



Beignon, la porte sud de  
Brocéliande

# Au fil de l'Aff

bulletin municipal novembre 2024  
n°53



**P. 4**  
*Plan Local  
d'Urbanisme*



**P. 16**  
*Vie  
économique*



**P. 18**  
*Portrait de  
Beignonnais*

## Mairie

2 Rue des Perrières,  
56380 - Beignon

02 97 75 73 55  
mairie@beignon.fr  
www.beignon.fr

du mardi au samedi  
de 8h00 à 12h00

## Agence Postale

2 Rue des Perrières,  
56380 - Beignon

du mardi au vendredi:  
8h30-12h00  
le samedi:  
8h30-11h30

## École Sainte Marie

4 Rue du Pourpris,  
56380 - Beignon  
02 97 75 74 00

## École Germaine Tillion

1 Rue du Pâtis,  
56380 - Beignon  
02 97 75 73 37

## Déchetteries

### Plélan Le Grand

le pont de Trégu,  
35380 -

02 99 61 87 27

### Porcaro

la Lande de la Fonta-  
nelle 56380 -

02 97 89 59 84

## Médiathèque

4 Rue Monseigneur Bécél,  
56380 - Beignon

02 97 75 84 87  
www.mediathèque.beignon.  
opac3d.fr

mardi:  
10h00-12h30 - 15h00-19h00

mercredi:  
9h00-12h30 - 14h00-18h00

vendredi: 16h00-18h00

samedi: 9h00-12h30

## L'Artothèque de Brocéliande

26 rue St Cyr-Coëtquidan 56380  
- Beignon

07 68 70 83 58  
06 58 63 63 15  
artothequedebrocéliande  
@gmail.com  
www.lapaimpontaise.jimdofree.  
com

samedi:

10h30-12h30

14h00-18h30

# SOMMAIRE

- 3 Edito du maire
- 4 Plan Local d'Urbanisme
- 6 Vie municipale
- 8 Extraits des délibérations du conseil
- 10 Retour en images
- 12 Vie associative
- 13 Vie culturelle
- 14 Ecole Germaine Tillion
- 15 Ecole Sainte-Marie
- 16 Vie économique
- 18 Portrait de beignonnais
- 20 État civil



## Mes chers concitoyens et concitoyennes,

Une nouvelle année s'achève dans quelques semaines. C'est l'occasion pour moi de faire un bilan de l'année écoulée avant d'envisager de nouvelles résolutions pour 2025 sur notre commune.



2024 aura vu la réhabilitation des halles commerciales se dérouler. Dans quelques semaines, notre épicerie et les deux locaux commerciaux ouvriront leurs portes afin de vous proposer de nouveaux services. Une conférence de presse sera organisée début décembre en présence des trois gérants. En 2024, d'autres travaux ont été réalisés : la route du château d'Aleth, la deuxième tranche du toit sur la salle multifonctions, le changement des luminaires de la cantine, l'acquisition des vélos-bus, les buts latéraux au terrain de foot, les silhouettes de sécurité routière... Par ailleurs, le jump line au complexe sportif devrait débuter d'ici la fin de l'année si les conditions météorologiques le permettent. Cet équipement, est notamment attendu par les adeptes de VTT. Nous avons également acheté un camion neuf pour nos agents des services techniques.

En urbanisme, la révision de notre PLU avance, deux pages y sont consacrées dans ce bulletin. Nous espérons l'arrêter au conseil municipal du mois de décembre. La dernière tranche du lotissement des Rosais est commencée, nous sommes en train de poser les réseaux électriques et d'eau potable.

2024 aura été une année de remous électoraux avec une dissolution de l'assemblée nationale et des élections législatives ayant produit des résultats inédits, plongeant le pays dans une période de transition politique complexe. Ces résultats ont redéfini les cartes, mais sans apporter de clarté à l'assemblée nationale. Ces dernières semaines, il est apparu que depuis la crise financière de 2008 et le « quoi qu'il en coûte » de la pandémie, notre pays s'enferme dangereusement dans le cercle vicieux de l'endettement. Les collectivités locales ont été pointées du doigt par les ministres démissionnaires du précédent gouvernement. Faut-il rappeler à ces politiques que nos collectivités sont soumises à des règles d'équilibre budgétaire bien plus contraignantes que l'Etat et qu'elles n'empruntent que pour leurs dépenses d'investissement ?

Quoi qu'il en soit, nous attendons les répercussions du projet de loi de finances mais les nouvelles ne sont pas bonnes et nous allons devoir participer à l'effort collectif. Lors du congrès des maires du Morbihan qui s'est tenu le mois dernier, Le président du conseil départemental, David Lappartient, a laissé entendre la fin du dispositif d'aide aux collectivités qui permettait de soutenir un grand nombre de projets. Dans le même temps, le préfet du Morbihan prévenait les maires en leur disant : « Ça va tanguer en 2025, préparez-vous ! ».

Alors, nous serons prêts ! La situation de la commune est saine grâce à un suivi strict du budget communal, Nous faisons très attention. Tous nos projets de mandature ont vu le jour ou sont sur le point d'être achevés, et ont pu bénéficier de subventions, comme nous l'espérons. Ce n'est pas le cas de toutes les communes. En 2025, à l'aune de ce qui est annoncé par le gouvernement, nous allons cibler nos investissements quitte à les réduire. Des choix seront faits et des priorités émises.

La salle multifonctions fait partie de ces priorités. Des travaux d'embellissement (changement des dalles du plafond, peinture, changement des luminaires et réfection du parquet) sont prévus au mois de février. Les travaux annuels de voirie seront consacrés à la route des Etangs. La deuxième tranche des vestiaires du stade Pierre Labbé sera faite.

Enfin, nos élèves vont se réjouir puisque les premiers repas de l'unité de fabrication de Campénéac arriveront dans leurs assiettes fin février 2025. Le chef est recruté et sera à la tâche pour préparer 300 repas par jour accompagné par quatre aide-cuisinières. Pour rappel, la commune de Beignon a participé au financement de cet équipement mutualisé qui fait des envieux et est montré comme exemple de vertu.

Avec un petit peu d'avance, je vous souhaite de passer d'excellentes fêtes de fin d'année entourés de tous vos proches. Le mois de décembre qui arrive invite au plaisir de se retrouver et à la joie de venir admirer les nouvelles illuminations sur le parvis de l'église et je vous donne rendez-vous avec l'équipe municipale le samedi 18 janvier à 18h30, à la salle multifonctions pour les vœux du maire.

**Sylvie HOURMAND**  
Maire de Beignon

# PLAN LOCAL D'URBANISME

## Etat d'avancement du Plan Local d'Urbanisme (PLU) et du Plan Local d'Urbanisme Intercommunautaire (PLUI)

### PLAN LOCAL D'URBANISME

Depuis le dernier bulletin, la commune a présenté son projet aux personnes publiques associées (PPA), c'est-à-dire les services de l'Etat, le Département, la Région, les chambres consulaires... Elle a ensuite redébatu du PADD (projet d'aménagement et de développement durable) le 11/07/2024.

Le 18/09/2024, une deuxième réunion publique s'est tenue à la salle de convivialité, l'occasion de rappeler les nouvelles règles de réduction de consommation d'espace imposées par l'Etat.

#### Concrètement quels changements pour les propriétaires ?

La fin des constructions neuves dans tous les hameaux : La Daoutte, La Vigne, Le Val es Lan, la Justice... Une limite de la zone constructible du bourg, à l'Est matérialisée par la RD 773. Des implantations devant permettre la densification des parcelles (puisque les extensions de surface urbanisable sont extrêmement limitées)

#### Zoom sur les hameaux :

Ils passeront en zones naturelle ou agricole. Plus aucune construction neuve, même en « dent creuse ». Les constructions d'annexes (garages, cabanons...) seront possibles dans la limite de 40 m<sup>2</sup>. Les extensions ne pourront excéder 50 m<sup>2</sup> et 50 % de la surface de la construction principale.

### PLAN LOCAL D'URBANISME INTERCOMMUNAUTAIRE (OBC)

Parallèlement à la réalisation de notre plan local d'urbanisme, une réflexion a débuté au sein de la communauté de communes « Oust à Brocéliande Communauté » (OBC) sur l'établissement d'un plan local d'urbanisme intercommunautaire (PLUI).

#### De quoi s'agit-il exactement quand on parle de PLUI ?

Il s'agit d'établir le même document mais avec un projet de territoire, avec un projet s'étendant sur les 26 communes d'OBC.

#### Les questions qui se posent alors sont :

Quel est le projet de territoire dont fait partie notre commune ? Quelle est la gouvernance ?

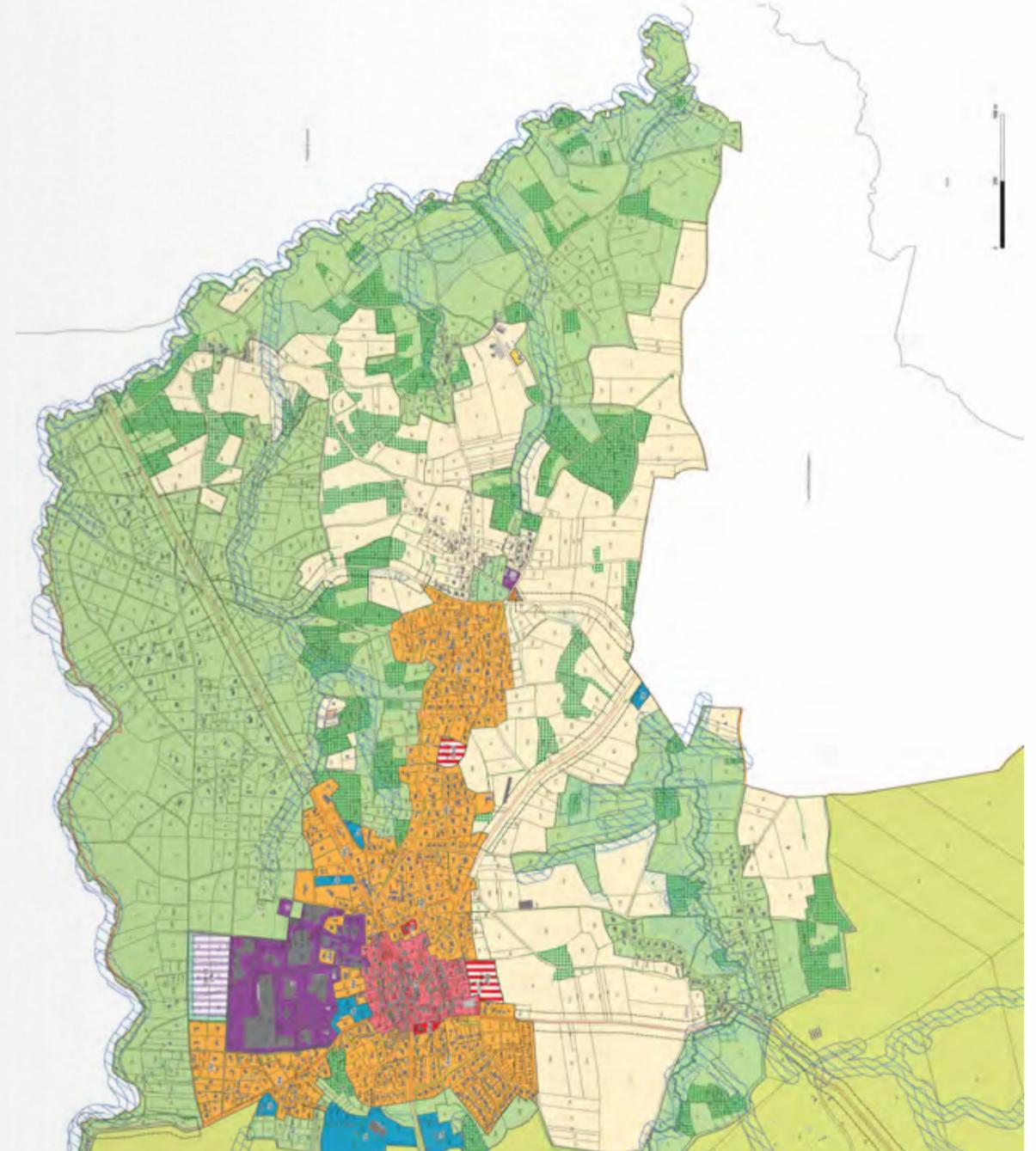
En effet, si on se lance dans un projet semblable, il s'agit de savoir comment vont se prendre les décisions qui vont impacter notre commune. Un groupe de travail constitué de représentants de chaque commune a été constitué et, piloté par un urbaniste conseil de l'ARIC, a été chargé de réfléchir à un pacte de gouvernance.

Nous avons, chacun, proposé des attendus sur cette gouvernance : représentativité, type de majorité à atteindre, règles de fonctionnement, et recherché des consensus à travers des compromis. Le but de ces ateliers n'était pas de savoir si nous souhaitons partir sur un PLUI, il manque toujours un projet commun, mais de savoir, si le projet de territoire était acceptable, comment monter l'opération. Ainsi, nous avons abouti à la création d'instances de pilotage, de réalisation dont les missions, la composition agréait l'ensemble des communes d'OBC.

#### VOICI CES INSTANCES :



### DECOUPAGE DE LA ZONE URBAINE



#### LÉGENDES

- Zone urbaine et à urbaniser**
- Ua : Zone urbaine centrale
  - Uac : Zone urbaine centrale à vocation commerciale
  - Ub : Zone urbaine en périphérie du bourg
  - Ue : Zone urbaine destinée aux installations et équipements publics et d'intérêt collectif
  - Ui : Zone urbaine industrielle et artisanale
  - Um : Zone urbaine militaire
  - 1AUb : Zone à urbaniser à vocation d'habitat
  - 1AUi : Zone à urbaniser à vocation économique
- Zone agricole et naturelle**
- A : Zone agricole
  - Ai : Zone agricole exploitée à des fins artisanales
  - Ah : Zone agricole pouvant accueillir des habitats légers
  - As : Zone agricole pour la construction d'un hangar de stockage
  - N : Zone naturelle protégée
  - Nm : Zone naturelle militaire
- Prescriptions**
- Secteur d'orientation d'aménagement et de programmation (OAP)
  - Emplacement réservé
  - Marge de recul de 35 m
  - Ilot bâti d'intérêt patrimonial (L.151-19 CU)
  - Espace Boisé Classé existant ou à créer (L.113-1 CU)
  - Boisement à préserver au titre du L.151-23 du CU
  - Terrain cultivé ou terrain non bâti d'intérêt écologique
  - Zone tampon
  - Zone humide à préserver
  - Marge de 30 m aux abords des cours d'eau
  - Cours d'eau
  - Élément de paysage à préserver (L.151-23 du CU)
  - Haires à créer (L.151-23 du CU)
  - Linéaire commercial protégé (L.151-16 du CU)
  - Arbre remarquable (L.113-1 du CU)
  - Bâti d'intérêt patrimonial (L.151-19 du CU)
- A titre indicatif**
- routes

# VIE MUNICIPALE

## actualités de la commune

### LES HALLES COMMERCIALES

TABLEAU DES FINANCEURS		
RECETTES	MONTANTS	%
 Conseil Départemental du Morbihan	260 862 €	24,15
 Dotation de soutien à l'Investissement Local	280 000 €	25,93
 Agence Nationale de la Cohésion des Territoires	50 000 €	4,63
 Amendes de police	19 650 €	1,82
<b>Total subventions</b>	<b>610 512 €</b>	<b>56,53</b>
<b>Autofinancement</b>	<b>469 487 €</b>	<b>43,47</b>
<b>TOTAL HT</b>	<b>1 080 000 €</b>	<b>100%</b>

La commune a bénéficié de nombreuses subventions dont vous trouverez le détail ci-contre. L'Etat s'est montré particulièrement intéressé par le projet.

Outre l'épicerie tenue par Jérôme et Céline DANET, nous aurons le plaisir d'accueillir Alexis BORDES coiffeur-barbier dans la première petite cellule et Perpétue MÉTALA, esthéticienne dans la deuxième.



6

### PÔLE DE RESTAURATION BEIGNON - CAMPENEAC



Les travaux du pôle de restauration avancent selon l'échéancier prévu. Le bâtiment situé en cœur de bourg de Campénéac, à côté de la salle des sports, sera fini d'ici quelques semaines.

Le véhicule qui acheminera les repas en liaison chaude de Campénéac à Beignon est commandé, ainsi que les contenants isothermes. Deux aides cuisinières de Beignon et deux de Campénéac y travailleront.

Le chef a été recruté et commencera en janvier. Les premiers repas doivent être livrés après les vacances de février.

### SMICTOM CHANGEMENT ROULEMENT DES COLLECTES

A COMPTER DU 06 JANVIER 2025

La collecte des déchets (ordures ménagères=bac vert et emballages=bac jaune) se fera en alternance 1 semaine sur deux sur le même jour de la semaine. Pour la commune de Beignon, les nouveaux jours de collecte seront :

- Bac vert des ordures ménagères : mardi semaine paire
- Bac jaune des emballages : mardi semaine impaire

Nous attirons votre attention, sur le fait que ce changement va, au basculement, décaler les jours de collectes.

Pour la commune de Beignon, il y aura 5 jours entre la dernière collecte de l'ancien calendrier et celle du nouveau calendrier pour le bac vert et 17 jours pour le bac jaune.



### CAMION PIZZA « EL CHIQUITO »

Julio et Fanny vous accueillent dans leur camion. Après avoir travaillé en boulangerie et presque 5 ans chez Angello, une pizzeria renommée à Rennes, Julio était prêt pour prendre son envol. Ils ont commencé leur activité début août.

Les soirs Julio est seul et les midis ils sont à 2 pour proposer en plus la partie "taqueria". Il s'agit de « street food » mexicaine, pays d'où Julio est originaire. Pour déguster les pizzas, vous pouvez commander par téléphone ou sms.

Sachez que vous pouvez également les privatiser pour un évènement soit en mode pizzeria soit en mode taqueria. A bientôt !

elchiquitofoodtruck@gmail.com

06 64 32 95 04

### ATELIER DE CINANMX

Vanessa BECHERIE, habite à Beignon depuis 2008. Elle est passionnée par le monde de la création depuis toujours, elle aime réaliser des objets décoratifs, remettre au goût du jour des meubles anciens, créer des bijoux ou d'autres vêtements en utilisant des matériaux recyclés. Forte de plusieurs années de pratique et de formation au sein d'associations, elle maîtrise toutes ces techniques.

atelierdecinanmx@gmail.com 0620806669



7

### ELAGAGE OBLIGATOIRE

Beignon est classée « Commune à fort risque d'incendie de feux de forêts » par la préfecture du Morbihan. De ce fait, les obligations légales de débroussaillage (OLD) s'appliquent aux occupants des parcelles en contact avec le massif forestier de Brocéliande.

En quoi consistent ces obligations ?

Il s'agit de nettoyer sa parcelle en supprimant au sol tout amoncellement de branches mortes, de ronces, pouvant servir opportunément de combustible à un feu et de nettoyer les arbres (élagage des branches sur 4 mètres de hauteur, étêtage si l'arbre se trouve à moins de 5 mètres de l'habitation). Il s'agit aussi de nettoyer les arbres en limite de domaine public (voie communale ou départementale) ; pas de branches basses (au moins à 4 mètres de hauteur) s'étendant au-dessus du domaine public.

Par ailleurs, la fibre doit équiper la commune en 2026. A cet effet, la société prestataire déployant les lignes va commencer à installer des poteaux complémentaires. Le principe retenu est de déployer la fibre en parallèle aux lignes téléphoniques. Si cette dernière est inatteignable du fait des branches d'arbres, la ligne ne sera pas déployée. **Il est donc de la responsabilité de chacun de nettoyer les branches pouvant être enchevêtrées avec les lignes de téléphone.**

Un arrêté préfectoral est en cours de validation. Il sera accompagné d'un guide sur les OLD à destination des particuliers. Il précisera également la période pour débroussailler (mi septembre à mi-mars).

En cas de doutes, n'hésitez pas à solliciter la mairie.

# Extraits des délibérations

*l'intégralité des délibérations est disponible sur le site internet  
www.beignon-porte-sud-broceliande.fr*

## 03.05

### ACQUISITION DE TERRAINS : ELARGISSEMENT DU CHEMIN DES ECUREUILS ET PROJET JUMP LINE

Le conseil municipal a voté à l'unanimité :

■ Annulation des délibérations du 4 novembre 2016 et du 4 mai 2023 relatives à ces projets.

Pour l'élargissement du chemin communal :

■ Achat de la parcelle AC 395 d'une superficie de 7 m<sup>2</sup> à Mme Emilie JEHENNE ;

■ Achat de la parcelle AC 397 d'une superficie de 77 m<sup>2</sup> à M. et Mme Johann Le Cain ;

■ Achat de la parcelle AC 357 et de la parcelle AC 393 d'une superficie respective de 23 et 1 m<sup>2</sup> à l'indivision Crosnier.

Pour l'établissement d'une aire sportive :

■ Achat de la parcelle AC 145 d'une superficie de 1443 m<sup>2</sup> à l'indivision Crosnier ;

■ Achat de la parcelle AC 120 d'une superficie de 1028 m<sup>2</sup> à l'indivision Crosnier.

De fixer le prix d'achat à 3 € le m<sup>2</sup>.

## 8 GEOREFERENCEMENT DES RESEAUX D'ECLAIRAGE PUBLIC - CONVENTION MORBIHAN ENERGIES

M. BADOUAL présente un diaporama sur la réforme anti-endommagement et les obligations qui en découlent en termes de géoréférencement. L'objectif consiste à réduire le nombre et la gravité des accidents susceptibles de se produire lors de la réalisation de travaux à proximité des réseaux et d'identifier les responsabilités des différents acteurs. Le conseil municipal valide, à l'unanimité, la convention avec Morbihan Energies dont la prestation a pour objectif la géodétection et le géoréférencement de l'éclairage public. Le coût financier, porté par la commune, s'élève à 7 500 euros HT (environ 11 km), soit 9 000 € TTC.

## REVISION DES TARIFS DES SERVICES COMMUNAUX

Détail des tarifs sur : [www.beignon-porte-sud-broceliande.fr](http://www.beignon-porte-sud-broceliande.fr)  
Concernant: la cantine, la garderie, le cimetière, les photocopies, la pose de buses, la location des salles, la médiathèque, l'assainissement collectif.

## 11.06

### REFECTION DE LA TOITURE DE LA SALLE MULTIFONCTIONS

Après avoir refait la première partie de la toiture l'an dernier, M. BADOUAL propose au conseil le devis pour la réfection de la 2ème partie. Il présente la proposition de l'entreprise Bompays pour un montant HT de 24 254,81 € HT. Le Conseil

Municipal décide, à l'unanimité de retenir le devis de l'entreprise Bompays.

### ACQUISITION D'UN CAMION

M. BADOUAL rappelle à l'assemblée que les services techniques, composés de 4 agents, ne disposent que d'un véhicule pour leurs déplacements. Le tracteur, voire la tondeuse servent donc de moyens de locomotion, ce qui, outre le fait que cela ne soit ni suffisant, ni adapté, représente une perte de temps importante. Il rappelle aussi que la camionnette actuelle a 16 ans. Il conviendrait d'équiper le service d'un camion benne. Après négociation, il propose l'achat d'un Ford Transit neuf.

Le Conseil Municipal décide, à l'unanimité propose l'acquisition d'un Ford Transit neuf au prix de 39 190,01 € HT, soit 46 941.46 € TTC.

### PARTICIPATION FINANCIERE AUX FRAIS LIES A LA DESTRUCTION DES NIDS DE FRELONS ASIATIQUES IDENTIFIES CHEZ LES PARTICULIERS DE LA COMMUNE

Le conseil municipal, à l'unanimité, opte pour : la mise en place d'une aide destinée aux particuliers,

■ habitants ou propriétaires sur la commune, pour participer aux frais de destruction de nids de frelons asiatiques primaires et secondaires,

■ la fixation d'une aide de 50 € par nid détruit. Cette participation sera mise en œuvre à réception de la facture de destruction dûment exécutée par un professionnel qualifié, référencé par le FDGDON 56 (Fédération Départementale des Groupements de Défense contre les Organismes Nuisibles).

## 06.09

### CHOIX DE L'ENTREPRISE POUR LA CREATION D'UN CHEMIN SECURISE A LA DAOUTTE

Dans la continuité de sa politique en faveur des mobilités douces, la commune souhaite la création d'un chemin sécurisé, piétonnier et cyclable dans le hameau de la Daoutte, à droite de la route, en allant vers Saint Malo de Beignon.

A la suite de la consultation qui s'est déroulée du 19/06 au 23/07/2024, 10 dossiers ont été retirés et 4 entreprises ont répondu. La commission s'est réunie le 24/07 pour ouvrir et analyser les offres.

Le conseil municipal, décide, à l'unanimité d'opter pour l'offre la mieux-disante, soit celle de l'entreprise Pompéi pour un montant de 173 973 € HT.

# suite ...

## CHANGEMENT DES LUMINAIRES DU RESTAURANT SCOLAIRE

Le changement des luminaires du restaurant scolaire est inscrit au PPI (plan pluriannuel d'investissement). Il s'agit de remplacer les néons par des leds. Un devis a été signé pour une première tranche d'un montant de 3 912 € HT. Considérant que certains néons présentaient des risques de surchauffe, il est nécessaire de rénover l'ensemble du parc de la cantine. Le devis complémentaire de l'entreprise PICARD s'élève à 4 987 € HT.

Le conseil municipal, décide, à l'unanimité de valider l'opération pour un montant total de 8 899 € HT et d'autoriser le Maire à signer tout document nécessaire et en particulier le devis complémentaire de 4 987 € HT.

## Mise en place de la COMPLEMENTAIRE PREVOYANCE et adhésion au contrat groupe statutaire CDG (centre de gestion)

Les employeurs publics territoriaux peuvent contribuer au financement des garanties d'assurance de protection sociale complémentaire auxquelles les agents qu'ils emploient souscrivent. Ces garanties ont pour objet de couvrir :

Le risque santé : frais occasionnés par une ■ maternité, une maladie ou un accident,  
Le risque prévoyance : incapacité de travail, ■ invalidité, inaptitude ou de décès.

Cette participation deviendra obligatoire :  
pour le risque prévoyance à effet du 1er janvier 2025  
■ selon un minimum de 7€ brut mensuel,  
pour le risque santé à effet du 1er janvier 2026 selon  
■ un minimum de 15€ brut mensuel.

La commune participe au risque santé, à hauteur de 50 €, via une consultation réalisée par de l'Oust à Brocéliande Communauté. Il est proposé au Conseil de délibérer pour l'adhésion au dispositif porté par le CDG56.

## Convention de participation risque prévoyance

Le conseil, après en avoir délibéré, décide, à l'unanimité, d'adhérer à la convention de participation et à son contrat d'assurance collective à adhésion facultative des agents souscrit par le CDG de la FPT du Morbihan, pour un effet au 1er/01/2025, auprès de l'organisme d'assurance ALLIANZ Vie, représentée par l'intermédiaire en assurance COLLECTEAM. Il est décidé d'accorder une participation aux fonctionnaires et agents contractuels de droit public et de droit privé dans l'effectif qui adhéreront au contrat d'assurance

collective et de fixer le niveau de participation comme suit :

■ Versement d'un montant unitaire mensuel brut de 7 € par agent

■ L'autorité territoriale précise par ailleurs un élément important concernant la participation employeur : Celle-ci sera attachée à la convention de participation et ne pourra pas être versée dans les cas de contrats individuels souscrits auprès de prestataires labellisés.

Chaque agent décide d'adhérer par contrat individuel aux garanties auxquelles il souhaite souscrire.

## 04.10

### ACQUISITION DE SILHOUETTES SECURITE ROUTIERE

Considérant l'efficacité démontrée de l'installation de silhouettes en taille réelle, visant à attirer l'attention des conducteurs et à rappeler l'importance du respect des limitations de vitesse et des règles de circulation,

Considérant que ce dossier avait été présenté par les parents d'élèves de l'école Sainte Marie dans le cadre du budget participatif 2023, ce projet dépassait le budget mais a été jugé très intéressant par l'équipe municipale, Madame le Maire précise qu'elles sont très réfléchissantes la nuit, elles seront installées auprès des deux écoles et au Plessis.

Le Conseil Municipal, après en avoir délibéré, opte, à l'unanimité, pour :

■ L'installation de silhouettes de prévention routière en taille réelle à des points stratégiques de la commune, notamment aux abords des écoles, des passages piétons et des zones où les excès de vitesse sont fréquents.

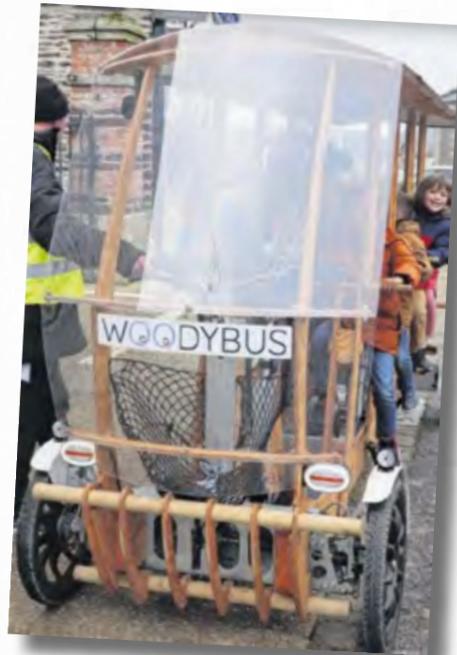
■ Les silhouettes seront conçues pour représenter des piétons, principalement des enfants, dans des postures d'attente ou de traversée, afin de sensibiliser les automobilistes à la prudence.

■ La mise en place d'une campagne de communication locale, en collaboration avec les acteurs de la sécurité routière et les associations locales, pour accompagner cette initiative et renforcer la prévention.

■ La validation du devis de la société « Agence Le Mene » d'un montant de 9 321 € HT.

# Retour en images

A travers ce pêle-mêle, nous vous proposons un retour en images sur des réalisations ou des événements qui ont marqué l'actualité de notre commune.



acquisition de 3 woodybus



cérémonie des nouveaux arrivants



chantier bénévoles



enfants garderie Ecole Sainte Marie



enfants garderie Ecole Germaine Tillion



espace Jeunes Beignonnais: soirée Halloween



camion services techniques



travaux route du château d'Aleth



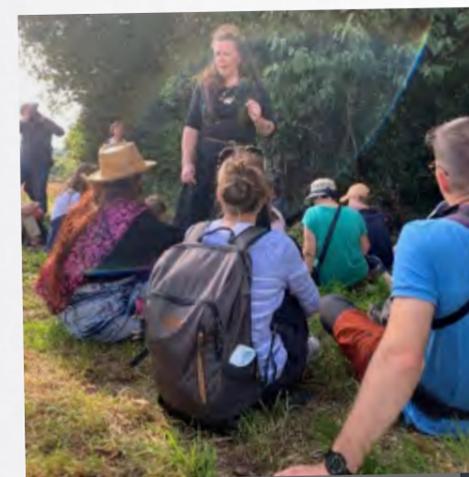
fin des travaux d'aménagement du bourg



cérémonie des harkis



remise des médailles des 20 ans



inauguration de la boucle de randonnée du Plessis

# VIE ASSOCIATIVE

## BEIGNON DANSES ET LOISIRS



de gauche à droite: Blandine Hervé (animatrice), Raymond Durand (animateur), Monique Sylvestre (référente pour les animations), Pascal Souillac (trésorier), Dominique Hellec (secrétaire), Marie-Cécile Le Thiec-Clérice (présidente), Philippe Bardy (président adjoint), manque sur la photo Daniel Souchet (secrétaire adjoint)

### Depuis quand existe-t-elle ?

L'association Beignon Danse et Loisirs a été créée en 2004.

### Quelle est l'histoire de sa création ?

En 1983 est créée l'association Beignon Sport et Détente qui propose une activité de gymnastique féminine.

Au fil du temps d'autres activités sont proposées dont les Danses Bretonnes en 1995, sous l'impulsion de Félix Bidan.

En 2004, BSD est dissoute et remplacée par deux associations dont Beignon Danse et Loisirs pour les danses bretonnes.

### Activités proposées ?

BDL propose essentiellement un cours de danses bretonnes, tous les mercredi soirs (sauf vacances scolaires) de 20h à 22h. Cours animé par un danseur confirmé et une professionnelle.

Pour mettre en pratique nos apprentissages, nous participons aux festou-noz locaux.

Tous les ans, en mars, nous organisons un fest-noz à Beignon, cette année le 15 mars 2025.

Pour quelques occasions (forum des associations, Téléthon, ...) nous faisons des démonstrations de danses bretonnes, sans être costumés pour autant, car nous ne sommes pas un Cercle Celtique et nous ne faisons pas de représentation.

Cette année, nous sommes 35 adhérents, effectif en hausse depuis deux ans.

### De quels moyens bénéficiez-vous ?

Nos principales dépenses sont les frais d'encadrement des cours.

Pour y faire face, nous avons les cotisations de nos adhérents et la subvention municipale.

Il faut aussi rappeler que nous bénéficions gratuitement de la salle multifonctions de Beignon. Notons aussi que le fest-noz annuel, dont le but est d'animer notre association, d'animer la commune et de transmettre une certaine tradition, est rarement bénéficiaire.

### Quel est le profil type d'un adhérent ?

Pour venir au cours de danses bretonnes de BDL, il faut être une femme ou un homme, jeune ou plus âgé(e), danseur(euse) confirmé(e) ou débutant(e), breton(ne) d'origine ou non, bref tout le monde est le bienvenu à BDL !

### Que peut-on vous souhaiter ?

Tout d'abord de pérenniser l'activité et d'augmenter nos effectifs.

Ensuite d'attirer plus de jeunes danseurs ou danseuses, et pourquoi pas des ados ?

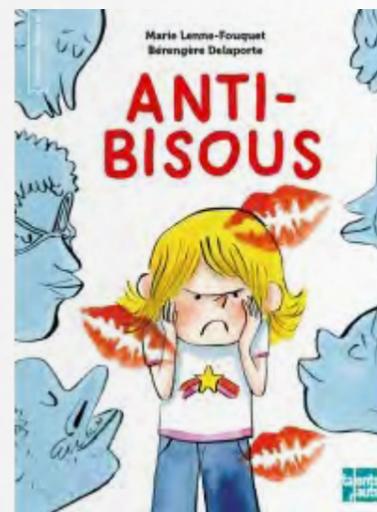
### Contact:

Marie Cécile Le Thiec-Clérice  
06.74.62.35.98  
le-thiec-clerice@wanadoo.fr

# VIE CULTURELLE

## expositions, animations

### MÉDIATHÈQUE SIMONE VEIL : PROGRAMME CULTUREL



### COUP DE CŒUR

Sélection de la médiathèque au Prix des korrigans 2024-2025

### ANTI-BISOUS

Marie Lenne-Fouquet, illustrations: Bérengère Delaporte

"Comme tu es chou, fais-moi un bisou !"

Voilà LA phrase que Jeanne, huit ans, en a assez d'entendre. Pourquoi devrait-elle embrasser des peaux d'adultes inconnus quand elle n'en a pas envie? C'est injuste ! Pour contourner le problème, elle élabore plusieurs stratagèmes : ne pas se laver, être désagréable ? Et s'il suffisait de dire non?

Thème: Comment aborder le consentement de manière drôle et dédramatisée, rester polie en apprenant à dire ce que l'on pense. Roman jeunesse pour les 7- 9 ans.

### EXPOSITION «DEUGY DEUG»

#### Initiation sérigraphie

Du 8 novembre au 21 décembre: Sérigraphies, pochoirs, transferts, graffitis.

Vernissage le vendredi 8 novembre en présence de l'artiste à partir de 17h00.

Entrée libre



### OUVERTURE MÉDIATHÈQUE:

Mardi: 10h - 12h30 / 15 h - 19h  
Mercredi: 9h - 12h30 / 14h - 18h  
Vendredi: 16h - 18h / Samedi: 9h - 12h30

### Contact:

4 rue Monseigneur Bécél 56380 Beignon.  
mediatheque@beignon.fr  
02 97 75 84 87

<https://mediatheque.beignon-porte-sud-broceliande.fr>

### L'ACTUALITÉ DE L'ARTOTHÈQUE DE BROCÉLIANDE

#### « QUE DE LA GUEULE »

Deux artistes femmes s'unissent pour présenter une galerie de "gueules" dans un esprit caricatural. Anouk Depuyrot avec des acryliques sur toiles et Christina Gicquel avec ses modelages. A voir à l'Artothèque de Brocéliande du 2 au 30 novembre 2024.

Exposition collective en décembre, vernissage le 7 décembre à 11h, exposition de l'atelier de peinture sur porcelaine de Beignon le jour du vernissage. L'association sera présente au marché de Noël le 8 décembre.

Chaque mois, l'Artothèque vous propose une nouvelle exposition que vous pouvez visiter les samedis de 10h30 à 12h30 et de 14h à 18h.

En février, venez découvrir les photographies de Philippe BARDY, beignonnais. En mars, l'invité est Lazare CIMMIER de Concoret, peintures et dessins, abstractions inspirées de la nature et de la contemplation.

[artotheque.broceliande@laposte.net](mailto:artotheque.broceliande@laposte.net). 26 rue Saint-Cyr-Coëtquidan, Beignon.





# Sainte Marie

**Au printemps 2024, les CM1-CM2 se sont lancés dans un projet radio en partenariat avec Timbre FM d'Augan.**

Les élèves de CM ont créé de toutes pièces une émission de radio qu'ils ont animé en direct, après de nombreuses séances de recherches documentaires, d'enregistrements et de montages audios. Le thème était les Jeux Olympiques avec un regard décalé en attendant les festivités de l'été 2024.

Une émission, en direct de l'école, a été réalisée le mardi 2 juillet 2024.

L'année scolaire 2024-2025 à l'école Sainte Marie se fera au rythme et aux couleurs de notre thème d'année « La Bretagne ». Les 4 classes de l'école vont découvrir la richesse de la région.

Une commune plus propre, grâce aux élèves de l'école qui se sont mobilisés, des plus petits aux plus grands, pour l'opération « Nettoyons la Nature 2024 ».



Aux mois de septembre-octobre, les enfants de maternelle ont bénéficié de séances d'initiation au judo avec Luce, professeur au Yukikan de Brocéliande : déplacements, jeux de lutte, apprentissage de la chute arrière. Une belle découverte du sport et de ses valeurs. Tous ont obtenu leur diplôme.



En partenariat avec la communauté de communes de l'Oust à Brocéliande, les Ce1-Ce2 vont bénéficier d'intervention en musique. Franck Germain sera notre intervenant. Il a présenté des instruments : sa guitare et des instruments fabriqués en recyclant des matériaux, ou en collectant des branches de sureau. Révision de la bonne posture pour chanter, production de rythmes avec plusieurs intensités sont au programme des séances qui ont lieu tous les 15 jours depuis septembre.

Après plusieurs années de collecte de papiers, le local, situé près de l'école, a été vidé pour la dernière fois le samedi 5 octobre 2024.

N'ayant plus de local, l'APEL a décidé d'arrêter la collecte, ainsi les bacs vont être retirés.

L'école remercie vivement toutes les personnes qui ont aidé à la collecte de papier durant toutes ces années. La dernière levée a permis de récolter presque 10 tonnes et a rapporté 940 euros à l'école.

Merci à la famille Théaud pour le prêt du local. Merci aussi à l'entreprise Priser TP pour le prêt du camion et pour le transport. Une page se tourne !

La marche gourmande de 2024, organisée par l'APEL a encore connu un beau succès pour sa 3ème édition : 430 marcheurs, des parcours de 9, 12 et 15 km avec des animations musicales. C'est grâce au partenariat avec les commerces locaux pour la partie restauration, au soutien de nombreux sponsors et aux 60 bénévoles que cette marche gourmande a été un succès. Merci à eux !

L'école Sainte Marie vous souhaite de très belles fêtes de fin d'année.

**A vos agendas, voici les dates à retenir :**

Portes ouvertes : vendredi 28 mars 17h-19h30

Marche gourmande : samedi 24 mai 2025

Kermesse de l'école : samedi 28 juin 2025

Pour suivre les actualités de l'école, n'hésitez pas à consulter notre blog : <http://ecolestemariebeignon.eclublog.com> ou sur Facebook : ApeL Sainte-Marie Beignon.  
Pour contacter l'école : Audrey Pérot, 02 97 75 74 00 [eco56.stema.beignon@enseignement-catholique.bzh](mailto:eco56.stema.beignon@enseignement-catholique.bzh)

# Germaine Tillion



**Cette année, l'école Germaine Tillion voit son équipe un peu modifiée. Sur les 5 classes nous avons :**

Franck Adam en maternelle et direction, Laurence Calle en CP-CE1, Marie Autret en CE2-CM1 et Sylvie Choffat et Anne Segui en CM1-CM2. Une nouvelle enseignante arrive en maternelle, Bénédicte Garzuel, ainsi qu'une nouvelle enseignante en complément de temps partiel, Eva Rouault, sur la décharge de direction. Nous avons également deux Atsems, Françoise Lefeuvre et Stéphanie Monnet, ainsi que deux nouvelles AESH, Edwige Lecoq et Sylviane Vessière. Deux services civiques complètent l'équipe : Pauline Chevallier et Carla Vilain.

L'école Germaine Tillion travaille sur le thème de « l'ART », thème qui sera exploité dans toutes les classes au fil de différents travaux et ateliers.

La classe fusionnée en maternelle se poursuit avec ses différents élevages et ses sorties régulières le vendredi en forêt. Ces classes en forêt ont également lieu la semaine avec toutes les classes d'élémentaire. Ces classes CPN (Connaître et Protéger la Nature) permettent une connaissance et une implication dans notre environnement naturel.



Le bien-être à l'école est mis à l'honneur avec de nombreux ateliers et groupes de paroles en parallèle avec la cellule bien-être de l'équipe enseignante. Des élections de délégués ont lieu dans chaque classe d'élémentaire après un travail sur la démocratie et la vie en collectivité. Ces élections donnent lieu à des réunions régulières au cours de l'année et permettent des débats enrichissants sur la vie à l'école Germaine Tillion.

Dans le cadre de la semaine bleue, les élèves de CP/CE1 sont allés rendre visite aux résidents du domicile partagé.



Suivez les actualités de l'école sur le blog : <http://ecolestemabeignon.eclublog.com> ou la page Facebook de l'APEL Sainte-Marie de Beignon  
Inscriptions possibles tout au long de l'année : renseignements au 02 97 75 74 00  
[eco56.stema.beignon@enseignement-catholique.bzh](mailto:eco56.stema.beignon@enseignement-catholique.bzh)

Après avoir présenté leurs poèmes et leur chant, les enfants ont ensuite offert aux résidents un gros bouquet de crayons multicolores préparé en classe. Enchantés de les recevoir, les assistantes de vie avaient également préparé un jeu de piste. Quelle joie de voir les élèves échanger avec les résidents durant cette animation ! L'après-midi jovial s'est clôturé par un goûter dans le jardin de la résidence.

Les échecs vont reprendre dans toutes les classes à partir de la Grande Section avec des intervenants professionnels.

12 séances de musique avec un professionnel ont également débuté en CM1-CM2 contribuant à enrichir le plaisir qu'ont les élèves de l'école de chanter.

Toutes les classes de l'école participent au festival du cinéma ainsi qu'au projet « cinéphilo », avec les écoles du réseau de Ploërmel, projet animé et porté par les conseillers pédagogiques de la circonscription.

L'école travaille également sur le prix des Korrigans ainsi que sur le prix des Incorruptibles, avec une sélection de livres dans chaque niveau de classes de la maternelle au CM2, en partenariat avec la circonscription et la médiathèque de Beignon.

Des ateliers sportifs ont lieu tout au long de l'année dans le gymnase de Beignon avec des animations de Freddy Langlais.

Comme chaque année, au cours de cette première période les élèves ont récolté une partie des plantations de l'école : pommes de terre, potimarrons, courges musquées de Provence, rhubarbe, haricots, fraises, ainsi que des fleurs, tournesols, plantes aromatiques qui seront utilisés dans l'élaboration de différentes recettes.

Des recettes ont été réalisées dans toutes les classes en associant l'art (peinture et sculpture) à la cuisine au cours de la semaine du goût. Ces réalisations ont été présentées et dégustées avec les parents en fin de semaine au cours d'un échange convivial.

# VIE ÉCONOMIQUE

## portrait d'entreprise

“ Ce que j'aime, c'est innover ”

### Quelle formation avez-vous suivie pour devenir boulanger pâtissier et quel a été votre parcours professionnel ?

J'ai effectué un CAP pâtissier pendant 2 ans. Un fois le diplôme obtenu, j'ai travaillé en tant que salarié pendant une année et j'en ai profité pour passer mon CAP boulanger. Même si la boulangerie et la pâtisserie sont deux métiers différents, je ne pourrais pas choisir entre les deux. J'ai autant de plaisir et de passion à travailler dans ces deux domaines.

### Qu'est-ce qui vous a donné envie de vous lancer dans ce métier ?

Je pense que ce sont mes parents, notamment mon père qui exerçait déjà ce métier. J'ai toujours été très proche de lui, à 10 ans j'avais déjà le nez dans le fournil. Dans ma famille, nous exerçons cette profession depuis plusieurs générations. Ma femme Alexane, m'aide beaucoup également.

### Pourquoi le choix de Beignon pour vous installer en tant que professionnel ?

Beignon, c'était une évidence pour moi. Je suis natif de Saint-Malo de Beignon et j'ai été scolarisé à Beignon. J'ai joué au foot dans la commune. En résumé, avec Alexane, nous nous sentons ici chez nous.

### Selon vous quelles sont les compétences essentielles d'un bon boulanger ?

Pour moi les compétences essentielles sont la rigueur

et la motivation. Même si les conditions de travail se sont améliorées, comparées à celles d'il y a 50 ans, ce n'est pas évident de travailler 6 jours sur 7. Il faut pour cela que ce soit un métier passion, sinon les inconvénients prennent vite le dessus.

### Vous avez été sacré champion régional de la baguette tradition en 2021 et vous avez participé à la finale du concours national de la meilleure baguette tradition française, comment s'est passé le concours ?

Lors des épreuves départementales de Vannes, nous avons apporté une production sur place afin d'être jugé. Les six premiers du classement allaient ensuite à Rennes pour le concours régional. C'est là où j'ai remporté la finale. Le concours national se déroule à Paris sur 5 ou 6 jours. La capitale profite du concours pour choisir le boulanger parisien qui fournira l'Élysée. Les épreuves se déroulent sous un chapiteau sur le parvis de Notre-Dame. Il faut réaliser une production avec une farine imposée. Chacun apporte sa recette, sa technique et les 3 premiers de chaque catégorie sont sélectionnés pour la finale. Nous avons un cahier des charges bien précis à respecter sinon nous pouvons être éliminés notamment par rapport à la taille et le poids de la baguette. Il faut bien juger son poids de départ pour être dans les normes demandées une fois la baguette cuite.

J'aime passer les concours. Malgré le stress que cela procure

cela reste très valorisant. Cette année nous avons décidé de refaire des concours. Il y aura la galette des rois, le croissant et la baguette tradition. Je ne suis pas de nature stressée donc j'y vais, je fais de mon mieux et tant mieux si je gagne un prix.

### Etes-vous obligé de vous adapter aux nouvelles technologies ?

Cet été, nous avons profité des congés pour remplacer notre four. Cela facilite grandement le travail. Cela nous permet d'être encore plus rigoureux sur les différentes cuissons. Pour l'instant, on est toujours en mode réglage car il faut du temps pour bien maîtriser un nouveau four. Nous avons opté pour un appareil à deux énergies réparties sur 4 étages : gaz et électricité. J'ai été formé sur un four au feu de bois, ce mode de cuisson donne un goût très différent au pain mais cela demande une grande organisation notamment concernant les allumages du feu. La cuisson au feu de bois reste difficile pour la réalisation de grosses productions.

### Quel est le programme de votre journée ?

Je me lève à 4h du matin pour réaliser mon façonnage et mes productions pour le matin. Puis à partir de 8h, quand tout est lancé, on passe à la préparation du lendemain avec la préparation des pâtes. Ça c'est pour la partie boulangerie. En pâtisserie, c'est beaucoup de mise en place. On doit s'organiser différemment car il faut tout anticiper. Je fais une pause vers 13h puis

### Contact:

L'amour est dans le pain  
41, rue de Saint-Cyr Coëtquidan  
02.97.75.59.44

boulangerie pâtisserie  
l'amour est dans le pain



je repends le travail entre 16h et 17h. Pendant ma pause j'en profite pour manger et dormir un peu. Dans une journée classique nous réalisons entre 300 et 400 baguettes.

### Avez-vous des difficultés pour recruter du personnel ?

Oui ! Le recrutement reste très difficile. Alors on essaye de faire jouer nos relations. Nous avons publié une offre depuis juillet et jusqu'à août nous n'avions aucune réponse. J'ai réussi à retrouver une ancienne employée qui était partie travailler en Belgique et qui est de retour en France. Nous arrivons à trouver des stagiaires et nous avons aussi des apprentis.

### Comment gérez-vous les pics d'activités notamment pendant les fêtes ?

La chose la plus importante c'est l'organisation et l'anticipation quand c'est possible. Par exemple, pour les chocolats on étale les productions. On arrive à tenir ce rythme grâce à notre personnel qui accepte de réorganiser ses horaires de travail.

### Avez-vous une réalisation dont vous êtes particulièrement fier ?

Pas particulièrement. Ce que j'aime c'est d'avoir toujours l'envie de me renouveler, d'être novateur.

### Selon vous quelles seront les évolutions du métier ?

Nous avons déjà eu pas mal d'évolution notamment avec les chambres de pousses (gros frigo) qui nous permettent d'y mettre le pain afin que les pâtes



soient prêtes à mettre au four au moment où nous commençons la journée. Il y a aussi les évolutions techniques des fours qui maintenant sont programmables qui nous permettent de gagner quelques heures de sommeil. Il existe aussi des machines semi-industrielles qui nous permettent de gagner du temps (des machines qui mélangent et qui refroidissent les préparations pour qu'elles soient prêtes rapidement, notamment avec les crèmes).

### Quels conseils donneriez-vous pour faire ce métier ?

Pour moi le plus important c'est d'être novateur, toucher à tout. Savoir tout faire, même au niveau de la gestion c'est un métier très complet. Il faut aussi savoir se lancer des défis comme la réalisation de buffets apéritifs avec le service en plus. Il faut savoir profiter des opportunités, comme la réalisation de plateaux repas froids le midi que nous livrons à certaines entreprises de la zone d'activités.

### Avez-vous une anecdote à nous raconter ?

un jour une personne a cru que nous étions vendeurs de vélos car nous avons un vélo accroché au mur. Pourtant la vitrine parlait d'elle-même. Mais cette personne est rentrée et nous a demandé des renseignements pour l'achat d'un vélo. Récemment lors des tournages des films sur le secteur de Paimpont, nous avons été sollicités la veille au soir pour le lendemain matin pour la réalisation en express d'une grosse commande de kouign amann. Même sur des délais aussi courts, nous essayons toujours d'une manière ou d'une autre de satisfaire le client.

### Un dernier mot pour terminer, jeune enfant, vous étiez scolarisé à Beignon. Vous en gardez quel souvenir ?

Disons que je n'étais pas ce qu'on peut appeler un enfant calme. Je n'ai d'ailleurs pas eu une scolarité exemplaire mais j'apprécie lorsque mes anciens professeurs passent à la boutique et me félicitent pour ma réussite. Comme quoi....il faut toujours y croire !

# PORTRAIT DE BEIGNONNAIS

## ANNE-MARIE ET THIERRY TITTELBACH

Chambres d'hôtes Le Moulin de la Fosse Noire  
02.97.75.77.96

Le Moulin de la Fosse Noire-Beignon



“  
**TENIR UNE CHAMBRE D'HÔTES, C'EST  
ACCUEILLIR LES GENS CHEZ SOI, IL FAUT  
AVOIR ENVIE DE LES RECEVOIR**  
”

18

C'est au cœur de la forêt de Brocéliande, installé au milieu d'un domaine de 7 hectares que vous pourrez découvrir le Moulin de la Fosse Noire dont la roue a disparu lors de la seconde guerre mondiale. Cette bâtisse en pierre a été construite avant la révolution, son nom « la Fosse Noire » est le nom donné au lieu car la majorité des moulins aux abords de l'Aff étaient principalement des tanneries. Beignon était un village de tanneurs très florissant au 18ème siècle. Les peaux des animaux étant traitées dans des cuves de bois appelées « fosses », le « noir » étant la couleur du tan obtenu en broyant des écorces de chênes.

Ce petit coin de paradis entouré de verdure et d'animaux (chevaux et poneys, âne, vaches, volailles, canards, lapins, oiseaux, moutons, chèvres, ...) est tenu par Anne-Marie et Thierry TITTELBACH. Ces deux passionnés de nature et d'animaux vous accueillent chez eux afin de vous faire partager et apprécier la vie au moulin, gage d'un retour au calme et à la nature.

L'envie d'ouvrir des chambres d'hôtes dans un Moulin du 18ème est étroitement liée à leur situation familiale. Le handicap de leur fille et la difficulté potentielle à trouver des structures adaptées pour elle, leur donnent l'idée de changer de métier pour pouvoir s'occuper d'elle. La beauté du lieu fait le reste.

C'est un défi quotidien d'entretenir ce lieu de 7 ha. C'est une des raisons pour lesquelles ils hébergent beaucoup d'animaux. Ces derniers les aident à entretenir les terrains. Le but d'Anne-Marie et Thierry est de faire en sorte que le lieu reste le plus naturel possible. Cela implique quelques désagréments.

Ainsi, en hiver, le chemin d'accès peut être sous l'eau car ils vivent au rythme de l'Aff.

Thierry a beaucoup appris avec les paysans du coin car il n'y connaissait pas grand-chose en tant que militaire. Son idée était de vivre dans la nature et d'en profiter. Les propriétaires du lieu aiment tout partager avec les autres, ils ne travaillent pas pour le rendement. Les jus de pommes sont réservés pour leurs clients ainsi que le miel de leurs abeilles, et cela change tout ! Ils ont à cœur de faire travailler les commerçants locaux.

L'aménagement et la décoration de leurs chambres répondent à une seule et même question : « Qu'est-ce que nous aimerions découvrir dans une chambre d'hôte dans un moulin ? » On retrouve donc parmi leurs trois chambres trois univers totalement différents. La première appelée « Filaos » est un



clin d'œil à leurs années passées en outre-mer. Le filaos est un arbre typique des plages de Nouvelle-Calédonie. La seconde chambre « la bambou » est en lien avec l'aïeul de Thierry, lui aussi militaire, qui a beaucoup voyagé notamment lors de la guerre d'Indochine. Il rapportait de ses voyages beaucoup de petits meubles et de d'objets de décoration. La troisième chambre « la Baobab » fait référence à l'Afrique. Ils proposent aussi une salle commune équipée d'un frigo et d'un micro-onde afin d'apporter le plus de confort et d'autonomie possible à leurs hôtes.

Leur clientèle vient principalement de Bretagne, Loire-Atlantique, Normandie et du Nord. Ils accueillent aussi beaucoup de locaux pour des cousinades, des fêtes, des mariages. Ils peuvent également compter sur une clientèle internationale. Ils gardent en mémoire la visite d'un Américain qui sur un séjour de 12 jours en France avait absolument voulu venir en Brocéliande. C'est ce mélange de cultures que Thierry et Anne-Marie apprécient. Les chambres d'hôtes leurs permettent de rencontrer des gens très différents et très intéressants. Ils arrivent à garder des liens grâce notamment à La page Facebook du moulin qui permet à leurs anciens clients de suivre de loin la vie du lieu.

Ces deux amoureux des animaux et de la nature vous propose différentes activités au sein de leur domaine : nourrir les animaux tous les soirs à 17h00, activité adorée des enfants surtout au moment des naissances. ces derniers peuvent approcher et découvrir différentes espèces : paons, oiseaux, chevaux, ânes, moutons, chèvres.



Anne-Marie et Thierry proposent aussi des balades accompagnées à cheval ou en shetland et offrent la possibilité de brosser les chevaux. Le domaine accueille 7 équidés. Leurs chevaux sont des retraités, ils ne sont pas usés mais ils finissent leur vie tranquillement au Moulin. Ils reçoivent aussi beaucoup de randonneurs à cheval ou en chariote. Les 7 hectares du moulin leurs permettent de proposer au choix des paddocks, des prés ou des boxes. Les cavaliers sont ravis car de leur chambre, ils peuvent voir leurs chevaux.

Anne-Marie et Thierry constatent que l'après Covid a fait naître chez beaucoup de gens une forte envie de reconnexion avec la nature, leurs clients cherchent un point de chute « hors du temps » et au calme. Le moulin répond parfaitement à leurs attentes. Les propriétaires du lieu ont aussi à cœur de tester toutes les activités ou restaurants qu'ils mettent en avant dans leur guide touristique. Cela leur permet de conseiller au mieux leurs clients en fonction de leur profil et de leurs goûts.

Ils aimeraient faire une piscine naturelle mais pour le moment l'idée reste en réflexion. Ils souhaiteraient aussi réinstaller la roue du Moulin mais le budget est un peu trop élevé.

Anne-Marie et Thierry TITTELBACH misent tout sur l'authenticité et cela fonctionne car pour eux avoir une chambre d'hôte c'est accueillir les gens chez soi, il faut avoir envie de recevoir les autres. C'est d'ailleurs la raison pour laquelle ils refusent de mettre les réservations en ligne, ils souhaitent rester dans l'échange avec leurs hôtes.

19

# ÉTAT CIVIL 2024

mai - octobre

Conformément à la loi RGPD de protection des données personnelles, vous trouverez dorénavant dans les rubriques état civil uniquement les noms des personnes autorisant la diffusion de ces informations.

## NAISSANCES

DUBERNET Gabriel Avril

TANI MALGOGNE Billy Avril

LIGET Timeo Août

8 bébés sont nés depuis le dernier bulletin

## MARIAGES

MASSART Yoann et MONNIER Ingrid Mai

HALLIER Erwan et LELOUTRE Manon Juin

5 mariages ont été célébrés depuis mai 2024

## PACS

5 Pacs ont été signés depuis mai 2024

## DÉCÈS

LACROIX Odile Mai

DRÉANO Roger Juillet

DANIEL Germaine Août

DAMIEN Gabrielle, doyenne Août

## POUR NOUS CONTACTER

Si vous ne pouvez pas vous rendre en mairie pour rencontrer Mme le Maire ou ses adjoints, vous pouvez les contacter par:

✉ [mairie@beignon.fr](mailto:mairie@beignon.fr)

☎ 02 97 75 73 55

## PERMANENCES

Sylvie HOURMAND  
sur RDV, disponible du lundi au samedi

Vincent DUVIC  
le jeudi de 10h à 12h et de 14h à 17h,  
les autres jours sur RDV

Sandra LE FORT, Pierrick FEUTELAIS,  
Cellia BIENVENU, Joël BADOUAL  
sur RDV

Sylvie Hourmand, maire de Beignon  
et le conseil municipal  
ont le plaisir de vous inviter à

## La Cérémonie des Voeux

le samedi 18 janvier 2025 à 18h30  
à la salle mutlifonctions

Nous comptons vivement sur votre présence