

Année 2016 N° 4

Le Petit Langroatais



www.langoat.bzh



Sommaire – Edito :



	<u>pages</u>
Sommaire - édito	02
État civil	03
Les hébergements	04
✓ <u>Le dossier</u> - « Le coco de Paimpol »	05 / 09
✓ <u>L'épicerie</u>	10
✓ <u>Le portrait</u> - Albert Le Corre	11
✓ <u>Le patrinoin</u> - Le Castel Du	12 / 13
✓ <u>Les associations</u> - La société de chasse	14 / 15
- PATG	16 / 17
- Les mains à la pâte	20 / 22
- Infos des assos	40
✓ <u>Le bouche à oreille</u>	18 / 19
✓ <u>Les écoles</u> - L'école Pierre Le Grand	23 / 25
- L'école Ste Pompée	26 / 27
✓ <u>Vie quotidienne</u> - le bien vivre	28
- Jardin	29 / 35
- La page de Lucie	36
- Santé & hygiène	37
- Sport	38 / 39
- Livre	42 / 43
- Détente	44
- Agenda	51
✓ <u>Infos communautaire</u>	45 / 49

EDITO :

L'été arrive enfin et avec elle la saison des cocos paimpolais, un des emblèmes de notre région. Vous trouverez dans ce numéro un dossier complet sur ce légume plein de vertus et des idées pour l'accommoder !

Bien sur vous trouverez aussi les actualités et informations des associations et des écoles, la rubrique jardinage et fleurissement riche en enseignements, des jeux et des livres à lire sur la plage.

L'histoire du site de Castel Du vous donnera sans doute envie de faire une ballade estivale dans ce haut-lieu historique languatais et la nouvelle piscine de Tréguier comblera vos envies de baignade lorsque les jours seront un peu moins ensoleillés.

Mais revenons un peu sur ce printemps riche en évènements associatifs et festifs: Le pardon de la commune, sous le soleil, a été un succès et une très belle journée, grâce à la mobilisation de toutes les associations qui ont offert une superbe prestation au public.

Défilé de voitures anciennes, Tantad de la Saint-Jean et ce grand évènement sportif que sont les Etoiles du Trégor ont éclairé le printemps languatais, un tantinet maussade par ailleurs sur le plan météorologique !

Tout cela montre bien que l'union fait la force et que Langoat est une commune dynamique, qui offre à ses habitants de nombreuses opportunités de se rencontrer et de prendre du plaisir ensemble. Gageons que cela n'est pas terminé et n'est que le début d'un élan qui se poursuivra à la rentrée et les années à venir avec tous les projets en cours de réalisation.

Première étape Mardi 26 Juillet avec l'ouverture attendue du nouveau commerce d'épicerie dans un local réhabilité et une commerçante dynamique à sa tête.

Un grand enjeu pour une petite commune : maintenir du dynamisme, créer de l'emploi, permettre l'autonomie des personnes âgées du bourg, offrir du service de proximité... ce sera grâce à vous et à votre engagement solidaire que ce nouveau commerce pourra vivre.

Pensez-y ! et très bon été à tous et à toutes.

Pascale Nuttall.

Numéros d'urgence : **112**

SAMU : **15**

Gendarmerie : **17**

Pompier : **18**

Centre anti poison Rennes :

02.99.59.22.22.

Centre hospitalier Guingamp :

02.96.44.56.56.

Centre hospitalier de Lannion :

02.96.46.65.65.

Centre hospitalier de Paimpol :

02.96.55.60.00.

Un défibrillateur est disponible
24h/24 sur le mur de l'ancienne
Mairie, en face du stade.



Panneau signalétique **D.A.E**

NAISSANCES

LE GUERN Simon	14, Lotissement Koupaïa	25 Avril 2016
ROUXEL Eden	3, Groas Coat	29 Mars 2016
COATANRO'CH George, Evan	18, Lotissement Koupaïa	07 Avril 2016
LE BOULANGER Camille	Lieu dit Le Château	14 Avril 2016
CHATELAIN Olivia	12, rue de la Forge	01 Mai 2016
BOURDIER Selim, Joachim	02, Cosquer Roux	22 Mai 2016
DENMAT Eloane, Françoise, Maryannick	5, impasse des Etangs	29 Mai 2016

MARIAGES

QUEFFEULOU Rodrigue Et FICAMOS Laurence	6, Kervot	24 Avril 2016
CAZAL Jérémy Et SUVA Maïsen, Louise Gisèle	4, Avenue Paul Adam (PARIS XVII ème)	25 Juin 2016
PRIOL Maël BLONDEL Kristel	2, Porjou	16 Juillet 2016

DECES

POULAIN Corinne	7, Goas an Gac	09 Janvier 2016
CHAUVEL Louise, Marie, Joséphine Née BOËTE	7, Pors Bras	01 Avril 2016
TREMEUR Nicole Mme Née GUEZENEC	1, Convent Mazéo	19 Avril 2016
FLOURY Didier	Lan Vian Lézardrieux	23 Avril 2016
SANNIER Gérard	4, Lotissement Clatin	11 Mai 2016

Les hébergements



Chambres d'hôtes la maison de Kermeur

(Label Gîtes de France depuis 2010)
 Marc et Bernadette BOITEUX
 Kermeur, route de Quemperven
 22450 LANGOAT
 Tél. : 02. 96. 91. 58. 67.
 Port. : 06. 71. 01. 70. 20.

Mme HERNOT Yvonne

(Label Gîtes de France depuis 1999)
 9 Coz-Caradec
 22450 LANGOAT
 Tél. : 02. 96. 91. 39. 53.
 Port. : 06. 45. 00. 50. 80.
 Courriel : y.hernot@gmail.com

M. et Mme BOURDOULOUS François

(Label Gîtes de France depuis 2007)
 Coat Guezennec
 22450 LANGOAT
 Tél. : 02. 96. 91. 34. 18.
 Courriel : coatguezennec@orange.fr
 Site web : coatguezennec.pagesperso-orange.fr

M. BOURDOULOUS Louis-Pierre

Convenant Bazile
 22450 LANGOAT
 Tél. : 02. 96. 91. 32. 15.

Chambres d'Hôtes insolites de Coatarel

(chambres d'hôtes dans anciens fûts de cidre)
 Coatarel 22450 LANGOAT
 Tél. : 02. 96. 91. 58. 95
 Port. : 06. 03. 27. 10. 93.

Site web : <https://fr-fr.facebook.com/coatarel>

Mme SGORLON Laurence

(Gîte Lapic 3 étoiles)
 1,Cvt Louédec Lapic 22450 LANGOAT
 Tél. : 02. 96. 91. 51. 98.
 Port. : 06. 22. 67. 93. 05.

M. et Mme LASBLEIZ YVON

(Label Gîtes de France)
 Les Quatre Vents
 22450 LANGOAT
 Tél. : 02. 96. 91. 32. 11.

M. et Mme LE Grand Jean-François

(classement des meublés de France)
 Cosquer
 22450 LANGOAT
 Tél. : 02. 96. 91. 35. 35.
 Courriel : legrand.jf0071@orange.fr

M. et Mme DELISLE Hervé

(Label Gîtes de France depuis 2006)
 Moulin du Camblec 22450 LANGOAT
delisle.famille@wanadoo.fr
 Tél. : 02. 96. 47. 05. 99.

Mme BESWICK Claire

6, Convenant Pennec
 22450 LANGOAT
 Tél. : 02. 96. 49. 58. 98.
 Site web : www.convenantpennec.com

M. LE FIBLEC Yvon

(Label Clé vacances)
 Lézéven
 22450 LANGOAT
 Port. : 06. 66. 66. 60. 46.

Mme DELALANDE Valérie

(Label Gîtes de France depuis 2012)
 3, rue de Coat-Croas
 22450 LANGOAT
 Tél. : 02. 96. 49. 05. 60.
 Port. : 06. 84. 68. 22. 11.

SARL HADLEY LE MANOIR DU LAUNAY

(Label Gîtes de France depuis 2014)
 Manoir du Launay
 22450 LANGOAT
 Tél. : 06. 04. 02. 86. 78.
 Site web : lelaunay.fr

Manoir de Kerverder

(Label Gîte de France depuis 2009)
 Mr Yann L'Heveder
 Tél. : 02. 96. 91. 50. 42.
 Port. : 06. 52. 60. 65. 47.
 Courriel : manoirdekerverder@free.fr

Le Coco de Paimpol : portrait d'un légume local

Saviez-vous que la commune de Langoat était la première commune productrice de Coco de Paimpol ?

Facilement reconnaissable à sa robe jaune paille et aux petites marbrures violettes de sa cosse, le Coco de Paimpol est un haricot « demi sec » bien connu pour sa saveur châtaigne. C'est un véritable légume du terroir que vous trouverez sur vos marchés de Juillet à Novembre.

Des origines d'Amérique du Sud:

Contrairement aux apparences, le coco paimpol ne vient pas de Paimpol. Tout comme la tomate, le haricot vient d'Amérique Centrale et du Sud (son nom vient de l'aztèque « ayacolt »). C'est en 1928, qu'un marin nommé Alban rapporte d'Argentine les premières graines de Coco et les sème dans ses terres du « Goëlo ». D'abord cultivé dans les potagers familiaux des pêcheurs, le coco a joué un rôle nutritif important pendant la seconde guerre mondiale, en permettant aux habitants de s'alimenter pendant la période de pénurie.

Le coco de Paimpol : un véritable atout pour votre santé:

Riche en fibres et vitamines B5, le Coco de Paimpol contient aussi de la vitamine B1, du fer et des oligo-éléments. Pauvre en glucide et riche en protides, le Coco de Paimpol est recommandé en cas de diabète. Il convient particulièrement aux sportifs car son énergie est diffusée sur une longue période.

Ses qualités culinaires ont justifié l'attribution, en 1998, de la première appellation d'origine contrôlée (AOC) décernée à un légume frais.

La culture du coco aujourd'hui:

Le Coco de Paimpol se sème de Mars à Juin pour être récolté de Juillet à Novembre. Le coco de Paimpol a également sa reconnaissance européenne par l'AOP (Appellation d'Origine Protégée). L'appellation garantit ainsi des gousses cueillies entières, à la main, sur une zone regroupant 84 communes entre Saint-Quay-Portrieux et Ploumilliau. Les producteurs doivent strictement respecter le cahier des charges s'ils veulent que leur coco bénéficie de l'appellation AOP. En 2015, ils sont 256 producteurs repartis sur les 84 communes et représentent une production de 7035 tonnes réparties sur une surface semée de 1035 hectares. Langoat, avec 68 hectares semés en 2015 et 10 producteurs, est la commune la plus productrice de la zone.



06

La récolte:

Très fragiles, les gousses sont cueillies une à une, toujours à la main, par des saisonniers appelés « plumeurs » qui doivent leur nom au geste qu'ils font pour arracher la gousse de la plante. Ce geste s'apparente au plumage d'une volaille. Du 15 Juillet au 20 Octobre, ce sont 2000 « plumeurs » qui travaillent dans les champs ...

Malgré l'aide de Pôle Emploi, le recrutement est toujours un véritable casse-tête pour nos producteurs locaux. Nous avons rencontré Sylvain Rannou producteur à Langoat qui nous a fait part des principales difficultés de cette production. «Le plus contraignant ce sont les lourdeurs administratives, que ce soit au niveau des saisonniers ou des coopératives. Il faut également une bonne météo car le coco est un produit fragile ».



Les stations de conditionnement:

Une fois récolté, le coco doit être livré dans la journée dans l'une des quatre stations de conditionnement du secteur. Ces stations appartiennent à l'UCPT (Union des Coopératives de Paimpol et de Tréguier) qui est une coopérative regroupant les producteurs de légumes frais entre Paimpol et Tréguier. Son rôle est de contrôler la qualité, assurer le conditionnement.

La commercialisation:

Toute la production est revendue par la structure régionale Prince de Bretagne donc le coco peut se retrouver sur tous les types de circuit de distribution. La grande distribution est très présente surtout les mois d'Août et Septembre. Les grossistes sont aussi très présents notamment dans le Sud-Ouest de la France et en région parisienne. Malheureusement, le Coco de Paimpol reste sur le marché français car il ne s'exporte pratiquement pas.

Une consommation en baisse régulière:

Il a beau être un légume d'ici et apprécié des plus grands chefs, le Coco de Paimpol est ignoré des jeunes ménages. Une question d'image ? Pour redorer son blason, les producteurs travaillent à sa présentation. L'une des pistes serait une présentation de type haricot écossé sous vide ou surgelé. Il faut pour cela trouver une solution technique pour réaliser un écossage mécanique de ce haricot, sans en altérer le grain, afin de conserver toutes les caractéristiques de l'appellation « Coco de Paimpol AOP ». Un groupe d'étudiants d'une école d'ingénieurs travaille actuellement sur ce projet.



Le coco en fête :

La confrérie du Coco de Paimpol:

Créée en 2000, la Confrérie du Coco a pour vocation de représenter et promouvoir le Coco de Paimpol.

Elle représente le Coco de Paimpol au cours des manifestations nationales telles que la Foire aux haricots d'Arpajon. La confrérie est également présente à tous les événements festifs importants qui se déroulent dans la région.

La fête du Coco Paimpolais:

Organisée pour la première fois en 1998, la fête du coco se déroule chaque année au mois d'Août. Cette année, la fête du Coco de Paimpol aura lieu le Dimanche 7 Août 2016 sur le domaine de la Roche-Jagu à Ploézal en partenariat avec la fête de la moisson.

Mathieu Le Tinier de la Marne et Alain Rosec de la vieille Tour concourront avec Jonathan Le Roy du Brézoune à Ploufragan



Fête de la gastronomie:

Le 26 Septembre 2015, l'abbaye de Beauport recevait un concours culinaire pour promouvoir le Coco de Paimpol dans le cadre de la Fête de la gastronomie. Trois chefs secondés de cuisiniers amateurs y confrontaient leurs recettes. Pour l'équipe de La Vieille Tour, chef Alain Rosec avec Sonia Rebours (Pléhedel) et Eveline Schliefer, Ploubazlanec. Pour l'équipe de La Marne, chef Mathieu Le Tinier avec André Pierre, (Plougrescant) et Danielle Quémérais. Pour l'équipe du Brézoune, à Ploufragan, chef Jonathan Le Roy avec Agnès Taton et Antoinette Membré (Paimpol).

Mathieu Le Tinier (Chef du restaurant La Marne à Paimpol), André Pierre et Danielle Quémérais ont remporté cette première édition avec un thon mi-cuit au saté, cocos de Paimpol et coriandre.

Les comices agricoles:

Chaque année lors des comices agricoles, le concours de plumage de Cocos de Paimpol par les maires et les élus est toujours une épreuve très attendue.

Cette année, le comice agricole de l'ancien canton de Tréguier aura lieu le Samedi 3 Septembre à Kerfolic à Minihy Tréguier. A cette occasion, notre champion local, Jean-Yves Pommelet, premier adjoint à Langoat tentera de remporter une troisième victoire consécutive. Un événement à ne pas rater !

Astuce :

Le Coco de Paimpol se conserve très bien au congélateur après ecossage. Il est inutile de laver les grains ou de les blanchir. Par contre, il se conserve mal dans sa gousse : cuisinez-le ou congelez-le le plus tôt possible après l'achat.



07



Jean-Yves Pommelet au milieu des élus locaux s'affaire consciencieusement pour honorer sa représentativité communale. |

Cassoulet aux cocos de Paimpol AOP

Recette

Ingrédients pour 6 personnes :

- 2 kg de cocos de Paimpol AOP à écosser
- 6 cuisses de canard confites
- 6 tranches de saucisson à l'ail
- 1 morceau de lard fumé
- 300 g de tomates
- 2 gousses d'ail rose de Bretagne
- 2 oignons de Roscoff AOP
- 1 bouquet garni
- Poivre et sel

Les cocos de Paimpol sont des haricots demi-secs, que l'on achète frais.
Il est inutile de les faire tremper.

Préparation:

- ✓ Cuisez-les 30 mn à l'eau bouillante non salée, avec un bouquet garni.
- ✓ Égouttez, conservez le jus de cuisson.
- ✓ Passez les cuisses de canard à la poêle à feu doux, juste pour les dégraisser.
- ✓ Dans un peu de graisse de canard, faites revenir les oignons hachés et l'ail ciselé, ajoutez les tomates coupées en morceaux, faites réduire quelques minutes.
- ✓ Mélangez avec les cocos de Paimpol.
- ✓ Faites revenir le lard coupé en morceaux et le saucisson.
- ✓ Disposez dans une cocotte en fonte ou un plat en terre cuite les couennes du lard, puis une couche de cocos de Paimpol, puis les viandes, puis le reste des cocos de Paimpol.
- ✓ Poivrez et ajoutez du jus de cuisson jusqu'à hauteur.
- ✓ Enfournez à 180°C pendant 1h30.
- ✓ Vous pouvez servir votre cassoulet immédiatement ou le réchauffer le lendemain : remuez, ajoutez à nouveau de l'eau à hauteur, et passez 1 heure au four. Encore meilleur !



Coco de Paimpol terre et mer, échalote au beurre blanc et cidre

09

Préparation:

- ✓ Cuisiez les cocos de Paimpol dans de l'eau avec le bouquet garni, une vingtaine de minutes pour qu'ils restent croquants - plus longtemps pour des cocos plus moelleux. Réservez.
- ✓ Émincez finement l'échalote, puis cuisez-la dans le cidre à feu moyen jusqu'à ce qu'il soit presque entièrement évaporé.
- ✓ Ajoutez environ 50 g de beurre bien froid coupé en petit carrés, petit à petit en mélangeant doucement à feu très doux jusqu'à ce que le beurre soit monté. Réservez.
- ✓ Assaisonnez le poisson, puis cuisez-le dans une poêle avec le beurre et l'huile d'olive en l'arrosant de temps en temps jusqu'à ce que la chair commence à se détacher. Poêlez les tranches d'andouille quelques secondes.
- ✓ Dressez et servez immédiatement.



Mariannick Adam.

Recette

Ingrédients pour 4 personnes

400 g de cocos de Paimpol écosés
(soit 1 kg de gousses)

4 filets de lieu jaune d'environ 180 g pièce

8 tranches d'andouille de Guéméné

1 échalote

50 g de beurre + 10 g pour la cuisson du lieu

20 cl de cidre

un bouquet garni

huile d'olive, sel et poivre

Le CCAS rénove l'épicerie

Nous vous présentons Karine Jézéquel, 43 ans, domiciliée à Trédarzec, mariée, maman de 3 enfants.

Karine était venue rencontrer l'équipe municipale et le groupe du CCAS en charge de la réhabilitation du commerce il y a quelques temps maintenant, pour une reprise éventuelle de l'épicerie Après beaucoup d'échanges, nous avons construit ce projet conjointement, en tenant compte des besoins spécifiques de la supérette (espace de vente – chambre froide – bureau – réserve – frigo – gondoles etc..).

Depuis peu c'est chose faite !!! Karine est l'heureuse locataire de la supérette mise à disposition par le CCAS. .

Cette jeune femme pétillante, dynamique, souriante, a un Curriculum vitae bien vivant tant professionnel qu'associatif.

Ancienne employée de commerce et très active au sein de l'atelier couture de Langoat ainsi qu'à l'association de boules de Trédarzec.

Karine aura à cœur de satisfaire sa clientèle.

En poussant la porte du magasin vous trouverez des rayons frais, privilégiant un maximum les producteurs locaux (viande – charcuterie – crèmerie – Fruits et légumes), surgelés, rayons épicerie, DPH (droguerie – parfumerie – hygiène), cave, gaz, fleurs et plantes, cadeaux, pâtisserie (disponible début Août), dépôt de pain (les jours de fermetures et des congés de la boulangerie), journaux Etc... Des services supplémentaires seront proposés, tels: livraison à domicile, dépôt de pressing, relais colis.

Les portes de la supérette ouvriront le Mardi 26 Juillet 2016

L'épicerie sera ouverte du Lundi au Dimanche aux horaires suivants.

Lundi: 8h30 – 12h30 / 14h30 – 19h00
Mardi: 8h30 – 12h30 / 14h30 – 19h00
Mercredi: 8h30 – 12h30 / 14h30 – 19h00
Jedi: 8h30 – 12h30 / Fermé
Vendredi: 8h30 – 12h30 / 14h30 – 19h00
Samedi: 8h30 – 12h30 / 14h30 – 19h00
Dimanche: 8h30 – 12h30 / Fermé.



L'équipe municipale et les membres du CCAS lui souhaitent bon vent et une réussite certaine !

Tous ensemble, nous serons acteurs de cette réussite !

Les membres du CCAS.

Le Portrait:

11

Albert Le Corre, ancien Maire de Langoat

Figure de Langoat, fidèle à ses convictions et visionnaire, Albert LE CORRE est né le 5 février 1927 à Plouguiel.

Sans grande passion pour les études, il sût, tout au long de sa vie, s'entourer de personnes de valeur et importantes à ses yeux. Autodidacte, ces relations lui permirent d'approfondir ses connaissances et d'avancer dans tous ses projets.



1952 fut une année clef. En effet, il épouse Madeleine HOUEROU (décédée en 2011). Avec elle, ils s'installent à Langoat et ils reprennent la ferme Convenant Leroux, alors tenue par Jean Brillant et sa sœur Jeannette. Parallèlement, la famille s'agrandit avec la venue de quatre filles : Brigitte, Marie-Paule, Claude et Françoise.

Passionné par son travail, il développe son exploitation avec l'élevage porcin. Jamais à court d'idées et aidé par Jean-Yves Merrien comme chef d'élevage, il lance en 1971, l'élevage avicole avec la production d'œufs. Face à la demande, ils mettent au point un système de chaîne d'acheminement pour que l'œuf aille directement de la poule au conditionnement. Il crée également la marque « les œufs A.LE CORRE ». Cela lui ouvre les portes du célèbre marché de produits frais de Rungis.

Avec énergie, Albert LE CORRE donne aussi de son temps au service de sa commune dont il est le maire de 1983 à 2001. Là aussi, avec l'appui de son conseil municipal et de son grand ami Pierre-Yvon Trémel (alors Maire de Cavan et Député-Maire), il mène de grands projets pour redynamiser la commune de Langoat.

Ainsi furent réalisés entre autre au cours de ses trois mandats:

La mairie actuelle, avec la création d'une salle de mariage en annexe, fut installée dans l'ancien presbytère et est inaugurée le 4 septembre 1983.

La construction d'une salle polyvalente très fonctionnelle et bien située est appréciée des Langoatais comme des communes voisines.

La création de nouveaux lotissements, sur lesquels la commune et le CCAS ont construit plusieurs logements sociaux.

Cet homme de conviction, d'amour pour sa commune a su marquer de son empreinte Langoat et ses concitoyens.



Le court moment passé avec Albert Le Corre pour cet article, a suffi à entrevoir toutes les idées qu'il a encore... Mais après avoir tant donné, à lui de profiter des balades langoataises.

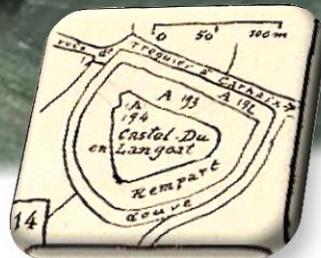
Damien Journée.

Le Castel Du

Le Château de Terre appelé "Castel Du" a joué un rôle important dans notre histoire locale. Il fut un monument considérable, modifié au cours des siècles durant plus de deux millénaires.

Situé sur la commune de Langoat, face à la Roche Derrien et séparé par le Jaudy, le "Castel Du" est une enceinte plutôt triangulaire, composée de talus en terre pouvant atteindre plus de 7 mètres de hauteur avec une base de 18 mètres environ et dont chaque côté a une longueur de 150 mètres. On n'oublie pas non plus les fossés d'une profondeur moyenne de 4 mètres. A l'intérieur, sur 1 hectare, le sol soigneusement nivelé est abrité contre le danger de quelque côté qu'il put venir. Il couvre au final une superficie totale de 2 hectares.

La voirie terrestre étant rudimentaire, le plus important de la circulation s'effectuait alors par la mer et les voies fluviales. Utilisés par les habitants du coin ou des étrangers, ces cours d'eau servaient principalement au commerce et au transport de marchandises. Mais d'autres les utilisèrent pour la guerre. L'existence du gué permettait le franchissement de la rivière et son long aber était une magnifique voie de pénétration à partir de la mer. Dès l'époque gauloise, ses parages furent protégés.



Avec le château primitif de la Roche Derrien, il constituait un excellent complexe défensif chargé de contrôler la traversée de la rivière et de stopper les incursions venant de la mer.

Pendant toute l'époque Gallo-Romaine un grand carrefour s'organisa autour de ce point stratégique de "Castel Du". Quatre voies se rencontraient alors dans une zone comprise entre Langoat et la Roche Derrien.

- La voie qui venait de Nantes par Moncontour, Lanvollon et Pontrieux.
- Celle de Guingamp qui venait aussi de Nantes mais en passant par Quintin.
- Une autre qui reliait Carhaix à Tréguier, Penvénan, Plougrescant.
- Une quatrième voie, appelée "Ar Hent Glaz", venait de Morlaix en passant par le Yaudet et Lannion, et arrivait à Langoat.



Le "Castel Du », situé au bord des voies de communication, aurait alors été occupé par les Romains et plus tard par les Armoricaains, qui en auraient modifié le contour pour en faire un lieu de refuge fortifié contre les invasions Germaniques (VIIIème & IXème siècle) et plus tard, pour faire face aux incursions des Saxons et des Normands.

Il ne reste aucune trace des tours de guet, ni des abris du camp. Ceux-ci étaient en bois, périssables et inconfortables et surtout, un moyen de défense inadapté aux nouveaux procédés de combats.

Comme par exemple pendant la guerre de succession de Bretagne (1341-1381). Charles de Blois, allié du Roi de France, investit la Roche Derrien en mai 1347, occupé alors par les Anglais depuis 1345.

Mais une mauvaise tragédie de guerre fût perdre la ville à Charles de Blois un mois après sa prise.

Criblé de blessures il fut fait prisonnier. On dit que Charles de Blois aurait oublié lors de ce combat, les troupes de réserve qu'il avait placé au "Castel Du".

Il faudra attendre la fin de l'année 1347, pour que Sire de Craon et Antoine Doris emmènent les partisans de Charles de Blois, restés au "Castel Du" , à la libération de la Roche Derrien.

"Castel Du" a servi à des usages différents, à des époques toutes aussi différentes. Il y a une soixantaine d'années, il était un but de promenade familiale. A l'ombre de ses grands chênes et des châtaigniers, l'école communale s'y rendait "en classe verte". Mais le grand coup de vent de la nuit du 16 au 17 octobre 1987 mit à terre les arbres séculaires qui couvraient la butte.



Je tiens à remercier Eric Poulouin pour m'avoir fourni la documentation sur « Castel Du », informations qu'il aurait recueilli auprès de Jean Le Grand. Ce dernier - la mémoire de Langoat - a su reconstituer l'histoire du Château Noir en croisant plusieurs textes d'historiens. Ayant relevé quelques doutes et contradictions, il souligne que ce n'est qu'à partir de fouilles et de recherches que la vérité historique pourrait être pleinement révélée. Ce que le général Creuly, lors de son passage au "Castel Du" en 1862, préconisait déjà : « Ce monument, placé au point d'intersection de deux voies romaines et dans une situation qui lui permettait de commander tout le pays, est digne, par ses vastes proportions d'être étudié de manière tout à fait spéciale ».

Damien Journée.

La société de chasse Langoataise

Les compagnons des chasseurs de Langoat:

La relation entre le chasseur et son (ses) chien(s) est (sont) souvent proche d'une complicité très forte. A chaque chien son caractère et sa spécialité. Je vous propose de découvrir quelques compagnons de nos chasseurs de Langoat.



Voici « Jeffie », petite chienne Fox terrier à poil dur de 20 mois. Sa mission, acculer le blaireau dans son terrier.

Son maître Jean-François Le Grand est un acteur phare de notre société de chasse, son expérience avec plus de 40 ans de permis cette année, font de cette équipe avec Jeffie des spécialistes du déterrage sur notre secteur des Côtes d'Armor.

Jean-François est plutôt un chasseur à poil comme on dit dans notre jargon (lièvre - lapin - renard...)

Valentin Marzin est l'un des plus jeunes chasseurs de Langoat, il est ravi de vous présenter « Jos ».

Ce jeune épagneul Breton d'1 an $\frac{1}{2}$ fait le plus grand bonheur de son maître. La passion de la chasse lui a été transmise

par son grand-père avec qui parfois il fait quelques parties. Son gibier de prédilection ... La bécasse.



Avec plus de 25 ans de permis, Bernard Le Goff est un chasseur de qualité. Sa passion pour la cynégétique l'a amené à créancer différentes races de chiens sur le lapin et le blaireau.

Bernard vous présente « Duffy » chienne Jagd terrier, une race d'origine allemande très rare dans nos contrées. Elle est créancée pour le déterrage de blaireau. Et « Frégate », chienne de 5 ans issue d'une sélection très pointue. Cette dernière bleue griffon de Gascogne est créancée lapin. Elle a même exporté ses chiots jusqu'en Sardaigne.

C'est vous dire si les chiens de Bernard sont reconnus !

Je vous présente toute la famille Guibbs (père), Little (fils) Lipous (fille), Gamine (mère). David et Bruno sont des chasseurs de chien d'arrêt, eux, préfèrent la plume au poil !

Leurs spécialités, le faisan et la perdrix à l'ouverture de la chasse et la bécasse dès Novembre.

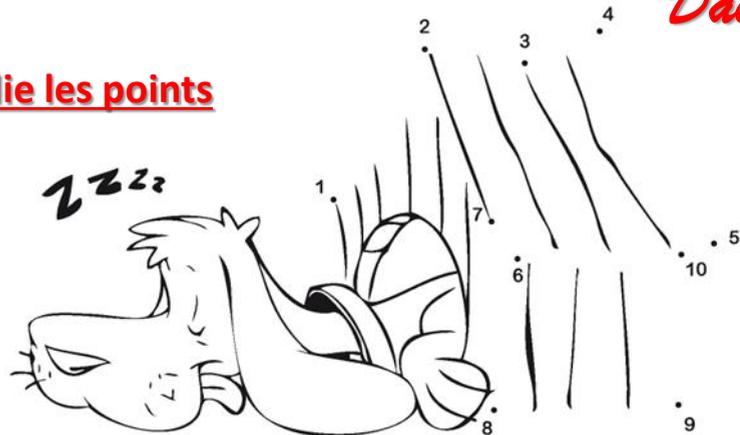
Guibbs et David sont aussi champions départementaux en gibier tiré.

Quand cette équipe débarque dans un champs de chaume, les perdreaux ont fort à faire. Heureusement pour eux parfois, les maîtres sont plus occupés à photographier leurs chiens à l'arrêt, que tirer le gibier.



David Bellec.

Relie les points



Brocante le Samedi 30 Juillet 2016

Contact: Christian Merrer au 06.03.61.57.02

Loïc Corlouër au 06.12.33.74.22

Cochon grillé repas + concours de boules
le Dimanche 07 Août 2016

Tickets en vente dans les commerces de Langoat

Brochettes de râbles de lièvre marinés au vermouth et romarin

15

Ingrédients :

1 kg de râbles de lièvre
15 cl de vermouth
30 g de sucre
16 petits brins de romarin
Le zeste d'une orange
1 grosse pincée de sel
1 grosse pincée de poivre fraîchement moulu
16 tomates cerise

Réalisation :

Coupez les râbles de lièvre en cubes de 2 cm de côtés.
Dans un plat, préparez la marinade en mélangeant, le vermouth, le sucre, le sel, le poivre, les zestes d'oranges ainsi que 2 brins de romarin finement hachés.
Ajoutez les râbles de lièvre et laissez mariner au frais une nuit.
Piquez les cubes de râbles en alternance avec des tomates cerise.
Faites de petits flots avec les petits brins de romarin au niveau des cubes de râbles.
Préparez le barbecue.
Faites griller les brochettes et laissez cuire environ 15 minutes en retournant celles-ci régulièrement.
Servez chaud, accompagnés de légumes grillés.



PATG : Le piratage de vos boîtes mail



Explication:

Le piratage de votre messagerie électronique est effectué par une personne qui se connecte sur votre boîte mail, qui modifie vos paramètres et qui fait un lien avec une boîte similaire, afin de se faire passer pour vous dans le but de récupérer de l'argent.

Constat:

Tous vos contacts reçoivent un mail de détresse en provenance de votre messagerie. Dans votre boîte mail, vous n'avez plus de contacts, vos mails ont disparus et la langue est peut-être changée. Si vous utilisez un smartphone pour lire vos mails, ses données téléphoniques auront disparu.

Remèdes (exemple d'une boîte Gmail):

1. Remettre la langue en Français si nécessaire (Paramètres/Général).
2. Changer votre mot de passe (Paramètres/Compte et Importation).
3. Restaurer vos contacts (Contacts/Plus/Restaurer).
4. Envoyer un mail explicatif à tous vos contacts.
5. Supprimer l'adresse de transfert avec la boîte mail du pirate (Paramètres/transfert).

Prévention (exemple d'une boîte Gmail):

1. Se déconnecter systématiquement de sa messagerie au lieu de la fermer par la croix en haut à gauche (Mon compte/Déconnexion)
2. Ne pas enregistrer votre mot de passe.
3. Changer régulièrement votre mot de passe
4. Mettre en place la validation en 2 étapes (Mon compte/connexion et sécurité). De cette façon, un SMS de Google est envoyé sur votre téléphone portable, lorsqu'une connexion de votre boîte mail se fait sur un autre ordinateur que le votre qui est déclaré ordinateur principal.
5. Supprimer les programmes malveillants en nettoyant votre PC régulièrement.



Conseils:

1. Diffuser votre adresse uniquement à des personnes de confiance.
2. Ne jamais donner son mot de passe sous aucune forme.
3. Se déconnecter systématiquement après chaque utilisation..

Conclusion:

Le piratage est de plus en plus présent dans notre environnement informatique. Cela n'arrive pas qu'aux autres. Mais, il ne faut pas devenir parano. La boîte mail reste un remarquable outil de communication facile d'utilisation

Daniel Bellec.

Windows 10

17

A - Le passage à Windows 10

Les ordinateurs équipés de Windows 7 et 8 peuvent passer gratuitement en Windows 10 si la demande est faite avant le 29 Juillet 2016. Après, il en coûtera 135€.

Le passage se réalise en 2 temps :

- la réservation qui se fait en cliquant sur l'icône Obtenir W10 située dans la barre des tâches (partie notification sur la droite).
- L'installation dès la notification via Windows Update dans le panneau de configuration.

Nota : Il sera toujours possible de revenir aux versions précédentes.

B - Les nouveautés

▪ **Le Menu Démarrer**

On y trouve à la fois, sur la gauche, les logiciels installés comme avec Windows 7 et, sur la droite, des tuiles personnalisées, telles qu'elles existaient dans Windows 8.

▪ **Cortana**

Nouvel assistant intelligent, il a pour but de répondre à toutes vos requêtes (utilisable également par la voix).

▪ **EDGE**

Ce navigateur plus moderne, est le successeur d'Internet Explorer.



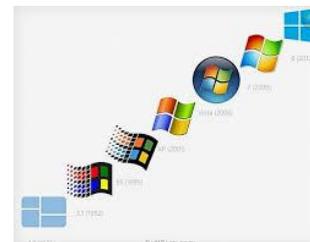
▪ **Bon surf avec Windows 10 L'affichage des tâches et les bureaux virtuels**

Toutes les tâches en cours d'utilisation sont affichées sur le bureau et vous pouvez passer de l'une à l'autre sans difficultés. Vous pouvez également créer des bureaux virtuels pour le travail ou le loisir.

▪ **Le nouveau Windows Store**

Il vous permet de télécharger rapidement à partir des rubriques : Applications, Jeux, Musique ainsi que Films et TV.

Vous pouvez également effectuer une recherche directe (ex- Marmiton) et mettre le raccourci dans le menu démarrer ou directement sur le bureau.



Daniel Bellec.

Le bouche à oreille

HENRIETTE : «de la fourche à la fourchette»



A l'occasion du marché des producteurs et créateurs locaux qui a eu lieu le Dimanche 8 Mai à Langoat, nous avons rencontré Laurence et Philippe Clatin, heureux propriétaires de la charcuterie «Henriette».

Difficile en effet pour Philippe, originaire de la commune et éleveur de porcs à Langoat de rater cet évènement ! Ce fut l'occasion pour nous de prendre des nouvelles d'«Henriette» qui vient de souffler sa neuvième bougie.

Philippe, peux-tu nous dire comment a débuté l'aventure d'«Henriette» ?

Je pense que le point de départ, c'est le boucher de campagne qui venait tuer le cochon à la ferme. Cela m'a donné l'idée de la transformation à la ferme. Après une expérience de trois ans dans le domaine de l'environnement, j'ai repris l'exploitation familiale à Gonéry à Langoat en 2003. Laurence avait, quant à elle, une solide expérience en charcuterie dans la grande distribution. Tout était réuni pour lancer l'aventure ! Nous avons commencé la vente directe en 2007 avec la production au Couvent Alternatif de Camlez mais très vite ce local s'est trouvé inadapté.

Pourquoi avoir choisi l'atelier relais de Minihy-Tréguier ?

L'opportunité s'est présentée il y a deux ans quand l'entreprise Philomenn s'est déplacée sur Tréguier. Un local s'est libéré. Ce local était tout à fait adapté à nos besoins avec un loyer abordable.

Cela nous a permis de continuer l'activité charcuterie traditionnelle et d'y développer notre gamme de produits.



Comment se passe la production ?

Notre élevage est composé de 150 truies et leurs petits. Les truies sont élevées sur paille sur le site de Gonéry à Langoat. Elles reçoivent une alimentation 100% céréales. Les carcasses arrivent directement de l'abattoir à l'atelier et tout est transformé sur place. Nous proposons bien évidemment toute la gamme de charcuterie de ferme traditionnelle et nous avons un salarié cuisinier qui s'occupe de la partie traiteur.

Nous avons également souhaité développer une partie conserverie qui était jusqu'à cette année sous-traitée auprès de la conserverie « La Paimpolaise ». Depuis le mois de Mars dernier, l'obtention de l'agrément européen nous permet de réaliser nous-mêmes la stérilisation de nos conserves.



Nous proposons aujourd'hui 13 références de conserves, l'idée étant d'associer un produit, un producteur, une région à notre charcuterie : l'artichaut de Penvenan, le whisky tourbé breton, l'oignon rosé de Bretagne, le piment d'Espelette bio de Laurence Lastiri ... Nous privilégions pour chaque recette les produits locaux.

Comment se passe la commercialisation ?

Pour la partie frais, Laurence est présente sur tous les grands marchés hebdomadaires de la région. La partie conserve a été, quant à elle, confiée à un commercial qui sillonne le grand-ouest. Nos conserves sont présentes chez les cavistes, dans les épicerie fines ou encore dans les magasins de produits régionaux. Nous sommes également présents depuis quelques mois en Allemagne et en Belgique.

Quels sont vos projets pour l'avenir ?

Nous continuons à développer notre gamme de produits avec très récemment une gamme de saucisses sèches. Nous allons également expérimenter une nouvelle taille de conserves plus petite et plus adaptée à la clientèle d'aujourd'hui pour l'apéro notamment. Nous réfléchissons encore à de nouvelles recettes avec des produits locaux comme, pourquoi pas, le coco de Paimpol ! Enfin, il nous faudra également réfléchir à un nouveau local mais il n'y rien de concret pour le moment.



Vous pourrez retrouver les produits de la charcuterie Henriette sur vos marchés hebdomadaires:

Le Mardi à Trébeurden - Le Mercredi à Tréguier.

Le Jeudi à Lannion - Le Vendredi à Perros-Guirec.

Le Samedi à Penvenan.

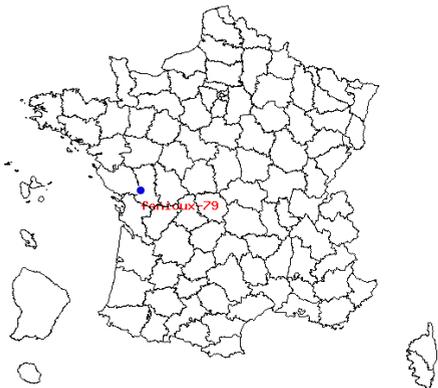
L'été : le Dimanche à Plougrescant et le Lundi à Buguelès

Contact : 06.16.23.92.27 ou 02.96.92.79.86

Conserverie.henriette@yahoo.fr

Mariannick Adam.

Les mains à la pâte



Pour la deuxième année, "les mains à la pâte" et l'association "les copains" se sont réunis pour la fête du pain à Fenioux (Deux-Sèvres).

David et Angélique Fèvre sont les boulangers de ce petit village et les piliers très dynamiques de la nouvelle association des copains.

Défendant également les produits de sa région, cette journée du 22 mai a été ponctuée par un grand nombre d'animations boulangères pour le bonheur du public venu nombreux.



Partage du grand pain de deux mètres, présentation de différents meuniers et animation autour d'un moulin à blé, concours de la meilleure baguette signée Poitou-Charente, atelier pour les enfants et cuisson d'une grande galette à l'angélique partagée avec le public en fin de journée. Nous reviendrons l'année prochaine à Fenioux fêter le pain, avec peut-être plus de passionnés bretons.

Le prochain voyage sera l'Orne où des liens se sont tissés il y a quelques mois avec deux associations qui préparent également des fêtes autour d'anciens fours à pain à bois rénovés et partageant la même passion pour le pain.



Galette à l'Angélique avec David Fèvre



La recette de Frédéric

21

Le kouign patatez

Littéralement « gâteau de pommes de terre », spécialité ancrée à la région de Vannes, n'est rien moins qu'une galette de purée de pomme de terre, agglomérée de farine de blé noir et transpirant comme il se doit le bon beurre du cru.

Nettement plus épaisse qu'une galette de sarrasin, de couleur grisée, son rapport qualité-prix n'a d'égal que son fondant délicieux qui s'accorde avec une salade, de la saucisse ou un poisson blanc.

Le kouign patatez date probablement de la fin du XIXe siècle au moins (quand le sarrasin commence à régresser), nous n'en trouvons aucune trace avant 1928 lorsque Austin de Croze le présente comme spécialité de l'île-de-Bréhat.

Quarante ans plus tard, Simone Morand le retrouve dans les Côtes-d'Armor à Mûr-de-Bretagne et, enfin, Gault et Millau signalent des « galettes de pommes de terre (qu'on mange chaudes ou froides) » parmi les spécialités de Vannes en 1970.

LE KOUIGN PATATEZ

la recette :

600 gr. de pommes de terre

100 gr. de beurre 1/2 sel

150 de farine de blé noir

Poivre

Cuire les pommes de terre.

Mélanger avec le beurre fondu et la farine de blé noir.

Poivrer.

Réaliser une galette dans un moule.

Dorer.

cuisson a 180 ° pendant 25 mn



Frédéric Loyer

Le sarrasin appelé « blé noir »



Le sarrasin graines:

Le sarrasin est une plante de la famille, des polygonacées à cycle court, surnommée également « plante des 100 jours », le blé noir (gwinigh du en breton) ne fournit pas seulement de la farine, mais aussi du fourrage, de la litière, de l'engrais vert et est l'une des meilleures plantes mellifères.

Originnaire d'Asie centrale. Contrairement à l'idée répandue, le sarrasin, malgré son appellation de "blé noir", n'est pas une céréale ; il fait partie de la même famille que l'oseille et la rhubarbe, les polygonacées. C'est une plante à fleurs.

Les feuilles du sarrasin sont élancées, elles ont la forme d'un coeur. Les fleurs sont blanches en grappes serrées, chaque fleur produisant un fruit contenant une seule graine triangulaire, l'akène, enrobée d'une enveloppe noire, très coriace qui doit être en partie éliminée avant la mouture.

Cette plante rustique pousse très vite, sur des sols pauvres, avec peu d'engrais et sans herbicide; elle est d'une résistance exceptionnelle rendant inutiles les insecticides, ce qui en fait une plante idéale pour la culture biologique. Elle est cultivée en Russie, Pologne, Canada, Japon et France en Bretagne.

Ses qualités nutritionnelles le rapprochent quand même du blé. C'est une plante intéressante pour la production du miel.



Avec autant de qualités, le sarrasin conquiert la Bretagne, activement aidé en cela par la duchesse Anne, désireuse d'assurer des récoltes mêmes aux plus démunis des sujets de son duché (à son apogée vers 1862 plus de 350 000 hectares étaient cultivés en Bretagne).

La farine de sarrasin:

Les graines moulues donnent une farine grise finement piquetée de noir, au goût particulier, qui constitue un excellent substitut au blé pour les personnes allergiques au gluten. Comme toutes les farines sans gluten, la farine de sarrasin n'est pas panifiable seule et ne lève pas à la cuisson, sauf si on la mélange à d'autres farines panifiables (contenant du gluten).



L'école Pierre Le Grand

23

Différents projets pédagogiques et animations pour cette seconde partie de l'année 2015/2016:

La chasse à l'œuf:

Le vendredi 1^{er} avril, dans le cadre de la découverte du monde, les élèves de CP ont réinvesti leurs apprentissages sur le plan au travers d'une chasse à l'œuf.

La sortie des PS/MS:

Le mardi 24 mai, les élèves de PS et MS ont découvert le site de Beauport par une approche sensorielle.



La « rando-chorale »:

Afin de familiariser les élèves de CP avec le car du ramassage scolaire et rencontrer la maîtresse de CE1, les élèves de CP et CE1 se sont rendus, le mardi 31 mai, à Quemperven et ont effectué une randonnée sur les chemins reliant Quemperven à Lanmérin. Les CP ont pu ainsi découvrir leur future maîtresse et leur future classe.

Ils ont profité de cette rencontre pour répéter le chant qu'ils ont présenté à la kermesse avec les CE1 et CE2.

La kermesse:

La kermesse a eu lieu le 5 juin sous un grand soleil. Les élèves du RPI ont profité de ce moment pour présenter les chants appris durant l'année scolaire.



L'exposition:

Toutes les classes du RPI se sont réunies, le vendredi 10 juin, dans la salle des fêtes de Lanmérin, pour exposer les travaux plastiques ainsi que des projets multi-disciplinaires de l'année.

Le livre des GS:

Le projet d'écriture des GS, avec la participation de Romain Godest, a pris la forme d'un livre intitulé « Le trésor du dragon », histoire de deux orphelins qui partent à la recherche d'un fabuleux trésor pour aider les habitants de leur village.

Chaque élève a pu repartir avec son livre. Un exemplaire a été offert à la bibliothèque municipale. Dans le cadre de la liaison GS/CP, cet ouvrage sera proposé dans le cadre de l'apprentissage de la lecture l'an prochain. Ainsi, après l'avoir écrit ils pourront le lire...

**Une rencontre avec les arts du cirque:**

Le jeudi 16 juin, deux artistes ont fait découvrir aux élèves de l'école les arts du cirque et ont rendu ainsi concrets les apprentissages du domaine « agir, s'exprimer, comprendre à travers l'activité physique » qui mobilisent, stimulent et enrichissent l'imaginaire et sont l'occasion d'éprouver des émotions et des nouvelles sensations.

Sortie à Brocéliande:

Le mardi 21 juin, les élèves de GS se sont rendus à Tréhoreuc en forêt de Brocéliande afin de découvrir les différents sites arthuriens.

**La commande de Mathilde, la bibliothécaire:**

À la demande de Mathilde Guénault, bénévole à la bibliothèque, qui souhaitait égayer les salles de prêts, les écoliers de CP ont travaillé le champ lexical du livre pour réaliser des affiches.

Ils ont confié leurs réalisations à Mathilde:

Les élèves ont aussi remis l'ouvrage réalisé par les GS en collaboration avec l'écrivain Langoatais, Romain Godest.

Informations

Dans le cadre de l'école bienveillante, les parents des élèves de CP seront invités à assister à une séance de lecture au cours de la première période de l'année scolaire 2016/2017.

Vous pouvez toujours inscrire les enfants nés en 2013 et nés avant le 31 août 2012 pour la rentrée 2016/2017.

Le temps périscolaire se déroulera le jeudi après-midi afin de répondre au mieux aux besoins des élèves.

Les enseignants remercient à nouveau, tous les parents et les personnes ainsi que les trois municipalités qui s'investissent dans la vie de l'école et du R.P.I.

Les CP à la mairie

Dans le cadre des apprentissages d'éducation civique et morale, les CP ont été reçus à la mairie par les quatre adjoints au Maire, Jean-Yves Pommelet, Maryvonne Broudic, Jean-François Boulanger et Noëlle Montjarret.

Les élèves ont pu réinvestir leurs connaissances des symboles de la République Française et faire du lien avec leur conseil d'élèves. Maryvonne Broudic leur a expliqué le rôle du conseil, du maire, des adjoints après leur avoir présenté les symboles républicains.

Une surprise les attendait, le vote démocratique qu'ils pratiquent régulièrement dans leur classe, allait prendre une toute autre valeur dans ce cadre.

De vrais bulletins de vote, un vrai isoloir et une vraie urne les attendaient pour qu'ils choisissent démocratiquement le nom du futur jardin pédagogique de l'école. C'est avec beaucoup de sérieux qu'ils ont accompli leur premier geste citoyen et c'est avec émerveillement qu'ils ont entendu « A voté » puis élargé.

Est arrivé le temps du dépouillement, « L'îlot des petits jardiniers » l'a emporté par 13 voix contre 5 pour « le jardin des Loustics », Un élève prenant conscience de son acte a demandé pour vérifier « C'est pour de vrai Maîtresse ? ».

Ils ont pu aussi comprendre l'utilité de leur travail sur le plan quand le Maire adjoint à l'urbanisme, leur a montré des plans de la commune, dont de très anciens.

Ce temps de vie citoyenne s'est terminé par la visite de la mairie.



Gislaine Mathonna.

Les TAP :

25

Temps d'Activités Périscolaires

Depuis Septembre 2014, une nouvelle organisation du temps scolaire s'est mise en place avec la réforme des rythmes scolaires.

Les enfants terminaient leur journée scolaire à 15h15 deux jours par semaine, et différents types d'activités et d'ateliers étaient proposés en faveur de leur épanouissement, de leur développement. Au cours de l'année, les enfants ont ainsi pu s'adonner à diverses activités manuelles ou sportives dont le fil conducteur était "Autour du monde".

A partir de Septembre, les temps d'accueil périscolaire se dérouleront le jeudi après-midi dès 13h35 jusqu'à 16h15.

Après un temps de sieste ou de repos qui sera évalué par l'équipe d'encadrement en fonction du rythme de chaque enfant, des ateliers ludiques seront mis en place par les animateurs jusqu'à 16h15. Une rotation des enfants sera effectuée sur les ateliers afin que les enfants puissent profiter au maximum de leur après-midi.

Les enfants seront encadrés par Sylvie Le Guern, Valérie Lyavanc, Catherine Moreau, Dominique Depagne, Catherine Lhomer et Nathalie.



Malika Plapous.

L'école Ste Pompée

L'école Ste pompée : La vie dans les classes

Projet littérature en lien avec le collège St Yves et les écoles du secteur:

Les écoles du secteur et le collège St Yves de Tréguier se sont mobilisés autour d'un projet de littérature sur le thème de la Première Guerre (dont c'est le centenaire).

Les élèves de CM ont participé à la commémoration du 11 Novembre au côté des membres de l'UFAC et de son président Mr Cathou. Ils ont étudié deux œuvres (« la fleur au fusil » et « la maîtresse ne danse plus ») de l'auteur Yves Pinguilly qu'ils ont pu rencontrer lors d'une journée de rassemblement au collège St Yves le 29 mars.



Projet sur l'agriculture:

Les élèves de CE2-CM ont visité une ferme à Lanvallon le 24 novembre. Ce projet a été proposé à l'initiative d'un groupe d'élèves de BTS du lycée de Pommerit Jaudy.

Les élèves ont pu découvrir un marché de légumes à la ferme mais également une traite des vaches au robot. Cette journée organisée par les BTS s'est réalisée de manière ludique et les élèves ont pu apprendre de nombreuses choses en lien avec l'agriculture (alimentation des bovins, culture des légumes, faire du beurre,...)

La magie de Noël:

Pour fêter Noël, les élèves de l'établissement ont participé à des ateliers tournants au cours desquels ils ont pu faire un bricolage de Noël, de la cuisine et écouter des histoires et des chansons de Noël.

La journée s'est terminée par un goûter réunissant toutes les familles au cours duquel les enfants ont chanté des chants de Noël.

Bien sûr le Père Noël est passé dans chaque classe pour distribuer des cadeaux (livres, jeux...). Les enfants se sont également rendus la veille des vacances à la salle des fêtes accompagnés du Père Noël venu les chercher en calèche pour écouter un conte et partager un goûter offert par la municipalité avec les autres enfants de la commune.



Activités foot et natation:

Les élèves de CP-CE-CM ont débuté un cycle de natation au retour des vacances de Pâques. Ils se rendent à la piscine de Tréguier, le Vendredi après-midi. Les enfants ont pu découvrir et apprécier une piscine refaite à neuf.

Depuis début Avril, les élèves de CE2-CM participent à un cycle d'initiation au football. Ce cycle est organisé en partenariat avec le district de football costarmoricain qui œuvre pour la promotion du football au sein des écoles à l'occasion de l'Euro 2016. C'est Mr Dilasser Paul, intervenant sportif qui fait découvrir aux élèves de l'école Ste Pompée le maniement du ballon rond.

L'école Ste Pompée se verra offrir un kit de football le 24 Mai, ce qui permettra aux élèves de continuer à pratiquer cette activité sportive au sein de l'établissement.

La classe de CP-CE participera à un cycle d'initiation au ping-pong de 4 séances. A vos raquettes !!



L'atelier théâtre:

Les élèves de CP-CE-CM ont préparé leur spectacle d'école qui a eu lieu le vendredi 29 Avril. Durant plusieurs mois, les enfants, avec l'aide de Marianne (professionnelle du théâtre), ont travaillé des textes autour du thème des contes détournés. La «Belle au bois dormant» est devenue la «Belle au bois ronflant» et Blanche Neige n'a pas épousé un prince charmant mais un cordonnier...

Les maternelles ont présenté des danses en lien avec le thème de la mer, travaillé cette année. Les enfants se sont pris au jeu et ont présenté un très beau spectacle.



Des petits moments de partage:

Les élèves de l'école Ste Pompée ont pu assister à l'envol de pigeons voyageurs.



Ecole
Sainte Pompée
De la maternelle au cm2.

Mariannick Adam.

Le bien vivre dans votre commune:

La voirie:

Nous constatons le long de nombreuses routes de la commune, beaucoup de taillis et d'arbres qui surplombent la voie communale. Cette dense végétation nuit à la conservation de la chaussée, à l'écoulement des eaux pluviales dans les fossés mais aussi constitue un réel danger pour les usagers, à savoir :

- ✓ un risque de chute de branches lors de vent fort,
- ✓ une route humide et glissante avec un risque accru de verglas en hiver,
- ✓ une diminution de la visibilité et une mauvaise perception de la signalisation par les automobilistes,
- ✓ des chocs et dégradations de camions, d'engins agricoles et autres.

La Municipalité envisage dès le mois de Septembre, d'envoyer un courrier aux propriétaires et/ou exploitants concerné leur stipulant l'obligation de réaliser un élagage avec un délai imparti. En effet, le code de la voirie routière, article 114-1 partie législative fait obligation aux propriétaires ou fermiers de couper les arbres, branches et racines à l'aplomb des limites du Domaine Public Communal. Dans l'hypothèse du non respect de ces dispositions et après mise en demeure sans résultat l'article 78 de la loi de simplification et d'amélioration de la qualité du droit du 17 mai 2011 (JO du 18/05/2011) permet au Maire de faire procéder à l'élagage d'office des voies communales aux frais des propriétaires. C'est pourquoi il est demandé aux propriétaires de bien vouloir procéder à l'élagage et à l'évacuation des végétaux.

Nous vous encourageons à réaliser ces travaux au plus vite et pour organiser au mieux cette opération la Commune peut mettre en œuvre un dispositif d'accompagnement (gestion de la circulation, mise en œuvre de signalisation conforme à la réglementation,...). Si pour des raisons particulières vous ne pouvez pas procéder à ces travaux, la Commune peut vous orienter vers une entreprise spécialisée, il vous suffira d'en faire la demande après de la mairie.

La propreté:

Nous retrouvons papiers, bouteilles, et objets de toutes sortes dans les parterres de fleurs, les bacs ou les fossés; le vent en est parfois la cause, mais il n'est pas le seul, soyons tous un peu responsable et que chacun nettoie devant sa porte. La campagne n'est pas épargnée par ce manque de civisme, après le passage de l'épareuse, les tontes de pelouses ont refait leur apparition sur les talus ou les bas côtés de la route, ce ne sont pas des aires de compostage...

Les chiens:

Les déjections canines sont interdites sur les voies publiques, les trottoirs, les espaces verts, les espaces de jeux et bien sur elles sont intolérables chez vos voisins...

Tout propriétaire ou possesseur de chien est tenu de procéder immédiatement par tout moyen approprié au ramassage des déjections.

Le respect:

Nous essayons de mettre à disposition de belles structures pour nos jeunes, malheureusement nous constatons différents dégâts ici et là... Dernièrement les clôtures de sécurité des jeux pour enfants situé au city stade ont été pour certaines arrachées et pour d'autres tordues, soit un préjudice de près de 2000€.

La commune a décidé de porter plainte à chaque fois que de tels actes seront commis. Il en va du civisme de chacun, petits et grands.

Jean-François Boulanger,

Maire Adjoint.

Zoom sur le fleurissement de l'année

29



Courant mars 25 pots de fabrication maison ont été installés dans la résidence Bellevue et garnis de plantes vivaces fleuries ou de plantes à petits fruits.

Au mois de mai 53 jardinières, 17 balconnières, 25 demi-vasques, 2 suspensions chainettes, et 5 grandes auges ont accueilli près de 900 plantes annuelles. Les jardinières sont restées 4 semaines dans la serre bien au chaud avant de retrouver murs, fenêtres ou lampadaires début juin, pour le bonheur du regard avec leurs différentes couleurs.

Près du terrain de foot une haie fleurie a vue le jour avec 26 sujets dont 3 arbres: l'arbre de Judée, de l'aubépine et un savonnier qui a été mis en isolé par rapport à sa taille.

Au mois de mai fait se qui te plait, dit le dicton... mais, il y a un mais...!!! en effet le 22 la douche était froide en passant rue Sainte Pompée, le ligustrum spirale avait disparu ainsi que 3 autres plants, désormais il n'y aura plus de tire bouchon dans la rue Sainte Pompée, deux fois en six mois trop c'est trop, dommage cela donnait un charme particulier à la rue dénommée « l'avenue » par certains riverains. Il a été remplacé par un plant plus commun.





Que faire durant l'Été au jardin ?

L'Été est synonyme de vacances pour beaucoup mais rarement pour le jardinier. Les mois d'Été offrent une multitude de couleurs, de saveurs et d'odeurs.

Les longues heures que l'on aime passer au jardin ne doivent pas faire oublier qu'un certain nombre de travaux de jardinage sont indispensables pour continuer à profiter pleinement de ces petits plaisirs.

Arrosage, binage, taille, récolte, nettoyage ou encore désherbage sont autant de petites tâches régulières qui feront de votre jardin le plus bel endroit de votre maison durant l'été.

Les fleurs en Été:

Ce sont sans aucun doute les fleurs qui souffrent le plus de la chaleur de l'été, souvent étouffante, parfois orageuse et rarement pluvieuse. Les fleurs ont besoin d'eau et il est important de leur apporter le minimum vital au risque de les voir disparaître de vos massifs.

Mais avant cela, nettoyez vos massifs, binez ou sarcliez le sol afin de laisser pénétrer l'eau dès les premières gouttes de pluie ou d'arrosage. Préférez un arrosage le soir afin d'éviter l'évaporation. Inutile d'arroser excessivement et trop régulièrement car les fleurs résistent tout de même à quelques jours sans eau.

Côté fleurs on sème pas mal, on bouture aussi beaucoup, et l'on commence à diviser. Divisez les touffes de vos vivaces ayant fleuri au printemps afin de les multiplier. C'est le meilleur moyen d'avoir de nouvelles fleurs tout en redonnant une nouvelle jeunesse aux plantes que vous allez diviser. On préconise en général une division tous les 2 à 3 ans ce qui veut dire qu'il ne vaut mieux pas diviser les plantes que vous avez planté cette année.

C'est le bon moment de tailler vos rosiers non-remontants, c'est à dire ceux qui ne fleurissent qu'une fois dans l'année. Supprimez également les jeunes pousses qui apparaissent au sol ou au pied du rosier et que l'on appelle des gourmands car ils puisent dans les réserves de l'arbuste. Continuez à arroser régulièrement vos rosiers sans mouiller le feuillage car c'est le meilleur moyen d'éviter l'apparition de maladies comme l'oïdium.



Petite astuce pour traiter l'oïdium

éclaircir les plantations, supprimer les parties malades, mélanger 1/2 l de lait avec 4,5 l d'eau et pulvériser toutes les semaines jusqu'à disparition totale.

Le potager en Été:

Il est encore temps de semer certains légumes en plein terre comme les poireaux, la laitue, les haricots, la chicorée, l'oseille, le persil ou encore les radis.

Vous pouvez également semer des graines de courgette en godet que vous planterez en terre à la fin du mois ou au début du mois d'août.

Pour le reste continuez à désherber régulièrement et à arroser les cultures qui en ont besoin en prenant soin d'arroser le soir et en évitant d'arroser le feuillage car ça favorise les maladies.

Les arbres et arbustes en Été:

31

En ce qui concerne les arbustes plantés cette année, surtout ceux plantés au printemps, arrosez-les régulièrement car c'est la première année qu'ils en ont le plus besoin.

Comme pour les fleurs, nettoyez le sol et grattez la surface afin de laisser pénétrer l'eau de pluie dès qu'il y en a.

- ✓ Cerisier : C'est l'heure de la récolte pour une belle majorité de variétés. Lors de la cueillette, évitez de casser les branches car le cerisier est très sensible et fragile à ce type de blessure.
- ✓ Poirier, pommier, pêcher : Effectuez un ciselage afin d'améliorer la fructification. Réduisez pour cela le nombre de fruit par branche. Si vous avez 4 fruits sur une même extrémité, supprimez en 1, vous aurez ainsi des fruits plus gros et savoureux, vous pouvez également effectuer un effeuillage en supprimant les feuilles qui font trop d'ombres au fruit car ils ont besoin de soleil pour bien se développer. Enfin traitez contre le ver des fruits afin d'éviter que vos poires et vos pommes ne soient envahies par ce carpocapse mal intentionné...
- ✓ Arbres et arbustes à fleurs doivent être taillés, on greffe les plus gros arbres fruitiers et on installe les pièges à guêpes...



Fabriquer du purin d'orties:

Le purin d'orties c'est un peu comme une vieille potion magique, une astuce de jardinier que seuls les experts connaissent !

Il est riche en azote, ce qui favorise la croissance et le développement physiologique des plantes mais en plus il active et renforce leurs défenses naturelles. Le purin d'orties est aussi peu couteux car c'est un produit 100% naturel à faire soit même !

Méthode:

- ✓ Récolter l'équivalent de 1kg d'orties (pour 10 litres d'eau).
- ✓ Hacher grossièrement les feuilles et les tiges
- ✓ Les mettre dans un récipient en bois ou plastique (surtout pas non métallique)
- ✓ Ajouter 10 litres d'eau de pluie de préférence ou de source (éviter l'eau du robinet trop chlorée)
- ✓ Recouvrir le récipient pour éviter d'attirer les insectes
- ✓ Brasser votre mélange tous les jours
- ✓ Lorsque plus aucune bulle ne se forme, votre purin est prêt
- ✓ Le purin sera prêt sous 1 à 2 semaines selon la température



Pour info:

Les heures d'ouverture de la déchetterie de Minihiy-Tréguier sont :

du lundi au samedi de 8 h à 12 h et 13 h30 à 17h jusqu'au 31 octobre avant de repasser aux heures d'hiver.

Afin de vous aidez à reprendre de bonnes habitudes, une opération de nettoyage solidaire sera organisé sur la Commune de Langoat au début de l'automne.

Alors que chacun s'équipe de gants et de sacs poubelle, notre nature nous remerciera. Nous comptons sur vous...

Multipliez vos plantes préférées l'art du bouturage

Le bouturage est une méthode de multiplication végétative très simple que certaines plantes tolèrent parfaitement. C'est également l'avantage de retrouver exactement la même plante que celle que vous aimez ! De nombreux végétaux se bouturent, mais chacun a ses préférences quant à la méthode à employer. Dans l'eau, de tête ou de feuille, c'est un jeu d'enfant, profitez-en ! c'est économique, facile, pédagogique, ludique, pratique, convivial....

Le bouturage dans l'eau



1. SÉLECTIONNEZ

une extrémité de tige de 20 à 30 cm de longueur. La coupe doit présenter un léger biseau.

Ôtez les feuilles sur les deux tiers inférieurs, ainsi que les boutons à fleurs, s'il y en a, même encore très petit.

2. PIQUEZ

les boutures à travers un papier aluminium (ou un film alimentaire) tendu sur un verre rempli d'eau. La bouture doit tremper au moins sur 15 cm. N'hésitez pas à placer trois boutures dans un même verre, il n'y aura pas concurrence.

3. PATIENTEZ

jusqu'à l'émission de longues racines (au moins 5 cm de longueur), quitte à changer l'eau si elle croupit. Une quantité très modérée d'engrais accroît la reprise, mais peut aussi faire verdir l'eau, surtout en plein soleil.

4. SORTEZ

les boutures de l'eau quand les racines sont denses. Installez-les en pot, en prenant soin d'enterrer toute la partie racinée.

Arrosez copieusement et couvrez-les d'une bouteille coupée, qui empêchera leur dessèchement.



1. COUPEZ

un morceau de rameau de 10 cm de longueur environ. Enlever toutes les feuilles sur les deux tiers de la longueur. Si la pousse est en pleine croissance (vérifiable du fait de l'absence de petites feuilles à sa tête), retaillez l'extrémité à 1 cm.

Le bouturage de tige feuillée :



2. TREMPEZ

au préalable, la base de la bouture dans un peu de poudre d'hormones de bouturage. Enterrez toute la partie sans feuille dans un pot en plastique assez haut. Tassez délicatement autour de la bouture et plongez le pot dans l'eau pour imbiber la terre.



3. COUVREZ

la bouture d'un plastique tendu sur des petits tuteurs ou d'une bouteille en plastique coupée. Conservez votre potée à la mi-ombre, à l'abri du soleil de l'après-midi, jusqu'à enracinement. Les racines sortent alors par le fond du godet (ne tirez pas dessus).

Le bouturage de feuille :



1. CHOISISSEZ

une feuille ni trop vieille et surtout exempte de traces de maladie. Prélevez-la avec son pétiole, en coupant la base avec un cutter. Conservez les deux tiers du pétiole. Laissez la feuille sécher quelques heures, sans pour autant la laisser flétrir.



2. ENTERREZ

le pétiole jusqu'au départ de la feuille dans un mélange très drainant. La perlite pure ou mélangée à la tourbe convient très bien. Préférez un pot en plastique, qui garde l'humidité, sauf dans le cas des plantes grasses, qui pourrissent facilement.



3. PLACEZ

le pot dans une mini-serre ou couvrez le d'une poche plastique, sauf bien sûr, s'il s'agit d'une feuille issue d'une plante grasse. Maintenez au chaud (au moins 15°C), mais à l'abri du soleil. Laissez le substrat se ressuyer avant d'arroser à nouveau, jusqu'à enracinement.

FLEURISSEMENT DES PIEDS DE MURS

Aujourd'hui, la Commune de Langoat veut explorer de nouvelles pistes de conception et d'entretien des espaces publics.

Ces interventions se veulent une réponse pertinente face aux contraintes techniques récurrentes du désherbage des trottoirs.

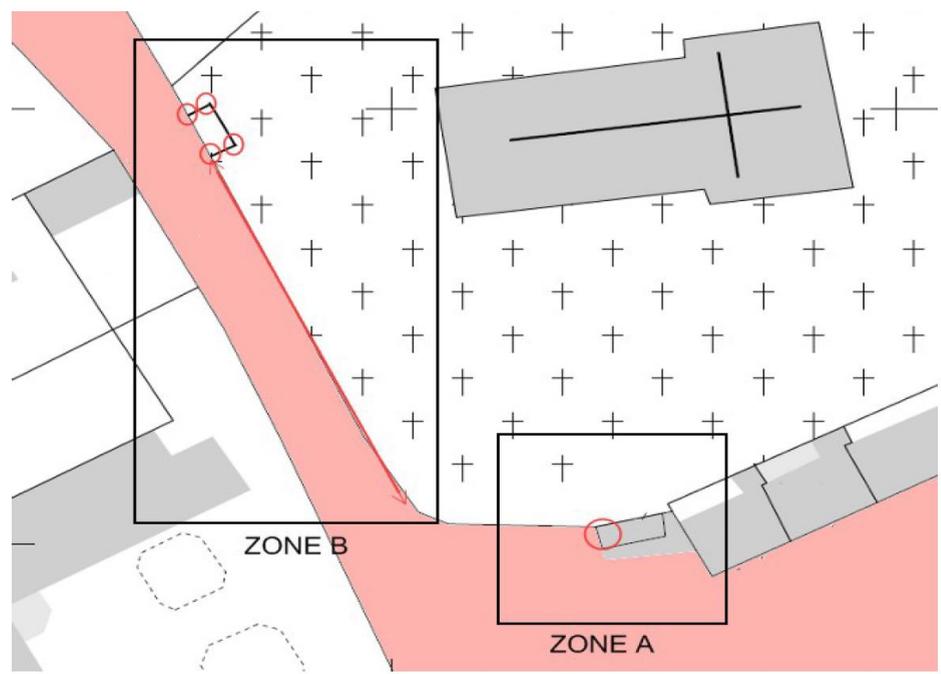
Pour beaucoup, ces herbes folles trahissent un défaut manifeste d'entretien, pour lequel le désherbage chimique ne constitue plus une solution durable.

C'est ainsi que la Commune de Langoat a décidé d'expérimenter le fleurissement des pieds de murs. « Planter plutôt que désherber et remplacer des herbes subies par des plantes choisies »

La Commune de Langoat a choisi trois espaces pour expérimenter son projet. Pour chacune de ces zones nous avons mis en place des végétaux adaptés aux lieux (emplacement et exposition).



La place de L'Église

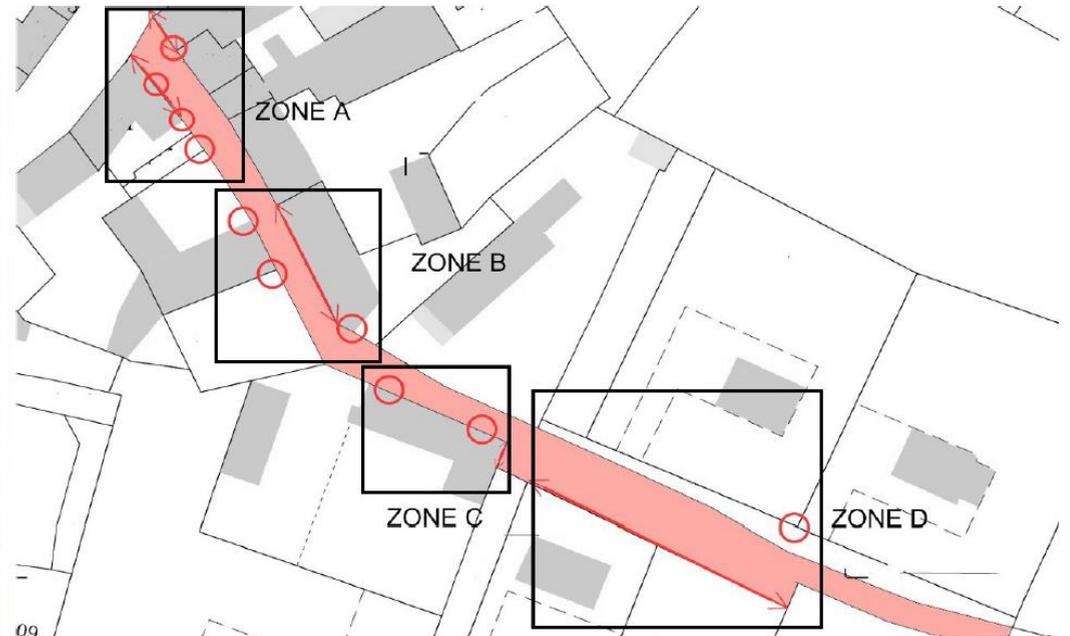


La rue de L'Étang

35



La rue de La Forge



Une réunion publique sera proposée et animée par la Pépinière du Jaudy et le Syndicat des bassins versant du Jaudy - Guindy - Bizien cette automne pour vous présenter ce projet de fleurissement des pieds de mur.

Maryvonne Le Gall

Fabriquez votre limonade maison

Mare ar Skav !

Setu ar Skav e bleuñv. Kavít amañ dañvez da gavout anezhañ evit fardañ boued lipous gant e vleunioù! Arabat deoc'h chom da straniñ peogwir eo lañset mat dija ar c'houlz. Met reskit biloù rak war lerc'h ar bleunioù e vo ar frouezh ha peadra d'ober c'hoazh ganto!

Le sureau a l'HONNEUR !

Voici le moment des sureaux en fleur.

Vous trouverez ici de quoi reconnaître l'arbre pour y récolter quelques fleurs nécessaires à la préparation d'une limonade gazeuse.



Rekipe dour pik-pik Skav



2,7L dour



15 bleunienn
(digoret mat)



300g sukr rous



3 surval

Dirolladur:

1. Tennañ korzennoù glas ar bleunioù.
Retirer les petites tiges vertes des fleurs.
2. Dibluskañ ar suravaloù. Troc'hañ anezho e felpennoù moan.
Eplucher le citron et le couper en fines tranches.
3. Lakaat pep tra en ur pod. Serriñ ar podad gant ul lienn hag ur stirenn.
Mettre tout les ingrédients dans un pot et le fermer avec une gaze et un élastique.
4. Lakaat en heol e-pad 4-8 deiz met ket e-pad an noz. Meskañ 2-3 wech an deiz.
Exposer au soleil pendant 4-7 jours. Mélanger 2-3 fois par jour.
5. Tamm ha tamm e teu ar bleunioù hag ar suravl da vreinañ. Diskenn a ra an dañvezioù e kreiz ar podad. Bulloù bihan a vez gwelet. Silañ d'ar mare-se ha lakaat er boutailhoù.
Petit à petit la préparation fermente. De petites bulles apparaissent. Filtrer à ce moment et mettre en bouteille.
6. Gortoz divsizhunvezh a-raok evañ, amzer d'ar bulloù nevez en em grouiñ.
Attendre deux semaines avant de boire pour que se forment de nouvelles bulles.



Ar wezenn

Anv galleg: sureau noir

Anv latin: Sambucus nigra

Bleunienn: gwenn, c'hwezh-vat, adalek miz Mae betek miz Even

Uhelder: betek 5-6m

Perzhioù: kreskiñ a ra kentoc'h nepell deus an dour pe deus ul lec'h gleborek. Kavout a rit anezhañ er C'hastell du pe e Milin saezh da vihanañ.



Lucie Le Confec

DÉCLAREZ VOS RUCHES

DU 1^{ER} SEPTEMBRE AU 31 DÉCEMBRE 2016

- Une obligation annuelle pour tout apiculteur, dès la première colonie d'abeilles détenue
- Toutes les colonies d'abeilles sont à déclarer, qu'elles soient en ruches, ruchettes ou ruchettes de fécondation



QUELS AVANTAGES POUR LES APICULTEURS ?



CONNAÎTRE L'ÉVOLUTION
DU CHEPTEL APICOLE



AMÉLIORER LA SANTÉ
DES ABEILLES



MOBILISER DES
AIDES EUROPÉENNES
POUR LA FILIÈRE APICOLE

NOUVEAU

UNE PROCÉDURE SIMPLIFIÉE DE DÉCLARATION EN LIGNE



mesdemarches.agriculture.gouv.fr



Fabriquez votre Dentifrice naturel

37

Recette du dentifrice réalisée lors du stage de plantes animé par Sylvie et Loïc Corlouër en juin 2016.

Sauge officinale *Salvia officinalis*:

« La plante qui sauve » mais en huile essentielle = danger.

Tonique général du système immunitaire.

Principe actif le plus fort juste avant la floraison (cueillir avant la floraison).

Favorable, respiratoire, cardiaque, nerveux. Désinfectant et antiseptique. Antisudorale, bonne lorsque transpiration est trop importante. Qu'elle soit nocturne ou diurne. C'est aussi la tisane du matin.

⚠ HE (Huile essentielle) est neurotoxique. Ne pas l'appliquer en usage interne. Celle-ci lutte contre la bronchite, grippe, angine. Elle est antiseptique en gargarismes pour la gorge, les aphtes, les problèmes dentaires.

Oestrogen-like -> renforce le système hormonal mais peut être trop fort pour celles qui ont beaucoup d'oestrogène. ⚠ (A éviter pour les femmes enceintes). ⚠

Dans la sauge il y a de la tuyonne: Un neurologique qui est à consommer en petite quantité (3 à 4 feuilles pour une tisane et plutôt sèche car le séchage fait diminuer la tuyonne).

La sauge pourpre est intéressante pour la circulation.

« Celui qui a de la sauge dans son jardin n'a pas besoin de médecin »

A planter mi ombre et dans de la bonne terre.



Infusion de sauge:

Faire bouillir de l'eau, quand elle est à son point de fusion y mettre toutes les feuilles, stopper au premier frémissement (attendre 10 à 15 minutes).

Cette infusion est mélangée à la poudre d'argile blanche jusqu'à obtention d'une pâte homogène façon dentifrice

On y ajoute 2 à 3 gouttes d'Huile Essentielle de citron et une cuillère à café d'alcool de propolis.



Sylvie Colouër

Les Etoiles du Trégor



La fête des U9 en Bretagne

Avec 13 clubs professionnels venus de toute la France, 23 clubs amateurs, les étoiles du Trégor, l'événement U9 en Bretagne prend une nouvelle dimension.

L'édition 2016 des Etoiles du Trégor qui a eu lieu le 21 Mai dernier au stade François Bonniec de Langoat a une nouvelle fois, comblé les 420 joueurs et 3 500 spectateurs présents.



Se retrouver, le temps d'un week-end, et partager des moments uniques autour du football... Bienvenue aux Etoiles du Trégor !

L'école de foot du Trégor FC se mobilise pour accueillir tous les participants dans les meilleures conditions. L'hébergement en familles d'accueil pour les jeunes est privilégié afin de créer des liens uniques entre les jeunes. Chez nous, un enfant n'est pas un nom dans une liste... L'accueil dans les familles est minutieusement préparé en amont du séjour. Des souvenirs pour tous et le plaisir de partager la même passion !

L'absence de classement final ne signifie pas absence d'enjeu aux Etoiles du Trégor. La formule permet un brassage le matin des 36 équipes et offre à tous les U9 bretons d'affronter des clubs très prestigieux. Mais il faut batailler pour tenter de gagner sa place pour intégrer la prestigieuse poule « Champions League » de l'après-midi ! En 2015, seul le club de la TA Rennes avait réussi à se hisser à ce niveau et donc affronter 3 clubs de Ligue 1 supplémentaires. Pas d'élimination directe et 8 matchs assurés pour tous... En résulte, tout au long de la journée, un contexte hyper favorable au jeu et à la pratique des U9 !



Détente et bonne humeur la veille du tournoi

Il fallait les voir ces 30 gamins débarquer à Port-Blanc le vendredi, veille du tournoi, pour participer à l'activité kayak de mer encadrée, en toute sécurité, par le Centre Nautique. Un évènement très fort du week-end qui leur laissera des souvenirs inoubliables.

Le Trégor est une région historique de Bretagne au caractère bien trempé. C'est au cœur de cet endroit magique que s'est déroulé notre tournoi.

Les bénévoles

Parkings, accueil des équipes, service, buvette, restauration... Les bénévoles étaient sur tous les fronts dès le Jeudi pour mettre en place le site et accueillir les 3500 spectateurs présents. Une force et un dynamisme qui ont fait, une nouvelle fois, merveille.

80 bénévoles se mobilisent chaque année pour accueillir les 350 participants et 3500 spectateurs. Une bonne humeur contagieuse qui place les Etoiles du Trégor dans la catégorie des « tournois sympas »

Logistique, restauration, arbitrage, accueil... Les Etoiles du Trégor ne seraient rien sans les 80 bénévoles qui se mobilisent chaque année.

Si le plaisir est le maître mot du bénévolat, le Trégor FC met en place une logistique de haute qualité. Fiches de poste, planning, badges qui ont pour conséquence de proposer un accueil chaleureux et très professionnel.

Un rapide coup d'oeil au livre d'or et aux messages de remerciements des clubs professionnels, pourtant habitués aux grands rendez-vous, finira de vous convaincre. Un style « décontracté - pro » qui fait la force de leur tournoi !

39



Les Etoiles du Trégor

L'événement U9 en Bretagne

Samedi 21 mai 2016 - LANGOAT (22)

Haut-Trégor
Communauté de communes
Tregor-Uhel
Kumuniozh kumunioù



www.etoilesdutregor.com

Après une année bien remplie, repas, sortie, concours de belote, le club des boutons d'or a fini l'année avec son traditionnel cochon grillé où près d'une centaine de personnes étaient présentes. C'est avec grand plaisir que nous nous retrouverons le 1er septembre, le club fermant ses portes les mois de Juillet et Août. Nous espérons vous retrouver nombreux dans la joie et la bonne humeur !



Gym pour tous

Gym pour tous Langoat - Quemperven.

Reprise des cours le lundi 12 Septembre 2016 de 9h15 à 10h15 (salle des mariages).

Le mercredi 14 Septembre 2016 de 18h à 19 h (salle des fêtes).

La séance du mercredi ayant été jugée trop "difficile" nous avons décidé de faire un cours de gym douce. Ce cours sera maintenu en fonction de l'effectif et l'horaire pourrait varier par rapport à la demande.



Mathilde Guénault, Béatrice Even, Jean-Louis Renault et Annick Le Tiec

L'UFAC

Sortie annuelle de L'UFAC de Langoat.

Mercredi 11 Mai les adhérents de l'UFAC de Langoat accompagnés des amis du club des Boutons d'or, ainsi que de quelques adhérents du club de gym de Minihiy-Tréguier sont allés d'abord à Douarnenez pour la visite très intéressante de la conserverie artisanale de produits de la mer très élaborés, avec plusieurs dégustations qui furent très appréciées.

Le restaurant « Breiz Armor » situé en bord de mer à Pouldreuzic nous a ensuite servi un copieux repas digne d'un grand chef, qui a même eu l'amabilité de venir faire connaissance avec notre groupe. Ce fut ensuite la visite du site « Armor Lux » où nous avons apprécié la dextérité des femmes devant leur machine à



coudre. Les voyageurs ont pu également compléter leur garde robe dans le magasin d'usine. Sous un soleil radieux ce fut une promenade qui s'est déroulée dans la bonne humeur et tout le monde en gardera un bon souvenir.

La Bibliothèque

Les bénévoles ont convenu de maintenir une seule ouverture hebdomadaire durant les mois de Juillet et d'Août, ce sera le Samedi de 10 h à midi. « Nous reprendrons normalement le Lundi 5 Septembre de 16 h 30 à 17 h 30, le Mercredi 7 Septembre de 17 h à 18 h et le Samedi 10 Septembre de 10 h à 12 h » indique Mathilde Guénault qui invite les bénévoles à se réunir le Lundi 5 Septembre à 18 h afin d'établir le planning des permanences du 1er trimestre (ouverture au public et accueil des scolaires). Elle précise que la participation à la brocante a permis d'acquérir 35 livres auprès de la bibliothèque de Penvénan. Des achats seront aussi effectués en Septembre après la rentrée littéraire.

Durant l'été, la bibliothèque sera ouverte uniquement le Samedi matin.

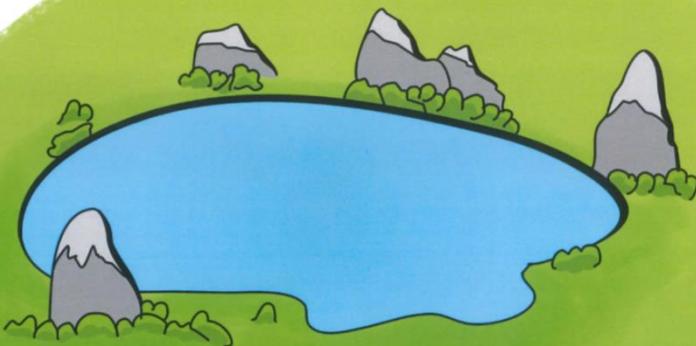
Langoat



Le Trésor du dragon



GS LANGOAT 2015-2016



Il y a quelques années, le chef d'un petit village breton se promenait en bordure d'un lac avec son chien, quand il entendit les pleurs d'un bébé.

6

NON! DEUX BÉBÉS!

Stupéfait, il contourna un buisson et découvrit deux adorables bébés emmaillotés dans un linge. Il s'agissait de jumeaux. Sans hésiter un seul instant, il blottit les nouveaux-nés au creux de son bras et les ramena au village.

« Nous nous occuperons de ces enfants, déclara-t-il aux habitants. »



7

La suite vous est contée sur le site
www.langoat.bzh

Romain Godest

Livre à découvrir à la bibliothèque de Langoat:

Pour les Adultes:

«La maladroite» d'Alexandre Sécurat
coup de cœur de Véronique bénévole à la bibliothèque



Inspiré par un fait divers récent, le calvaire d'une petite fille de 8 ans maltraitée par ses parents, « la maladroite » recompose par la fiction les monologues des témoins impuissants de son martyre: membres de la familles, enseignants, médecins, services sociaux, gendarmes. Un premier roman d'une lecture bouleversante interrogeant les responsabilités de chacun dans ces tragédies de la maltraitance.

Rentrée littéraire 2015, ce livre est à emprunter sans délai à la bibliothèque pour une lecture de la première à la dernière page sans s'arrêter.

Venez le découvrir à la bibliothèque de LANGOAT, et n'hésitez pas à emprunter d'autres romans tout aussi captivants.

Bonne lecture à tous

Pour les Tous Petits:

«Lili» ou « Max et Lili »
de Auteur(e) : Dominique de Saint-Mars- Illustrations : Serge Bloch

Très prisée de nos jeunes lecteurs cette série (Lili ou Max et Lili) s'inspire de la vie quotidienne des enfants, à l'école ou dans la vie courante, et fait peut être l'objet de discussions familiales sur certains thèmes difficiles à aborder. Un petit questionnaire à la fin de chaque livre peut permettre de dédramatiser certaines situations délicates.



Ces collections vous plairont à coup sûr !!!

Le prêt de livre est gratuit à la bibliothèque de LANGOAT , les dons de livres sont acceptés.

L'équipe bibliothécaire vous y attendent VENEZ NOMBREUX

Mathilde Guénault

Détente sous le parasol

Les 7 erreurs



Les mots mêlés

d n a d w p a r f o i s
 d é u t s i u p e d e p
 e a t o u j o u r s x m
 d n r u o e x p r è s e
 a m e t s d e h o r s t
 n o f e s r o l a p c g
 s i o f e u q l e u q n
 è n i o d s i a m a j o
 r s s i a m r o s é d l
 t d e s s u s r e v n e

Les mots invariables terminés par « s »

- | | |
|-----------|-------------|
| alors | depuis |
| après | dessous |
| auprès | dessus |
| autrefois | désormais |
| dans | envers |
| dedans | exprès |
| dehors | fois |
| jamais | puis |
| longtemps | quelquefois |
| mais | toujours |
| moins | toutefois |
| néanmoins | très |
| parfois | vers |
| près | |

Le rébus



n'



2021 05 2021

Projet de fusion

Lannion-Trégor Communauté

Haut-Trégor

Presqu'Ile de Lézardrieux



La maison de services au public (MSAP)



La Maison de services au public a ouvert ses portes le 6 Janvier dernier.

L'ancien bâtiment de la Caisse Primaire d'Assurance Maladie (CPAM) situé 12 rue Laménais à Tréguier avait en effet été acheté en avril 2016 par la Communauté de Communes du Haut Trégor. Quatre mois de travaux auront suffi pour remodeler l'immeuble en 26 bureaux, une salle de réunion de 24 places et six espaces partagés.

La MSAP héberge aujourd'hui le nouveau siège de la CCHT (Communauté de Communes du Haut Trégor) ainsi que les permanences de nombreux partenaires. L'objectif est de maintenir les services au plus près des usagers.

Ce lieu unique permet à tous les usagers, particuliers ou professionnels de :

- ✓ accéder aux premières informations et orientations dans leurs démarches de la vie quotidienne (prestations sociales ou d'accès à l'emploi, transport, énergie, prévention santé, accompagnement à l'entrepreneuriat.
- ✓ de bénéficier d'un accompagnement numérique grâce à un animateur.



Pour tous renseignements, contactez la Maison de Services au Public par téléphone au 02.96.92.33.46 ou par mail à msap@haut-tregor.com

Mariannick Adam.

Infos Pratiques C.C.H.T

47

Minihy Tréguier

Siège de la Communauté de Communes du Haut Trégor

Service enfance jeunesse
Service développement
Comptabilité
Ressources humaines
Direction
Tel : 02.96.92.33.46
Z.A. de Covenant Vraz.

Maison de l'enfance jeunesse

ALSH (accueil de loisirs sans hébergement)

Tous les mercredis pour les enfants de 3 à 12 ans.
Garderie : 7h-9h / 17h-18h. Accueil : 9h- 17h, à la journée ou à la demi-journée, avec ou sans le repas.
Tel : 02.96.92.33.46. - Z.A. de Kerfolic.

RPAM (relais parents assistantes maternelles)

Tel : 07.86.00.89.29.

Centre technique des déchets

Tel : 02.96.91.33.12. - Z.A. de Kerfolic.

Déchetterie du quillio

Ouverture : du lundi au samedi.
Novembre-mars 2014 : 9h-11h45 / 13h30-16h45.
Avril à novembre : 8h30-11h45 / 13h30-17h45.
Tel : 02.96.92.94.21. - Route de Lannion.

Penvénan

Cyb-esp@ce

Le mercredi de 9h à 12h, le vendredi de 16h à 18h et le samedi de 11h à 12h et l'après-midi de 14h à 17h.
Tel : 06.07.61.09.02 - Centre culturel Anatole le Braz - Place de l'église

La Roche-Derrien

Maison du Développement

Service environnement
Service déchets
Service bâtiments
Service assainissement
Accueil du lundi au vendredi de 9h à 12h.
Tel : 02.96.91.33.12 - Place de l'église.

ALSH (accueil de loisirs sans hébergements)

Journée : 9h-17h30
Demi-journée : 9h-12h ou 13h30-17h30.
Garderie : 7h30-9h / 17h30-18h30.
Tel : 02.96.92.33.46 - Ecole publique, rue Parliet

Tréguier

Espace solidarité emploi

Du lundi au Jeudi de 9h00 à 12h00 puis de 13h30 à 17h00.
Le vendredi de 9h00 à 12h00.
Tel : 02.96.92.29.46. - 2 rue Pasteur.

Cyb-esp@ce

Le mardi de 9h à 12h et le mercredi de 13h30 à 17h30.
Tel : 06.07.61.09.02. - 2 rue Pasteur.

Piscine

Tel : 02.96.92.36.31. - Rue Jarl Priel.

Multi accueil les P'tits pieds

De 12 mois et demi à 4 ans.
Accueil à la journée. Du lundi au vendredi : 7h30-18h30
Tel : 02.96.92.47.38 - Impasse de Kestellic



« Demain, j'ai piscine »



**PISCINE
DU HAUT - TREGOR
22220 TREGUIER**



L'équipe de Ronan Geoffroy, le nouveau directeur, qui cumule avec la direction de la piscine Ti Dour de Lannion vous accueille petits et grands :

En accès libre:

le Lundi de 12 h 00 à 13 h 15
 le Mardi de 17 h 30 à 20 h 15
 le Mercredi de 15 h 45 à 19 h 00
 le Jeudi de 12 h 00 à 13 h 15 et de 17 h 30 à 20 h 15
 le Vendredi de 16 h 30 à 20 h 15
 le Samedi de 10 h 00 à 12 h 00 et de 14 h 30 à 17 h 45
 le Dimanche de 9 h 30 à 12 h 15.

Pour les activités adultes:

Aquaphobie & débutant:

le Mardi à 16 h 30

Apprentissage:

le Lundi à 18 h 15

Perfectionnement:

le Jeudi et le Vendredi à 18 h 30

Entraînement:

le Mardi à 12 h 30

Aquastretching:

le Lundi à 16 h 30
 le Mercredi à 12 h 30
 le Jeudi à 16 h 30

Aquafitness:

le Lundi et le Mardi à 19 h 15.

Pour les activités de vos enfants:

Jardin aquatique (GS / CP):

le Lundi à partir de 17 h 30.

École de natation:

« Apprentissage (CP à 12 ans) »

le Lundi à 17 h 30

le Mercredi à 14 h 00 et 14 h 45

« Perfectionnement (dès 8 ans) »

le Jeudi à 17 h 30 et le Vendredi à 17 h 30

Pour les personnes non valides:

La piscine bénéficie d'un nouvel équipement: un vérin hydraulique qui permet une mise à l'eau des personnes atteintes d'handicap.

STAGES DE NATATION ÉTÉ 2016

Piscine du Haut Trégor

49

Types de cours proposés:

Les cours ont lieu à 9h ou à 14h pour une durée de 45min. Ils se déroulent du Lundi au Vendredi hors jours fériés.

Le jardin aquatique:

Pour les enfants nés en 2010, découverte sous forme ludique des principes essentiels de flottaison, respiration, propulsion dans le but de préparer l'enfant aux futurs apprentissages de la natation.

Les cours d'apprentissage:

Pour les enfants nés en 2009 et avant, apprentissage de la natation, pour apprendre à se sauver grâce à une première autonomie dans le milieu aquatique, puis apprendre les nages que sont le dos, la brasse et le crawl.

Les cours de perfectionnement :

Pour les enfants sachant nager au moins 25m, dans le but de perfectionner les différentes techniques de nage.

Semaine du 11 au 15 juillet: 4 séances	Semaine du 18 au 22 juillet: 5 séances	Semaine du 25 au 29 juillet: 5 séances
<p>9h30-10h15 JARDIN AQUATIQUE</p> <p>14H-14H45 PERFECTIONNEMENT CRAWL</p> <p>14H-14H45 PERFECTIONNEMENT BRASSE</p>	<p>9h30-10h15 PERFECTIONNEMENT</p> <p>14H-14H45 APPRENTISSAGE</p>	<p>9h30-10h15 JARDIN AQUATIQUE</p> <p>14H-14H45 APPRENTISSAGE</p> <p>14H-14H45 PERFECTIONNEMENT</p>
Semaine du 1 ^{er} au 5 août : 5 séances	Semaine du 8 au 12 août : 5 séances	Semaine du 16 au 19 août: 4 séances
<p>9h30-10h15 PERFECTIONNEMENT</p> <p>14H-14H45 APPRENTISSAGE</p>	<p>9h30-10h15 JARDIN AQUATIQUE</p> <p>14H-14H45 APPRENTISSAGE</p> <p>14H-14H45 PERFECTIONNEMENT</p>	<p>9h30-10h15 JARDIN AQUATIQUE</p> <p>14H-14H45 PERFECTIONNEMENT CRAWL</p> <p>14H-14H45 PERFECTIONNEMENT BRASSE</p>
	Semaine du 22 au 26 août : 5 séances	
	<p>9h30-10h15 PERFECTIONNEMENT</p> <p>14H-14H45 APPRENTISSAGE</p>	

Renseignements et inscription à l'accueil de l'établissement à partir du :

Mercredi 15 juin à 14h

TARIFS :

Résident CDC : 31€05

Résident hors CDC : 35€50

JARDIN AQUATIQUE : enfants nés en 2010

APPRENTISSAGE : enfants nés en 2009 et avant

PERFECTIONNEMENT : savoir nager 25m



Tarifs Plein:

Entrée unitaire : 3.20€
 Support carte : 2.10€
 Carte de 10 entrées : 27.60€ valable 6 mois
 Carte trimestrielle : 58.00€
 Carte annuelle : 211.20€

Tarifs réduit:

Entrée unitaire : 2.55€
 Carte 10 entrées : 20.80€
 Hammam Entrée unitaire : 1.00€ durée 20 mn

Cours de natation:

- École de natation enfant (trimestrielle) : 61 € (CCHT) ; 68 € (hors CCHT)
- Perfectionnement enfant (trimestriel) : 61 € (CCHT) ; 68 € (hors CCHT)
- École de natation adulte (trimestrielle) : 61 € (CCHT) ; 68 € (hors CCHT)
- Perfectionnement adulte (trimestriel) : 61 € (CCHT) ; 68 € (hors CCHT)

Aquagym: (trimestriel) : 61 € (CCHT) ; 68 € (hors CCHT)

Aquadouce 3e âge: (trimestriel) : 35 € (CCHT) ; 39 € (hors CCHT)

Animation une séance: 9 € (CCHT) ; 9,90 € (hors CCHT)

Stages vacances, une semaine: 31 € (CCHT) ; 35 € (hors CCHT)

N'hésitez pas à contacter : la piscine au 02.96.92.36.31, le secrétariat de la CCHT au 02.96.92.33.46
 ou par mail : piscine@haut-tregor.com

Mariannick Adam.

Réponses des jeux de la page 44

Mairie:
02.96.91.35.95
mairie.langoat@wanadoo.fr

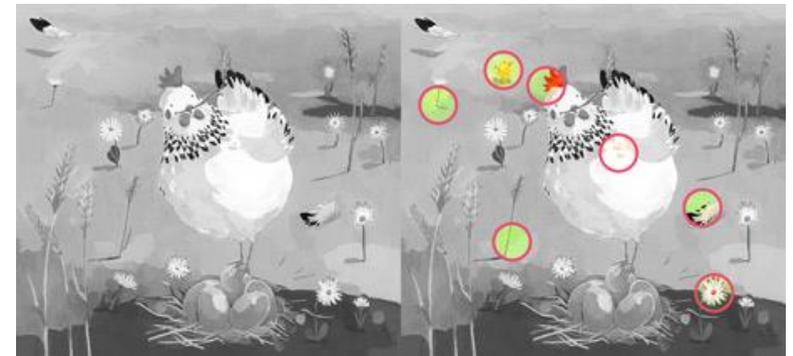
Horaire d'ouverture
Lundi et Vendredi
8h30 - 12h00
13h30 - 17h30
Mardi, Mercredi et Jeudi
8h30 - 12h00
Samedi
9h00 - 12h00

Permanences des Adjoints:
Lundi de 15h00 à 16h00
Mme Noëlle MONTJARRET
noellemontjarret.mairielangoat@gmail.com
Mardi de 10h30 à 12h30
Mr Jean-Yves POMMELET
jeanyvespommelet.mairielangoat@gmail.com
Mercredi de 10h00 à 11h30
Mme Maryvonne BROUDIC
broudicmaryvonne.mairielangoat@gmail.com
Jeudi de 10h00 à 12h00
Mr Jean-François BOULANGER
jfboulangier.mairielangoat@gmail.com
Vendredi de 10h00 à 12h00
Un Adjoint disponible et
Mr Hervé DELISLE (sur RDV)
mairiedelangoat@orange.fr

Le rébus

Coq scie n' aile
Coccinelle

Le jeu des 7 erreurs



Les mots mêlés

Mots invariables terminés par " s "

d	n	a	d	w	p	a	r	f	o	i	s
d	é	u	t	s	i	u	p	e	d	e	p
e	a	t	o	u	j	o	u	r	s	x	m
d	n	r	u	o	e	x	p	r	è	s	e
a	m	e	t	s	d	e	h	o	r	s	t
n	o	f	e	s	r	o	l	a	p	c	g
s	i	o	f	e	u	q	l	e	u	q	n
è	n	i	o	d	s	i	a	m	a	j	o
r	s	s	i	a	m	r	o	s	é	d	l
t	d	e	s	s	u	s	r	e	v	n	e

alors	depuis	jamais	puis
après	dessous	longtemps	quelquefois
auprès	dessus	mais	toujours
autrefois	désormais	moins	toutefois
dans	envers	néanmoins	très
dedans	exprès	parfois	vers
dehors	fois	près	

Rappel site internet



www.langoat.bzh

AGENDA

Samedi 30 Juillet 2016

Les chasseurs organisent

Une brocante

Contact:

Christian Merrer au

06.03.61.57.02

Loïc Corlouër au

06.12.33.74.22

Dimanche 07 Août 2016

Les chasseurs organisent

**Un cochon grillé +
Concours de boules**

Tickets en vente
dans les commerces Langoatais

Dimanche 14 Août 2016

La JSL organise

Tournoi de foot masculin 11 contre 11
12 équipes

Vendredi 02 Septembre 2016

Forum des associations
à la salle des fêtes de Pommerit-Jaudy
De 10h à 12h30

Le 26 Juillet 2016

Ouverture de l'épicerie de Langoat

Horaires d'ouvertures

Lundi: 8h30 - 12h30 / 14h30 - 19h00

Mardi: 8h30 - 12h30 / 14h30 - 19h00

Mercredi: 8h30 - 12h30

Jeudi: 8h30 - 12h30 / 14h30 - 19h00

Vendredi: 8h30 - 12h30 / 14h30 - 19h00

Samedi: 8h30 - 12h30 / 14h30 - 19h00

Dimanche: 8h30 - 12h30



Vendredi 09 Septembre 2016

Forum des associations
À la salle des fêtes de Tréguier
De 10h à 18h

Samedi 29 Octobre 2016

Le comité des fêtes organise

Soirée transformiste

Repas payant + Animation musicale

Le Petit Langoatais: Responsable publication: Hervé Delisle, Noëlle Montjarret - Crédit photos: Damien Journée.
Rédaction: Noëlle Montjarret, Jean-François Boulanger, Damien Journée, Daniel Bellec
Pascale Nuttall, Mariannick Adam, Caroline Heitz, Sylvain Lostec
Participation : Romain Godest, Lucie Le Corfec, Maryvonne Le Gall.



Tantad à Langcoat le 24 Juin 2016