



L'HEBDO



Bulletin d'information municipal de Plouguerneau | Kannadig ti-kêr Plougerne

PLOUGUERNEAU, C'EST DU BOULOT ! LABOUR EN HAÑV EVIT AN TI-KÊR.

Il n'y a pas de secret : pour rendre cette commune belle et attractive pendant la saison estivale, les équipes municipales ont besoin de renfort. La mairie de Plouguerneau propose pas moins de 18 contrats saisonniers répartis entre avril et septembre, au sein des services techniques. **Postulez !**

Chaque année, la mairie de Plouguerneau recrute des saisonnières et des saisonniers afin de soutenir l'activité et contribuer ainsi au rayonnement de la commune. Ces emplois sont une belle opportunité de découvrir la fonction publique territoriale et pourquoi pas, de bénéficier d'une première expérience professionnelle. Tous les talents et les diversités de parcours sont les bienvenus !

18 POSTES EN CDD SUR LA SAISON

D'une durée moyenne d'un mois, ce sont 18 postes saisonniers à temps complet qui sont ouverts au sein des équipes de la voirie, des espaces verts et de la propreté urbaine. Des emplois locaux et utiles dont les principales missions sont d'entretenir et d'embellir notre commune pour le plus grand plaisir des habitants et des vacanciers.

La liste complète des offres est consultable sur sur le site web de la mairie à l'adresse suivante : plouguerneau.bzh/carriere-emploi-et-stages

POSTULEZ DÈS MAINTENANT !

Si vous êtes intéressés, adressez votre candidature (lettre de motivation + CV) par **voie postale** à Monsieur le Maire - Mairie de Plouguerneau - 12 rue du Verger - BP1 - 29880 Plouguerneau ; ou par **voie électronique** à mairie@plouguerneau.bzh

VACCINATION OUVERTE AU 70 ANS



Bonne nouvelle pour tous les habitants du Pays des Abers : le centre de vaccination de Lannilis, situé à la salle Gorrekear, est désormais **ouvert aux personnes âgées de 70 ans et plus**, au lieu de 75 précédemment. **Réservez votre vaccin Pfizer-BioNTech dès maintenant au 02 22 90 00 65.** le standard est ouvert de 8h30 à 17h30 et le samedi de 9h à 12h. *Plus d'info sur urlz.fr/fp3V*

LÉGENDE FM EST DE RETOUR SUR LES ONDES !

Depuis début avril, votre radio locale Légende FM est de nouveau diffusée sur la fréquence 107.6 Mhz. Légende FM, c'est l'actualité locale, la météo, les horaires des marées, l'agenda culturel, les événements de la région en live mais aussi une programmation musicale internationale, française et régionale : Serge Gainsbourg, Renan Luce, Pink Floyd, Red Hot Chili Peppers, les Who ou Janis Joplin ! Site web : legendefm.fr

COLLECTE DES DECHETS DASTUM AR RESTACHOU

Contact « Gestion des déchets » de la CCPA : 02 30 06 00 31 (ligne directe).

PROCHAINES COLLECTES :

- Zone B : jeudi 15 avril (impair)
- Zone A : jeudi 22 avril (pair)

CUISINE MUNICIPALE ROLL BOUED AR SIZHUN

LUNDI 19 AVRIL : potage*, salade thonino, spaghettis bolognaise bio, fromage râpé, flan caramel.

MARDI 20 AVRIL : potage*, feuilleté fromage, pizza végétarienne maison, fromage blanc bio.

MERCREDI 21 AVRIL : potage*, betteraves rouges bio, cuisse de poulet à la diable & rösti, fromage et compote.

JEUDI 22 AVRIL : potage*, salade d'endives, émincé de porc sauce aigre-douce & pâtes bio, mousse au chocolat.

VENDREDI 23 AVRIL : potage*, pomelos au sucre, poisson du jour à la dugléré & poêlée forestière, riz au lait bio maison.

SAMEDI 24 AVRIL* : potage, asperge vinaigrette, tripes à la bretonne & pommes de terre vapeur de Kergadavarn, fromage et fruit.

DIMANCHE 25 AVRIL* : potage, jambon de Bayonne, rôti de veau bio local & garniture, opéra.

* portage de repas

INFORMATIONS DIVERSES KELEIER A BEP SEURT

> **Cuisine centrale** : en cette période de confinement, les menus sont susceptibles d'évoluer.

> **Réseau d'eau potable** : lavage du réservoir d'eau du Grouaneg le **18 avril 2021**.

CADRE DE VIE | ENDRO BEVAÑ

LES ANIMAUX DE LA MÉNAGERIE ENVAHISSENT LES MASSIFS FLEURIS !

C'est devenu une marque de fabrique de la commune de Plouguerneau : Roland, Claire, Mikaël, Lucien, Alain et Michel du service espaces verts et propreté urbaine, confectionnent des décorations en bois pour les fêtes de fin d'année et la venue du printemps !

Pour marquer l'arrivée des beaux jours, les agents municipaux ont sévi une nouvelle fois... À partir de matériaux de récupération - palettes, bois d'abattage, branchages issus des tailles - nos artistes-jardiniers ont sculpté divers sujets. Certains aux bouilles attendrissantes, d'autres plus élancés prenant des formes végétales. Au total, c'est une quarantaine de sculptures qui ont été élaborées en atelier ces derniers mois, les jours de pluie lorsque le travail en extérieur n'était pas possible.

DES HIBOUX, DES LAPINS, DES BOUQUETS DE FLEURS ET...

Aux côtés des hiboux, des lapins et des bouquets de fleurs, vous retrouverez des...chats : une dizaine de petits félins viendra bientôt compléter la fabuleuse ménagerie dans les massifs fleuris de la commune.

Ouvrez l'œil lors de vos prochaines promenades pour les admirer ;)



Mairie de Plouguerneau

TRAVAUX PUBLICS | LABOURIOU AR GUMUN

NOUS AMÉLIORONS VOTRE CADRE DE VIE

C'EST TERMINÉ

- > Aménagement paysager rue St Exupéry ;
- > Apport de terre végétale au Grouaneg (terrain de rugby).

C'EST EN COURS

- > Réalisation de 2 balançoires pour le Korejou et le Grouaneg ;
- > Entretien des chemins d'expl. (Tro Bro Leon).

ÇA VA DÉMARRER

- > Rempotage de plantes annuelles et confection d'animaux décoratifs en bois.

HOUMOUS FAIT MAISON

Que vous le preniez en famille ou entre amis, à 2 ou à 6, en présentiel ou en visio, l'apéritif reste un moment important de la vie sociale. Pour l'agrémenter en toute convivialité, l'équipe de la cuisine centrale vous livre sa recette de houmous, un plat typique du Proche-Orient à base de pois chiches et de purée de sésame, riche en protéines végétales, en fibres et en vitamines.

> Retrouvez chaque début de mois, la recette et l'ingrédient du mois sur plouquerneau.bzh/famille/menus/



Ingrédients

> pour 4 personnes

- 300 g de pois chiches
- 3 c. à soupe de tahin (purée de sésame)
- 2 gousses d'ail
- jus d'1/2 citron
- 1 c. à café de sel
- 1 c. à café de cumin
- huile d'olive
- huile de sésame

> pour du tahin

- 250 g de graines de sésame
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive ou d'huile neutre (huile de pépins de raisin + un peu d'huile de sésame)

Préparation

Préparation : 10 min ou 1h10 + 1 nuit si pois chiches secs
Cuisson : 0 min ou 1h si pois chiches secs

> Cuisson des pois chiches

1. Placez les pois chiches secs dans un grand saladier. Versez 1,5 l d'eau froide et laissez-les tremper toute la nuit ;
2. Égouttez-les et rincez-les ;
3. Mettez-les dans une grande casserole et ajoutez 3 fois leur volume d'eau. Ne pas saler ;
4. Portez à ébullition et laissez cuire pendant 1h à 1h30, jusqu'à ce que les pois chiches deviennent tendres ;
5. Égouttez-les et laissez-les refroidir (ne pas jeter l'eau de cuisson) ;
6. Réservez-les au congélateur.

> Préparation de l'houmous

1. Mixez légèrement les pois chiches en ajoutant un peu d'eau de cuisson ;
2. Ajoutez le tahin*, le jus de citron, l'ail, le cumin et le sel, et continuez de mixer en incorporant l'huile d'olive petit à petit jusqu'à obtenir une texture homogène ;
3. Mettez l'houmous dans un bol, parsemez-le de cumin et d'un peu huile de sésame ;

> Préparation du tahin*

1. Torréfiez les graines de sésame à la poêle ou au four (180°C) pendant 5 min ;
2. Mixez les graines jusqu'à obtenir une pâte friable ;
3. Ajoutez 2 cuillères à soupe d'huile et continuez à mixer pendant 1 à 2 minutes, jusqu'à obtenir une pâte épaisse.

ESPACE JEUNES | TI AR RE YAOUANK

N'OUBLIONS PAS DE NOUS AMUSER !



Fermé jusqu'à nouvel ordre, l'Espace jeunes innove en cette période de vacances scolaires : pour éviter qu'ils ne prennent trop de poussière, l'équipe d'animateurs met tous les jeux de société à disposition des enfants inscrits à l'Espace jeunes.

Pour emprunter un jeu pour quelques jours ou pour une semaine, il suffit de se rendre à l'Espace jeunes lors d'une des permanences suivantes : **lundi 19, mercredi 21 et vendredi 23 avril, de 10h à 12h30 et de 13h30 à 15h30.**

Contact : espacejeunes@plouquerneau.bzh

LES DÉCOUVERTES DE CAMILLE

LA CRÉATION MUSICALE : RÉSILIENCE OU ÉCHAPPATOIRE ?

Cette semaine il sera question d'une belle histoire : artistique, humaine, ou peut-être les deux... Cette histoire ne cherche pas à raconter le parcours carcéral de Tom Simon, mais plutôt sa passion pour la musique, qui ne l'a plus quitté depuis l'enfance.

La première fois que j'ai entendu parler de musique en milieu carcéral ce fut via l'Orchestre national de Lille et son fondateur Jean Claude Casadesus, qui depuis 1986 donne tous les deux ans un concert de musique classique à destination des détenu-e-s.

L'ACCÈS À LA CULTURE : UN DROIT FONDAMENTAL

Ici, la démarche est différente puisque la musique émane du milieu carcéral pour être portée au-delà des murs de la prison. Un droit fondamental qui offre aux détenu-e-s un moment de liberté permettant d'oublier les vicissitudes de la vie. Un droit dont s'est saisi Ahmed Idriss Hussein, qui signe sous son nom original son premier album « **Help myself** », aidé par le concepteur rythmique Tideux et le rappeur brestois FL-How.

LA NAISSANCE D'UN PROJET DE VIE

Intriguée par le titre accrocheur de l'article en question « *Il sort un album depuis la maison d'arrêt de Brest* », je clique sur le lien et découvre la voix rauque d'un vieux bluesman¹ posée sur des titres autobiographiques. Je parcours son album² et tente d'identifier dans chaque morceau les influences qui composent sa musique : du reggae avec « **Boilin mob** », des touches de jazz dans « **Sadboy** », une voix qui me rappelle celles de Rag'n bone man, Ja-Rule et le soul de Ray Charles.

« LE BLUES, UN PONT ENTRE DEUX IDENTITÉS »

« **I am an artist** » déclame-t-il dans l'une de ses compositions. Et on ne peut que l'attester ! Son histoire raconte celle d'un enfant né à Djibouti et adopté par un couple de mélomanes brestois. Je découvre d'ailleurs qu'en 2016 un documentaire lui avait été consacré ! Le réalisateur Philippe Lubliner l'aura bien compris : le blues incarne pour lui un pont entre deux identités. C'est pourquoi Tom porte en lui un hip-hop teinté de ce blues des déracinés.

Si la musique se révèle un moyen d'expression, un engagement viscéral, souhaitons-lui bonne chance dans ce projet de vie et de réinsertion.

Bonne écoute !



¹ Extrait vidéo : urlz.fr/fp29

² Lien vers l'album : ahmedidrishussein.bandcamp.com

MÉDIATHÈQUE | MEDIAOUEG

VOS RDV DE LA SEMAINE

EXPOSITION

« BRETAGNE 2870 »

jusqu'au 30 avril 2021

Von Crakott, le descendant direct du Baron de Münchhausen et de Don Quichotte, crée un chapeau magique qui le projette à Ouessant en 2870. Dans ce bout du monde breton, toute forme de vie a quasiment disparu...



NOUVEAU

EXPOSITION

« KANAÑ ER SKOL »

du 8 avril au 31 août 2021

« Chanter en breton à l'école », c'est le nom de la nouvelle exposition des éditions TES et Maryvonne Berthou. Une exposition bilingue autour des chansons en breton, pour chanter tous ensemble, à la maison ou ailleurs ! Un diskouezadeg diwar-benn ar c'hanaouennoù, evit kemer plijadur o kanañ asembles, er skol, er gêr, e pep lec'h !

#RestonsVigilants

La Médiathèque reste ouverte aux jours et horaires habituels. L'accès aux collections et aux postes informatiques est libre.

La consultation sur place est autorisée. Les accueils de classe et les animations sont suspendus.

ADIMPLIJ : boutique et dépôt fermés jusqu'à nouvel ordre. Contact : 06 01 73 43 02 ; adimplij@gmail.com

PAS : les activités du PAS sont suspendues pour au moins un mois. Prenez soin de vous et de vos proches. Contact : 06 07 54 52 10.

MARCHÉ AUX PLANTES et aux produits locaux organisé par l'école Diwan de Lesneven, le dimanche 18 avril 2021 à St Gildas à Guisseny, de 9h à 17h30. Vous y trouverez des plans de légumes, des fleurs, des arbustes, des plantes vivaces, et grasses ainsi que les légumes et graines de producteurs locaux. Restauration à emporter sur réservation au 06 85 62 45 97 (tartiflette, et dessert cuit au four à pain) 8€ la part. Entrée : 1€ à partir de 15 ans. Port du masque obligatoire et respect des gestes barrières et distanciation sociale. Contact : 06 85 62 45 97. Plus d'info sur www.diwanlesneven.bzh

COLLECTE DE MÉTAUX : l'Espérance de Plouguerneau organise une collecte de métaux, le samedi 24 avril, de 9h à 17h, au complexe sportif de Kroaz Kenan : ferraille (matériel agricole, voitures et

accessoires, moteurs, vélos, quincaillerie...) ; électroménager (sèche-linge, lave-linge, cuisinières, fours, lave-vaisselle...) ; non acceptés (réfrigérateurs, congélateurs, écrans ordinateurs, télévisions...). Possibilité de collecte à domicile. Contact : contact@esperanceplouguerneau.fr ; 06 08 16 74 97 (Jean-Luc Congar) ; 06 43 12 39 88 (Erwann Lautrou).

ROUGAIL SAUCISSE À EMPORTER : l'Espérance de Plouguerneau propose un « rougail saucisse, riz », à emporter, le samedi 24 avril. Coût du repas : 8€. Récipients fournis. Retrait à la buvette du Complexe sportif de Kroaz Kenan, entre 14h et 18h30 (gestes sanitaires respectés). Inscriptions et règlement nécessaires jusqu'au mardi 20 avril inclus, au Bar ha Gwin, au Rallye-bar et au clubhouse du Complexe sportif de Kroaz Kenan. Permanences : samedi 17 avril de 10h à 12h, et lundi 19 avril de 17h à 18h30. Renseignements : 06 83 05 64 92.

RENCONTRES JEUNES : le comité de jumelage allemand organise cet été, avec la collaboration et le soutien financier de l'OFAJ, une rencontre ouverte à tous les jeunes de 14 à 17

ans dans notre ville jumelle d'Edingen-Neckarhausen, du 13 au 27 août 2021. Prix du séjour pour les deux semaines tout inclus : 490€. Pour tout renseignement et inscriptions, adressez votre mail à : commission.jeunesse.jumelage@gmail.com

SPORTS | SPORTOÙ

ESPÉRANCE DE PLOUGUERNEAU : samedi 17 avril : séances d'entraînement : U6-7-8 de 10h30 à 11h30 ; U9 de 13h30 à 15h. U11 de 15h30 à 17h ; U13 de 13h30 à 15h ; U15 de 15h15 à 17h ; U17 de 13h30 à 17h. Dimanche 18 avril : U17 et seniors, entraînement à 10h30.

RUGBY CLUB DE L'ABER : samedi 17 avril, école de rugby : entraînement de 10h à 12h au Grouaneg ; cadets : entraînement à Plouzané, départ à 14h15. Dimanche 18 avril, rugby sans contact adultes : entraînement au Grouaneg de 10h30 à 12h. Mercredi 21 avril, M10-M12-M14 : entraînement au Grouaneg de 14h à 16h. A compter du samedi 17 avril, venez essayer le rugby, toutes les licences sont gratuites jusqu'au 30 juin. Infos sur rcaber.fr

TIARVROLEON

« AVENTURES DES LÉGENDES »

Venez vous balader à Lilia à Plouguerneau en famille et participez à une chasse aux trésors en plein air, samedi 24 avril à partir de 10h : 9 indices en breton dissimulés le long du sentier permettront de craquer le code du coffre-fort...

Samedi 24 avril, départ entre 10h et 11h15. Départ d'une famille toutes les 15 minutes (max 5 personnes). Énigmes en breton pour les enfants de 4 à 10 ans. Tarif : 10€ par famille. Respect strict des gestes barrières.

> Sur inscription : buhezin.tiarvroleon@gmail.com



VIVIERS DE BASSINIC : plateaux de fruits de mer, crustacés, poissons et coquillages. Ouverts du mardi au samedi de 9h à 12h. Commandes par téléphone au 06 83 87 66 69.

VIVIERS BRETONS ouverts du lundi au samedi de 8h à 12h. Vente de poissons, crustacés et coquillages. Réservation plateau de fruits de mer et cuisson au 02 98 04 62 43 ou au 06 07 19 65 71 ou par mail à viviersbretons@orange.fr

PIE NOIR & CIE : magasin ouvert le vendredi de 17h à 18h30 et le samedi de 10h à 12h. Si besoin, en dehors de ces heures, contactez le 06 61 96 31 76 ou le 06 84 15 04 56.

CAMION PIZZA VERT est présent le mardi et samedi place de l'Europe le vendredi au Grouaneg et le dimanche à Lilia à partir de 17h30 puis livraison gratuite sur le secteur à partir de 18h15. Suivez-nous sur Facebook « Camion Pizza Vert ». Réservation au 06 07 61 85 29.

SAVEL P'TIT DUC, producteur local de volailles de qualité à Lannilis

depuis 1968, vous propose la vente directe usine de poulet jaune-coquelet-pintade, entier ou découpé à l'unité ou colis-commande e-shop sur magasin-usine@savel.fr ou au 02 98 04 01 05. Demandez notre liste des produits disponibles.

À FLEUR D'Ô : la boutique reste ouverte pendant le confinement : du lundi au samedi de 9h30 12h/ 14h30 18h30, le dimanche 9h30 12h30. Le mercredi reste le jour de fermeture.

ÉCHOBIO : vente de plants de légumes, d'aromatiques et de fleurs de qualité bio. Contacts : 06 18 95 74 94 ; echobio@echobio.bzh Site web : echobio.bzh

ESTELLE BEAUTÉ. Nouveau : massage ayurvédique rééquilibrant pour une totale détente et un bienfait bénéfique (60 ou 90 min). Shirochampi du cuir chevelu, anti stress, soulage les migraines, l'eczéma... Ce massage se pratique assis, habillé, alors choisissez le lieu qui vous plaira (plage, jardin...). Rendez-vous au 06 50 53 40 26.

RÉFLEX-SHEN : médecine trad. chinoise, digitopuncture, massage, tui na, réflexologie plantaire. Tél : 06 47 50 61 84.

GLAZ EVASION : Glaz Évasion Kayak et Standup Paddle vous accueille durant les vacances avec un protocole strict (5 personnes). Balades en mer, au cœur des Abers - stages...Info et résa : jérôme 07 69 89 97 27. glazevasion@gmail.com www.glazevasion.com

JEAN MARC PICHON : abattage, élagage, soins aux arbres, vente de paillage. Contact : 06 74 40 97 02 ou jmpich@orange.fr

ÉCOLE DE SURF est ouverte dès à présent et durant les nouvelles dates de vacances, du 12 au 26 avril : stage surf (5 jours), mini-stage (3 jours) ou simple initiation au surf (matériel fourni). Location de matériel 7/7 durant les vacances (surf, paddle...). Planning des cours et réservation à contact@surfing-abers.com. Info au 06 63 87 91 73.

Les petites annonces | Traou a bep seurt

VENDRE | DA WERZHAÑ

- > Cadre de lit Ikea avec tiroirs (210X 150). Prix : 50€ à débattre. Tél : 02 98 04 66 29.
- > Débroussailleuse électrique avec fils et couteau, bon état. 50€. Tél : 06 83 94 14 07.

AUTRE | ALL

- > Recherche terrain de loisirs à proximité immédiate des plages. Avec branchement eau. Location juillet-août. Voir achat à l'issue. Tél. : 06 62 30 93 26.
- > Nouvel arrivant sur la commune, formateur sauveteur -secouriste du travail, PSC1, habilitation électrique H0-B0, BS BE manœuvre, et incendie. Tél : 06 59 06 17 00.
- > Bruno L'Hostis, professeur indépendant, donne cours maths, physique-chimie, niveaux collège-lycée. Contact : 06 46 53 86 97 ; bruno.lhostis@laposte.net

- > Propose terrain 2000m² pour maraîchage bio sans tracteur, chevaux ou moutons. Accès indépendant. Sans bail. Tél : 06 44 08 60 73.
- > Recherche location maison 4 chambres. Tél : 06 14 22 00 56
- > Notre lanterne a été volée le week-end de Pâques (samedi 3 avril) sur la tombe de notre fille. Nous demandons à la personne de la remettre à sa place.
- > Cherche location annuelle, minimum 2 chambres, sur Plouguerneau / Lannilis / Landéda. Contact : 06 81 01 36 01 - ebreneol@yahoo.fr
- > Recherche terre végétale sur Plouguerneau. Tél : 06 50 73 10 29.
- > Cherche personne pour entretien jardin sur Guissény le Curnic en CESU. Tél: 02 98 25 60 74 horst@sheherezad.de
- > Dame recherche heures de ménage, repassages, cuisine, aide à la personne . Très soigneuse et discrète CESU accepté. Tél : 07 55 32 05 89.



Coline Quintin

Née en 1989 à Rennes, Coline Quintin commence la danse dès l'âge de 5 ans. Une discipline qu'elle ne lâchera plus. La danse de rue et la danse thérapie sont ses domaines de prédilection. Vous l'avez peut-être déjà croisée en plein exercice de son art sur la plage du Korejou ou dans le centre-bourg de Plouguerneau !

E Roazhon eo bet ganet Coline Quintin, e 1989. D'he 5 bloaz e oa kroget da zañsal. N'eo ket bet diskroget abaoe. Er straejou hag evit gwellaat o yec' hed d'an dud e kustum koroll. Klaoustre ho peus bet gwelet anezhi o tañsal war an treazh er C'horejou pe e-kreiz bourk Plougerne !



PAYS DES ABERS



SE VACCINER, SE PROTÉGER

OUVERTURE

d'un centre de VACCINATION



Centre de Gorrékéar LANNILIS

Pour qui ?

- Les habitants du
PAYS DES ABERS

De plus de 70 ans



1^{ÈRE} DOSE DE VACCIN* :
les 15, 16, 22 et 23 avril 2021
2^{ÈME} DOSE DE VACCIN* :
les 11, 12, 20 et 21 mai 2021

Vous êtes intéressés ?

Prenez rendez-vous au

02 22 90 00 65

A partir du jeudi 8 avril (8h30 à 17h30 et le samedi de 9h à 12h).

* Un justificatif sera demandé lors de la vaccination (âge et domiciliation)

* Vaccin Pfizer

