

L'écho albanais

PLAN LOCAL D'URBANISME SAINT-ALBAN DANS 10 ANS

- > ATELIER LECTURE DE CARTES
- > TABLE RONDE DES ACTEURS
LOCAUX



TOUR D'HORIZON P.5
Résultat concours photos
«objectif patrimoine»

ÉCHO LOISIRS P.13
Réouverture de la bibliothèque

ÉCHO ZOOM P.14
Menu breton

Infos pratiques

Mairie

Lundi, Mardi, Mercredi, Vendredi :
9 h - 12 h et 13 h 30 - 17 h 15
Jeudi, Samedi : 9 h - 12 h
Service urbanisme fermé le mercredi
Tél. 02 96 32 98 98
Fax. 02 96 32 98 22
www.santalban.fr
mairie@santalban.fr

Agence Postale

Du lundi au samedi : 8 h 30 - 12 h.
Tél. 02 96 32 91 23

Cybercommune

Mardi 14 h - 16 h
Dimanche de 10 h 30 à 12 h
et sur rendez-vous en appelant
le **06 72 67 12 01** ou
le **06 51 11 36 50** ou **02 96 93 88 05**
(aux heures de permanences)

Bibliothèque

Mercredi 14 h 30 - 17 h
Vendredi 16 h 30 - 18 h 30
Dimanche de 10 h 30 à 12 h
Tél. 02 96 93 88 05
Service portage des livres
Tél. 02 96 93 88 05

Urgences médicales

Tél. 15

Permanences Puéricultrice PMI et Assistant Social

• Mme Gaëlle MOTHAY, puéricultrice
mardi de 14 h à 16 h 30 sans rendez-
vous sur le site de Lamballe Terre &
Mer à Saint-Alban.

Tél. 02 96 50 10 30

• Monsieur Sébastien DUSSART,
Assistant social, sur rendez-vous
(Maison du Département à LAM-
BALLE ou permanence le jeudi
matin à SAINT-ALBAN).

Tél. 02 96 50 10 30

Pharmacie

Déplacez-vous à la pharmacie
la plus proche de chez vous,
les coordonnées de la pharmacie
de garde y seront affichées.
En cas d'urgence, **Tél. 15 ou 3237**



Fedito

LE MOT DU MAIRE

PROJETS ET PLAN LOCAL D'URBANISME

Comme je l'ai annoncé dans le numéro précédent, une large réflexion a été amorcée sur différents projets pour les années à venir.

Une étude de faisabilité est en cours pour l'aménagement du complexe sportif. Les conclusions devraient nous parvenir avant la fin de l'année. Des échanges seront ensuite menés avec les différents acteurs pour aboutir à l'élaboration d'un projet.

Après une première réunion du groupe d'élus mobilisés sur le projet d'aménagement des entrées de hameaux, des visites de terrain vont se dérouler pour retenir un schéma de principe qui sera ensuite mis en œuvre.

L'autre sujet, qui va occuper une partie du mandat qui nous est confié, concerne le P.L.U. (Plan Local d'Urbanisme). C'est un document de planification urbaine qui suppose que l'on se projette pour une dizaine d'années. Quelle est votre vision de Saint-Alban dans 10 ans ? Vos contributions sont importantes pour la rédaction de ce document. C'est la raison pour laquelle le cabinet qui nous accompagne propose un temps d'échanges autour de la lecture de cartes. Cet atelier sera le moment de recueillir vos idées, vos avis, votre conception de l'aménagement de notre commune. Je vous invite donc à vous inscrire selon les modalités décrites dans le présent bulletin.

Enfin, puisque le mois de novembre est marqué par la Toussaint, je souhaiterais vous sensibiliser à la gestion de notre cimetière et plus particulièrement à son entretien. Comme vous le savez, notre commune est engagée, depuis quelques années, dans une démarche « Zéro Phyto » qui lui a valu le label « Terre Saine » en 2017. Dans ce cadre, des plants de sédum ont été installés pour limiter la prolifération des plantes indésirables et ainsi faciliter l'entretien entre les pierres tombales. Ces plants sont fragilisés voire détruits par le piétinement et l'utilisation de produits corrosifs pour le nettoyage des monuments. Nous vous remercions par conséquent de veiller à ne pas emprunter à pied ces espaces et à nettoyer les édifices avec des produits plus doux tels que du savon noir notamment.

Je vous remercie par avance de votre compréhension et de votre collaboration pour l'entretien de ce lieu dans le respect de l'environnement.

Nathalie BEAUVY, Maire

Directeur de la publication :
Nathalie Beauvy, Maire

Ont participé à ce numéro :
Cindy Guichard, Séverine Bocher, Claude Grogneuf,
Monique Hourdin, Magalie Houzé, Clarisse Milleville,
Kristell Jumilus.

Crédit Photos : couverture : cristal d'argent
Conception, réalisation graphique et impression :
Roudenn Grafik.

LA REVISION DU PLAN LOCAL D'URBANISME EST LANCEE !

SAINT ALBAN DANS 10 ANS
Venez participer à la réflexion !

Atelier lecture de cartes
Quels sont vos pratiques, usages... ?
Les forces et faiblesses du territoire ?

Nous recherchons des habitants de tranches d'âges variées. (nombre de participants limité à 25)

Le mardi
17 Novembre 2020
à **18h30**
Salle des fêtes
Place du 19 mars 1962

INSCRIPTION EN MAIRIE AVANT LE 6 NOVEMBRE
02 96 32 98 98
urba@saintalban.fr

Latelier sera animé par Prigent & Associés en charge de la révision du Plan Local d'Urbanisme

SAINT ALBAN DANS 10 ANS
Venez participer à
La Table Ronde des Acteurs Locaux !

Le lundi
7 Décembre 2020
à **14h00**
Salle des fêtes
Place du 19 mars 1962

Le mardi
17 Novembre 2020
à **18h30**
Salle des fêtes
Place du 19 mars 1962

INSCRIPTION EN MAIRIE AVANT LE 23 NOVEMBRE
02 96 32 98 98
urba@saintalban.fr

Latelier sera animé par Prigent & Associés en charge de la révision du Plan Local d'Urbanisme

UN PLU C'EST QUOI ?

Le Plan Local d'Urbanisme est un document qui régleme, sur la commune, les règles du développement du territoire. C'est donc dans ce document que sont définies les règles de constructibilité. Il sert de cadre pour les demandes d'autorisation d'urbanisme (permis de construire, déclaration préalable de travaux, permis d'aménager...)

QUELLES SONT LES GRANDES ÉTAPES ?

Trois grandes étapes vont jaloner la révision du Plan Local d'Urbanisme. Un diagnostic du territoire, le projet politique d'aménagement et le règlement graphique et littéral. L'objectif est de l'adopter en 2023.

COMMENT PARTICIPER ?

La participation de la population est un élément majeur pour disposer d'un document qui réponde au plus près des besoins des habitants.

Plusieurs temps seront consacrés pour recueillir vos avis et votre vision de votre commune.

Un atelier lecture de cartes est organisé le 17 novembre 2020 à 18h30 (nombre de places limité), vous êtes invités à vous inscrire :

- En mairie
- Par mail : urba@saintalban.fr
- Par téléphone : **02 96 32 98 98**

L'objectif sera d'aborder vos pratiques et usages du territoire communal ainsi que les forces, faiblesses et opportunités pour demain.

CHANGEMENT HORAIRES SERVICE URBANISME

Dans un souci d'amélioration, les horaires du service urbanisme seront modifiés à compter du 2 novembre 2020 :

Ouvert :

- Le lundi toute la journée (9h-12h et 13h30-17h15)
- Le mardi matin (9h-12h)
- Le vendredi après-midi (13h30-17h15)

Fermé le mercredi et le jeudi.

Possibilité de dépôt des dossiers le samedi matin.

CONSEIL MUNICIPAL DU 27 JUILLET 2020

Le Conseil municipal (à l'unanimité) :

1 Approuve l'exonération partielle exceptionnelle du loyer dû par la SARL DOMAINE DES JONQUILLES (Camping des Jonquilles) et accepte l'échéancier de paiement.

2 Adopte le principe d'allouer, dans le cadre de la préparation du budget, une enveloppe budgétaire annuelle à la formation des élus municipaux d'un montant égal à 2 % du montant des indemnités des élus. Il est précisé que les frais de formation comprennent les frais de déplacement (les frais de transport et les frais d'hébergement et de restauration), les frais d'enseignement et la compensation

de la perte éventuelle de salaire, de traitement ou de revenus, justifiée par l'élu et plafonnée à l'équivalent de 18 jours, par élu et pour la durée du mandat. Elle est de même nature que l'indemnité de fonction et est donc soumise à CSG et à CRDS. **Décide** que la prise en charge de la formation des élus se fera selon les principes suivants :

- agrément des organismes de formations ;
- dépôt préalable aux stages de la demande de remboursement précisant l'adéquation de l'objet de la formation avec les fonctions effectivement exercées pour le compte de la commune ;
- liquidation de la prise en charge sur justificatifs des dépenses ;

• répartition des crédits et de leur utilisation sur une base égalitaire entre les élus.

Décide, selon les capacités budgétaires, de prévoir chaque année l'enveloppe financière prévue à cet effet dans les limites prévues par le Code Général des Collectivités Territoriales

Décide d'annexer chaque année au compte administratif de la commune, conformément à la loi, un tableau récapitulatif des actions de formation des élus, donnant lieu à un débat annuel.

3 Décide de modifier le tableau des effectifs pour tenir compte des avancements de grade.

DU 7 SEPTEMBRE 2020

Le Conseil municipal (à l'unanimité) :

1 Décide d'appliquer pour l'année scolaire 2020/2021, les tarifs proposés ci-dessous au 01/09/2020,

- Elèves et stagiaires non rémunérés : 2.95 €
- Enseignants : 6.35 €
- Tarif spécial « enfants allergiques » : 1.20 €
- Repas agents communaux : 4.82 €

2 Décide d'appliquer pour l'année scolaire 2020/2021, les tarifs proposés ci-dessous,

Tarifs accueil périscolaire au 01/09/2020

- 7 h 30 à 8 h 30 : 1.83 €
- 16 h 30 à 17 h 30 avec goûter : 2.69 €
- 17 h 30 à 18 h 30 : 1.37 €
- Par ¼ heure de retard par enfant : 4.47 €

3 Valide la décision modificative du budget général

Section d'investissement :

- Dépenses - 020 - Dépenses imprévues : - 763.56 €
- Dépenses - 2041582 - Autres groupements Bâtiments et installations + 763.56 €

4 Approuve le projet d'acquisition mutualisée d'une désherbeuse avec les communes de Plurien et La Bouillie et le plan de financement prévisionnel.

Autorise Monsieur le Maire de Plurien à solliciter une subvention auprès du Conseil Départemental des Côtes d'Armor au titre du Plan de relance 2020-2021 à hauteur de 80% soit 23 102,40 € HT et à

DEPENSES		RECETTES		%
Désherbeuse OELIAT Hoaut 500 HD + Batteries Gel 100Ah + Enroleur G + HP	23 548 €	Subvention Plan de relance Département des Côtes d'Armor	23 102,40 €	80 %
Remorque Hoaut 2.02x1.30 PTAC 900 kg + Rampe Thermo-dynamique 40 cm TT	2 502 €	Participation des communes de Plurien, Saint-Alban et La Bouillie	5 775,60 €	20 %
Kit désherbage 80 m + Kit enrouleur D 20m H/B	2 678 €			
Immatriculation HOUAT	150 €			
TOTAL	28 878 €	TOTAL	28 878 €	100 %

signer tout document se rapportant à ce dossier.

5 Approuve le projet d'éclairage public de rénovation des coffrets IP2X sur foyers des commandes B/D/G dans le Bourg présenté par le Syndicat d'Energie des Côtes d'Armor pour un montant estimatif de 1 308.96 € TTC (coût total des travaux majoré de 8 % de frais d'ingénierie),

6 Désigne M. Loïc DAVID comme élu référent, représentant la commune au sein de l'ALEC, et interlocuteur privilégié de l'ALEC pour les réflexions et travaux en matière d'efficacité énergétique, de lutte contre le dérèglement climatique, d'amélioration de l'habitat, de lutte contre la précarité énergétique.

Donne mandat à l'Agence Locale de l'Energie et du Climat du Pays de Saint-Brieuc pour agir en son nom et pour son compte dans la mise en place des espaces clients et la consultation des données de consommations et de dépenses d'énergie et d'eau, relatives aux établissements

propriétés de la collectivité auprès des fournisseurs d'énergie (gaz, fioul, électricité, carburants, etc...) et d'eau.

Autorise l'Agence Locale de l'Energie et du Climat du Pays de Saint-Brieuc à procéder à la collecte, à la visualisation et au traitement de ces données, sous réserve que ces données conservent leur caractère confidentiel et ne fassent pas l'objet de transmission à des tiers, de quelque manière et sur quelque support que ce soit.

S'engage à prendre les mesures nécessaires pour réunir et transmettre les factures de consommation d'énergie des bâtiments communaux, et à faciliter le travail du Conseiller en Energie Partagée, afin de pouvoir établir un bilan énergétique du patrimoine communal.

Prend note de la nécessité d'associer systématiquement le Conseiller en Energie Partagée pour les projets actuels et à venir de la commune, et demande qu'une information soit faite auprès des Services Techniques de la commune.

PERSONNES VULNERABLES

Un registre nominatif des personnes vulnérables dans le cadre d'un plan d'alerte et d'urgence en cas de risques exceptionnels (canicule, grand-froid, covid...) est en place à la mairie.

Les inscriptions se font sur la base du volontariat pour les personnes en situation d'isolement, personnes fragilisées par l'âge, la maladie...

Par le biais de ce registre, un suivi sera effectué par le CCAS (contact téléphonique, visite à domicile...).

Le formulaire d'inscription, qui est à remplir par l'intéressé(e) ou son représentant légal, est disponible à l'accueil de la mairie.

Contact : 02.96.32.98.98 ou accueil@santalban.fr

INFORMATION CCAS

Au regard de la situation sanitaire d'aujourd'hui, il n'y aura pas de repas du CCAS cette année.

Après concertation des membres du CCAS, un bon d'achat de 15€ sera offert aux personnes de 71 ans et plus (venant habituellement à ce repas).

Ces bons seront valables dans certains commerces de la commune et vous seront envoyés par courrier (pour éviter tous contacts et garantir votre sécurité). Les membres du CCAS sont toujours présents et à votre écoute.

N'hésitez pas à les solliciter par le biais de la mairie. Tél. 02.96.32.98.98

CONCOURS PHOTOS «OBJECTIF PATRIMOINE»

GERALDINE MAGNAN EST 14^{ÈME} AVEC UNE PHOTO DE LA FLORA

La commune de Saint-Alban était représentée lors de la 2^{ème} édition du concours photos «Objectif Patrimoine» organisé par les trois labels : « Communes du Patrimoine Rural », « Petites Cités de Caractère® » et « Union des Villes d'Art et d'Histoire et des Villes Historiques » de Bretagne, dans les 90 cités labellisées de Bretagne. Ce concours ouvert à tous avait pour thème cette année «l'eau». Parmi plus de 650 photos envoyées par 250 photographes, 30 photos étaient

gagnantes. Géraldine Magnan s'est placée à la 14^{ème} place avec la photo ci-dessus de la Flora. Géraldine nous explique le choix de la photo qu'elle a présentée au concours : «La photo sélectionnée sur le thème de l'eau représente aussi l'esprit de balade le long de cette jolie Flora que j'aime tant parcourir en courant.»

Bravo Géraldine !

RECENSEMENT DE LA POPULATION

Le recensement de la population aura lieu du 21 janvier au 20 février 2021.

Pour cette enquête, la commune recrutera des agents recenseurs. Ceux-ci recevront une formation obligatoire. Les qualités attendues d'un agent recenseur sont : disponibilité, neutralité, discrétion, connaissance en informatique, sens de l'organisation, engagement ferme.

Si cet emploi vous intéresse, faites acte de candidature par courrier adressé à Madame le Maire – 19, rue de l'Eglise – 22400 SAINT-ALBAN, ou par mail (urbal@santalban.fr) pour le 4 décembre 2020 au plus tard.

JOURNEES DU PATRIMOINE

Lors des Journées du patrimoine, l'église paroissiale a reçu une quarantaine de visiteurs et la chapelle Saint-Jacques 211 visiteurs.

Au cours des visites organisées par petits groupes, Monsieur Christian Lucas et Monsieur Marcel Madigand, respectivement guides pour l'église paroissiale et la chapelle Saint-Jacques, ont présenté l'édifice et l'histoire de chaque monument.





De plus en plus de familles doivent affronter la maladie d'Alzheimer et se trouvent désarmées dans la vie de tous les jours pour accompagner leur parent malade.

L'association peut venir en aide et offrir des formations gratuites pour les aidants. Renseignements et inscriptions auprès de Monique HOURDIN, adjointe et responsable du CCAS ou Bernard RAULT, bénévole responsable pour le territoire de Lamballe (06.63.61.93.50).

“APPEL À PROJETS JEUNES : MIEUX VIVRE EN MILIEU RURAL”



« Appel à projets jeunes : mieux vivre en milieu rural » vise à soutenir les projets collectifs des jeunes de 13 à 22 ans.



commune ou canton. Les actions devront se dérouler sur le département et concerner une thématique dans les domaines de la culture, la citoyenneté, l'économie sociale ou la solidarité. Les dossiers de candidature sont à adresser à la MSA d'Armorique pour le 18 décembre 2020.

L'objectif de ce concours est d'encourager la réalisation de projets par des jeunes résidant en milieu rural afin qu'ils contribuent à l'animation de leur

commune ou canton. Les actions devront se dérouler sur le département et concerner une thématique dans les domaines de la culture, la citoyenneté, l'économie sociale ou la solidarité. Les dossiers de candidature sont à adresser à la MSA d'Armorique pour le 18 décembre 2020.

VÉLO LE POINT SUR LES ÉQUIPEMENTS OBLIGATOIRES

Équipements obligatoires	
	Casque (enfant jusqu'à 12 ans)
	Gilet de haute visibilité (hors agglomération : la nuit ou en cas de luminosité insuffisante)
	Sonnette en bon état
	Éclairage fonctionnel

Casque, gilet de sécurité, sonnette en bon état, éclairage fonctionnel... Avant chaque sortie à vélo, n'oubliez pas de faire le point sur votre matériel. Le code de la route s'applique aux cyclistes comme aux autres usagers de la route. Chaque infraction est passible d'une amende. Une vidéo vous explique tout en 30 secondes sur : <https://www.service-public.fr/particuliers/actualites/A14315?xtor=EPR-100>

APICULTURE

Tout apiculteur, même avec une seule ruche, est tenu de déclarer chaque année les ruches dont il est propriétaire ou détenteur, en précisant notamment leur nombre et leur emplacement. La période de déclaration est fixée entre le 1er septembre et le 31 décembre 2020 pour la campagne écoulée. Cette déclaration doit se faire prioritairement en ligne via le site : www.mesdemarches.agriculture.gouv.fr.

Les déclarations de ruches sur Cerfa papier 13995*04 envoyées après le 31 décembre (cachet de la poste faisant foi) ne recevront aucun traitement. Le récépissé est immédiatement adressé par mail en cas de déclaration en ligne. Il est également adressé par mail si l'apiculteur fournit une adresse électronique sur le Cerfa papier.



RECRUTEMENT

LE CIAS RECRUTE DES AIDES À DOMICILES

Le Centre Intercommunal d'Action Sociale de Lamballe Terre & Mer recherche des aides à domicile.

Leur mission : intervenir au domicile de personnes âgées et/ou handicapées en les accompagnant dans les gestes de la vie quotidienne.

Aide au lever et au coucher, aide à la toilette ou aux courses, repas, entretien du logement...

Vous êtes mobiles et disponibles, n'hésitez pas à adresser votre candidature auprès du CIAS.

Les plus : CDD selon vos disponibilités, secteur de travail déterminé en fonction de votre domicile, planification des interventions via smart-

phone fourni, frais kilométriques et temps de trajet entre deux interventions pris en charge.

Tous les détails sur lamballe-terre-mer.bzh (rubrique L'institution / Recrutement)

Candidature à adresser à :

Monsieur Le Président
CIAS de Lamballe Terre & Mer
Ressources Humaines
41 rue Saint-Martin – BP 90456 –
22404 Lamballe-Armor Cedex

HABITAT

PERMANENCES DE BONJOUR HABITAT



Bonjour Habitat, c'est plus de 50 permanences de septembre à décembre sur l'ensemble du territoire. Les demandeurs seront mis en relation téléphonique directe avec les partenaires, ALEC, SOLIHA, ADIL...

Les permanences des partenaires (ALEC, SOLIHA) avec les particuliers se feront seulement sur rendez-vous. A noter que les rendez-vous téléphoniques seront privilégiés lorsque cela sera possible.

Renseignements : 02 96 32 96 66
et site : bonjour-habitat.bzh

ENVIRONNEMENT

AVIS DE RECHERCHE : OÙ SONT LES MARES ?

Dans le cadre de l'Atlas de la Biodiversité de Lamballe Terre & Mer, les mares du territoire (plan d'eau inférieur à une centaine de mètres carrés) seront recensées, qu'elles soient d'agrément dans un

jardin, en milieu agricole ou abandonnées au fond d'un bois ! Véritables réservoirs de biodiversité, il serait intéressant d'en évaluer la richesse écologique et les intégrer à la trame verte et bleue du terri-

toire ! Si vous possédez une mare, ou avez connaissance de certaines, n'hésitez pas, envoyez un mail à l'adresse suivante : environnement@lamballe-terre-mer.bzh !





TRAVAUX

ÉCHANGEUR DE LA VILLE ES LAN

Depuis le 21 septembre, la DIRO (Direction interdépartementale des Routes - Ouest) a débuté des travaux pour créer un carrefour giratoire au niveau de la Ville es Lan. Le but de ces travaux est de sécuriser et de décongestionner les échanges entre la RN12 et la RD768. Cela entraînera des modifications de circulation pendant la durée des travaux. Des déviations seront mises en place.

Plus d'info sur lamballe-terre-mer.bzh

DÉCHETS MÉNAGERS

VIGILANCE TRI

Tous les emballages en plastique, en métal, les papiers et les cartonnettes doivent impérativement être déposés en vrac dans votre bac ou sac jaune.

Certaines personnes pensent bien faire en mettant ces emballages dans des sacs poubelles opaques.

Or, ces sacs noirs ne seront jamais ouverts au centre de tri et les emballages qu'ils contiennent ne seront pas recyclés.

Dans la même catégorie, les grands sacs de protection de bac ne doivent pas être utilisés, car ils peuvent se coincer dans la benne du camion de collecte ou dans les mécanismes du centre de tri.

Le non-respect de cette consigne peut entraîner un refus de collecte du bac ou sac jaune.

Plus d'informations :
contactdechets@lamballe-terre-mer.bzh

DÉCALAGE DES COLLECTES

11 novembre, 25 décembre et 1^{er} janvier

Si vous êtes collectés ces jours-là, pensez à consulter votre calendrier de collecte des déchets ménagers pour le décalage des collectes.

Les calendriers sont aussi consultables sur lamballe-terre-mer.bzh

contactdechets@lamballe-terre-mer.bzh

TRANSPORT

DISTRIBUS

RAPPEL DES CONSIGNES GÉNÉRALES

Le port du masque est obligatoire pour les usagers à bord des véhicules, conformément aux dispositions sanitaires gouvernementales.



UNE NOUVELLE FAÇON DE VOYAGER DEPUIS LE 31 AOÛT

Depuis lundi 31 août, Distribus, le réseau de transport de la communauté d'agglomération de Lamballe Terre & Mer, passe d'une billetterie papier à une billetterie moderne, sans changement de tarifs.

Les carnets de tickets et les abonnements seront remplacés par la nouvelle carte sans contact, rechargeable sur l'e-boutique ou auprès des dépositaires. Il sera toujours possible de prendre un titre de transport à l'unité auprès des conducteurs.

**Retrouvez toute l'information sur www.lamballe-terre-mer.bzh
Renseignements par téléphone, au 0800 18 10 10 de 8h00 à 17h00 (gratuit) ou sur le site distribus.bzh**

SPORT

CONDITIONS D'ACCÈS À LA PISCINE DE LAMBALLE-ARMOR



En raison du contexte sanitaire, les règles sanitaires sont appliquées :

- La fréquentation maximale instantanée au sein de l'équipement étant limitée à 108 personnes, l'accès pourra vous être refusé si ce nombre maximum est atteint
- Respect de la distanciation physique de 1m.
- Respect des gestes barrières.
- Respect du sens de circulation.
- Port du masque obligatoire (à partir de 11 ans) de l'entrée jusqu'en tenue de bain avant la douche, puis dès votre retour aux vestiaires après la baignade.
- Laissez les affaires personnelles dans les casiers ou dans un sac (serviettes, gel douche...)
- Les espaces d'attente sont fermés, sauf pour l'accompagnement des personnes à mobilité réduite.
- La douche savonnée avant l'accès aux bassins est obligatoire (corps et les cheveux, ou le corps seulement si port du bonnet)
- Pas de maquillage.

Tarifs et horaires disponibles sur le site lamballe-terre-mer.bzh

INSCRIPTION AUX ACTIVITÉS DE LA PISCINE

Il reste quelques places sur les activités Aquaphobie et Apprentissage de la natation pour les adultes.

Renseignement à l'accueil de la piscine :
Centre Aquatique « La Piscine »
Rue des Olympiades – 22400 Lamballe-Armor
Tél. 02 96 50 13 80
Mail : lapiscine@lamballe-terre-mer.bzh

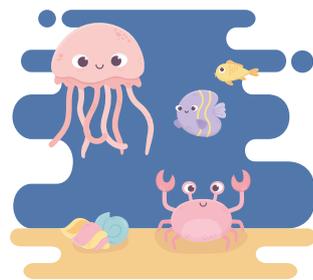
ÉCONOMIE

FORUM ENTREPRISES TERRITOIRE ET MÉTIERES



Rendez-vous le mardi 1^{er} décembre au Quai des rêves à Lamballe-Armor. De 14h à 17h, le Forum Entreprises Territoire et Métiers vous ouvre ses portes. De nombreuses entreprises, structures d'emploi et de formation seront présentes pour répondre à vos questions. Au programme également des mini-conférences. Le programme complet, bientôt disponible sur lamballe-terre-mer.bzh.

(Sous réserve de l'évolution des mesures sanitaires)



ÉCOLE FRANÇOIS LEVAVASSEUR

LE GRAND BAIN ? MÊME PAS PEUR !

Le retour à une scolarité presque normale malgré le contexte sanitaire se fait aussi par la reprise de certaines activités qui avaient disparu au printemps.

C'est le cas de la natation !



Les élèves de la classe de GS/CP sont les premiers à se rendre à la piscine de Plé-neuf-Val-André pour découvrir et apprivoiser le milieu aquatique.

Afin d'améliorer la progression des élèves, le cycle de natation est aménagé avec deux séances chaque semaine.

Les élèves évoluent sur les différents ateliers et parcours, encadrés, par leur enseignant, les parents d'élèves agréés et le maître-nageur de la piscine.



Ils sont très enthousiastes et leurs progrès sont visibles.

On peut dire qu'ils sont désormais comme des poissons dans l'eau !

Ce sera ensuite le tour des élèves des classes de CP/CE1 puis de CE2 de se rendre à la piscine.

ÉCOLE SAINT-GUILLAUME

RENTRÉE SPORTIVE À L'ÉCOLE !

Après des semaines de confinement et de vacances, il a fallu canaliser l'énergie parfois débordante des élèves et recréer du lien entre eux. Cet objectif a été vite atteint !

Grâce à un don reçu au printemps (merci aux donateurs), la gamme de véhicules de l'école St-Guillaume s'est étoffée.

Sur ces vélos, les petits développent quotidiennement leur motricité (draisienne, guidon haut, pédales basses,...) mais font aussi des expériences sociales (vélos à deux sièges, une marche à l'ar-

rière etc...) : on apprend partager, à faire des choix, à guider, à faire confiance au chauffeur,...



Les CE2/CM1 ont, eux, commencé leurs séances de piscine. Cette année, les séances sont regroupées en stage (deux fois par semaine) et progressent donc plus rapidement.

Quant aux élèves les plus grands, ils ont été les meneurs de la fête du sport scolaire de St-Guillaume. Par équipes interclasses, les enfants ont participé à 4 ateliers de jeux extérieurs, protocole oblige, sans contacts directs : le coach sportif, la chaîne des pompiers, parcours en binômes et parcours balle au pieds. Tous ont partagé un très bon moment, sans enjeu si ce n'est de faire plus ample connaissance et se soutenir.



CALENDRIER DES FÊTES 2021*

*sous réserve des conditions sanitaires

DATE	Lieu manifestation	Type manifestation	Organisée par
09/01	Salle des fêtes	Galette	Football Club Côte de Penthièvre
09/01	Salle annexe	Galette	Chevrons du Penthièvre
14/01	Salle des fêtes	Galette	Club des Aînés de la Flora
15/01	Salle annexe	Galette	Entente Cyclotouriste Albanaise
16/01	Salle des fêtes	Assemblée Générale + repas	Cercle Celtique Fleur d'Aulne
20/01	Salle des fêtes	Galette	Penthièvre Sport Santé
24/01	Salle annexe	Galette	Randonnous albanais
24/01	Salle des fêtes	Spectacle	Libres et sans chaussette
30 et 31/01	Salle des fêtes	Théâtre	Association Culturelle Théâtrale
07/02	Salle des fêtes	Repas	Compagnons de St-Jacques
11/02	Salle des fêtes	Assemblée Générale + repas	Club des Aînés de la Flora
12/02	Salle des fêtes	Assemblée Générale	Compagnons de St Jacques
13/02	Salle annexe	Assemblée Générale	La Boule Albanaise
13/02	La Marelle	Assemblée Générale	Libres et Sans Chaussette
13 et 14/02	Salle des fêtes	Théâtre	Association Culturelle Théâtrale
20/02	Salle des fêtes	Assemblée Générale + repas	Comité des fêtes
27/02	Salle des fêtes	Assemblée Générale	Chevrons du Penthièvre
07/03	Foyer	Randonnée des Chiens guides d'aveugles	Les Randonnous Albanais
13 et 14/03	Salle des fêtes	Spectacle	Club des Aînés de la Flora
		Elections régionales et départementales	
		Elections régionales et départementales	
27/03 ou 03/04	Salle des fêtes	Repas	Chasseurs
10/04	Salle des fêtes	Assemblée Générale	Donneurs de sang
17/04	Salle des fêtes	Repas	APEL Ecole St-Guillaume
01/05	Complexe sportif	Vide-Greniers	Amicale Laique
02 ou 09/05	Salle des fêtes	Courses de côte	Chasseurs
16/05	Salle des fêtes	Randonnée de la Flora	Entente cyclotouriste albanaise
29/05	La Marelle	Assemblée Générale	Association culturelle Théâtrale
16/06	Salle des fêtes	Assemblée Générale	Penthièvre Sport et Santé
20/06	Complexe sportif	Kermesse	Ecole François Levavasseur
24/06	Salle des fêtes	Repas	Club des Aînés de la Flora
26/06	Complexe sportif	Kermesse + Trail de la Flora	APEL Ecole St-Guillaume
13 ou 17/07	Salle des fêtes	Fête de nuit	Comité des Fêtes
Du 17/07 au 01/08	La Marelle	Exposition	ART BRE
25/07	Extérieur	Pardon de St-Jacques	
01/08	Saint-Jacques	Vide-greniers	Comité des Fêtes
08/08	Saint-Guillaume	Pardon de St-Guillaume	
Du 12/08 au 23/08	Chapelle St-Jacques	Exposition	Compagnons de St-Jacques
14/08	Salle des fêtes	Fête de nuit	Comité des Fêtes
03/09	Salle des fêtes	Assemblée générale + repas	Chasseurs

18/09	Salle des fêtes	Concert + balade	Libre et Sans Chaussettes
18 et 19/09	Extérieur	Journées du patrimoine	
25 et 26/09	Salle des fêtes	Jumelage	Donneurs de Sang
28/09	Salle des fêtes	Concours de belote	Club des Aînés de la Flora
14/10	Salle des fêtes	Repas	Club des Aînés de la Flora
31/10 et 01/11	Extérieur	Concentration motos	Moc'h Kozh
30/10	Salle des fêtes	Assemblée générale	Entente cyclotouriste albanaise
05/11	Salle des fêtes	Maisons Fleuries	Comité des Fêtes
06 et 07/11	Salle des fêtes	Théâtre	Club des Aînés de la Flora
13/11	Salle des fêtes	Repas	Entente cyclotouriste albanaise
20 et 21/11	Salle des fêtes	Spectacle	Club des Aînés de la Flora
26/11	La Marelle	Assemblée Générale	FNACA
27/11	Salle des fêtes	Repas à emporter	APEL Ecole St-Guillaume
04/12	Extérieur	Vente de sapins	Amicale laïque
05/12	Foyer	Assemblée générale	Les Randonneurs albanais
14/12	Salle des fêtes	Arbre de Noël	APEL Ecole St-Guillaume
31/12	Salle des fêtes	Réveillon	Cercle Celtique Fleur d'Aulne

CLUB DES AÎNÉS DE LA FLORA

ACTIVITES DU CLUB POUR LE MOIS DE NOVEMBRE :

LES DATES CONCERNANT LES JEUDIS DU CLUB, REPAS, SORTIES ET SPECTACLES SONT A TITRE D'INFORMATIONS SUITE AUX CONSIGNES SANITAIRES NATIONALES CONCERNANT LE COVID 19. En cas de changement vous serez prévenus par votre Club le moment venu. Merci de votre compréhension.

MARCHE DOUCE :

Les lundis 2, 9, 16, 23 et 30 novembre. Rendez-vous à 14h30 sur le parking du Poirier pour se rendre sur un parcours de marche.

PISCINE - AQUAGYM :

Les mardis 3, 10, 17 et 24 novembre de 16h à 17h à la piscine des Monts Colleux à Pléneuf-Val-André.

CLUB DU JEUDI :

Le club ne reprend pas dans l'immédiat, les conditions sanitaires étant trop contraignantes. Les adhérents seront informés de l'évolution de la situation.

JEUX DE BOULES :

Les boulistes reprennent avec les conditions sanitaires obligatoires à respecter.

SPECTACLES :

- le week-end Théâtre des 7 et 8 novembre avec la troupe « Va T'en Voir » dans la pièce 1 pyjama pour 6
 - et le week-end musical des 21 et 22 novembre avec les Compagnons de la Tourlandry.
- Sont annulés et reportés en 2021

Pour contacter le Club : Mail : Clublaflora@gmail.com

Téléphone : Alain MARIE 02.96.32.96.59 / Martine LAPLANCHE 06.23.75.02.31 / Jacques LEFEUVRE 06.80.72.32.37.

LE CERCLE CELTIQUE FLEUR D'AULNE

Apprentissage et découverte de la danse, de la musique et du chant bretons (enfants, ados et adultes), préparer des concours et des spectacles chorégraphiques en Bretagne, en France et à l'étranger, échanges avec d'autres terroirs.



MODIFICATIONS LIEU ET HORAIRES :

- « **Enfants** » : découverte, initiation à la danse & spectacles chorégraphiés pour les 4 à 10 ans inclus - Séances encadrées par des moniteurs certifiés. **Les 3 premiers mercredis de chaque mois - salle des fêtes - de 15h30 à 16h30**
- « **Ados** » : stage de danse : **11 novembre, 21 et 28 décembre - salle des fêtes - de 15h à 18h30**
- « **Danses** » : pour celles et ceux désirant porter le costume et la coiffe traditionnels - préparer des concours et des spectacles chorégraphiés. **Tous les vendredis - salle des fêtes ou salle de Saint-Hervé - de 20h45 à 23h00**

- « **Loisirs** » : pour découvrir dans la convivialité et la bonne humeur les danses traditionnelles, se préparer aux fest-noz & fest-deiz ou simplement curieux d'apprendre. **Les 3 premiers lundis de chaque mois - salle des fêtes - de 20h30 à 22h30**

Tous les cours se tiendront avec le respect des consignes sanitaires : masques, lavage ou désinfection des mains et distanciations. Soyez toutes et tous les bienvenus. Renseignements au 02.96.72.26.43

FNACA

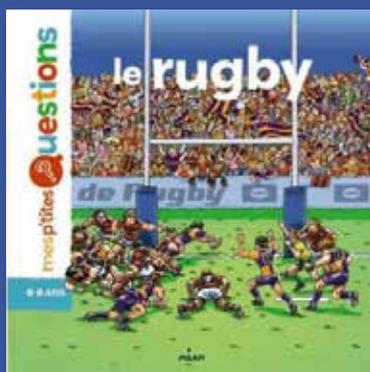
L'assemblée générale aura lieu le **vendredi 27 novembre** à 11 heures à la salle des fêtes.

BIBLIOTHÈQUE



La Bibliothèque a rouvert ses portes début septembre après avoir profité de sa fermeture pendant le Covid pour la réaménager.

Beaucoup de nouveautés pour les adultes (Romans, Policiers, Terroirs, livres en gros caractères et livres audio, BD) et pour la jeunesse (Albums, mangas, BD, romans, livres audio... pour tous les âges) sans oublier nos ados (ci-joint quelques nouveautés)



Nous avons réaménagé notre espace documentaire adultes et surtout étoffé l'espace jeune par plusieurs petits documentaires (mes docs sports, mes p'tites questions, mes p'tits pourquoi, mes questions/réponses sur différents thèmes). Ne pas oublier aussi notre fonds documentaire breton et local.

Les lecteurs sont invités à venir découvrir ou redécouvrir cet espace sans oublier le coin Vidéomusithèque (prêts de la Bibliothèque des Côtes d'Armor) jeunesse (livres audio, CD musique, DVD films dessins



animés, tous publics, documentaires) et adultes (CD variétés françaises et internationales, musique classique et de films, DVD films et documentaires).

Un portage à domicile pour les personnes ne pouvant se déplacer est aussi possible ainsi que le prêt d'une liseuse.

Ouverture de la bibliothèque :

mercredi 14h30/17H, vendredi 16h30/18h et dimanche 10h30/12h
Impasse Forestier Tél 02.96.93.88.05 ou bibliotheque@saintalban.fr



2
personnes

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES AUX AGRUMES

INGRÉDIENTS

6 belles noix de Saint-Jacques
Huile d'olive
Sel gris aux poivres & baies roses
Un citron vert
Une mandarine
Un combava

PRÉPARATION

- 1 Coupez les noix de Saint-Jacques en très fines lamelles. Vous pouvez également les surgeler au préalable et réaliser de fines tranches à l'aide d'une mandoline. Disposez les tranches sur deux assiettes et arrosez d'huile d'olive.
- 2 A l'aide d'une râpe, zestez les différents agrumes directement sur les tranches de Saint Jacques. Vous pouvez également utiliser un zesteur, mais une râpe vous permettra d'obtenir des zestes plus fins et plus agréables en bouche avec ce carpaccio.
- 3 Assaisonnez de sel gris aux poivres et baies roses.
- 4 Servez très frais, éventuellement accompagné d'un citron vert pour ceux qui souhaiteraient ajouter un peu d'acidité.



6
personnes

SAUCE AU CARMEL BEURRE SALÉ

INGRÉDIENTS

6 personnes
100 g de sucre
40 g de beurre doux
20 cl de crème fraîche liquide
0,5 c à café de fleur de sel

PRÉPARATION

- 1 Versez 3 cl d'eau et le sucre dans une casserole.
- 2 Faites chauffer à feu moyen jusqu'à ce que le caramel brunisse.
- 3 Quand le caramel prend une belle couleur dorée avec une odeur légèrement âcre, ajoutez le beurre avec la fleur de sel hors du feu.
- 4 Mélangez et ajoutez la crème.
- 5 Mettez à nouveau la casserole sur le feu, portez à ébullition.
- 6 Le caramel va épaissir en refroidissant.
- 7 Pour un caramel plutôt liquide, stoppez la cuisson après l'ébullition et laissez refroidir.
- 8 Pour un caramel plus épais, poursuivez légèrement l'ébullition pour faire réduire. Stoppez et laissez refroidir.

Astuce

Sauce très gourmande, avec laquelle vous pourrez accompagner des crêpes, gaufres, génoises et bien d'autres desserts...



Astuces du chef :

Vous pouvez préparer vos farz de 2 manières :

1. Le farz noir se roule avec les paumes de la main, et vous obtiendrez ainsi ce qu'on appelle le «farz bruzunog» (ce qui signifie en miettes).
2. Le farz blanc quant à lui se coupe en tranches, c'est ce qu'on appelle «farz a-bezh» (far entier) ou "farz fritet". Vous pouvez ensuite dorer les tranches à la poêle avec un peu de beurre.

Nous vous conseillons de servir votre kig ha farz accompagné de lipig (c'est une sauce réalisée en faisant fondre des échalotes coupées en tout petits morceaux à laisser compoter dans du beurre... c'est délicieux ! Comptez 100 g de beurre demi-sel et 4 échalotes finement ciselées ou des oignons et un fond de verre d'eau ou de bouillon du kig ha farz).



6
personnes

KIG HA FARZ TRADITIONNEL

INGRÉDIENTS

1/2 kg de jarret de porc

300 g de lard

300 g de boeuf

De la saucisse bretonne
(ou saucisse de Morteau)

4 carottes

2 oignons

2 poireaux

2 navets

1 chou vert

Pour le farz noir :

500 g de farine de sarrasin

50 g de beurre

20 cl de crème fraîche

2 oeufs

1/2 verre de lait

1 cuillère à soupe de gros sel

Un peu de saindoux

Pour le farz blanc :

250 g de farine de froment

250 g de raisins secs

50 g de sucre en poudre

20 cl de crème fraîche

25 cl de lait

2 oeufs

PRÉPARATION

- 1 Épluchez les légumes (sauf le chou), puis déposez-les avec la viande et les oignons éventuellement piqués avec quelques clous de girofle dans une grande cocotte et remplissez-la d'eau (à hauteur de la viande et des légumes).
- 2 Laissez cuire votre pot-au-feu environ 1 heure, à feu doux.
- 3 En attendant la cuisson de vos légumes et de la viande, préparez les 2 farz :
- 4 Pour le farz noir, prenez un saladier dans lequel vous diluerez la farine avec les oeufs et également un peu de lait. Ajoutez du gros sel et faites fondre le beurre ainsi que le saindoux et la crème. Mettez la pâte dans un sac de toile que vous ficellerez avec le plus grand soin.
- 5 Pour le farz blanc, mélangez la farine avec le sucre et les oeufs. Ajoutez-y la crème fraîche en mélangeant en continu. Délayez avec le lait et ajoutez des raisins préalablement farinés. Mettez également cette pâte dans un autre sac en toile à fermer avec soin.
- 6 Vos 2 pâtes doivent être épaisses et fluides, mais ne doivent en aucun cas être trop liquides.
- 7 Plongez vos 2 sacs de toile contenant les différents farz dans la cocotte ainsi que la saucisse de Morteau (ou autre type de saucisse, comme de la saucisse bretonne de Molène par exemple). Prolongez la cuisson pendant 2 heures supplémentaires.
- 8 Une fois la cuisson terminée, émiettez la pâte et servez-la dans des assiettes avec les morceaux de viande en quantité souhaitée, quelques légumes et une bonne dose de bouillon... et n'hésitez pas à en reprendre car la cuisine bretonne, ça se mange sans modération !

INGRÉDIENTS

- 3 œufs
- 100 g de sucre
- 250 g de mascarpone
- 1 paquet de palets bretons
- 1 petit pot de caramel au beurre salé
- 1 cuillère à soupe de cacao en poudre

TIRAMISU AUX PALETS BRETONS ET CAMEL AU BEURRE SALÉ

6 personnes

PRÉPARATION

- 1 Faites blanchir les jaunes avec le sucre au fouet (électrique ou non).
- 2 Ajoutez-y le mascarpone et continuez de battre. Montez les blancs en neige ferme avec une pincée de sel.
- 3 Puis les incorporez-les délicatement à la préparation précédente.
- 4 Votre appareil à tiramisu est prêt !
- 5 Écrasez les palets bretons. Liquéfiez le caramel s'il est trop dur, au bain-marie ou à puissance minimale 30 sec au micro-onde.
- 6 Dans des verrines, des verres ou des ramequins, disposez une couche de palets bretons, une cuillère à café de caramel, une couche d'appareil à tiramisu.
- 7 Répétez l'opération deux fois et terminez par l'appareil à tiramisu.
- 8 Saupoudrez de cacao en le passant dans un tamis.
- 9 Réservez au réfrigérateur au moins 2h, l'idéal étant de le préparer la veille pour le lendemain.



Astuce

Servez-vous d'une poche à douille pour l'appareil à tiramisu et faites des petits dômes sur le dessus pour la déco !

État-Civil

DÉCÈS

- 8 septembre : Marie Chantal VRAIN

Urbanisme

PERMIS DE CONSTRUIRE

- VERDE Thibault – COURTEL Agathe
13, La Saudraie - *Rénovation et extension maison*
- CHAUVEL Claude
15, rue du Chemin Ferré - *Carport*
- AUGER Stéphane – BLOUIN Laetitia
3, rue des Potiers - *Maison*

DÉCLARATIONS PRÉALABLES

- CARIMALO Claude
27, La Maison Neuve - *Carport*
- CORNILLET Christine
5, rue de la Vieille Lande - *Clôture*
- BENNOUF Norya
6, rue du Pré de la Vigne - *Mur de soutènement*

Agenda*

11 novembre

La cérémonie de l'armistice aura lieu à 10h30 au monument aux morts à Saint-Alban. *

**si la situation sanitaire le permet*

17 novembre

Atelier lecture de cartes PLU

27 novembre

Assemblée générale FNACA

**sous réserve des conditions sanitaires*

Annonces

Annonces à déposer avant le 31 octobre pour le bulletin de décembre

- À vendre congélateur coffre de 311 litres
Marque Laden – Double isolation – Année 2014.
Très bon état général (à part petite bosse sur le devant). Prix ferme : 150 €. Tél. 06.77.45.60.80