

# SAINT-BARTHÉLÉMY

## INFOS

N° 35 - Février 2017

### Municipalité. Vœux au personnel



Vendredi 13 janvier 2017 l'équipe municipale, les membres du CCAS, les référents et les agents communaux sont réunis à la salle polyvalente à l'occasion des vœux du personnel.

Yolande Kervarec a adressé chaleureusement ses vœux les plus sincères d'accomplissement personnel et professionnel à tout le personnel et les a également remerciés pour le service rendu à la population.

Un apéritif dinatoire servi par Alain et Catherine Guehennec de l'embuscade a prolongé cette soirée très agréable.

### Club de l'Amitié. Assemblée Générale, galette des rois et présentation des accidents domestiques



Les adhérents du Club de l'amitié se sont réunis à la salle polyvalente, vendredi 13 janvier pour l'assemblée générale et fêter les Rois autour de la galette. Ils étaient une centaine autour du président, Bernard Le Gallo, qui a dressé le bilan de l'année écoulée avec une présentation du bilan financier par Josette Le Saux. Ensuite l'assemblée a été sensibilisée aux accidents domestiques par un

intervenant qui se nomme Stéphane Lohéziec sous forme de questions/réponses et quiz  
**Rappel des animations de 2017**

Un repas interclubs à Baud le vendredi 31 mars ; le repas du club le vendredi 7 avril ; une sortie d'une journée le mardi 6 juin, au Guilvinec et à Bénodet ; un bal le dimanche 19 mars animé par Bruno Le Leuch. Le club



compte également un loto le dernier mardi de chaque mois (réservé aux adhérents)

Pour rappel, le bureau est composé de : président, Bernard Le Gallo ; vice-président, Bernard Bacquet ; trésorière : Josette Le Saux ; secrétaire, Marie-Odile Le Sommer. L'adhésion annuelle est de 16 euros. Les nouveaux sont les bienvenus, il ne faut pas hésiter à pousser la porte.

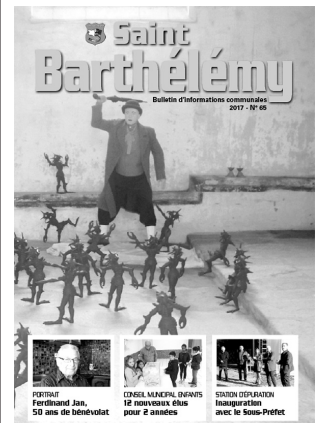
### Club de l'Amitié. Bal à papa



Dimanche 29 janvier s'est déroulé le bal du Club de l'Amitié à la salle polyvalente, plus de 150 entrées ont été enregistrées. L'animation était assurée par Bruno Le Leuch et c'est dans la bonne humeur que toutes musiques ont permis aux danseurs de passer un très bon moment et une très bonne après midi. Bernard Le Gallo remercie tous ses membres et bénévoles pour l'organisation de cette journée.



### Bulletin municipal : la distribution va commencer



Le bulletin va être distribué par les élus de la commune dans les prochains jours. A l'intérieur de celui-ci, vous y trouverez tous les renseignements pratiques ainsi que les décisions de l'année 2016. Un portrait est également consacré à Ferdinand Jan. Et bien sûr une rétrospective de l'année 2016. Nous vous souhaitons une très bonne lecture.

Si toutefois, vous n'avez pas reçu le bulletin, il sera disponible en mairie. Vous pourrez également le consulter le site web de la commune.  
[www.saint-barthelemy56.net](http://www.saint-barthelemy56.net)

### Mairie

Horaires d'ouverture : lundi de 9h à 12h ; Mardi de 8h30 à 12h et de 14h à 17h ; Mercredi de 8h30 à 12h et de 14h à 17h ; Jeudi de 8h30 à 12h et de 14h à 17h ; Vendredi de 8h30 à 12h et de 14h à 17h ; 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, et le samedi, de 10h30 à 12h15.  
Tél 02 97 38 18 26.

### Recensement

Le recensement est en cours et se terminera le 18 février 2017. Les personnes qui n'ont pas reçu la visite de l'agent recenseur peuvent appeler la mairie au 02 97 27 10 88.

### 3 Offres d'emploi

CENTRE MORBIHAN COMMUNAUTE recrute un **agent technique spécialisé en espaces verts** en contrat d'une année à temps plein (35h). Le poste est à pourvoir au 1<sup>er</sup> mars 2017. La date limite de candidature est fixée au 10 février 2017.

CENTRE MORBIHAN COMMUNAUTE recrute un **conseiller en séjour à l'Office de Tourisme - h/f**. CDD de 6 mois. Poste à pourvoir : le 30 mars 2017. Grade recherché : Adjoint administratif de 2<sup>nd</sup>e classe. Catégorie C. 28h. Le lieu de travail est fixé au Bureau d'Information Touristique de Saint Nicolas des Eaux (PLUMELIAU). Réponse avant le 20 février 2017.

CENTRE MORBIHAN COMMUNAUTE recrute un **Responsable du service Tourisme - Directeur de l'Office de Tourisme - h/f**. Durée du contrat : CDD de 6 mois. Poste à pourvoir : le 10 mai 2017 - Remplacement congé maternité. Grade recherché : Rédacteur ou Attaché. Catégorie : B. Temps complet. Prise de poste dans les locaux de Centre Morbihan Communauté situé Chemin de Kermarec à BAUD. Réponse avant le 20 février 2017.

Les personnes intéressées sont priées d'adresser leur candidature (lettre de motivation manuscrite) à : Monsieur le Président, CENTRE MORBIHAN COMMUNAUTE, Zone de Kerjean, BP 10369 - 56503 LOCMINE CEDEX.

### Incivilité

La commune a remis en état le terrain derrière la salle des sports afin de réaliser faire un parking. Nous constatons tous les jours qu'il y a des excréments d'animaux et cela est inadmissible.

**En cas de non respect de l'interdiction, l'infraction est passible d'une contravention de 1<sup>ère</sup> classe (35 euros).**

Texte de loi :

«Les déjections canines sont autorisées dans les seuls caniveaux à l'exception des parties de ces caniveaux qui se trouvent à l'intérieur des passages pour piétons.

En dehors des cas précités, les déjections canines sont interdites sur les voies publiques, les trottoirs, les espaces verts publics, les espaces des jeux publics pour enfants et ce par mesure d'hygiène publique.

Tout propriétaire ou possesseur de chien est tenu de procéder immédiatement par tout moyen approprié au ramassage des déjections canines sur toute ou partie du domaine public communal».

La prochaine lettre d'infos sortira le samedi 4 mars 2017. Pour faire paraître une information, envoyer par mail : [accueil.mairie.saintbarth@orange.fr](mailto:accueil.mairie.saintbarth@orange.fr) ou déposer à la mairie avant le 28 février. Directrice de publication : Yolande Kervarrec. Conception : Yvon Bouttier.

## Amicale laïque. Succès de la soirée tartiflette



C'est dans une ambiance sympathique que s'est déroulée la soirée tartiflette organisée par l'Amicale Laïque samedi 21 janvier. Antoine Jean, président de l'association, et son équipe remercient toutes les personnes qui ont participé à cette soirée et vous donne rendez-vous le 29 avril pour leur prochain repas.

## Fléchettes. 50 participants



Samedi 28 janvier, le club de fléchettes organisait un concours à la salle polyvalente. 50 participants se sont affrontés lors de cet Open du Comité de Fléchettes Traditionnelles. C'est dans une ambiance très conviviale que se sont disputées les rencontres.

Les résultats : **En Masculin**. 1<sup>er</sup> : Sébastien SOVAGE (Locoal) ; 2<sup>ème</sup> : Pascal LE NABAT (Pluvigner) ; 3<sup>ème</sup> : Julien HERVÉ (Locoal). **En Féminine**. 1<sup>ère</sup> Nelly LE MOULLEC (Pluméliau) ; 2<sup>ème</sup> : Christelle DESFORGES (Pluméliau) ; 3<sup>ème</sup> : Cécilia COETEMEYER (Remungol). **En junior**. 1<sup>er</sup> : Arthur LE TUTOUR (Pluméliau) ; 2<sup>ème</sup> : Alan DESFORGES (Pluméliau) ; 3<sup>ème</sup> : Louan GUEGAN (Ambon). **En Doublettes**. 1<sup>ers</sup> : Julien HERVÉ / Sébastien SOVAGE (Locoal) ; 2<sup>èmes</sup> : David DESFORGES / Eric LE TUTOUR (Pluméliau).

### Du nouveau au Tavarn Sterenn Roz

Depuis le 15 janvier dernier, le bar Tabac Tavarn Sterenn Roz vous propose un nouveau service (Point Bleu) : le retrait d'argent journalier de 20 à 100 euros (pour les sociétaires du Crédit Mutuel).

Vous pouvez également acheter des timbres postaux, des timbres électroniques amendes, passeports et les produits dématérialisés tels que les cartes téléphoniques prépayées ou encore les cartes de paiement en ligne ainsi que les Jeux de grattage de la Française des Jeux.

### Messe

La messe est célébrée le dimanche à 10 h, à la salle paroissiale.

### Locations

• Appartement type T3 de 56 m2 comprenant une cuisine, un séjour-salon, 2 chambres, salle de bains et WC, un grenier. Renseignements en mairie de Saint-Barthélémy. Tél. 02 97 27 10 88.

### Etat civil

#### Naissances

Emile Mercier, née le 21 janvier. Toutes nos félicitations aux parents.

### AS St-Barth Foot

**5 février.** Equipe A se déplace à Kergonan B, 13h. Equipe B se déplace à Cléguérec D, 13h.

**12 février.** Equipe B reçoit Séglien, 15h.

**26 février.** Equipe A reçoit Kerchopine B, 15h30. Equipe B reçoit Langoëlan B, 13h30.

### Club de Fléchettes

**11 février.** St-Barthélémy se déplace à Ambon.

### Fabrication d'un hôtel à insectes

Adeline Telliez, animatrice à Centre Morbihan Communauté, avec le concours de l'association «Adeliss les Biscottes», vous propose un atelier le jeudi 23 mars de 14h à 16h30, à la salle polyvalente.

Ouvert à tous et gratuit. Fabrication d'un hôtel à insectes et de bombes à graines suivi d'un débat mouvant sur le sujet des pesticides. Un goûter bio et local vous sera servi pour l'inauguration de l'hôtel et du bac des incroyables comestibles.

### La recette du mois

#### Tartiflette

1 kg de pommes de terre à chair ferme (type Charlotte, monalisa) ;  
2 oignons blancs ;  
1 Reblochon ;  
200 grammes de lardons fumés ;  
30 grammes de beurre ;  
2 grosses cuillères à soupe de crème fraîche ;  
20 cl de vin blanc de Savoie (Apremont) ;  
Noix de muscade ;  
Sel, poivre.

#### Préparation

Epluchez les pommes de terre et coupez-les en gros dés. Plongez-les dans une casserole d'eau salée et laissez cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres mais encore fermes. Pelez et hachez les oignons en petits dés. Faites fondre le beurre, ajoutez les oignons et laissez fondre 5 minutes à feu vif. Ajoutez les lardons et laissez fondre encore 10 minutes.

Incorporez les pommes de terre et faites rissoler 5 à 10 minutes à feu vif. Ajoutez le vin blanc, sel (juste un peu), poivre, une pincée de noix de muscade, et laissez évaporer quelques instants sans dessécher complètement la préparation.

Versez le tout dans un plat à gratin, ajoutez les cuillères à soupe de crème fraîche sur le dessus.

Coupez le reblochon entier en deux moitiés, puis recoupez en deux dans l'épaisseur. Déposez les fromages sur le dessus, la croûte vers le haut. N'oubliez pas d'enlever la pastille avant de mettre au four !

Laissez cuire 25 minutes à 200 degrés. Quand la croûte chante et que le fromage est complètement fondu,

la tartiflette est prête pour la dégustation. Chez nous, on la sert avec une salade verte et une assiette de charcuterie. Un régal à chaque fois !

### Dates à retenir

**Samedi 4 février.** A l'école Notre-Dame-de-Joie, à partir de 12h, repas à emporter : «Langue de bœuf», 8 euros la part. Réservation au 06 50 27 06 97 ou 06 01 91 00 39 ou à Vivéco. Vente de bouillie de millet, 1 euro la barquette.

**Dimanche 26 février.** Organisé par l'AS St-Barth Football, couscous à emporter sur réservation, à partir de 11h30. 8 euros la part. Salle polyvalente. Tickets en vente dans les commerces. 1 part réservée = 1 chance de gagner.

### Don du sang

Samedi 4 février de 8h30 à 12h30, salle du Scaouët à Baud.

### Club de l'Amitié

Mardi 28 février : Loto, 14h.

Jeudi 2 mars : danses bretonnes, 14h.

La cotisation pour 2017 sera de 16 euros.

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