

Région Sud-Ouest

La force d'une Région et de son équipe, ce sont ses valeurs et le sens qu'elle donne à ses actions.

Mais aussi la force d'une Région, c'est de faire des constats et de décider des changements d'orientation afin de pérenniser son avenir.

Depuis des années, nous avons vécu sur des acquits et nous devons, aujourd'hui, enclencher une nouvelle dynamique. Fort de ce constat, il est impératif pour nous de se rapprocher du monde rugbystique et du monde économique.

Si notre mission est de participer aux manifestations nationales : Journée Solidarité, Tournoi M18, Congrès, notre mission est également de développer nos activités en Région.

La convention « Challenge des Ecoles de Rugby », que nous avons signée avec la Ligue Occitanie le 17 décembre 2019 est une première opération.

D'autres sont en réflexion, notamment ce que nous appelons « Tables Amicale ». Ces opérations ont pour but de rassembler des acteurs économiques et/ou des personnes souhaitant adhérer à notre Association.

Nous devons réfléchir plus profondément à ce que nous pouvons faire en Région pour les Grands Blessés de notre sport.

Les idées ne manquent pas et toutes ces actions doivent faire progresser notre Région.

Mais revenons à notre actualité : le Tournoi M18 2020.

Sa première partie « les matchs de qualif. » se déroulera sur 3 sites différents.

Nous sommes co-organisateurs, avec la Région Aquitaine, de l'un de ces plateaux qui se déroulera à Cadaujac (33) chez nos amis aquitains. Nous y verrons s'affronter 4 sélections de Ligues : la Nouvelle Aquitaine, l'Auvergne Rhône Alpes, l'Île de France et l'Occitanie.

Quel bonheur de voir ces jeunes compétiteurs donner le meilleur d'eux-mêmes sur les terrains avec un état d'esprit formidable .

On peut faire confiance à la Région Aquitaine pour organiser merveilleusement ce plateau. Nous serons présents et disponibles pour apporter notre soutien afin que tout se déroule dans les meilleures conditions et pour que la Fête soit belle.

Merci à tous les acteurs, Merci aux Amicalistes, Merci à nos Partenaires sans qui rien ne serait possible.

Vive l'Amicale !

Didier Remazeilles
Président de la Région Sud Ouest



GOMESTP

TERRASSEMENT - VOIRIE - ASSAINISSEMENT



Travaux d'aménagement privés

*(Bordures, Béton désactivé,
Aménagements cours, allées,...)*

Viabilisation de terrains et lotissements

*(Terrassement, Réseaux divers, Voirie,
Assainissement, Plans de recollement,...)*

Travaux routiers

*Terrassement
Empierrement
Revêtements ...*



GOMESTP
TERRASSEMENT - VOIRIE - ASSAINISSEMENT

620 Chemin de Ferrie
82000 Montauban

tél : 05 63 22 62 30

contact-gomestp@orange.f

Retrouvez la 4ème génération des Chaussures OSELLAME sur les marchés de Tarn & Garonne avec



LUNDI - Caussade

MARDI - Nègrepelisse (1er & 3e du mois)

Montech (2e & 4e du mois)

MERCREDI - Montauban (pl. Lalaque le 1er & 3e du mois)

JEUDI - Castelsarrasin

VENDREDI - Verdun s/Garonne (1er & 3e du mois)

SAMEDI - Montauban (allées Consul Dupuy)

Chaussures classiques et modernes - Sandales - Articles chaussants - Gamme confort et pieds sensibles



« LES BERGES DU TARN »



Cuisine traditionnelle,
avec spécialités régionales

C'est aussi une pizzeria avec
un grand choix de pizzas et
de spécialités italiennes



Cadre agréable avec vue panoramique sur les Berges du Tarn.
Le restaurant vous reçoit également pour vos réceptions, repas de groupe ou
Repas d'affaires

855, Avenue de Toulouse – 82000 Montauban – tél 05 63 63 32 18



GARAGE
92, Ave du Médoc
33320 EYSINES

tél : 05 56 28 37 36





APN Aveyron Protection Nuisible

Tous problèmes de rongeurs, d'insectes et de volatiles

BTR Bois traité du Rouergue

Traitement de charpente, d'assèchement des murs, dispositifs anti-termites

ER Revel Enseignes

Conception, fabrication, pose, dépannage ... une communication visuelle



**Z.A. MALAN
625 Rue Barthélémy Thimonnier
12510 OLEMPES**

Tél : 05 65 78 42 00

www.groupe-sabre.fr

**SARL Jean-Paul
DANIS & FILS**
Tél. 05 63 64 57 18



**Maçonnerie
Rénovation
Charpente
Couverture
Terrassement
Assainissement
Photovoltaïque**



MERIGNAC

Tél : 05 56 36 74 41

**114, Avenue Henri Vigneau
www.desjoyaux.fr**





Le sport, la plus belle des rencontres

Z.I. de l'Artel – R.N. 113
82100 – CASTELSARRASIN

Tél : 05 63 95 14 75



contact-gomestp@orange.fr

05 63 22 62 30



Chez Terrassier **Hôtel ** Restaurant**



Le bourg
Route de Vaissac – 82800 Vaissac

Tél : 05 63 30 94 60
E.mail : chez-terrassier@wanadoo.fr
www.chezterrassier.net

Voyages du Bas Quercy

TRANSPORT DE VOYAGEURS

Organisation de Voyages **Séjours – Circuits**

59, Av Edouard Herriot
82300 CAUSSADE

Site internet :
Voyages-du-bas-quercy.com

Transport : 05 63 65 09 18
Agence voyages : 05 63 03 89 09



APAG **ENVIRONNEMENT**

302 Chemin de Castelus
82100 CASTELSARRASIN

Tél : 05 63 95 06 40
Fax : 05 63 32 51 49

apag.environnement@orange.fr
www.apag-environnement.com



Vidange – Assainissement
Débouchage
Locations Bennes
WC Chimique
Broyage végétaux et bois
Fabrication composte NF
Collecte et traitement bio-déchet
Inspection télévisée de canalisations



Retrouvez tout le savoir-faire de nos bouchers. Brochettes, saucisses et viandes marinées sont faites « maison ». Dans notre cave de mûrissement sont sélectionnées pour vous des affinages des meilleures races de viande de France.



Notre pain est pétri, façonné et cuit par nos boulangers tout au long de la journée. Nous fabriquons notre pain à partir d'une farine locale issue d'une agriculture raisonnée.



Grâce à l'engagement de notre magasin et de nos producteurs locaux, légumes et fruits de saison garnissent nos étals. Nos Alliances Locales sont valorisées et préservées.



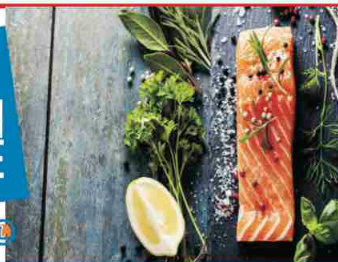
Toutes nos Pâtisseries sont fabriquées dans nos ateliers par nos Pâtisseries. Certaines sont élaborées à partir de fruits de saison provenant de nos producteurs locaux



Besoin d'un fromage ? Fromage de chèvre, de vache ou de brebis ? Pâte molle ou persillée ? à croûte lavée ou Fleurie ? De France ou bien d'ailleurs ? Laissez aller vos envies ...



Grâce à un arrivage journalier de poissons, notre poissonnerie vous offre une large gamme des trésors de la mer sélectionnés pour leur extrême fraîcheur. Durant l'été, les brochettes de poisson et poissons marinés sont à l'honneur.



Notre charcuterie traditionnelle est élaborée selon des méthodes parfois ancestrales. Tous les jours nos traiteurs fabriquent une gamme de pizzas savoureuses et font dorer à la rôtissoire l'indémontable « poulet rôti »



E.Leclerc  **Castelsarrasin**

NOUVEAU ...OUVERTURE LES DIMANCHES MATIN DE 8H30 à 12H30