

Ploeneg

Le magazine de la commune de **Plouhinec**

#3
Avril
2021

Dossier

La restauration scolaire



PATRIMOINE - CULTURE

Le 1% artistique à la médiathèque

ENFANCE - JEUNESSE

Conseil Municipal des Jeunes : des élections «comme les grands»





4

Patrimoine - culture

Le 1% artistique à la médiathèque

Médiathèque René Quillivic : Bilan après 3 mois d'ouverture

6

Enfance - Jeunesse

Projet «Enfance-jeunesse» : Les dispositifs pour nos jeunes

CMJ : des élections «comme les grands»

Dossier

Le restaurant scolaire des Ajoncs



12

Travaux

13

Ressources Humaines

Interview de Chantal KEROURÉDAN
Ça bouge dans les services

14

Actus

15

Expressions politiques

16

État civil

Hommage à Adrien Kerloc'h



Ploeneg

Le magazine de la commune de Plouhinec
Avril 2021

Directeur de la publication : Yuan Moullec

Coordinatrices de rédaction :

Armelle Streiff Le Bozec - Laureen Hascoët

Conception : Laureen Hascoët

Impression : Imprimuit Audiérne

© Photos : Mairie de Plouhinec - Freepik



... l'équipe municipale et moi-même usons de tous les moyens à notre disposition pour faire accélérer les choses...



Chères Plouhinécoises, chers Plouhinécois,

Lors du Conseil municipal du 9 mars dernier, avec mon équipe, nous avons présenté notre programmation pluriannuelle d'investissement.

C'est-à-dire la feuille de route qui sera la nôtre jusqu'en 2026, fin du mandat. Celle-ci est en tout point conforme au programme que nous vous avons présenté lors de la campagne électorale de mars 2020. Concrètement et pour résumer, je dirais « qu'on dit ce que l'on fait, et on fait ce que l'on dit », ce qui n'a pas toujours été le cas ici par le passé.

Qu'il s'agisse du réaménagement du bourg, du terre-plein de Poulgoazec pour ne citer que ces deux projets, nous aurons l'occasion dans les mois à venir, de revenir vers vous, afin notamment de solliciter vos avis.

Ce mois de mars aura également vu une première campagne de vaccination se dérouler sur le Cap Sizun. 950 doses pour l'ensemble du territoire communautaire, dont 276 pour Plouhinec. Cela est bien évidemment trop peu et ne nous satisfait pas. Je comprends la déception de celles et ceux à la santé fragile, qui n'ont pu se faire vacciner.

L'équipe municipale et moi-même usons de tous les moyens à notre disposition pour faire accélérer les choses ; bien conscient que seule une vaccination massive de la population nous permettra, le plus tôt possible, je l'espère, de retrouver une vie normale à laquelle nous aspirons toutes et tous.

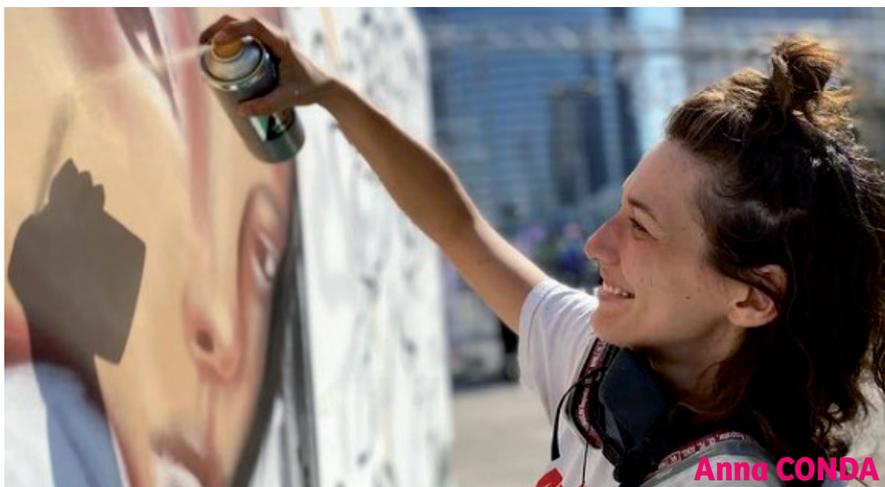
Bien à vous,

A galon

Yvan Moullec
Maire de Plouhinec

Le 1% artistique à la médiathèque

Mise en œuvre du 1% artistique à la médiathèque René Quillivic à Plouhinec. Tout édifice public récent est concerné par l'obligation légale de le décorer en commandant une ou plusieurs réalisations artistiques destinées à être intégrées dans le bâtiment ou ses abords.



L'adjointe à la culture a rédigé un cahier des charges le 4 novembre 2020 qui précisait le contenu de la commande. Celle-ci devait s'inspirer du territoire et de l'œuvre de René Quillivic.

Ce cahier a été transmis à 16 artistes, 10 ont répondu en transmettant des esquisses. L'enveloppe financière dédiée étant de 13 000 €

Un jury composé d'élus de la majorité et de l'opposition s'est réuni le 11 décembre 2020 et le choix s'est porté sur les 3 artistes :

- Le CARGO **Anna CONDA** pour une fresque murale sur la façade extérieure latéral droit de la médiathèque, en noir et blanc et d'une autre fresque murale en couleur sur un mur extérieur à l'angle vers le pumprack.

Instagram : @anna.conda.art

- **Alexandre ROBIN** pour la réalisation d'une peinture/collage placée à l'intérieur de la médiathèque sur le portrait de René Quillivic multicolore.

- **Nathalie ROBIN** pour la réalisation d'une goëlette en métal à placer dans le patio.

Instagram : @artmetal_design

Les œuvres commandées sont en cours de réalisation.





Médiathèque René Quillivic

Bilan après 3 mois d'ouverture

La médiathèque René Quillivic de Plouhinec a ouvert ses portes le 8 décembre 2020, dans un contexte sanitaire que nous connaissons maintenant tous.

Malgré les différentes contraintes liées à cette situation (pas ou peu d'animation, mode dynamique, ...), cette ouverture a connu un très beau succès et, au 10 mars, la médiathèque compte plus de 700 adhérents., chiffre en constante augmentation.

Les visiteurs sont heureux de découvrir des espaces clairs, spacieux, ponctués par des assises colorées.

10 100 documents (romans, documentaires, BD, DVD, ...) sont disponibles pour une durée d'emprunt de deux à quatre semaines, et ce ne sont pas loin de 8900 documents qui ont été empruntés en 3 mois.

Pour les DVD, ce sont les séries qui tirent leur épingle du jeu, et pour les livres, les BD sont très sollicitées, que ce soit en secteur adulte ou secteur jeunesse. Les BD Mortelle Adèle sont les plus réservées par les jeunes adhérents de la médiathèque.

Les animations proposées

Outre le fait d'avoir accès à tout le catalogue, le site internet offre également des services en plus, comme la réservation, les ressources numériques, l'accès au compte du lecteur, ...

Des articles divers sont régulièrement postés comme des animations dématérialisées, des idées de ressources numériques, des concours, ...

Des expositions sont organisées dans l'enceinte de la médiathèque, et après celle des lauréats du concours photo organisé par le conseil municipal des jeunes, l'exposition « Comment un livre vient au monde » de la bibliothèque départementale du Finistère est disponible jusqu'au 22 avril.

Pour le printemps des poètes, la médiathèque a organisé une animation hors les murs, avec des contraventions poétiques, posées sur les pare-brises des voitures. Les contrevenants devaient s'acquitter d'un vers, une strophe ou d'un poème.

Les ateliers numériques ont également commencé fin mars, avec notamment des

initiations à l'informatique.

Les scolaires viennent à la médiathèque depuis début janvier et c'est plus d'une centaine d'élèves qui choisissent des livres chaque vendredi.

Depuis début mars, la grainothèque a repris du service avec, en plus, cette année, une bouturothèque.

Le principe ? Vous pouvez venir à la médiathèque déposer des graines bio et reproductibles ou des boutures à la médiathèque et en échange, repartir avec d'autres graines ou boutures. Fleurs fruits, aromates ou légumes, tout est permis. La grainothèque est gratuite et libre d'accès et elle est basée sur l'échange, le troc.



Les horaires d'ouverture :

- Lundi : 14h-17h
- Mardi : 14h30-17h30
- Mercredi : 10h-17h30
- Jeudi : 14h30-17h30
- Vendredi : Fermé au profit des résidents de l'EHPAD et des scolaires
- Samedi : 10h-12h / 14h-17h
- Dimanche : Fermé

Contact : Médiathèque René Quillivic
Rue des écoles 29780 PLOUHINEC
02 98 70 81 87
mediatheque@plouhinec.bzh
Site : mediatheque.plouhinec.bzh



Projet «Enfance - Jeunesse»

Les dispositifs pour nos jeunes

Le domaine de l'enfance et de la jeunesse est une compétence partagée entre les communes et la communauté de communes.

Concernant PLOUHINEC, la commune gère la crèche « Les Petits Korrigans » pour la petite enfance (0-3 ans) et le groupe scolaire Les Ajoncs pour la partie scolaire du premier degré (petite section au CM2). Elle intervient également en finançant les associations sportives qui accueillent des jeunes et en animant un conseil municipal des jeunes.

Le domaine des accueils de loisirs pour les 3-12 ans relève de la compétence intercommunale et est géré par l'association Cap Sizun Animation. De même, l'accueil des adolescents relève de la compétence intercommunale et est confié à l'association Strollad La Obra pour les 12-17 ans. La communauté de communes met en œuvre également diverses actions envers la petite enfance.

Un programme en 16 fiches-actions vient ainsi d'être élaboré. Certaines concernent l'accueil à la crèche «les petits korrigans», dans les établissements scolaires et précisent les modes de financement ou encore décrivent le mode de fonctionnement du Conseil Municipal des Jeunes.

Parmi ces fiches citons en déjà 3.

La Braderie des jeunes

Le but de ce dispositif est de soutenir les jeunes dans la construction de leurs projets personnels et de leur permettre de les financer par eux-mêmes.

Comment ? Une braderie sera organisée, sur une demie journée au début du mois de septembre, pour permettre aux jeunes de se

débarrasser de leurs vieux objets (jeux, livres, CD, vidéos, etc ...) et d'obtenir ainsi un peu d'argent de poche.

Le dispositif « argent de poche »

Le but de ce dispositif est de permettre aux jeunes d'acquérir une première expérience de travail et de les aider à financer leurs projets personnels, tout en valorisant leur travail aux yeux des adultes.

Pour qui ? Pour les jeunes de 16 à 17 ans révolus habitant la commune.

Comment ?

- Des chantiers seront proposés aux jeunes, sur les trois dernières semaines de juillet 2021. Exemples : Entretien du mobilier urbain, du mobilier en milieu scolaire, rafraîchissement des équipements sportifs, des classes de l'école des Ajoncs, entretien des espaces verts, création de décors thématiques pour lieux publics, etc ...

- Une convention sera passée avec chaque jeune, dans laquelle il s'engage sur sa présence, sa ponctualité et la qualité de son travail. Les parents du jeune remplissent une fiche de renseignements autorisant leur enfant à y participer. Les jeunes sont préalablement informés des différents chantiers et des modalités du dispositif.

- Les jeunes percevront 15 € par chantier de 3 heures (en numéraires contre reçu) et pourront effectuer au maximum 5 chantiers

par an, dans la limite de 10 places par matinée. Ils seront encadrés par un animateur et/ou un agent des services techniques.

Ce dispositif est couvert par les assurances de la commune.

Une communication sera faite sur ce dispositif et sur les chantiers prévus par voie de presse, réseaux sociaux, dans les établissements scolaires du Cap Sizun et auprès des associations recevant des jeunes de 16 et 17 ans.

Le chèque sport

Le but de ce dispositif est de favoriser l'accès à tous les jeunes de la commune aux sports pratiqués sur la commune, sans tenir compte des revenus de leur famille.

Pour qui ? Pour les jeunes âgés de 11 à 13 ans (année civile de 11 à 13 ans) habitant la commune.

Comment ? Les chèques-sport seront attribués à tous les jeunes de PLOUHINEC âgés de 11 à 13 ans qui prendront une licence sportive dans un club sportif de PLOUHINEC. Ils devront être inscrits à partir de la rentrée des clubs

D'autres fiches-actions ont été élaborées, elles seront présentées dans un prochain bulletin.

Contacts :

sylvie.leborgne@ville-plouhinec29.fr
juliette.marchand@ville-plouhinec29.fr

Conseil Municipal des Jeunes :

des élections «comme les grands»



Engage toi dans les projets de ta commune, rejoins le prochain Conseil Municipal des Jeunes !

Les prochaines élections auront lieu **le mercredi 23 juin 2021**, les jeunes plouhinecois motivés peuvent d'ores et déjà préparer leur candidature !

Comme c'est le cas tous les 2 ans depuis 2015, les jeunes habitants de Plouhinec, scolarisés du CE2 à la 6ème, dans la commune ou ailleurs, sont sollicités pour prendre la relève et devenir candidat aux élections du Conseil Municipal des Jeunes. Les jeunes déjà élus qui souhaitent prolonger leur expérience peuvent également se porter candidat pour un second et dernier mandat.

Cela leur donne la possibilité de s'engager pour la commune et participer à la mise en place de projets qui leur tiennent à cœur.

L'organisation est chapeautée par l'équipe d'encadrement du CMJ et est semblable à celle prévue pour les élections des adultes :

Quelques semaines avant les élections, l'appel à candidature sera officiellement lancé et l'équipe encadrante du CMJ se mobilisera au sein des établissements scolaires du secteur pour faire connaître le CMJ de Plouhinec et susciter l'intérêt des potentiels candidats.

Comment ça se passe ?

Les jeunes plouhinecois qui le souhaitent pourront faire acte de candidature en retirant un dossier à la mairie. Chaque jeune de la commune en âge d'intégrer le CMJ recevra ensuite la liste des candidats et sa carte de vote. Le jour des élections, le vote se déroule comme les élections habituelles : isolements pour le choix des candidats,

signature du registre des votants et remise du bulletin dans l'urne.

Une fois élus, les nouveaux jeunes conseillers se réuniront ensuite une à deux fois par mois en fonction des besoins, réunis en séances plénières ou en groupes plus restreints sur des commissions thématiques qu'ils auront défini ensemble.

Les jeunes conseillers représenteront les jeunes plouhinecois lors des rassemblements officiels (vœux, commémorations, etc.) et seront ainsi engagés dans la vie citoyenne locale.

Planning des élections :

- **Auril** : Visites des encadrantes dans les établissements où la plupart des plouhinecois sont scolarisés pour présenter le CMJ.
- **Du 1er au 31 mai** : Retrait des dossiers de candidature en mairie
- **31 mai 2021** : Date limite de dépôt des dossiers
- **Du 1er au 23 juin** : Campagne électorale
- **Mercredi 23 juin 2021** : Élections des futurs jeunes élus en mairie



L'année 2020 ressentie par :

Lola CORNEC-DELOURME,
élue du Conseil Municipal
des Jeunes

“

Le premier confinement au début était marrant on n'avait pas d'école. Mais au bout d'un moment ça a commencé à être ennuyant on ne pouvait plus sortir alors qu'il faisait beau.

L'école à la maison c'était cool on pouvait se lever plus tard et il y avait moins de devoir.

Le port du masque n'est pas pratique pour faire du sport ou pour lire et discuter.

Les restrictions me déplaisent parce qu'il n'y a plus de handball et qu'on ne peut plus se dépenser. On s'ennuyait un peu parce qu'il n'y avait pas le droit de sortir (ou presque).

”



Le restaurant scolaire des Ajoncs :

Le défi quotidien de la qualité et du goût dans les assiettes !

Plus de 150 repas sont produits et servis chaque jour aux enfants de l'école et de la crèche de Plouhinec.

Des menus savoureux, confectionnés sur place par l'équipe de restauration avec des exigences de qualité et d'équilibre, c'est le défi que relève l'équipe de restauration au quotidien !

À Plouhinec, les menus de la cantine balayent ainsi les préjugés hérités de pratiques jusqu'alors communes dans la restauration collective : plats déjà transformés, repas insipides, piètre qualité des ingrédients aux origines parfois lointaines, etc.

En effet, l'équipe de restauration apporte une attention toute particulière à cuisiner avec des produits de qualité, sélectionnés en partie en circuit court, notamment chez des producteurs bio et locaux du Cap Sizun et du Pays Bigouden. Outre la provenance et la qualité des produits, une attention particulière est aussi portée aux plats « fait maison » qui composent la quasi-totalité des menus.

L'hygiène et la sécurité alimentaire

De la qualité des repas servis dépend aussi la sécurité sanitaire qui entoure leur réalisation. Les agents mettent ainsi scrupuleusement en œuvre les règles d'hygiène applicables en restauration

collective, tant dans la confection et le service des repas (respect de la chaîne du froid ou du chaud, prise de température des plats servis, traçabilité des produits, etc.) que dans le nettoyage et la désinfection des locaux et du matériel de cuisine et de service.

Un laboratoire externe vient aussi régulièrement procéder à des contrôles bactériologiques que ce soit sur des échantillons de repas ou sur les surfaces et ustensiles.

L'an dernier, un audit qualité externe a également permis de souligner les bonnes pratiques mises en œuvre au sein du restaurant scolaire de Plouhinec.



Des tarifs accessibles et adaptés aux revenus des familles

Afin de garantir un large accès à la cantine scolaire, les prix des repas tiennent compte des ressources des familles. En fonction de leur quotient familial, chaque famille paie le tarif associé à sa tranche de revenus. La commune de Plouhinec a également choisi de faire bénéficier les familles de l'école les plus modestes de repas à 1 euro, avec une prise en charge spécifique de l'Etat.

Cela permet d'apporter davantage d'équité dans l'accès au service et de proposer à l'ensemble des enfants un repas complet et de qualité chaque midi.



Philippe BOSSER, Chantal KEROURÉDAN et Yvonne DAOULAS

Les enjeux environnementaux à la cantine

La lutte contre le gaspillage alimentaire fait parti des défis du restaurant scolaire et pour en mesurer l'impact, les déchets y sont pesés chaque jour.

Il apparaît ainsi qu'en moyenne, ce sont 80 grammes de nourriture par enfant qui sont quotidiennement jetés. Cela comprend l'ensemble des déchets : ceux dit « inévitables » (trognons de pommes, peaux de bananes...) et les surplus de fabrication, car il est difficile de fabriquer la quantité juste.

La commune de Plouhinec est plutôt bonne élève en la matière puisque la moyenne nationale se trouve aux environs de 100 à 120 grammes par personne.

En partenariat avec la Communauté de communes, le restaurant scolaire s'est aussi doté d'un pavillon de compostage dans lequel sont jetés tous les déchets végétaux de fabrication et de reste de table. La prochaine étape, courant du printemps 2021, sera d'y incorporer l'ensemble des restes de repas, y compris la viande.





La loi «EGALIM» encadre l'organisation et le fonctionnement de la restauration collective

Pour appuyer et développer les bonnes pratiques déjà initiées au sein de la cantine, une loi est également entrée en vigueur fin 2018. **Cette loi dite « EGALIM » prévoit « l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous ».**

C'est un véritable plan d'actions qui a pour objectifs d'améliorer la qualité des repas servis et l'information du consommateur mais aussi d'en diminuer l'impact écologique.

Elle prévoit notamment d'ici 2022 que l'approvisionnement de la restauration collective devra être constitué avec un minimum

de 50 % de produits agricoles locaux ou sous signes de qualité, dont 20 % de produits issus de l'agriculture biologique.

Elle vise également à faire disparaître l'utilisation des plastiques à usage unique depuis 2020 pour les ustensiles (pailles, bouteilles, etc.) et d'ici 2025 pour les contenants de service et de cuisson.

À titre expérimental, de novembre 2019 à novembre 2021, les restaurants scolaires proposent également un menu végétarien hebdomadaire, c'est à dire composé de protéines végétales pouvant aussi comporter des légumineuses, des céréales, des œufs, et/ou des produits laitiers.

La cantine a ainsi pris le parti de mettre en œuvre l'ensemble des mesures prévues par la loi, dès sa parution et même en amont :

- Approvisionnements en produits locaux et de qualité
- Suppression des quelques plastiques à usage unique comme les bouteilles d'eau (remplacées par des pichets)
- Travail sur la diminution du gaspillage alimentaire (ajustement de portions servies) avec un double bénéfice : environnemental et économique.
- Gestion optimisée des déchets (installation d'un composteur)
- Mise en place d'un menu végétarien par semaine, dans le respect de l'équilibre alimentaire



Dans les coulisses du restaurant scolaire :

Interview de Philippe BOSSER, chef gérant



Cela fait plus de 3 ans que le chef Philippe BOSSER officie à la cantine municipale, pour le plus grand bonheur des enfants. Découvrez le métier de celui qui régale chaque midi, les petites têtes blondes de la commune.

En quoi consiste ton métier ?

« Chef de cuisine c'est un métier, nous ne sommes pas des ouvre-boîtes comme beaucoup le pensent » explique Philippe, « c'est malheureusement le ressenti de la plupart des gens vis-à-vis de la restauration scolaire ».

Et pourtant ! Ici à la cantine scolaire des Ajoncs, la totalité des aliments arrivent bruts, tout est transformé sur place. Les produits semi-élaborés n'ont pas leur place dans les réserves.

Ma mission évolue au gré de la réglementation très stricte en matière d'hygiène, de qualité de produits, des lois (Egalim)... Il faut savoir s'adapter et se renouveler.

En parallèle de la réalisation des menus, je gère les commandes et les relations avec les fournisseurs. Un métier riche et plein d'échanges.

De combien de personnes se compose ton équipe ? Comment êtes-vous organisés (missions, menus...)?

Nous sommes 3 dans la cantine le matin : Chantal KEROURÉDAN et moi-même en

cuisine et Yvonne DAOULAS qui réalise la mise en place des réfectoires. Au moment du service, l'équipe s'agrandit avec des agents périscolaires et des ATSEM.

Les menus ne sont pas établis sur une seule semaine, mais sur 20 repas successifs, une obligation depuis 1999 et l'application du GEMRCN « Groupement d'étude des marchés en restauration collective et nutrition ». Cette loi nous impose un nombre minimum et un nombre maximum d'aliments à retrouver dans nos 20 repas.

Malgré tout, il y a quand même, une part de liberté, par les fournisseurs qui me signalent avoir trop de stock sur certains produits, par les échanges avec les enfants qui m'interpellent et me demandent de refaire tel ou tel plat, et bien sûr par la saisonnalité des produits. Vous ne retrouverez jamais des fraises au sucre dans les assiettes en décembre.

D'où viennent les produits ?

46% des produits qui rentrent dans la confection des repas sont achetés auprès d'agriculteurs locaux, dont 25% en agriculture biologique et 21% en agriculture conventionnelle. Tous ces producteurs se trouvent dans un rayon de 30 kilomètres autour de la cantine scolaire. Pour le reste, je fais appel à des grossistes.

Producteurs bio :

1 boulanger / 2 producteurs de produits laitiers / 1 maraicher / 1 producteur de bœuf / 1 producteur de porc / 1 producteur de fruit / 1 producteur de glace / 1 fournisseurs d'huile / 2 fournisseurs de farines / 2 fournisseurs de céréales

Producteurs conventionnels :

1 boulanger / 2 producteurs de produits laitiers / 1 producteur de volaille / 1 fournisseur d'œufs / 1 fournisseur de fromages / 1 fournisseur de produits de la mer / 1 producteur de porc / 1 épicerie

Comment se déroule une journée ?

06h00 : Début de ma journée de travail, les jours d'école. Suivant les menus, il faut dès l'arrivée lancer les cuissons (pour les cuissons longues type bourguignon). Je m'attelle ensuite à la préparation des pluches, des entrées et des desserts, ainsi qu'à la réception des marchandises.

08h00 : Chantal commence sa journée. Elle me rejoint sur les différentes préparations.

09h00 : Mise en place des réfectoires par Yvonne (arrivée à 8h45 après la garderie) et Chantal.

10h40 : Tout doit être prêt, car Chantal et Yvonne vont livrer les repas à la crèche.

11h00-11h45 : Pause bien méritée !

11h45 : Le premier service commence, avec les maternelles, les grandes sections, les CP et les CE1.

12h50 : Début du deuxième service, avec les CE2, les CM1 et CM2.

Une fois le service terminé, Chantal et Yvonne s'occupent du nettoyage. Pour ma part, je rejoins le bureau pour faire de l'administratif. Le mercredi matin, nous préparons la mise en place des réfectoires pour le jeudi. C'est également le jour où je prépare les menus et passe les commandes pour les semaines suivantes.

Petite astuce pour faire aimer les légumes aux enfants ?

Ici, nous leur servons des légumes sous différentes textures. Il y en a une qui fonctionne bien : les jus de légumes, à manger en entrée (jus de carotte avec jus d'orange par exemple). En gratin, les légumes récoltent également beaucoup de succès.

Plus ils commencent à manger des légumes jeunes, moins c'est difficile par la suite. Je pense que nous avons un rôle important à jouer sur leur découverte culinaire.



Travaux en cours et à venir



Aménagements urbains – les projets avancent au printemps

Après reprise des études par le groupement SERVICAD-UNIVERS, maître d'œuvre de l'opération, les travaux de la RD784 entre Véolia et le giratoire de Ty Frapp vont reprendre fin 2021 par des travaux de réseaux. Les travaux de voirie débuteront début 2022. En parallèle, la collectivité va lancer un marché de maîtrise d'œuvre sur la redynamisation du centre bourg. La population sera concertée en amont des chantiers au travers de réunions de quartier.

Littoral / Trait de côte – Vers une sensibilisation de la population

Les études entamées sur le trait de côte en 2019 avec les étudiants de l'UBO – IUEM (Institut Universitaire Européen de la Mer) continuent. D'ici août prochain, 2 étudiants vont se pencher

S'agissant des réseaux concessionnaires (Enedis, Orange, Veolia...) une coordination participative se poursuit depuis juin 2020. Des réunions de coordination sont organisées régulièrement avec l'ensemble des gestionnaires de réseaux afin de préparer les futurs chantiers du territoire. Ce travail de concertation va continuer sur 2021 afin de mieux communiquer vers la population concernée et se poursuivra pendant toute la mandature.

sur la communication en vue de sensibiliser la population à la problématique de gestion du trait de côte et sur l'étude et la mise en place d'un projet de maintien de la côte sur la plage sur le secteur de Kersiny.

La collectivité améliore sur 2021 les protections favorisant la préservation de l'espace naturel sur les secteurs de Kersiny et Mesperleuc par des aménagements de type ganivelles et de mobiliers urbains et d'information. De son côté, l'espace communautaire prévoit la reprise en gestion du GR34 et la fourniture de nouveaux bacs à marée.

Korn Ero – Consolidation de la voirie

Les différentes conditions climatiques subies depuis 3 hivers ont fortement dégradé l'enrochement existant.

C'est pourquoi la collectivité a décidé la consolidation de celui-ci sur le secteur de Korn Ero en vue de sécuriser le cheminement piéton existant le long de la côte sur le secteur concerné.

CIAS / Pôle Insertion – Une coopération active

Le pôle Insertion du CIAS du Cap Sizun et la ville de Plouhinec ont signé une convention de coopération sur 3 ans.

L'objectif de cette coopération a pour but d'accompagner la commune dans ses actions sur 4 grandes thématiques à savoir la gestion des espaces boisés de Locquéran et Tréouzien en lien avec l'ONF, l'entretien et la gestion du patrimoine vernaculaire (lavoirs, fontaines et fours à goëmons notamment), le traitement et la gestion des plantes invasives et la réalisation d'une étude naturaliste sur le littoral. Pour ce faire, ce sont 280 journées agents qui seront réalisées annuellement par les équipes du pôle Insertion du CIAS.



Interview :

Chantal KEROURÉDAN

agent de restauration

Rencontre avec Chantal KEROURÉDAN, agent de restauration au restaurant scolaire de la commune.

En quoi consiste ton travail ?

Mon travail consiste à aider et assister, voir en cas d'absence, à remplacer, le chef cuisinier. Nous sommes un service public, je me dois donc d'assurer la continuité du service. Je dresse les plats, les entrées et les desserts. Je réceptionne les marchandises lors des livraisons. Je contrôle également les températures et la traçabilité des marchandises.

Comment en es-tu arrivée là ? Quel a été ton parcours ?

Depuis petite, attirée par le secteur de l'alimentaire, j'ai commencé à travailler dans une boulangerie, dès l'âge de 14 ans, pendant les vacances scolaires. Suite à un diplôme sanitaire et social, j'ai changé de voie et me suis tournée vers la restauration ouvrière, puis vers la grande distribution.

Après la naissance de mes enfants, j'ai postulé à la mairie de Plouhinec pour un

remplacement à la crèche, et à la suite d'un départ en retraite à la cantine des Ajoncs, j'ai présenté ma candidature pour le poste d'aide cuisinière. Quelques années plus tard, grâce à cette expérience en cuisine, j'ai pu prétendre à une VAE (Validation des acquis de l'expérience) et obtenir mon CAP cuisine.

Faut-il posséder certaines qualités pour exercer ton métier ?

Il faut bien sûr, posséder certaines qualités indispensables dans ce métier. Connaître parfaitement les règles d'hygiène et de sécurité, avoir une bonne résistance au stress et une bonne condition physique, savoir travailler en équipe et accepter les ordres et/ou consignes du supérieur, et être très réactive !

Peux-tu nous décrire une journée type dans ton service ?

Le matin, en arrivant, je passe aux vestiaires (tenue obligatoire et exigée en cuisine/

restaurant). Vu la crise sanitaire actuelle, je désinfecte et j'aère les réfectoires.

Je passe en cuisine, où je dresse les entrées que le cuisinier a préparé, ainsi que les desserts, puis je les répartis pour les différents réfectoires (4 services au total). Selon les jours, je réceptionne les diverses marchandises (température, traçabilité des produits, quantité...).

Ensuite, je vais livrer les repas à la crèche, avec ma collègue (après avoir vérifié les températures, il est très important de conserver cette liaison chaude).

À 11h45, je prends le 1er service (CE1/CE2) pour environ 45 minutes. Je dois ensuite aérer et désinfecter les tables et les chaises, pour accueillir le 2ème service. Une fois ces services terminés, je retourne en cuisine pour laver et désinfecter cette partie, et je commence la préparation du goûter pour les élèves qui viennent en garderie à partir de 16h30.

Ça bouge dans les services !

Bienvenue aux nouveaux agents et **MERCI** aux anciens.



Jérémie CARRO

Service technique -
Voirie



David AUTRET

Service technique -
Espaces verts



Marie-Françoise DONNARS

ATSEM à l'école



Bernard POCHIC

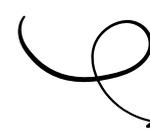
Service technique -
Espaces verts



Christian VIGOUROUX

Service technique -
Bâtiments

Départ en retraite de :



Le résultat de la collecte alimentaire

Les 27 et 28 novembre 2020 a eu lieu au magasin Carrefour Market la collecte annuelle de denrées alimentaires au profit de l'association « Secours Alimentaire du Cap Sizun ».

Cette année les Plouhinécois ont été particulièrement généreux, puisque nous avons récolté 1506 kg de denrées contre seulement 809,47 kg en 2019.

25 personnes, (élus et bénévoles) se sont investies sur ces 2 journées, pour un total de 68 heures de présence. Merci à eux et aux généreux donateurs, pour rappel, 5 Plouhinécois ont offert au « Secours Alimentaire », 1 caddie plein de victuailles.



Strollad La Obra ! Kezako ?

C'est une association conventionnée avec la communauté de communes depuis 2018 pour travailler avec les jeunes de 11 à 18 ans sur le Cap Sizun.

La Obra propose différentes activités inspirées des valeurs de l'éducation populaire, pour la plupart à prix libre. Programme d'activités pendant les vacances scolaires, échanges internationaux, activités hebdomadaires activités dans les collèges, création d'un ciné-club... Autant d'actions à la disposition des jeunes du Cap Sizun.

Contact : 09.52.56.31.25 - laobrajeunesse@gmail.com

Grand week-end d'inauguration

Les 22 et 23 mai prochains, la mairie va inaugurer le Pôle intergénérationnel culturel et sportif Gisèle Rota-Le Quéré ainsi que la médiathèque René Quillivic.

À cette occasion, une compétition sportive est organisée sur le Pumptrack, avec de nombreuses animations !

Nous avons hâte de profiter avec vous de ce week-end festif. N'oubliez pas de réserver vos dates !!



Retour sur : la distribution des colis de Noël aux aînés

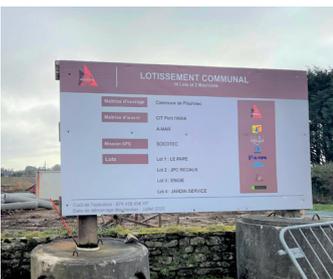
Courant décembre dernier, les élus et les membres du CCAS ont distribué le traditionnel colis de Noël aux personnes âgées de 80 ans et plus. 454 colis ont été portés à leur domicile, et 81 colis aux personnes résidant dans les maisons de retraite de Plouhinec et des alentours.

En raison de la crise sanitaire que nous connaissons, l'échange avec la personne âgée a été plus court qu'à l'accoutumée, mais le colis de Noël accueilli avec le sourire.

Réservation des lots sur le lotissement

En chantier depuis juillet 2020, la fin des travaux du lotissement communal de 36 lots, est prévue pour avril 2021. 10 mois de chantier pour des lots de 330 à 550 m², raccordés au gaz, en électricité, en téléphonie, en eau usée et eau potable.

Écoulé « comme des petits pains », l'ensemble des lots est réservé depuis la fin du mois de janvier 2021, dont 4 pour des constructions sociales et solidaire.



La signature des compromis de vente devrait démarrer à compter de mai 2021, l'instruction des permis de construire suivra.

Vaccination COVID 19

Le virus de la COVID 19 perdure, et la vaccination est considérée aujourd'hui comme une priorité dans la lutte contre cette épidémie. La communauté du Cap Sizun a été identifiée pour bénéficier d'un service ambulancier de vaccination.



À la demande de la préfecture, la commune a donc procédé du 23 février au 10 mars derniers au recensement des personnes de 75 ans et plus désireuses de se faire vacciner, ainsi que des personnes médicalement vulnérables au sens de la note du 13 janvier 2021 du Conseil d'Orientation de la stratégie vaccinale.

Le 8 mars dernier, léger contre-ordre. Le SDIS qui organise la vaccination nous a demandé d'attribuer 276 rendez-vous, aux seules personnes de plus de 75 ans du fait d'un nombre insuffisant de vaccins. Les personnes non vaccinées devraient se voir attribuer dans les meilleurs délais un nouveau rendez-vous pour une prochaine injection, cela dès la livraison de nouvelles doses du vaccin Pfizer. Pour rappel, nous avons enregistré 347 inscriptions au vaccin suivant les critères qui nous avaient été fixés.



Inspirons-nous du passé pour avancer !

Ur batimant a zivar an Nord,
Kenta ma teuas an drouk a
eneb an ty
E oa e foss-ar-gril, e ty Fily ;
Ac'hanon a lias da Ru-vic,
Da Ru-biriou, da Ru-gorzic Oud ar
ru-vras da Ru-forc'hic
Ac'hanon eo éd da Greï-Ker,
Ac a redas partout e ker
Ar ger a Lescon dianezet :
Dianezet ty ar C'hren
Ac ty Guichaoua oud a Gleden.
Gad an aon arog ar c'hlenved,
A oa gred lochou e Poul denved.
Karged a oa ilis an Dianaou,
Oud an oter-vras, beteg en
treujaou,

Ac eben a vezo ive,
Ma na blij gad an otrou Doue
Kris ar galon neb a voelje,
E tal croas Lescon, neb a vije,
O cleved ar glac'har ac ar gri
O tenna merc'h Lich Ambreck
oud hi zy,
Ne oa ken kraouadur nemed-hi.
Mary Marechal, ac hi mam
A oa ed, da Vesmeur, e toue al
lann.
Lissen ar Rozen ac hi merc'h...
A oa kaved e toue ar c'herc'h...
Na m'laked-ked e toue ar c'herc'h
Avoalc'h so ed, p'eo ed da
merc'h. Nan, Tinti Lissen, na
iaoc'h ked,

Fi ial da Blogon, d'ar vered ;
Fi ial da Blogon, a dra sur,
Ac a po dour beniget, bep sul
Ruill! Ruill! Ma goastellic,
Ken a mo caved ma nao breurik!
Tri-ugent a zo maro e Lescon,
Neus ed, nemed unan, da vered
Plogôn, (...)

(H. Le Carguet, Bull. Archéologique de
1899)

Christine Jézéquel
Florian Le Bars
pourplouhinec29@gmail.com

Chers habitants.

Le Plan Pluriannuel d'Investissement
est formalisé jusqu'en 2029 :
1.15 M€ pour des études et 9.5 M€
de réalisations dont 5.4 M€ pour le
centre bourg et 2.1M€ pour le groupe
scolaire. Nous avons demandé à
avoir une projection des finances en
fin de mandat mais cela n'a pas été
communiqué.

Plouhinec a-t-il les moyens
d'un programme si couteux en
investissement sur un seul mandat
? Les impôts ne vont pas augmenter
mais un effort pour les diminuer
en ces temps de crise économique

aurait été apprécié par beaucoup
d'entre nous.

La majorité avait promis
l'aménagement du terre-plein de
Poulgoazec : pas un centime sur le
budget ! Qu'en est-il ?

Nous avons voté contre la maison
médicale car il en existe déjà une.
La commune va réinvestir 950 000 €
pour une nouvelle maison médicale.
Mais quel sera le loyer ? A-t-on des
médecins à installer ? Nous avons
peur que ce bâtiment reste vide.

Auparavant nous achetions les
décorations de Noël de façon à

les renouveler au fur et à mesure.
Cette année, 50 000€ vont être
attribués à la location de décorations
pour éclairer le bout du pont et
Poulgoazec pendant 1 mois. Ce
budget est le même que celui
alloué aux associations à l'année. Ne
devrait-on pas dépenser cet argent
plus utilement ?

Bel été à tous.

F. Autret
MC. Lautredou
Y. Thomas

Chères Plouhinéaises, chers Plouhinéois,

La médiathèque René Quillivic a
atteint les 700 inscriptions, et le
compte Facebook de la ville, ouvert
il y a à peine quelques semaines,
dépasse désormais les 1000 abonnés.
Si le contexte sanitaire le permet,
les 22 et 23 mai prochains, nous
aurons le plaisir d'inaugurer enfin le
Pôle Intergénérationnel Culturel et
Sportif, avec des animations inédites
encore jamais vues sur le territoire.

Petit à petit, Plouhinec s'éveille et
trouve sa place dans le paysage de
l'ouest Cornouaille, au côté de villes

comme Douarnenez et Pont-L'abbé.
Notre projet est, certes, ambitieux,
comme le démontre le budget voté
en Conseil municipal début avril.
Ambitieux, mais financé et sans
impact sur les taux d'imposition.

Pourtant, dans la presse et sur les
réseaux sociaux, l'opposition, après
seulement quelques mois de mandat,
a fait le choix de l'affrontement
et d'invectives ; sans même tirer
les enseignements des dernières
élections, sans même analyser les
raisons de sa propre déroute.

Comme l'a dit Monsieur le Maire
récemment, nous ne perdrons pas
notre temps en polémiques stériles,
et match de ping-pong par presse
interposée. Les élections jouent le
rôle de juge de paix, et c'est à vous
qu'il reviendra, in fine, de trancher,
car comme le dit l'adage, « c'est à la
fin du bal qu'on paye l'orchestre... ou
pas ».

L'équipe majoritaire

Bienvenue à :

Clarisse PEUZIAT	29/10/2020
Manoé GOANVIC	29/11/2020
Marie CASTEL	03/01/2021
Lyna GELLA	08/01/2021
Brieg GUILLOU	11/02/2021

Félicitations à :

Guillaume GUEGUEN et Poliana CLEMENTE RIBEIRO 13/03/2021

Souvenirs de :

Jean STEPHAN	05/12/2020
Jean LAPART	19/12/2020
Aimé ROUSSEL	23/12/2020
Joséphine LE GOUIL veuve GUILLOU	24/12/2020
Denise TRIVIDIC	26/12/2020
André DURIEUX	27/12/2020
Elise GONIDOU	27/12/2020
Marie TRIVIDIC épouse OLIVIER	29/12/2020
Jeanne GOURLAOUEN veuve BÉQUET	05/01/2021
Jean Yves BUREL	06/01/2021
Marguerite QUILLIVIC veuve BONTONNOU	07/01/2021
Jean PICHAVANT	10/01/2021
Anne BALOUIN veuve GELLA	16/01/2021
Jacques COLIN	16/01/2021
Marie Louise CHRISTIEN veuve DAVID	17/01/2021
François COQUET	21/01/2021
Amélie LE BIHAN veuve SAVINA	22/01/2021
Bernadette CELTON veuve DOUIRIN	21/01/2021
Marie-Louise CORNEC veuve LE BERRE	25/01/2021
Adrien KERLOC'H	28/01/2021
Louis MOALIC	30/01/2021
Alain LOXQ	01/02/2021
Michel LE CORRE	04/02/2021
Alexandre FETCO	07/02/2021
Sylviane LE ROUX veuve LE LAY	11/02/2021
Lucien PELLAÉ	12/02/2021
Marie Françoise MOURRAIN épouse QUÉRÉ	18/02/2021
Annie BANIEL	25/02/2021
André KÉROURÉDAN	26/02/2021
Louis USUBELLI	02/03/2021
Henriette HASCOËT veuve STEPHAN	07/03/2021

Adrien Kerloc'h, le passeur de mémoire, s'en est allé



Né à Lézongar à Esquibien en juillet 1937, Adrien Kerloc'h était président des anciens combattants de Plouhinec depuis 1982 et du comité du souvenir. Il organisait toutes les cérémonies patriotiques à Plouhinec mais aussi celles de Lesven à Beuzec, les cérémonies religieuses et la messe des péries en mer à Poulgoazec.

Il y mettait tout son cœur et toute son énergie. «Jeune gamin de la guerre» selon ses propres termes, Adrien était un passeur de mémoire, sur les années de résistance et transmettait ses connaissances aux jeunes du Cap. Il aidait certains à préparer, chaque année, le concours national de la Résistance et de la Déportation.

Par son action auprès des jeunes et des moins jeunes, il a rendu les générations plus solidaires et mieux armées pour l'avenir. C'est une personnalité emblématique de la ville qui nous a quittée, il aura marqué la commune par ses engagements et ses convictions.



Mairie de Plouhinec

Rue du Général de Gaulle - 29780 PLOUHINEC

Téléphone : 02 98 70 87 33

Fax : 02 98 74 93 31

E-mail : mairie@ville-plouhinec29.fr

Horaires d'ouverture

Du lundi au vendredi : 9h-12h • 14h-17h

