

# SAINT-BARTHÉLÉMY

## INFOS

N° 37 - AVRIL 2017

### Carnaval. Défilé avec les deux écoles



Vendredi 6 mars, le conseil municipal enfants avait invité les deux écoles bartholoméennes (Les Hirondelles et Notre-Dame-de-Joie) à défilé à l'occasion du Carnaval. Les enfants ont pu donner libre

cours à leur imagination quant à leurs déguisements. Tous les enfants se sont retrouvés derrière la mairie et ont arpenté les rues du bourg. Un circuit que les jeunes conseillers avaient pré-

paré lors de leur dernière réunion. Près de 80 enfants, accompagnés d'adultes ont parcouru Libihan, le lotissement des Quatre Vents pour terminer sur le parvis de l'église pour une photo de famille.

### Alternatives. Fabrication d'un hôtel à insectes



Du 19 au 28 mars, Centre Morbihan Communauté et l'association Ade-liss Les Biscottes relaient la semaine nationale pour les alternatives aux pesticides sur le territoire de Baud. Plusieurs animations ont été prévues au cours de ces journées. Jeudi 23 mars à 14 h à Salle des



fêtes de Saint-Barthélémy (fabrication d'un hôtel à insectes, des bombes à graines avec de l'argile et des graines de végétaux, un bac à comestibles). Une trentaine de personnes y ont participé dont des enfants de l'école des Hirondelles. L'hôtel à insectes et le bac à comestibles sont en exposition devant la salle polyvalente.



### Mil tamm. Spectacle le 21 avril

La municipalité et Mil tamm du Pays de Pontivy organisent une soirée à la salle Belle-Ile le vendredi 21 avril à 20h30.

Ce spectacle de marionnettes/objets «Toi du monde» proposé par la Compagnie Bouffou Théâtre s'adresse à tout public dès 3 ans, pour une durée de 45 mn.

L'histoire : Les petites difficultés que l'on rencontre en grandissant... A tout âge on rencontre des difficultés, ne serait quand on est petit,



le TOI du Monde, l'Himalaya, est à gravir, cependant on peut prendre un très grand plaisir à grand gravir... Les chemins et les sentiers pour

surmonter les petites et les grandes difficultés ne sont pas tout tracés, et ces montagnes donnent du relief à la vie, si on les contourne, on ne saura jamais ce qu'il y a en haut !

**Tarifs :** Adulte, 9 euros ;  
Enfants, 5 euros ; Famille, 18 euros.  
**Renseignements/Réservations :**  
Pays de Pontivy :  
02 97 27 86 66.  
Mairie St-Barthélémy :  
02 97 27 10 88.



#### Mairie

Horaires d'ouverture :

- Lundi de 9h à 12h ;
- Du mardi au vendredi de 8h30 à 12h et de 14h à 17h ;
- Du samedi de 9h à 11h30.

Tél. 02 97 27 10 88.

#### Agence postale

Horaires d'ouverture :

- Lundi, mardi, jeudi, de 9h30 à 12h15 ;
- Le mercredi, de 14h à 17h15 ;
- Le vendredi, de 14h à 16h45 ;
- Le samedi, de 10h30 à 12h15.

Tél 02 97 38 18 26.

#### Frelon asiatique

Depuis janvier 2017, la commune de Saint Barthélémy adhère à l'Association Centre-Bretagne sauvegarde des abeilles bretonnes (ACBSAB). L'association a été créée pour préserver, sauvegarder les abeilles et les ruchers contre ce prédateur qu'est le frelon asiatique.

Le coût de l'intervention pour la destruction des nids de frelons asiatiques pour l'année 2017 est de 40 euros, somme à laquelle il y a lieu d'ajouter 20 euros en cas de besoin d'une nacelle (si la hauteur est supérieure à 15 mètres).

La Commune participe à hauteur de 50 % du tarif appliqué par l'A.C.B.S.A.B

Renseignements complémentaires : Mairie, tél. 02 97 27 10 88.

#### Art dans les chapelles

##### La mairie recrute 2 guides pour l'été

La municipalité recherche pour la saison d'été 2 guides pour la Chapelle de Saint-Adrien pour la 26ème édition de l'Art dans les chapelles.

L'édition se déroulera du 7 juillet au 17 septembre tous les jours de 14 h à 19 h (sauf le mardi) ainsi que les 3 premiers week-end de septembre.

Adresser lettre de motivation + CV en Mairie avant le 30 avril 2017.

# Repas des chasseurs. 150 convives

Dimanche 12 mars, les chasseurs organisaient leur repas traditionnel.

C'est l'occasion pour l'association d'inviter les propriétaires des terres qui leur permettent tout au long de la saison de chasse de passer sur leur terrain.

Ce sont près de 150 convives qui ont pu déguster un civet de sanglier.



## TAP. Fléchettes au programme



Le thème du vendredi de la 4<sup>ème</sup> période des TAP du 28 février au 7 avril était « Je joue avec le bois et je suis Robin des bois ». Pour les cycles 2 et 3, les enfants ont pu découvrir et s'initier aux fléchettes traditionnelles, électroniques et aux jeux avec cible (cible au sol avec frisbee ou palets et tir à l'arc avec flèches à ventouse). Avec l'aide de Fabrice Le Métayer, président du club « Sterenn Darts Club » et Geoffroy Le Martelot, joueur du club, les enfants ont pu s'exercer au lancer, à la précision et à la maîtrise de soi mais aussi respecter le joueur lanceur et les règles de sécurité. Ils ont tellement apprécié que les plus grands ont demandé une séance supplémentaire.

## Interdiction de brûler

Il est interdit de brûler dans son jardin : l'herbe issue de la tonte de pelouse, les feuilles mortes, les résidus d'égavage, les résidus de taille de haies et arbustes, les résidus de débroussaillage et les épluchures car c'est une combustion très polluante et cancérigène. Les déchets verts doivent être déposés en déchetterie ou dans un composteur individuel. Toute infraction est passible d'une contravention de 450 euros selon l'article 131-13 du code pénal.

## La recette du mois

### Poisson en croûte pour 4 personnes

4 pavés de saumon - Le jus d'un citron, 1 échalote - Un petit bouquet d'aneth, sel, poivre - 20 g de beurre - 400 g d'épinards - 3 cuillères à soupe de chapelure - 2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse - 2 cuillères à soupe de parmesan râpé - 2 jaunes d'œufs - 3 rouleaux de pâte feuilletée.

Dans un plat, déposer les pavés de saumon et les arroser avec le jus de citron. Saler, poivrer et saupoudrer avec l'aneth ciselé. Laisser mariner environ 2 heures au frais.

Pendant ce temps, préparer la farce aux épinards. Trier, laver les épinards. Peler et ciseler finement l'échalote. La faire suer dans le beurre chaud et ajouter les épinards grossièrement découpés. Laisser cuire quelques minutes pour les faire tomber. Égoutter dans une passoire et les laisser totalement refroidir.

Une fois les épinards froids, incorporer la chapelure, le parmesan, la crème et rectifier l'assaisonnement.

Sortir la pâte feuilletée de l'emballage. En s'aidant d'un couteau à pointe très fine, découper des formes de poissons pouvant contenir individuellement chaque pavé. Il faut 4 formes identiques et quatre formes légèrement plus grandes. Pour vous aider, vous pouvez dessiner un gabarit dans du carton. Étaler une cuillère de farce sur les 4 formes plus petites à 1 cm du bord. Déposer par-dessus les quatre pavés (au besoin, les redécouper un peu s'ils sont trop larges) et recouvrir avec une cuillère de farce. Prendre soin de laisser un bord de 1 cm sur tout le pourtour, pour pouvoir souder les deux formes de pâte feuilletée. Recouvrir avec les 4 formes plus grandes. Presser doucement tout autour pour bien souder.

Découper des nageoires dans les chutes de pâte et les coller sur les poissons avec un peu d'eau. Badigeonner avec les jaunes d'œufs, décorer avec la pointe d'un couteau pour faire des écailles, mettre un grain de poivre pour faire les yeux et faire cuire dans un four préchauffé à 175° pendant 20 minutes.

## Elections. 23 avril et 7 mai

Les listes électorales font l'objet d'une refonte, en général tous les 3 à 5 ans. En conséquence, vous allez recevoir ou vous avez reçu votre nouvelle carte électorale. Elle est valable pour tous les scrutins et est délivrée à tout électeur inscrit sur la liste électorale. Si votre carte présente une erreur concernant votre nom, vos prénoms, votre date de naissance ou votre domicile, pour corriger cela, merci de se présenter en mairie avec un justificatif d'état civil (carte d'identité, passeport, acte de naissance) ou de domicile (facture de moins de 3 mois). Pour les électeurs n'ayant pas reçu leur carte, merci de le signaler en mairie. Les cartes qui n'ont pas pu être distribuées au domicile des électeurs retournent à la mairie. Tél. 02 97 27 10 88.

**Attention : pour voter, il faut se munir obligatoirement d'une pièce d'identité, avec photo.**

**Bureaux ouverts de 8h à 19h.**

## Cartes nationales d'identité

Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2014, la durée de validité de la carte nationale d'identité est passée de 10 à 15 ans pour les personnes majeures (plus de 18 ans). En revanche, cette prolongation ne s'applique pas aux cartes nationales d'identité pour les personnes mineures. Elles sont valables 10 ans lors de leur délivrance. A cet égard, tout adolescent susceptible de devoir justifier de son identité lors d'un examen de fin de cycle ou un concours devra présenter, soit une carte en cours de validité, soit un passeport en cours de validité.

**Vérifiez bien la validité de votre pièce d'identité.**



### Conseiller en séjour à Office de Tourisme - h/f

Durée du contrat : CDD de 3 mois. Poste à pourvoir : le 14 juin 2017.- Grade recherché : Adjoint administratif de 2<sup>nde</sup> classe. Catégorie : C. Temps de travail : Temps non complet - 28h - Horaires atypiques.

Service recruteur : Office du Tourisme de Centre Morbihan communauté. Domaine d'activités : Tourisme.

Le lieu de travail est fixé au Bureau d'Information Touristique de GUEHENNO et occasionnellement à Saint Nicolas des Eaux (PLUMELIAU).

### Conseiller en séjour à Office de Tourisme - h/f

Durée du contrat : CDD de 2 mois. Poste à pourvoir : le 4 juillet 2017 - 3 jours de formation les 14, 15 et 16 juin 2017. Grade recherché : Adjoint administratif de 2<sup>nde</sup> classe. Catégorie : C. Temps de travail : Temps complet - 35h - Horaires atypiques.

Service recruteur : Office du Tourisme de Centre Morbihan communauté. Domaine d'activités : Tourisme.

Le lieu de travail est fixé au Bureau d'Information Touristique de BAUD.

### Conseiller en séjour à Office de Tourisme - h/f

Durée du contrat : CDD de 3 mois. Poste à pourvoir : le 14 juin 2017. Grade recherché : Adjoint administratif de 2<sup>nde</sup> classe. Catégorie : C. Temps de travail : Temps complet - 35h - Horaires atypiques. Service recruteur : Office du Tourisme de Centre Morbihan communauté. Domaine d'activités : Tourisme.

Le lieu de travail est fixé au Bureau d'Information Touristique de GUEHENNO et occasionnellement à Saint Nicolas des Eaux (PLUMELIAU). Réponses avant le 25 avril 2017 à l'attention de :

Monsieur le Président de Centre Morbihan Communauté  
Service Ressources Humaines  
Zone de Kerjean - BP 10369 - 56503 LOCMINE Cedex.

La prochaine lettre d'infos sortira le samedi 6 mai 2017.  
Pour faire paraître une information, envoyer par mail :  
accueil.mairie.saintbarth@orange.fr ou déposer à la mairie avant le 2 mai.  
Directrice de publication : Yolande Kervarrec. Conception : Yvon Bouttier.

## Nouveau

Au salon de coiffure Breizh'tif, pour seulement 5 euros, offrez-vous au choix un soin du visage, des mains, des pieds ou une balnéo pédiluve.

Plus de temps à perdre, prenez soin de vous.

Possibilité pendant le temps de pause et sur simple visite. Tél. 02 97 27 10 46.

## Dates à retenir

### Samedi 1<sup>er</sup> avril

Couscous à emporter à l'Ecole - OGEC.

### Vendredi 21 avril

Spectacle Mil Tamm «Toi du monde» - Organisé par la municipalité.

### Samedi 29 avril

Repas à emporter : jambon à l'os (Salle Groix) - Réservation dans les commerces ou au 06 79 33 04 57L Amicale laïque Les Hirondelles.

**Dimanche 30 avril**, Animation pêche pour les jeunes de moins de 14 ans, proposée par la Truite Baudaise et la municipalité à l'étang de Kergallac. A partir de 9h.

## Don du sang

Lundi 3 avril de 15h à 19h à la salle du Scaouët à Baud.

## Messe

A compter du 9 avril 2017, la messe sera célébrée à l'église à 10h.

## Club de l'Amitié

Jeudi 6 avril, 14h : danses bretonnes.

Vendredi 7 avril, 12h : repas du club.

Mardi 25 avril, 14h : loto.

Jeudi 4 mai, 14h : danses bretonnes.

Contact : Bernard Le Gallo,  
02 97 27 13 29 ou 06 81 88 47 79.

## Comité des fêtes

Tous les bénévoles sont invités à la réunion le vendredi 14 avril à 20h à la salle polyvalente pour la préparation de la fête du cochon.

## AS St-Barth Foot

**2 avril.** Equipe A se déplace à Camors B, 13h30. Equipe B se déplace à Bubry C, 13h30.

**9 avril.** Equipe A se déplace à Languidic C, 13h30. Equipe B se déplace à Malguénac B, 13h30.

**23 avril.** Equipe A reçoit Clerguer B, 15h30. Equipe B se déplace à Plumélia C, 13h30.

## Etat civil

### Décès

Le Gallic Yannick, domicilié à St-Barthélémy « St Ily », époux de Le Jossec Corinne, décédé à St Barthélémy le 8 mars 2017

Le Denmat Arlette, domiciliée à St-Barthélémy, 37 rue de la Mairie, veuve de Edouard Morzadec, décédée à Noyal-Pontivy le 20 mars 2017.

Michael Carrie (73 ans), décédé le 28 mars 2017 à Noyal Pontivy, époux de DEEGAN Lynda, domicilié à St Barthélémy au 2, St Thuriau.

Toutes nos condoléances à la famille.

### Naissances

Mathis Le Borgne, né le 2 mars 2017, fils de Tanguy Le Borgne et Sandra Le Blay, 12, rue de Libihan, Saint-Barthélémy.

Violette Fache-Lorguilloux, née le 17 mars 2017, fille de Grégory Fache et Marianne Lorguilloux, Guernic Le Bourg, St-Barthélémy.

Katell Casseron, née le 24 mars 2017, fille de Géraud Casseron et Laure Cohonner, 7, rue Hent Er Prad, St-Barthélémy. Toutes nos félicitations aux parents.