



Aurignac Développement

Réseau d'Initiatives Économiques des Terres d'Aurignac

L'édito

Bientôt 10 mois de rodage et 9 rendez-vous mensuels les **«premiers mercredis du mois»**,

- autour d'acteurs économiques différents: brasserie, médico-social, matériaux-outillage, tiers-lieu, agriculture, gastronomie, co-working, carrière & activités extractives, agriculture de nouveau,
- à Aurignac et alentour : Peyrissas, Saint-André, Samouillan.

Dans l'avenir ses rendez-vous mensuels nous permettrons :

- d'approfondir les différents sujets liés aux enjeux économiques actuels et à venir
- de vous donner la parole pour témoigner, argumenter, proposer,
- de faire valoir nos spécificités (atouts, difficultés) et nos ambitions face aux enjeux économiques
- de faire entendre le «terrain»

Les zooms en seront le reflet.

Rejoignez-nous ! À bientôt.

Le sommaire

p 2 Bienvenue à... Marie Jeannet

p 4 Gros plan sur... la Marpa

p 8 Annuaire : où manger ?

Les Contacts

aurignacdeveloppement@gmail.com

www.aurignac.fr (page économique)

Bienvenue

à ...Marie Jeannet



qui exerce, à Aurignac, le métier, devenu rare, d'artisan tapissière sur meuble et de sellerie, sous le joli nom de «**Assis soit-elle**»

. Son atelier est situé rue des Nobles (ancienne maison Espes) depuis juin 2021.

Marie nous vient des Landes où elle a vécu 7 ans. Elle a été longtemps dans le coin, du côté de Luchon, Betchat... comme coach sportif et professeur de gym' à Saint-

Martory notamment. Il s'agit donc, d'une «reconversion réussie» se félicite-t-elle!

Lors de notre première rencontre, Marie achevait de retapisser d'un superbe tissu, un élégant fauteuil Art Déco qu'avait confié à ses mains expertes un sculpteur des alentours. «**Une fois qu'on enlève le tissu d'un meuble, on a toujours des surprises, c'est aussi ça qui fait le charme du métier !**».

Marie «a toujours aimé créer et restaurer à partir d'ancien», «je suis manuelle, bricoleuse, j'ai toujours trafiqué à tout !». C'est guidée par cette passion qu'elle a été formée par un tapissier-sellier landais pendant 2 ans : à la sellerie d'abord puis aux techniques de tapisserie pour voler ensuite de ses propres ailes avec son entreprise maintenant à Aurignac.

Marie propose donc de restaurer fauteuils, sièges de voitures, de motos, intérieurs de caravanes, de camions...

Mais ce qui l'anime plus que tout, c'est la création à partir de mobiliers anciens. «J'ai démarré à partir de carcasses que je décorais comme bon me semblait. Ce qui me plaît, c'est la réutilisation des matières, créer à partir d'une diversité de matériaux».

Marie a son propre réseau à Aurignac et aux alentours, sa clientèle vient donc des Landes et du Comminges. **Elle travaille aussi avec des professionnels du territoire** comme la quincaillerie Canut-Zapater qui lui a, notamment, prêté une machine de cordonnier Canon du XIX^e siècle à laquelle Marie va s'atteler pour la restaurer afin d'en faire un bon usage.

«**Il y a une formidable mixité à Aurignac**, culturelle, artistique et artisanale... et un très bon accueil, une convivialité qu'on ne retrouve pas partout ! N'hésitez pas à venir à ma rencontre, je serai ravie d'échanger avec vous».

Le chiffre

14 000 tests antigéniques réalisés depuis le début de la pandémie Covid par la Pharmacie des 3 tours d'Aurignac.

Jadis

L'hospice N-D de Lorette, fondé au XVIII^e siècle autour d'une chapelle du XII^e lieu de pèlerinage, était alors doté de vingt lits pour des malades de sexe masculin.

Etablissement public après la révolution, une salle pour les femmes lui est ajoutée au 1^{er} étage en 1821, avant d'être confié aux sœurs de la Croix de Saint-André en 1838.

Il fonctionnera **jusqu'en 1920** recevant les blessés de guerre et les vieillards.



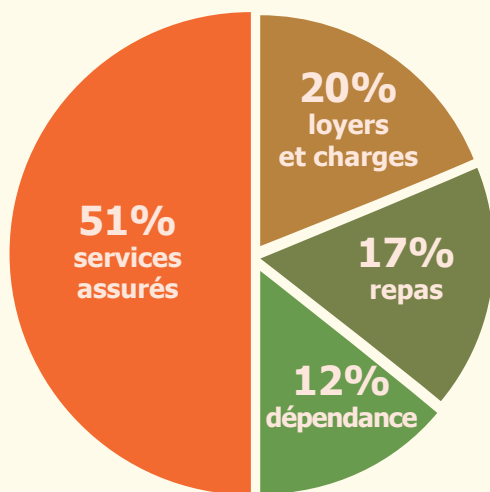
Lors de son inauguration en juillet 1995, la vocation de la MARPA (Maison d'Accueil Rurale pour Personnes Âgées) était d'accueillir, à l'âge de la retraite, des agriculteurs seuls ou en couple (3 appartements sur 17 étaient prévus pour cela) ne pouvant ou ne souhaitant plus rester chez eux. L'âge moyen des 20 résidents se situait alors autour de 75 ans.

Un quart de siècle plus tard, bien que les grosses générations des années soient encore bien présentes parmi nous (4 centenaires en témoignent à la MARPA), les efforts faits pour le maintien à domicile et l'amélioration de la santé des séniors, font qu'aujourd'hui on rentre à la MARPA à 85 ans en moyenne (voire même à 99 ans). Ce qui fait qu'on y reste aujourd'hui 3 à 4 ans avant d'y finir ses jours ou d'être réorienté vers un établissement médicalisé (Ehpad ou long séjour hospitalier).

C'est ainsi qu'au cours des dix dernières années, la MARPA, dont la capacité a été portée à 24 résidents en 2017, a pu accueillir 64 personnes (45 femmes, 19 hommes, dont 3 couples), avec une moyenne d'âge passée de 78 ans en 2011 à 90 ans en 2021.

L'origine géographique et professionnelle des résidents a sensiblement évolué également. Ainsi, depuis 2011, si les 2/3 des résidents sont originaires de l'ancien canton, 1/3 sont venus d'ailleurs dont une dizaine du nord de la France pour se rapprocher de leurs enfants installés par ici. Et les résidents issus du milieu agricole ne sont plus actuellement que 9 sur 24. Enfin, bien que la MARPA ne soit pas médicalisée en interne, une trentaine de résidents a pu y finir ses jours au cours des dix dernières années, et seule une douzaine a dû être réorientée.

La quasi-totalité des 500 000 € du chiffre d'affaires de la MARPA provient de :



En regard, la plupart des charges de l'établissement sont fixes, avec principalement :

250 000 €

Salaires et charges sociales pour les 11 salariées dont 9 habitent les Terres d'Auri-gnac

+ 92 000 €

De loyer à l'office de HLM

+ 80 000 €

Frais généraux

+ 45 000 €

Achats alimentaires

447 000 € Total

Le solde représente la capacité d'investissement propre de l'établissement.



Zéro décès Covid !!!

Dessin : Pierre ROUSSON

6



L'économie particulière de la MARPA, établissement associatif qui ne reçoit depuis dix ans pratiquement aucune subvention de fonctionnement, repose sur quelques facteurs clés :

- le taux d'occupation, donc des départs vite remplacés et une bonne liste d'attente,
- la stabilité de l'équipe salariée : zéro intérim, plannings, auto-remplacement, intéressement,
- une vigilance aigüe portée aux frais généraux
- des aides aux investissements (55 000 € en 10 ans)
- l'engagement des bénévoles du bureau, de l'association des familles et des salariées.

Le poids économique local de la MARPA est

- directement celui des salaires nets versés et des achats et services de proximité, soit globalement 250 000 € par an environ
- et indirectement, celui des prestataires intervenant dans l'établissement auprès des 24 personnes âgées restées ainsi sur Aurignac : médecins, kinés et autres professionnels médicaux, infirmières, aides-soignantes, ADMR, etc.

Cet équilibre positif est néanmoins fragile, ainsi que le prouve

- la récente crise Covid qui a fait fondre les résultats de la MARPA
- et l'explosion des coûts de l'énergie et l'inflation qui ont conduit à annuler récemment 150 000 € d'investissements qui devaient être confiés à des entreprises locales et financés à 80 % par des subventions (Europe 50 %, Communauté de Communes Cœur & Coteaux du Comminges 30 %).

Alan :

Auberge Alanaise : «convivialité, simplicité, générosité»

05 61 98 72 04, aubergealanaise@laposte.net

Du dimanche au vendredi le midi & vendredi soir

VÀE

Aulon :

La Bugada : «pizzeria, assiettes salées»

06 71 62 90 65, emiliocousin98@gmail.com

Du jeudi au lundi le soir

VÀE

Aurignac :

- **Le St Lô** : «italien, brasserie, traditionnel»

05 61 90 49 55, lestlo@yahoo.com

Les mardi soir, du mercredi au samedi midi et soir

VÀE

- **Le Foodie** : «cuisine actuelle, pâtisserie maison»

05 62 01 49 71 & 07 88 29 57 04

Du lundi au jeudi le midi & vendredi, samedi midi et soir

- **L'empreinte** : «saveurs d'ici et d'ailleurs»

09 85 17 77 81 & 06 52 75 55 29

Du lundi au mercredi le midi & vendredi, samedi le soir

VÀE

- **Ô Relais** : «tout frais, local, maison»

05 62 01 76 51, hervepujol@gmail.com

Du lundi au dimanche midi et soir, fermé le jeudi

- **Pizzeria de la Tour** (uniquement à emporter)

09 72 83 60 04

Les mardis, jeudis & vendredis de 10h30 à 13h30

Du mardi au dimanche de 17h30 à 21h (sauf les mercredis)

VÀE

Cassagnabère :

- **Le Pati** : «cuisine traditionnelle, gastronomique, passionnée»

06 33 93 98 91, toquet31@gmail.com

Du mardi au dimanche le soir, samedi et dimanche le midi

VÀE

- **Le Cassa64** : «simplicité, buffet, saveurs»

09 82 52 87 02, cassa6965@gmail.com

Du lundi au vendredi le midi

Peyrissas :

Les Cabanes d'Arbrakabane : «nature, convivialité, terroir»

06 85 98 74 37, annote@arbrakabane.fr

Les vendredis et samedi soir, les dimanches midi

Saint-André :

Le Saint-André : «local, convivial, cuisiné»

05 61 87 55 38 & 06 43 70 83 25

Du mercredi au dimanche le midi & les vendredis soir

VÀE

VÀE : Vente À Emporter

