en cours

**Dépôt légal** : à parution



# BASE DE LOISIRS ORTHEZ-BIRON



Abidos  
Abos  
Argagnon  
Arnos  
Arthez-de-Béarn  
Artix  
Baigts-de-Béarn  
Balansun  
Bellocq  
Bésingrand  
Biron  
Bonnut  
Boumourt  
Cardesse  
Casteide-Cami  
Casteide-Candau  
Castétis  
Castetner  
Castillon-d'Arthez  
Cescau  
Cuqueron  
Doazon  
Hagetaubin  
Laà-Mondrans  
Labastide-Cézéracq  
Labastide-Monréjeau  
Labeyrie  
Lacadée  
Lacommande  
Lacq  
Lagor  
Lahourcade  
Lanneplàà  
Loubieng  
Lucq-de-Béarn  
Maslacq  
Mespède  
Monein  
Mont-Arance-Gouze-  
Lendresse  
Mourenx  
Noguères  
Orthez - Sainte-Suzanne  
Os-Marsillon  
Ozenx-Montestrucq  
Parbayse  
Pardies  
Puyôô  
Ramous  
Saint-Boès  
Saint-Girons-en-Béarn  
Saint-Médard  
Salles-Mongiscard  
Sallespisse  
Sarpourenx  
Sault-de-Navailles  
Sauvelade  
Serres-Sainte Marie  
Tarsacq  
Urdès  
Viellenave-d'Arthez  
Vielleségure

BAIGNADE SURVEILLÉE  
DU 1<sup>ER</sup> JUILLET AU 27 AOÛT

Plus d'infos dans ce magazine