



**Rendez-vous le 15 Août
avec les bolides de
Locmélar !!!**



Melarig Infos



Edito

Nous venons d'entamer la sixième et dernière année du mandat.

L'équipe municipale poursuit son travail et, après le vote du budget en mars, les élus ont décidé de lancer la réalisation d'un nouveau lotissement de 6 lots à Park Braz. Les lots devraient être disponibles à la vente à la fin du premier trimestre 2026. Ce lotissement sera le dernier réalisé sous le régime de la carte communale établie en 2004.

Le plan local d'urbanisme intercommunal et de l'habitat (PLUi-H) qui sera adopté en 2026 s'appliquera sur l'ensemble du territoire de la Communauté de Communes du Pays de Landivisiau. Il fixe des règles plus strictes, en particulier en matière de consommation de terre agricole. A l'avenir, la surface moyenne des lots sera plus faible.

Nous avons également en projet l'extension du boulodrome, répondant ainsi à la demande du club des aînés. Nous avons obtenu les subventions que nous avons sollicitées auprès du département (25 000€) et de l'État (10 000€). La demande de permis de construire vient d'être déposée et les travaux devraient se dérouler au quatrième trimestre 2025.

Sommaire

2 - Etat civil /Urbanisme

3 - Vie municipale

5 – Les associations

9 – Le Melar dit

11 – Rencontre à Boscornou

avec la famille Madec

15 – L'école

18 – Infos pratiques

Juin 2025

Responsable de la publication

Bruno CADIOU

Mairie :

Tél. : 02.98.68.10.03

mairie@locmelar.bzh



L'année scolaire se termine et les effectifs pour la rentrée de septembre seront de 46 élèves et de 5 enfants rentrant en cours d'année. Malgré des naissances sur la commune, la baisse de la natalité est une réalité, à Locmélar comme ailleurs. Souhaitons simplement que nous puissions conserver les 3 classes le plus longtemps possible.

Le terrain multisports implanté à proximité de l'école rencontre un succès parmi les enfants. Malheureusement, nous avons à déplorer des bris de bouteilles en verre sur cet équipement. Il est vraiment regrettable que le manque de civisme d'une minorité mette en danger la santé des utilisateurs. Devra-t-on à l'avenir mettre en place de caméras, à l'instar de nombreuses communes avoisinantes ? Ce serait vraiment regrettable de devoir en arriver là.

Le Melar dit a fêté le 14 juin son sixième anniversaire et le premier avec les nouvelles gérantes, Sandrine et Malou, aux manettes du bistrot et pas que. De nombreuses animations y sont prévues cet été afin de vous divertir.

L'été arrive et le beau temps semble vouloir s'installer. Même si nous n'avons pas eu à nous plaindre du manque d'eau, la pluviométrie des mois derniers n'a pas été très importante et il convient donc dès à présent de faire attention à notre consommation d'eau.

En ce début d'été, je vous souhaite à toutes et à tous de bonnes vacances.

Le maire

Bruno Cadiou

Etat civil

Mariage :

Benjamin FRANCKAERT et Anjelina KEROUANTON le 31 mai 2025

Naissances :

Tylio CRISA le 6 avril 2025

Milann PAPE le 8 mai 2025

Eylie BIGOT SCOARNEC le 15 Juin 2025

Urbanisme

Permis de construire (PC)

Transformation d'une partie de hangar en maison d'habitation – 13 route de l'Elorn

Construction d'une véranda – 1 Le Quéau

Déclaration préalable (DP)

Clôture rigide – 6 route de l'élorn

Permis de démolir (PD)

Démolition d'une maison – 13 locmelar Izella



VIE MUNICIPALE ET COMMUNALE

Conseil municipal : les taux des impôts restent stables

Les élus se sont réunis le vendredi 28 mars pour une séance de conseil municipal essentiellement consacrée au budget.

Taux d'imposition : Les élus ont décidé de maintenir les taux adoptés en 2024. Il n'y aura donc pas d'augmentation de la fiscalité locale. Taxe foncière sur les propriétés bâties : 38.30%, taxe foncière sur les propriétés non bâties : 40.57%, taxe d'habitation sur les résidences secondaires : 17.11%.

Budget 2024 : Thibault Oger, adjoint aux finances a présenté les résultats du budget 2024.

En fonctionnement, les recettes s'élèvent à 513 825€ et les dépenses sont de 407 997€, soit un excédent de 105 827 €. Compte tenu de l'excédent de 2023 de 99 999€, l'excédent cumulé est de 205 826€.

En investissement, les recettes s'élèvent à 520 631€ pour un total de dépenses de 756 494€. Compte tenu d'un excédent précédent de 232 234€, le solde d'exécution est de moins 3 629€.

Affectation du résultat : les élus ont décidé d'affecter 135 826€ en fonctionnement et 70 000€ en investissement.

Budget primitif 2025 : en fonctionnement, il s'élève à 576 000€ et en investissement, il est de 485 000€.

Toutes les décisions ont été adoptées à l'unanimité.

Le maire a ensuite présenté aux élus un compte rendu sur l'avancée du projet éolien. Une réunion publique est organisée le jeudi 3 Avril à 20h00 à la salle polyvalente.

Les finances communales sont saines

Le conseil municipal s'est réuni en mairie le 14 mai.

Madame Thomas, conseillère aux décideurs locaux a présenté aux élus la situation financière de la commune. Malgré des investissements importants réalisés en 2023 (rénovation de l'école) et en 2024 (parking et terrain multisports), la capacité de désendettement est de 2,77 années, ce qui signifie que la commune est faiblement endettée et que la situation financière est saine.

Le conseil a validé la réalisation du lotissement de Park Braz 3. Il comportera 6 lots allant de 438 à 726 m². Le prix du m² est fixé à 35€. La commune va solliciter un emprunt de 60 000€ pour financer la viabilisation. Les lots devraient être disponibles à la fin du premier trimestre 2026.

2 Locmélariens ont demandé à acheter des délaissés communaux. Le conseil a donné son accord pour une des demandes. Une convention de servitude devra néanmoins être passée. Pour la seconde, un complément d'information est nécessaire.

Le conseil a validé les subventions accordées aux associations communales pour un total de 2350€: FNACA : 50€, Club des aînés : 200€, Locmélar Patrimoine : 200€, Comité des fêtes : 400€, Amicale laïque : 700€, Tennis de Table des Enclos Lampaul Locmélar : 400€, Rats d'Arts : 100€, Les bolides de Locmélar : 300€

Concernant les associations hors commune, le montant total est de 10 055,46€ : Centre d'animation locale (CAL) : 9 555,46€, Roller club du pays de Landivisiau : 50€, Secours Populaire – comité de Sizun : 50€, Secours catholique : 50€, ADMR de l'Elorn : 100€, CIDFF29 : 50€, ADAPEI29 : 50€, Les Restos du cœur : 50€, AFM Téléthon : 50€, Ploudiry Sizun Handball : 50€.



Les élus ont également validé une subvention de 50€ par élève locmélarien scolarisé à l'IREO de Lesneven, la MFR de Plabennec et la MFR de Pleyben, soit 3 élèves au total.

La commune octroie également une participation de 800€ pour les élèves de Locmélard scolarisés dans les écoles bilingues. A l'inverse, elle demande une participation du même montant pour les élèves hors commune scolarisés à Locmélard.

Les tarifs de location des salles municipales ont été modifiés : 200€ le week-end pour la salle polyvalente, 150€ le week-end pour le foyer communal.

4 élus participeront au congrès des maires au mois de Novembre.

Un point de situation a été fait sur le projet éolien. Les études sont en voie d'achèvement. Le mât de mesure a été déposé. Le maire a présenté au conseil les modalités de financement envisagées pour permettre à la commune de participer au projet à hauteur de 10%.

Réunion publique sur le projet éolien

La commune est engagée depuis 3 ans dans un projet éolien. Les études étant désormais bien avancées, les élus et leurs partenaires, la société Valorem et la Sem Energies en Finistère, ont souhaité en présenter les grandes lignes. C'est pourquoi, une réunion d'information s'est déroulée le jeudi 3 Avril à la salle polyvalente.

Toutes les personnes qui avaient accepté la pose d'un microphone sur leurs propriétés dans le cadre de la campagne de mesure acoustique avaient été invitées nominativement.

Une cinquantaine de Locmélariens (iennes) et de Sizuniens (ennes) étaient présents. En effet, l'implantation des éoliennes, bien qu'étant située sur Locmélard, se trouve à l'extrémité sud de la commune et va surtout impacter les riverains habitant à Sizun.

Sébastien Kerbart, chef de projet chez Valorem a animé la réunion et a répondu aussi complètement que possible aux questions des participants, notamment sur les interrogations d'ordre technique.

Les habitants hostiles au projet ont fait entendre leurs voix. Ils ont exprimé leur mécontentement, leurs inquiétudes. Certains agriculteurs ont fait part de leurs craintes quant aux conséquences potentielles sur les animaux.

Un projet éolien est souvent source de conflit et ne fait jamais l'unanimité. Le conseil municipal a voté en faveur de ce parc éolien à une large majorité. La commune a décidé d'être partie prenante au projet, ceci afin que les retombées économiques lui profitent également. Les études ont été menées avec toute la rigueur qui convient et le dossier sera déposé en préfecture à l'automne pour examen. Une enquête publique aura lieu en fin d'année et permettra aux personnes intéressées de faire part de leurs remarques.



Rénovation du pont de Goasmoal

Pourquoi encore des travaux sur le pont de Goasmoal ?

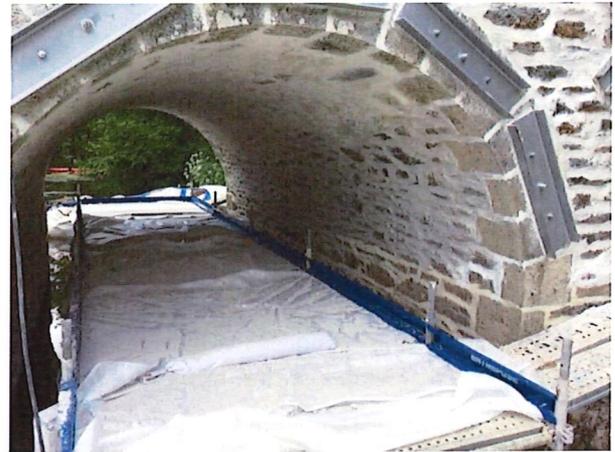
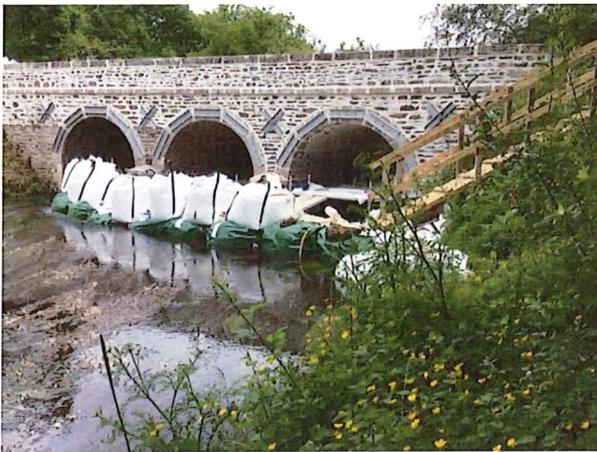
Les premiers travaux engagés en 2024 pour assurer l'étanchéité de la route étaient obligatoires avant de réaliser les injections de régénération permettant de combler les vides existants dans la maçonnerie du pont principal.

Parallèlement, l'ensemble des maçonneries fait l'objet d'un rejointoiment.

Les travaux de cette deuxième tranche impliquent la mise à sec de l'ouvrage principal afin de conforter les zones immergées des piles et des culées pour pouvoir reconstituer la maçonnerie des voutes.

Cette opération de mise hors d'eau est réalisée en deux phases grâce à l'installation de batardeaux permettant de dévier le cours d'eau.

Les travaux s'achèveront fin juillet et c'est à ce moment là que la déviation sera supprimée.



Les Associations

Le comité des fêtes proposait cette année un pique nique sur le terrain de foot. Il s'est déroulé le 22 juin sous le beau temps. Pour l'occasion, un barbecue était mis à disposition, un barnum avec tables et banc avait été installé. Une quarantaine de participants ont répondu à l'invitation. Après le déjeuner, diverses activités étaient proposées : course en sac, billard irlandais,...



Les Mots Dites

La deuxième édition du festival Chez Monique, intitulé cette année « Les Mots Dites » s'est déroulée le 9 et 10 mai dans le bourg.

Le festival est organisé par l'association Chez Monique, nouvellement installée dans la commune. L'association a reçu un grand soutien de l'équipe municipale (mis à disposition de la salle polyvalente, du foyer communal ainsi que du foyer des jeunes, place St Mélar piétonne pour la journée, mis à disposition de matériel) ainsi que du Comité des Fêtes.

Nous les remercions chaleureusement !

Malgré la météo un peu pluvieuse le samedi, nous avons accueilli environ 200 personnes ; ravi-es de la programmation, de l'ambiance joyeuse et du charme de Locmélar.

Le festival a pour objectifs de diffuser des artistes LGBT (souvent peu ou pas diffusé-es), que leurs créations soient autour de ce thème ou pas du tout. Le festival souhaite aussi être un espace de sensibilisation, d'éducation aux enjeux du vivre ensemble dans toutes nos diversités ; enjeux majeurs lorsque l'on observe ce qui se trame dans notre monde aujourd'hui.

Nous avons accueilli un spectacle de Drag Show, des performances théâtre/slam, un concert et une scène ouverte, un DJ set et de nombreux auteurs et autrices pour des lectures sous les pommiers.

Les festivaliers et les festivalières ont pu également profiter d'un atelier typographie, radio, gynéco inclusive, et d'ateliers d'écriture. Sur la place étaient présents des stands de coiffure, tatouage, piercing, une librairie et une tireuse de carte (tarot de Marseille).

Le foodtruck La Guitoune (Scrignac) ainsi que la crêperie Laouéline (Quimper) nous ont régalez les papilles ; nous avons aussi bien sûr proposé des frites, notre marque de fabrique !

Nous avons eu grand plaisir à voir parmi les festivaliers et festivalières des habitant-es de la commune, nous espérons vous voir encore plus nombreux et nombreuses l'année prochaine (nous pensons d'ailleurs à étoffer notre programmation à destination des enfants).

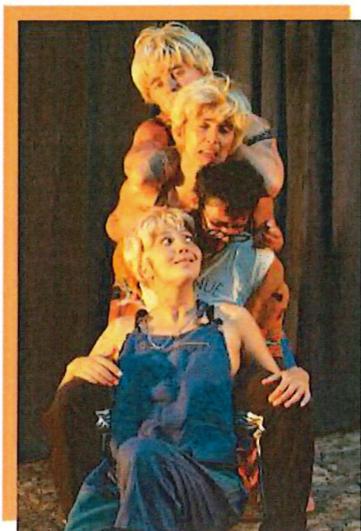
Nous souhaitons pouvoir organiser de nouveau le festival à Locmélar en mai 2026 car les lieux s'y prêtent bien, le bourg est vraiment bucolique ; et c'est ici que nous avons posé nos valises. Nous souhaitons aussi collaborer encore plus étroitement avec l'équipe du Mélardit !

En attendant, reprenez la date du **samedi 11 octobre** : c'est notre **Bingo-Frites-Fest-noz**, joyeux mélange qui a déjà fait ses preuves ! Pour toute information, vous pouvez vous inscrire à l'Infolette ou simplement nous contacter ici : asso@chezmonique.fr

A bientôt !

L'équipe Chez Monique





Évènement en soutien de l'Association Chez Monique

Mardi 22 juillet - 19h00 - Salle polyvalente Locmélar

Entrée prix libre au soutien des artistes. Buvette et tartines dégustées au soutien de l'asso Chez Monique.

Spectacle à 20h00 : L'acabinet - Cabaret-Burlesque de Toulouse.

"...Ce défilé deviendra un joyeux cabaret éclectique, bricolé de performances burlesques et musicales, inspirées du cirque, du cinéma muet, des magazines d'haltérophilie et de mariages royaux."

@collectif_lacabinet

Plus d'info sur asso@chezmonique.fr 07 84 33 01 80 Association Chez Monique (Locmélar)



Rendez-vous le 15 Août avec les Fous du volant

L'association « Les bolides de Locmélar » créée en décembre 2024 regroupe une quinzaine de passionnés de karriguels.

L'association de caisses à savon prépare sa course qui se déroulera le 15 août prochain à Locmélar Izella.

Cette année, la course baptisée « Les fous du volant » sera organisée par les « bolides de Locmélar »

Philippe Couill, président de l'association, a comme projet de proposer un samedi par mois un atelier pour construire des engins à base de matériel de récupération. Il recherche particulièrement des anciens tracteurs tondeuses.

N'hésitez pas à le contacter au 06 68 70 55 85.

Il lance aussi un appel vers de futurs bénévoles.



Bonjour, je m'appelle Caroline, j'ai 35 ans et je suis bénévole pour l'association Contes Rendus. Il s'agit d'un projet citoyen qui a pour but de mettre en lumière la parole de nos aînés et préserver ce patrimoine précieux.

En tant que bénévole je pars donc à la rencontre de nos aînés pour recueillir leurs souvenirs et récits de vie. C'est un moment de partage, souvent riche en émotion, qui se fait dans la convivialité et la bonne humeur. J'interviewe les personnes à l'aide de mon smartphone, d'un petit micro-cravate et d'un trépied. La durée n'a que très peu d'importance et tous les sujets de vie sont abordés.

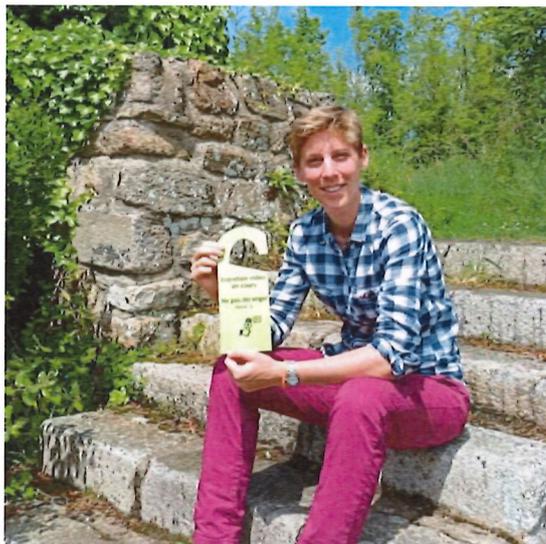
Une fois l'échange "dans la boîte", je passe au montage des vidéos. Cette partie est un peu chronophage. Sans dénaturer le témoignage, je coupe tous les blancs, les moments d'hésitation ou les temps de pause afin que la lecture de la vidéo soit agréable. La dernière partie du travail consiste à sous-titrer la vidéo et apposer le logo de l'association.

Une fois toutes ces étapes terminées, je montre la vidéo à la personne interviewée pour approbation et je la transmets à l'association qui la publiera dans les mois qui suivent sur sa chaîne YouTube et son site internet.

Habitant la commune de Locmélar depuis maintenant 10 ans, j'ai à cœur de mettre les aînés de mon village à l'honneur par le biais de l'association. Si vous avez plus de 60 ans et êtes désireux de partager cette belle aventure, n'hésitez pas à me contacter !

Pour les personnes qui ne désirent pas se faire filmer, il est également possible de recueillir votre conte sous forme d'enregistrement sonore. Il sera alors monté sous forme de podcast.

Au plaisir de vous rencontrer !
À bientôt !



**Contes
ren&us**
La mémoire de nos aînés

Contact : 07 50 86 48 11
Site de l'association : www.contesrendus.org



Le Mélar dit prend tranquillement ses quartiers d'été.

Depuis la réouverture du 21 février, nous trouvons tranquillement notre vitesse de croisière.

La restauration est en place les jeudi et dimanche soir, et en dehors de ces jours, il y a toujours quelque chose à manger au bistrot sur les horaires d'ouverture.

Tout le monde apprécie la cuisine que nous proposons, préparée par Malou avec des produits locaux. Les animations et concerts continuent comme auparavant : concerts, soirées DJ, Blind test, projections, expos, conférences, rencontres d'auteurices et apéro livres.

La bibliothèque vous accueille aux horaires d'ouverture du bistrot. L'adhésion est à prix libre, en soutien à la bibliothèque Âmarrée, qui fournit tous les ouvrages présents à la bibliothèque. On peut emprunter 3 ouvrages par mois.

Nous sommes toujours à la recherche de bénévoles pour faire vivre la bibliothèque, couvrir et répertorier les livres. A ce jour, 3 bénévoles viennent ponctuellement chouchouter les livres. Pour tous renseignements, passer au bistrot.

Les questionnaires que nous avons mis à disposition au bistrot et à la mairie ont été dépouillés. Ces questionnaires concernaient les envies, attentes et suggestions des habitant.es de Locmélar quant au bistrot. Voici le résultat du dépouillement :

>> Les prix pratiqués en restauration sont ceux qui sont pratiqués.

>> Plusieurs personnes se sont montrées intéressées pour commander des paniers de légumes.

>> Les paniers sont à commander avant le mardi soir et à récupérer le mercredi au bistrot. Les légumes viennent du Potager des Brumes, à Commanà. N'hésitez pas à appeler ou laisser un message au 06.38.79.68.25 pour passer votre commande. Nous informons également chaque semaine sur Panneau Pocket au sujet des paniers, (et aussi des animations). Vous pouvez aussi passer commande de fromage de chèvre de Joséphine (Sizun), de vache (Moguérou, St Cadou), et de saucisses et merguez de Moguérou pour vos barbecues !

>> Plusieurs personnes ont émis le souhait que des ateliers soient organisés au Mélar dit : Ateliers couture et cuisine en particulier.

Nous sommes complètement ouvertes à ces propositions, donc si vous souhaitez animer un atelier, passez nous voir pour qu'on s'organise. Nous serions ravies que les habitant.es fassent vivre le bistrot en proposant des ateliers !

A l'épicerie vous trouvez toujours la cave à bières, à vin, jus de fruits et autres softs ainsi que des produits locaux et des produits de dépannage.

Les expositions se succéderont sur les murs du bistrot : après les aquarelles colorées de Stéphanie Kosmalsky (Plouegat Guérand), c'est une expo "Echappée nature en Finistère" qui enchante nos murs. Photos de faune et flore de Alex Vallet -flore- et Emmanuel Holder -faune-. Leurs photos concernent la faune et la flore locale.



Programmation de l'été

Samedi 28 juin à 18h30 : projection du documentaire **Why the camino**. Ce film de Cyril Gauthier raconte son périple de 2200 kms parcourus à pied sur les chemins de Compostelle. Une aventure physique, spirituelle, et des rencontres inoubliables.

Dimanche 29 juin à 18h : la Compagnie "**La bête curieuse**" menée par Séverine Valomet, metteuse en scène et comédienne de Botmeur nous présente son cabaret improbable mais vrai ! Entre étrange et poétique, réel et irréel, venez à la rencontre de personnages hauts en couleur.

Dimanche 13 juillet : TisDass nous fait le grand plaisir et honneur de faire le détour par Locmélar lors de sa tournée européenne. Attention, TisDass revient avec une énergie et une envie folle de vous faire danser avec son blues rock touareg. Suivi d'un repas.

Vendredi 18 juillet : **Le cyclo bal** arrive en vélo. French-samba, surf-musette, boîte à frissons, disco-musette et boule à facettes. Ça va swinguer sur la place de Locmélar!
On propose un barbecue participatif après le bal.

Le vendredi 25 juillet se termine l'expo photo de faune et flore locales.

Vendredi 1^{er} août : la place du bourg accueille un fest noz avec des artistes locaux.

Vendredi 4 août : Installation de l'expo photo/poésie « Solitaires » : photos noir&blanc Alain Derrien, poèmes Christophe Morvan.

Vendredi 8 août : **Juanito Fuentes** et son groupe **Amistad**, musique festive espagnole et latine, nous régaleront les oreilles.

Dimanche 24 août, c'est le Mélar de rue qui revient avec 3 spectacles de rue! Tenez-vous prêts.

Samedi 30 août, on clôture ce bel été par un bal folk, préparez-vous, ça va guincher sous et autour des marronniers.

Petit retour en photo sur le 6^{ème} anniversaire du Mélar dit où nous avons accueilli la fanfare Hej Da Ru, le magnifique spectacle "Étoffer la nuit" du Collectif Aurita, les groupes Man Foo Tits et Choffo Blazter, et Nico pluto aux platines en fin de soirée.

Bel été à toutes et tous !



A la découverte des nouvelles cultures de la Famille Madec à Boscornou

En ce début d'été, Melarig a rencontré Jean-Yves, Catherine et Baptiste Madec pour découvrir les nouvelles cultures qu'ils ont testées ces derniers mois, années à Boscornou. Des cultures que Melarig n'avait pas encore vu pousser à Locmélar !

Melarig : Bonjour à vous, pouvez-vous nous dire comment vous est venue l'idée de vous lancer dans cette culture bien différente des céréales ?

Jean-Yves : Il est vrai que ces dernières années nous avons testé de nouvelles choses. En 2020, nous avons planté du thé. C'est d'ailleurs Baptiste qui en a eu l'idée.

Baptiste : L'idée est partie d'un reportage que j'avais vu à la télévision sur le thé. Le thé vient d'un camélia, le « camelia sinensis » communément appelé théier. Je me suis alors dit que comme le camélia poussait ici, pourquoi pas le camélia-thé après tout ?



Peu de temps après, je suis parti quelques semaines en voyage au Japon. J'ai donc pu visiter des cultures de thé. J'ai vu qu'il y avait quelques personnes qui faisaient pousser du thé en Bretagne, dont une à Sibiril.

J'ai donc proposé à mes parents de planter du thé afin de voir si cela poussait par ici. Au début nous en avons plantés quelques-uns dans

notre jardin, mais il a fallu voir plus grand car quelques plants dans le jardin, on ne s'en préoccupe pas de la même façon que par centaines de plants. Pour pouvoir se motiver, et se dire qu'il faut aller autour, il faut en mettre une quantité suffisante.

Jean-Yves : Nous avons donc planté 1000 plants de thé en novembre 2020, nous nous en souvenons bien car nous avons fait ça un jour férié, plutôt dans la boue d'ailleurs... Nous avons planté des pieds d'environ un an la première fois. Il est aussi possible de partir de graines ou de boutures. Nous avons testé les deux façons.

Melarig : Vous avez planté en novembre en suivant le dicton « à la Sainte Catherine tout bois prend racine » ? Y a-t-il des conditions particulières pour planter le théier ?

Jean-Yves, Catherine et Baptiste : Pour le dicton, bonne question. Nous avons planté à différentes périodes de l'année. Nous avons également fait des plantations dans une terre sèche au printemps.

Melarig : Une fois planté, il faut de la patience si nous avons bien compris. Comment se passe ensuite la récolte ?

Jean-Yves, Catherine et Baptiste : C'est une culture qui demande de la patience du début à la fin. Nous sommes aujourd'hui cinq ans après les premières plantations et nous avons eu une bonne récolte en 2024. Le but est de faire une petite haie qui sera ensuite amenée à être taillée pour rester à hauteur d'homme.



La période de récolte s'étend du mois de mai au mois d'octobre tous les dix à quinze jours en fonction de la météo. Il s'agit de cueillir à la main les jeunes pousses, le petit bourgeon qui se forme sur le théier.

La durée de vie d'un plant va de 30 à 50 ans. Nos théiers sont donc encore très jeunes et nous pourrions donc passer des heures à la cueillette.



Melarig : Se lancer dans une cueillette demande donc du temps ?

Jean-Yves, Catherine et Baptiste: Cela demande d'avoir un bon moment devant soi. C'est une culture qui n'est pas mécanisée et qui s'organise. Premièrement, parce qu'il faut du temps, et parce qu'ensuite il faut pouvoir enchaîner rapidement sur la confection du thé. Il faut le confectionner au plus tard le lendemain. En fonction du temps que nous avons, nous faisons du thé vert ou du thé noir. Le thé vert nécessite de s'en occuper tout de suite ! La première fois que nous avons testé le thé noir c'est parce que nous avons moins de temps, et cela a été plutôt concluant !

Melarig : Pouvez-vous nous dire quelle est la différence entre le thé noir et le thé vert ?

Jean-Yves, Catherine et Baptiste : Le thé vert et le thé noir sont issus de la même plante, pour nous du camélia thé. Entre un thé vert et un thé noir, ce n'est que la transformation qui change. C'est une histoire d'oxydation. Pour obtenir un thé vert nous devons stopper son oxydation afin qu'il sèche. En revanche, le thé noir s'oxyde en restant à l'air libre.



Melarig : Comment procédez-vous pour cette étape d'oxydation du thé qui est donc plus ou moins longue ?

Jean-Yves, Catherine et Baptiste: Après avoir cueilli les feuilles de thé nous enroulons les feuilles. Pour un thé noir nous enroulons les feuilles pour « briser » les feuilles et les laissons s'oxyder à l'air libre. Pour un thé vert, nous chauffons un peu les feuilles pour stopper l'oxydation.

Melarig : Nous approchons du temps de la dégustation de votre thé ?

Jean-Yves, Catherine et Baptiste : Avant de pouvoir le déguster, vient le temps de la mise en sachet. Nous faisons des sachets individuels. Nous faisons également des coffrets des différents théés.

Melarig : Le moment ne serait-il pas venu de pouvoir acheter et goûter votre production ?



Jean-Yves et Catherine : Vous prendrez bien une tasse de thé ! Avec l'équivalent d'une cuillère à café, il est possible de faire environ 0.5 L de thé. Même si notre thé sera plus cher à l'achat que n'importe quel thé lambda, en quantité cela se rentabilise. Nous sommes sur du thé plus haut de gamme. Une fois infusé, vous retrouvez bien la feuille de thé qui s'est réhydratée et redéveloppée. Nous ne vivons pas de notre production de thé, nous n'avons pas d'enjeu financier et de business plan à respecter. D'ailleurs, si nous en avons eu, cela aurait été difficile car la production prend énormément de temps. Nous vendons le sachet de 10 grammes 13 euros.

Baptiste : Lorsque j'étais au Japon, j'ai pu participer à une dégustation du thé. Ils avaient infusé plusieurs fois le même thé (5 à 6 fois). On y voit alors des différences de goûts et découvre les arômes au fur et à mesure. Nous n'avons pas vraiment ces habitudes ici. Il m'a, par ailleurs été difficile de trouver un service à thé !

Melarig : C'est vrai que votre thé a sa particularité, nous voyons bien les feuilles, et nous l'apprécions, merci.
Votre production de thé est donc disponible à la vente pour les personnes intéressées ?

Jean-Yves, Catherine et Baptiste : Nous avons pu vendre notre récolte de 2024 sur différents marchés l'été dernier à Sizun et au marché du terroir de Locmélard. Nous étions également présents sur des marchés de Noël à Lampaul-Guimiliau ou encore au Tréhou. La vente est un vrai challenge pour nous. Dans les autres cultures que nous faisons, nous ne nous occupons pas de la partie commerciale.

Melarig : La vente ne serait donc pas « *votre tasse de thé* » ?

Jean-Yves, Catherine et Baptiste : Nous sommes des producteurs pas des vendeurs. On peut dire que nous avons un peu fait l'inverse des gens. Nous avons fait pousser les plantes avant de voir les éventuels débouchés. Ce n'était d'ailleurs pas l'objectif premier. Maintenant que nous avons une petite production, nous pouvons nous atteler à la vente. Il faut savoir que le thé est la boisson la plus bue dans le monde après l'eau, il y a donc sûrement un marché !

Melarig : Vous avez peut-être vu un nouveau marché pour le thé au safran ?



Jean-Yves, Catherine et Baptiste : Nous avons testé de mettre le safran que nous produisons dans certains sachets de thé. Là encore la production de safran est venue d'un reportage télévisé et nous nous sommes dits, pourquoi ne pas essayer ?

Melarig : Vous innovez dans vos cultures ! Le safran est un épice méconnu. Pouvez-vous nous en dire plus ?

Jean-Yves, Catherine et Baptiste : Le safran est un crocus, nous avons planté des bulbes. C'est une culture inversée qui pousse pendant l'hiver, et qui est en dormance en cette période. Le safran a fleuri mi-mai et ses feuilles ont séché. En septembre, il va ressortir et viendra le moment de la récolte.

Melarig : Comment se passe la récolte du safran ?



Jean-Yves, Catherine et Baptiste : Là encore nous sommes sur une culture qui demande une grande patience. Tous les jours pendant environ un mois, nous allons récolter les fleurs de safran à la lueur du jour. Elles ne doivent pas être ouvertes. Une fleur de safran doit être cueillie le jour même, le lendemain, il n'y a plus de fleur. Pour avoir une floraison, il faut une différence de température d'environ 10°C entre le jour et la nuit. Nous récoltons environ mille fleurs à l'heure.

Ensuite, la minutie est de rigueur et il faut enlever le pistil de la fleur. A cette étape on passe à trois cents fleurs à l'heure.

Melarig : Comment utiliser le safran et quels en sont les bienfaits ?

Jean-Yves, Catherine et Baptiste : Le safran est un exhausteur de goût qui donne une couleur jaune aux aliments. Il trouve donc sa place avec notre thé en infusion. Le safran s'ajoute également à un risotto, en sauce et se marie très bien avec le poisson.



Catherine : Avant d'utiliser le safran, il faut le tremper dans un peu d'eau chaude (lait, crème, bouillon).

Il a des vertus d'antidépresseur, aphrodisiaque, d'antioxydant, il calme les douleurs du symptôme menstruel, les poussées dentaires des jeunes enfants.

Melarig : Vos innovations ne se sont pas arrêtées là ?

Jean-Yves, Catherine et Baptiste : Nous avons continué à nous diversifier, on peut dire ça. Lorsque nous avons acheté notre premier camélia thé nous avons également acheté un poivrier de Sichuan. Nous l'avons planté dans notre jardin en test. Ce poivre a la particularité d'être issu de sa coque et non de sa baie. Ce poivre est difficile à récolter car plein d'épines. Sur le plan économique, cela semble plus facile que les autres cultures. On peut être plus facilement rentable sur une récolte mécanisée. Nous testerons donc en plantant des pieds de poivrier cette fois.

Melarig : Baptiste ne semble jamais loin pour vous proposer de nouvelles idées, peut être liées à son métier ?

Baptiste : J'avoue y être pour quelque chose sur certaines cultures. Je travaille dans les cultures de plantes médicinales et aromatiques alors je suis tous les jours dans des productions qu'on ne fait pas partout en France.

Jean-Yves : Vous pourrez donc voir en ce moment quelques champs de lin ou encore de féverole aux alentours du village de Boscornou. Maintenant à la retraite, j'ai plus de temps pour m'intéresser à de nouvelles productions. Cela permet d'occuper les terres différemment et d'en apprendre tous les jours.

Melarig : Merci de nous avoir reçus, vos nouvelles cultures vont éveiller nos papilles !

*Maison Boscornou
Famille Madec
10, Boscornou
29400 Locmélar
06.77.53.61.16
06.26.77.84.10*



L'école

Les coccinelles en maternelle

Les élèves de maternelle ont pu observer le cycle de vie complet de coccinelles. Les larves sont toutes petites et grossissent en 4 phases. Ensuite, elles se fixent à un support et deviennent nymphes pendant quelques jours. Puis, les coccinelles sortent lentement de leur nymphe : elles sont d'abord blanchâtres et déploient un peu leurs ailes. Il faudra plusieurs heures pour que les points apparaissent et qu'elles prennent leur couleur rouge. Les élèves ont pu observer en détails toutes les étapes grâce à la boîte d'observation et la loupe et également à une caméra reliée au vidéo-projecteur. Les coccinelles ont ensuite été relâchées dans le jardin du Bonheur de l'école, sur un rosier que nous avons bouturé en début d'année scolaire.



Portes ouvertes à l'école de Locmélar

Le 17 mai 2025, nous avons accueilli 6 élèves, une CP et cinq maternelles, pour des inscriptions l'année prochaine.

Nous n'étions que trois élèves de l'école. Nous avons aidé à faire la visite avec les professeurs (Pauline, Estelle et Erwan).

Nous avons eu de la chance car il faisait beau et nous avons profité du temps libre pour nous amuser. Nous avons fait des mains de jardin pour mettre dans le potager fait par Joël.

Les élèves de CE2-CM1-CM2



Les améliorations du jardin du bonheur

Maintenant, notre jardin est grand et joli.

Joel l'a bien aménagé. Il a agrandi notre jardin et l'a embelli. Des ganivelles, un grillage et un portillon ont été installés pour le clôturer. Au-dessus de l'entrée, il est écrit « Le jardin du bonheur » sur un panneau. On l'a décoré avec des « mains de jardin » et des colliers de perles.

Nous avons cinq carrés de potager. Chaque classe a le sien. Un autre sert pour les plantes aromatiques. Dans le dernier, nous avons planté des fruits rouges.

Avant il n'y avait pas beaucoup de plantes. Maintenant, nous avons des petits pois, des radis, des haricots et aussi des fleurs.

Juste à côté de notre jardin, il y a des rondins de bois qui servent à s'asseoir pour faire classe dehors et se relaxer pendant les récré.

Quand nous allons dans le jardin, nous sommes heureux.

Merci Joel d'avoir amélioré notre jardin.

La classe des CP-CE1



La maison de tous les dangers

Dans le cadre des opérations de prévention mises en place par la caisse locale de Groupama Sizun Monts d'Arrée s'est tenue une action destinée aux enfants du secteur scolarisés en école primaire.

Au total, 317 élèves ont participé à l'animation ainsi que quelques résidents du foyer Avel Elorn de Sizun. Nous avons pris en charge le service de car pour le déplacement des élèves des écoles de Commana, Le Tréhou, Locmélard et Saint- Sauveur.

Cette opération dénommée « la maison de tous les dangers » s'est déroulée du 3 au 7 mars dernier. Son objectif : prévenir les risques d'accidents domestiques chez les enfants. Les élèves, accompagnés de leurs enseignants, ont beaucoup échangé avec les animateurs présents.

Le président et les administrateurs sont heureux de vous faire part des retours enthousiastes qui leur ont été transmis.



Infos diverses

Fêtes des classes

Elle se déroulera le samedi 27 Septembre. Toutes les personnes des classes 0 et 5 (20-25-30-35-...) sont invitées à y participer. Une réunion d'information se déroulera au foyer communal le **mercredi 2 juillet à 20h30.**

Contact : Eliane 06.89.87.48.37 ou Kristell : 06.74.37.50.15

Horaires de la Mairie

Lundi au samedi de 9 heures à 12 heures (semaine impaire)

Lundi au vendredi de 9 heures à 12 heures (semaine paire)

La Mairie sera fermée les samedis matin du lundi 30 juin au dimanche 24 août 2025.

La Mairie sera également fermée **le lundi 7 juillet.**

Horaires du Mélar dit

- Mercredi : 11h-21h Paniers de légumes à retirer et Pizza le soir Avec Piz' altitude
- Jeudi : 16h-21h *Restauration le soir*
- Vendredi : 16h-minuit
- Samedi : 10h-13h – 17h-21h
- Dimanche : 10h-15h – 17h-21h *Restauration le soir*
- Lundi / Mardi : Fermé

Mélarig infos est une publication trimestrielle, conçue et réalisée par la commission extramunicipale dédiée à cet effet.

Toute personne intéressée est bien sûr, la bienvenue

Elle se compose des personnes suivantes :

- ✕ CADIOU Bruno
- ✕ OLLIVIER Joël
- ✕ MOAL Pierre-Yves
- ✕ DREVES Jean-Paul
- ✕ ABGRALL Pauline
- ✕ CHARLOU Emilie
- ✕ JEHANNO Florian

