



*Les acteurs du projet : Daphné Lecieux, Cathy Le Coz, Fabienne Lollier, Nadia Mahot, Anais Cornet, Marion Salou, Hélène Lebrun.*

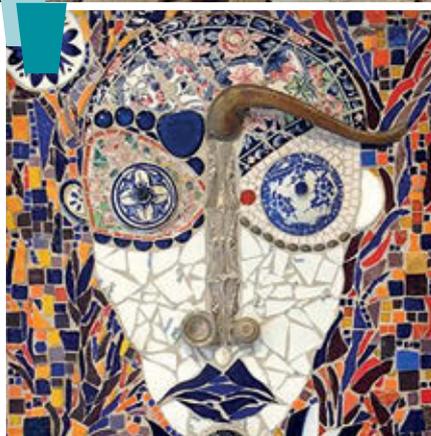
*Absents sur la photo, mais qui ont participé à la création du jardin : Philippe (maçonnerie) pour le montage de la structure avec aide de Vincent et Alexandre, José et Corinne pour le jardin et Mickaël pour la coordination de l'ensemble.*

**DOSSIER :**  
**RESTAURANT SCOLAIRE**  
pages 8-9



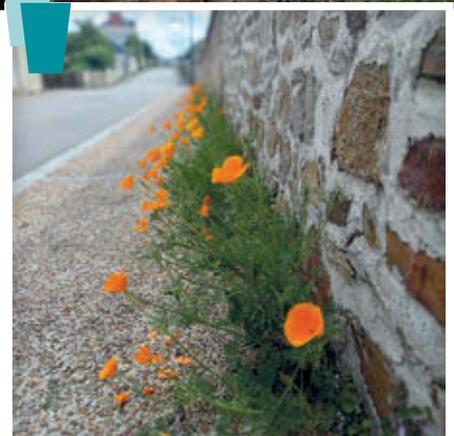
**ACTUALITÉS**  
Été à l'étang

p.3



**DU CÔTÉ DES ASSOCIATIONS**  
L'Arborescence

p.13



**LES TEMPS NATURE**  
Fleurissement des pieds de murs

p.15

## Et si vous deveniez « famille solidaire » ?

Ce dispositif permet de parrainer un ou une mineur.e non accompagné.e (jeune étranger séparé de sa famille).

Vous pouvez lui consacrer du temps ponctuellement, ou l'héberger sur un temps défini. Une expérience humaine riche !

Plusieurs jeunes sont concernés et

intéressés par un parrainage près de chez vous. Vous souhaitez en savoir plus ou vous souhaitez proposer un parrainage ?

Découvrez l'histoire de Mustafa, parrainé par Marie-André depuis plusieurs années sur [www.ille-et-vilaine.fr/familles-solidaires](http://www.ille-et-vilaine.fr/familles-solidaires)



## Connaissez-vous le métier d'assistante ou assistant familial ?

Les assistants familiaux accueillent, à leur domicile, un ou plusieurs enfants confiés à l'Aide Sociale à l'Enfance.

Formation, agrément, rémunération, conditions d'accueil, travail en équipe : des réunions d'information sont organisées dans toute l'Ille-et-Vilaine pour répondre aux questions des personnes

intéressées par ce métier.

Les prochaines réunions d'information auront lieu de 18 h à 20 h :

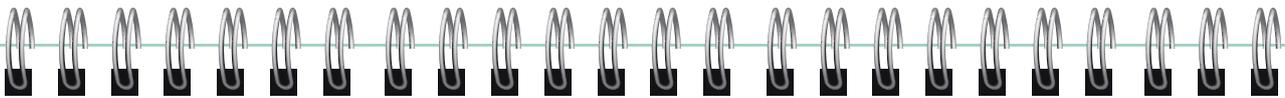
- mardi 27 juin, à Montfort-sur-Meu
- mardi 19 septembre, à Bain-de-Bretagne
- mardi 12 décembre, à Bain-de-Bretagne

Inscription obligatoire et informations

pratiques au 02 99 02 47 40.

**Plus en savoir plus et découvrir les témoignages d'Alexandra et Thierry qui exercent ce métier :**

[www.ille-et-vilaine.fr/assistant-familial](http://www.ille-et-vilaine.fr/assistant-familial)



### ÉTAT CIVIL du 10 avril au 10 juin

#### NAISSANCES

**Sorèn Bossé**

Le 21 avril

**Youri Chevrier Le Meur**

Le 1<sup>er</sup> mai

**Amaury Olier**

Le 2 mai

#### MARIAGE

**Freddy Goudard et Sabrina Orain**

Le 29 avril

**Vincent Laizé et Marina Meneust**

Le 10 juin

#### DÉCÈS

##### Mai

**Jean-Christophe Bervas**

48 ans, La Rebéchére

**Monique Garnier née Maussion**

72 ans, Yvay

**Monique Lefaix née Brunet**

93 ans, 2 parvis Louis Pasteur

##### Juin

**Gilbert Brodin-Géréec**

93 ans, 2 parvis Louis Pasteur

\* L'apparition dans cette rubrique est soumise à accord des familles

## ■ Été à l'étang

L'édition 2023 est lancée !

Cette année encore, Martigné-Ferchaud est associée à Roche aux Fées Communauté et à de nombreuses associations locales pour vous proposer un programme culturel et sportif riche et varié !

Vous aurez l'occasion de découvrir le programme complet de l'édition 2023 dans le livret dédié à l'évènement distribué dans «Roche Aux Fées le mag». Parmi les nombreux rendez-vous qui vous sont proposés, quelques nouveautés vous attendent, comme par exemple le fun archery ou la grimpe d'arbres. N'attendez plus pour vous inscrire !

Cette année encore, plusieurs animateurs seront présents à l'accueil du camping et sur le site de l'étang pour vous renseigner sur les nombreux temps forts qui vont ponctuer l'été.

Un animateur sportif vous permettra également de louer des barques, kayak ou encore des aquabubble pour profiter des nombreuses possibilités du site.

Les associations partenaires de l'évènement vous promettent de nombreux

moments de partage culturels, sportifs, en famille ou entre amis.

Parmi les temps forts de la fin de l'été, le cinéma de plein air sera de retour le samedi 26 août avec la projection du film d'animation «Vaillante».

Un dernier rendez-vous vous sera proposé le samedi 9 septembre, salle des Maîtres Beurriers, lors de la Matinée des associations, avec la première édition

du championnat RAFCom d'avions en papier, porté par l'Arborescence.

Que vous soyez habitants du territoire ou de passage, il y aura forcément une animation ou un spectacle pour donner un petit air de fête à votre journée.

Courrez vite à votre boîte aux lettres ou rendez-vous sur le site <https://letealetang.bzh/>



## ■ Classes 3

C'EST LE MOMENT DE SE RETROUVER

# LA CLASSE 3

\* SAMEDI 28 OCTOBRE 2023 \*

## MARTIGNE-FERCHAUD

SALLE DES MAITRES BEURRIERS

A PARTIR DE 11H00	11H00 MONUMENT AUX MORTS 11H30 PHOTOS ESPLANADE MICHEL CHARTON 12H30 DEJEUNER SALLE DES MAITRES BEURRIERS 19H00 BUFFET + SOIREE DANSANTE
55 € tout compris* Forfait enfant : 15 € (jusqu'à 10 ans)	INSCRIPTIONS Jusqu'au 30 Septembre LE GARDE-MANGER LE POURQUOI PAS BOULANGERIE LEROUX

\* ARCHIVE DE 1943      \*\* sans photo

## ■ ADMR Martigné Retiers

La dernière assemblée générale de notre association ADMR Martigné-Retiers s'est tenue le vendredi 16 juin 2023. En préambule, il a été fait un rappel de l'origine de l'ADMR qui s'appelait, avant 1976, l'AFR (Aide Familles Rurales). Créée en 1945, au sortir de la guerre, l'AFR avait une double vocation : dans une France en pleine reconstruction et en plein baby-boom, aider les familles rurales confrontées à des difficultés dans leur vie quotidienne et créer des emplois de proximité dans les campagnes pour éviter l'exode rural. Depuis, de nombreux services sont proposés pour accompagner les

nouveaux besoins. À cette réunion, il a été noté la fusion réussie de nos deux associations, Martigné et Retiers, pour créer une nouvelle dynamique au service de la population, jeune et moins jeune, habitant les douze communes.

Notre activité du SAAD, Service d'Accompagnement et d'Aide à Domicile, comprend 42 salarié.e.s qui sillonnent la campagne, pour certains dotés d'une voiture de service. Cette flotte sera renouvelée fin 2023. Quatre salariées administratives vous accueillent et s'attachent à la qualité des services rendus, notamment par les liens qu'elles ont avec des partenaires.

Cinq salariées accueillent les enfants à la Micro-Crèche « Coccinelle » de Marcillé-Robert, du lundi au vendredi. Elle a repris son rythme de croisière et ses échanges intergénérationnels avec les résidents de l'EHPAD.

Cette assemblée a été l'occasion de remercier Aleida Steunenber, administratrice fédérale, pour son accompagnement depuis novembre 2020, ce qui a permis d'insuffler une nouvelle dynamique au niveau des bénévoles.

Un nouveau bureau a été voté :

- Président : Albert Boucaud (Retiers)
- Vice-président : François Diot (Le Theil-de-Bretagne)
- Trésorier : Yves Biguier (Le Theil-de-Bretagne)
- Trésorier adjoint : Maurice Piron (Martigné-Ferchaud)
- Secrétaire : Philippe Jolys (Éancé)
- Secrétaire adjoint : Éliane Aubin (Martigné-Ferchaud)

Autres membres : Cathy David (Thourie), Alain Guiné (Retiers), Georges Page (Retiers), Solange Planchenault (Martigné-Ferchaud)



### Contact

Téléphone identique  
aux deux bureaux : 02 99 43 45 33

## ■ Accueil de jour « Aux p'tits Bonheurs »

L'ADMR de Janzé propose un accueil de proximité pour les personnes atteintes de troubles neuro-évolutifs ou souffrant de solitude et d'isolement. Celles-ci sont accompagnées par une équipe pluri professionnelle de 9 h 30 à 16 h 30 du lundi au vendredi. L'objectif est de partager une journée dans une ambiance chaleureuse, de maintenir les

capacités des personnes et de favoriser un temps de répit pour les proches. Le transport peut être organisé par l'unité, par les familles ou par la communauté de commune.

Pour se renseigner, s'inscrire : un appel ou une rencontre avec l'infirmière coordinatrice.

### Contact

**ADMR DES DOLMENS**  
**JRS-Village des services**  
9 Rue Clément Ader  
BP 95035 - 35150 JANZE  
02 99 47 04 50  
accueil.janze@admr35.org

## ■ Ecole publique Le jardin des Mots

**Sortie à la salle Guy Ropartz de Rennes** le 16 juin pour une journée sur le thème du théâtre, avec rencontre d'autres classes de cycle 2, jeux de coopération, pique-nique et représentation, pour chaque classe, d'une pièce écrite à partir d'un album. Les CE1 ont joué à partir du texte du Matelas magique, d'Anaïs Vaugelade. Un travail de réécriture, de lecture et d'interprétation que les élèves ont particulièrement apprécié et un projet qui leur a tenu à cœur, au point de présenter la pièce aux parents lors de la fête de l'école ! Un grand merci à l'OCCE d'Ille-et-Vilaine pour son soutien.

**Sortie à la Roche aux Fées** pour les classes de CE1 et CE2-CM1 le lundi 19 juin.

Les deux classes se sont retrouvées pour une journée sur le thème du spectacle, avec une représentation offerte, mais également la création de marionnettes en papier. Les élèves ont également pu découvrir le dolmen et participer à un jeu d'orientation. Une journée riche en émotions pour ces petits Bretons !

**Sortie au parc aventure Forêt Adrenaline de Rennes** pour les deux classes de CM1-CM2 le 20 juin.

Journée ludique pour les plus grands, qui ont pu découvrir des parcours acrobatiques dans les arbres. Des sensations fortes que les enfants garderont longtemps en souvenir ! Ils ont vécu une fin d'année plutôt sportive, puisqu'ils ont pu participer au **Tournoi de handball** à Retiers avec les classes de

cycle 3 le 27 juin ; et aux Olympiades à la piscine Les Ondines de Janzé pour les CM2 le 30 juin.

Les plus jeunes, quant à eux, sont sortis le 4 juillet : les petits et tout-petits à la **Halte du Volcan** à Pléchâtel, et les Moyens-Grands, accompagnés des CP, se sont rendus à la **ferme pédagogique du Moulin du bois**, à Chartres-de-Bretagne.

Enfin, les futurs élèves de TPS/PS ont fait une demie matinée d'intégration le lundi 3 juillet. L'occasion pour eux de découvrir la vie d'écolier en douceur avant leur première rentrée en septembre.

Une fin d'année bien chargée pour tous les élèves du Jardin des Mots et leurs enseignantes.



## ■ Le collège Saint-Joseph rafle les podiums en athlétisme et ouvre une section athlétisme à la rentrée 2023

Depuis le début de l'année, l'option athlétisme du collège Saint-Joseph bat son plein sous l'encadrement de Maëlienn Lebreton, professeure d'EPS, entraîneur et athlète au club d'athlétisme de la Tour d'Auvergne à Rennes.

Toutes les semaines, ce sont environ 80 élèves du collège qui pratiquent l'athlétisme sous la forme d'une option le mercredi après-midi et le jeudi soir. Les élèves s'entraînent et y découvrent les différentes disciplines de l'athlétisme :

lancer de marteau, de javelot, sprint, course de haies...

Depuis la fin avril, les jeunes athlètes volontaires réalisent les différentes compétitions qui leurs sont proposées. Beaucoup se sont illustrés aux niveaux

départemental, régional, mais également national.

- Tom Colin : champion de Bretagne en lancer de marteau
- Stefano Cerjani : 7<sup>e</sup> au championnat national de lancer de marteau
- Titouan Minec : 9<sup>e</sup> au championnat national de lancer de marteau
- Manon Le Nard, Maelys Renoult, Brennan Louis et Naoya Virassami-Lebrun : 3<sup>e</sup> au relais mixte de Bretagne.

Pour l'année scolaire à venir, le collège s'est vu accorder l'autorisation d'ouvrir une section sportive d'athlétisme. C'est

une réelle reconnaissance pour le travail fourni qui permettra au collège et

à la commune de Martigné-Ferchaud d'étendre son rayonnement.



## ■ Journée de rencontre entre les collégiens et des entrepreneurs

Un réveil qui vous fait sortir du lit et qui vous fasse un café, vous en rêviez ?! Les élèves de 4<sup>e</sup> du collège Saint-Joseph l'ont imaginé et pensé pour vous.

Le mardi 2 mai, les élèves de 4<sup>e</sup> du collège Saint-Joseph de Martigné-Ferchaud ont accueilli des chefs d'entreprises dans le cadre d'un concours entrepreneurial.

La venue du dispositif EPA « Entreprendre Pour Apprendre » en partenariat avec le conseil départemental a propulsé chaque jeune du statut d'élève

au statut de jeune entrepreneur ! En groupe, chaque jeune a travaillé et réfléchi sur un projet, de sa conception jusqu'à sa présentation devant un jury de professionnels. Ainsi, ils ont pu mettre à profit les diverses compétences pour réfléchir aux besoins, aux coûts, mais également à la communication de leur projet innovant. De nombreux projets ont vu le jour comme le "toutou clean", la "food connect" ou encore "l'éco filtre".

Pour ce faire, ce sont onze acteurs du

monde économique breillien qui ont pris le rôle de "mentor" pour les guider et les former à devenir de véritables entrepreneurs en capacité de défendre un projet.

Cette journée fut également un moyen pour certains élèves de mettre un pied dans le monde de l'entrepreneuriat et peut-être de postuler pour la "mini-entreprise" pour l'intégrer en classe de 3<sup>e</sup> à la rentrée 2023.



## Visite de « la maison de tous les dangers » pour les élèves de l'école Saint-Jean-Baptiste

Jeudi 1<sup>er</sup> et vendredi 2 juin, « La Maison de tous les Dangers » s'était installée à la salle des Maîtres Beurriers. Il s'agissait d'une animation proposée par Groupama afin d'éveiller les élèves à propos des dangers domestiques.

Tous les élèves ont pu visiter les 4 pièces principales : la cuisine, le salon, la salle de bain et le garage.

Pour chacune des pièces, ils observaient et cherchaient les dangers qui s'y trouvaient : la bouteille de Javel, les médicaments, les cacahuètes de l'apéritif, les produits dangereux...

Ensuite, les élèves ont eu un apport plus théorique. Il leur a été expliqué que si l'on voyait un accident, il faut

appeler le 112.

Ils savent maintenant qu'il leur faut connaître, par cœur, leur nom de

famille et leur adresse exacte. C'est important pour situer une personne en cas d'appel au 112.



## Départ de Pascale Henry : nous lui disons MERCI !



Avant de devenir professeur des écoles, j'ai travaillé comme animatrice de centres de loisirs, pendant plusieurs étés, en compagnie

d'enfants et d'adolescents. J'ai également effectué deux ans de suppléances avant d'obtenir le concours « d'instituteurs ». À présent, nous sommes tous des professeurs des écoles. En 1990, j'ai intégré l'école de ma commune à Forges la Forêt où j'ai exercé pendant 12 années et occupé la fonction de directrice. Cependant, le sentiment de solitude m'a beaucoup pesé, car j'étais seule. J'ai donc demandé ma mutation et je suis arrivée à Martigné-Ferchaud dans l'école de mon enfance et j'y suis restée jusqu'à aujourd'hui. J'y suis profondément attachée, peut-être aussi parce que

mes parents étaient très impliqués dans cette communauté. Mon père a été président d'APEL et vice-président d'OGEC pendant de longues années. J'ai participé, en tant que bénévole, alors que je n'étais qu'une adolescente, aux travaux d'aménagement des classes de l'étage. J'ai donc une partie de mon âme dans cette école.

J'ai travaillé durant une quinzaine d'années auprès d'enfants de CE1-CE2 puis en CM1-CM2. J'ai beaucoup apprécié ce niveau. Chaque année représente un défi de les préparer pour le collège. Les échanges sont très riches et constructifs. À la fin de chaque année scolaire, il est difficile de les voir partir. Dans notre métier, nous traversons toutes les émotions avec les élèves.

J'aime transmettre mon savoir aux élèves, mais également partager mes expériences avec les collègues. J'ai donc accepté des missions de formation

et d'accompagnement des nouveaux enseignants, qui sont pour moi de véritables moments de transmission et de partage.

J'ai créé des liens forts avec les parents, les collègues et les directrices qui sont devenus pour certains de véritables amis. Les parents et les enfants ont toujours respecté ma proximité géographique, je n'ai jamais été importunée, et j'ai même le plaisir d'en retrouver certains aux Etincelles Aquatiques.

Aujourd'hui, je prends la décision de partir en préretraite, car petit à petit mon énergie s'essouffle, je souhaite la garder pour d'autres projets.

Je tiens à remercier tous les parents qui m'ont fait confiance, les collègues avec qui j'ai eu la chance de travailler, les professeurs du collège, ainsi que Marie-Edith qui nous régalaient de ses bons petits plats au déjeuner du collège, il y a bien longtemps de cela. Merci à tous.

## La restauration collective au pôle enfance La Ruche

Le projet de construction d'une école comportait une question : Doit-on investir dans une cuisine collective ou doit-on externaliser la préparation des repas ? Réflexions et débats furent nombreux. Persuadé que le maintien d'une élaboration des repas sur place était un moyen de répondre aux enjeux de qualité et d'équilibre de l'alimentation des enfants, le conseil municipal avait validé la construction d'une cuisine.

Depuis le projet de nouvelle école est devenu un pôle enfance et la proposition de repas élaborés sur place a été étendue à l'accueil de loisirs qui a intégré les locaux. Le restaurant collectif fonctionne donc presque toute l'année.

A la tête de cet équipement, Séverine Massart. C'est elle qui a été interviewée pour vous expliquer la vie du restaurant de La Ruche.

### Un outil de travail moderne

L'environnement de travail est vraiment très agréable et fonctionnel. C'est un vrai bonheur de cuisiner dans une cuisine vaste, bien pensée, il n'y a rien à redire. Le matériel est neuf et adapté à la quantité de repas à servir dans les conditions d'hygiène et de sécurité en vigueur. En ce qui concerne la salle de service, la luminosité et la qualité des matériaux en font une salle agréable à vivre. Un atout indéniable : le revêtement de sol qui atténue largement le bruit et diminue la casse. Pour le personnel, les pas sont amortis et c'est beaucoup moins de fatigue.

### La diversité et l'équilibre des menus

L'élaboration des menus doit répondre à des recommandations nationales qui préconisent la fréquence de chaque type d'aliments.

Séverine élabore un plan alimentaire sur cinq semaines. Sa déclinaison heb-

domaire est le menu consultable à l'entrée du pôle et sur le site internet de la commune (page de l'école le jardin des mots).

Il régit également la part de produits issus de l'agriculture biologiques. Ils sont identifiés par une icône verte sur les menus. Vous pouvez aussi repérer les desserts faits maison par une icône.

### L'origine des produits

Le restaurant adhère à un groupement d'achats. L'approvisionnement résulte d'un adroit mixte entre groupement d'achat et producteurs locaux, entre aliments issus de l'agriculture conventionnelle et produits de qualité supérieure dont les produits bios.

Les yaourts et le fromage sont bios, de même qu'une grande partie des produits d'épicerie comme la semoule, les pâtes, le riz, les lentilles...

Les légumes frais proviennent des 'Biao' Jardins d'la Renaud à Fercé. Les variétés sont fonction de la saisonnalité. Cela permet d'éveiller le goût des enfants. Certains découvrent ici des légumes qui ne sont pas cuisinés en famille. En règle générale, ils ne sont pas difficiles et se prêtent au jeu de la découverte. En automne, les courges de toutes sortes sont préparées en purée et les enfants s'en régaleront. Quand un légume est moins connu, je cuisine des pommes de terre en même temps.

Parfois, je parviens à obtenir des fruits bios, mais les tarifs sont très élevés. Je diminue la quantité, mais ça vaut le coup. Par exemple, j'ai servi des fraises mais plutôt qu'un dessert de fraises, je les ai mises en décor sur un dessert lacté. Elles étaient délicieuses et ont fait le plaisir des enfants.

**Une fois par semaine, le menu est végétarien.** Les plats végétariens proposés sont variés : chili, lasagnes, nuggets, omelette, plats à base de fromage...



### La sécurité alimentaire

Les cuisines collectives doivent répondre à des obligations réglementaires de sécurité alimentaire.

Il s'agit principalement du suivi documentaire de la traçabilité des aliments. Cela permet de réagir en cas de contamination. Le produit est alors détruit.

Tous les plats servis doivent respecter la norme de 63 ° C pour les plats chauds et 3 ° C pour les plats froids.

Un échantillon de chaque plat servi est conservé en chambre réfrigérée pendant sept jours. Ils peuvent ainsi être analysés en cas de suspicion d'intoxication alimentaire collective.

### Le service des repas

Les enfants sont répartis par tables de quatre, une ambiance intime. Il y a deux services. Le 1<sup>er</sup> service accueille une cinquantaine d'enfants des classes de maternelle et de CP. Puis, 15 minutes plus tard, le temps de desservir et de nettoyer, ce sont les élèves des cours élémentaires (du CE1 au CM2) qui prennent place pour déjeuner. Ils sont environ 80, proche de la capacité maximum de 84 places de la salle.

Des enfants volontaires aident à remettre le couvert entre les deux services. Certains d'entre eux aident également au service.



## Les repas du centre de loisirs

Pour les repas du mercredi, c'est Séverine qui les cuisine le mardi. Ils sont ensuite placés en cellule de refroidissement rapide pour passer de 63° C à moins de 3° C en moins de deux heures. Le mercredi, Valérie Triquet procède à la démarche inverse et ramène les plats à 63°C, en moins d'une heure.

Pendant les vacances scolaires, Sylvie Geffray prend le relais de préparation des repas. Séverine s'occupe, en amont, de prévoir le menu de chaque jour et des commandes. Ainsi au mois de juin Séverine se partage entre quotidien et anticipation de l'été. Cet été, une quarantaine de repas par jour doit être servie du 10 au 28 juillet et du 21 au 31 août.

## Un jardin partagé :

Parce que bien manger commence par savoir d'où proviennent les aliments, un jardin au sein même du pôle enfance est un moyen pour sensibiliser les enfants à bien manger. Un projet qui a été travaillé tout au long de l'année scolaire.

Ainsi, dès l'automne, les parcelles ont été préparées, notamment avec un atelier où les élèves de MS et GS et les agents des espaces verts ont tes-

té la technique des lasagnes (couche de feuilles mortes et de carton). Des bacs de jardinage ont été créés en palette par les jeunes du Skwatt. Au printemps, les services techniques ont construit un « keyhole garden » et un massif fleuri en pneus recyclés a vu le jour. Un épouvantail fabriqué par les enfants est venu agrémenter l'espace et les plantations ont pu débuter (photo de couverture)

Le vendredi midi, Fabienne Lollier anime un atelier jardin, l'occasion de découvrir et d'expérimenter le cycle de la plante et de réaliser des activités manuelles pour décorer le jardin.

## Lutte contre le gâchis

Les enfants sont largement sensibilisés au gâchis alimentaire, les déchets évitables et leur devenir.

Cela commence par la quantité de nourriture servie. Il est demandé à chaque enfant s'il veut, un peu ou beaucoup, des aliments proposés. La quantité de denrées alimentaire jetées en fin de service est pesée et il faut reconnaître qu'elle est minime.

A la rentrée, les plus petits ont une tendance naturelle à demander « beaucoup ». En très peu de temps, ils adaptent leur demande à leur appétit.

Les quantités consommées augmentent dans l'année. La raison : entre septembre et juin, les enfants ont grandi et leur appétit également. Ils ont neuf mois de plus et des besoins supplémentaires.

Sur l'initiative des enfants eux-mêmes, le travail contre le gaspillage a été étendu à la gestion de l'eau. Plutôt que de remplir les pichets en cours de service, un enfant volontaire fait le tour des tables avec un pichet, en fin de repas, pour servir à la demande.

L'arrivée de serviettes en tissus a permis de ne plus acheter de serviettes

jetables et a éliminé du même coup une source conséquente de déchets. Globalement, la fourniture et l'entretien des serviettes par les familles sont bien suivis. Les grands changent de serviette une fois par semaine, les petits deux fois.

Depuis janvier, nous avons devancé l'obligation de traiter à part les biodéchets. Le SMICTOM a accompagné la démarche par l'étude des besoins, le conseil technique et la fourniture d'équipements à mettre en place, ainsi que par la sensibilisation et la formation du personnel et des enfants. Trois composteurs ont été installés à proximité du restaurant dans un espace clos qui n'est accessible qu'à la fin des repas. Les enfants se sont vite emparés de l'outil. Ils se donnent le tour pour déposer les déchets alimentaires, autres que viande, poisson et agrumes, dans un des composteurs, y ajouter la même quantité de déchets secs (broyage de bois) et mélanger le tout pour l'aérer.

## Un service qui s'adapte et évolue

Le degré de satisfaction des familles est régulièrement consulté. Une commission «restauration» composée de parents d'élèves, d'élus et de membres du personnel se réunit régulièrement pour évaluer le service et réfléchir aux évolutions possibles. La dernière commission a abouti à la consultation des familles par un questionnaire afin d'avoir leur retour sur le service et sonder l'intérêt d'évoluer vers la fourniture d'un goûter unique pendant les temps périscolaires du soir.

Sur ce dernier point, une expérimentation sera donc menée lors du premier trimestre de l'année scolaire 2023/2024.

## ■ Étincelles Aquatiques – édition 2023

Après le printemps, l'été est arrivé, les jours rallongent, le soleil luit de plus en plus longtemps au fil des jours... Alors au milieu des morosités qui les entourent, tous les bénévoles des Étincelles Aquatiques sentent monter en eux une énergie printanière annonciatrice d'un nouvel épisode de dynamisme estival pour le prochain mois d'août.

Il n'était pas question, même après le succès de l'édition 2022 qui a ravi tous les participants à cet événement fédérateur, de baisser les bras. Alors dès le mois de septembre ont été entamés de nombreux chantiers avec la participation de nouveaux bénévoles très volontaires.

Il faut que l'édition 2023 qui aura lieu les 2-3-4-5 août soit de nouveau un événement qui attire un public de plus en plus lointain.

Profitions-en tous pour faire de la publicité pour notre spectacle martignolais en faisant connaître les Étincelles Aquatiques autour de nous : Distribution de flyers, Port de T shirts arborant le logo, autocollants ou affiches sur les voitures, publicité sur les réseaux sociaux etc, etc. Pensons aussi quel que soit notre âge et nos compétences à nous inscrire comme

bénévole... Et là encore, on fera une belle équipe dynamique et fière du travail accompli.

### Quelques éléments du calendrier... à noter :

- Mardi 4 juillet 20 h 30 Début des répétitions par tableau
- Samedi 8 juillet 9 h Montage de la scène sur l'étang
- Mardi 18 juillet 8 h 30 Montage des bancs
- Mardi 25 juillet Début des gardes
- Mardi 25 juillet 20 h 30 Début des répétitions générales
- Mercredi 2 août 1<sup>re</sup> soirée de spectacle
- Dimanche 6 août 14 h Début du démontage
- Jeudi 10 août 8 h 30 Démontage des Bancs

### Un nouveau spectacle pour les Étincelles Aquatiques

La nouvelle court déjà depuis quelque temps. Une équipe s'est formée pour travailler sur la pérennité du projet Étincelles Aquatiques et la création d'un

nouveau spectacle.

Nous vous en avons parlé à plusieurs reprises, voici les dernières nouvelles. L'histoire et la plupart des tableaux sont aujourd'hui aboutis. Nous entrons désormais dans une phase d'imagination des costumes et des décors. Cette nouvelle création implique des constructions et des ingénieries complexes.

Afin d'assurer la présentation d'un spectacle de qualité à la hauteur du spectacle actuel, nous avons décidé de nous donner une année supplémentaire. **Aussi, le nouveau spectacle sera présenté en 2025.**

Il reste deux années de représentation pour que chacun profite de son ou ses rôles, du spectacle, de la magie et des couleurs que nous connaissons aux Étincelles Aquatiques.

Dès début 2024, nous partagerons avec vous l'ensemble de la féerie qui se prépare... des fées, des lutins, des villageois, des forgerons, des prules et des hyprules...

Beaucoup de surprises vous attendent... Alors profitons !

À bientôt...



### ■ L'année scolaire s'achève pour les amis de l'école publique

Les vacances d'été sont déjà là et après une année riche en opérations et manifestations diverses, l'association des amis de l'école publique se met aussi en pause estivale.

Sur l'année 2022-2023, nous avons organisé plusieurs opérations de vente qui ont été appréciées des parents d'élèves :

- vente de livres
- vente de brioches
- vente de sapins de Noël (en partenariat avec l'espace terrena)
- vente de galettes des rois
- photos scolaires
- vente de gavottes
- vente de mugs

Mais, nous avons aussi créé des événements fédérateurs qui ont ravi les enfants :

- marché de Noël
- boum et repas

- chasse aux œufs
- fête de l'école

Les bénéfices engendrés par ces différentes opérations nous ont permis de verser 5 200 € à la dynamique équipe pédagogique en place. Leurs nombreux projets (achat de matériels de musique et jeux pour la cour, abonnements presse et livres, sorties scolaires ...) ont ainsi pu voir le jour pour le plus grand plaisir des enfants.

L'édition 2023 de la fête de l'école a été une belle réussite. En effet, non seulement le beau temps était de la partie mais l'ambiance dans la cour de l'école a été marquée par la convivialité et la joie des enfants.

Un joli spectacle, préparé par les enseignantes a été présenté. Chacun des enfants a donné le meilleur de lui-même pour la plus grande joie des parents. Ensuite chacun a pu profiter des stands de

jeux, de restauration et buvette préparés et tenus par notre association et soutenus par d'autres parents d'élèves.

Enfin, l'association a offert un petit cadeau à chacun des CM2 pour leur dernière fête d'école, un petit souvenir de leur passage par l'école du jardin des mots !

Cet article est l'occasion pour nous de remercier tous les parents d'élèves pour leur investissement au cours de cette année.

Le bureau de l'association va être renouvelé à la prochaine rentrée. Alors si vous, parents d'élèves, vous avez envie de rejoindre une équipe sympathique et dynamique n'hésitez pas à participer à l'assemblée générale prévue en octobre.

Nous vous souhaitons d'agréables vacances d'été, profitez bien de vos enfants !

Amicalement



### L'association Fitness Tonic propose différents cours dans les communes de Martigné-Ferchaud, Essé et Retiers



A Martigné-Ferchaud, les cours ont lieu à la salle des Maîtres Beurriers le lundi soir où différentes disciplines y sont proposés de 17 h 30 à 20 h 20.

Nouveauté cette année : Sylvie proposera un cours de Yin Yoga de 17 h 30 à 18 h 20.

C'est une pratique douce, introspective, permettant de relâcher le système nerveux et de s'assouplir. Les poses sont maintenues de manière détendue entre 3 et 5 min. Le Yin Yoga agit sur les tissus

conjonctifs profonds (muscles, fascias, ligaments...).

#### **FITNESS TONIC fera sa rentrée 2023 avec 1 semaine découverte !**

Du 28 au 31 août : venez découvrir et essayer nos **cours offerts**.

**Lieu :** Espace Pierre de Coubertin, salle de danse – Retiers

Pour TOUS : Débutants plus que bienvenus – tout le monde peut participer à partir de 11 ans jusqu'à...

#### **Modalités d'inscription :**

- Participation limitée à 1 essai par type d'activité,

- Valable pour les personnes n'ayant pas essayé les activités auparavant,
- En venant faire la séance d'essai, vous déclarez ne présenter aucune contre-indication médicale ou quelconque à la pratique de l'activité ou du sport en général.

#### **L'association sera présente à la matinée des associations**

- le samedi 9 septembre à Martigné-Ferchaud de 10 h à 12 h, salle André Bréal.

#### **La reprise des cours est prévue pour le lundi 4 septembre 2023.**

Plus de renseignement et inscriptions sur notre site internet <https://www.fitnessretiers.fr/>

### Forges L'Avi, un partenariat pour la grande joie de tous !

À l'initiative du projet, la professeure de sport du collège Saint-Joseph, Karine Tournier, et la présidente du club d'aviron « Forges L'Avi », Sylvie Rosso.

Nous voulions déjà, depuis l'avant COVID, organiser une rencontre au profit des jeunes du collège.

Cette année, nous avons trouvé la solution pour permettre aux plus motivés de venir tester la rame sur l'étang ! il était temps de le faire ! étang de le dire !

Trois séances de découverte de l'aviron, son environnement, sa rame, se sont donc déroulées dans le cadre de l'association sportive du collège, les mercredis 31 mai, 7 juin et 14 juin de 14 h à 17 h !

Visite du local, des avirons (bateaux), prise de conscience des particularités de ce sport, sous forme de petit quizz... les élèves avaient quelques connaissances de ce sport, mais n'avaient jamais pu tester !

Chacun a pu participer à l'échauffement sur ergomètre en apprenant les gestes et

positions de la nage, expliqués et montrés par Annabelle Chaix, secrétaire du club et initiatrice fédérale. Puis tous solidaires et chacun dans ses capacités, nous avons déplacé et transporté les avirons.

Tous ont appris à monter les pelles et... dans le bon sens ; à monter sur les embarcations ; en solo, mais aussi en double ; sur deux types de bateaux garantissant insubmersibles. Heureusement, il y a eu quelques ploufs, car on a aussi bénéficié d'une météo plus que clémente.

Quelle joie de voir son embarcation se déplacer, et s'aventurer aux premiers coups de rame !

Ces 3 regroupements ont été partagés par 16 élèves de la 6<sup>ème</sup> à la 3<sup>ème</sup>, filles comme garçons, ont participé à ces trois regroupements. Tous ont été enchantés de cette découverte et sont prêts à recommencer.

C'était une très belle rencontre et une réussite ! Merci les jeunes pour votre participation et la bonne ambiance.

*Annabelle et Sylvie*



### ■ L'Arborescence, forte de toutes ses branches, foisonne !

**Branche Arts :** La Branche Arts de l'Arborescence en partenariat avec la médiathèque, vous invite à découvrir l'artiste mosaïste Marie Baslé à travers son exposition « Portraits » à la médiathèque du **23 juin au 16 septembre** aux horaires d'ouverture.

*Marie Baslé est une artiste de l'art singulier. Son talent, son style s'imposent dans une poésie généreuse de compositions foisonnantes où pâtes et plaques de verre en folie s'allient aux coquillages de jeux et autres matériaux de joie. Cette œuvre polyphonique donne vie à des créatures d'émaux de Briare, de galets japonais d'imaginaire et d'utopie: clowns vitaminés, arlequins voltigeurs ou rêveurs étonnés. Elle suit le chemin des matières, des couleurs, des objets pour trouver l'équilibre, l'harmonie avec ce qui est brisé. La mosaïque lui permet de mettre en lumière ce qui est singulier, imparfait.*

**Cercle d'Histoire :** Cet été, pendant la semaine des Etincelles, le Cercle d'Histoire proposera ses flâneries thématiques, afin de redécouvrir autrement la commune :

**mercredi 2 août et vendredi 4 août :** découverte du centre-ville

**jeudi 3 août :** village de la Forge et Histoire de l'Étang

**samedi 5 août :** circuit de la Résistance

**Branche Nature :** Au printemps, la Branche Nature a organisé une sortie publique à l'écoute des oiseaux chanteurs à St Morand, et accompagné à deux reprises la classe de GS-CP de l'école publique à la découverte des nids et des oiseaux du centre-ville. Un petit groupe de résidents du foyer de vie de Taillepied a pu également faire connaissance avec les oiseaux de la ferme. Cet été, une soirée sur les chauves-souris sera proposée le 19 août sur le site de Taillepied, dans le cadre de l'Été à l'Étang.

**Branche Savoir-Faire :** Dans le cadre de la matinée d'inauguration du fleurissement communal du 17 juin consacrée à la gestion de l'eau au jardin, une démonstration de fabrication d'oyas a été proposée, avec la venue d'un animateur, Fabrice Potiron, pour faire le point sur les moyens à disposition des jardiniers pour économiser l'eau.

Ce 24 juin dernier, une première soirée « Jeux de Société » a rencontré un franc succès. Les prochaines dates ne sont pas encore définies, mais il est certain que cette proposition répond à une demande !

**Le 9 septembre**, en clôture de la saison estivale, et en même temps que le forum, l'association organise avec le Skwatt le tout premier **Championnat de**

**la Roche aux Fées d'avions en papier !** Venez tester l'art du pliage et tenter d'aller le plus loin avec votre aéronef !



**Photogra'fées :** La branche photo de l'Arborescence a couvert en mars la Course de la Forge, et sera présente pour le prochain rassemblement des véhicules anciens de CAPM. N'hésitez pas à proposer au groupe les manifestations associatives qui pourraient faire l'objet d'une couverture, dans la limite des disponibilités des photographes !



## ■ En cuisine avec Patricia Roesch

Le jeudi midi au Garde-Manger flottent des odeurs de cuisine inhabituelles, le parfum sucré du jus de légumes fraîchement extrait et l'arôme torréfié des céréales cuites. La cuisine végétarienne pratiquée une fois par semaine par Patricia dans les locaux de l'épicerie est une proposition savoureuse qui n'est pas réservée aux militants végan ou aux inconditionnels de la naturopathie, pratique à laquelle Patricia s'est formée en 2018. « **Un des piliers de la naturopathie c'est la santé par l'alimentation. « La Cuisine de Patricia » c'est une mise en pratique concrète.** »

Passionnée de calligraphie, formée aux Arts Graphiques spécialisée en Typographie, elle est venue à la naturopathie après un bilan de compétences qui clôturait quinze ans d'expérience dans le domaine du packaging, où l'ambiance de plus en plus délétère l'éloignait de ses valeurs. « **Sans vraiment connaître, j'utilisais déjà à la maison un certain nombre d'outils de la naturo. Et le bilan a mis en évidence que j'aimais avant tout accompagner les gens, être un support de leur évolution.** » Elle choisira l'Institut Supérieur de Naturopathie de Paris pour se former intensivement pendant 14 mois, parce que « **cet organisme parle aussi de tout ce qui vient après : l'installation en cabinet, le statut d'indépendant** », elle qui ne jure alors que par l'ambiance du travail d'équipe.

« **La naturopathie cherche à comprendre pourquoi il y'a un symptôme, remonte le fil de la cause, et corrige l'origine du désordre, quand la médecine générale éteint le symptôme avec une molécule béquille sans forcément traiter l'origine du mal.** » Au fil de la consultation, qui peut durer deux heures, la praticienne questionne en profondeur et peut être amenée à remettre en cause beaucoup d'erreurs de la vie quotidienne, qui peuvent être source de nombreux maux. Ça doit se faire progressivement, en négociation presque avec le patient, pour aboutir à une indispensable prise de conscience

et aux changements attendus. « **Par exemple, ce troisième petit café est-il nécessaire alors que vous vous plaignez d'acidité gastrique ; revoyons le niveau de consommation ?** » Mais en sortant de consultation, beaucoup semblaient avoir du mal à savoir où trouver les bons aliments et surtout comment les cuisiner. Patricia commence donc à proposer des ateliers cuisine, avec des thématiques précises. Puis elle en est venue à cette proposition de repas complets préparés selon les préceptes de sa discipline, ce qui lui permet de semer des graines et se faire davantage connaître. Suite à sa formation initiale, elle suivra une spécialisation en réflexologie (la réflexologie est une pratique se présentant comme une thérapie reposant sur le précepte que chaque organe, partie du corps ou fonction physiologique correspondrait à une zone ou un point sur les mains, les pieds ou les oreilles, appelée « zone réflexe »). « **Le souci avec la naturopathie c'est qu'on prodigue des conseils, mais qu'in fine, même si il y'a toujours une prise de conscience, tout n'est pas forcément appliqué, et la remise en question nécessaire peut être jugée trop difficile par le patient. En réflexo, tu agis directement sur le corps par des pressions. En outre c'est moins engageant pour le patient, dans son quotidien, même si ça reste très tonique et que des effets secondaires tels qu'une grande fatigue peuvent apparaître après une séance.** » Patricia propose un forfait de 4 séances, les 3 premières rapprochées, et prend à chaque fois des notes très complètes afin de faire un suivi précis de l'évolution, et instille en même temps quelques conseils qui peuvent amener vers une consultation complémentaire de naturopathie. Elle se dit étonnée de certains retours, qui l'ont sortie du « je ne crois que ce que je vois », convaincue qu'il se passe des choses disons... inattendues. Avant de venir s'installer à Martigné-Ferchaud et de consulter dans le cadre exigüe de la Maison des Permanences, elle a aussi

pratiqué le massage, un des outils clés de la naturopathie. Elle y reviendra une fois qu'elle aura davantage d'espace dans son futur lieu de vie et d'exercice, situé à Rougé. « **Partant de région parisienne en période post-covid, nous cherchions un vieux rêve, une maison à construire ou rénover suivant les principes bioclimatiques, sur un grand terrain arboré pour y vivre selon nos valeurs.** » Ils visaient la Bretagne pour son climat et pour se rapprocher d'amis, mais pas trop près de la mer ! Le chantier n'avance pas aussi vite qu'espéré, mais ce n'est pas à une naturopathe qu'on va apprendre qu'il ne sert à rien de se laisser vainement envahir par le stress !



Patricia,  
naturo-cuistot  
juin 2023

### Avatar Calcium

La création du rire à Martigné-Ferchaud.

Un stage tous les derniers week-end du mois (suivi, en option, de deux jours d'écriture les lundis et mardis suivants), 10 h- 18 h.

#### Programme :

- Travail sur le corps et la voix
- Exercices d'empathie et d'intensification des états

- Improvisations seul puis à plusieurs
- Aiguiser la conscience : dedans - l'intime / dehors- ce qui nous entoure

Tarif : 90 euros + 10 euros d'adhésion à l'association

#### Contact

Intervenant : Ludovic Odyé  
06 95 42 80 60- avatarcalcium@yahoo.fr



## LES TEMPS NATURE

### Fleurissement des pieds de mur

Depuis plusieurs années, l'équipe des espaces verts de la commune entrevoit le fleurissement et l'entretien des voiries autrement. Par obligation, du fait la loi Labbé datant de 2017 interdisant l'utilisation des produits phytosanitaires, et surtout par sensibilité et bon sens environnementaux étayés par plusieurs formations dans ce domaine.

Plusieurs articles dans L'Étang de le Dire ont déjà mentionné que l'arrêt des herbicides nous oblige tous à revoir notre perception des trottoirs et pieds de mur. Au retour du printemps, il est impossible pour nos agents d'empêcher la pousse des « sauvages » de rue. Et en été, les

restrictions d'eau empêchent le passage des balayuses.

Trois attitudes s'offrent alors à chaque martignolais :

1. râler en disant que c'était plus propre avant !
2. s'en accommoder sans y prêter plus attention que ça du moment que la porte d'entrée s'ouvre...
3. **prendre les choses en main** en entretenant son pied de mur et le trottoir devant chez soi, voire de mettre en place un fleurissement pour le plaisir de tous (humain comme apoïdes et compagnie).

Portées par l'envie de ramener de la nature en ville, de nombreuses communes (ou quartiers) mettent en place des opérations de végétalisation des pieds de mur, souvent encadrées par des cahiers des charges plus ou moins complexes. A Martigné-Ferchaud, nous avons fait le choix de la simplicité. Afin d'encourager le fleurissement des pieds de mur, les services techniques réalisent la découpe du trottoir, l'évacuation des gravats, et le remplissage en terre, après signature d'une convention entre le propriétaire du mur et la mairie, et approbation par les services municipaux (en fonction notamment de la localisation du mur et de la largeur de trottoir). Charge ensuite au propriétaire de mettre en place et entretenir les végétaux, en s'inspirant d'un guide pratique remis en mairie, et en respectant certaines règles en particulier en ce qui concerne le volume de végétation.

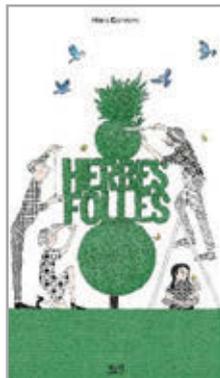


Convention, règlement et guide pratique disponibles sur demande à l'accueil de la mairie.

**Tous ensemble, fleurissons nos murs, fleurissons la ville !**

## Le coin des lecteurs

**Herbes Folles de Marie Dorléans**  
Ed. Seuil jeunesse



Découvrez le jardin de Monsieur et Madame Piquenpointe, où tout est sous contrôle : la couleur de chaque fleur est minutieusement vérifiée, chaque arbuste est taillé au millimètre,

jusqu'à ce que le jardinier jette l'éponge !

Alors, la nature reprend ses droits.

La pelouse et les fleurs grossissent jusqu'à tout envahir : C'est l'anarchie !

Illustrations génialissimes ! Album de sagesse, qui prône la lenteur, l'écologie...

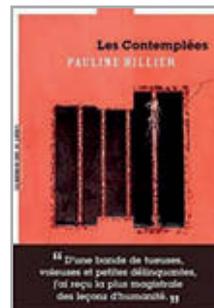
un peu de fantaisie dans ce monde parfois trop sérieux.

Marie Dorléans est auteur et illustratrice. Dans ses albums, elle pose un regard particulier sur le monde et le quotidien, à mi-chemin entre absurde et fantaisie. D'une illustration fine aux traits pointus, avec des personnages aux mines expressives, elle raconte des histoires étranges où les bizarreries font semblant d'être des vérités, où les héros ne sont ni beaux ni costauds, pourvu qu'ils fassent sourire.

**Les contemplées de Pauline Hillier**  
Ed. La manufacture de livres

Récit autobiographique ANGOISSANT, BOULEVERSANT, et PASSIONNANT.

C'est tremblante et fragile que Pauline Hillier se retrouve dans le système carcéral tunisien, complètement désarmée,



comme si elle n'avait pas envisagé une minute ce qui l'attendait après avoir protesté poitrine dénudée devant le palais de justice dans Tunis contre l'emprisonnement

d'une tunisienne qui voulait défendre la liberté des femmes.

Mais ce n'est pas son histoire le centre de ce récit, ce sont vingt-sept codétenues qui s'entassent dans une pièce de 30 m<sup>2</sup> sans la moindre intimité. Ce sont elles « les Contemplées », ces femmes magnifiques dont l'autrice va brosser le portrait.

Un livre magnifique, une pépite d'humanité !

## LES TEMPS À VENIR...

### Juillet

- 07 : Inauguration de « L'Été à l'étang » à partir de 18 h sur le site de l'étang de la Forge
- 15 : L'Odyssée d'Alice- Etang de la Forge- 17 h
- 19 : Bus France Services — place de l'église - 10 h / 12 h 30- 13 h 30 / 16 h
- 21 : Spectacle stages de cirque- Etang de la Forge- 20 h
- 22 : Balade chantée- accueil camping- 18 h
- 22 : Western coquille- Etang de la Forge- 20 h
- 23 : Ces Messieurs Williams- Etang de la Forge- 17 h

### Août

- 2, 3, 4 et 5 : Etincelles Aquatiques- Etang de la Forge
- 19 : Balade chantée- accueil camping- 18 h
- 19 : Bat Night- accueil camping- 20 h
- 26 : Ciné Plein Air dans le cadre de «L'Été à l'Etang»
- 30 : Bus France Services - place de l'église - 10 h / 12 h 30 - 13 h 30 / 16 h

### Septembre

- 03 : Dimanche à la médiathèque — Médiathèque L'envol - 10 h / 12 h
- 09 : Matinée des Associations et concours d'avions en papier - 10 h à 12 h 30 - Salle des Maîtres Beurriers
- 16 : Journée nettoyage de la commune
- 17 : Dimanche à la médiathèque — Médiathèque L'envol- 10 h / 12 h