Menus de la cantine

Semaine du 8 au 12 janvier
Lundi 8 : Potage - Rôti de porc - Pommes de terre - Yaourt aromatisé.
Mardi 9 : Haricots verts en vinaigrette - Lasagnes - Fromage - Fruit de saison.
Jeudi 11 : Potage - Poisson meunière - Ratatouille - Semoule - Yaourt sucré.
Vendredi 12 : Jambon macédoine - Sauté de dinde - Riz - Champignons - Compote.

Semaine du 15 au 19 janvier
Lundi 15 : Sardines - Chipolatas - Lentilles-Mousse au chocolat.
Mardi 16 : Potage - Burger végétarien - Pommes de terre vapeur - Yaourt sucré.
Jeudi 18 : Potage - Poisson blanc - Gratin de courgettes - Fromage blanc.
Vendredi 19 : Taboulé - Emincé de boeuf - Choux fleurs - Fromage - Cocktail de fruits.

Semaine du 22 au 26 janvier
Lundi 22 : Pizza - Escalope de dinde - Haricots verts - Dessert lacté.
Mardi 23 : Potage - Poulet - Frites - Fromage - Fruit de saison.
Jeudi 25 : Betteraves/Pommes - Chilli veggie - Fromage - Yaourt bio.
Vendredi 26 : Potage - Sauté de porc au curry - Pâtes bio - Tarte aux pommes.

Semaine du 29 janvier au 2 février
Lundi 29 : Potage - Poisson meunière - Epinard - riz - Fromage - Compote.
Mardi 30 : Oeufs dur mayonnaise - Boulette végétale - Sauce tomate - Boulgour bio - Fromage - Fruit de saison.
Jeudi 1er : Maquereaux - Palette de porc à la diable - Gratin dauphinois - Yaourt sucré.
Vendredi 2 : Potage - Steak haché - Semoule aux petits légumes - Yaourt aromatisé.

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.

Banque Alimentaire. Collecte nationale de la banque alimentaire

Vendredi 24 et samedi 25 novembre a eu lieu chez Proxy des permanences pour la banque alimentaire nationale par les membres du CCAS de Saint Barthélemy. Claude, Bernard, Brigitte, Xavier, Valérie, Karinne et Yolande ont donc assuré celle-ci pendant ces deux jours.
Le total général entre Baud, Saint-Barthélemy et Melrand s'élève pour 2023 à : 3,772 tonnes (soit 9% de plus que 2022) Par comparaison, le résultat 2022 était de 3,450kgs (dont 503 kg de pommes de terre).
Les bénévoles, étaient très nombreux à être mobilisés, tant pour la préparation, la collecte dans les magasins, la ramasse dans les magasins, le tri, le rangement, ou toute autre participation.
Ces journées se déroulent toujours dans une bonne entente, où tout le monde se donne la main pour le bon déroulement.

Centre Culturel : Programmation à venir

Dictée : samedi 20 janvier 2024 à 15h30
Vous voulez vous divertir ? Passer un bon moment ?, Alors n'hésitez pas, venez faire la dictée. Cela vous remémorera votre jeunesse, vos années à l'école primaire voire même au collège. Cette dictée s'adresse aux jeunes et aux adultes. Allez-vous réussir un zéro faute ou porter le bonnet d'âne ?.

Conférence : dimanche 11 février 2024 à 14h00 à la Salle Ty-Fest
Martine Lorand, présidente de l'association La Pause Café de Baud, vous propose une conférence sur les maladies invisibles : ces pathologies ne sont pas sans conséquences sur la vie des gens. Quel est l'impact sur la vie sociale et professionnelle de chacun ?. Tout aussi redoutable que les douleurs et la fatigue, on doit souvent faire face au regard des gens. Un certain nombre de malentendus peuvent s'installer par rapport à ces maladies invisibles. Comment pouvons-nous travailler dans cette société, si nous ne sommes pas reconnus ?. C'est le sujet sur lequel nous allons débattre tout en essayant de répondre à vos questions.

Atelier couture du samedi 9 décembre 2023, animé par Sylvie Daniel

Cours d'informatique : La municipalité propose sur inscription, des cours d'informatique gratuits, le jeudi au centre culturel.
Pour tous renseignements et inscriptions aux différentes activités du Centre Culturel, merci de bien vouloir contacter Xavier Le Gourriérec au 02.97.27.14.65.

Spectacle Ecole les Hirondelles. Méchante

Vendredi 22 décembre la municipalité a offert un spectacle de 45 mn à l'ensemble des enfants de l'école publique « Les Hirondelles » et avait également invité Mr et Mme Hazon de la MAM « Les p'tits Loustic » avec les enfants pour le spectacle « Méchante » de la compagnie Empreinte de Baud.
Méchante ! est un spectacle jeune public qui traite de l'intimidation en milieu scolaire.
Ce sujet est abordé de manière ludique, ce qui permet aux enfants de rire tout en prenant conscience de l'importance du vivre ensemble.
Les enfants ainsi que les enseignants ont été ravis et ont apprécié ce sympathique moment.

Repas de Noël. Restaurant scolaire

Vendredi 22 décembre Yolande Kervarrec Maire, Pierre Le Névanen 1er adjoint ont invité l'équipe enseignante à déjeuner au restaurant scolaire pour le traditionnel repas de noël. Au menu : Apéritif de noël, Burger Maison, Frites Ketchup, coca cola, Bûche de noël chocolat maison et clémentine. Yolande Kervarrec a ensuite offert personnellement des petits paquets de chocolats et pâtes de fruits aux 92 enfants.

Restaurant Scolaire. Anniversaires du mois

Les anniversaires du mois de décembre 2023 ont été fêtés au Restaurant Scolaire.

SAINT-BARTHÉLEMY INFOS

N° 118 - JANVIER 2024

Madame le Maire, Yolande Kervarrec, les adjoints,
les conseillers municipaux,
les membres du Centre Communal d'Action Sociale,
le Conseil Municipal Enfants
et les agents de la Commune de Saint-Barthélemy

vous présentent leurs meilleurs vœux pour

2024

Joie, bonheur, santé et réussite ...

et vous invitent à la cérémonie des vœux à la salle Ty-Fest

Le samedi 13 janvier 2024 à 18h30

avec la prestation musicale et chorégraphique,
des ateliers musiques actuelles et les classes de danse adultes
de l'école de musique de Baud Communauté

Téléthon 2023. 3 923,14 € collectés pour le Téléthon

Samedi matin 9 décembre de 10 h à 13 h a eu lieu à la salle Ty Fest, avec le soutien de la municipalité, la 37 ème édition du téléthon. Un bilan très très positif par rapport à l'an dernier : 3 923.14 € pour continuer à aider la recherche (Bilan 2022 : 2 465.19 €). Un grand merci aux 5 commerçants de la commune pour la vente des tickets pour les denrées alimentaires ainsi qu'aux nombreux bénévoles qui ont complété cette action cette année. A Mireille et Gérard Le Gallo, Pascal Liot et Sandrine pour la confection du rougail saucisse. A l'amicale des chasseurs pour la fabrication du pâté de sanglier. A l'équipe qui a réalisé le millet et le riz au lait orchestré par Ernestine Le Goudivèze et Gervaise Lefèbvre assistée par Chantale, Christine, Maryse, Lydie, Martine, Stéphanie... A Pascal et Justine Lavenant du resto pour les 50 litres de lait offert et 50 litres offert également par Pascal et Philippe Le Gouellec de Lemeldan pour la fabrication de la bouillie de millet et du riz au lait. Aux bénévoles pour la vente et le bar à la salle Ty Fest. Remerciement également au comité des fêtes qui a fait un don au téléthon de 300 €, l'association AS St Barthélemy Football de 200 € et à l'association Mille pattes pour leur don de 100 €.
Ont été vendues : 233 parts de Rougail + Riz. 150 tranches de pâté de chevreuil (confectionné par l'amicale des chasseurs. Merci à Pascal Lavenant et son équipe). 325 barquettes de bouillies de millet 110 riz au lait. 100 boules de pain et 230 brioches cuites au feu de bois à Kermorduel chez Didier et Céline Le Merlus comme toutes les années et que l'on remercie encore une fois !. Cette année un fil rouge a été organisé il s'agissait de trouver la longueur du ruban qui entourait un panier garni. La longueur du ruban a été dévoilé en fin de matinée à la salle Ty Fest samedi 9 décembre. Celui faisait 2.96 cm. il a été gagné par Tom Blanchard de Lesneven qui avait inscrit sur son ticket 2.95 cm. Cette édition 2023 n'aurait pas pu se réaliser sans l'aide des bénévoles, au combien très nombreux ! C'est pour cela que nous tenons à tous les remercier de tout cœur ! Nous espérons remettre la prochaine édition en 2024 pour continuer à aider la recherche.

Repas de fin d'année. Des agents, élus, bénévoles

Vendredi 1er décembre 2023 l'équipe municipale, les agents communaux, les membres du CCAS, les référents et les bénévoles de la commune se sont réunis à la salle polyvalente à l'occasion de leur repas de fin d'année. Une soixantaine de personne y ont participé. Yolande Kervarrec, Maire, devant les nombreux invités, à féliciter l'ensemble du personnel et les a également remerciés pour le service rendu à la population. Elle a également remercié tous les bénévoles de la commune qui donne de leur temps (travaux techniques, aide aux devoirs, restauration scolaire, garderie, ateliers au centre culturel, argent de poche). Une belle équipe de bénévoles qui se donnent pour la commune ! La soirée s'est prolongée par un repas préparé et servi par Stéphane et Brigitte Lalfont de « la petite Pause » à St Rivalain. C'est dans une très sympathique ambiance détendue et conviviale que s'est déroulée cette belle soirée.

HORAIRES 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.

Location :
La commune met en location une maison communale.

A louer à partir du 1er février 2024 maison individuelle de 110.86 m² comprenant au rez de chaussée : une grande pièce de vie (cuisine, salle et salon), un WC, un cellier et un placard. A l'étage : 3 chambres, une salle de bain /WC. Pièces annexes : un garage et une petite terrasse. Chauffage : pompe à chaleur
Loyer mensuel : 537,44€ / mois

S'adresser à l'accueil de la Mairie pour le retrait d'un dossier de candidature. Tél : 02.97.27.10.88.
Mail : contact@saint-barthélemy56.fr

Objets trouvés

2 vestes au nom de «Le Garrec» 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
6 décembre : Simone Le Sergent, 87 ans, St-Guen
11 décembre : Jean Le Calvé, 88 ans, St-Thuriau
Toutes nos condoléances aux familles

La prochaine lettre d'infos sortira le samedi 3 février 2024. Pour faire paraître une information, envoyer par mail : contact@saint-barthelemy56.fr ou déposer à la mairie avant le 30 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.

ENEDIS
L'ELECTRICITE EN RESEAU
COUPURE DE COURANT POUR TRAVAUX

Pour répondre aux besoins de sa clientèle, Enédis a prévu de réaliser sur le réseau de distribution des travaux qui entraîneront une ou plusieurs coupures d'électricité.
Horaires des coupures :
Jeudi 25 janvier de 13h30 à 16h00 au lieu-dit : Cosporh.

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

Recettes.

Aumonières de saumon fumé à la ricotta
Recette pour 4 personnes - Environ 20 min.
8 tranches de saumon fumé, 350 g de ricotta, le jus d'un citron, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, 2 cuillères à soupe d'aneth ciselée, 8 tiges de ciboulette.
Mariage entre le goût subtil du saumon fumé et la douceur du fromage frais. Accompagnée d'une salade verte, cette recette est parfaite pour mettre en appétit vos convives.
Dans un bol, versez la ricotta. Ajoutez le jus de citron, l'huile d'olive et l'aneth. Mélangez.
Séparez les tranches de saumon les unes des autres et mettez au centre de chaque tranche de saumon, 1 bonne cuillère de ricotta à l'aneth. Remontez les bords de la tranche de saumon et forme d'aumônière et fermez-les avec une tige de ciboulette.
Réservez au frais jusqu'au moment de servir cette entrée accompagnée d'une salade de mâche.

Boudin blanc aux pommes
6 boudins blancs, 3 pommes à cuire, 2 cuillères à soupe de pistaches non salées, 50 g de beurre demi-sel, 15 g de sucre roux, Sel, Poivre.
Epluchez, épépinez et coupez les pommes en quartiers. Faites fondre le beurre dans une poêle, ajoutez le sucre et faites caraméliser les pommes pendant environ 10 minutes. Ajoutez les pistaches et mélangez. Faites cuire les boudins blancs une dizaine de minutes dans une poêle avec une noisette de beurre en les retournant régulièrement. Salez et poivrez.
Servez les boudins blancs accompagnées des pommes caramélisées aux pistaches.

Chasseurs. Vente de pâté

Samedi 23 décembre de 10 h à 12 h l'amicale des chasseurs avait organisé une vente de pâté de chevreuil et de sanglier à la salle Ty Fest.
120 barquettes ont été vendues. Encore un beau succès pour l'amicale pour cette manifestation !.

Boîte à livres.
Partage de la lecture

Mercredi 20 décembre a été installée la boîte à livres réalisée par les jeunes de l'argent de poche cet été. Pour cela Jean Paul Le Gal, bénévole à l'argent de poche a sorti ses outils pour l'installation près de l'église. Dans cette boîte, des livres à la disposition de tout le monde, sans contrepartie : ni pièce d'identité, ni fiche de prêt. Chacun peut les garder… ou les rapporter ou bien en déposer. Ils sont à la disposition gratuitement des personnes intéressées. Nous espérons que cette expérience sera une réussite et nous vous demandons de respecter le beau travail réalisé par ces jeunes.

Panneau d'Affichage numérique.

La commission communication a fait installer un panneau d'affichage dans le centre bourg et celui-ci a été mis en service le 13 novembre dernier.
Il permettra d'informer la population des actualités de la commune, des associations et d'accompagner les visiteurs dans la découverte du patrimoine local, touristique et culturel et de diffuser une information institutionnelle de qualité en temps réel.
C'est le moyen idéal pour tenir informés nos administrés de la vie locale ou bien de les alerter dans l'espace public.
Ce panneau est composé de LED permettant une réduction importante de la consommation électrique. Il diffuse les informations de 6 h du matin jusque 23 h le soir.
Le fournisseur de ce panneau est LUMIPLAN et Morbihan Energie a assuré la maîtrise d'œuvre et la maîtrise d'ouvrage. Coût du panneau : 15 500 € HT incluant les études et Genie Civil pour 4 500 € HT la fourniture du panneau et les travaux d'installation 11 000 € HT. L'ensemble a été subventionné à 80 % par Morbihan Energie 44 % et le département 36 % soit participation de la commune 3 100 €.
Une chartre d'utilisation a été rédigée ainsi qu'un formulaire de demande de publication.
Le formulaire de demande sera disponible sur le site de la commune ainsi qu'à l'accueil de la mairie
N'hésitez pas à utiliser cet excellent outil de communication pour tous vos événements à venir.

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.**

CCAS.
Distribution des colis de Noël

Les membres du CCAS et du conseil municipal ont distribué les colis de noël aux personnes de 81 ans et + sur la commune et également dans les Ehpad de Pluméliau-Bieuzy, Pontivy, Cléguérec, Baud, Naizin, Locmalo et Sainte-Anne d'Auray.

Végétaux. Opération broyage à Kergallic

Vendredi 1er décembre a eu lieu à Kergallic une opération broyage des végétaux proposé par la commission Environnement et Déchets de Baud Communauté. Quatre personnes y ont participé et sont venues avec leur végétaux. Elles ont été accueillies par Xavier Lefranc conseiller délégué et les agents des services techniques de Baud Cté. Ils ont pu constater les avantages d'une telle opération. Le broyage de végétaux est une alternative efficace aux apports de déchets verts en déchetterie. Il consiste à se munir d'une machine (broyeur de végétaux) pour broyer tous les déchets de taille des arbustes de l'année. En effet, les tas de déchets issus du broyage se transforment plus tard en compost. C'est une matière réputée pour enrichir le sol en humus. Ce qui favorise sa fertilité et donc le développement des fleurs.

Une proposition d'opération différente devrait être organisée l'année prochaine par Baud Communauté sous la forme d'une prise en charge pour les personnes intéressées, d'une partie de la location d'un broyeur.

Merci à tous les participants, à l'entreprise d'espaces verts et à Baud Communauté.

Mille-Pattes. Remise de chèques à l'Assemblée Générale

Samedi 16 décembre à 10 h l'association Mille Patte a organisé son Assemblée Générale à la salle de réunion Ty Fest. Une association comprenant 23 membres et très motivée pour animer la commune avec leurs diverses animations : (randonnées pédestres, groupe de marcheurs tous les mardi, entretien des chemins de randonnée de la commune etc …).
Ils en ont profité pour, ensuite remettre 2 chèques de dons : 300 € à l'association « Les petits soldats de Louise » de Quistinic et 200 € à l'association « les blouses roses » de Pontivy.
De nouvelles randonnées pédestres seront organisées en 2024 : les dimanches 14 avril 2024 et dimanche 27 octobre 2024. Il n'y aura pas de randonnées VTT car pour l'association c'est compliqué au niveau de l'organisation…
Un apéritif et un buffet ont clôturé cette matinée.

Illuminations et spectacle de Noël de l'amicale

Vendredi 15 décembre la municipalité avait organisé une distribution de vin chaud et chocolat à l'occasion des illuminations de noël et avant le spectacle de noël organisé par l'Amicale de l'Ecole les Hirondelles présidée par Justine Lavenant. une belle soirée qui a ravi les parents venus nombreux pour voir les spectacles orchestrés par les enseignants.

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 janvier 2024
(à partir du 12 janvier)

Le Chaudin : Pomme de terre à l'andouille de guéméné, façon risotto.
Ou
La Fraîcheur : Velouté de lentilles corail, saumon fumé, mousse aux herbes.

La Mer : Dos de lieu noir rôti, sauce coraille, fondue de poireaux à la vanille, mousseline de panais, palet de potimarron.
Ou
Le Gibier : Magret canard laqué au miel, réduction vin au chocolat, écrasé patate douce, pomme rôtie, endive braisée.

Nougat glacé
Ou
Forêt noire

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

AS Saint-Barth Foot

Dimanche 14 janvier 2024
15H00 - St-Barthélemy AS - Plumelin SP
13H00 - St-Barthélemy AS 2 - Plumelin SP 2
Dimanche 21 janvier 2024
15H00 - St-Barthélemy AS - Plumergat
13H00 - St-Barthélemy AS 2 - Bieuzy-Lanvaux

Club de l'Amitié

Prochains rendez-vous :
Vendredi 19 janvier : L'assemblée générale et la galette des rois à 14h00 à la salle Ty-Fest.
Dimanche 28 janvier : bal du club à 14h30 à la salle Ty-Fest. Animé par Emmanuel Dubois.
Mardi 30 janvier : Loto à la salle Ty-Fest à 14h00.
Jeudi 1er février : Danse bretonne à 14h30 à la salle Ty-Fest.
La cotisation annuelle pour l'adhésion au club pour l'année 2024 est de 18 €.
Contact : Bernard Le Gallo : 02.97.27.13.29 – 06.81.88.47.79.

Information aux associations

Lors de votre demande de réservation de salle et/ou de site pour organiser vos festivités, merci de bien vouloir faire établir à l'accueil de la mairie :
Demande de réservation de salle.
Demande d'ouverture de buvette.
Demande de carte OM et/ou demande de conteneur de Baud Communauté pour une manifestation.