

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE **Vie publique**
Liberté Égalité Fraternité

COLLECTIVITÉS TERRITORIALES

Municipales : quel mode de scrutin pour les communes de moins de 1 000 habitants ?



Liste composée d'un seuil minimum de candidats (en fonction de la taille de la commune)
Une liste peut compter jusqu'à 2 candidats de moins par rapport à l'effectif théorique du conseil municipal.

Panachage interdit (impossibilité de rayer des noms)
Alternance stricte femme/homme ou inversement

Exemple : pour une commune de 400 habitants
→ élection de 11 conseillers municipaux

2 listes A et B



1er TOUR **2nd TOUR**

1er TOUR
La liste A a la majorité absolue > elle obtient la majorité des sièges (prime majoritaire), soit 6 sièges.
Les 5 sièges restants sont répartis à la représentation proportionnelle à la plus forte moyenne entre la liste A et la liste B (si elle a obtenu plus de 5% des suffrages exprimés).

2nd TOUR
Mêmes règles de répartition que pour le 1er tour : prime majoritaire pour la liste arrivée en tête, représentation proportionnelle.
Pour se maintenir au 2d tour, les listes doivent avoir obtenu plus de 10% des suffrages exprimés au 1er tour.
Les listes qui ont obtenu plus de 5% peuvent fusionner.

© DILA 2025

NOUVEAUX HORAIRES

1ER TRIMESTRE 2026

Mercredi de 14h à 18h
(1 semaine sur 2)
Vendredi de 16h30 à 18h
(toutes les semaines)

MEDIATHÈQUE D'ALET

NOUVEAUX HORAIRES



Janvier							Février							Mars						
D	L	M	Me	J	V	S	D	L	M	Me	J	V	S	D	L	M	Me	J	V	S
4	5	6	7	8	9	10	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7
11	12	13	14	15	16	17	8	9	10	11	12	13	14	8	9	10	11	12	13	14
18	19	20	21	22	23	24	15	16	17	18	19	20	21	15	16	17	18	19	20	21
25	26	27	28	29	30	31	22	23	24	25	26	27	28	22	23	24	25	26	27	28

Avril							Mai							Juin						
D	L	M	Me	J	V	S	D	L	M	Me	J	V	S	D	L	M	Me	J	V	S
5	6	7	8	9	10	11	3	4	5	6	7	8	9	1	2	3	4	5	6	
12	13	14	15	16	17	18	10	11	12	13	14	15	16	7	8	9	10	11	12	
19	20	21	22	23	24	25	17	18	19	20	21	22	23	14	15	16	17	18	19	
26	27	28	29	30	31		24	25	26	27	28	29	30	21	22	23	24	25	26	

MEDIATHÈQUE D'ALET

NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE

LA GAZETTE D'ALET

N°64 Février 2026




« De l'ocre des pierres aux reflets bleus des sources.... »

Numéros d'urgence à conserver à portée de main

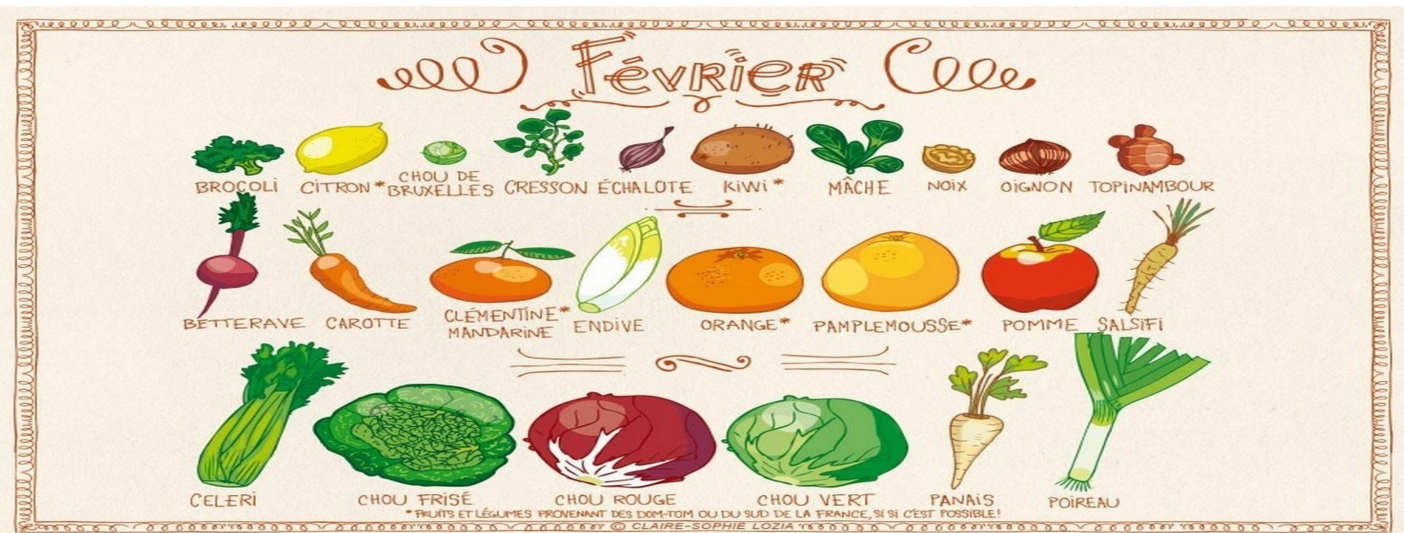
Véolia 09 69 32 93 28 Enedis 09 72 67 50 11 Orange 3900 GRDF 08 00473 333 Gendarmerie 17
Pompiers 18 infirmière Alet 06 75 68 54 62

Ouverture de la mairie
L'accueil physique et téléphonique se fera du lundi au jeudi de 10h à 12h et de 14h à 16h
Et le vendredi de 10h à 12h
04 68 69 95 00
mairie.alet@wanadoo.fr
Le point accueil abbaye sera ouvert seulement les jours de poste, jusqu'au 1er avril
L'Agence postale est ouverte lundi et samedi de 10h à 13h, mardi et jeudi de 14h à 17h

Prochaine collecte des encombrants :
Le mardi 24 Février
des déchets verts
Mercredi 4 Février et 18 Février
Merci de vous inscrire en mairie et afin de préserver la beauté de notre village, veuillez à ne les sortir que le lundi soir.

Beaux jours de janvier trompent l'homme en février

Informations municipales



Mail: accueilabbaye@aletlesbains.com
Panneau pocket
Site: www.aletlesbains.com
Facebook: Abbaye d'Alet-les-bains

MENTIONS LEGALES

Edition et impression : Mairie d'Alet les Bains
Responsable de l'édition : Stéphanie GUILHEM

Les vœux du maire

La foule était nombreuse et impatiente de se retrouver en ce dernier vendredi du mois, pour assister aux vœux de la commune. En présence de Mr Durand, maire de Limoux et président de la Communauté des Communes et Mr Costes, maire de Cournanel, présents pour nous rappeler le projet phare de la construction de l'usine d'embouteillage à Cournanel. Après une rétrospective des autres projets engagés en 2025 et un retour sur cette année culturelle et festive, Mme le Maire a aussi remercié son conseil municipal et les employés communaux, ainsi que les acteurs économique et associatif de la commune. Pour finir avec une mise à l'honneur du chantier d'insertion, actif sur le village depuis 10 ans. Le tout illustré par un diaporama, que vous pourrez re visionner sur le site internet www.aletlesbains.com.
Merci de votre présence à tous et merci à Antoinette pour son excellent buffet, rien n'a été laissé au hasard, tout était parfait.



En Janvier à Alet

Tradition oblige, la galette a été à l'honneur ce mois de janvier. Avec un goûter partagé par la municipalité et les employés, suivi d'une galette dégustée avec les écoliers. Ce temps nous a permis de discuter, commenter, critiquer les livres offerts par la mairie à Noël. Et pour finir, la soirée jeu mensuelle à sacrée le roi du jour, entre deux parties endiablées. Connaissiez vous la coutume ?



En Février à Alet

MÉDIATHÈQUE D'ALET LES BAINS
ET L'ASSOCIATION
CULTURE, JEU ET DRAGONS
le 07/02
VOUS PROPOSENT UNE
SOIRÉE JEUX
REPAS AUBERGE ESPAGNOLE
ENTRÉE LIBRE À PARTIR DE 19H30
INSCRIPTION À LA MÉDIATHÈQUE
(MERCREDI DE 14H À 18H)
PAR MAIL : TOMA.GARRETA@GMAIL.COM
OU AU POINT INFO ACCUEIL DE L'ABBAYE

La Médiathèque d'Alet les bains
vous propose un
Atelier poésie
Vendredi 13 février 2026
de 17h30 à 19h
Le thème de la première séance :
" Les anges "
Animé par Martine Le Cam
Inscription
par mail : aruna.lecam3@gmail.com
par SMS : 06 10 64 91 01
Choisissez un texte sur le thème de la
séance, et venez le partager
avec le reste du groupe !



Merci à Guillaume, pour le dépôt de pain sur la place, tous les jours de 9h à 10h. Prompt rétablissement à Jean Luc, notre épicier

Carnaval	
Samedi 10 janvier 2026 à 19H ARRIVÉE DU CHAR Place de la République	
Dimanche 11 janvier	11h - 16h30 - 22h <i>Les Meuniers</i>
Samedi 17 janvier	11h - 16h30 - 22h LAS POUPINETOS LES ENCANTADOS
Dimanche 18 janvier	11h - 16h30 - 22h <i>Le Paradou</i>
Samedi 24 janvier	11h - 16h30 - 22h LES RAMBAIURS LES BROUNZINAIRES
Dimanche 25 janvier	11h - 16h30 - 22h <i>Las Femmas</i>
Samedi 31 janvier	11h - 16h30 - 22h LES PITCHOUDS LES SIEURS D'ARQUES
Dimanche 1 ^{er} février	11h - 16h30 - 22h <i>L'Uragou</i>
Samedi 7 février	11h - 16h30 - 22h LES PITCHOUDS LES TAP'S
Dimanche 8 février	11h - 16h30 - 22h <i>Les Arcadiens</i>

Limoux	
Carrefour de l'Histoire.	
Vendredi 13 février	11h - 16h30 - 22h LES RETRAITÉS
Samedi 14 février	11h - 16h30 - 22h LES ESTABOUSITS LAS COUDENOS
Dimanche 15 février	11h - 16h30 - 22h <i>Le Pont Vieux</i>
Lundi 16 février	10h - 14h00 Sortie des écoles
Mardi Gras 17 février	11h - 17h - 22h <i>Les Anciens</i>
Mercredi 18 février	14h00 Carnaval des Enfants
Jeudi 19 février	10h - 14h00 Sortie des écoles
Vendredi 20 février	10h - 14h00 Sortie des écoles
Samedi 21 février - 10h - 14h30 - 20h CARNIVAL DU MONDE & Les Afogats	
Dimanche 22 février - De 10h à 19h30 SORTIE DE TOUTES LES BANDES	
Vendredi 27 février	11h - 16h30 - 22h LAS ESTELAS

Ville d'Accueil, Cité Gastronomique...	
Samedi 28 février	11h - 16h30 - 22h LES MAINATCHES LES COPINS
Dimanche 1 ^{er} mars	11h - 16h30 - 22h <i>Le Fivoli</i>
Samedi 7 mars	11h - 16h30 - 22h LES RÉMÉNILS LES INFIALURS D'ACHILLE
Dimanche 8 mars	11h - 16h30 - 22h <i>Monte Cristo</i>
Samedi 14 mars	11h - 16h30 - 22h LAS PIOTOS LES DROLES
Dimanche 15 mars	11h - 16h30 - 22h <i>Les Aissables</i>
Samedi 21 mars	11h - 16h30 - 22h LES JOUVES LES LIMOUXINS
Dimanche 22 mars 2026 NUIT DE LA BLANQUETTE 11h - 16h30 - 22h <i>Les Blanquetiers</i>	



Bravo, aux écoliers et à l'équipe pédagogique, pour ce tableau « à la manière du Douanier Rousseau », il vient décorer le préau de l'école, développer la motricité et l'imaginaire et nous faire découvrir les peintres autrement.



Bravo, à Anne Belotteau, qui rejoint les adhérents « Vignobles et découvertes », ce label, gage d'un accueil de qualité pour son gîte « la bergerie du Razès » sur les hauteurs d'Alet. Au village, nous comptons à présent, 4 labellisés, l'abbaye en qualité de site, le camping pour l'hébergement, et la base de canoé pour les activités nature. Merci à ces professionnels de toujours se perfectionner. Acteurs économiques du village, vous pouvez les rejoindre en vous rapprochant de Laura ZAMBUTO l.zambuto@cc-limouxin.fr, animatrice du label à l'office du tourisme du Limouxin ou auprès de Stéphanie Guilhem, référente du label sur la commune.

Pour une meilleure communication, sur la gazette, les réseaux, panneau pocket, l'agenda de l'office de tourisme du Limouxin. Acteur culturel du village, pensez à donner rapidement vos informations, vos affiches. Pour la gazette, au plus tard le 25 du mois pour le mois suivant, et pour l'OT avant le 15 du mois pour le mois suivant. Les informations peuvent être envoyées sur accueilabbaye@aletlesbains.com.

Février, le mois des gourmandises, bugnes, crêpes et beignets sont à l'honneur

Des Ustensiles Et Des Plats
Bugnes de Mardi Gras
INGRÉDIENTS
• 500 g de farine
• 100 g de beurre mou
• 80 g de sucre en poudre
• 5 œufs
• 1/2 sachet de levure chimique
• 1 pincée de sel
• huile de friture
• sucre glace
• Zeste d'un citron jaune
• 1 cuillère à soupe d'eau de fleur d'oranger.
PRÉPARATION
Dans un saladier, mélangez ensemble la farine, le beurre, le sucre et le sel. Bâtonnez les œufs et ajoutez-les au mélange puis le zeste de citron et la fleur d'oranger. Pétrissez la pâte pour qu'elle soit homogène. Formez une boule, couvrez avec un torchon et laissez reposer 1h.
Étalez la pâte sur un demi-centimètre d'épaisseur environ. Découpez-la en forme de losanges et réalisez une incision au centre des losanges. Retournez un coin de pâte dans le trou formé.
Faites chauffer l'huile de friture et plongez-y chaque bugne lorsqu'elle est chaude. Dès que les bugnes remontent à la surface, retournez-les à la fourchette. Dès qu'elles sont dorées, égouttez-les avec une écumoire et placez-les sur une assiette recouverte de papier absorbant.
Saupoudrez de sucre glace de suite.
Audrey

Beignets de Carnaval
6 personnes
préparation 20 mins
cuisson 5 à 10 mins
250 g de farine
2 œufs
50 g de sucre
50 g de beurre mou ou fondu
20 g de crème fraîche ou de lait
levure de boulanger quantité suffisante pour 250 g de farine
1 càc d'eau de fleur d'oranger

LA MAXI RECETTE
LES CHOCO CRÊPES
Le 2 février, c'est la Chandeleur, et qui dit Chandeleur, dit crêpes et beurre !
Il te faut :
250 g de farine
50 g de beurre mou ou fondu
10 g de sucre en poudre
1/2 litre de lait
3 œufs
50 g de beurre fondu
1 Pour obtenir une pâte sans grumeaux, fais fondre le beurre et verse-le sur le mélange farine + cacao + sucre.
2 Ajoute les œufs et mélange bien avec un fouet en ajoutant lentement un demi-litre de lait (sans l'arrêter de fouetter). Plus simple : mets tous les ingrédients dans un blender !
3 Laisse reposer la pâte une heure avant de préparer les crêpes.
4 Fais chauffer une poêle à crêpes, verse-y une petite louche de pâte et laisse cuire une minute de chaque côté.
Cette recette t'est offerte par le magazine LA PETITE MAU n°302.