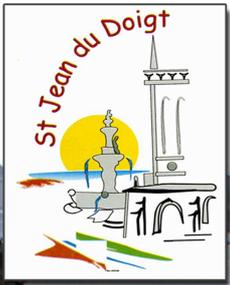


Le P'tit Saint Jean



Juillet 2020

Bulletin communal n°56

SOMMAIRE

Le mot de Madame la maire
Le Conseil Municipal
Les Commissions Communales
Le Pardon confiné
Actualités
Portrait
École & Subventions
Agenda
Les commerces de St Jean
Informations communales
Les cartes postales

► LE MOT DE MADAME LA MAIRE

Vous venez de me reconduire au poste de Maire de notre beau village et je vous remercie. Avec l'expérience, je mesure les responsabilités et les difficultés de la tâche qui m'attend. Cette mission, je la mènerai à bien, j'en suis sûre avec le nouveau Conseil Municipal jeune et dynamique.

Je serai épaulée par des adjoints compétents et je pourrai compter sur la volonté et les compétences de tous les conseillers comme une seule équipe au service de la commune.

Je vous souhaite un bel été et surtout protégez-vous et protégez les autres de ce virus qui nous menace et qui nous vaut ces masques et cet éloignement qui ne nous ressemble pas.

Maryse **TOCQUER**



► NOUVEAU CONSEIL MUNICIPAL

MONIQUE NÉDELLEC : 1^{ère} adjointe en charge des finances, des ressources humaines, de l'urbanisme et de l'environnement

DENIS SÉITÉ : 2^{ème} adjoint en charge des travaux de voirie, des chantiers et du développement économique

ISABELLE BIDEAU : 3^{ème} adjointe en charge du CCAS, des affaires scolaires et sociales, de la jeunesse et de la vie associative

MICHEL CLÉACH : 4^{ème} adjoint en charge de la culture, du tourisme, du patrimoine et de la communication

Les conseillers municipaux :

- ANNE-FLORE CZERWINSKI
- YVES-MARIE DAYOT
- ROMAIN GLÉРАН
- JULIE HOFER
- VIRGINIE JUBEAU
- JÉRÔME L'HELGOUALC'H
- STÉPHANE REMEUR
- CLÉMENT REUNGOAT
- LAURENT THOMAS
- EMMANUEL TOCQUER

► LES COMMISSIONS COMMUNALES

CCAS

Maryse Tocquer - Isabelle Bideau
Julie Hofer - Clément Reungoat

COMMISSION MARCHÉS PUBLICS

Monique Nédellec - Denis Séité
Isabelle Bideau - Michel Cléach

COMMISSION TOUS TRAVAUX

Denis Séité - Yves-Marie Dayot
Stéphane Remeur - Laurent Thomas
Emmanuel Tocquer - Monique Nédellec

COMMISSION URBANISME & ENVIRONNEMENT

Monique Nédellec - Michel Cléach
Virginie Jubeau - Denis Séité
Emmanuel Tocquer - Anne-Flore Czerwinski - Stéphane Remeur
Romain Gléran

COMMISSION AFFAIRES SOCIALES, SCOLAIRES, JEUNESSE, ASSOCIATIONS

Isabelle Bideau - Julie Hofer
Virginie Jubeau - Jérôme L'Helgoualc'h - Emmanuel Tocquer

COMMISSION TOURISME, PATRIMOINE, CULTURE, COMMUNICATION

Michel Cléach - Anne-Flore Czerwinski - Isabelle Bideau - Julie Hofer - Virginie Jubeau - Emmanuel Tocquer - Stéphane Remeur

COMMISSION FINANCES, RH

Clément Reungoat - Jérôme L'Helgoualc'h - Monique Nédellec
Michel Cléach - Emmanuel Tocquer
Denis Séité

► SECRÉTAIRE DE MAIRIE



Klervi Kéromnès remplace **Marion Lainé** pendant son congé maternité

► LE PARDON CONFINÉ



Ancré dans la tradition depuis plus de 500 ans pour fêter le solstice d'été, le pardon de St Jean fixé le 28 juin devait, comme chaque année, faire vibrer le cœur de notre village.

Mais le printemps 2020 était porteur de mauvaises nouvelles, et un ennemi invisible au nom énigmatique de Covid-19, venu de l'autre bout du monde, a brisé l'élan de ses préparatifs.

De mémoire de Saint-Jeannais, le pardon n'avait jamais été supprimé, sauf peut-être une fois... Il faut remonter au 18^{ème} siècle pour retrouver une année sans pardon.

Voici ce qu'en dit Anatole Le Braz dans son livre « Au Pays des Pardons » :

« C'était en 1793 – l'année de Robespierre – Comme, à défaut des offices accoutumés, on se proposait de célébrer, à tout le moins entre laïques, la cérémonie du tantad, un des sans-culottes de Plougasnou vint, au nom des commissaires du district, faire défense de procéder à l'allumage, avec menace, si l'on passait outre, de traduire les coupables devant le tribunal révolutionnaire. La perspective de la prison et peut-être de la guillotine intimida les plus hardis. Le feu traditionnel ne fut point allumé. »

L'écrivain relate que dans la nuit suivante, la ferme du sans-culotte brûla avec tout son bétail et cite le dicton local :

« Si nul feu ne brillait à la Saint-Jean, de toute l'année d'après on ne verrait point le soleil »

Légende ou vérité historique ?... la mémoire souvent reconstruit le passé.

Attirant des dizaines de milliers de pèlerins au début du 20^{ème} siècle, le pardon avait perdu peu à peu de sa superbe dans les années 1970.

C'est en 1990, à l'occasion du bicentenaire de la création de la commune, et de l'inauguration des nouveaux vitraux de l'église, que le comité des fêtes et

de nombreux habitants se mobilisèrent pour lui donner un nouveau souffle qui n'a cessé de s'amplifier depuis, d'année en année.

En 1998, cent ans après la description qu'en fait Anatole Le Braz dans son livre « Le pardon du feu » (1898), fut repris le cérémonial de l'accueil des bannières des paroisses environnantes sur la place Robert Le Meur. Fort des symboles du passé, le pardon d'aujourd'hui ancre et perpétue, générations après générations, une tradition séculaire où se côtoient laïcs et religieux et où se mêlent en toute harmonie le sacré et le profane. Cette année, en ce 28 juin 2020, la fête n'a pas eu lieu et le village est resté silencieux.

Les cloches n'ont pas sonné.

Le trésor est resté confiné.

Le corn-boud n'a pas retenti.

Le mouton n'a pas bêlé.

... Et sur la colline de Pen Ar C'hra, au pied de la fontaine miraculeuse, le tantad ne s'est pas embrasé.

Voici ce qu'en dit Anatole Le Braz le 24 juin 1898 :

« An tân ! An tân ! ... »



Le spectacle est d'une indicible beauté barbare. Souple et reptilienne, la flamme enlace maintenant le bûcher de ses anneaux... «l'âpre caresse du feu le creuse, le fouille, le sculpte en quelque sorte, et peu à peu dégage du bloc informe une statue, un colosse, une espèce de moloch noir auréolé d'une nuée ardente et drapé d'une pourpre d'incendie»...

Que la flamme renaisse, et que l'an prochain, le 27 juin 2021 revive le pardon porté par l'ardeur et l'enthousiasme de tout le village !!

Françoise Cléach



► BREIZH BOCAGE



Le 27 mai 2020 a eu lieu chez Jean-Yves Masson une réunion d'information entre les agriculteurs de la commune et « Breizh Bocage ».

« Breizh Bocage » est un programme de plantation et de regarnissage de haies bocagères, mais aussi de création et de restauration de talus ; ceci afin de reconstituer le bocage breton en tenant compte des contraintes de travail des agriculteurs.

Paul Salaün (responsable de la cellule agricole de Morlaix Communauté) et Jérémy Guy (technicien bocage de Morlaix Communauté) ont présenté successivement les actions agricoles et gestions des milieux protégés par Morlaix Co ; ainsi que le programme d'actions de Breizh Bocage, des travaux qui en découlent, le calendrier et les financements.

Le but de ce programme est de :

- **Préserver les paysages**
- **Favoriser la biodiversité**
- **Supprimer les désherbants**
- **Produire du bois d'œuvre, et d'énergie**
- **Protéger les cultures et le bétail**
- **Lutter contre l'érosion des sols**

Les travaux sont financés à 80 % par l'agence de l'eau, la Région et le département. Les 20 % restants sont à la charge de Morlaix Co. Les travaux sont réalisés par des entreprises spécialisées qui assurent le travail du sol, la fourniture de plants, la pose de paillage et l'entretien pendant une période de 3 à 4 ans.

11 des 13 agriculteurs St Jeannais qui étaient présents à cette réunion ont échangé ensuite avec les 2 intervenants soulevant certaines problématiques comme les feuilles dans les cultures de choux pouvant provoquer un refus de la production et la présence de lapins dans les talus. Des travaux ont déjà été effectués au GAEC de Keruzouen et d'autres agriculteurs intéressés par ce projet rencontreront le technicien au cours de cet été.

Agriculteurs présents :

Jean-Yves Masson, Pauline Bourhis, Michel Cueff, Earl Bihan, Sébastien Barvet, Paul Bihan, David Clech, André Le Gall, Victor Coriou, Olivier Léon

Monique Nédellec

► BREIZH BOCAGE GAËC DE KERUZAOUEN

Les terres du GAEC se trouvent à St Jean du Doigt et sur les communes limitrophes. La production du GAEC se compose de cultures légumières : échalotes, choux-fleurs, choux-pommés, brocolis, artichauts (petits violets, cardinaux et castel), potimarrons ; et de cultures céréalières (maïs, orge) pour l'alimentation de leur élevage bovin à viande.

En 2019, dans un champ en pente situé au-dessus de l'église de St Jean au lieu-dit Pen ar C'hra, un talus s'est éboulé menaçant les maisons en contrebas. Thomas Remeur, sur les conseils de Maryse Tocquer, est entré en contact avec Breizh Bocage pour refaire ce talus.

Ils ont choisi ensemble des essences comme des noisetiers et des pommiers. L'agriculteur a privilégié des végétaux pas trop hauts, peu ombrageux et faciles d'entretien. Il a donc par la suite refait un autre talus au lieu-dit Kergurunet, sur la commune de Plouézoc'h. D'autres sont actuellement en projet au lieu-dit Runiou à St Jean du Doigt.



L'avantage pour Thomas Remeur de restaurer les talus est de protéger le bétail du soleil, du vent, de la pluie et de la chaleur, de favoriser la biodiversité, et surtout de lutter contre les écoulements d'eau et d'éviter les inondations. Par contre, il précise que les parcelles légumières nécessitent de l'ensoleillement et de l'aération afin d'éviter

maladies et pourrissement, limitant la possibilité de faire des talus sur certaines parcelles.

Thomas Remeur est satisfait de participer à un tel programme.

Quelques chiffres :

- 3 associés : Thomas Remeur, Julien Quilleveré, Gilles Mercier
- 3 ouvriers permanents à temps plein
- Saisonniers (11 équivalents temps plein)
- 180 ha répartis sur 6 communes
- 70 vaches Charolaises

« Préserver les paysages, respecter l'environnement et pratiquer une agriculture raisonnée font partie de l'agriculture d'aujourd'hui ».

Julie Hofer

► DU BAMBOU BRETON, C'EST LE PARI SUR L'AVENIR DE JEAN-YVES ET JOËLLE MASSON



1. UNE CULTURE AVANT-GARDISTE

Une forêt de bambou bretonne ? C'est le projet de Jean Yves et Joëlle Masson, qui devrait devenir réalité, d'ici 5 ans. Samedi 30 mai, 3 100 pieds de bambous, arrivés la semaine précédente de l'est de l'Italie, où ils étaient cultivés en serre, ont été plantés sur une parcelle de 1,8 ha sur les hauteurs de Saint-Jean-du-Doigt.

2. LA BRETAGNE, TERRE PROPICE ?

Le bambou géant aime la chaleur - pas forcément ce qui caractérise le nord Finistère - et beaucoup d'eau. C'est l'atout local : la pluviométrie régulière évite, au moins jusqu'en mai, d'avoir à arroser. Les mois les plus secs, la réserve d'eau de pluie attenante assurera l'irrigation en goutte-à-goutte. Les terres à PH neutre lui conviennent (il n'aime pas le calcaire). Concernant le vent, « les bambous,

souples mais résistants, devraient s'adapter, à l'image du maïs ». Enfin, la variété s'est déjà acclimatée à Landerneau : des cannes plantées à un retour de voyage, il y a plusieurs années, atteignent aujourd'hui vingt mètres de haut.

3. LA VOLONTÉ DE CONVERSION

Ce choix du bambou, le couple l'a fait « pour se libérer des contraintes de plus en plus fortes de la culture de l'artichaut, même en agriculture conventionnelle, qui n'est plus rentable à cause de charges croissantes de main-d'œuvre liée au désherbage manuel ». Le bambou leur a semblé une bonne alternative au légume « pour simplifier leur travail, préserver leur vie de famille tout en conservant l'exploitation laitière ».

4. DES DÉBOUCHÉS MULTIPLES

Le débouché sera alimentaire pour les futures pousses de bambou « dont le goût se situe entre le cœur de palmier et l'artichaut ». Ils ont signé un contrat d'achat de leur production à prix garanti de 2€ à 4€ le kilo sur dix ans avec la firme Onlymoso, qui travaille avec une conserverie italienne qui en fait des achards ou pesto... Mais le bambou a d'autres débouchés : cosmétique, habillement, plasturgie, copeaux de bois, mobilier, parquets ou construction, si bien que des architectes y voient « l'acier vert de demain ».

5. CONVAINCRE

À l'ère de nouvelles habitudes de consommation, ses qualités nutritionnelles pourraient séduire vegan et végétarien. C'est aussi un excellent capteur de CO2 (quatre fois plus qu'une forêt) : « Un plus pour le bilan carbone de l'exploitation et pour le développement durable ».

Anne-Flore Czerwinski





► ECOLE

Cette année scolaire si particulière, s'est bien passée pour la classe maternelle de Saint Jean-du-doigt. De nombreuses activités ont été menées par les élèves comme la réalisation « du panneau de signalisation » de l'école.

En collaboration avec l'école de peinture de Ricardo Cavallo, l'ensemble de la classe a peint un panneau à la manière de Paul Klee. Ce fut une réussite totale car les enfants ont été motivés tout au long des séances. D'autres activités ont ponctué l'année comme l'initiation hebdomadaire à la langue bretonne, un cycle Gouren ou encore des sorties cinéma et théâtre.

Bref une belle année...

Le ressenti des élèves... « On a adoré faire des dessins chez Ricardo, faire de la peinture sur le grand panneau et on n'a même pas débordé ! Tout le monde a participé à la décoration du tableau. » (les élèves de l'école maternelle)

Karine Grall

► SUBVENTIONS

Association Alcool Assistance (croix d'or)	30 €
Association CRESCENDO	1 500 €
La maison des peintres	600 €
ADMR	450 €
Son ar mein	200 €
Comité des fêtes de St-Jean-du-Doigt	1 200 €
FNACA	60 €
Syndicat Morlaix Lanmeur Élevage	50 €
Association hippique rurale Lanmeur	50 €
Comité de jumelage	500 €
Les restaurants du cœur	200 €
Secours Catholique	200 €
Secours Populaire	200 €
SNSM Primel Plougasnou	160 €
La troupe en chan thé	300 €
MFR Lesneven IREO	50 €
Association Jonathan Pierres Vivantes	50 €
IFAC CCI	50 €
Amicale des employés communaux	200 €
Amis de l'école de St-Jean-du-Doigt	1 000 €
Coopérative scolaire de St-Jean-du-Doigt	140 €
MFR Maison Familiale Rurale	150 €
Les journées de Pont ar Gler	300 €
ICE Festival	500 €

► CLAFOUTIS DE TOMATES CERISES



Ingrédients (pour 4 personnes)

- 4 œufs
- 75 g de farine de blé noir
- 25 cl de lait
- 25 cl de crème liquide
- 100 g de parmesan râpé
- 16 tomates cerises
- Ciboulette
- 1 gousse d'ail
- Sel et poivre

Préchauffer le four, à 180°C (thermostat 6).

Battre les œufs en omelette, ajouter progressivement la farine, la crème, puis le lait.

Remuer énergiquement jusqu'à l'obtention d'une pâte liquide sans grumeaux.

Ajouter le parmesan et la ciboulette ciselée, la gousse d'ail épluchée et écrasée, assaisonner avec le sel et le poivre. Faire attention, le parmesan est un fromage déjà salé.

Laver les tomates cerise, beurrer généreusement un plat et verser la pâte, puis disposer les tomates cerise. Enfourner 25 mn.

Laisser tiédir avant de le servir avec une salade verte.

Julie Hofer

▶ ANIMATIONS ESTIVALES

« UN ÉTÉ SINGULIER À SAINT-JEAN-DU-DOIGT »

SPECTACLES-CONCERTS AU JARDIN PUBLIC

Le dimanche à 18h (buvette sur place)

Dimanche 19 juillet : SHAKESPEARE TRIO

Steve Burdey (voix), Bernard Lepallec (saxophones), Pierre Stephan (électronique)

Dimanche 27 juillet : DIAFONIK

Pierre Stephan (violon), Yann Madec (électronique), à base d'archives sonores

Dimanche 9 août : CORPS EN CHANTIER

Pauline Sol Dourdin (danse), Pierre Stephan (électronique)

Dimanche 16 août : AYARAD TRIO

Sean O'Connor (saxophone), Cyrille Le Penven (contrebasse), Nicolas Pointard (batterie)

LES EXPOS DE PEINTURES. MAISON DES PEINTRES

L'ÉTÉ DES ARTS

Du 25 juillet au 6 septembre. Les artistes se succéderont par quinzaine de 15h à 19h.

UN MONDE NATUREL

CARNET ET DESSIN BOTANIQUES

Stage gravure/dessin

Jeu 13 août (de 10h à 17h) et vendredi 14 août (de 14h à 17h) - Tarif : adulte 30€ / enfants 12€

Pour une seule journée : 20€ (adulte) / 10€ (enfant)

J1 – Matin

Balade nature. Dessin rapide du site et zoom sur les végétaux, formes des arbres, feuilles, fleurs, écorces, fruits, plumes... Techniques de carnet de voyage

J1 – Après-midi

Petite documentation, numérique (extraits fichiers Pinterest), livre (Raoult Duffy/La mode des années folles)

J2 – Après-midi

Fin de la gravure – Impression - Questionnaire de fin de stage

**Sylvie Guinand (Blanche G.)
Pierre Quentel
+33 6 37 42 89 50**

EXPOSITION THÉMATIQUE

Du 26 septembre au 11 octobre sur le thème «rouge»
Caroline 02.98.67.33.19 – 07.83.35.89.01

LES ATELIERS DE PEINTURE

« **ATELIER DE LA ROCHE** » - Odile Madec-Petitjean
9 rte de Morlaix - Tous les jours de 10h00 à 18h30

« **ATELIER DE LA VALLÉE** » - Françoise Cléach

3 chemin de Pouloupry

Jeu au dimanche de 14h00 à 18h00

Exposition de bronzes d'artistes du Burkina Faso

Jardin ouvert à la visite

« FESTIVAL DE PONT AR GLER »

Du 25 au 29 septembre : Le jardin de Pont Ar Gler sera ouvert de 14h30 à 18h00 et proposera des œuvres de Lionel Guibout, Jean-Luc Bourel, Nathalie de La Granville et Yassuyo Iso.

Concerts et spectacles organisés dans le jardin et au Kasino :



Vendredi 25 au Kasino à 21h : danse avec le groupe Days In Orbit

Samedi 26 au Kasino à 15h : poésie

- au jardin à 17h : poésie et peinture

- à 18h30 : inauguration du festival

- au Kasino à 20h : musique de chambre

Dimanche 27 au jardin à 15h : chants, percussions

- à 17h : clarinette et poésie

- au Kasino à 20h : musique de chambre

Lundi 28 au Kasino à 20h : musique de chambre

Jean-Baptiste Doulcet au piano, Lisanne Schick au violon, Emile Sécheret au violoncelle entre autres artistes, seront présents tout au long de ce festival.

« FESTIVAL ICE »

Du 27 au 30 août - Thème de « l'autoportrait à »

Contact et réservation : iceproduction.29@gmail.com

CONSEIL MUNICIPAL DES JEUNES

Un petit film sur la Vallée des Moulins a été réalisé par le conseil municipal des jeunes sous la direction des animateurs de l'ULAMIR en consultant le lien ci-dessous.
<https://youtu.be/TP4CdyO5zxl>

ATELIER LOISIRS CRÉATIFS

DENTELLE AUX FUSEAUX

Les lundis de 13h30 à 16h30.

Tous les niveaux seront les bienvenus, du débutant au confirmé.

Si besoin, d'autres horaires pourront être envisagés.

PATCHWORK BRODERIE

Les vendredis de 14h à 17h. Pour tout renseignement vous pouvez vous adresser à la mairie.



ATELIERS AU CAMPING

ATELIER FAMILIAL « KITCHEN GRAVURE »

Jeu 20 août de 14h à 17h

Découverte de la gravure en creux à partir d'outils simples et accessibles - 15€ et tarif famille

ATELIER/ADULTE « AU FIL DE L'EAU, S'ÉCRIT... »

Samedi 22 août de 14h à 17h - 15€

► L'HISTOIRE DE LA COMMUNE

Jeux et activités à la plage au début du 20^{ème} siècle
Reproduction de vieilles cartes postales - Collection municipale



► LES COMMERCES

« P'TIT ST JEAN » - BAR

Lundi au vendredi : 7h30 - 21h00 - Samedi : 8h30 - 21h00
Dimanche et jours fériés : 8h30 - 19h00

« P'TIT ST JEAN » - ÉPICERIE

Lundi au vendredi : 7h30 - 20h00 - Samedi : 8h30 - 20h00
Dimanche et jours fériés : 8h30 - 19h00 - Fermeture le 26 août

« CÉLINE COIFFURE » pour hommes, femmes et enfants
Mercredi : 9h00 - 12h00 - Jeudi : 9h00 - 12h00 et 13h30 - 18h00.
Sur rendez-vous à votre domicile - Tél : 06.10.41.67.14

« MARINE ESTHÉTICIENNE »

Soins du visage, massages, manucure et beauté des pieds, ongles, épilations, maquillages et ventes de produits cosmétiques.
Lundi : 14h00 - 18h30 - Mardi : 9h00 - 12h00 et 14h00 - 18h30
Sur rendez-vous les autres jours de la semaine
Tél : 06.52.98.41.25 - Mail : lessoinsdemarine@gmail.com

« OULAH PIKEZ »

Mardi : 9h30 - 12h00 et 13h30 - 18h00
Jeudi et vendredi : 9h30 - 12h00 et 13h30-16h30
Tél : 06.80.87.29.34 / 02.98.24.18.69
Mail : cecile.schneider@live.fr

► LES DÉPANNAGES À DOMICILE

INFORMATIQUE - HERVÉ HOFER - Saint-Jean-Du-Doigt
Tél : 02.98.67.37.99 / 06.11.90.98.04

ELECTRO-MÉNAGER - LAURENT JANOT - St-Jean-Du-Doigt
Tél : 07.68.71.08.13 - Mail : depan.menager.janot@orange.fr

► LES VENTES DIRECTES

ROMAIN GLÉRAN - Produits biologiques - Kerdano
Légumes, produits laitiers, pain -Vendredi : 14h00 - 19h00
Tél : 07.77.37.81.03

ANNE-FLORE CZERWINSKI - Kerdrein
Tomates -Vendredi : 14h00 - 18h00 - Tél : 06.62.63.09.46

JEAN-YVES MASSON - KERILOUARN
Légumes, œufs et lait -Vendredi : 16h00 - 18h00.

Infos publication :

Directeur de la publication : MARYSE TOCQUER
Comité de rédaction : M. CLEACH, A.F. CZERWINSKY,
J. HOFER, V. JUBEAU, I. BIDEAU, E. TOCQUER, S. REMEUR
Mise en page et impression :
AGENCE WEB - GUIMAËC - Nombre d'exemplaires : 420