

ÇA SE PASSE CHEZ NOUS P.6
Bientôt la fin !

L'AGRICULTURE
SUR NOTRE TERRITOIRE P.16

LES GENS D'ICI P.34
A l'école de la solidarité...

le petit tacot

LE MAGAZINE COMMUNAL DE HÉDÉ-BAZOUGES
N°95 - hiver 2023

HÉDÉBAZOUGES

hede-bazouges.fr



SOMMAIRE

- 2 EDITO
- 4 CA SE PASSE CHEZ NOUS
- 8 LE COIN DES ASSOS
- 12 PAR DESSUS LES GRILLES
- DE L'ÉCOLE
- 16 LE DOSSIER "L'AGRICULTURE SUR NOTRE TERRITOIRE"
- 28 ENVIRONNEMENT
- 29 URBANISME
- 30 BIBLIOTHÈQUE COMMUNALE
- 31 SIVU/OFFICE DES SPORTS
- 32 HIER, À HÉDÉ....
- 34 LES GENS D'ICI
- 36 ILS SE SONT INSTALLÉS
- 37 LA P'TITE RECETTE
- 38 TRIBUNES
- 39 AGENDA



ÉTAT CIVIL

Les nouveaux nés ...

- ROBERT BRIOT *Soa* - 24/05/2022
- MACCORMACK *Danaë* - 02/07/2022
- COLLEU ECHELARD *Myla* - 10/07/2022
- BERNARD *Olivia* - 11/07/2022
- SCHMITT *Briséis* - 08/10/2022
- COMMEREUC *Céleste* - 30/10/2022
- ALLEON *Augustin* - 22/11/2022
- MOUTON *Alice* - 25/11/2022
- JAKUBOWSKI LE DUC *Ulysse* - 26/11/2022

Ils nous ont quittés ...

- CHAPON *Hélène, Clémentine, Marie, veuve LEROY* - 5/10/2022
- CHAUVIN *Yvonne, Louise, née BARBIER* - 06/11/2022
- CRESPEL *Marcel, Joseph, Victor, Henri* - 24/09/2022
- DESCHAMPS *Guy, Charles, Victor* - 04/08/2022
- FICHOU *Arnaud, Jean, Philippe* - 15/08/2022
- HOUITTE *Auguste, Jean, Marie* - 09/07/2022
- LEMOINE *Francis, Jean, Alphonse* - 22/09/2022
- LESAGE *Claude, Jules, Pierre, Henri* - 26/08/2022
- MAUDET *Maurice, Claude* - 01/06/2022
- POIGNAND *Alain, François* - 24/06/2022
- VARAIS *Fernand, Jacques, Adolphe* - 8/07/2022

Ils se sont mariés | pacsés...

> MARIAGES

- THOUVENIN *Dimitri, Grégory, Nicolas* & FERREIRA *Laurine, Nathalie, Aurélie* - 11/06/2022
 - LE POUPON *Gaëtan* & PELOIN *Camille, Maud, Déborah* - 18/06/2022
 - COURTOIS *Renaud* & PERISSE *Sophie, Marie, Danièle* - 22/06/2022
 - PINAULT *Cédric, Alain, Patrice* & CHAUVIN *Marie, Pierrette, Solenn* - 20/08/2022
- #### > PACS
- CERBELLE *Julien* & VILLENEUVE *Laure* - 03/11/2022
 - CLADEN *Corentin* & BELZ *Laurie* - 22/11/2022

Directrice de la publication : Isabelle Clément-Vitoria

Rédactrice en chef : Anne Hayé

Rédaction & photos : Isabelle Clément-Vitoria, Anne Hayé, Christian Veyre, Nadine Stéphan, Mireille Cadou, Terez Ollivier, Laetitia Giron, Marie Gestin, Gwenole Mell, Damien Meyer, Guy Castel. Remerciements pour sa participation à Amandine Jolys

Maquette & mise en page : Agence Cocktail Graphic (Dinan - Quévert)

Photos et Illustrations : Damien Meyer, Guy Castel, Cédric Le Bail

Crédit photo de la couverture : Laetitia Giron

"Au milieu de ses vaches laitières, Nathalie Richard avec sa fille Clémence."

Crédit photo dos de couverture : Matthieu Maudet et Laurent Juhel

Crédit infographie : INSEE - Chambre de l'agriculture

Impression : ATIMCO Combourg Imprimé sur papier recyclé - Tirage : 1 150 exemplaires

HB

Mairie de Hédé-Bazouges
7 place de la mairie
35630 Hédé-Bazouges
02 99 45 46 18
mairie@hede-bazouges.fr

Ouvert :
• Du lundi au jeudi : 9h - 12h30
• Vendredi : 9h - 12h30 / 14h - 18h
• Samedi : 9h30 - 12h
(sauf juillet-août)



APPEL À VOLONTAIRES

La caserne de Hédé-Bazouges est toujours à la recherche de volontaires pour rejoindre leur équipe en tant que sapeur-pompier volontaire.

Après la réussite du recrutement, et à l'issue de votre engagement, une formation initiale est dispensée puis une formation continue et de perfectionnement tout au long de la carrière. **Contact à Hédé-Bazouges :**
jean-yves.recourse@sdis35.fr
<https://sapeurs-pompiers35.fr/nous-rejoindre/devenir-sapeur-pompier-volontaire/>



Isabelle
Clément-Vitoria
Maire de
Hédé-Bazouges

> Et si la sobriété était heureuse et partagée ?

La crise énergétique et l'inflation n'épargnent personne ni notre commune de Hédé-Bazouges. Nous devons composer avec les augmentations de toutes sortes : matières premières pour la cantine, matériaux pour nos bâtiments, main d'œuvre et évidemment énergie. Pour chacun de ces sujets, notre équipe municipale a mis en œuvre des initiatives concrètes pour que notre budget, la contribution de nos concitoyens et donc nos factures de gaz et électricité soient maîtrisés.

Comment faisons-nous ? D'abord, en ayant fait ce constat bien avant que l'actualité nous y oblige (sujet présent dans nos actions dans la précédente mandature : merci Jean Christophe !). Notre équipe avait donc entamé une réflexion et une analyse autour d'économies d'énergie, nous permettant de limiter l'impact de cette crise : la réduction de l'éclairage public, l'audit énergétique sur le bâtiment école, le «relampage» par des leds, la suppression de l'approvisionnement en énergie des bateaux sur le canal au profit de compteurs individuels mis en place en partenariat avec la Région Bretagne, etc...

> À la découverte de notre agriculture et nos agriculteurs

Comme de coutume, un dossier spécial vous est proposé dans votre Petit Tacot. Cette fois-ci, nous mettons à l'honneur les agriculteur(rice)s de notre commune. En bio ou en conventionnel, en mode familial ou en GAEC, l'entrepreneur(se) et les entreprises agricoles du territoire façonnent nos paysages et nous nourrissent au quotidien. L'agriculture d'aujourd'hui n'est plus celle des années 80, elle change, se modernise et s'adapte à tout allure. Le dossier qui vous est proposé devrait vous permettre de mieux connaître ces hommes et femmes peu nombreux, peu connus et pourtant essentiels pour notre territoire. Je vous souhaite de prendre autant de plaisir à les découvrir que nos rédacteurs bénévoles ont eu à les rencontrer.

> Encore une nouvelle & belle année

La rénovation de la salle de sport touche à sa fin et elle va être à nouveau opérationnelle dès janvier. La prochaine étape sera liée à l'installation de panneaux photovoltaïques sur le toit (et oui toujours l'énergie !). Je tiens à remercier particulièrement les communes voisines de St Symphorien, Dingé et Guipel qui ont hébergé nos associations sportives afin de maintenir leurs activités pendant la durée des travaux.

La ZAC (Zone d'Aménagement Concerté) se développe à grande vitesse avec les premières maisons en construction à proximité de la halte intermodale (qui elle aussi est équipée de panneaux photovoltaïques et bientôt d'une borne électrique). L'attractivité du territoire est encore et toujours d'actualité puisqu'à ce jour 24 lots ont été vendus. La prochaine tranche concerne le centre bourg avec la destruction de l'ancienne gendarmerie au cours du 1er semestre 2023 afin de lancer ensuite la construction de logements, commerces et équipements socioculturels.

2023 sera une année de festival "Bonus" mais aussi la dernière pour la compagnie du Joli Collectif, qui a géré avec talent et engagement le théâtre sur les 2 intercommunalités pendant 13 ans ! Soyez rassurés, l'association du Théâtre de Poche poursuit le projet culturel qui a fait la renommée de notre commune avec le recrutement d'une nouvelle compagnie artistique associée à l'équipe en place.

2023 est aussi l'année de mi-mandat et nous vous donnons rendez-vous au printemps pour des rencontres afin d'échanger avec vous sur les réalisations et projets.

**Je vous souhaite une très belle année 2023
et je me réjouis de vous rencontrer lors de la
cérémonie des vœux le 6 janvier prochain !**

HOMMAGE À *Jean-Christophe Bénis*

Un an après le décès de Jean-Christophe Bénis, maire de la commune et vice-président en charge de l'environnement et de la transition écologique et énergétique à la communauté de communes, la municipalité a décidé de lui rendre hommage en baptisant une place à son nom.

Elu conseiller municipal en 1995, il fut maire délégué de Bazouges en 2001. Après la fusion des 2 communes de Hédé et Bazouges, il devint 1er adjoint de la nouvelle commune de Hédé-Bazouges puis maire en 2014. Et réélu en 2020. Parallèlement, il fut Élu communautaire dès 2001, très investi dans la commission environnement, avant d'en être lui-même élu vice-président en 2014 et réélu en 2020.

Jean-Christophe avait l'étoffe d'un leader. C'était un maire courageux et audacieux. C'était un homme bienveillant. Ses luttes furent celles d'un homme engagé, généreux, équitable, d'un homme qui croyait en la force du collectif, d'un homme qui aimait profondément la vie et les gens. Partisan d'une écologie pragmatique, Il était mobilisé sur les questions du climat, de la transition écologique, la biodiversité et le besoin de sauvegarder la planète.

De nombreux témoignages sont venus honorer cet hommage à Jean-Christophe Bénis, à l'image de son engagement citoyen.



La place Jean-Christophe Bénis a été inaugurée en présence de ses fils.

LA PLACE JEAN-CHRISTOPHE BÉNIS

Suite à son décès, nombre d'élus, d'habitants, d'amis, de partenaires ont questionné la municipalité pour savoir comment lui rendre hommage et perpétuer son souvenir mais aussi surtout le remercier.

Baptiser cette place du bourg de Bazouges à son nom fut une évidence pour les élus, pour sa famille car son histoire d' élu a peut-être commencé ici sur ce lieu qui joutait autrefois la mairie annexe de Bazouges sous Hédé. C'est sur cette place qu'il a lancé le forum habitat sain en lien avec l'éco lotissement des Courtils, projet innovant qu'il a vaillamment défendu. C'est aussi sur cette place que le pôle enfance a vu le jour, que le marché bio s'est développé, que la mairie annexe s'est transformée en maison des associations avec la présence du bar associatif Le Barzouges, la Boutix de l'association Terra Phoenix. Mais aussi ici qu'on retrouve les projets qu'il a soutenus : les sentiers d'interprétation et d'initiation au dessin, les jardins partagés, etc... Et tellement d'échanges, de débats, de conversations, d'animations sur cette place. Cette place qui n'avait pas vraiment de nom et qui désormais sera la sienne.

Encore un succès !

La braderie des sapeurs-pompiers qui s'est déroulée le 20 août, a encore été une réussite en 2022. L'amicale des sapeurs-pompiers a accueilli 107 bradeurs sur l'esplanade de la place du Château à Hédé. Le temps ensoleillé a permis à de nombreux acheteurs de faire plein d'emplètes !



En plein centre-bourg, la braderie sous le soleil estival !



Les enfants profitent des modules en bois pour skates et trottinettes.

LES JEUNES À L'INITIATIVE D'UNE nouvelle aire de jeux À BAZOUGES

Encore un beau projet participatif qui a vu le jour en 2022 ! Petit retour en arrière : dès 2020, un groupe d'enfants avait initié un projet de skatepark pour le bourg de Bazouges. Leur souhait ? Fabriquer des modules en bois, les installer près du 1000 club et "rider" en toute liberté... Enthousiastes et déterminés, ils sont allés défendre leur projet devant la municipalité qui leur a accordé une enveloppe de 2500 € dans le cadre du budget participatif 2021 et ensuite ils sont allés chercher 200 € supplémentaires auprès de la communauté de communes dans le cadre du Labo citoyen. Avec ce budget serré et l'engagement de supers papas bricoleurs, les modules du skatepark ont pris forme et cette nouvelle aire de jeux est aujourd'hui opérationnelle pour le plus grand plaisir des adeptes de la trottinette et du skate. Bravo aux habitants pour leur initiative qui améliore le vivre et le faire ensemble.

Bienvenue !

La municipalité a accueilli ses nouveaux habitants le dimanche 18 septembre 2022 en leur proposant une visite guidée du château et du chemin des Roquets suivie d'une présentation de la commune.

Un verre de l'amitié a été partagé, au Théâtre de Poche, pour mieux faire connaissance avec la remise de cadeaux en partenariat avec les commerçants et associations locales.



Guillaume Feudé, notre guide local, racontant une partie de l'Histoire de notre commune.

30 ANNÉES DE *jumelage et d'amitié !*

Janine Feudé, présidente du comité breton, a déclaré lors de son allocution à l'adresse de son homologue Hans-Ulrich Schmitz, président du comité de la ville d'outre-Rhin depuis 30 ans, qu'elle souhaitait "faire perdurer le jumelage pour que les générations futures en profitent". Elle a également mis l'accent sur la présence, quasi annuelle depuis de longues années, d'une délégation allemande lors des marchés de Noël du mois de décembre.

En retour, nos voisins ont remercié le comité et la municipalité pour leur accueil. Arrivés le 21 juillet, la délégation a visité Saint-Jacut-de-la-Mer et le château de Combourg. La suite du programme laissait place à la visite du marché des Lices et la ville de Rennes sur les traces du mosaïste Odorico.

Article O.F. de Guy Castel

La ville est jumelée avec Wortham-Burgate en Angleterre et Basbergen en Allemagne. À l'occasion de la fête communale aux Onze Écluses le week-end dernier, les trente années de jumelage et d'amitiés ont été réaffirmées de part et d'autre.



Lors du trentième anniversaire, les présidents Hans-Ulrich Schmitz et Janine Feudé, accompagnée de la maire Isabelle Clément Vitoria.



En plein travaux, la salle de sports se prépare à de nouveaux parements plus économes.

Bientôt la fin !

Depuis des mois, la salle des sports est en travaux afin d'améliorer non seulement le confort de nos sportifs mais aussi pour pallier aux problèmes d'infiltration lors des grosses pluies grâce à un nouveau toit étanche.

La rénovation contribuera à une nouvelle "lumière" avec sa façade translucide et à l'avenir, un projet de futur parc photovoltaïque pour être dans une démarche d'économie d'énergie. La salle devrait être prête pour la fin du mois de janvier et permettre la reprise de toutes les activités de nos associations, suite à la visite de la commission de sécurité.

FAIRE *lever le pied* AUX CONDUCTEURS !

Danger. Ralentir. Depuis septembre, des lettres lumineuses s'affichent dès lors que les automobilistes roulent à plus de 50 km/h au lieu-dit de la Ville Allée, route de Guipel. La mairie a acquis un radar pédagogique qui sera régulièrement changé de place pour inciter au ralentissement dans les zones où les excès de vitesse ont été constatés. Si les chiffres rouges font ralentir certains automobilistes, d'autres ne se sentent visiblement pas concernés.



*L'équipe d'Emmaüs au complet pour
la grande vente de novembre.*



Quelle que soit la période de l'année, la grande vente Emmaüs attire toujours autant de visiteurs !

En ce week-end automnal, malgré la température fraîche du matin, les chineurs se sont rués vers leurs divers stands de vente, préparés par les Compagnons d'Emmaüs depuis des semaines.

Merci à l'ensemble des personnes qui ont participé à l'organisation de ces journées, ce n'est pas si évident. Et surtout merci à la solidarité de chacun !

CONVIVIALITÉ ET *dégustation automnale* !



Le cercle d'Outre Ile de Québriac ont fait vibrer le public au son du duo de musiciens rennais Pascal Leclair, à l'accordéon, et Stéphane Desmars, au saxo et à la clarinette

La fête des châtaignes, organisée par la Maison du Canal, s'est déroulée sous le soleil automnal aux onze écluses. De nombreux visiteurs ont pu déguster châtaignes grillées, soupe ou confiture à la châtaigne et crêpes en écoutant les musiciens et en admirant les danseuses et danseurs du cercle d'Outre Ile de Québriac.

Le résultat du concours de photos, sur le thème du canal d'Ille et Rance, a été remis à Jacques Jadeau qui gagne un tirage photo en format carte postale vendue à la Maison du canal l'an prochain, une exposition lors de l'Art Dérive au printemps 2023 et un repas à la Charmille à la Magdeleine, le 2^e prix à Patricia Chaillé et le 3^e prix à Alain Lebrun.

CULTURE *Le Théâtre de Poche*

UN NOUVEAU CHAPITRE S'OUVRE POUR LE THÉÂTRE DE POCHE !

Le joli collectif, qui dirige depuis 2010 le Théâtre de Poche, est nommé à la direction du Théâtre l'Aire Libre de Saint-Jacques-de-la-Lande à compter du 1^{er} janvier 2023. Après douze belles années au Théâtre de Poche, Vincent Collet, Enora Boëlle, Jenny Dodge et Babeth Bouëtard laisseront place à un nouveau projet à Hédé-Bazouges et entameront une nouvelle aventure. Avec le soutien sans faille du conseil d'administration et des partenaires institutionnels, toute l'équipe du Théâtre de Poche va rendre possible une transition douce et joyeuse et imaginer une suite, tout en conservant les fondamentaux du projet : des tournées sur le territoire avec les deux communautés de communes de la Bretagne romantique et du Val d'Ille-Aubigné, des actions d'éducation artistique et culturelle avec les établissements et soutenues par la Région et le Département comme par la DRAC ou des partenariats avec de grands festivals d'Ille et Vilaine. Sylvain Crozet à la direction technique, Charlotte Girard à l'administration, Lisa Fouché à la communication et à l'éducation artistique et Constance Quillérou à la billetterie et aux relations publiques assureront la continuité avec une suite de saison rythmée par des temps forts !



En 2023 :

> 2 tournée hors les murs

- un spectacle de cirque jeune public: Fil-Fil. Pour ce spectacle acrobatique accessible dès 3 ans, rendez-vous à Tinténiac, Bonnemain, Guipel et Saint-Aubin-d'Aubigné.
- une installation vidéo immersive : JUSTICE-S LE GRAND TOUR : Composée de six films documentaires réalisés dans six pays différents, cette installation immersive a pour ambition d'explorer plusieurs visions, plusieurs approches du sentiment de justice. À découvrir à Tinténiac et Combourg en mars 2023

> Un focus Suisse en mai

Entre le stand-up "ronchon" de Joël Maillard et le collectif genevois Old Masters, un partenariat avec le Centre Culturel Suisse est à l'honneur, pour un début de printemps plein d'humour et de surprises.

> Bonus#9 - Le final !

La saison se terminera à l'issue du Festival Bonus#9, dans un format modifié, mais qui n'en reste pas moins à la recherche de ses bénévoles et habitant-es partenaires pour cette édition revisitée !

CULTURE *Le ciné de poche*

LAURÉAT DE L'APPEL À PROJET CITOYEN 2022 Un élan collectif pour partager le cinéma ensemble !

Ce ciné-club est une émanation de l'association Théâtre de Poche/Le Joli Collectif, composée de membres du conseil d'administration et d'adhérents cinéphiles. Nous programmons 6 séances/an. Pour y assister, il faut être adhérent ou le devenir. L'adhésion se fait sur place, coûte 5€ et permet d'assister à la 1^{ère} séance. Les projections suivantes sont à 2€, comme pour les adhérents ou détenteurs du PASS. Nous vous accueillerons à partir de 16h30 un dimanche tous les 2 mois, dans un esprit de convivialité. Une grignote maison sera proposée au bar du théâtre.



L'équipe du Ciné de Poche au complet.

Ecoutez nos podcasts sur Facebook (@CinéDePoche) & Instagram (@cinedepochehb). cineclub@theatre-de-poche.com
Programmation dans la rubrique "Agenda"

CULTURE *Dans la marmite du Barzouges*

L'année 2022 s'achève au Bar'Zouges avec le Festival d'hiver "Ce Qui Nous Rit" les 6 et 17 décembre. Pour ce festival, on a utilisé quelques ingrédients magiques : des plats italiens, un marché des créatrices/teurs, un conte de Noël avec des marionnettes et un cabaret poétique... Un régal pour les papilles, les yeux et les oreilles.



Tous les 2^{ème} dimanche du mois, venez guincher pour être prêt pour le Grand Bal du 13 mai 2023 !

EN 2023, ON VOUS MITONNE DE NOUVELLES RECETTES

Le menu des ateliers (wutao, cercle de femmes, éveil à la créativité, danse libre) s'est étoffé de nouveaux rendez-vous mensuels : les Bar'Zap, chaque 1^{er} vendredi du mois, épicé d'un bœuf musical; un atelier d'écriture chaque 3^{ème} mardi du mois concocté par Émilie ; un Café Jeux, chaque 3^{ème} vendredi du mois mitonné par Nicolas pour petits et grands, un Café qui papotricote chaque 3^{ème} dimanche du mois mijoté par Corinne et Chloé. Et puis, on parle anglais et italien, histoire de comparer Kidney Pie et Gnocchi alla Romana. Enfin, cerise sur le gâteau du...dessert, le grand Bal...et un choix, à la carte, pour swinguer, guincher, chalouper, tanguer chaque 2^{ème} dimanche du mois avec Florence et Erwan pour être fin prêt et affûté pour le Grand Bal du 13 mai.

Ce Qui Nous Lie vous souhaite de dévorer l'année 2023 avec gourmandise

Pour rester en contact avec le Bar'Zouges (barzouges@cequinouslie.fr), retrouvez-nous sur www.cequinouslie.fr - Facebook : Barzouges Cequinouslie - Twitter : @barzouges.

CULTURE

La Maison Du Canal

L'ASSOCIATION SE RÉINVENTE ET DÉVELOPPE SES ACTIVITÉS.

Grâce au point information touristique très apprécié, au musée gratuit, à la boutique locale, et aux animations proposées, plus de 9 000 personnes ont été accueillies en 2022.



La nouveauté 2022 a été la création du "jeu du petit batelier". Cette animation prévue pour les 7-11 ans s'adapte aussi bien pour les scolaires que pour les enfants lors des vacances. Nous remercions chaleureusement le public et les bénévoles qui ont répondu présent lors des évènements mensuels. Six festivités ont fait vivre le site des 11 écluses entre mai et octobre. La saison 2023 est en cours de préparation avec de nouvelles festivités et animations. [A découvrir très vite sur maisonducanal.bzh](http://maisonducanal.bzh) & les réseaux. Réouverture samedi 01/04/23. Ouvert tous les jours de 14h à 18h (10h-13h & 14h-18h en juillet/août)



Ciné



SPORTS L'ASVHG FOOTBALL *Hommage à Marlown*

Le club de l'ASVHG, associé à celui de Saint-Grégoire (club dans lequel Marlown venait de signer en U17), a organisé une rencontre sportive pour commémorer la mémoire de Marlown.

Ce temps a lieu le samedi 29 octobre 2022 sur le terrain de football de Vignoc. Un match de football était prévu avec l'idée essentielle qu'il n'y ait pas de vainqueur (Marlown appréciait les 2 équipes des 2 clubs), avec 1 minute de silence avant la rencontre et 1 minute d'applaudissement à la 7^{ème} minute (le 7 étant le chiffre fétiche de Marlown). La première mi-temps (45') aura vu s'affronter les joueurs de l'équipe de Saint-Grégoire U17 et les copains/dirigeants très proches de Marlown, la deuxième mi-temps (45') s'est faite avec tous les copains, copines de Marlown qui souhaitaient jouer en son honneur (toutes les générations étaient les bienvenues à partir du moment où le joueur, la joueuse, en ressentait une profonde envie). Les joueurs et joueuses de l'ASVHG portaient un maillot à l'effigie de Marlown ainsi que l'équipe U17 de Saint-Grégoire. Un pot à la fin du match était offert dans la salle des Associations pour tous les proches de Marlown tandis que des gâteaux étaient vendus. Plus de 300 personnes étaient réunies pour commémorer la mémoire de Marlown. Les quatre couleurs de maillots, avec la silhouette de Marlown, ont été très appréciées par tous. La maman de Marlown nous a chaleureusement remerciés. Il était important de donner une suite sportive et amicale à la Marche Blanche du 6 septembre. L'engagement des 60 jeunes l'AM était important pour éprouver une forme de présence physique et psychique avec Marlown.

SPORTS L'ASVHG BASKET *Nouvel entraîneur*

Cette nouvelle saison est le symbole d'une nouvelle aventure pour le club de basket Vignoc-Hédé-Guipel ASVHG, d'un renouveau avec l'arrivée du nouveau salarié DANET Romain.

Romain, âgé de 25 ans, originaire de Rennes (club de basket Acigné), arrive à l'ASVHG en provenance du club où il était salarié à Lannion (22), chargé de la filière féminine.

Le club de basket ASVHG comporte 15 équipes de basket : U9 à Seniors. Mais aussi de U7 et du basket éveillé.

Il comptabilise aussi 186 licenciés dans le club. Nous nous entraînons dans les salles de sport de Tinténiac et Dingé. Nous avons le projet d'avoir nos équipes premières U13M / U13F / U15F / U18F qui visent une montée en D1 (pré-région), mais aussi la montée de notre équipe SG dans la division supérieure.



BAZOUGES NATURE DEVIENT *Hédé-Bazouges Nature*

Crée en janvier 1999, l'association s'était donnée comme priorité la mise en valeur du patrimoine rural et plus accessoirement l'organisation de randonnées.

L'engagement prioritaire s'est peu à peu concrétisé :

- Ouverture de tronçons de liaison : entre La Guénaudière et le Bassin de Bazouges, entre Montdidier et Rouillon, entre La Closerie et La Madeleine
- Construction d'un observatoire à oiseaux en bordure du Bassin de Bazouges
- Participation aux aménagements et à l'entretien des Jardins d'Anna
- Forte implication dans l'équipement des sentiers de la commune en tables de lecture et tables de dessin. Ces dernières années, l'équipement mécanisé de la Communauté de communes a réduit l'entretien des sentiers effectué par l'association aux seuls tronçons inaccessibles au tracteur.

Au-delà de ces travaux, les activités de détente se sont développées et sont prisées par la majorité des adhérent.e.s (randonnées à la demi-journée ou à la journée ou au cours de Week end avec hébergement en



Lors d'une des ballades en bord de mer, par tous les temps !

gîte, soirées conviviales et repas préparés en commun). Face à ces évolutions de contexte et à des articles devenus obsolètes, l'association, réunie en Assemblée Générale Extraordinaire le 16 octobre, a voté à l'unanimité, ses nouveaux statuts. L'association, reflétant désormais dans sa composition et dans son état d'esprit la réalité d'une commune ayant réussi la fusion entre Hédé et Bazouges, a souhaité le concrétiser par sa dénomination en devenant Hédé-Bazouges Nature.

<https://hede-bazouges-nature.fr/>



LA BOUTIX *Inauguration réussie !*

Samedi 10 septembre 2022, La Boutix fêtait ses (déjà!) 5 ans d'existence et procédait à l'inauguration des nouveaux locaux, mis à disposition par la Municipalité et aménagés par les bénévoles de l'association. Ce fut une belle journée de fête avec des discours officiels ponctués de nombreux remerciements, un super marché de producteurs locaux et un bel apéro musical. Merci à tous.

La Boutix continue de vous accueillir sur ses nouveaux horaires, avec toujours de bons et bios produits et un joli sens de l'accueil et du partage. À partir de janvier, ce sera : le lundi, de 16h30 à 19h30, le mercredi de 15h30 à 18h30, le jeudi de 16h30 à 19h30 (en même temps que le marché des producteurs) et le samedi de 10h30 à 12h30. Venez voir la jolie nouvelle devanture et puis, entrez ! On vous offre le café.

Plus d'informations : terra.phoenix35@gmail.com - 07 66 85 12 58 - <http://www.facebook.com/TerraPhoenix35>



Inauguration Boutix

“Le Jardin d’Amélie et Jules”
N’AURA (PRESQUE) PLUS DE SECRETS POUR
les élèves de CM1-CM2 !
DE L’ÉCOLE LES COURTILLET
(classe d’Arnaud Gillet et Thierry Perrier)

Dans le cadre du programme scolaire scientifique, 4 journées d’animation sont prévues cette année 2022-2023 avec “Le nez dehors” et Nicolas Hyon. Ce dernier nous emmène à la découverte de la faune et de la flore qui nous entourent.

Les élèves, répartis par groupe de 2 ou de 3, vont observer et étudier un arbre en particulier tout au long de l’année et des saisons. La 1^{ère} séance s’est déroulée le vendredi 21 octobre dernier. Sous forme de jeux, les enfants ont recherché les indices de l’automne et les couleurs présentes dans la nature. D’autres défis ont été relevés comme celui qui a permis d’identifier les animaux qui avaient grignoté une noisette ou de rechercher plusieurs petites bêtes dans le jardin. Enfin une clé de détermination leur a permis d’identifier les arbres présents.

Les trouvailles lors de la sortie
Nature avec Nicolas Hyon.



Cérémonie du 11 novembre

Quelques jours avant le 11 novembre, les élèves de CP se sont rendus au monument aux morts de Hédé. Tous ensemble, ils ont lu le nom des soldats morts au combat au cours de la 1^{ère} guerre mondiale puis dessiné le monument aux morts.



Rassemblement autour du Monument aux morts avant le 11 novembre pour les élèves du CP



Quelques élèves ont lu un texte lors de la cérémonie du 11 novembre

Tous pour soutenir le téléthon, du CP au CM2 !

Le vendredi 2 décembre, les élèves du CP au CM2 de l'école des Courtillets ont participé à une course du muscle au profit du téléthon. Ils ont couru entre 7 et 20 minutes en pensant aux enfants qui n'ont pas la chance de pouvoir courir.

À l'issue de la course, l'APE a servi un goûter aux enfants pour les récompenser. Une collecte de dons a été proposée aux enfants et aux parents de l'école, l'argent sera reversé au téléthon.





ÉCOLE
PRIVÉE

À LA RENTRÉE, L'ÉCOLE A ACCUEILLI

173 élèves répartis en 7 classes :

TPS/PS PS/MS MS/GS CP/CE1 CE1/CE2 CE2/CM1 CM1/

OBJECTIF : OBTENTION DU LABEL E3D

Pour cette année scolaire, toutes les classes participent au projet de l'école : obtenir le label E3D (école en démarche globale de développement durable). L'éducation au développement durable est un des défis majeurs de notre société. Cette éducation vise à nourrir la réflexion des élèves sur les grands enjeux environnementaux et sociaux. Dans ce sens, tout au long de l'année scolaire les enseignantes vont proposer des lectures, des projets, des défis, des sorties... qui permettront aux élèves de prendre conscience des richesses de notre planète et de la nécessité de préserver ces richesses. Pour la première partie de l'année, un des premiers axes suivi est lié à l'eau et plus particulièrement à la mer.



*Journée
Bord de Mer
pour toutes
les classes*

Le mardi 20 Septembre, ce sont toutes les classes qui sont allées passer la journée à Port Mer à Cancale.

Au programme de cette journée : jeux sur la plage, danses, concours de châteaux de sable... L'après-midi, les élèves ont pu emprunter le sentier côtier pour randonner jusqu'à la Pointe du Grouin.



Les habitants de la mare

La classe de CE1/CE2 a étudié l'eau en sciences. Le lundi 17 octobre, ils ont retrouvé Nicolas Hyon, de l'association le Nez Dehors, pour une sortie au bord de l'étang d'Hédé. Avec lui, ils ont découvert l'écosystème de la mare.

| Le Nez Dehors Etang Hédé CE1-CE2.

La Route du Rhum

En novembre, les journées de classe ont été rythmées par le suivi de la Route du Rhum. Ce projet a particulièrement motivé les élèves. Plusieurs d'entre eux ont pu aller découvrir les voiliers pendant les vacances de la Toussaint à St Malo. Au retour des vacances, ils ont suivi de près les skippers et les bateaux lors de cette course transatlantique. Ce projet de la Route du Rhum a permis d'aborder et d'approfondir notre connaissance des océans et de comprendre les enjeux de leur protection.



Nos maquettes de la Route du Rhum |

Inscriptions



PORTES OUVERTES

SAMEDI 11 MARS 2023 DE 9H30 À 12H30

Tout au long de l'année, la directrice ainsi que toute l'équipe se tiennent à votre disposition pour vous rencontrer et vous présenter l'école. L'inscription des élèves nés en 2020 peut se faire dès janvier 2023. Pour tout renseignement, n'hésitez pas à prendre contact avec Mme Loisel, directrice de l'école, au 02 99 45 46 36 ou par mail : eco35.abbe-pierre.hede@e-c.bzh. Elle se fera un plaisir de vous expliquer la pédagogie, le fonctionnement de l'école et de vous faire visiter les locaux en compagnie de votre (vos) enfant(s).

Visiter le site internet de l'école pour suivre toute notre actualité : <http://ecoleabbepierre.toutemonecole.fr/>



L'AGRICULTURE NOUS RASSEMBLE

AUTANT QU'ELLE NOUS RESSEMBLE

Il y a des territoires qui se rêvent en ville archipelle... Et il y en a d'autres qui le sont par nature. Sans forcer le trait. C'est le cas de notre commune de Hédé-Bazouges. Son identité est double, autant urbaine que rurale. Mais, à aucun moment, elle n'a souffert de dédoublement de la personnalité. Elle assume pleinement d'être à la campagne, à la fois terre de liens et terre d'avenir. Mais, à condition de respecter les hommes qui y vivent, ceux qui y travaillent, le cadre de vie et notre environnement. Un sujet toujours vif en émotions... La rédaction du Petit Tacot vous propose de partir, à travers ce numéro, à la rencontre de ces femmes et de ces hommes (sans oublier les enfants) qui, chaque jour, inlassablement, qu'il pleuve ou qu'il vente, cultivent la terre, élèvent des porcs, produisent du lait, entretiennent nos paysages et rendent de nombreux services environnementaux à nos territoires. Alors oui notre agriculture a, aujourd'hui, de multiples visages. Elle est conventionnelle, bio, développe les circuits courts, s'attache au bien manger... Elle se cherche. Comme partout. Comme nous tous. Mais elle est ouverte au dialogue, aux échanges et prompte à innover pour trouver des solutions locales à ces grands enjeux de sociétés que sont la transition alimentaire et la transition environnementale. Alors oui, sans doute, le chemin sera encore long et jalonné de multiples défis à relever. Mais nous allons dans la bonne direction. A condition que chacun prenne sa part : les agriculteurs, les consommateurs, mais aussi les collectivités. Et que nous parlions enfin d'éducation à l'alimentation et sa production, sans quoi notre patrimoine et notre art de vivre et de manger à la Française pourrait bien disparaître un jour !

Odile et Jean-Claude Lebrun, ÉLEVEURS LAITIERS



Odile et Jean-Claude et leur fille Angélique, prête à reprendre la suite de la ferme familiale.

Depuis 1992, Odile et Jean-Claude Lebrun sont éleveurs laitiers à la ferme du Bois Monsieur à Guipel. À l'heure de la retraite, effective pour Madame Lebrun et en attente pour son époux, ils font le bilan de 30 années d'activités "au service du lait" et ont entamé une réflexion sur l'avenir de leur exploitation et de l'agriculture en général.

> VERS UNE AGRICULTURE RAISONNÉE ET ÉQUILBRÉE

Tous les deux sont passionnés par leur travail. Ils constatent, "on aime nos vaches et on fait un métier de fous" : quasiment pas de vacances (6 jours par an), 9h30 de travail en moyenne tous les jours (même le week-end) et malgré les aides de la PAC*, un revenu qui ne correspond pas aux heures de travail effectuées. Ces difficultés, ils les ont surmontées car "ils n'avaient pas d'autre choix". La robotisation de la traite les a soulagés, "c'est du confort pour les exploitants et du confort pour les animaux". Il leur faut aussi gérer la lourdeur croissante de l'administratif et de l'environnemental, la comptabilité, etc. Leur meilleur souvenir ? Pour Odile, "c'est quand les vêlages se passent bien et que l'on voit les animaux en bonne santé", pour son époux ce sont "les journées de moisson, si intenses". Pour tous les deux le bilan est positif. Entre 1992 et aujourd'hui, ils sont passés de 19 ha à 100 ha avec une production de 500 000 L de lait par an et un troupeau de 60 vaches laitières, en pâturage dans les prairies dès les beaux jours.

> UNE 5^{ÈME} GÉNÉRATION SUR LA FERME FAMILIALE, QUEL CHOIX POUR L'AVENIR ?

Au Bois Monsieur, une ferme construite au 18^{ème} siècle, Odile et Jean-Claude Lebrun ont vu grandir leurs deux filles, Emmanuelle et Angélique. La cadette vient, au départ en retraite de sa mère, de reprendre l'exploitation en s'associant à son père. Ceux-ci sont conscients que "la production laitière c'est trop de travail pour peu de rentabilité**". En effet, le revenu au litre de lait ne correspond plus aux coûts de production qui ne cessent d'augmenter. En outre, quand son père prendra sa retraite, Angélique aura à exploiter seule la ferme familiale. Mais le métier d'agriculteur est en constante évolution. Il faut savoir s'adapter, ce que ses parents ont su faire en diminuant, par exemple, l'utilisation des intrants ou en convertissant en prairies les terres louées à la Mairie, le long du lotissement écologique Les Courtils à Bazouges-sous-Hédé. A l'heure où la crise énergétique ainsi que la crise climatique fragilisent les exploitations, quels seront les choix d'Angélique ? Si, dans un futur proche, elle abandonne le lait, elle restera pourtant une agricultrice. Et alors que, depuis les dix dernières années, la France a perdu 100 000 fermes et où il y a de moins en moins d'agriculteurs, c'est plutôt une bonne nouvelle.

* PAC : Politique agricole commune mise en place à l'échelle de l'Union européenne

** "Pourquoi j'ai abandonné le lait", Paysan Breton, n° 3484, 11 au 17 novembre 2022

Le samedi, il n'y a pas d'école mais Eliott se lève tôt pour accompagner son père "soigner les vaches", pas question de rater ça ! Les mots ont leur importance : ici en Ille et Vilaine, on dit "soigner" les bêtes pour toute activité qui s'y rapporte (nettoyer, donner à manger, pailler, etc...) Dans le Pas de Calais, on dit "rafourrer". Ludovic a adopté "soigner" !



Du Pas de Calais aux Romillères

Fils d'agriculteurs du Pas de Calais, Ludovic Bracquart s'est installé en GAEC sur la ferme familiale avec son frère en 2007. Dans cette région de grandes cultures, cette exploitation s'était orientée vers la production laitière depuis longtemps. Ludovic avait la responsabilité du suivi du troupeau. Marie, originaire du Finistère, est arrivée dans le Pas de Calais pour enseigner le français. En 2010, Ludovic et Marie se sont mariés et Marie a gardé son métier de prof. Ils ont deux garçons Eliott et Siméon. En 2020 le GAEC a été dissous et Ludovic a décidé de rebondir et de rechercher une nouvelle exploitation laitière.

> TROUVER LA FERME AD HOC

En consultant le RDI (Répertoire Départ Installation) à la Chambre d'Agriculture, ce registre des exploitations à reprendre, Ludovic en repère deux : une en Normandie et celle des Romillères à Hédé-Bazouges. Sur le papier, celle-ci correspond

bien aux critères de Ludovic : c'est une exploitation de 150 ha spécialisée en lait avec environ 100 ha sur Hédé-Bazouges et 50 ha sur Québriac, avec environ 90 vaches laitières en production. Une partie des terres est bien groupée autour des bâtiments. Sur place, dès la deuxième visite, il s'y sent bien. Marie de son côté apprécie le site, l'environnement et s' imagine vivre là. Car le choix d'une exploitation n'est pas seulement un choix professionnel, il concerne toute la famille ! Dès les premiers contacts avec Denis Beaucé et Jean-Claude Houitte installés en GAEC aux Romillères depuis 35 ans, Ludovic s'est senti en confiance : *"Tous les documents comptables et techniques m'ont été présentés de suite et en toute transparence"*.

> RÉUSSIR LA TRANSMISSION

La transmission est rapidement envisagée et organisée. Ludovic reprendra les bâtiments, le cheptel et le matériel. Il louera les terres

détenues par 21 propriétaires qui ont tous accepté de lui signer un bail. Les premiers mois, Ludovic sera salarié du GAEC puis reprendra l'exploitation le 1^{er} janvier 2023. Jean-Claude restera salarié jusqu'en 2024. Alexandre, le salarié du GAEC, restera travailler sur la ferme. La famille Bracquart a emménagé dans la maison des Romillères en novembre 2022. Depuis juin, Ludovic a pris ses repères grâce à l'aide précieuse de Denis et de Jean-Claude.

"Ils m'ont présenté à chacun des propriétaires, on a parcouru ensemble tous les champs, ceux qui mouillent l'hiver, ceux qui dessèchent l'été, ils m'ont transmis tout leur carnet d'adresse (le garage, les concessionnaires, les vétérinaires, la laiterie, la MSA etc...). J'ai été aussi très bien intégré au sein de la CUMA (coopérative d'utilisation de mise en commun de matériels). Le moment de l'ensilage est bien tombé pour moi, j'ai pu rencontrer mes voisins et je les remercie de leur accueil".

Ronan, à gauche, a grandi en campagne de Hédé-Bazouges et a fait de l'agriculture son métier en s'associant en GAEC avec Noan.

L'AVENTURE COMMENCE POUR

les jeunes agriculteurs

Ronan Veillard, 26 ans réalise son rêve : s'installer en agriculture. Depuis novembre, il est associé avec Noan Boissinot, 21 ans et l'oncle de ce dernier, Olivier Sauvée. Le GAEC (Groupement agricole d'exploitation en commun) regroupe la ferme d'Olivier à Vignoc et le rachat d'une ferme à St Brieuc des Iffs.

Les associés ont un cheptel de 140 vaches laitières et des terres exploitées sur Hédé-Bazouges et les communes environnantes. Les 142 hectares sont essentiellement dédiés au maïs, herbes et céréales. Ronan parle avec passion de sa vocation et de ses projets. Noan, lui, a passé toute son enfance dans la ferme familiale. Si Ronan, n'est pas fils d'agriculteurs, il a vécu toute son enfance en campagne de Hédé-Bazouges. Petit, il observait Olivier qui exploitait des terres à côté de chez lui. Et puis Olivier lui a permis de monter sur le tracteur, de travailler à la ferme et... la passion est née. Les 2 amis ont suivi une formation agricole : BTS et licence pour Ronan qui a été aussi technico-commercial. L'installation est un long parcours : création de la société, prêt bancaire, parcours d'installation via la Chambre d'Agriculture... Mais ça y est : ils sont installés et vivent à la ferme. Les 3 agriculteurs assurent les mêmes fonctions même si chacun a sa spécialité : les vaches pour Noan et les cultures pour Ronan.

> UN MÉTIER PASSIONNANT MAIS DIFFICILE

La passion de travailler avec le vivant. Écoutez les parler de leurs vaches et veaux, de leur appétit, leur caractère, leur lignée et leur état de santé. Un paradoxe de les élever pour la consommation alimentaire ? Pas du tout *"c'est un cycle naturel"* et la satisfaction de participer à la souveraineté alimentaire. Côté revenu, inutile de ramener le nombre d'heures travaillées au revenu généré car ils seraient sous la barre du SMIC. Quant au marché du lait, *"ce n'est pas catastrophique mais pas génial non plus"*. Aujourd'hui le prix du lait permet de compenser en partie la hausse importante des charges comme l'engrais, les aliments ou le fuel.

Face au déclin du nombre d'agriculteurs et la faiblesse des

revenus, le GAEC est une solution qui facilite la répartition du travail, améliore les conditions d'exploitation en regroupant les moyens. Et permet aussi de limiter les risques financiers. En s'associant avec l'oncle de Noan, les 2 jeunes limitent leur investissement, ils entrent au capital et rachèteront la ferme quand Olivier partira en retraite.

> DES PROJETS POUR INNOVER

A terme, ils souhaitent réunir les 2 troupeaux en investissant dans un nouveau bâtiment de traite robotisée plus performant. L'énergie est aussi une préoccupation. Ils veulent installer des panneaux solaires pour alimenter les robots de traite et la ventilation des bâtiments. Côté vaches laitières, ils travaillent en traite robotisée, plus souple et moins contraignante car il n'y a pas besoin de traire les bêtes à horaire fixe. Les associés ont fait le choix d'un modèle intensif empreint de technologie avec un objectif de production indispensable pour faire vivre les 3 associés.

> LE CHOIX DU MODÈLE CONVENTIONNEL

Un type d'agriculture parfois décriée mais assumée par nos jeunes agriculteurs. Ronan précise *"qu'en temps de crise, le consommateur n'est pas le citoyen et le prix final est primordial. Le modèle conventionnel n'est pas voué à disparaître. Mais nous faisons preuve de beaucoup d'efforts sur le plan environnemental et le bien-être animal."* L'usage des produits phytosanitaires est très encadré par l'Etat et renforcé avec les Zones de Non Traitement en proximité des habitations. Face à la hausse du coût des produits, ils divisent par 3 ou 4 la dose homologuée. Et désormais, les agriculteurs ont l'obligation d'être suivis par un conseiller indépendant pour juger de la conformité des pratiques et conseiller sur la mise en place de solutions alternatives. Et quid des critiques sur la culture du maïs ? Ronan explique que le maïs reste une plante exceptionnelle. En effet, cette année, malgré le peu d'eau dû à la sécheresse et malgré l'absence d'irrigation, le rendement reste très intéressant. Alors Ronan, quel est le défi de l'agriculture ? *"Conserver notre souveraineté alimentaire en produisant autant et mieux"*. Un enthousiasme à toute épreuve pour notre jeune exploitant.

Benoît termine son premier stage de l'année

DANS UNE FERME LAITIÈRE À LA VILLE ALLÉE

En stage à la ville Allée, dans la ferme de Jean-Michel Thébault, Benoît Roucherand, 15 ans, nous présente son parcours et ses futures aspirations.

> LE CHOIX DU CAP :

Benoît habite Guipel. Il est interne au lycée agricole Les Vergers, situé à Dol de Bretagne et rentre le week-end. Benoît a choisi de s'orienter vers un CAP en deux ans avant de viser le bac pro en agroéquipement. Au programme : des cours d'enseignements généraux comme l'histoire-géographie, les mathématiques, le français et l'anglais mais aussi des cours plus spécifiques portant sur la zootechnie, l'agronomie, et l'économie. A cela s'ajoutent des heures de pratique en maintenance de bâtiment, en mécanique et entretien du matériel. Benoît confie qu'il apprécie particulièrement ces dernières ainsi que la zootechnie. Trois stages en entreprise, de deux semaines par an, font également partie de la formation dont deux sont consacrés à la production laitière et un stage aux grandes cultures.

> LE STAGE EN FERME LAITIÈRE

Benoît achève ainsi, en cette fin du mois d'octobre, son premier stage dans la ferme laitière de Jean-Michel Thébault. Le jeune stagiaire aime les vaches. Il les connaît depuis qu'il est petit car ses deux oncles travaillaient, l'un dans une ferme laitière et l'autre dans une exploitation avec des vaches allaitantes. Il se rappelle, entre autres, comment ce dernier valorisait son troupeau en croisant certaines races comme la Salers, rustique, avec la Charolaise, pour sa viande. Benoît explique qu'il aime le travail de la traite mais aussi distribuer la nourriture aux vaches et les emmener en pâture.

Benoît se montre *"observateur, curieux et posé"*, analyse son maître de stage. *"Il aime le travail bien fait et se montre appliqué et rigoureux"*, des qualités importantes pour s'occuper des bêtes mais utiles également dans le domaine de la mécanique, qu'il apprécie et pour lequel il montre des qualités certaines. *"Benoît a une capacité de recul importante, il est adroit et il a le goût"* pour les travaux de mécanique, indique Jean-Michel Thébault.

> LES OBJECTIFS FUTURS

Ce stage a aussi été l'occasion pour Benoît de découvrir une ferme laitière avec un système herbager, cette expérience venant enrichir sa réflexion sur la manière dont il est possible de s'organiser au sein d'une exploitation laitière. Plus tard, Benoît aimerait reprendre une exploitation avec des bêtes et des cultures ou bien devenir un conducteur d'engins agricoles. Auparavant, il envisage de travailler quelques années comme ouvrier de ferme ou encore dans une entreprise de travaux agricoles, afin d'approfondir sa connaissance du métier.

Bel épanouissement dans cette aventure !



Sous le regard attentif de Jean-Michel, Benoît apprend son futur métier.

De mère en fille

De son enfance à la ferme, Nathalie Richard se souvient de la salle de traite, familière, chaleureuse, où elle aimait rejoindre ses parents. Elle se souvient aussi qu'elle épatait le contrôleur laitier lors de son passage mensuel alors que, du haut de ses 5 ans, elle donnait le nom de chaque vache.

A présent c'est sa fille, Clémence, 4 ans, qui a pris le relais : elle sait reconnaître, même de loin, chacune des 70 vaches laitières de l'exploitation et en donner le numéro ! Elle aime accompagner sa maman à la traite après l'école ou dans ses activités quotidiennes de soin aux animaux quand elle est en vacances ou en week-end.

Nathalie trouve qu'elle a de la chance que sa fille aime la ferme, que son conjoint soit lui-même habitué au rythme de l'exploitation, car son activité professionnelle impacte au quotidien sa vie de famille : nécessité d'être présente pour la traite tous les matins et tous les soirs, de s'adapter aux imprévus *"car finalement dans mon métier l'habitude c'est l'imprévu"*.

Pourtant, lorsqu'elle a décidé de quitter son métier initial de conseillère en centre de gestion dans l'environnement, c'était pour retrouver une qualité de vie, un rythme qui lui convenne. La ferme, elle ne l'avait jamais vraiment quittée, venant régulièrement donner un coup de main après le travail ! Après une période de transition en tant que formatrice, c'est tout simplement qu'elle a rejoint ses parents sur l'exploitation, à mi-temps, puis à temps complet après la naissance de sa fille. Depuis, son père a pris sa retraite, enfin...sur le papier ! Et elle travaille aujourd'hui avec sa mère sur l'exploitation que ses parents ont montée il y a 40 ans, à proximité de celle de ses grands-parents maternels. Pendant plusieurs années, les deux exploitations ont fonctionné en parallèle, l'une "moderne", avec une salle de traite; l'autre "à l'ancienne", avec une étable.

A présent, Nathalie et sa famille logent dans cette étable rénovée, et elle s'apprête elle-même à reprendre la succession, peut-être seule, quand sa mère partira aussi à la retraite.

Vient le temps de la réflexion et de la préparation de cette nouvelle étape avec un défi conséquent : pouvoir faire tourner l'exploitation seule s'il le faut ! Plusieurs options sont envisagées : la mise en place d'une salle de traite robotisée qui permettrait des horaires plus souples permettant ainsi d'accompagner sa fille à l'école par exemple, externaliser certaines tâches, etc...

A ce défi s'ajoute celui des évolutions environnementales. Là encore, Nathalie montre sa détermination et réfléchit aux solutions qui lui permettront de poursuivre cette activité qu'elle aime, dans la lignée de ses parents qui ont toujours recherché un modèle d'exploitation respectueux pour les animaux et l'environnement en privilégiant par exemple le plus possible le pâturage.

Rien ne semble arrêter cette femme calme et déterminée : chapeau bas, Nathalie !



La ferme s'est transmise de génération en génération. A son tour, Nathalie met en valeur le patrimoine construit par ses parents.

Gaëc du Pront

DE L'ÉLEVAGE À L'ASSIETTE

Sébastien Homo a démarré son parcours au sein du service bâtiment d'élevage de la Cooperl, coopérative spécialisée en production porcine regroupant près de 3000 producteurs du Grand Ouest (marques Brocéliande, Paul Prédault, Madranges etc...) En 2016, avec son épouse Pascaline, il franchit le pas et reprend un élevage de porcs dont le siège se situe à Pront sur Vignoc. Une partie de la ferme de 100 ha s'étend sur Hédé-Bazouges. C'est un élevage naisseur-engraisseur de 200 truies qui produit environ 5000 porcs par an.

> DIVERSIFICATION ET DÉMARCHE FILIÈRE

Dès 2017, Sébastien et Pascaline se lancent dans la vente directe en créant un magasin à la ferme en lien avec la Cooperl? dans le cadre du réseau "Coop chez vous". La coopérative fournit les équipements de froid (vitrines, groupe froid), les produits (salaisons, viande fraîche découpée et emballée sous vide, plats cuisinés). L'éleveur fournit le local et assure la vente. "Coop chez vous" regroupe 15 éleveurs dans le Grand Ouest. Sébastien explique : *"Cela permet aux consommateurs d'avoir une information claire sur les conditions de production et la démarche bien-être animal. Il peut acheter des produits de bonne qualité à un prix compétitif. Pour nous éleveurs, cela nous met directement en relation avec les consommateurs : quelles sont leurs attentes et leurs retours sur les produits ? Notre production est valorisée et une part de la valeur du produit transformé revient à l'éleveur."* Il s'agit bien d'une "démarche filière" où l'éleveur est acteur depuis la naissance des porcelets jusqu'à la commercialisation des produits transformés.

> BIEN-ÊTRE ANIMAL ET AUTONOMIE ÉNERGÉTIQUE

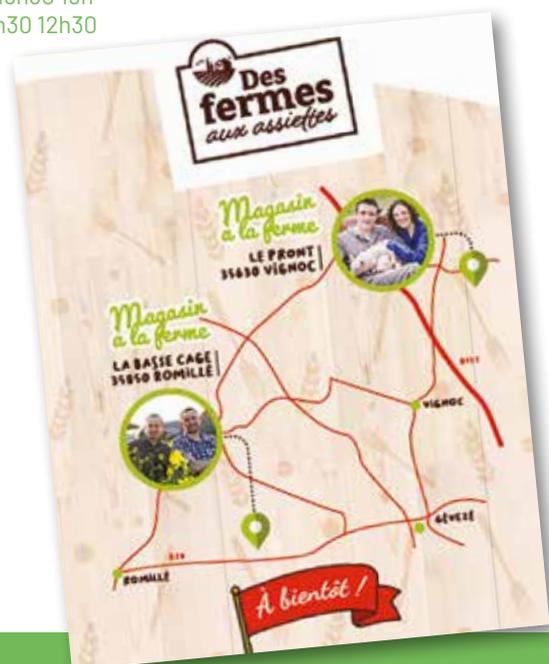
Lancée en 2019, l'étiquette Bien-Être Animal est attribuée aux élevages après évaluation de 230 critères, portant sur la qualité des bâtiments, de l'alimentation, des pratiques d'élevage : pas de castration des porcelets, etc... En 2022, pour améliorer les conditions d'élevage, Sébastien a construit une nouvelle maternité où l'ambiance est agréable pour les truies comme pour les éleveurs. Sébastien nourrit les animaux avec toutes les céréales produites sur la ferme. L'aliment final comprend 75% de céréales et est garanti sans OGM et sans antibiotiques. Certains bâtiments sont déjà recouverts de panneaux photovoltaïques car l'autre grand défi à relever consiste à rendre l'élevage autonome au plan énergétique. L'élevage du Pront n'a pas fini d'innover.



"On passe beaucoup de temps dans les maternités, c'est super cette lumière naturelle, ces grands volumes et de voir les truies en liberté" dit Sébastien en montrant ses porcelets tous identifiés individuellement par une puce à l'oreille.



- **Adresse du magasin à la ferme**
Pascaline et Sébastien Homo
Le Pront - 35 630 Vignoc
- **Contact :**
Tel 06 85 27 85 85
Sebastien.homo@coopchezvous.com
- **Horaires d'ouverture :**
Mercredi 16h30 18h
Vendredi 16h30 19h
Samedi 9h30 12h30



Quelques chiffres

- > 9 SIÈGES D'EXPLOITATION INSTALLÉS SUR LA COMMUNE (SOIT 13 AGRICULTEURS)
- > 20 STRUCTURES VENANT DE L'EXTÉRIEUR EXPLOITENT DES TERRES SUR LA COMMUNE.

55 installations de 2013 à 2017

En 2017	La Communauté de Communes	Bretagne
Personnes installées de 40 ans et moins*	13	715
Personnes bénéficiant de la DJA**	4	465
Sur 5 ans, entre 2013 et 2017		
Personnes installées de 40 ans et moins*	55	3 223
Personnes bénéficiant de la DJA**	42	2 295

* Immatriculations MSA

** DJA : Dotation Jeune Agriculteur

Sources : MSA, Chambres d'agriculture de Bretagne

30 entreprises agricoles commercialisent régulièrement en circuit court

	Exploitations en 2018	Installations aidées* de 2013 à 2017
Activité régulière de commercialisation en circuit court	30	8
Pourcentage du total	9 %	19 %

* Aide DJA

Source : Chambres d'agriculture de Bretagne

7 % d'entreprises en agrobiologie

- 26 entreprises au 31 décembre 2017*
- 8 installations bénéficiant de la DJA** en agriculture biologique sur la Communauté de communes entre 2013 et 2017.

Sources :

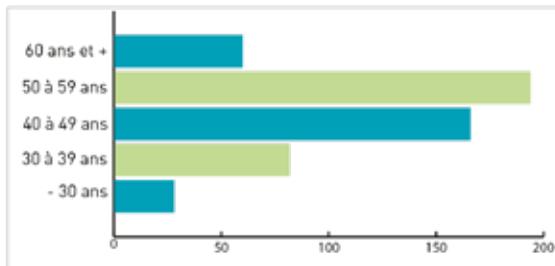
* données Agence BIO, y compris les exploitations en conversion

** données Chambres d'agriculture de Bretagne, DJA dotation jeune agriculteur



104 départs potentiels d'ici 5 ans

NOMBRE DE CHEF.FE.S D'ENTREPRISE PAR TRANCHES D'ÂGE



- 104 chef.fe.s d'entreprise sont âgé.e.s d'au moins 57 ans, soit 20 % de l'ensemble des chef.fe.s d'entreprise. Leur départ en retraite devrait intervenir d'ici 5 ans.

Sources : MSA 2017

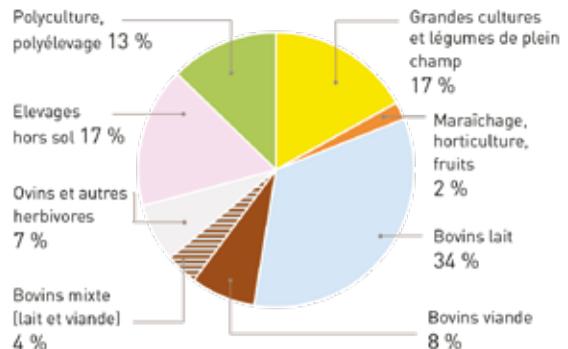
646 chef.fe.s d'entreprise et salarié.e.s

	La Communauté de Communes	Bretagne
Chef.fe.s d'entreprise	530	33 477
Dont femmes	162	9 180
Salarié.e.s agricoles	116	16 305

Sources : MSA 2017, Insee Clap au 31/12/2015

Les productions

DOMINANTE : 34 % D'EXPLOITATIONS LAITIÈRES



Estimation : Chambres d'agriculture de Bretagne, d'après Agreste - RA 2010

SOURCES



Le Regard de l'élu

GWENOLE MELL

Conseiller délégué à l'Environnement, à l'Agriculture et à l'Alimentation

> QUEL EST LE RÔLE DE LA COMMUNE EN MATIÈRE D'AGRICULTURE ?

L'agriculture n'est pas une compétence directe des municipalités, toutefois elle occupe la majeure partie du territoire (plus de 60 %) et se trouve en interaction permanente avec l'ensemble des citoyens.

Tout d'abord, elle nous touche dans notre quotidien, car sans agriculture il n'y a pas d'alimentation. Quel que soit le système de production, les agriculteurs de la commune contribuent au quotidien à remplir nos assiettes. Nous ne pouvons qu'être sensibles à cette question.

Ensuite, étant une commune attractive avec une évolution démographique forte, cela nécessite de construire de nouveaux logements pour accueillir dignement cette nouvelle population. Ces constructions ne se font pas sans consommer du foncier et principalement agricole. Il est ainsi de notre devoir de limiter cette artificialisation des sols et cette destruction de terre agricole. Cette réflexion a été déjà débutée par lors de la réflexion de la ZAC avec la mise en œuvre d'une densité de construction de 22 logements/ha et de rénovation du centre bourg. Le temps des parcelles de 1000 m² pour une construction neuve est révolu. Les lois ALLUR (2014) et Résilience et Climat (2021) ne font que renforcer cette nécessité. Nous devons, de par la loi et surtout par nécessité de conserver des espaces agricoles productifs, réduire par 2 notre consommation foncière à horizon 2030 et atteindre la Zéro Artificialisation Nette en 2050. Ainsi au travers de l'élaboration du Plan Local d'Urbanisme Intercommunal, à l'échelle des 25 communes de Bretagne Romantique nous appliquons ces principes.

Enfin, la commune se retrouve souvent en interface dans la gestion des conflits d'usage, espace de loisir pour certains, espaces de travail pour les autres. Parfois, la méconnaissance réciproque entraîne des tensions. C'est pourquoi en 2020 des rencontres citoyens / agriculteurs ont été organisées à Bazouges.

> QU'ONT PERMIS CES RENCONTRES ?

Une vingtaine de citoyens et une quinzaine d'agriculteurs se sont rencontrés et ont échangé le temps d'une soirée. La question des usages des produits phytosanitaires avait occupé l'essentiel des débats. L'interconnaissance et le dialogue ont fait émerger des solutions locales permettant à chacun de cohabiter en bonne intelligence. Cette opération n'a pas pu être renouvelée au regard des conditions sanitaires des années passées, mais cela reviendra.

> QUEL LIEN PEUT-IL ÊTRE FAIT AVEC NOTRE ALIMENTATION ?

Même si à l'échelle de la commune, l'offre de produits en circuit court est réduite, elle est très riche en proximité. Au niveau communautaire, le Défi Alimentation Positive reprend du service en janvier 2023, nous ne pouvons que vous inviter à y participer et ainsi découvrir les possibilités d'une alimentation saine et locale.





Vivre à la ferme

Philomène : Dis Maëlle, c'est quoi le métier de tes parents ?

Maëlle : Ils sont agriculteurs. Ils s'occupent des cochons, avant ils avaient des vaches quand j'avais 3 ans ...

Philomène : Il y a des cochons dans ta ferme ?! Combien ?

Maëlle : Il y a 200 mamans, des cochettes (1) aussi, des bébés et un verrat : un gros cochon, un papa.

Philomène : Ah ? 1 papa et 200 mamans ? Et comment ils font des bébés ?

Maëlle : Il y a un sachet avec pleins de petites graines qu'on met dans les fesses, elles se développent et ça fait des bébés ! C'est l'insémination...

Philomène : Et tu as déjà vu un bébé sortir du ventre de sa maman ?

Maëlle : Oui ! Parfois on tire sur le cordon et on met du kaolin (2) pour qu'il ne prenne pas froid. Maintenant je montre à mon petit frère Marceau comment mettre du kaolin pour qu'il n'en mette pas dans les auges, sinon ils en mangent...

Philomène : Tu fais d'autres choses aussi ?

Maëlle : Parfois je leur donne à manger...

Philo : Mais alors il faut s'en occuper tout le temps ?

Maëlle : Oui ! Le matin quand je me réveille, mes parents sont partis s'occuper des cochons. Alors je m'habille et je les attends parfois un petit peu sur le canapé avec mon petit frère. Maman revient nous donner notre petit déjeuner, et Papa vient toujours nous faire un bisou avant de partir à l'école!

Philomène : Et quand il n'y a pas d'école ?

Maëlle : Le mercredi je vais au basket ou je reste à la maison et je m'occupe toute seule ! La ferme n'est pas loin alors je peux aller les voir quand je veux. Et s'il y a un problème on a ...des talkies walkies !

Philomène : Oh la chance !

Maëlle : Oui, j'aime bien que mes parents travaillent à la ferme : je vais donner à manger aux petits bébés, j'aime bien les caresser. Il y a aussi un chat à la maternité pour chasser les souris... Et puis grimper dans les cages vides pour faire des cabanes !
Marceau, lui ce qu'il aime, c'est surtout monter dans le tracteur sur le petit siège ou même sur les genoux de Papa !

Maëlle et Marceau (sur ses genoux) ont emmené Philomène visiter la ferme de leurs parents



(1) Des adolescentes

(2) Une poudre d'argile blanche

“Passionnée par le végétal depuis longtemps, avoir pu en faire mon métier est une chance!”



Originaire des Deux-Sèvres, Sarah Mell s'exile à Toulouse pour ses études à l'École Supérieure d'Agriculture et obtient un diplôme d'ingénieur agricole. Pour l'anecdote, avant d'arriver là-bas "elle ne savait même pas qu'il fallait traire une vache deux fois par jour!"

> PREMIERS PAS DANS LA MONDE AGRICOLE

Bien qu'elle ne soit pas issue d'une famille d'agriculteurs, elle est attirée par le milieu agricole et s'intéresse aussi au monde animalier qui l'entoure. Sarah aime le sens noble du métier, sa mission "nourricière", même si cela reste un métier difficile, encore assez peu reconnu du monde extérieur. A l'issue de l'école, elle se dirige vers des métiers plutôt généralistes dans la coordination, la logistique pour des projets ruraux. Pendant 3 ans, elle travaille pour une organisation paysanne dans l'accompagnement de projets au Mali, Madagascar, Togo... Son objectif est de structurer les projets et trouver de l'argent pour l'aboutissement des projets. La distance (Sarah s'y rendait 2 semaines sur place) n'empêche pas les échanges culturels et l'importance était de faire connaître, ici en France, les enjeux

de là-bas avec toute une pédagogie autour des problèmes rencontrés pour consolider et développer l'agriculture familiale, nourricière. Au bout de 3 ans, elle ressent l'envie de plus de terrain et se dirige vers une autre structure basée à Dinan (STEREDENN), toujours pour accompagner des projets ruraux plus locaux. Le nouvel axe est orienté vers l'insertion professionnelle plutôt dans le domaine artisanal, pour accompagner des projets de micro-entreprises portés par des demandeurs d'emplois (jeunes, reconversion professionnelle) et développer des formations. De ces premières années professionnelles, un point commun se dégage : l'ESS, l'économie sociale et solidaire.

> UN NOUVEAU DÉPART

Puis à force de travailler pour les autres, elle s'interroge pour monter son projet. L'envie est là et la passion pour le végétal grandit ! Avec l'aide de son compagnon Gwenole, qui lui a la connaissance du monde agricole, Sarah va effectuer de multiples essais dans leur jardin avec diverses plantes. Une immersion dans une pépinière effectuée entre ses deux premiers boulots va la conforter dans sa réflexion. Elle cogite et nourrit son projet pendant une année. A l'issue

• Contact :

Grain de Méliss
Aromates et Infusions
La lande es glets - Hedé Bazouges
06 72 80 38 56
Atelier ouvert le mardi de 9h à 17h
Info : <https://graindemeliss.fr/>

de sa réflexion, le déclic "le végétal représente un panel très large et très diversifié !"

Elle décide de se lancer sur la filière "plantes aromatiques et médicinales", et plus précisément de travailler la plante sèche, en circuit-court. Rien n'est pareil, c'est l'aventure tout le temps avec ses aléas : "Tu fonctionnes avec le vivant, au rythme du vivant... tu t'adaptes en permanence" s'exprime Sarah.

Habitant Médréac, l'envie était de rester sur le territoire d'Ille-et-Vilaine. Une année aura été nécessaire pour trouver des terres avec un bâti attendant pour accueillir la maison familiale, un bâti pour l'atelier, et un puits. Toutefois un forage a été créé grâce à un financement participatif dans le champ, pour faciliter l'arrosage des productions. Arrivée à Hédé-Bazouges, au lieu-dit La lande es Glets, Sarah découvre un territoire dynamique avec le marché bio pour tester le lancement de ces produits. Et puis la mouvance "commune verte" portée par la municipalité, la convainc qu'un bon accueil sera réservé au projet. Depuis 6 ans, Sarah développe et fait évoluer sa production d'aromatiques en étoffant sa gamme. Elle crée, avec Gwenole qui l'a rejoint récemment dans l'entreprise, un nouveau lien entre sa production et l'artisanat en proposant des mélanges pour la cuisine à base de plantes.

"Vivre d'un métier qui est une passion, travailler dehors, vivre au fil des saisons c'est ça l'agriculture !"

Le schéma directeur des eaux usées DE LA COMMUNE DE HÉDÉ-BAZOUGES

A QUOI SERT UN SCHEMA DIRECTEUR ?

Les eaux usées (wc, évier, douche, lavabo etc...) sont raccordées aux réseaux et envoyées en traitement à la station d'épuration. Cette station d'épuration située derrière le cimetière de Hédé, a pour but de rejeter des eaux "claires" dans la nature. L'environnement et le coût de fonctionnement est impacté par le nombre de m³ d'eau traités par cette station. En effet, le réseau est parfois abondé par des eaux parasites. C'est un volume d'eau qui n'a rien à faire dans nos circuits d'eaux usées et qui s'infiltré par le biais de mauvais raccordements, regards abîmés, microfissures et fissures présents sur notre installation. Le schéma directeur des eaux usées est un outil qui nous permet de détecter les anomalies et de faire en sorte de corriger, dans la mesure du possible, ces imperfections. Une mission sur 3 ans en collaboration avec l'agence de l'eau (suivi et financements) a été réalisée par un bureau d'étude spécialisé et un rapport concernant plusieurs phases a été émis à la suite de ce diagnostic.

1^{ÈRE} PHASE - ECUEIL DES DONNÉES DISPONIBLES

Enquêtes préalables, reconnaissance physique des réseaux, vérification des réseaux, mise à jour des plans - Rapport Phase 1.

2^{ÈME} PHASE - MESURES DES VOLUMES ET DE FLUX DE POLLUTION

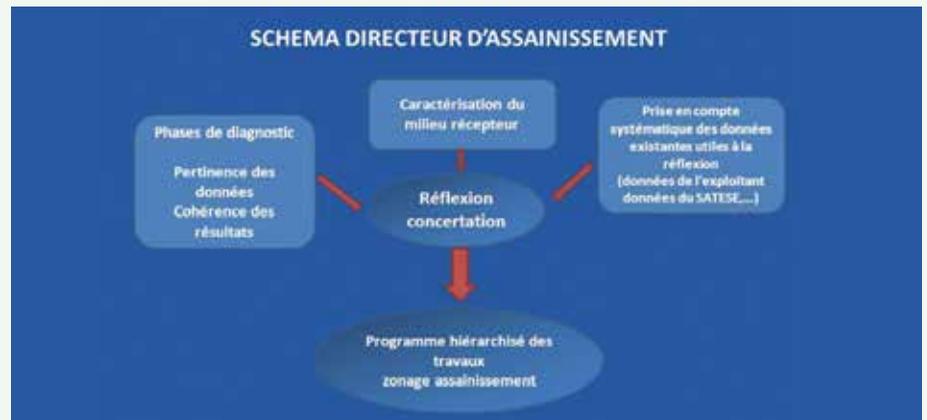
Mesure de tous les débits et comparatifs des flux (lorsqu'il pleut par exemple - le jour et la nuit) et évaluation de l'impact du système sur le milieu naturel.

3^{ÈME} PHASE - INVESTIGATIONS DÉTAILLÉES

Localisation des "entrées d'eaux parasites" - essais à la fumée - test au colorant - inspections télévisuelles synthèse - bilan.

4^{ÈME} PHASE - ÉLABORATION DU SCHEMA D'AMÉNAGEMENT

Rapport final et présentation des solutions d'améliorations - programme hiérarchisé de travaux.



ACTIONS DE LA COMMUNE

Les 4 phases terminées, un rapport a été remis et un travail de réflexion et mise en place des travaux est en cours. Dans un premier temps, certains propriétaires devront se mettre en conformité par rapport à leur branchement. En effet, les tests fumigènes et colorants ont permis de détecter plusieurs anomalies : eaux usées se déversant dans les eaux pluviales => cas les plus graves et eaux pluviales se déversant dans les eaux usées (eaux parasites). La municipalité se chargera de communiquer auprès des habitants leur non-conformité et une procédure de demande de travaux sera transmise. Pour l'instant, le choix du prestataire chargé d'étudier et de proposer des solutions face à ces anomalies de raccordement n'est pas acté. Pour les non conformités dépendant du réseau appartenant à la commune, un cahier des charges sera établi en fonction des priorités. Ces priorités sont d'éviter que des évacuations d'eau pluviales se déversent dans le réseau d'eaux usées.

Nous avons tous conscience que l'eau est devenu un enjeu majeur dans notre mode de vie. Les évolutions climatiques et l'expérience de l'été 2022 nous imposent de prendre des décisions pour la gestion de ce bien précieux. Face aux carences des pluies, aux élévations des températures, la gestion des eaux usées devient au-delà d'un simple choix politique, un paradigme évident qui doit s'inscrire dès aujourd'hui dans nos décisions pour le bien-être des générations futures.

TOUT PROJET DE CONSTRUCTION, D'AMÉNAGEMENT, DE TRAVAUX DE MODIFICATION D'UN BÂTIMENT EXISTANT, DE CHANGEMENT D'ASPECT EXTÉRIEUR NÉCESSITE

une autorisation d'urbanisme

En bref, tout ce qui se voit de l'extérieur, de la rue, du ciel ou du jardin nécessite une déclaration y compris les clôtures, les peintures et l'abattage des arbres !

> Quel document régit les règles d'urbanisme sur notre commune ?

C'est un Plan Local d'Urbanisme (PLU). Ce document attribue des zonages différents :

- Zone U : zones à urbaniser ou urbanisables
- Zone A : zones agricoles
- Zone N : zones naturelles

Le règlement de chaque zonage indique les constructions possibles, leur implantation, les limites avec le domaine public, l'aspect extérieur ...

Si vous avez un projet (construction, extension, clôture, abri-jardin,...), merci de consulter ce règlement.

Comment ? Sur le site Internet de la commune (Mairie

- Urbanisme - Cartes et règlement du Plan Local d'Urbanisme) ou en mairie

> Périmètre Bâtiments de France ?

La commune de Hédé-Bazouges présente la particularité d'avoir 3 périmètres de protection des monuments historiques liés au château, à l'église de Hédé et aux menhirs de Bringnerault. Si votre parcelle se situe dans l'un de ces périmètres, l'architecte des Bâtiments de France doit être consulté quelle que soit la nature des travaux : abri-jardin, clôture, garage, extension, remplacement des menuiseries, réfection des menuiseries ou des toitures, peintures... Quelle autorisation dois-je déposer ? une déclaration de travaux ou un permis de construire selon le projet. Retrouvez sur notre site Internet tous les formulaires (rubrique Mairie - Urbanisme - Demande de formulaires).

> L'urbanisme se dématérialise :

Grâce au Guichet Numérique des Autorisations d'Urbanisme, vous pouvez désormais déposer votre dossier en ligne sur

<https://bretagneromantique.fr/jai-un-projet/>

Déposer ses demandes d'urbanisme en ligne c'est :

- + **accessible** : 24h sur 24 - 7j sur 7
- + **rapide** : pas besoin de se déplacer en mairie
- + **sécurisé** : Grâce au compte personnel et confidentiel
- + **écologique** : Une unique demande en ligne est suffisante
- + **simple** : En quelques clics, votre demande est déposée
- + **pratique** : Vous pouvez suivre l'avancée de votre dossier en ligne

DOSSIER PERMIS DE CONSTRUIRE 2022	
Extension habitation	3
Maison individuelle	13
Garage / carport	1
Changement destination vers habitation	2
Rénovation bâtiment	1
DOSSIER DÉCLARATIONS PRÉALABLES 2022	
Serre potagère	1
Toitures, façades, menuiseries extérieures (modifications, réfections, changements, créations)	23
Garages/ carport / bâtiment annexe / abri jardin	8
Changement destination	1
Clôture	8
Extension à l'habitation	3
Division parcellaire	1
Panneaux solaires ou photovoltaïques	6
Coupes ou abattages d'arbres	3
Piscine	4
DOSSIER PERMIS DE DÉMOLIR 2022	
DOSSIER PERMIS D'AMÉNAGER 2022	2

RAPPEL DES CLÔTURES AUTORISÉES

Selon le zonage :

Pierre ou parement pierre ou aspect pierre pouvant être surmonté d'un palissage bois ajouré ou de grille, grillage avec haie végétale d'essences variées locales, ganivelles en bois de châtaignier

Pour obtenir plus d'info ou pour se mettre en conformité, contactez le service urbanisme de la mairie.

Brrr ! UN PRIX BD POUR LES LECTEURS ET LECTRICES DES BIBLIOTHÈQUES DE BRETAGNE ROMANTIQUE



La bibliothèque de Hédé-Bazouges appartient au réseau de Bretagne Romantique qui rassemble 12 bibliothèques et médiathèques et 3 points relais répartis sur tout le territoire. Cela permet aux habitants d'avoir accès à plus de 65 000 livres, revues, CD, DVD et de bénéficier d'un système de prêt et retour souple, notamment grâce à la mise en place récente d'une navette qui transfère les livres entre les bibliothèques. Les bibliothèques et médiathèques du réseau sont également des lieux de vie et d'échange qui proposent des animations gratuites tout au long de l'année. En 2022, la nouveauté c'est un prix littéraire autour de la bande dessinée : le prix BRRR !

UN PRIX BD ADOS-ADULTES

Pour les passionnés de BD mais aussi pour ceux qui aimeraient découvrir le genre, les bibliothécaires du réseau ont sélectionné 13 titres aux scénari et dessins variés qui devront être départagés par les lecteurs. D'octobre à mars, chacun peut emprunter ces BD pour les lire puis attribuer des points à leurs préférées afin de déterminer un classement global qui désignera le vainqueur du prix. Seules conditions pour participer : être inscrit dans l'une des bibliothèques ou points-relais du réseau, et avoir au moins 15 ans. La remise du prix est programmée le vendredi 24 mars prochain à Saint-Domineuc. La sélection de titres et les modalités détaillées de participation sont à découvrir sur le site internet du réseau : www.bibliotheques.bretagneromantique.fr



DES ANIMATIONS COMPLÈTEMENT BRRR !

Pour faire vivre ce prix BD et permettre aux usagers de rencontrer les auteurs ou de découvrir leurs travaux, des animations sont proposées d'octobre à mars au sein des bibliothèques : expositions, ateliers de création de planches BD, rencontres etc.

A Hédé-Bazouges, nous vous proposons de rencontrer l'auteure Gwénola Morizur le samedi 21 janvier 2023 à 10h à la bibliothèque, ainsi qu'une exposition sur sa BD Bleu Pétrole, du 4 janvier au 15 février 2023.



Enfance - Jeunesse

SIVU ANIM'6



LA SEMAINE DE L'ENFANCE A FAIT LE PLEIN : 1 576 PERSONNES ACCUEILLIES !

La 15^{ème} édition Semaine de l'enfance s'est déroulée les 26 et 27 Novembre sur le territoire d'Anim'6. Cette manifestation, organisée par l'association Familles Rurales Hédé-Tinténiac et le SIVU Anim'6, est un événement festif qui propose des spectacles et des ateliers parents-enfants pour les tout-petits jusqu'à 10 ans !



Atelier magie pour les 7/10 ans



Parcours sportif animé par les pompiers de Tinténiac

11 ATELIERS,
3 SPECTACLES
ET 1 ANIMATION DES
POMPIERS
SUR LE WEEK-END !



Atelier senso' ludique pour les tout-petits



« Paréidolies » spectacle jeune public a accueilli 128 personnes (guichet fermé sur les 2 séances)



Atelier marionnettes pour les 3/6 ans



Office des sports BRETAGNE ROMANTIQUE

Office des sports de la Bretagne romantique, acteur majeur de la vie sportive du territoire, propose différentes activités physiques pour un public de 6 à 75 ans ...

> Des écoles multisport pour les 6-9 ans sur 5 communes :

Tinténiac, St Domineuc, Pleugueneuc, Meillac et Combourg ; séances le mercredi matin, mercredi après midi, jeudi soir et samedi matin. Il est encore possible de prendre des inscriptions sur certains créneaux !

> Du sport santé Bien-Être autour de chez vous

Mardi après-midi sur Meillac / Mercredi matin sur Combourg Vendredi matin à Longaulnay et vendredi après-midi de la Marche Bien Être sur Tinténiac Sans oublier nos créneaux Marche Nordique le mardi et samedi matin



> **NOUVEAU** : une séance de **Multisport Adultes** - le jeudi soir à Pleugueneuc

> **Et durant toutes les vacances scolaires**, les éducateurs de l'Office proposent des journées multisport de 6 à 12 ans : sports de ballon, sports de raquette, Kin Ball, Poul ball, Dodgeball, Hockey,,,et des sorties patinoire, bowling...

Tous les renseignements :

<https://www.osbr.fr/>
osbrsports@gmail.com
02 23 16 68 53 - 06 81 35 37 34

LE GÉNÉRAL *Maurice Guillaudot*

EN RETRAITE À HÉDÉ

Ancien combattant des deux Guerres Mondiales et grand résistant, la retraite sonne pour le général en 1949. Habitant de Saint-Germain-sur-Ille dans un premier temps, il emménage ensuite, avec son épouse Hélène, au 18 rue Jean Boucher à Hédé en 1960. En raison de leur lien de famille avec Jean Boucher [ce dernier était l'oncle par alliance de Maurice Guillaudot, ndlr], sculpteur reconnu, le couple découvre ce village qui surplombe notre jolie campagne breillienne.



La période de la résistance et sa propre déportation dans les camps de concentration en Allemagne ont particulièrement marqué le général Maurice Guillaudot. Jeanine Chesnot, sœur du résistant André Chesnot, se rappelle *"d'un homme réservé, sobre, discret. Mais toutefois très élégant !"*.

Véronique Nobilet-Pelichet, fille du résistant et déporté Jean Nobilet, présidente de l'Association des forces françaises combattantes et des déportés, internés et familles (A.F.F.C.D.I.F.) a le souvenir d'un homme au *"fort tempérament"*.

Après son installation à Hédé, il devient client de l'entreprise de plomberie & chauffage de Jean-Claude Courtin. Ce dernier côtoyait le général très régulièrement. Il se confie sur ses qualités : *"C'était un homme très respecté et respectueux, peu bavard et généreux envers les personnes qui travaillaient pour lui"*.

Après un passé glorieux, Maurice Guillaudot veut s'investir dans la vie locale. Il décide de se présenter aux élections municipales de Hédé du 14 mars 1971. Jean-Claude Courtin se souvient : *"Le général s'est présenté avec 12 colistiers contre la liste de Pierre Barenton. L'une de ses propositions dans sa profession de foi était d'installer plus de bancs à Hédé"*. Bien qu'il n'ait pas été élu par la population hédéenne, les anciens d'aujourd'hui s'accordent sur ses qualités.

Le général Maurice Guillaudot s'est éteint le 25 mai 1979 à son domicile et est inhumé au cimetière de Hédé. En souvenir, une plaque a été apposée sur la façade du 18 rue Jean Boucher. Elle rappelle que le général Guillaudot, déporté résistant, Grand-croix de la Légion d'honneur, Compagnon de la Libération, a habité cette maison de 1960 à 1979.

Collection privée. Prise en septembre 1948.

AUTEUR

Daniel Jolys

Pour compléter l'article sur le Général Guillaudot, l'équipe de rédaction a sélectionné cet ouvrage d'un auteur d'Ille-et-Vilaine pour accompagner votre curiosité de l'histoire de Hédé et d'autres communes brétiliennes."



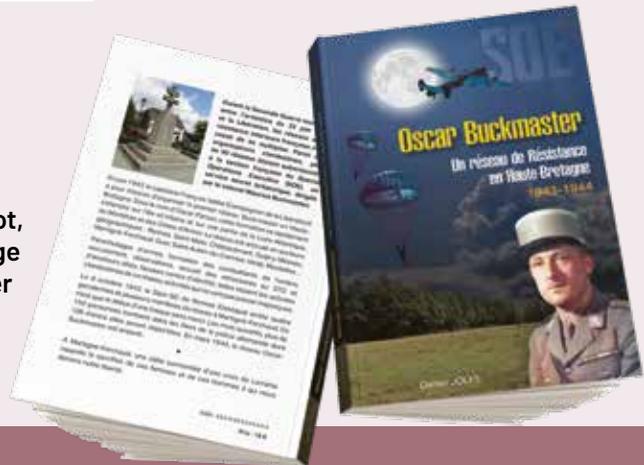
UN MOT SUR L'AUTEUR :

Daniel Jolys, originaire d'Eancé, est en retraite après 37 ans de service en tant que major de gendarmerie. Il a servi principalement en unité de recherches durant 25 ans dans

le Grand Ouest et aux Antilles. Depuis 2011, Daniel est président de l'association Union Nationale des Combattants (UNC) d'Eancé et administrateur départemental avec la fonction de rédacteur en chef du Journal UNC 35.

Passionné d'histoire, il se lance dans l'écriture de ce livre et nous explique pourquoi : "La stèle du réseau Oscar Buckmaster érigée à Martigné-Ferchaud en 1950 m'a toujours intriguée. Dans les années 1990, j'ai voulu connaître la véritable histoire de ce réseau de Résistance : qui étaient

Buckmaster et tous ces noms gravés dans la pierre ? J'ai commencé par interroger les anciens résistants locaux. Puis, j'ai étendu mes recherches auprès d'autres témoins de cette époque. Les archives publiques et aussi les sources privées, m'ont beaucoup apporté tout comme l'historiographie de la Résistance en France. Après avoir enregistré plus de 90 témoignages et accumulé des milliers de documents, j'ai décidé que le temps était venu d'écrire l'histoire de ce réseau d'origine britannique, un exercice complexe..."



BON DE PRÉCOMMANDE DU LIVRE « Oscar Buckmaster »

Dimensions 145x215 cm (A5) – 380 pages – 80 photos – Tirage limité à 300 exemplaires

NOM :	Prénom :
Adresse :	
Code postal	Ville
Adresse e-mail :	
Téléphone :	
Quantité :	
Dédicace : <input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non	
Prix du livre : 18 €	
Port et emballage : Entre 4,40 € et 6,50 € selon le type d'affranchissement et le mode de livraison.	
Réponse à Daniel Jolys : 16 rue de Bellevue - 35640 Eancé - Tél. 02 99 47 87 62 – Mail : daniel.jolys572@orange.fr	

Jacques et Jacqueline, Abath, Cléré, Josua et la petite Anael devant leur logement à Hédé. La famille s'installe peu à peu, les enfants ont déjà pris leurs repères. Quelle joie sur les visages quand Marie-Claire et Anne-Laure arrivent !



Marie-Claire habite Hédé-Bazouges depuis un an. *“Après le décès de mon mari, j’ai vendu ma maison de St Symphorien pour en habiter une plus petite; J’avais déjà des contacts avec Emmaüs où je faisais de l’alphabétisation, l’idée de venir à Hédé m’a bien plu, c’est une commune où se vit la solidarité”*

LA SOLIDARITÉ APPRISE DÈS L'ENFANCE

Dès son enfance, Marie Claire Rambaldi a vu ses parents s’engager et apporter de l’aide aux plus démunis. Née en 1938, ses premiers souvenirs ont la deuxième guerre mondiale comme toile de fond. Par la suite, toute sa vie a été orientée vers l’accompagnement de jeunes ou d’adultes rencontrant des difficultés. Après des études de lettres classiques, elle se retrouve rapidement éducatrice spécialisée auprès d’enfants déficients mentaux, puis orthophoniste, puis chargée par l’ANPE de remettre à niveau des jeunes à la recherche d’un emploi, etc... La liste est longue des missions assurées comme salariée ou bénévole au service des plus fragiles.

NUL NE S'EXILE PAR PLAISIR

Quand elle a lu dans le Petit Tacot que des jeunes mineurs non accompagnés avaient besoin de mieux parler le français, à 83 ans, elle s’est tout de suite proposée. Et quand en juin dernier on est venu lui demander si elle voulait bien aider cette famille du Burundi tout juste arrivée en France et logée dans l’ancien presbytère de Hédé, elle a naturellement accepté. De Jacques et Jacqueline et de leurs quatre enfants, Marie-Claire ne connaît presque rien. Mais elle sait l’essentiel : en 94, ils ont quitté, enfants, leur

Marie-Claire enseigne le français

À L'ÉCOLE DE LA SOLIDARITÉ

pays en plein génocide; et depuis 25 ans, ont connu de multiples camps de réfugiés en Afrique. Ils s’y sont connus, mariés et y ont fondé une famille. Aujourd’hui, Abath a 10 ans, Cléré 8 ans, Josua 4 ans et Anael, la petite dernière, à 10 mois commence à trotter. Ils parlent le swahili mais ni l’anglais ni le français : à cause de la guerre ils n’ont jamais pu être scolarisés.

SOLIDARITÉ ET NOUVEAU DÉPART

Ils ont échappé aux voyages périlleux vendus par les passeurs et à une vie de sans abri en Europe grâce au programme de relocalisation du Haut Commissariat aux réfugiés (HCR) des Nations Unies. Aujourd’hui, ils ont en France, leur pays d’accueil, le statut de réfugiés. Accueillis dès l’aéroport par Coallia (cf encadré), cette association d’aide humanitaire les guide et organise leur intégration en leur trouvant en premier lieu un logement. Jacques sait qu’il a un an pour apprendre le français, se former et trouver un emploi pour que la famille puisse s’intégrer. Depuis juin, les enfants (les trois plus grands) sont scolarisés à l’école des Courtillats. Ils vont vite apprendre le français. Marie-Claire et Anne Laure, qui s’est jointe à elle, sont en lien avec Tony Porteboeuf (adjoint à la mairie), avec la banque alimentaire, avec Emmaüs et avec Coallia. Il y a chaque semaine des questions à régler mais le réseau est là et trouve des solutions. Sans ces organisations, leur expérience et leur volonté de tendre la main, mener à bien les démarches serait impossible. Ainsi, chacun dans son domaine se mobilise. *“Ici, ils ne sont plus dans un camp sans aucun avenir, sans cesse en danger. Ici ils ont un logement; ils ont accès à l’école, aux centres de soins, à la formation et bientôt à un travail pour un nouveau départ dans la vie.”*

S'entraîner pour réaliser son projet,
Natanaël est comme un poisson dans l'eau.



Natanaël, 14 ans, cheveux bouclés, ébouriffés, à l'allure tranquille et habitant Hédé-Bazouges, cache bien son jeu. Collégien en 3^{ème} année, il vient de remporter la compétition amicale de son club "Le bernik" situé à Saint Lunaire, sur la plage des Longchamp. Concurrent avec une trentaine de surfeurs entre 14 et 16 ans, il a fini 1^{er} !

Natanaël a commencé à l'école de surf MAYANA, tenue par son père, sur le sillon à Saint Malo. Passionné depuis ses 4 ans, il a toujours suivi son père, même l'hiver bien équipé d'une combinaison épaisse, avec ce plaisir intact de rester dans l'eau le plus longtemps possible.

Le surf est, pour lui, une échappée avec les copains... le plaisir de surfer ensemble même si le temps semble parfois long à attendre la vague.

Un surfeur à la campagne !

Ce qu'il préfère ? C'est la période hivernale car les vagues sont plus grosses, le froid ne l'arrêtant pas. Quelques plages de prédilection où vous pourrez peut-être le croiser un jour : au Cap Fréhel, plage des Longchamps, le Sillon...et l'été, il en profite pour faire des stages en France afin de s'améliorer.

Inscrit depuis cette année au Club des Longchamp, il s'entraîne tous les samedis matin, arrivant sur la plage entre 8h et 9h et enchaîne les prises de vagues pour se perfectionner.

Déterminé à être meilleur, il a le projet de multiplier les compétitions pour accéder au lycée Laënnec de Pont L'Abbé, section CLE. Cette section est accessible pour les compétiteurs issus des Collectifs Bretagne et Grand Ouest.

Concilier ses études et le surf ne fait pas peur à Natanaël alors souhaitons-lui de belles réussites de compétitions et de réaliser son projet !

Pour plus d'infos aux futur(e)s surfeu(r) euses!

<https://www.lycee-laennec-pontlabbe.ac-rennes.fr/spip.php?rubrique19>



ILS SE SONT INSTALLÉS

Emeric À VOTRE ÉCOUTE



Ethica, créée en 2007 par Emeric Giron, est une société de courtage en assurances, porteuse de valeurs éthiques et humaines.

Initialement installé à son domicile, Emeric a récemment aménagé les bureaux de son entreprise au 12 place de l'Église à Hédé, pour faire face à la croissance de son activité. Ethica est spécialisée en assurances construction, assurances des associations, et assurances de prêts en risques aggravés. Sept collaborateurs travaillent avec Emeric, principalement en télétravail. Même si Ethica exerce essentiellement auprès d'entreprises et associations, Emeric et son équipe vous recevront avec plaisir, sur rendez-vous, pour étudier vos assurances habitation, auto, et autres.

Ethica Assurances
12, place de l'Église
35 630 Hédé-Bazouges
Tél. 02 30 96 60 20
contact@ethica.fr (sur RDV)
<https://www.ethica.fr>
<https://www.ethica-emprunteur.fr>

Des pizzas BRETONNES



Après 10 ans en tant que musicien professionnel et 10 ans en tant que responsable de formation dans l'univers musical, Erwan Burban prend un nouveau virage pour un CAP cuisine !

Il décide de se former chez un des meilleurs, Bartolo Calderone, à l'école professionnelle de pizza et de panification naturelle à Bordeaux (slow food), pour créer son entreprise de vente de pizzas dans une démarche locavore. Ses pizzas sont fabriquées à partir de produits locaux et bio avec une sélection fine de farines et grâce aux deux fromagers du marché de la commune. Erwan propose 3 pizzas à tendance fromagère, agrémentés d'ingrédients variés selon la saison et souhaite étoffer sa carte selon l'envie des habitants. Boun apéti !

Erwan Burban
Pizzas à Hédé Bazouges
Place Jean-Christophe Bénis
Chaque lundi de 18h30 à 21h30
à emporter, cuit sur place
12 € la pizza.
Réservation conseillée
au 06 34 18 71 02
le lundi entre 10h et 18h

Tristan À LA PÊCHE !



Cette fois, il a mordu et on le tient dans nos filets ! Le précédent poissonnier ayant rendu son tablier, Tristan Dores gare désormais son camion sur le marché de Hédé le mardi matin.

Poissonnier expérimenté, ce costarmoricain a décidé de nager à son compte et de se faire plaisir. Tous ses plats préparés sont faits maison, les poissons sur l'étal sont majoritairement issus d'une pêche locale. Il prend aussi le temps de préparer les poissons, lever les filets et de conseiller les clients "j'adore ça". Il sillonne ainsi les marchés du mardi au samedi en Ille et Vilaine avec la primeure des poissons frais pour le marché de Hédé-Bazouges ! Et son poisson préféré ? "Le lieu jaune car il a du goût et n'a pas besoin de sauce"

N'hésitez pas à l'appeler pour préparer et anticiper vos commandes.

La Pêche Gourmande : 06 75 29 10 88



LA TITE RECETTE



A vos papilles



Sarah Mell, surveillant le séchage en cours de la dernière récolte de l'automne dont certaines aromates ont servi pour la recette.

INGRÉDIENTS :

POUR 4 À 6 PERSONNES

- 1 belle rouelle de porcs, bien épaisse et régulière
- 1 potimarron de taille moyenne
- 1 patate douce de belle taille
- 2 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café d'épice tandori (selon vos goûts)
- du beurre
- 2 belles pincées d'aromate "Provence"
- Sel & Poivre

VOICI UNE RECETTE CONVIVIALE AUX SAVEURS AUTOMNALES, plat concocté par Sarah pour tester ses aromates et raviver les papilles de sa famille et amis !

Rouelle de porc au four potimarron et patate douce



- > Préchauffer le four à 120°C (th 4) maxi
- > Epluchez la patate douce et taillez la en frites grossières (2 cm d'épaisseur environ)
- > Lavez bien le potimarron ou épluchez-le, ouvrez-le et évidez-le (les graines peuvent être conservées pour les ressemer ou les griller pour l'apéritif)
- > Taillez le aussi en tranches de 2 cm d'épaisseur
- > Mettez le tout dans un grand plat allant au four, saupoudrez les épices tandori, salez, poivrez, versez l'huile d'olive, mélangez le tout et bien étaler les légumes sur le plat (en 2 couches maximum)
- > Enfourez

- > Frotter la rouelle avec les aromates Provinces, saler et poivrer
- > Faire fondre le beurre dans une poêle, y faire revenir la rouelle, 2 minutes sur chaque côté de façon à avoir une belle coloration.
- > Mettre la rouelle dans un plat au four ajouter un fond d'eau (20 cl éventuellement parfumé avec de la livèche)
- > Enfourez !

Le tout peut rester au four pendant près de 2 h, en remuant de temps en temps les légumes et en retournant la viande.

Régalez vous !

LA TRIBUNE DE LA MAJORITÉ

Cantine : le prestataire qui a mis les pieds dans le plat !

Les temps sont durs. Raison de plus pour se serrer les coudes. Le 26/09, Convivio nous écrivait. **“Entre septembre 2021 et 2022, le coût moyen alimentaire pour un repas s’est envolé de 14 %. Sans revalorisation, il nous sera donc impossible de continuer à assurer le service de repas dans les conditions actuelles.”** Chantage ou négociation de crise ? + 0,25€ pour l’assiette et + 0,25€ pour l’énergie, par jour et par enfant. Chacun campe sur ses positions. Les hypothèses de travail sont maigres : payer plus, travailler sur la qualité et revoir le cahier des charges (autrement dit abandonner le bio, les produits locaux et les repas végétariens soit une entorse à la loi Egalim et un non-sens au regard de la crise environnementale) ou encore ajuster les “quantités” (en clair supprimer l’entrée ou le dessert). La crise, c’est une chose, l’assiette de nos enfants, c’en est une autre. Les entreprises de restauration doivent faire face à une crise sans précédent qui suit la crise de la Covid-19. Mais il y a des fondamentaux avec lesquels il nous est impossible de tergiverser. Depuis la rentrée et la mise en place du Quotient Familial, 57 % des habitants de la

commune ont vu le prix de leur facture baisser. Mieux, 10 % des habitants bénéficient désormais du repas à 1 €, alors même que le montant de la prestation globale a augmenté de 3,06 %. Nous avons donc accepté de revoir le budget restauration à la hausse. Du moins pour cette année en demandant à Convivio de nous garantir ce prix jusqu’au 30/06/23. Le conseil municipal a, de son côté, entériné la prise en charge totale de ce surcoût. Soit une dépense supplémentaire de l’ordre de 18 000 € pour 330 repas par jour. Un choix pas neutre mais qui a du sens et qui, grâce aux réformes que nous avons portées, sera sans incidence sur le budget 2023. Les résultats de l’enquête menée par l’Association des Parents d’Élèves de l’École Les Courtillots sont encourageants. Ils disent que parents et enfants sont globalement satisfaits du service de la cantine. Les ajustements que nous avons mis en place (management, organisation, temps d’animation, allongement de la pause méridienne...) n’y sont pas étrangers. Dans les prochaines semaines, une commission “cantine” sera ouverte aux parents, aux équipes, aux élus des communes. Elle aura pour mission de travailler sur le nouveau cahier des charges pour l’avenir. L’enjeu est crucial pour nos enfants, pour notre territoire et pour l’avenir.

Les élus de la majorité Energies Plurielles.

LA TRIBUNE DE L’OPPOSITION

En ces temps où l’énergie est devenue une inquiétude, nous approuvons le vote du conseil municipal du 18 novembre 2022, concernant la demande de mise en place d’un bouclier tarifaire pour les collectivités locales. **Nous nous félicitons également qu’un audit énergétique ait été réalisé sur la commune**, afin de mettre en lumière les bâtiments énergivores (école publique, théâtre, cantine, mairie). Effectivement une véritable politique énergétique à long terme est à entreprendre sur Hédé-Bazouges: nous ne pouvons plus nous contenter de quelques vélos électriques, d’ombrières et d’une borne électrique, pour affirmer que nous passons dans un territoire vertueux en matière d’énergie. Élu depuis 2014, et régulièrement interpellé par des parents d’élèves et le personnel de la commune, notre sujet de préoccupation reste l’avenir de l’offre de restauration municipale. Lors de notre campagne de 2020 nous avons diverses propositions, qui avaient été rapidement jugées sans fondement par l’équipe en place. Aujourd’hui face à l’augmentation du coût du repas **(+1,3 % juillet 2021 et +3,06 % novembre 2022)**, les conditions de travail difficiles pour les équipes, l’accueil inadapté des enfants, notre dépendance à des structures telles Convivio; **en tant qu’élus, nous sommes obligés de penser à un véritable**

projet pérenne de restauration collective pour le plus grand nombre.

Nous sommes également interrogés sur le manque de transparence des subventions que l’équipe municipale accorde aux associations sur la commune. Ne nous trompons pas de cible : il ne s’agit pas ici de s’interroger sur l’utilité des associations: 13 million de Français font partie d’associations, ces dernières tissent un maillage de fraternité, chère à notre devise. Cependant n’oublions pas le deuxième substantif: l’égalité. Sur notre commune, **certaines associations n’ont pas connu d’augmentation de subvention depuis une décennie**, d’autres ont vu les leurs diminuer. Pourquoi? Quels sont les critères d’attribution? Dernièrement la compagnie du Joli Collectif a quitté notre territoire pour s’envoler vers d’autres projets. Bien évidemment nous espérons que ce lieu de culture continue de vivre. Mais ne serait-il pas temps de réfléchir à une offre culturelle plus large, tournée vers l’ensemble de la population? Après des fêtes de fin d’année, qui nous espérons, vous ont été profitables, nous vous souhaitons nos vœux pour cette nouvelle année 2023. Rejoignez-nous via facebook **Notre Commune Naturellement**

Sonia Differ Stéphane Rochard

AGENDA 2023

Quelques dates...

06 JANVIER

Vœux de la municipalité

A 19h au Théâtre de Poche

13 MAI

Le Bal de Bazouges

au Bar'zouges

DU 24 AU 29 MAI

Fête de la Nature

24 JUIN

Soirée repas de l'école publique

25 JUIN

Fête de l'école publique

2 JUILLET

Fête de l'école privée

01 JUILLET

1^{er} Salon du coutellerie

Haute gamme, organisé à Bazouges

"A l'ouest Knife show" 10h/18h - salle du Mille Club - 5€ l'entrée. Organisé par Karel Janik et Laurent Juhel, deux artisans couteliers installés à Bazouges sous Hédé avec la présence de 21 exposants parmi les meilleurs artisans couteliers français

CINÉ DE POCHE

Le dimanche au Théâtre de Poche - Infos : Ouverture de la salle : 16h30.

Début de la séance : 17h00. Chaque séance est précédée d'un court-métrage.

22/01/23

Le Tableau de Jean-François Laguionie, film d'animation de 2011.

Belle réflexion poétique sur la création mettant en scène des personnages sortis d'un tableau, un appel à la tolérance destiné aux adultes comme aux enfants.

A partir de 7 ans.

12/03/23

La Nuit du Chasseur, chef d'œuvre mythique de Charles Laughton, réalisé en 1955, thriller mettant en scène un ogre moderne incarné par Robert Mitchum lancé à la poursuite de deux enfants. A partir de 12 ans (accompagné).

21/05/23

21 nuits avec Pattie, comédie d'Arnaud et Jean-Marie Larrieu réalisée en 2015, quête initiatique féministe et délurée où une jeune femme (re)découvre la vie à l'occasion de l'enterrement de sa mère. A partir de 16 ans.

02/07/23

Le Bal, film musical d'Ettore Scola, réalisé en 1983 où 50 années d'histoire nous sont racontées à travers les musiques et les danses qui les ont marquées, du bal-musette au disco, en passant par le jazz, le rock-and-roll... Primé aux Césars en 1984, meilleur film, meilleur réalisateur, meilleure musique originale, meilleure photographie. A ne pas rater ! Tout public à partir de 12 ans.

MAISON DU CANAL Saison 2023 en cours de préparation
Info : maisonducanal.bzh



ECOLOCALROCK

Le festival revient en 2023 pour une escale à Hédé-Bazouges le 30 avril 2023

Festival de la transition écologique et du vivre autrement. Après une première édition à Saint Domineuc sur la biodiversité dans le jardin et l'agriculture, le Festival Ecolocalrock est de retour pour une nouvelle escale à Hédé Bazouges le Dimanche 30 Avril.

Le Festival proposera des animations sur le thème du zéro déchets et du recyclage avec des tables rondes, des ateliers créatifs et culinaires, des balades nature et plantes comestibles, un marché d'artisans et de créateurs zéro déchets. Un spectacle et un concert avec une scène alimentée par des vélos générateurs d'électricité vous permettront de partager des moments conviviaux et sportifs ! Vous avez plusieurs mois pour vous entraîner à pédaler sur Ecolocalrock !

Petite restauration locale sur place / Participation libre et consciente / La madeleine en bord de Canal.

Rejoignez l'équipe bénévole ou soutenez nos projets artistiques, culturels, environnementaux et locaux avec De L'art dans les Epinards :

dadl.epinards@gmail.com / 06 99 23 36 12

Salon de coutellerie artisanale

À L'OUEST



HÉDÉ - BAZOUGES

1er juillet 2023 10h-18h entrée 5€

*Manu Benoist • Gabriel Berthelemy • Louis Blanchet Kapnist
Benjamin Cariou • Martin Claudel • Frédéric Collin • Laurent Gaillard
Michel Grini • Samuel Hérail • Jérôme Hovaere • Karel Janik
Laurent Juhel • Nicolas Kowal • Jean-Baptiste Lévêque • Simon Maillet
Frédéric Marchand • Pierre-Henri Monnet • Grégory Picard
Erwan Pincemin • Roman Stoklasa • Nicolas Weber*