

SAINT-BARTHÉLEMY

INFOS

N° 117 - DÉCEMBRE 2023

Menus de la cantine

Semaine du 4 au 8 décembre

Lundi 4 : Potage - Bourguignon - Carottes vichy - Fromage - Pêches au sirop.
Mardi 5 : Haricots verts vinaigrette - Filet de poisson - sauce citron - Pommes de terre - Fromage - Fruit de saison.
Jeudi 7 : Salade composée - Croque veggie - Gratin de Courgettes - Yaourt aromatisé bio.
Vendredi 8 : Salade de thon - Maïs - Poulet frites - Fromage - Compote.

Semaine du 11 au 15 décembre


lundi 11 : Maquereaux - Gratin légumes au quinoa - Petit suisse aux fruits bio.
Mardi 12 : Quiche lorraine - Steak haché - Purée de potimarron - Fromage - Crème dessert au chocolat.
Jeudi 14 : Céleri rémoulade - Poisson meunière - Pâtes bio - Epinards à la crème - Pommes cuites.
Vendredi 15 : Potage - Noix de joue de porc - Brocolis - Fromage - Panna cotta.

Semaine du 18 au 22 décembre

lundi 18 : Betteraves rouges - Chipolatas - Lentilles bio - Yaourt aromatisé.
Mardi 19 : Macédoine - Omelette - Pâtes bio - Fromage - Tarte aux pommes.
Jeudi 21 : Potage - Poisson meunière - choux fleur - Mousse au chocolat.

Repas de Noël
vendredi 22/12

Apéritif de Noël
Burger maison
Frites - Ketchup - Coca-cola
Bûche de Noël chocolat maison
et Clémentine



Plan de sobriété énergétique

Vu le contexte économique et énergétique actuel, la commune de Saint-Barthélemy a décidé pour la 2ème année consécutive de mettre en place un plan de sobriété énergétique consistant à réduire l'éclairage public, à abaisser la température dans les bâtiments publics (Mairie, Ecole, Restaurant scolaire, salle Ty Fest, Centre culturel, service Technique etc ...) et également à diminuer le nombre de jour pour les illuminations de Noël. Il faut savoir que pour l'année prochaine en 2024 la consommation actuelle sera multipliée par 2.4 C'est-à-dire que pour un montant des énergies de la commune qui est à ce jour de 22 375.13 € (38 000 € budgétisé) en 2023 il sera de 91 200 € en 2024. Il va falloir faire très attention et respecter ce plan car cela va impacter notre budget communal.

Horaires éclairages publics :

Routes départementales et début de la rue de La Poste.

Du Lundi au Jeudi : Allumage à 6h30 et extinction à 21h.

Vendredi : Allumage 6h30 et extinction à 23h45.

Samedi : Pas d'éclairage le matin et extinction à 23h45.

Dimanche : Pas d'éclairage le matin et extinction à 22h.

Rues et/ou villages :

Du Lundi au Vendredi : Allumage à 6h30 et extinction à 20h30.

Samedi et dimanche : Pas d'éclairage le matin et extinction à 20h30.

Sterenn Dards Club. Nouveaux maillots pour le club de fléchettes

La saison 2023-2024 de l'association Le Sterenn Dards Club a débuté le 23 septembre 2023. Créé en 1991 à Saint-Adrien, le club s'est déplacé dès 1992 au bar Le Sterenn Roz.

Présidé par Dominique Lavenant, le club de fléchettes traditionnelles compte seize licenciés pour cette saison, parmi lesquels une jeune féminine, Manon, bientôt dix ans, qui fait ses premiers pas dans la discipline.

Avec un effectif en hausse, le Sterenn Dards Club est réparti cette saison en deux équipes, la A évoluant en Division 2 et la B en Division 3. Les deux équipes disputent leurs rencontres à domicile au bar Le Sterenn Roz, chez Serge Le Capitaine qui vient d'offrir un nouveau jeu de maillots à l'ensemble des joueurs.

Pour tous les membres du Sterenn Dards Club, c'est toujours un plaisir de se retrouver pour défendre les couleurs du club. Et chaque soirée se conclut dans la convivialité autour d'une table bien garnie pour un casse-croûte. Les rencontres du mois :

Le 2 décembre : l'équipe A reçoit Saint-Thuriau et l'équipe B se déplace à Pluvigner.

Le 16 décembre : L'équipe A est exemptée et l'équipe B reçoit Limerzel.



Téléthon 2023 : Réunion préparatoire

Mardi 7 novembre a eu lieu la réunion de préparation du Téléthon orchestrée cette année par Mireille Le Gallo et Pascal Liot, avec le soutien de la municipalité, des bénévoles, des associations et des commerçants.

Samedi 9 décembre 2023

Salle Ty Fest de 10h à 13h

Vente sur place :

Rougail saucisses : 10 € la part
Pâté de sanglier : 3 € la tranche
Pain (cuit au feu de bois) : 3 €
Brioche : 1.50 €
Barquette de millet : 1.50 €
Barquette de Riz au lait : 1.50 €
Réservation dans les commerces de la commune par système de tickets.

Possibilité de livraison à domicile pour les personnes qui ne peuvent pas se déplacer : Mireille Le Gallo 06.86.66.67.45.



MAM. Les Travaux de la future MAM rue de la poste ont débuté



Les travaux de construction de la MAM (Maison d'Assistantes Maternelles) ont débuté. Celle-ci accueillera l'association GRANDIR ET M'AMUSER composée de 4 assistantes maternelles qui accueilleront 4 enfants par assistante. La commune est fière de pouvoir répondre au service de la population et du territoire. Ce service de garde pourra donc accueillir 16 enfants jusque 3 ans.

Coût des travaux : 456 627.93 € HT.
Subvention de la CAF : 201 600 € ;
Subvention du département : 141 974.10 €.

A la charge de la commune : 113 053.83 €.

Cimetière

Casse et vol sur le parking

Attention, ne laissez pas vos sacs à main et autres dans les voitures lorsque vous vous gardez sur le parking du cimetière car vendredi 17 novembre une personne a retrouvé la vitre de sa voiture cassée et son sac volé.

Information ALSH

L'accueil de loisirs sera ouvert pour les vacances de Noël :

Du mardi 26 au vendredi 29 décembre 2023.

Restaurant Scolaire. Anniversaires du mois



Les anniversaires des mois d'octobre et novembre 2023 ont été fêtés au Restaurant Scolaire.



Repas des Aînés. Marie et Louis les doyens du repas

Le repas des Aînés de la commune s'est déroulé samedi 11 novembre 2023 à la salle Ty Fest. Ce sont 221 personnes de 70 ans et + qui y ont été invité. 96 personnes étaient présentes (50 femmes et 46 hommes). Auquel vient s'ajouter les élus de la commune ainsi que les membres du CCAS. Ce qui fait un total de 120 personnes.

Le repas a été préparé et servi par « Saveur et Bonheur » de Camors. C'est dans une belle ambiance et un bon repas que s'est déroulé cette belle journée de rencontres et de partage.

Pour la deuxième année consécutive une boîte à cliché a été installée pour que les invités se prennent en photos et repartent avec celles-ci. Cette animation a remporté un grand succès car plus de 100 photos ont été prises. Madame Le Maire a honoré les doyens et doyennes présents à cette journée en leur offrant un panier garni.

Doyenne de l'assemblée :

Marie Kervarrec de St-Rivalain née le 17 octobre 1928 (95 ans). Doyen de la commune et de l'assemblée :

Louis Le Calvé Route de Baud né le 11 janvier 1926 (97 ans).

A noter que la doyenne de la commune est Mimie Drumel née le 12 septembre 1917 qui a 106 ans et réside à l'Ehpad de Pluméliau.



Cérémonie du 11 novembre. Commémoration



Samedi 11 novembre a eu lieu au monument aux morts, la commémoration de l'armistice. Ce recueillement pour le 105ème anniversaire de l'Armistice s'est déroulé cette année sous un beau temps. Yolande Kervarrec, accompagnée des enfants du conseil municipal a déposé une gerbe au monument aux morts en souvenir des victimes de la guerre. Les enfants du CME ont débuté la cérémonie en

lisant un poème « 14-18 Folie meurtrière » de Jacques Hubert Frougier. Yolande Kervarrec a ensuite lu le message de Sébastien Lecornu, ministre des Armées, et Patricia Mirallès, secrétaire d'état auprès du ministre des Armées, chargée des Anciens Combattants et de la mémoire et a également lu la liste des soldats morts pour la France en 2023. Une minute de silence a ensuite été respectée en hommage aux morts.



HORAIRE D'OUVERTURE

Mairie

Lundi, mercredi et samedi de 9h à 12h.
Mardi, jeudi et vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h. Tél. 02 97 27 10 88.

Agence postale

Lundi, mardi, mercredi et samedi de 9h30 à 12h15. Jeudi et vendredi de 14h à 16h45. Levée du courrier du lundi au vendredi à 15h et samedi à 11h. Tél 02 97 38 18 26.

Centre culturel

Le centre culturel est ouvert les mardis et vendredis de 10h30 à 12h30 et de 14h00 à 19h30; les mercredis et jeudis de 10h30 à 12h30 et de 14h00 à 18h30; le samedi de 9h00 à 12h30 et de 14h00 à 17h30. Fermé le lundi.

Le Centre Culturel sera fermé le 24 novembre, les 5, 6, 7, 15, 23 et 26 décembre

Voeux à la population

Le samedi 13 janvier 2024
à 18h30
à la Salle Ty-Fest

Objets trouvés

2 vestes au nom de «Le Garrec» trouvées à la salle des sports suite au marché de Noël.

Sweat à capuche marque GAP enfant, trouvé à Kergallic. Casque de vélo blanc enfant trouvé sur le parking de la mairie. Bonnet rose enfant trouvé à Kergallic. S'adresser en Mairie pour les récupérer 02.97.27.10.88.

Etat civil

Décès

7 novembre : Maurice Lavenant, 85 ans, 5 rue de Kergallic.

13 novembre : Patrick Quettier, 62 ans, 5 route de Baud.

Toutes nos condoléances aux familles

Don du sang

Salle des Fêtes

du Scaouët à BAUD

Mardi 5 Décembre

de 14H30 à 19H réservez votre

RDV en ligne

(même a la dernière minute)

La prochaine lettre d'infos sortira le samedi 6 janvier 2024. Pour faire paraître une information, envoyer par mail : contact@saint-barthelemy56.fr ou déposer à la mairie avant le 2 janvier 2024.
Directrice de publication : Yolande Kervarrec.
Conception : Yvon Bouttier.

Service Assainissement

L'accueil physique du service assainissement se fera désormais, au même titre que le service des ordures ménagères, dans le bâtiment des services techniques de Baud Communauté situé Zone Industrielle de Kermarec à BAUD. (A ne pas confondre avec le siège situé 4 Chemin de Kermarec).
Pour contacter le service assainissement, le numéro reste inchangé 02 97 51 00 61. Pour rappel, pour contacter le service des ordures ménagères, le numéro est celui des services techniques de Baud Communauté à savoir le 02 97 51 13 30.

Service des déchets

Le conteneur à biodéchets rue de la Poste est très utilisé par la population de la commune et sa capacité n'est pas suffisante.
Il sera remplacé par un abri bac plus grand de 600 litres (contre 240 litres actuellement).
La mise en place aura lieu entre la fin de l'année et début 2024.



Réducteur de papier

En raison d'un trop grand nombre d'indésirables dans les conteneurs papiers de la commune, (objets plastiques, sacs noirs, carton...), le partenaire de Baud Communauté, Ecofeutre ne pouvait plus valoriser le papier que nous lui apportions.
C'est pour cela que notre commune a été équipée de plaques réductrices pour les conteneurs à papier enterrés en semi-enterrés.
Nous espérons ainsi améliorer la qualité du tri et surtout empêcher les incivilités !



Dates du don du sang pour l'année 2024

8 février de 15h à 19h
9 février de 14h30 à 19h
10 avril de 15h à 19h
11 avril de 15h à 19h
9 juillet de 14h30 à 19h
30 septembre de 15h à 19h
1er octobre de 15h à 19h
3 décembre de 14h30 à 19h

Fêtes de fin d'année. Une idée de Menu

Noix de St-Jacques et crème de chorizo

Ingrédients :

12 noix de Saint-Jacques
16 tranches de chorizo doux ou fort, selon vos goûts
25 cl de crème liquide
1 pincée de piment d'Espelette facultatif
1 pincée de fleur de sel
Préparer les noix de Saint-Jacques
Préparer la crème au chorizo
Dans une casserole, faire revenir 12 tranches de chorizo sans matière grasse. Lorsqu'elles commencent à donner un peu d'huile, ajouter la crème liquide et la pincée de piment d'Espelette. Mélanger avec une cuillère et baisser le feu.
Faire chauffer ainsi pendant 3 à 4 minutes, la crème va épaissir, même à feu doux. Lorsque la crème commence à épaissir, ôter les tranches de chorizo (vous pouvez les recycler dans un cake au chorizo par exemple). Rectifier l'assaisonnement si besoin.
Réserver la crème au chaud.
Cuire les noix de Saint-Jacques
Quelques minutes avant de passer à table, faire chauffer une poêle avec une petite noix de beurre. Ajouter les noix de Saint-Jacques et faire cuire à feu moyen pendant 2 minutes. Elles doivent être bien dorées mais ne doivent pas trop colorer.
Retourner les Saint-Jacques et faire cuire à nouveau pendant 2 minutes.
Débarasser les Saint-Jacques pour les dresser dans une assiette.
Faire chauffer à feu vif la poêle de cuisson des Saint-Jacques et faire griller 4

tranches de chorizo, pendant que vous dressez vos assiettes.
Dresser 3 Saint-Jacques par assiette, et napper de 2 cuillères à soupe de crème au chorizo. Ajouter une chips de chorizo lorsqu'elles sont bien dorées.

Aiguillettes de canard à l'orange

Ingrédients :

600 g aiguillettes de canard
1 petite gousse d'ail finement haché
15 g de gingembre râpé
1 1/2 c à s de miel
1 orange (zeste et jus)
2 c à s de sauce soja (sauce soja claire)
1 c à s d'huile (ou de graisse de canard)
Poivre blanc
Commencez par dénervé les aiguillettes. Avec la pointe du couteau, passez sous le nerf, soulevez-le et suivez-le tout le long pour retirer le nerf.
Faites chauffer une poêle antiadhésive sur un feu vif. Versez très légèrement un filet d'huile d'olive. Quand la poêle commence à fumer, mettez les aiguillettes de canard. Retournez-les au bout de 2 minutes et poursuivez la cuisson à feu vif 2 min. Retirez de la poêle et réservez dans un plat recouvert de papier aluminium.
Dans la même poêle, ajoutez le gingembre râpé et l'ail finement haché. Faites revenir 30 secondes à feu moyen-vif. Versez alors le jus d'orange, la sauce soja, le miel et les zestes d'orange dans la poêle et faites épaissir la sauce à feu moyen-vif, quelques minutes jusqu'à ce qu'elle devienne sirupeuse. Poivrez légèrement.
Ajoutez alors les aiguillettes pour les réchauffer et bien les napper de sauce.

Bûche de Noël à la framboise

Ingrédients :

90 g de sucre en poudre
3 œufs
60 g de féculé de pomme de terre
3/4 de pot de confiture de framboise
Sucre glace et féculé pour la décoration.
Séparer les blancs des jaunes. Batta les blancs en neige.
Dans un cul de poule, mettre les jaunes et le sucre. Fouetter au batteur jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume.
Ajouter la féculé et bien remuer.
Ajouter délicatement les blancs sans les casser.
Verser sur une plaque de pâtisserie bien huilée. Etaler uniformément surtout sur les bords.
Cuire au four à 180 ° à chaleur tournante pendant 8 à 10 minutes. Le gâteau doit juste commencer à colorer et il doit rester moelleux (veiller à bien surveiller les dernières minutes de cuisson).
Mouiller un torchon propre et l'essorer. Dès qu'il est cuit, retourner le gâteau d'un coup, sur le torchon humide. Couper les 4 bords un peu durs. Etaler la confiture de framboise uniformément. Rouler bien serrer. Egaliser les 2 bords
Mettre au frais pour permettre une belle découpe. Saupoudrer un mélange de sucre glace et féculé (moitié-moitié) au travers d'une passoire très fine.
Découper des tranches fines
Pour une variante moins légère, remplacer la confiture de framboise par du praliné amandes-noisettes.

Illuminations de Noël et venue du Père Noël

La commission « Cadre de vie et environnement » organise **vendredi 15 décembre à partir de 18 heures**, devant la salle Ty Fest les illuminations de Noël et l'arrivée du Père Noël.
N'hésitez pas à venir prendre des photos en compagnie du Père Noël et déguster un bon chocolat chaud ou un vin chaud.

Noël. Le Père Noël attend votre courrier

Depuis le 1^{er} décembre 2023, la municipalité a mis en place les premiers décors de Noël.
Une boîte aux lettres pour le courrier au Père Noël a été installée à l'entrée du parking de la mairie.
Les enfants pourront y déposer leur lettre adressée au Père Noël jusqu'au mercredi 20 décembre 2023.
Ce dernier prendra le temps d'y répondre individuellement. Merci de préciser votre nom et votre adresse.

Supérette Proxi

Horaires : Du lundi au jeudi de 8h à 13h et de 15h à 19h30, le vendredi et samedi de 8h à 19h30, le dimanche de 9h à 12h30.
Pour les personnes qui le souhaitent, nous vous proposons des poulets cuits sur place le samedi et le dimanche.

Camion Pizz'a Nat

Fermeture le mardi 26 décembre 2023 et le mardi 2 janvier 2024.

CME. Rencontre avec l'association GAÏA



Samedi 25 novembre, le Conseil Municipal Enfants de la commune a invité l'association Gaïa afin qu'elle présente l'aide qu'elle apporte au Togo. C'est à travers un diaporama de photos et d'explications que Martine, Maryline et Claude (secrétaires et membre de l'association) ont fait

découvrir les conditions de vie de ce pays. Les enfants du CME, très à l'écoute, ont posé de nombreuses questions. Ils souhaitent participer à une aide humanitaire en faveur des enfants du Togo. Lors d'une prochaine réunion, ils décideront de l'action à mener.

AS Saint-Barth foot. Repas à emporter



Dimanche 12 novembre 2023 à la salle des sports, l'AS Saint-Barthélemy football proposait une vente de couscous à emporter, 10 € la

part. Un très grand succès pour cette nouvelle édition car 700 parts ont été vendues. En 2022 il avait été vendu 550 parts.

Ragondins. 31 captures de ragondins



La campagne de piégeage des ragondins s'est déroulée du 21 octobre au 28 novembre 2023. Ce sont 31 ragondins qui ont été capturés par l'équipe composée de Michel Petit, Daniel Corbel et Bruno Le Gal. La municipalité les remercie vivement pour leur implication. Les 3 piégeurs recevront une participation

financière pour leur frais de carburant par la commune pour leur mission et un repas leur sera également offert. Pour l'année prochaine, la commune est toujours à la recherche de bénévoles pour la campagne de 2024. Merci de bien vouloir contacter Yvon Bouttier au 06 77 26 04 09.

AS Saint-Barth Foot

Dimanche 3 décembre
15H00 - St-Barthélemy AS - Moustoir Ac AV S 2
13H00 - St-Barthélemy AS 2 - Moustoir Ac AV S 3
Dimanche 10 décembre
15H00 - Locqueltas Locmaria - St-Barthélemy AS
13H00 - Guénin SP 2 - St-Barthélemy AS 2

Subventions aux Associations

Le dossier pour la demande de subventions pour les associations est à télécharger sur le site de la commune : www.saint-barthelemy56.fr ou à retirer à la mairie.
La demande doit être retournée en mairie pour le vendredi 16 février 2024 au plus tard.

Club de l'Amitié. Sortie du club à Mauron



Jeudi 16 novembre a eu lieu la sortie « une journée pas comme les autres » 38 adhérents y ont participé.
Départ pour Mauron pour un spectacle le matin et ensuite déjeuner à Josselin. Au retour tous les participants se sont vu offrir 1 bouteille de vin ainsi qu'un poulet fermier.
Prochains rendez-vous :
Jeudi 7 décembre : Danse à 14h30 à la salle Ty Fest.
Mardi 19 décembre : Loto à 14h00 à la

salle Ty Fest.
Jeudi 4 janvier : Danse bretonne à 14h30 à la salle Ty Fest.
L'assemblée générale et la galette des rois auront lieu le vendredi 19 janvier 2024 à la salle Ty Fest.
Le prochain bal du club aura lieu le dimanche 28 janvier 2024 et sera animé par Emmanuel Dubois.

Contact : Bernard Le Gallo : 02.97.27.13.29 – 06.81.88.47.79.

Salle de sport

Aux vues des demandes de location de la salle des sports par les associations, particuliers, etc et afin de pouvoir établir un planning d'occupation, pour toute demande de location merci de bien vouloir vous adresser en mairie avec une demande écrite (associations, particuliers etc ...)
Yvon Bouttier : 06.77.26.04.09 mail : ybouttier@yahoo.com.

La Petite Pause à St-Rivalain

LA PETITE PAUSE vous accueille dans son restaurant au coin de la cheminée.

Le restaurant propose un menu à 35 € selon les inspirations et les arrivages avec des produits du terroir.
Sur réservation 02.97.38.46.88.

Menus pour les 3 premiers Week-end du mois de décembre

Le Velouté : Légumes oubliés, espuma de persil, noix torréfiées.
Ou
Les Saveurs : Rillettes de saumons au fromage frais, légumes croquants de saisons, petite tartine grillée à l'ail.

La Perle : St-Jacques juste snackées, risotto aux petits légumes, espuma de fenouil.
Ou
Léporidé : Râble de lapin rôti au cidre, réduction de betterave, choux braisés, rôsti aux pommes, échalotte confite.

La douceur : Choux garni de crème au chocolat, avec sa ganache pistache.
Ou
Le Clémentinier : Biscuit sablé au sarrasin, crème et suprêmes de clémentines.

Le vendredi et samedi midi/soir
Le dimanche midi
De 12h à 14h et de 19h à 21h.

Menu de la Saint-Sylvestre 78 € par personne (Boisson non comprise)

Coupe de champagne accompagnée de crème brûlée au foie gras, pain d'épices
Velouté de lentilles corail, saumon fumé, mousse aux herbes

St-Jacques juste snackée, fondue de poireaux à la vanille, émulsion de champagne

Granité de clémentine au Grand Marnier

Magret de canard laqué au miel, réduction vin au chocolat, embeurré de choux aux petits légumes, écrasé de châtaignes, carottes fanes au jus

Croutillant de camembert, confiture de figue, salade de saison

Aspic de kiwi et litchi au épices

Forêt Noire

Réservez votre table sur place 02 97 38 46 88 / 06 23 16 82 68 avant le 26 décembre
La Petite Pause St-Rivalain Gare 56150 St-Barthélemy