

**FLEURANCE**

# Les écuries de la Tastère forment aux métiers équestres

Les écuries de la Tastère participaient samedi dernier au forum consacré à la jeunesse « Jour J, l'évènement des 16-25 ans », l'occasion de présenter leur formation pour devenir, entre autres, garde à cheval.

Sébastien et Sylvia proposent une formation complète et qualifiante pour accéder aux métiers d'agent équestre ou de garde à cheval dans la sécurité privée ou au sein de collectivités. Sébastien Mirada est un formateur expérimenté, expert de la sécurité et des brigades équestres. Après 13 ans dans la Police nationale, 6 ans comme formateur des brigades équestres, il est aussi moniteur d'équitation, et fait preuve d'une profonde envie de transmettre. Pour sa part, Sylvia est la référente administrative du centre de formation. Elle a également une expertise dans les infrastructures équestres. Ses compétences en psychologie lui permettent d'être à l'écoute et d'accompagner et orienter au mieux les stagiaires.

**Une formation de 11 mois**  
Ce métier réunit la passion du



Les personnes formées par Sébastien et Sylvia sont assurées de pouvoir exercer pour la sécurité en ville. / DDM

cheval et une vocation de protection des populations pour mener à bien des missions de sécurité avec un partenaire privilégié : le cheval. C'est aussi bénéficier d'une perception de l'autorité plus positive de la part des populations, et ainsi faciliter le travail et les interventions des autres services de sécurité. Le cheval suscite deux réactions opposées : les gens qui n'ont rien à se reprocher vont être attirés par le cheval, les autres auront tendance à fuir. La formation a récemment évolué

pour être toujours plus complète, elle dure désormais 11 mois. Le premier module est celui d'agent de sécurité, avant de rejoindre les écuries de la Tastère pour toute la partie qui est en lien avec le cheval. La validation de la formation de Sauveteur Secouriste du Travail (SST) est comprise dans la formation. Des stages pratiques ont aussi lieu à Nice, Cannes et à Rueil-Malmaison.

Informations supplémentaires via le site web suivant : <https://agent-equestre.fr/>

**COLOGNE**

# Un projet antigaspillage achevé à la MFR

Le projet antigaspillage alimentaire, initié par la Mutualité sociale agricole (MSA), s'est finalisé, le jeudi 6 octobre dernier, par une dégustation à la Maison familiale rurale (MFR) de Cologne. Ce projet a été réalisé par les jeunes de CAPa SAPVER 2<sup>e</sup> année de la MFR, déjà sensibilisés l'année précédente aux circuits courts et au développement durable. Cette année, ils ont recherché des recettes sucrées et salées permettant de réutiliser le pain perdu. Ensuite, ils ont visité l'exploitation maraîchère de Mme. Dassieu à Sirac et ont récupéré des légumes invendables car abîmés. L'objectif consistait à prouver que ces légumes, moins attrayants, sont pourtant très bons.



Animation autour de l'antigaspillage alimentaire avec la MSA. / DDM

Avec ces légumes, certains jeunes ont ensuite secondé le cuisinier Quentin Monruffet, du Comptoir des Colibris pour publi-

mer la courge « de A à Z ». D'autres jeunes ont exposé le projet devant une assemblée formée de représentants de la MSA Midi-Pyrénées Sud, de la directrice de la MFR, de formateurs et d'élèves. La présentation s'est finalisée par une délicieuse dégustation des préparations venant d'être réalisées. Il convient de remercier chaleureusement les représentants de la MSA : M. Duong, directeur de l'action mutualiste, Mme Lac-Bourdette, animatrice des échelons locaux et M. Perez, bénévole. Prochainement, un livre de recettes à base de pain perdu sera édité par la MSA, grâce aux recherches réalisées. Félicitations aux jeunes de CAPa SAPVER pour leur implication tout au long de ce projet.

**100% ANNIVERSAIRE**  
www.meublesbergia.fr

gallery tendances | mobilier & concept |  
www.gallerytendances.com

*Et re bien chez soi!*

**Meubles BERGIA**  
150 route d'Agen - AUCH - 05 62 60 07 37

OUVERT DU MARDI AU SAMEDI : 9H-12H / 14H-19H

**TVA OFFERTE**  
JUSQU'AU 29 OCT

**EN BREF**

**ASSOCIATION**

**L'ADL organise son AG**  
L'Association Démocratie et Liberté (ADL) tiendra son assemblée générale ce vendredi, à 19 heures, à la salle Éloi-Castaing.

**TAYBOSC**

**Randonnée-brunch**  
Suite à l'organisation d'une randonnée à Fleurance, la randonnée-brunch change de date. L'association des parents d'élèves de Miramont-Latour, Goutz et Céran organise une randonnée-brunch de 10 kilomètres ce dimanche 23 octobre. Le départ sera donné entre 9 heures et 10 heures au village de Taybosc. Nouveau concept en quatre étapes : étape 1, café ; étape 2, gourmandises sucrées ; étape 3 : œufs et ventrèches ; étape 4, apéritif. Tarif : 10 euros par personne. Informations et inscriptions au 06 07 83 03 28 jusqu'à ce jeudi 20 octobre.

**CHEZ NOS VOISINS DE FAUDOAS**

**Concours de belote**  
Un concours de belote aura lieu ce vendredi 21 octobre, à 21 heures, à la salle des fêtes de Fautoas (Tarn-et-Garonne). Informations supplémentaires auprès de Josette au 05 63 65 24 34.

**MAUVEZIN**

# Une journée dédiée à l'archéologie ce samedi



Muraille en torchis du Castet de Sainte-Christie-d'Armagnac. / DDM

Ce samedi 22 octobre, à partir de 9 heures, Mauvezin accueille au foyer culturel, la XI<sup>e</sup> Journée-rencontre sur l'Archéologie gersoise et l'Histoire de l'Art, organisée par la Société archéologique et historique du Gers. Toute la journée des archéologues et responsables de campagnes de fouilles dans notre département se succéderont à la tribune. Ces derniers présenteront les recherches gersaises les plus récentes. Ce sont neuf bilans archéologiques concernant Auch, Eauze, L'Isle-Jourdain pour les fouilles antiques, Sainte-Christie-d'Armagnac et Manas-Bastanous en Astarac pour l'époque médiévale qui seront présentés. À partir de 16 heures, deux prix seront remis de la Société archéologique du Gers : le prix Pierre Dumont, pour un travail de recherche historique, et le prix Messimy pour une action patrimoniale. Ouverte à tous, cette rencontre est accueillie pour la première fois à Mauvezin par Les Amis de l'Archéologie et de l'Histoire.

**SAINT-CLAR**

## Rugby : repas d'avant-match le 23 octobre

Le dimanche 23 octobre, le RCL organise son premier repas d'avant-match de la saison, à l'occasion de la venue de l'Entente Seilh-Aussonne-Fenouillet. Au menu : assiette de charcuterie, magret et gratin dauphinois, farandole de desserts, café et digestif. Tarifs : 15 euros pour les membres et abonnés ; 20 euros pour les autres. Inscriptions au 06 07 75 44 64, au 06 74 98 26 76 ou via le mail : rugbycoeurdelomagne@gmail.com

## Octobre Rose : une marche le 22 octobre

Une randonnée pédestre est organisée par le foyer rural – section gymnastique – ce samedi 22 octobre. Départ à 10 heures sous la halle. Deux parcours au choix : 5 ou 10 kilomètres. Participation de 5 euros. Les fonds seront reversés à la Ligue contre le cancer. Le verre de l'amitié sera offert par la mairie vers 11 heures.

**LAMOTHE-GOAS**

# La Foire des vendanges signe son retour samedi



Des producteurs proposeront aux visiteurs divers produits. / DDM

Ce samedi 22 octobre se tiendra la 8<sup>e</sup> édition de la Foire des vendanges de Lamothe-Goas. Au programme, à partir de 14 heures, un marché des producteurs (vins, foies gras, miel, fromages, pains, etc.), une fabricante de bougies parfumées et également une vente de fleurs à l'approche de la Toussaint (chrysanthèmes, cyclamens, compositions, etc.) se tiendra au profit du comité des fêtes. Pendant l'après-midi, les visiteurs pourront découvrir une exposition de peintures dans la salle de la mairie et de matériels des vendanges sur la place du village. À partir de 20 heures, un repas sera organisé avec au menu : velouté de potimarron, bœuf bourguignon et son accompagnement, fromage, pâtisserie. Tarif : 16 euros par personne. Informations et réservations au 06 71 11 90 37 ou au 06 79 74 74 31.