

adskedoù *Le mensuel de la ville de Lanester*

reflets

cuisine centrale

le pain

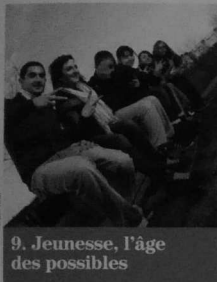
quotidien

12. Reportage

9. La jeunesse
est en fête

18. Tapissier,
un métier
à (redé)couvrir

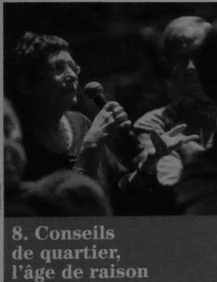
24. Sport de volant



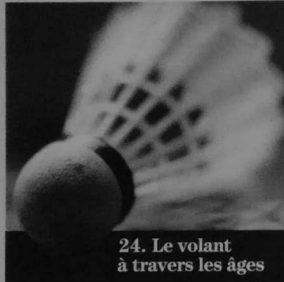
9. Jeunesse, l'âge des possibles

20/21. L'âge de l'eau

- 4-5. agenda
Le tour de vos sorties en un clin d'œil
- 6-9. en ville
Ateliers d'expression artistique, Zones 30, rencontres entre Conseils de quartier, création du Label "Assemblée de jeunes"
- 10. images
- 11. jeunesse
Festival Jeunesse
- 12-17. reportage
Cuisine centrale : le pain quotidien
- 18. zoom
Le métier de tapissier
- 19-21. actions
Histoire d'eau
- 22-24. bouger
Exposition de peintures de José Pichard, festival des Deizou, badminton
- 25. pratique
- 26-27. tribune
"reflets" est disponible en braille et en version audio



8. Conseils de quartier, l'âge de raison



24. Le volant à travers les âges

Menuel édité par la Ville de Lanester
rue Louis Arago - 56775 - 56607 Lanester
e-mail : communication@ville-lanester.fr
02 97 78 61 61

reflets

Directrice de la publication
Thérèse Thiéry
Responsable de la rédaction
Yves Legrand
Rédactrice en chef
Valérie Roch
Journalistes
Florence Pignon
ont collaboré à ce numéro
Claire Camarade, Bédween Meynier
Conception et mise en page
Dynamis +
Direction artistique : Denis Pichelin
Photo de couverture
Denis Pascal
Impression
Calligraphy Print
Tirage à 12 840 exemplaires
Dépôt légal : à parution
I.S.S.N. 168-1217

pour en savoir plus :
www.lanester.com

projet réalisé en compte
sur le programme de développement durable
information relative
à la vie associative
les informations concernent parfois
un quartier bien précis de notre ville



12/17. Pas d'âge pour bien manger

Imprimé sur du papier certifié PEFC
(sous le logo généré durablement)



Thérèse Thiéry
maire de Lanester

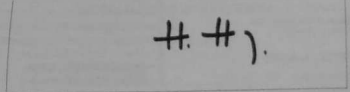
une ville jeune

Jeune par son histoire, Lanester est aussi une ville où près de 25 % de la population à moins de 19 ans. Cette jeunesse est un atout et une ressource que nous accompagnons en favorisant son autonomie et en lui offrant des moyens et des lieux d'expression.

La prise en considération des attentes et des besoins inhérents à la jeunesse représente un enjeu quotidien. Nos jeunes contribuent au progrès du monde qui nous entoure. Trop souvent ils restent ignorés par le monde adulte toujours réticent à l'idée de lui faire confiance.

Durant tout le mois de février, les jeunes seront au cœur de la vie lanesterienne. Le point d'orgue en sera le "Festival de la Jeunesse" au cours duquel la Ville présentera le label "Assemblée des Jeunes". Par ce Label, je souhaite identifier les moments et les lieux où les jeunes doivent être associés aux décisions, celles qui les concernent et dont ils se saisissent eux-mêmes. J'y vois une nouvelle instance de participation, plus adaptée au fonctionnement de l'adolescence.

Au-delà de ce festival, c'est bien toute l'année que la Ville de Lanester s'ouvre aux jeunes. Dans les associations bien sûr et dans nos services de qualité tels que le Cyberlan, le Point Information Jeunesse, l'Espace jeunes, les infrastructures sportives, le conservatoire de musique, la médiathèque... En nous mobilisant autour et avec notre jeunesse, ce sont les bases de la ville de demain que nous construisons.



sommaire

agenda deiziataer

médiathèque Elsa Triolet

Spectacle
"Salades amoureuses"
par la compagnie Bibliothèque



À l'occasion de la Saint-Valentin, la médiathèque vous offre un bibelocconcert pour ouvrir les oreilles et l'appétit à l'amour... des mots.
→ **Tout public, entrée libre**
→ **Samedi 12 février, 16h**
salle Tam-Tam

Exposition

Dans le cadre des Deziou "Réinterprétation des motifs bretons" par Jean-Yves André et de jeunes Lanestériens
→ **1^{er} février au 5 mars**

Atelier de création des motifs
Le public observe le travail des "jeunes artistes".
→ **Mercredi 2 et samedi 5 février**

Animatèck

La médiathèque propose un nouveau RDV autour du cinéma d'animation. "Brendan et le secret de Kells" de Tom Moore, 2009. En Irlande au 9^e siècle, les aventures d'un jeune moine de 12 ans.
→ **Entrée libre - durée 1h15**
→ **À partir de 6 ans, entrée libre, réservation conseillée**
→ **Samedi 5 février, 15h30, salle Tam-Tam**

"PapaLit"

Pour les enfants de 3 mois à 4 ans accompagnés de leur papa
→ **Samedi 12 février, 10h**
salle jeunesse

L'heure du conte

Les contes de Brocéliande vous aident des contes pour réchauffer l'hiver.
→ **À partir de 5 ans, entrée libre.**
→ **Mercredi 23 février, 17h**
salle Tam-Tam

Projection de film

Dans le cadre du festival jeunesse "Turn it loose: L'ultime battle" de Alastair Siddons, 2008
Lors du plus grand tournoi mondial de breakdance, les meilleurs b-boys s'affrontent pour la victoire.
→ **Entrée libre, durée 1h38**
→ **Samedi 26 février, 15h**
salle Tam-Tam

Espace Jean Vilar

Jazz
"You Sun Nah"



Sa voix est troublante, elle tient ce caractère singulier de ses origines coréennes, mais aussi de ses influences musicales très variées. Son chant, tout en subtilité et nuance, peut être d'une grande douceur ou d'une incroyable puissance. Exceptionnelle improvisatrice, elle possède une fluidité de tous les instants. Un univers unique gorgé de mystères et de générosité.
www.yousunnah.com
→ **Judi 10 février, 20h30**
→ **Tarifs: 15 €, 12 €, 9 €**

Éric Le Lann et Playtime

Musicien inventif et surprenant, Éric Le Lann s'est affirmé comme un improvisateur hors pair mais aussi comme un fin mélodiste. Éric est une personnalité incontournable du jazz français, musicien lunaire, nocturne et discret, reniant l'esbroufe et l'épate, il revendique une démarche résolument émotionnelle. Il sera accompagné de Playtime, quartet formé de la crème des musiciens jazz breton.
www.ericlelann.com
→ **Samedi 12 février, 20h30**
→ **Tarifs: 12 €, 9 €, 8 €, 5 €**

Nouveau cirque

Plume et paille

Une descente de lutin au bout d'une corde, happé par la harpe qui devient arbre, mirador, tambour, boîte à écho ou proie de navire. Plume, muse magicienne et musicienne, et Paille, danseuse incontrôlable et facétieuse, nous emmènent dans une fantaisie burlesque. Musique en mouvement et danse musicale, un spectacle à voir en famille.
www.lesnouveauxnez.com
→ **Vendredi 25 février, 20h30**
→ **Tarif famille (2 adultes + 1 enfant ou plus): 19 €**
→ **Tarifs: 12 €, 9 €, 8 €, 5 €**

théâtre des 2 rivières

Création

Si douce à l'ormento

Le désespoir du singe (2) d'Alain Kowalczyk
Compagnie de l'Embarcadere
Un journaliste aurait vu "si douce à l'ormento", ce journaliste par hasard aurait connu l'amour et ses tourments et il aurait écrit: "Venez voir car cela nous ressemble étrangement. Nous sommes tous assis sur ce banc ou nous l'avons été ou le serons". Voilà peut-être ce qu'il écrirait s'il avait vu la pièce... et au public cela aurait donné une envie folle de venir...
→ **Samedi 19 février, 20h30**
→ **Dimanches 20 et 27 février, 17h**
→ **22 au 26 février, 20h30**
→ **Tarifs: 11 €, 8 €, 4,50 €, 3 €**



1

Animations

Initiation informatique

Utilisation de Windows
Samedi 5 février
Gratuit, sur inscription
Cyberlan, 9h à 11h

Bal

Mercredi 2 février
Orchestre Rault
Mercredi 9 février
Orchestre Leroy
Mercredi 16 février
Orchestre Méhu
Balajo
Salle des fêtes, 14h30

Portes ouvertes

Samedi 12 février
9h-12h et 13h-16h
Lyvée Jean Macé

Bal Country

Samedi 12 février
Association des Parents et Amis du foyer de vie "le chêne"
Salle des fêtes, 19h

Troc et puces

Dimanche 13 février
Association Parents d'Élèves
École Saint Joseph du Plessis
Tarif: 1 €, gratuit - 12 ans
Salle des fêtes, 9h



2

Goûter crêpes avec animations

Mercredi 16 février
Association Place des Rencontres
Ferme de Kerfrehour

Loto de l'ami Picasso

Samedi 19 février
École Primaire Pablo Picasso, 19h

Festival de la Jeunesse

23 février au 5 mars
(voir P 10)

Initiation informatique

Utilisation du matériel informatique
Samedi 5 mars
Gratuit, sur inscription
Cyberlan, 9h à 11h

Dictée en breton

Samedi 5 mars
Englev Bro An Oriant
Salle des fêtes, 14h

Mardi Gras de "À la croisée des chemins"

Samedi 5 mars
Maison de quartier
"Les-Lavois", 16h

Sports

Compétition départementale de gymnastique

5 et 6 février
Lanester gymnastique
Salle Coubertin, 9h

Présentation du 12^e "Tro Div Ster"

Vendredi 18 février
ACL 56
Hall de l'Hôtel de ville, 20h

Tournoi régional de Badminton

Samedi 22 février
Salle Jean Zay et Léo Lagrange

Exposition

Peintures de José Pichard

7 février au 12 mars
Galerie la Rotonde

- 1 Echangeur de haute volée
- 2 Les jours des 1^{er} élites
- 3 Sous leur toit, le lieu où se fait le plus
- 4 La promesse sur le devant de la scène

4

Lecteurs, parlez!

Sans lecteurs, pas de "reflets". Que pensez-vous de votre magazine municipal? Quelles sont vos attentes, vos remarques et critiques? L'équipe de "reflets" est curieuse de connaître votre avis pour améliorer le magazine. Si vous souhaitez échanger à ce sujet et faire partie du comité de lecture de "reflets", contactez le 02 97 76 81 01.

Breizh! Lennerion, komzit!

Hep lennerion, tamm "reflets" ebet. Petra a soñjag ho kannadig-kêr? Petra emaoe'h e c'hortoz? Petra eo hoc'h evezhiadennoù? E petra e kavir abeg? Klask a ra skipailh "reflets" gouzout petra eo ho soñj evit gwellat ar c'hannadig. Ma faot deoc'h kendivizout a-zivout an dra-se ha bout ezet a vodad lenn "Reflets", pellgomzit d'an 02 97 76 81 01.

Il était une fois...

À l'occasion des Deiziou 2011, la médiathèque organise un concours de nouvelles en breton et/ou en français du 1^{er} janvier au 30 avril. Informations et règlement sur le site de la médiathèque: www.mediathèque-ville-lanester.fr

Breizh!

Ur wezh e oa... Da-geñver Deiziou 2011 ec'h aoz ar vediaoueg ur genstrivadeg danevelloù e brezhoneg ha/pe e galleg ag ar 1^{añ} a viz Genver d'an 30 a viz Ebrel. Titouroù ha reolennoù ar lec'hien ar vediaoueg: www.mediathèque-ville-lanester.fr

L'air de rien, l'art de tout



L'association l'Art s'Emporte met en place des ateliers d'expression artistique à destination de tous publics, notamment des personnes concernées par les maladies d'Alzheimer et apparentées. Quand l'art devient thérapie...

Pas besoin d'être un artiste pour s'exprimer par l'art. Peu importe le résultat, tout est dans le moment passé à créer et à s'exprimer. Que l'on soit malade ou en bonne santé, l'art peut soulager. À la fois échappatoire et révélateur, l'activité artistique aide à se libérer de pensées ou sensations pesantes. L'association l'Art s'Emporte propose des ateliers d'expression artistique ouverts à tous et en particulier aux personnes atteintes de la maladie d'Alzheimer.

Expérimentation locale
Ces ateliers sont mis en place dans le cadre d'un appel à projet lancé par la CNSA (Caisse Nationale de la Solidarité à l'Autonomie) pour créer des "formules

la maladie d'Alzheimer qui apparaît de plus en plus tôt. C'est une maladie neuro-dégénérative qu'il est impossible d'empêcher ou de guérir aujourd'hui. Certains neurones ne se connectent plus entre eux entraînant des troubles de la mémoire et une perte de repères qui perturbe le quotidien. Des méthodes existent pour ralentir l'évolution de la maladie, améliorer l'état psychique du malade et soulager ses proches. L'art-thérapie en fait partie. Pratiquer une activité artistique, dessiner, travailler la terre permet de bénéficier d'un temps de répit dans la maladie, d'exprimer des choses enfouies qui peuvent ensuite être verbalisées.

Hors bulle

Les ateliers seront animés par un artiste plasticien, Paul Lantache et une art-thérapeute, Gaëlle Guais. À destination des malades et de leurs proches, les ateliers sont également ouverts aux personnes qui ne sont pas directement confrontées à la maladie. En plus d'être un moyen d'expression, ces ateliers constituent un moment de partage, une pause dans un quotidien souvent difficile. Les groupes seront composés de 8 personnes: 3 malades, 3 aidants et 2 autres participants pour que chacun, malade ou pas s'ouvre à l'autre. Le groupe crée à la fois de la cohésion et de l'anonymat et chacun ose sortir de sa bulle.

→ Partenaires: CNSA, Pôle neurologique de Lanester et la Ville de Lanester
→ Contact: L'Art s'Emporte 02 97 69 26 87 16 rue Larnicol à Lanester

L'art de l'art

Près d'une personne sur 5 âgées de 75 ans et plus est touchée par

Où et quand?

Février jeudi 3, 10, 17 et 24, lundi 7, 14, 21 et 28
Mars jeudi 3, 10, 17, 24 et 31, lundi 7, 14, 21 et 28
De 14h à 16h au 16 rue Larnicol à Lanester, à l'atelier de l'Art s'Emporte



CIRCULATION

douceMENT mais sûrement

À l'heure où tout va de plus en plus vite, les "zones 30" se généralisent et font la nique à cette ambiance généralisée de course contre la montre. "Zones 30, l'histoire d'une circulation apaisée".

Les "zones 30" ne tombent pas du ciel. Elles sont le fruit d'une réflexion mûre et partagée entre les riverains et la municipalité. Depuis plusieurs années, la Ville s'est engagée à apaiser la circulation et favoriser l'usage des modes doux pour assurer la sécurité des usagers les plus vulnérables, piétons et cyclistes. La limitation à 30 km/h vient compléter des mesures mises en œuvre auparavant (campagne de stationnement et faux PV, concours Gastrounet en partenariat avec la sécurité routière). Nombreux riverains sont demandeurs d'une diminution de la vitesse dans leur quartier. Face à ces demandes, des "zones 30" ont fleuri ici et là, parfois de manière hétérogène au risque d'une certaine incompréhension et d'un non respect des limitations de vitesse. L'heure est à l'harmonisation de l'ensemble de ces zones en vue d'une meilleure compréhension et lisibilité. Les conseils de quartier ont été consultés. Ils ont eu à se prononcer sur l'emplacement des "zones 30" et leur délimitation et à choisir le type de marquage au sol.

Harmonieux

Il s'agit d'une harmonisation pour une organisation cohérente plutôt qu'une généralisation des "zones 30" à toute la ville. Les rues résidentielles,

celles fréquentées par des piétons, ou celles avec des commerces de proximité deviendront des "zones 30". Par contre, les axes de transit et inter-quartiers, comme les boulevards resteront à 50 km/h. Tous les quartiers de la ville sont concernés. Le 1^{er} sur la liste est celui des "Chantiers Le Penher". D'ici 3 à 4 ans, les ¾ de la ville seront en "zone 30".

Quoi de neuf?

Qu'est-ce que cela change? Plus de sécurité et moins de danger pour une meilleure cohabitation entre les différents usagers. La probabilité de tuer un piéton en roulant à 70 km/h est de 100%. Elle est réduite de moitié à 50 km/h et estimée à 10% pour une vitesse à 30 km/h. Les règles restent les mêmes, sauf que les piétons sont souvent prioritaires et les cyclistes ont le droit d'emprunter les sens uniques. Quant aux véhicules motorisés, ils n'ont d'autre obligation que de respecter la vitesse et de rouler à 30 km/h. Les "zones 30" sont aménagées de sorte que la circulation à 30 km/h soit naturelle. Plateaux, ralentisseurs, priorités à droite, mini-giratoires, rétrécissements de voirie, chicane... sont autant de moyens pour apaiser la circulation et nous inviter à partager la route, la ville et calmer le rythme de nos vies effrénées.

Change de disque

Les nouveaux disques de stationnement sont arrivés! Ils sont maintenant européens et la durée de stationnement maximale sera désormais indiquée sur le panneau "zone bleue". Les disques ne sont munis que d'un écran annonçant l'heure précise de notre arrivée.

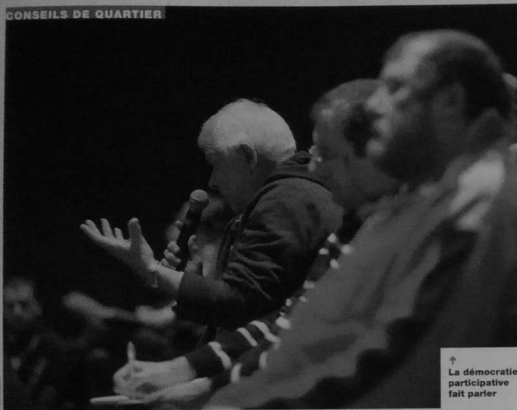
Vacances d'hiver

Pensez à réserver vos places dans les centres de loisirs pour les vacances d'hiver du 25 février au 6 mars. Fiche de réservation téléchargeable sur www.lanester.com

Vacances d'été

Pour animer les centres de loisirs et les camps en juillet et août, les services de la ville de Lanester font appel à des jeunes adultes ayant le brevet d'aptitude aux fonctions d'animateur (le BAFA). Pour les jeunes de 17 ans il faut avoir suivi le stage de formation de base du BAFA avant juillet 2010. Lettre de motivation à Madame le Maire, avec les photocopies des diplômes (BAFA, surveillant de baignade, AFPS...) ou les attestations d'inscription en formation. Le dépôt des candidatures vendredi 4 mars. Renseignements: Direction loisirs enfance 02 97 76 81 90

CONSEILS DE QUARTIER



↑ La démocratie participative fait parler

CQ...FD

Vifs et fructueux, tels furent les échanges entre les 8 conseils de quartier et les élus le 19 janvier dernier. Retour sur ce temps fort.

Les 8 conseils de quartier ont fleuri au printemps 2002. Ils ne sont pas arrivés comme des fleurs mais dans le cadre d'une démarche mûrement réfléchie et une volonté de démocratie participative. Ces instances se veulent des espaces de discussion et d'échanges entre les élus et les habitants des différents quartiers sur tout ce qui concerne la vie locale. En 2009, leur charte a évolué et il a été décidé d'instaurer des temps forts, des moments de rencontre. Tout n'est bien sûr pas rose dans la vie d'un CQ,

dans ses relations avec les habitants, les élus. Le 19 janvier, les 8 conseils ont tout mis sur la table. Un petit temps d'introspection ne peut pas faire de mal. C'est l'occasion de se retourner sur le chemin parcouru et d'envisager l'avenir. De se poser des questions existentielles: que faisons-nous là? À quoi sert-on? Ensemble, ils se sont interrogés sur leur rôle, les sujets sur lesquels ils sont consultés et dans

quelle mesure leur avis sont pris en compte par les élus. Il a aussi été question des relations

Pour rejoindre un CQ, il faut :

- Habiter ou travailler à Lanester
- Être âgé au minimum de 16 ans
- Si les membres ne sont pas au complet, vous pouvez intégrer le CQ en vous présentant à une réunion. S'il est complet, un renouvellement des membres est prévu tous les deux ans par tiers. le prochain aura lieu au second 2^{ème} trimestre 2011
- Pas besoin d'être membre pour participer aux réunions, elles sont ouvertes à tous.

La charte

La charte est un document de cadrage général. Elle définit les règles de participation au sein des conseils de quartier. Revue en 2009, elle intègre désormais les principaux enseignements de l'expérience acquise au cours des six dernières années.

Plus d'infos sur www.lanester.com rubrique "être citoyen" - 02 97 76 81 15

avec les élus et les services de la ville ainsi qu'avec les habitants.

Bien entendu

Des idées ont émergé pour améliorer les relations entre la commune et les conseils de quartiers et le rôle que chacun doit jouer l'un envers l'autre. L'enjeu est de taille, ne pas laisser retomber le soufflé et nourrir la dynamique. Le constat est unanime: veiller à ne pas se cantonner à son quartier et s'emparer de sujets qui concernent la ville et des problématiques plus générales. De son côté, la commune doit faire des efforts pour informer les conseils de quartier, leur proposer des pistes de réflexion, les consulter sur des sujets d'envergure. Toujours dans une volonté d'échange et de partage, la communication et l'interaction entre municipalité et CQ peuvent être améliorées pour maintenir et relancer la dynamique participative. Les conseils de quartier ont parfois le sentiment que, même s'ils sont consultés, leurs avis ne sont pas pris en compte faute d'explication suffisante de la part de la municipalité une fois les décisions prises. Chacun doit donc veiller à maintenir une interaction permanente. Ces échanges réguliers donneront du souffle et alimenteront la démocratie participative, qui est un choix de la municipalité et non une obligation. La démarche est parfaite mais a le mérite d'exister et de donner la parole à ceux qui veulent bien la prendre et s'emparer de la vie de leur ville.

→ Retrouvez le compte-rendu des échanges du 19 janvier sur www.lanester.com

oh label jeunesse

Les jeunes sont dans la place et la Ville entend bien les aider à occuper l'espace et à prendre leur place grâce au label "assemblée de jeunes" lancé lors du Festival de la Jeunesse.

La jeune génération prendra la relève un jour. Actifs, pleins d'envies, d'idées et d'idéaux, les jeunes sont l'avenir de l'Homme... et ce sont eux qui feront la ville et la vie de demain. Les plus jeunes Lanestériens sont sensibilisés au civisme par le biais du Conseil Municipal des enfants. Leurs aînés ont d'autres envies, d'autres attentes et leur façon de s'exprimer prend d'autres formes. La municipalité souhaite les accompagner et leur donner les clés pour devenir les citoyens de demain. Les jeunes n'ont pas une structure consultative dédiée mais des lieux de débat et d'échange où se rencontrer existent: associations, structures et

événements municipaux. Reste à bien les identifier ainsi qu'à définir et développer leur rôle auprès des jeunes. D'où la création d'un label "assemblée de jeunes" qui sera lancé à l'occasion du Festival de la Jeunesse ce mois-ci.

Expressions

Plusieurs espaces fréquentés par les jeunes pourraient être labellisés: la Mission Locale, le Point Information Jeunesse, le Cyberlan, l'Espace Jeunes, les foyers socio-éducatifs des établissements scolaires du 2^{ème} degré, les associations... Labellisés, ces structures s'engageront à placer le jeune au cœur du débat démocratique les invitant à participer aux débats et décisions qui les concernent. Les structures serviront de

relais les unes entre les autres. Elles faciliteront le partage de l'information et la prise en compte de l'avis de tous.

L'Espace

L'Espace Jeunes, par exemple, mettra en place des activités d'expression culturelle autour de la musique, de l'art, de la danse, des cultures urbaines... pour que chacun puisse s'exprimer. Les jeunes seront invités à organiser et prendre part à des événements notamment dans le cadre du Festival de la Jeunesse. Une fois par trimestre, un temps fort sera proposé pour mettre en avant la jeunesse lanestérienne d'aujourd'hui.

→ Plus d'infos sur le Festival Jeunesse en 10. Retrouvez le programme sur www.lanester.com



+ Ils respirent!

Le lundi 28 février et mardi 1^{er} mars, le service jeunesse organise un stage de secourisme pour les 15/25 ans de Lanester à la salle Jean Vilar. Renseignements et inscriptions à l'Hôtel de Ville "Service Régie" au 02 97 76 81 89

Souris en main

Le premier samedi de chaque mois, le Cyberlan propose une initiation à l'informatique de 9h à 11h. Chaque mois, un sujet différent: Windows, matériel, traitement de texte, tableur, Internet, retouche photo. À partir de 12 ans, sur réservation. Pour plus de renseignements Cyberlan 10 rue François Mauriac 1^{er} étage - 02 97 81 04 34 cyberlan@ville-lanester.fr

← Un label jeunesse pour rebondir et prendre son élan

jeunesse yaouankiz

les danses urbaines font leur show

Zoom sur les cultures urbaines avec le Contest chorégraphique. Du 25 février au 5 mars, une nouvelle édition du Festival de la Jeunesse à voir, sans conteste...

Newstyle, Krump, Popping, Locking, Kuduro, Gwoka, N'Dombolo, Coupé Décalé... ou peut-être Hip-Hop, Break Dance, Salsa, Zouk, les danses urbaines font partie intégrante des cultures urbaines et sont loin d'être en panne d'inspiration. Les cultures urbaines recouvrent l'ensemble des pratiques culturelles, artistiques et sportives issues de l'espace urbain. Elles se regroupent sous le terme générique "culture hip-hop", laquelle s'exprime à travers différentes disciplines des arts de la scène (danse, théâtre, musique) et des arts visuels (arts plastiques, cinéma, vidéo, photo).

Des origines à Lanester

Arrivée en France au milieu des années 80, la culture Hip-Hop a d'abord été relayée au rang de "culture minoritaire issue des banlieues", pour s'imposer aujourd'hui comme une culture indépendante qui coniugue à la fois le social et l'artistique. Reconnu par la majorité des professionnels, le Hip-Hop construit son histoire en s'inspirant des scènes et événements quotidiens. Un

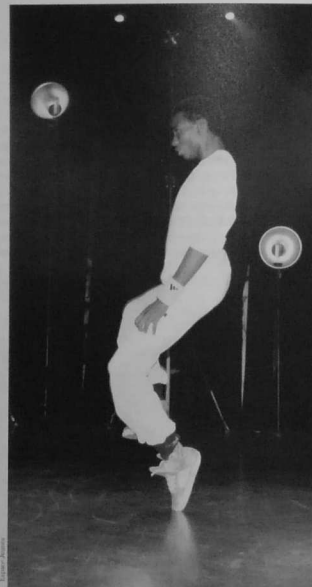
Contest chorégraphique

Grande première cette année avec l'organisation d'un Contest chorégraphique. Ce concours offre une bonne alternative à tous les danseurs qui ne participent pas au Battle et souhaitent s'exprimer différemment. C'est également l'occasion pour les danseurs, tout comme les participants au tremplin jeunes, de se retrouver dans des conditions réelles de passage sur scène devant un jury de professionnels. Lamine Diouf (danseur pro reconnu, consultant Hip-Hop et professeur de danse) jugera les

shows des équipes qui s'affronteront sur scène. 1 à 12 danseurs par équipe défendront leur culture et les performances de leur art, Jazz rock, claquettes, Newstyle, Krump, Hype, breakdance mais aussi l'ensemble des danses afro caribéennes, coupé décalé, dancehall... L'inscription est gratuite et accessible à tous les niveaux. Des étapes à franchir, un jury et un public à convaincre... pour un seul vainqueur et de nombreuses couleurs à défendre!

→ Rendez-vous le dimanche 27 février à 15h à l'Espace Jean Villar.

Hip-Hop, une des nombreuses danses urbaines à découvrir



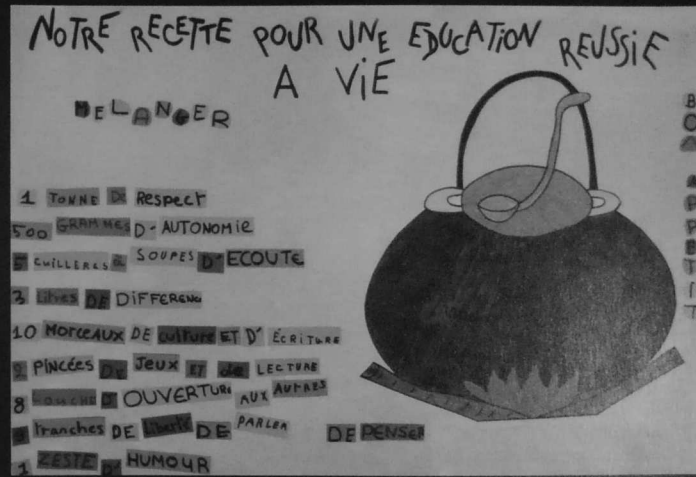
Festival Jeunesse

25 février au 5 mars

Renseignements direction jeunesse et sports 02 97 76 81 31

Retrouvez le programme sur www.lanester.com

Lanester en images



↑ Affiche sélectionnée dans le cadre du concours international "agit pour tes droits". Elle a été réalisée par les enfants de Ty Panher, ils nous proposent une belle recette pour réfléchir et pour agir.



Équilibre, quantité, qualité, santé, accessibilité: autant d'ingrédients que la cuisine centrale municipale doit mixer pour servir 2700 repas par jour. Petit tour en cuisine pour goûter son pain quotidien.

cuisine centrale

le pain quotidien

← L'alimentation des écoliers : plat principal de la cuisine centrale

La cuisine centrale porte bien son nom. Centrale, elle l'est tout autant que son cœur d'activité: l'alimentation d'une partie de la population. La restauration collective a une mission complexe, celle de proposer une alimentation équilibrée à différents publics en veillant à allier équilibre nutritionnel, quantité, qualité et accessibilité. Autant d'ingrédients à doser mais qui ne s'associent pas toujours facilement.

La santé vient en mangeant

Aujourd'hui, l'acte de manger n'est plus aussi simple et naturel qu'avant. Face à nous, des rayons alimentaires remplis de produits sans cesse renouvelés pour mieux aiguïser curiosité et appétit. Les produits industriels prêts à être digérés côtoient allégrement les produits naturels vantés pour leurs effets bénéfiques sur notre santé. Un savoureux mélange agrémenté de recommandations frôlant parfois l'ironie: "manger 5 fruits et légumes par jour", "manger moins gras, moins sucré, moins salé", "bouger!". Entre incitation à se serrer la ceinture et invitation à se délecter sans vergogne, les papilles s'affolent et ne savent où donner de la tête. Ce qui était autrefois simple et essentiel, est devenu complexe au risque pour certains de devenir un casse-tête avec la peur d'aller au casse-pipe.

À l'école du goût

Bien se nourrir est aussi une affaire d'éducation pour prendre de bonnes habitudes alimentaires et de savoir-vivre. Là encore, la cuisine centrale met la main à la pâte, ses principaux "clients" étant les élèves des cantines scolaires. La restauration collective, c'est aussi s'attabler et retrouver, le temps d'un repas, des valeurs essentielles telles que la vie en collectivité et le partage. Si manger est une nécessité, ce doit aussi être un plaisir. Celui de goûter de nouvelles saveurs, de découvrir des produits, des spécialités locales et donc des cultures différentes.

Sûr comme un roc!

Trouver le bon équilibre entre plaisir et santé, osciller entre contrôle et laisser aller, il n'est pas toujours facile de s'y retrouver et de transmettre de bonnes habitudes alimentaires... Au milieu de cette marée, la cuisine centrale pourrait, par certains aspects, servir de repère sans pour autant être la bouée à laquelle se raccrocher... Parfois décriée, la restauration collective n'est pourtant ni toute blanche, ni toute noire. Il est parfois bon de rappeler que sa mission consiste à cuisiner pour différents publics des repas équilibrés à prix raisonnable et de meilleure qualité possible, une cuisine avant tout sociale et non nuptiale. Allier coût et goût: un travail de chef d'orchestre et d'équilibriste quotidien.



de la tête à la bouche

De la conception des menus à leur fabrication jusqu'à la livraison, la cuisine centrale est un véritable orchestre avec un piano de cuisine qui ne rentrerait pas dans la vôtre.

À la cuisine centrale, ça chauffe pour préparer et envoyer 2700 repas par jour dans plusieurs structures municipales qui accueillent des publics différents. Les repas doivent donc être adaptés aux besoins nutritionnels de chacun d'entre eux. Les principaux concernés sont les enfants des cantines scolaires publiques préélémentaires et élémentaires de Lanester, ceux de l'école privée St Joseph et de la Maison de la Petite Enfance. La cuisine centrale prépare aussi les repas du

foyer Aragon des personnes âgées, ceux du portage à domicile, du foyer de vie Le Chêne, de l'EHPAD Le Coutaller, de l'Institut Médico Éducatif de Kerpont et du personnel municipal. La cuisine

Bouchées doubles !

2700 repas préparés du lundi au jeudi
3200 repas préparés le vendredi (préparation des repas du samedi dimanche et lundi)
2200 repas pour les scolaires
16 personnes travaillent à la cuisine centrale : de la préparation à la livraison
 L'équipe de la cuisine centrale : **13** personnes en production, **3** pour la livraison, la réception et la plonge et **2** administratifs

centrale de Lanester remplit également certains estomacs hennebontais (restaurants scolaires, Multiaccueil, portage à domicile et pompiers.)

De la composition au piano

Avant d'arriver dans la bouche des enfants les menus sont restés un moment dans la tête des chefs cuisiniers qui élaborent les menus des scolaires. Par contre, pour les personnes âgées

et le portage à domicile, les structures concernées transmettent menus et recettes à la cuisine centrale qui se met aux fourneaux.

L'équilibre avant tout

Jean-Luc Prado, directeur de la cuisine centrale et Régis Onillon, chef de production composent les menus pour les scolaires. Ils prennent en compte les obligations en matière de nutrition fixées par le Groupe d'Étude des Marchés Restauration Collective et Nutrition (GEMRCN) qui a pour objectif d'améliorer la qualité nutritionnelle des repas servis en collectivité. Ces obligations fixent des quotas pour bien répartir les différents types d'aliments sur 4 semaines car l'équilibre alimentaire se construit sur le long terme et non sur un seul repas. Parmi les recommandations récentes : limiter au maximum la teneur en sucre, en sel et en matières grasses. L'équipe de la cuisine centrale anticipe avec au moins 20 menus composés à l'avance. Les menus sont envoyés à des diététiciennes diplômées du club "nutriservices" qui vérifient leur équilibre alimentaire. Mais l'alimentation n'est pas qu'une question de santé, c'est aussi une affaire de goût et d'éducation. Les concernés ont donc les mots à la bouche.



Marmite et grande récré

Tel est le nom du nouveau journal qui fait le lien entre les familles et la restauration scolaire. Le journal est fait pour et avec et les enfants des écoles. Au menu : découverte d'aliments et de recettes, de la cuisine centrale, des jeux et des dessins. L'école Romain Rolland a ouvert le bal avec le 1^{er} numéro. Un second numéro mijote, il sera prêt à déguster avant les vacances de printemps. Si vous êtes intéressés par le CQRS : 02 97 76 81 44 ou curs@ville-lanester.fr. Retrouvez les menus de la restauration scolaire sur www.lanester.fr

"À la cantine, les enfants goûtent parfois des aliments qu'ils ne mangent pas chez eux : lentilles, concombres, pamplemousse..."

qui permet d'avoir une vision globale sur les différentes écoles et de rectifier les menus.

Un travail d'équilibriste

Équilibristes, les chefs le sont. Faire manger les enfants correctement n'est pas toujours une tâche facile. Les chefs de la cuisine centrale doivent jongler avec plusieurs paramètres : veiller à l'équilibre nutritionnel, respecter le goût des enfants tout en leur faisant découvrir de nouvelles saveurs avec bien sûr un objectif : que les repas soient mangés ! Les chefs doivent composer avec un budget précis car la cuisine centrale est aussi sociale. En tant que service public, elle doit être accessible à tous. Il faut parfois redoubler d'inventivité pour allier qualité nutritionnelle et gustative en grande quantité et à coût accessible.

Centrale mais pas principale

La cuisine centrale, même si son rôle n'est pas de faire l'éducation alimentaire des enfants, y participe forcément, que ce soit dans la composition du repas, l'éducation aux goûts, à la variété, aux saveurs et textures nouvelles. Mais les repas pris dans la collectivité ne font pas tout. Pour les enfants, cela représente quatre repas dans la semaine. L'équilibre alimentaire se construit sur l'ensemble des repas : petit-déjeuner, déjeuner, goûter et dîner

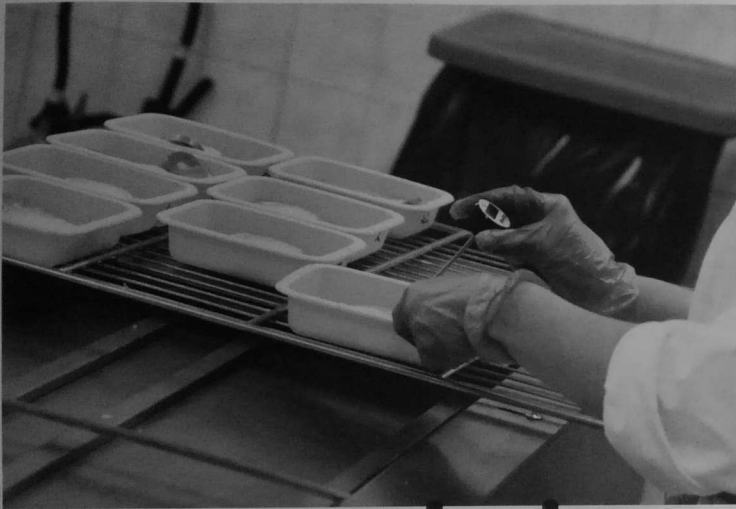
qui sont complémentaires. Difficile d'incriminer ou au contraire d'encenser la cuisine centrale en matière d'éducation alimentaire.

Des efforts sont faits pour sensibiliser les papilles à la diversité, élément clé pour une alimentation équilibrée. "À la cantine, les enfants goûtent parfois des aliments qu'ils ne mangent pas chez eux : lentilles, concombres, pamplemousse. Nous mettons le fromage en entrée avec des crudités et les enfants les mangent même s'ils ont du caractère comme le munster" explique Jean-Luc Prado.

Les exceptions

La cuisine centrale est un service public, qui doit accueillir le plus grand nombre. Pas question d'exclure les allergiques, dans la mesure du possible. La cuisine centrale met alors en place un Plan d'Accueil Individuel. Une douzaine d'enfants sont concernés à Lanester. Les animateurs sont formés pour pouvoir intervenir en cas de problème au moment des repas. Certains aliments allergènes peuvent être remplacés, ce qui est plus difficile dans le cas d'allergies au gluten ou aux protéines de lait qui entrent dans la composition de très nombreux aliments et plats. Dans ce cas, les parents apportent des paniers repas.

reportage pennad da gelaouiñ



en cuisine

Comment sont préparés les repas? D'où vient le contenu des assiettes? Visite guidée et chronométrée dans la centrale culinaire de Lanester.

Qui dit restauration collective, dit grande quantité. La cuisine centrale fait donc appel à des fournisseurs "de gros". Elle ne peut pas choisir librement ses fournisseurs ni en changer du jour au lendemain. Elle doit lancer des appels d'offres et choisir, selon des critères préalablement définis, parmi ceux qui ont répondu pour en-

suite passer des marchés. La cuisine utilise majoritairement des produits frais et mais aussi des produits surgelés et appertisés (conservés en vase clos après stérilisation). 16 personnes s'activent pour que 2 700 repas soient livrés tous les jours. Les chefs essaient de privilégier des produits frais et de qualité en prenant en compte les quantités importantes et le budget alloué. Selon

Jean-Luc Prado, directeur de la cuisine centrale: "Mieux vaut du bon surgelé que du mauvais frais! Par exemple, pour cuisiner des haricots verts frais pour 2 700 repas, il faudrait équeuter 250 kg. Cela prendrait beaucoup de temps. Nous utilisons donc des surgelés." Même combat pour les petits pois, petits mais coûteux à préparer ils seront choisis en conserve.

Local et bio
Nous sommes de plus en plus vigilants à nos modes de consommation: origine, conditions de travail des producteurs, impact sur la santé et l'environnement.

À son échelle, la cuisine centrale veille à s'approvisionner de façon "écocorrecte". Plutôt que de privilégier des produits estampillés "bio" qui ont fait des kilomètres pour finir dans nos assiettes, la préférence va aux produits locaux et de saison. "Avant, nous faisons 2 menus bio complets par mois. Aujourd'hui, nous intégrons régulièrement des produits "bio" dans les repas. Ce peut être un potage, des légumes bio bretons, des yaourts de Pont Scort, du fromage blanc du Finistère. Nous veillons également à proposer ce que les gens aiment manger. Par exemple, les enfants raffolent des yaourts aromatisés et délaissent ceux avec des morceaux de fruits" explique Jean-Luc Prado. Manger doit rester un plaisir, les menus sont aussi composés en fonction des goûts des enfants. Le but est que les repas finissent dans les estomacs et non dans les poubelles!

En cuisine

Les repas sont préparés un jour à l'avance, sauf pour ceux du lundi qui sont préparés le vendredi. La cuisine centrale travaille en liaison froide. Cette méthode de conservation des produits entre leur fabrication et leur consommation consiste à abaisser rapidement après leur fabrication (jusqu'à 10 degrés en moins de 2 heures). Conservés entre 0 et 3 degrés, ils sont ensuite remis à température chaude avant leur consommation. Le système de la liaison froide est complexe car cela demande des étapes supplémentaires. Mais il est aussi plus sûr en matière d'hygiène alimentaire. Cela permet également d'anticiper et d'optimiser l'organisation du travail.

À la trace

En restauration collective, les règles d'hygiène sont strictes. De la réception à la livraison, les produits sont contrôlés à chaque étape. Le magasinier vérifie l'état de la marchandise à son arrivée (quantité, qualité, température, propreté...). Les étiquettes de tous les produits sont photographiées et conservées 3 ans. À chaque étape de fabrication, un échantillon est prélevé et conservé 10 jours au cas où des tests seraient nécessaires. Deux à trois fois par semaine, la cuisine centrale s'autocontrôle. Elle vérifie l'état de désinfection des surfaces de travail, des matériels, des mains, des vêtements à l'aide de deux tests. Le "test protéine" qui indique si la désinfection est réussie ou non. "Les lames gélosées" sont utilisées pour vérifier la qualité bactériologique et sanitaire d'un produit. Chaque semaine, des plats sont analysés au Laboratoire Départemental d'Analyse (LDA). Des analyses bactériologiques sont également réalisées sur l'eau du réseau de la cuisine centrale. Au moins deux fois par an, La Direction Départementale de la Protection des Populations du Morbihan (DDPPM) effectue des contrôles sans prévenir. Cette traçabilité et ces contrôles apportent une garantie en matière d'hygiène alimentaire.

une matinée en cuisine

Sur le pont dès 7h, ils sont 16 à s'activer pour couper, cuisiner, emballer et livrer aux différentes structures 2 700 repas. La livraison des marchandises se fait à des heures et jours précis, notamment en raison de la proximité d'habitations et d'écoles. Trois quais servent à réceptionner la marchandise selon leur catégorie. Le 1^{er} quai est réservé aux fruits et légumes qui sont directement sortis de leurs cartons pour être placés dans des bacs en plastique. Le quai n° 2 concerne tout ce qui est "épicerie": conserves, pâtes, gâteaux, purées de fruits... Quai 3, arrivent tous les produits frais et surgelés, la crèmerie, la viande...

Ça coupe et ça mijote

Dès 7h, dans une salle où il ne fait pas très chaud, deux cuisiniers et un aide cuisinier s'occupent des plats froids: le trio prépare les entrées, épluche les crudités, coupe le fromage et la charcuterie, fait les vinaigrettes... Au centre de la cuisine, ça chauffe autour du piano pour composer les plats chauds. Deux cuisiniers s'agitent en dessus des fourneaux pour toutes les cuisines et la préparation des sauces. Deux personnes mettent en barquettes les différents plats qui sont pesés et répartis en fonction des publics à qui ils sont destinés. Les barquettes sont ensuite mises dans des bacs sur des chariots en fonction de leur lieu de livraison (écoles, foyer, portage à domicile). Tout est prêt la veille pour que les chauffeurs livrent les repas dans les offices dès 7h30. Contrairement à une cuisine classique, pas question d'attendre la fin du repas pour s'attaquer à la vaisselle, le plongeur s'attaque à la vaisselle dès 9h.

paroles d'acteurs



Régis Onillon, chef de production à la cuisine centrale

Quel est votre parcours professionnel?

J'ai travaillé exclusivement en restauration commerciale avant de rejoindre l'équipe de la cuisine centrale de Lanester il y a 15 mois. J'ai notamment travaillé dans de grosses structures telles que le Ritz ou encore le Four Seasons à Londres mais aussi aux États-Unis. De retour en France, je suis resté 8 ans chef de cuisine dans un manoir près d'Auray.

Un grand écart donc...

Ce sont des métiers très différents. Avant, je cuisinais pour 40 ou 50 couverts avec une équipe de 7 personnes. En restauration collective, nous sommes 13 pour 2 700 repas par jour. J'essaie d'apporter du qualitatif à grande échelle tout en respectant les paramètres d'hygiène plus exigeants car nous cuisinons pour des jeunes et des personnes âgées qui sont une "population à risque".

Comment tirer la restauration collective vers le haut?

On met au point de nouvelles recettes en les adaptant au public de la restauration collective avec les moyens humains et financiers dont nous disposons. Par exemple, plutôt que de faire des épinalds à la crème qui ne passent pas trop auprès des enfants, on propose des pâtes avec une émulsion d'épinalds. On teste des nouveaux plats. À Noël, nous avons tenté une nilettes de poissons à base de saumon, de poissons frais et d'épices mais cela n'a pas plu. Par contre, le bûche de bœuf au citron confit a été apprécié alors que le sucre salé ne connaît pas un grand succès auprès des enfants.

ZOOM ZOOM

Après les épiciers de proximité, "reflets" part à la découverte des métiers qui défilent le temps

opération sièges

À l'heure du tout jetable, il existe encore des métiers qui nous rappellent qu'à une époque on remaillait les bas, on rétamait les casseroles, on ressemelait les chaussures et on récupérait...



Vous en avez assez de retrouver les mêmes meubles chez vous et chez tous vos amis? Vous connaissez trop de gens qui se pâment si vous leur proposez une virée chez le fameux prince suédois de l'ameublement et de la décoration qui finit par A? Diagnostic: la standardisation vous donne des boutons. Solution: récupérer. Le buffet de ma tante, le canapé de ma grand-mère, le vieux fauteuil déniché dans un vide-grenier...

Chirurgie d'assises

Comment redonner vie à ces vieux meubles, certes pleins de charme mais aussi de crasse, voire de trous? C'est là qu'entre en scène Stéphane Le Galo... Tapissier d'ameublement, cela signifie qu'il opère les sièges à cœur ouvert. À grand renfort de clous, de ressorts, de mousse et de tapisserie. Installé depuis 21 ans rue Jean Jaurès, celui-ci se définit comme un artisan: "J'ai le goût du travail bien fait et j'ai plaisir à redonner vie à des meubles. Mon travail n'est pas celui d'un artiste peintre!" Entendu, mais le résultat est bien agréable à regarder!

Tissu convivial

Tapissier d'ameublement est un métier aussi vieux que les sièges recouverts de tapisserie! Est-ce que rien n'a changé depuis? "Si, nous dit Stéphane Le Galo, les éditeurs de tissus ont beaucoup fait évoluer leurs collections: elles sont de plus en plus toniques, colorées. Elles permettent de plus en plus de jouer avec les codes, de décaler les usages, de travailler la diversité des tissus et des matières." Et le quartier, a-t-il changé en 21 ans? Eh bien finalement pas tant que ça. La rue est bien placée, bien fréquentée, même si elle gagnerait à être un peu aménagée et agrémentée de verdure... et la vie de quartier y est conviviale "Je connais beaucoup des habitants, des petites familles ou des gens plus âgés. On a décidé d'ailleurs avec ma voisine qui tient "Rose-bonbon" de travailler ensemble: elle à la patine des meubles que je retapisse!"

actions oberoù

ORIENTATION boussole en main!

Que l'on soit au collège, au lycée ou à l'université, trouver sa voie, sa formation, son métier est une préoccupation récurrente et importante qui évolue au fur et à mesure de son parcours.

En ce début d'année, du collège à l'université, la question des choix d'orientation trotte dans pas mal de têtes. Quelques pistes pour bien s'orienter: forum des formations post troisième, portes ouvertes des établissements, rencontres avec les conseillers d'orientation, passage au Centre d'Information et d'Orientation (CIO)...

Dès la 3^e

Créée à l'initiative des chefs d'établissements des Pays de Lorient-Quimper, le forum des formations post troisième s'adresse à l'ensemble des collégiens, des lycéens et à leurs familles. Le 19 février, au Palais des Congrès de Lorient, toutes les formations proposées par les lycées publics de la région lorientaise seront présentées. Le passage du collège au lycée est une étape importante dans la scolarité. Les élèves pourront s'informer sur l'entrée en seconde, l'enseignement général et technologique ainsi que sur la réforme des lycées et le nouveau bac STI 2D.

Du général à l'individuel

Plus le temps passe, plus la question de l'orientation se précise et devient déterminante. Le second objectif du forum est donc de présenter toute l'offre de formation des lycées généraux, technologiques et professionnels pour que chacun puisse choisir en fonction de ses capacités et affinités. De la mécanique à la sérigraphie, de la mode au bâtiment, des travaux paysagers à

l'électrotechnique, sans oublier les secteurs tertiaires ou encore le domaine de la santé, le bassin offre une palette de formations variées et porteuses d'emploi et d'avenir. Pour ceux qui souhaitent un conseil plus individualisé, les conseillers d'orientation psychologues des CIO de Lorient et de Quimper guideront les jeunes et leurs parents.

Le comble

Le comble pour un forum d'orientation serait que les visiteurs ne sachent s'orienter sur place. Le forum sera organisé en pôles de formation de la seconde au post-bac. Chaque stand présentera les formations par filières professionnelles, par diplômes et classes préparatoires aux grandes écoles. Pour illustrer les débouchés de ces formations, des professionnels présenteront leur métier.

Portes ouvertes

Une autre façon de s'informer est de se rendre aux journées portes ouvertes des établissements. Le 19 février, après avoir fait un tour au forum, vous pourrez vous rendre aux portes ouvertes de l'UBS. Enseignants, étudiants et professionnels seront présents pour vous informer. Au menu: présentation des formations, contenu des programmes, métiers et débouchés, l'alternance à l'université, poursuites d'études, visites des locaux et aperçu de tout ce qui fait la vie étudiante (culture, sport, loisirs, aide sociale, vie associative, demande de bourses, santé). Quelques jours avant, le 12 février, le lycée Jean Macé de Lanester ouvrira lui aussi ses portes.



À noter

- Forum des formations post troisième 19 février au Palais des Congrès de Lorient
- Entrée libre et gratuite - 9h/13h
- Portes ouvertes de l'UBS 19 février - 9h/13h
- Contact: suite@univ-ubs.fr
- Service Universitaire d'Information, d'Orientation et d'Insertion Professionnelle
- Lorient: 02 97 71 11 25 - Vannes: 02 97 01 27 00
- www.univ-ubs.fr, rubrique "orientation & insertion"
- Portes ouvertes du lycée Jean Macé 12 février - 9h/12h et 13h/16h
- 02 97 76 18 73

histoires d'eau

« L'eau est dans l'air du temps au Pays de Lorient... La complexité du sujet vous submerge? Voici une explication aussi simple et pédagogique que possible pour rendre le contexte clair comme de l'eau de roche: qui fait quoi et comment.

« Ne gâche pas l'eau! » À proprement parler, cette phrase ne veut rien dire car l'eau n'est jamais gâchée: elle ne se perd ni ne se crée, mais se transforme! Pluie, rivière, mer, eau souterraine, évaporation, neige, glace: différents états, différents emplacements, mais au bout du compte le même stock d'eau sur la planète. Un même stock d'une eau plus ou moins accessible et surtout plus ou moins potable. Car c'est là le point crucial: nous devons éviter de gâcher l'eau potable et accessible car celle-ci est précieuse et coûte chère! Reflets vous propose donc de suivre le parcours de l'eau de votre verre à dent au Blavet et retour. Précisons enfin que votre plomberie se compose de deux réseaux qui cohabitent mais sont bien distincts: le réseau d'alimentation et le réseau d'évacuation.

Alimentation = potabilisation
 Vous ouvrez le robinet de votre salle de bain: avez-vous jamais réalisé à quel point il était merveilleux qu'immanquablement coule de l'eau potable? D'où vient-elle? A Lanester, l'eau distribuée est pompée dans le Blavet et traitée dans l'usine de production d'eau potable de Coët Er Ver. Ces équipements sont exploités

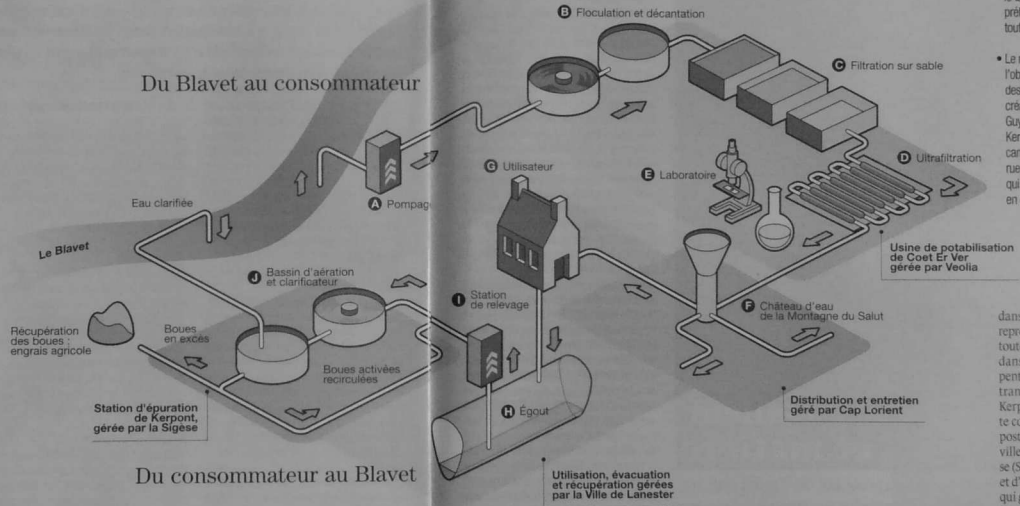
par la société Veolia, sous le contrôle de Cap l'Orient, le propriétaire. La technologie utilisée à Coët Er Ver est un procédé de pointe qui associe l'utilisation du charbon actif en poudre, qui est la meilleure solution pour piéger les micropolluants dont les pesticides et les éventuels résidus médicaments, et l'ultrafiltration, une filtration par membranes de type fibres creuses, qui

permet d'éliminer aussi bien les germes, les bactéries que les virus. Après de nombreux contrôles réglementaires (bactériologie, pesticides, nitrates, matière organique...), l'eau potable est envoyée dans les réservoirs de la Montagne du Salut à Caudan. Du haut du château d'eau, l'eau potable prend la vitesse nécessaire pour arriver jusqu'à votre salle de bain après avoir parcouru

le réseau de distribution. Cap l'Orient gère en régie la distribution de l'eau ainsi que l'entretien des canalisations d'alimentation et les branchements.

Évacuation = assainissement
 L'eau que vous avez utilisée pour vous laver les dents est considérée comme une eau "usée". Elle va être "assainie" avant d'être contrôlée puis évacuée

Du Blavet au consommateur



Du consommateur au Blavet

à retenir:

- L'eau de robinet à Lanester est d'une très bonne qualité comme l'attestent les résultats des contrôles fournis par l'Agence Régionale de la Santé. En 2009, le taux de conformité des échantillons prélevés a été de 100% et a respecté toutes les limites de conformité.
- Le réseau d'évacuation de Lanester a fait l'objet d'investissements (modernisation des principaux postes de relevage avec création de bassin d'orage, avenue Guy Moquet, rue Le Coutaller, Penher, Kerdavid, Zulo... Renouvellement des canalisations: rue Sembat, avenue Kessler, rue Combes, rue G. Peri etréciser) qui ont permis de le maintenir en excellent état.

dans le Blavet. Le réseau d'évacuation représente 80 km. Il permet de collecter toutes les eaux usées des Lanesteriens dans les postes de relevage, qui pompent et stockent l'eau brute avant de la transférer à la station d'épuration de Kerpont, derrière l'usine Guerbet. Cette collecte, l'entretien des égouts et des postes de relevage sont assurés par la ville, qui passe ensuite le relais au Sige-se (Syndicat Intercommunal de Gestion et d'Entretien de la Station d'Épuration) qui gère la station d'épuration pour plusieurs villes du pays de Lorient. La station d'épuration dépollue l'eau en 3 étapes principales. Elle subit un prétraitement en bassin de décantation pour enlever le plus gros (sables et graisses). Ensuite, dans les bassins biologiques, on laisse agir les bactéries présentes dans les boues pour décomposer les particules de pollution restantes (comme dans le compost). Finalement elle est décantée afin d'éliminer les boues. Avant de rejeter l'eau dans le Blavet, celle-ci est analysée par la police de l'eau.

bouger finval



couleur et matière

Le peintre José Pichard expose ses dernières œuvres, fruits d'une nouvelle démarche de travail basée sur l'utilisation exclusive de la couleur et de la matière.

Depuis l'âge de 10 ans, José Pichard a toujours peint. Ce peintre autodidacte, Brestois d'origine, Lorientais puis Cléguénois, n'a de cesse d'explorer les différentes techniques. Il débute par l'aquarelle, se consacre à l'huile, découvre ensuite la gouache et le pastel gras. Actuellement, c'est l'acrylique qui retient toute

son attention. La lumière est l'élément essentiel de sa peinture, il s'astreint à des compositions sobres, donnant à ses œuvres la priorité à l'émotion plus qu'à ses composantes. Tel les grands explorateurs, José Pichard passe beaucoup de temps à la découverte d'autres formes d'expressions picturales. Depuis quelques années, sa démarche vers l'abstraction.

L'artiste aime également faire partager sa passion, dans sa commune d'adoption, il anime bénévolement un atelier de peinture, et participe à travers d'autres associations à la promotion de l'art dans la région.

Quand l'artiste nous parle de sa démarche

Avec ses mots et ses ressentis José Pichard nous explique le cheminement qui l'a conduit jusqu'à l'affirmation de sa technique.

"Très lié à l'impressionnisme qui m'a accompagné, pour ne pas dire "habité", une bonne partie de ma vie de peintre, j'ai ressenti une certaine lassitude et l'envie de me tourner vers autre chose. Malgré la maîtrise et l'aboutissement de ma technique, l'ennui me taraudait car j'avais vraiment l'impression, arrivé à ce stade, de me recopier. La découverte de l'acrylique m'avait déjà permis de travailler différemment, d'épurer et de simplifier. J'avais toujours besoin d'un sujet pour construire ma toile, mais ce qui m'intéressait, c'était l'approche abstraite de chaque élément composant l'œuvre. Déjà germaient une idée, pourquoi ne pas peindre qu'un seul de ses éléments?"

Dans le même temps, s'entassaient dans mes cartons le résultat de mes recherches et expériences picturales, jusqu'à ce qu'un journaliste connu dans le milieu culturel lorientais, il y a environ 10 ans, découvrant mon travail abstrait, s'étonnait que je m'accroche autant au figuratif, m'incitant à passer le pas. L'idée faisant son chemin, il aura fallu un certain nombre d'années pour que ma démarche se mette en place définitivement et que ma technique s'affirme. Il s'est imposé naturellement que l'utilisation exclusive de la couleur et de la matière devait suffire à l'élaboration de mon travail. Pour certains, j'aurais pu moderniser mon figuratif jusqu'à une forme abstraite du sujet, mais j'ai préféré une rupture totale pour me libérer de son influence. Je pense que ces quelques explications permettront à une partie du public qui me suit depuis un certain temps et qui semble dénoté par ce choix de mieux comprendre ma démarche"

7 février au 12 mars
Galerie La Rotonde
Hôtel de Ville de Lanester

festival d'hiver

Une folle envie de danser, d'écouter de la musique bretonne, de faire des crêpes... C'est le retour des Deizioù.

Comme chaque année à cette époque, se joue le plus chaud de l'hiver. Tel un excellent remède, les journées bretonnes au Pays de Lorient proposent une centaine de rencontres autour de la culture bretonne dans toute sa diversité. C'est l'occasion pour Emglew bro an Orient, l'entente culturelle du Pays de Lorient, de mettre un coup de projecteur sur les 49 associations qui la composent. Concerts, expositions, cinéma, contes, dictée, broderie... Faites vos choix, n'hésitez pas à revenir et à emmener qui vous voudrez.

En musique
Mistralon gourou suñri d'Ars'Ys "arcehalone"
Deux concerts pour une soirée à explorer. L'accordéon magique de Mériadec Gouriou nous transpore dans un univers étrange et envoûtant. Le groupe d'Ars'Ys nous invite à une rencontre poétique, amalgame de jazz, de baroque et de tradition.
→ Le 4 février à 19h
Espace Jean Vilar

Sur l'écran - Film d'animation, "Brendan et le secret de Kells"
Les aventures d'un jeune moine irlandais du 9^e siècle pour sauver un livre précieux.
→ Le samedi 5 février à 15h
Médiathèque

Cinéma en breton pour les scolaires
"Ludovic an arzbig / 4 saisons dans la vie de Ludovic" pour les petits et "An tri forban/les trois brigands" pour les plus grands.
→ Le 21 février
Médiathèque

Le programme complet des Deizioù sur le site - www.emglewanorient.com, tél. 02 97 21 37 04 ou sur www.lanester.com



soyez empruntés !

MUSIQUE
Dialogue de sœurs
Danakil, 2010



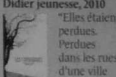
"Dialogue de Sœurs" est le second album de Danakil, qui dénonce au fil des 12 titres sur un rythme de reggae, les travers d'une société en pleine évolution. Véritable témoignage musical, ce CD reste fidèle au style revendicatif et engage qui a fait le succès de leur premier album "Microclimat".

VIDEO
Brendan et le secret de Kells
Tom Moore, 2009



C'est en Irlande au 9^e siècle, dans l'abbaye fortifiée de Kells, que vit Brendan, un jeune moine de douze ans. Sa rencontre avec Frère Aidan, célèbre maître enlumineur et "gardien" d'un Livre d'enlumines fabuleux mais inachevé, va l'entraîner dans de fantastiques aventures. Pour finir le livre et défiant ses propres peurs, Brendan sortira de l'abbaye pour la première fois et entrera dans la forêt enchantée où de dangereuses créatures mythiques se cachent et l'attendent.

JEUNESSE
Les chaussettes
Gigi Bigot et Pippin Mateo
Didier jeunesse, 2010



"Elles étaient perdues. Perdues dans les rues d'une ville sans nom. Toute recroquevillées dans la neige et le froid de l'hiver... Deux chaussettes de petite taille qui ne voulaient plus avancer!" Après le spectacle "Redondaines" du 15 décembre dernier, retrouvez Gigi Bigot à travers une sélection de contes disponibles à la médiathèque.

ADULTE
Les petites douceurs de mon enfance



Marie Le Goaziou, Catherine de la Hongue, Nicole Thépaud, Féliens Oues France, 2010
Petites madeleines, bêtises de Cambrai, mirifiques de Quiberon, berlingots colorés... La simple évocation de ces petites douceurs nous rappelle notre plus tendre enfance. Ce livre égrène des petites histoires à picorer. Tout au long du livre retrouvez des pages à soulever pour y découvrir une bague cachée dans un gîteau, des cartes en forme de calisson ou de pastille Vichy à sortir de leur cachette. Un ouvrage à déguster avec plaisir.

bouger finval



au volant!

Sport aérien, le badminton est à la fois endurant et convivial, de quoi faire durer le plaisir qu'il soit pratiqué en loisirs ou en compétition.

Faire voler un bouchon de champagne avec des plumes à l'aide d'une raquette, c'est ainsi qu'est né, en Angleterre en 1873 dans la ville de Badminton, le sport qui porte désormais son nom. Des officiers anglais revenus des Indes et réunis dans le château du Duc de Beaufort à Badminton n'ont rien inventé. C'est en évoquant le jeu indien du "poona", qui se pratiquait avec une raquette et une balle légère, qu'ils ont eu envie de jouer et on fait avec les moyens du bord. L'ancêtre du badminton était déjà pratiqué en Angleterre au Moyen Âge sous le nom de battledore and shuttlecock, l'objet du jeu étant de maintenir en l'air un shuttlecock (volant) à l'aide d'une battledore

(raquette). Les règles du jeu n'ont pas vraiment changé: il faut déplacer le volant d'un camp à l'autre dans le but de le faire tomber dans le camp adverse dans une zone limitée.

Chat et souris endurants

Le badminton est un sport d'endurance exigeant au niveau cardiaque car les déplacements sont nombreux.

Tournoi régional

Le 22 février

Le FLL organise un tournoi régional adulte en double: hommes, dames et mixte. L'occasion pour les meilleurs joueurs bretons de marquer des points pour se qualifier au championnat régional qui aura lieu en mai.

130 joueurs sont attendus à Jean Zay et Léo Lagrange de 9h à 19h.

La distance parcourue est deux fois plus importante qu'au tennis. Il faut donc être très réactif avoir une bonne capacité de récupération ainsi qu'une bonne vision périphérique. Physique, le badminton est également très stratégique. Quel que soit le niveau, le joueur doit masquer ses frappes pour que l'adversaire ne sache pas où aller chercher le volant. Un jeu de chat et de la souris en somme.

Dilettantes et passionnés

Au Foyer Laïque de Lanester, les 130 joueurs ne tapent pas dans des bouchons de champagne, ce qui ne les empêche pas de pratiquer dans une ambiance saine festive du moins conviviale, en section compétition ou loisirs. Ils sont 55 joueurs, de 18 à 60 ans, à taper dans le volant pour leur bon plaisir en section loisirs sous la houlette de Jean-Yves Le Gouelec, président du FLL et responsable de la section badminton. "Tous les ans, nous accueillons des débutants. Au badminton, la progression est rapide entre la 1^{re} frappe et la maîtrise des distances et des hauteurs. Une séance dure 2 heures et les joueurs peuvent venir 4 fois par semaine. Chacun tourne sur les terrains pour rencontrer les différents joueurs. Le plus fort s'adapte au plus faible. Les gens viennent en couple, entre amis ou en famille le samedi matin. Je leur donne des conseils techniques, je joue avec eux" explique l'entraîneur. Niveau compétition, la séance allie la technique et la pratique avec des moments de renforcement musculaire. Un entraîneur qualifié a récemment été recruté pour l'initiation des 8-10 ans. Une façon d'assurer aux plus jeunes de bonnes bases et au club un avenir solide avec à l'horizon des envolées de bouchons...

→ Contact:
Foyer Laïque de Lanester
02 97 76 11 50

pratique er pleustr

à l'écoute des habitants

soursial ouzh tud ar gumun



L'agenda du maire deizataer ar vaerez quelques dates

10 février: Conseil Municipal, 18h
11 février: Conseil Communautaire
18 février: AG de l'OMS, 20h

Permanence des élus majoritaires

Le Maire reçoit chaque jeudi ou vendredi matin, de 9h à 11h30
→ Prendre rendez-vous au 02 97 76 81 41

Allô M^{me} le Maire "Numéro vert" gratuit 0800 880 821
→ lundi de 17h à 18h

Tchat avec le Maire sur www.lanester.com
→ mercredi de 17h à 18h

Les adjoints au Maire
Permanence le samedi matin
→ Prendre rendez-vous au 02 97 76 81 46

Marché

Tous les mardis matin, place Delaune

Permanences des élus sur le marché
Prochains rendez-vous 1^{er} février et 1^{er} mars
Place Delaune ou Espace Jean Vilar en cas de mauvais temps

Conseils de quartiers
Quartier n°8 "La Campagne"
Le Resto, Saint-Guénal, Kervido
Vendredi 11 février 18h30, salle Pierre François

Visites dans les quartiers
Le Maire et les élus municipaux se déplacent le dernier samedi matin de chaque mois dans un des 8 quartiers.

Renseignements au 02 97 76 81 15
Samedi 26 février
Quartier n°7: "Le Plessis, Locmel, Le Toulhouët, Le Cosquer, La Grande Lande"

Permanences des élus minoritaires

→ Prendre rendez-vous au 02 97 76 81 49

"Lanester franchement à gauche"
Samedi de 10h à 11h30 (3^e étage, bureau 332)

"Un avenir pour Lanester"
Vendredi de 10h30 à 12h (3^e étage, bureau 331)

coordonnées utiles

Services municipaux

Hôtel de Ville
Rue Louis Arago, BP 779, 56407 Lanester
Standard: 02 97 76 81 51
Courriel: mairies@ville-lanester.fr
Horaires d'ouverture:
Lundi de 8h à 12h et de 13h30 à 17h30
Samedi de 9h à 11h45

Etat civil

02 97 76 81 39

CCAS

02 97 76 81 97
Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 13h30 à 17h30
Fermé le mercredi matin

Service de médiation citoyenne:

02 97 76 81 15

Pompes funèbres municipales:

02 97 81 32 64

Police municipale:

02 97 76 81 38

Police nationale: 17

Bureau de police de Lanester:

ligne directe: 02 97 76 27 23
du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 19h

Santé

Hôpital de Bretagne Sud:
02 97 64 90 00

SOS médecins: 0825 56 36 24

Pharmacie de garde: 02 37

le Carnet

ar c'harned

Décembre 2010

Naissances

Mariages

Novembre

Décembre

Septembre

Novembre

Décembre

Septembre

Novembre

Décembre

Septembre

Novembre

Décembre

Septembre

Novembre

Décembre

Septembre

Novembre

Décembre

Septembre

Novembre

Décembre

Septembre

Novembre

Décembre

Septembre

Novembre

Décembre

Septembre

Novembre

Décembre

Septembre

Novembre

Décembre

Septembre

Novembre

Décembre

Septembre

Novembre

Décembre

Septembre

Novembre

Décembre

Septembre

Novembre

Décembre

Septembre

Novembre

Décembre

tribune libre komzoù dieub

ÉLUS MAJORITAIRES

> Lanester Nouvelle Citoyenneté Pour un transfert équitabel !

Lors du dernier conseil communautaire, les élus de Lanester Nouvelle Citoyenneté dont le Maire se sont abstenus sur le transfert des compétences Eau et Assainissement. Nous ne remettons pas en cause la pertinence d'une compétence communautaire assurant la maîtrise de la ressource en eau. Par contre, sur la méthode, une telle décision ne peut reposer sur des éléments partiels communiqués trop tardivement. Sur le fond, nous ne pouvons pas accepter

que l'usager lanestérien subisse une hausse du tarif global eau et assainissement plus importante que les autres habitants de Cap l'Orient. Cela est d'autant moins acceptable que Lanester a développé un réseau d'assainissement performant et un service de proximité de qualité tout en maintenant le tarif le plus bas de l'agglomération. Les élus LNC souhaitent la mise en place d'une tarification sociale, la création d'un véritable service public de l'eau et un mode de gouvernance respectueux

des communes. Ce transfert doit prendre en considération certes l'intérêt communautaire mais aussi celui de la commune et avant tout celui des Lanestériens ! Notre abstention ne représente donc pas un refus catégorique mais bien la volonté d'assurer des conditions de transferts équitables et porteuses d'avenir.

Les élus majoritaires Lanester Nouvelle Citoyenneté

s'associer au niveau départemental (au sein du Syndicat Départemental de l'Eau) serait se condamner à ne pas avoir une politique ambitieuse de conquête de la qualité de l'eau. Nous y sommes favorables aussi, surtout peut-être, parce que Cap l'Orient a la bonne envergure, donc les moyens financiers et techniques, susceptibles de permettre à terme de mettre en œuvre, en régie directe, le service public de gestion intégrée de l'eau et de l'assainissement

que nous appelons de nos vœux, un service public de proximité, compréhensible et contrôlable par les citoyens, un service public qui saura garantir, y compris aux moins aisés, un accès de qualité à cette ressource si essentielle à la vie.

Les Verts

> Europe Écologie Vers une gestion intégrée de l'eau

Les élus Europe Écologie du Pays de Lorient se prononcent en faveur du projet visant à doter Cap l'Orient de la compétence "eau et assainissement". Nous y sommes favorables, parce que la communauté d'agglomération est la structure administrative qui se rapproche le plus des bassins versants du Blavet et du Scorff (dont dépend l'essentiel de la ressource que nous utilisons). Nous y sommes favorables parce que, a contrario,

> Le groupe socialiste Gestion de l'Eau à Cap l'Orient

Lors du dernier conseil communautaire, le transfert des compétences de la gestion intégrée de l'eau, de l'assainissement vers Cap l'Orient a été adopté par 41 voix. Les élus socialistes Lanestériens ont voté pour et ceci pour les raisons suivantes :
- La problématique de l'eau ne pourra pas être portée par seul Lanester mais doit se faire à l'échelon d'un territoire (Cap l'Orient) et ceci pour permettre des économies d'échelle, de cohérence territoriale et de surtout pour parfaire la solidarité inter communale : C'est aussi la garantie que l'on pourra mettre en

œuvre un Service Public local de l'Eau au niveau de Cap l'Orient.
- Si l'on peut comprendre l'inquiétude de certains maires vis-à-vis de leurs concitoyens, et nous aurions pu les partager, il n'en demeure pas moins que les garanties légitimes souhaitées ont été données par le Président de Cap l'Orient.
- Sur la maîtrise des prix de l'eau et de l'assainissement avec mise en œuvre d'une tarification sociale
- Sur la prise en compte du bon état du réseau d'assainissements à Lanester et donc à la neutralité financière du transfert de compétences

> Sur la garantie des conditions de travail et de rémunérations des personnels concernés
> Sur l'étude de la mise en œuvre d'une régie de l'eau
> Sur la garantie d'une gouvernance où Lanester aura toute sa place
Les socialistes espèrent que les sceptiques de décembre évolueront dans leur position.

Alain L'hénoiret, C. de Brassier, P. Flégeau, C. Le Garrec, A. Le Moël, E. Mahé, J.J. Nève

ÉLUS MINORITAIRES

> Un avenir pour Lanester Quelques réflexions avant le vote du budget 2011

Le projet de loi de finance 2011 prévoit une réduction à 6 % du déficit public qui se traduira par un gel de trois ans des dotations des collectivités locales. Depuis plusieurs décennies, différents gouvernements qui se sont succédés, droite et gauche confondues, ont présenté des budgets en déséquilibre conduisant la France à une dette de 1 600 milliards d'euros. Il était temps que cette spirale infernale cesse. L'encours de la dette de la ville s'élève environ à 40,9 M€ soit 1758 €/habitant. Cet endettement très fort nous met dans le peloton de tête des villes les plus endettées. Depuis plusieurs années, la ville emprunte l'équivalent de ce qu'elle rembourse. Conséquence, la dette ne s'aourdit pas mais elle

ne diminue pas non plus. La majorité municipale a fait ce choix et elle s'y tient. Ce choix n'est pas le nôtre. Il est temps de commencer à désendetter la ville. Nous ne pouvons pas laisser la totalité de cet héritage à nos successeurs. La construction de l'équipement culturel et de loisirs en période de crise nous interpelle. Sans remettre en cause son utilité et sa nécessité, sa programmation sur la période 2011 - 2013 va avoir des conséquences financières non négligeables sur les autres travaux. Notre capacité d'investissement étant de l'ordre de 4,7 M€ par an, hors subventions exceptionnelles, il faudra bien se résoudre à réduire les travaux dans certains secteurs. Le plus touché sera celui de la voirie. Le budget de l'équipement culturel

et de loisirs a été bâti en tenant compte de subventions versées par le Conseil Général du Morbihan et du Conseil Régional de Bretagne. Compte tenu de la diminution des subventions de l'Etat, ces collectivités seront-elles en mesure de tenir leurs engagements ? Rien n'est moins sûr ! La réalisation d'une nouvelle structure multisports de quartier ne nous semble pas être une priorité absolue pour 2011 vu les inquiétudes financières qui sont les nôtres pour les trois années à venir.

Yvonnek Couturier, conseiller municipal

> Lanester franchement à gauche Eau et assainissement doivent-ils devenir une compétence communautaire ?

Lors du dernier conseil communautaire du 10 décembre, un sujet a été longuement débattu celui du transfert de compétence à Cap l'Orient de l'eau et de l'assainissement. Cela peut paraître a priori sans conséquence pour chacun d'entre nous. Qu'en est-il réellement ? Il a été clairement dit que ce service s'il devenait de compétence communautaire serait un service public. Pour autant il n'y a aucune certitude que tout ou partie du service ne sera pas "délégué" au privé donc pas assuré à 100 % public. Partisans d'un service public national de l'eau, nous sommes pour que, depuis le pompage jusqu'à la distribution au robinet, la totalité du service soit assurée en régie publique. L'eau est un bien trop précieux pour être confié à des sociétés dont l'objectif premier

est la recherche du profit maximum. Quant à la question de l'assainissement, elle est importante pour Cap l'Orient. C'est en effet la prise de cette compétence qui produira une augmentation de la dotation globale de fonctionnement (DGF), entraînant de facto une diminution de la DGF des communes. De plus, en fonction des études réalisées, le transfert entraînerait une augmentation de la part assainissement payée à Lanester. Les élus lanestériens depuis de nombreuses années ont su mettre en place un service public de l'assainissement collectif de grande qualité, performant et relativement bon marché. Le transfert à Cap l'Orient se traduirait par une augmentation de plus de 50 % du prix de l'assainissement. Les Lanestériens qui ont déjà payé pour la mise en place d'un service de qualité sur la

commune devraient payer une seconde fois pour que d'autres communes, qui n'ont pas fait les mêmes choix antérieurs, puissent offrir le même service à leurs concitoyens. Lanester a déjà perdu de l'argent lors du transfert de la taxe professionnelle à Cap l'Orient en 2000 et cela n'a pas été compensé par la dotation de solidarité communautaire, ce qui a pénalisé notre commune et ses habitants. Il ne faut pas que cela recommence avec la redevance assainissement.

Alain Guichard, Cyril Le Ball, Chrystelle Rissel, Vladimir Bizet-Sefani.



Rencontrez le Maire & les élus

QUARTIER N°1

QUARTIER N°7

2011

29 Janv.

QUARTIER N°1

Kerentrech, Rives du Scorff

26 Fév.

QUARTIER N°7

Le Plessis, Locunel,
Le Toulhouët, Le Cosquer,
La Grande Lande

30 Avril

QUARTIER N°3

Kesler Devillers,
Centre-ville

28 Mai

QUARTIER N°2

Petit Lanester,
Maison des choux,
Bellevue, Manébos

Informations :

www.lanester.com

Direction de la Citoyenneté

Tél. 02 97 76 81 15

Magazine Reflets chaque mois

v i l l e d e
Lanester

