

Et si nous profitons de la période des fêtes de fin d'année pour nous mettre en pause, pour revenir à ce qui compte vraiment en partageant, petits comme grands, le bonheur simple d'être ensemble ?

Les grands parents comme les parents doivent être considérés et protégés comme autant de mines d'or ou de trésors. Ils constituent des sources d'inspiration qui guident et, au quotidien, ils transmettent expérience, lucidité et sagesse.

Les enfants et les petits-enfants représentent de précieuses pépites de futur et nos atouts d'avenir. Ils symbolisent la vitalité de notre société. Profitons sans retenue du bonheur de partager leurs rires comme leurs émotions, de les cajoler et de veiller à leur plein épanouissement.

Avant de courir, il faut apprendre à marcher et Paris ne s'est pas fait en un jour ! Les « petits pas » comme les grandes avancées ou le progrès comme on disait autrefois, ne sont pas le fruit du hasard, mais plutôt le résultat d'essais, d'expérimentations, d'erreurs, d'échecs et bien sûr de véritables découvertes.

Le passé, histoire d'un individu, d'une famille, d'un bourg, d'une société ou d'un pays, n'est pas fait que de souvenirs. Ce ne doit jamais être un poids. Bien au contraire, le passé est une précieuse boussole pour imaginer le futur et encore mieux pour passer à la concrétisation de nos projets personnels comme collectifs !

Rien n'est figé, tout évolue, et le risque de perdre pied constitue une menace réelle. Ce mouvement permanent doit nous inviter à rester humbles et nous inciter, toutes générations rassemblées, à construire collectivement un avenir plus juste et vraiment plus durable.

Je vous souhaite un Noël tout doux avec vos proches, une année 2026 pleine d'énergie et au moins 365 occasions de sourire.

Nedeleg dousik ha ur bloavezh 2026 leun a nerzh ha 365 tro da c'hoarzhin

Jean-Paul Cozien, maire d'Edern.

Le conseil municipal d'Edern et le maire seront très heureux de vous retrouver pour un échange de vœux, l'évocation des projets d'avenir et le partage d'un moment de convivialité

Vendredi 9 janvier 2026

à 19h, Espace André Angot

« Chacun a raison de son propre point de vue, mais il n'est pas impossible que tout le monde ait tort. »

Mahatma GANDHI

2026

École Saint-Joseph : Handball, lecture et lien intergénérationnel, une école au cœur des projets



Initiation au handball avec le HBC (Briec)

Les élèves de la grande section au CM2 ont bénéficié de séances de handball encadrées par le Handball Club de Briec, avec des activités spécialement adaptées à chaque âge. Ces moments sportifs favorisent l'esprit d'équipe, la coordination et le plaisir de bouger.

La lecture tient également une place importante dans la vie de l'école, grâce aux visites régulières à la bibliothèque municipale.



Des ateliers d'échanges

Par ailleurs, un projet intergénérationnel est mené avec la résidence Age et Vie. Tout au long de l'année, les élèves participent à divers ateliers autour des objets anciens, de Noël, et bien d'autres encore.

Une belle occasion pour les jeunes de découvrir, d'apprendre et de s'enrichir au contact des aînés.



Rencontre avec les habitants de la résidence Âges et vie



PÉRISCOLAIRE

Création de bijoux naturels

À l'approche des fêtes de Noël, les enfants de l'accueil périscolaire ont fabriqué les bijoux naturels.

Ces créations seront vendues à la fête de Noël organisée par l'APE.

Pour contacter
l'école Saint-Joseph :
Bénédicte GAYRARD
07 60 29 87 52

APE des écoles publiques :

Rendez-vous le 17 janvier pour la soirée crêpes

Le renouvellement du bureau de l'APE d'Edern a eu lieu en début d'année scolaire. Si les huit nouveaux membres se considèrent comme novices, ils sont tous animés par l'envie d'œuvrer pour que les enfants puissent découvrir de belles choses.

« On compte sur les parents pour nous aider dans notre aventure

et faire des prochains événements des moments chaleureux.

D'ailleurs la soirée de Noël arrive à grands pas : le mardi 16 décembre, vin chaud, pop corn et chants seront au programme.

Ensuite la fabuleuse **soirée crêpes à volonté** aura lieu le **samedi 17 janvier 2026** sur le thème « **Fluo et Paillettes** », venez déguisé(e)s ! Tout le monde est invité à participer à ce moment gourmand, les gens extérieurs à l'école pourront s'inscrire. »

Notez également les prochaines animations prévues au printemps : le 2 mai aura lieu un loto, suivi en fin d'année par la kermesse, le 13 juin.

Une année qui s'annonce bien remplie pour cette nouvelle équipe !



La nouvelle équipe de l'APE



temps : le 2 mai aura lieu un loto, suivi en fin d'année par la kermesse, le 13 juin.

Une année qui s'annonce bien remplie pour cette nouvelle équipe !

L'APEL de l'école Saint-Joseph se renouvelle avec enthousiasme

Le nouveau bureau de l'APEL de l'école Saint-Joseph est désormais en place. Il est composé de deux co-présidentes, Gwenaëlle Evezard et Muriel Diner, de la trésorière Elise Le Moal, et de la secrétaire Béatrice Illemonne. Motivées et pleines d'idées, elles prennent leurs fonctions avec enthousiasme et confiance, prêtes à proposer de nouveaux projets aux familles.

L'association a prévu plusieurs événements pour cette année :

- Un Kig ha Farz fait maison, le 1er février, ouvert à tous, sur place ou à emporter.
- L'opération Sapin de Noël en partenariat avec la sapinière Bleuzen, à partir du 26 novembre.

- Une randonnée le 26 avril, organisée avec l'association *Edern Histoire et Patrimoine*, suivie d'un moment convivial autour de crêpes.

- Une collecte de journaux les samedis matins (8 novembre, 20 décembre, 14 février, 28 mars, 16 mai, 4 juillet).

- Une grande kermesse le 14 juin, avec un spectacle des enfants le



Le goûter de rentrée, pour les retrouvailles ou pour faire connaissance.

matin, un pique-nique/barbecue partagé à midi, et des jeux l'après-midi.

D'autres projets sont en préparation, comme une classe de mer pour l'année prochaine.

Toutes les idées et bonnes volontés sont les bienvenues !

Pour suivre l'actualité de l'APEL, rendez-vous sur Facebook et Instagram, ou contactez-les par mail :

ecolesaintjoseph.apel.edern@gmail.com.



Départs et arrivées, du mouvement chez les agents

La mairie va perdre deux agents très appréciés par les habitants : Jacqueline, l'infatigable agent administratif, et Jean-Yves, le technicien qui connaît chaque recoin de la commune. Après des années de service, ils prennent leur retraite.

Arrivée en 2008, Jacqueline a marqué l'administration communale par sa rigueur, son sourire et sa capacité à répondre aux besoins des administrés. Toujours disponible, toujours efficace, elle a aidé les habitants à y voir plus clair dans les méandres administratifs. Mais ne vous y trompez pas : si Jacqueline quitte la mairie, ce n'est pas pour s'arrêter de travailler. Son agenda de retraitée est déjà plus chargé que celui d'un ministre. On se demande même si elle n'a pas négocié une retraite à temps partiel... avec elle-même !



Jacqueline Marchand quitte ses fonctions à la mairie. Ici avec ses collègues Isabelle Thiebaut à gauche, et Isabelle Auffret à droite.

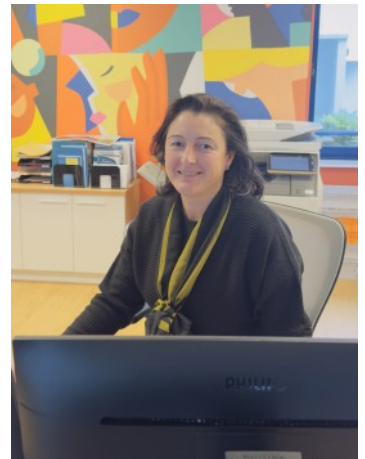
Jean-Yves, lui, est un agent incontournable de la commune. Depuis 1998, il a réparé, bricolé, construit et entretenu tout ce qui pouvait l'être. Les talus d'Edern et de Landrévarzec n'ont plus de secrets pour lui. Ces dernières années, on se souviendra surtout de Jean-Yves et son tracteur, que l'on a vu sillonner dans toute la commune. Maintenant, il va enfin pouvoir profiter de son jardin, de ses fleurs et, surtout, de la tranquillité. Après des années à courir partout, il mérite bien de prendre le temps de regarder pousser ses plants !

Bonne retraite à vous deux, et merci pour tout !

Et pour continuer l'aventure : bienvenue à Cécile et Philippe !

Si Jacqueline et Jean-Yves nous quittent, la commune a le plaisir d'accueillir deux nouveaux visages pour poursuivre le travail avec la même énergie et le même engagement : Cécile et Philippe.

Cécile a rejoint l'équipe administrative le 15 décembre et prend le relais de Jacqueline pour vous accueillir, vous conseiller et vous guider dans vos démarches. Dynamique, souriante et toujours à l'écoute, elle saura mettre son expérience et sa bonne humeur au service de tous.



Philippe a intégré le service technique le 1^{er} décembre et apporte son savoir-faire pour entretenir et améliorer notre cadre de vie. Avec son sens pratique et son enthousiasme, il a à cœur de contribuer à la vie de la commune. Les outils sont prêts, les chantiers l'attendent !



De gauche à droite, Pascal Moigne, Jean-Yves Douguet, Jean-François Jamet et Philippe Hervé, des services techniques.

À Cécile et Philippe, nous souhaitons la bienvenue parmi nous et leur disons déjà merci pour leur engagement. Et à tous les habitants, n'hésitez pas à venir les saluer et à leur faire bon accueil !

Collecte des déchets en P.A.V. - Réunions d'information le 12 janvier

La collecte des déchets en points d'apports volontaires, initiée et gérée par Quimper Bretagne occidentale, débutera en février 2026.

Les travaux d'aménagement aux abords des nouveaux containers enfouis se terminent. Nous vous remercions de votre patience lors de ces travaux qui ont pu occasionner quelques désagréments.

Avant la mise en place du nouveau système de collecte, une communication sera faite en

boîte aux lettres et en ligne. Deux réunions seront également organisées afin de répondre à vos interrogations quant à ce nouveau fonctionnement.

Pour ce qui concerne les containers individuels que vous utilisez actuellement, il vous sera proposé, soit de les restituer, soit de les garder pour un usage privé.

La mairie se tient bien sûr à votre écoute pour répondre à vos interrogations, tout comme le service déchets de QBO.



Projet de livre et d'exposition sur l'histoire d'Edern.

La commune d'Edern connaît, comme les communes voisines, de grandes transformations. Le bâti et les modes de vie évoluent, les activités économiques transforment nos habitudes, entraînant des mouvements de population et modifiant rapidement le visage de la commune.

Pour témoigner de ces transformations, pour inscrire dans les mémoires ce qu'était la vie de la commune il y a 50, 60, 80 ans, la mairie d'Edern projette la création

d'une œuvre collective, qui verra le jour en 2026 sous différentes formes.

Depuis quelques semaines, les réunions s'enchaînent en mairie, regroupant des habitants désireux de partager leurs souvenirs, de témoigner de leur vécu d'enfance, de la vie d'Edern au temps de leurs parents ou grands-parents.

Un livre sera auto-édité, sous forme d'un recueil de témoignages sur différentes thématiques. Pour aider le groupe dans cette démarche, mais aussi pour collecter les récits auprès de certaines personnes, la mairie a fait appel à Corinne Le Loc'h, écrivaine publique et biographe. C'est elle qui mettra en forme les témoignages recueillis, qui s'occupera de la mise en page et des relations avec l'imprimeur.

En parallèle, à l'heure où le bâti du bourg évolue rapidement, il est intéressant de remémorer et de révéler les multiples activités que l'on trouvait derrière les façades des maisons d'une commune rurale. Une exposition verra certainement le jour, basée sur des photos anciennes, qui permettra de mettre en lumière la multitude des commerces qui existaient à Edern au siècle dernier, avec un double objectif : en faire un moment de partage entre les habitants qui collectent actuellement photos et récits, et transmettre aux jeunes générations ce regard sur un passé pas si lointain mais tellement différent.



Une vingtaine d'habitants se réunissent depuis quelques semaines pour échanger leurs souvenirs d'Edern.

Une naissance, un arbre : une tradition qui prend racine à Edern

Samedi 22 novembre, la salle du conseil a vibré au son des rires et des babillages. Pas moins de 18 familles ont répondu à l'invitation de la mairie pour un moment aussi symbolique que chaleureux : la cérémonie « Une naissance, un arbre ». Une initiative qui, année après année, devient une tradition dans notre commune. Entre poussettes, bébés en âge de marcher, les grands frères et grandes sœurs, la salle du conseil était comble. L'occasion de remettre à chaque famille un arbre fruitier en guise de cadeau de bienvenue pour les enfants nés cette année.

Un geste pour la planète et pour le lien social

Symbole de beauté et de renouveau, les cerisiers offerts aux familles proviennent de la pépinière Arbrofruits à Edern. Au-delà du symbole, ces arbres sont aussi une contribution concrète à la biodiversité : en plus d'être un piège à carbone, il sert d'abri et de garde-manger aux oiseaux et insectes pollinisateurs.

Le maire l'a souligné : « *Offrir un arbre à un enfant, c'est lui donner un cadeau unique, qui l'accompagnera toute sa vie. Il contribuera au développement des sens de l'enfant et sera un grand frère pour lui. Il est également une contribution à la préservation de la biodiversité.* »

Cette rencontre était aussi l'occasion de créer du lien, entre voisins, entre parents d'élèves, ou simplement entre familles, chacun a pu échanger, faire connaissance et partager un moment convivial. Pour certaines familles, c'était le deuxième arbre reçu, le petit verger familial grandissant ainsi autant que la fratrie.

La période de la Sainte-Catherine est idéale pour planter les fruitiers. Et si le temps dehors était vraiment morose, l'ambiance dans la salle du conseil était, elle, rayonnante.



Loan, bientôt un an, très enthousiaste à l'idée de recevoir son cerisier.

Fresque à l'entrée de l'espace André Angot, ouvrez l'œil !

Vous pouvez depuis quelques semaines admirer la fresque qui orne l'Espace André Angot. Vous avez certainement passé du temps le nez au ras du mur, à regarder les petits détails, clins d'œil et références glissées par l'artiste dans le décor.

Si ce n'est pas encore fait, nous allons vous donner une bonne raison d'aller y faire un tour, seul ou en famille pour regarder la fresque de près. Alors que Noël approche à grands pas, nous vous proposons un petit jeu, sous forme d'un quiz, qui vous demandera beaucoup d'observation et un peu de recherches. Il y aura bien sûr des cadeaux à la clé !

Des questionnaires sont disponibles à la médiathèque, à la mairie et en ligne, sur le site Edern.fr. Vous pourrez déposer vos questionnaires dans les urnes, également en mairie et à la médiathèque.



Vernissage le 20 décembre à 11h

Les résultats du jeu seront donnés le samedi 20 décembre, lors du vernissage de la fresque, en présence de l'artiste Gwendal Larher, qui nous expliquera son travail et nous fera découvrir les moindres détails cachés dans la fresque.

Vous connaîtrez alors toutes les réponses et les gagnants recevront leurs gains. À vous de jouer !

Le 11 novembre, jour de souvenir et devoir de mémoire

Nous étions nombreux à commémorer l'armistice de 1918, le mardi 11 novembre. Lors d'une cérémonie empreinte d'émotion, Madame Edith Nicot, institutrice, a lu un message en s'adressant tout particulièrement aux enfants et à la jeunesse, un appel à comprendre que la paix n'est jamais ac-



quise, qu'elle se construit chaque jour par le respect, le dialogue et la fraternité. Puis les enfants de l'école Saint Joseph ont lu une émouvante lettre d'un poilu à sa famille, datant de 1915. Le soldat suppliait ses enfants d'être bons, aimables et aidants envers leur maman pour lui rendre la vie le plus agréable possible.

Autre moment fort lorsque le drapeau des opérations militaires extérieures de la France (OPEX) a été officiellement remis à Fabrice Noël, Président de l'Association des Anciens Combattants du Pays Glazik (AACPG), par le maire, Jean Paul Cozien. Puis ce drapeau a été remis au porte-drapeau Monsieur Valéry Noël Lucas, décoré de l'insigne des 20 ans de porte-drapeau.

Merci aux enfants et à tous les participants à cette belle cérémonie !

Journée Citoyenne du 21 octobre 2025

Une belle équipe, motivée et efficace, composée de bénévoles, des agents des services techniques et d'élus, s'est retroussée les manches fin octobre pour une matinée de désherbage et d'entretien du cimetière.

Équipés de râteaux et binettes, elles et ils ont arpenté les allées du cimetière sous un rafraîchissant petit crachin, pour débusquer les adventices et redonner au lieu son allure propre et nette !

Après l'effort, ils ont trouvé le réconfort à la table de Ty Méline.

L'engagement fourni par chacun pour l'amélioration de notre cadre de vie est récompensé par la satisfaction du travail accompli, dans l'échange et l'entraide et par les félicitations de nombreuses familles quant à l'état de ce lieu de souvenirs.



La municipalité remercie chaleureusement les bénévoles qui ont participé à cette journée et encourage les habitants de la commune à participer aux prochains rendez-vous citoyens.

TRAVAUX

Dans le cadre du projet « Coeur de bourg » la pertinence de la création d'un cheminement plus sécurisé entre l'église et l'école Saint-Exupéry a été validée lors des réunions publiques. Les études préparatoires au démarrage de ce chantier ont révélé la nécessité de remplacer certaines canalisations fuyardes d'eaux usées et surtout pluviales.

Ces travaux seront pris en charge techniquement et financièrement par QBO qui exerce ces compétences sur le territoire.

Le chantier démarrera le 9 février et une communication sur les modalités pratiques et les modifications provisoires de circulation automobile sera effectuée fin janvier.

Conciliateur/médiateur, qui fait quoi ?

Même dans une petite commune rurale, où chacun se connaît et où les relations humaines sont au cœur de la vie quotidienne, les conflits ou les incompréhensions peuvent parfois apparaître. Si la mairie, les agents, les élus, ont souvent la mission de désamorcer les conflits et d'apporter des solutions, il est parfois judicieux de faire appel au conciliateur de justice ou au médiateur d'agglomération.

Le conciliateur s'occupe des conflits entre les personnes



Jacqueline Rocuet est Conciliatrice de justice du canton de Briec. Ni juge, ni avocate, ni policière, la conciliatrice est une personne neutre, impartiale et indépendante, désignée pour aider à résoudre à l'amiable, les différends entre particuliers. Elle a été

recrutée pour sa connaissance du droit et ses compétences en matière d'écoute et de médiation. Elle intervient dans les cinq communes du canton de Briec.

Son rôle consiste à tenter de trouver un terrain d'entente dans les conflits entre demandeur et défendeur, pour éviter l'engorgement des tribunaux et les frais d'avocats.

Son intervention est essentielle car elle permet de désamorcer les tensions avant qu'elles ne devien-

nent ingérables mais également de renforcer la cohésion sociale en encourageant la communication et la compréhension mutuelle.

Le médiateur gère les conflits entre les citoyens et les collectivités



Jo Lae, médiateur de QBO est une personne bénévole désignée par la présidente d'agglomération pour faciliter le dialogue et résoudre les litiges entre les particuliers ou associations, et les collectivités territoriales. Il agit en toute indépendance, impartialité et discrétion pour trouver des solutions amiables aux conflits.

Le médiateur aide les citoyens à comprendre et à naviguer dans les procédures administratives et facilite l'accès au droit. Il peut également faire des recommandations pour améliorer le fonctionnement des services et éviter les dysfonctionnements, contribuant ainsi à l'amélioration des services, et surtout : Il offre une écoute bienveillante et oriente les demandeurs vers les services compétents si nécessaire.

Il ne peut pas régler les différends opposant deux personnes privées ou associations entre elles, examiner les problèmes soulevés par des personnes morales, intervenir auprès d'une juridiction ou remettre en cause une décision de justice.

Infos pratiques :

Conciliatrice - Briec

Permanence à la Maison France Services
Les 2^{ème} et 4^{ème} vendredi du mois, de 9h à 12h
Place Ruthin
02 98 57 70 81

Médiateur - QBO

Sur rendez-vous à l'Hôtel de ville et d'agglomération
44 Place Saint Corentin à Quimper
Tél. 02 98 98 89 19 / mail : mediateurdeqbo@quimper-bretagne-occidentale.bzh
Le recours au médiateur est gratuit.

Elections municipales

15 et 22 mars 2026

Inscriptions sur les listes électorales avant le **6 février 2026**

En mairie ou sur www.elections.interieur.gouv.fr/



SOS Urgence Garde d'Enfants : un relais en cas d'urgence

Pas toujours simple de trouver une solution de garde à la dernière minute. Enfant malade, grève en milieu scolaire, rendez-vous imprévu, quand la famille est éloignée ou pas disponible, on n'a pas toujours de solution pour faire garder son enfant.

SOS Urgence Garde d'Enfants est là pour vous aider dans ces situations imprévues en proposant un dépannage de dernière minute polyvalent.

L'association est domiciliée à Quimper. Une antenne, regroupant une dizaine de bénévoles, existe depuis un an en pays Glazik. Ces mamies bienveillantes se relaient pour garder vos enfants dans votre foyer ou chez elles. Le mot d'ordre est de s'adapter au mieux aux besoins des familles, dans le but de garder l'enfant

dans un climat sécurisé semblable à son cocoon familial.

Comment ça se passe ?

Une permanence téléphonique est assurée et se charge de trouver une bénévole disponible proche de chez vous. Les personnes interviennent du lundi au vendredi, hors vacances scolaires, de 7h30 à 19h, pour des gardes de deux heures, une demi-journée ou une journée. Les enfants gardés ont de 4/5 mois à 11 ans environ.

Les bénévoles de l'association sont déjà intervenues sur la commune d'Edern, comme dans les communes alentours, et espèrent y développer leurs services. Aucune adhésion n'est nécessaire, seulement une participation au fonctionnement de l'association (à l'appréciation des familles).



Les bénévoles membres de l'association sont sélectionné(e)s pour leurs aptitudes aux gardes d'enfants, sur les mêmes critères que les assistantes maternelles.

L'association est toujours en recherche de bénévoles dans le but de dépanner un plus grand nombre de familles. Si vous êtes intéressé pour postuler comme bénévole, n'hésitez pas à contacter le 06 30 63 06 27.

Contact :

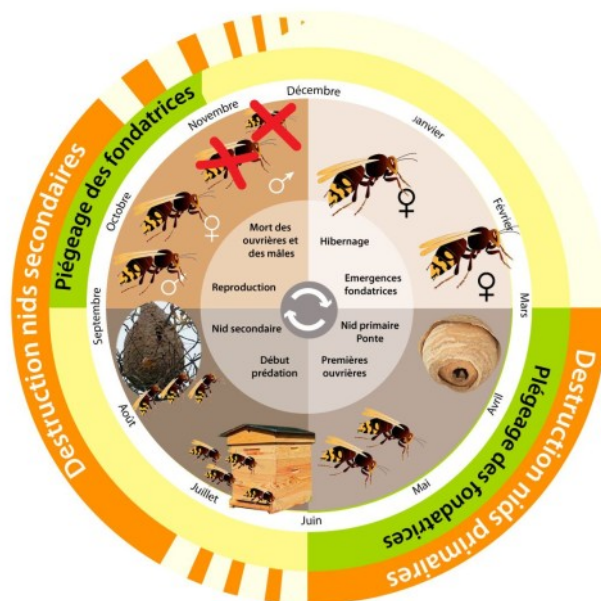
SOS Urgence Garde d'Enfants
02 98 98 88 70
sosurgencegardenfant.org

Frelons asiatiques : comprendre leur cycle de vie pour mieux agir

La campagne de destruction des nids est terminée depuis mi-novembre 2025. Sur la commune, 15 nids ont été détruits cette année.

Avec les premières gelées, les dernières ouvrières sont mortes. Cependant, il faudra dès les premiers beaux jours de printemps être vigilants et reprendre les piégeages, pour lutter toujours plus efficacement contre ces insectes, dont la prolifération est, on le rappelle, catastrophique pour la biodiversité et dangereuse pour les humains.

Avec la multiplication du nombre de frelons, c'est aussi le risque d'accidents qui augmente. Nous avons tous envie de profiter d'un repas au jardin en été ou de se balader tranquillement dans la campagne, sans craindre cet insecte qui peut se montrer agressif et dont la piqure est très douloureuse voire dangereuse pour la vie humaine et animale.



Pour vous informer :

<https://frelonasiatique.bzh/> ou <https://fdgdon29.com/> et sur le site de la mairie

Semaine Européenne de Réduction des Déchets Les super pouvoirs de vos déchets verts

Dans le cadre de la Semaine Européenne de Réduction des Déchets (SERD), QBO a organisé cette année des ateliers Compostage / Jardinage au naturel, en partenariat avec la pépinière Lombrics et Cie à Edern.

Sur sa parcelle fleurie, cadre de ses ateliers pédagogiques, Fabienne Lasselin a accueilli les stagiaires pour des demi-journées d'informations théoriques et pratiques, sur les différentes manières de réduire ses déchets au jardin, tout en favorisant la fertilité du sol.

Les participants ont appris ou redécouvert l'importance d'un sol vivant et les principes fondamentaux de la recette idéale pour composter efficacement. Une chimie à la fois pointue et rudimentaire, un phénomène miraculeux qui se déroule sur terre depuis 500 millions d'années. Un savant mélange d'azote et de carbone qui permet aux bactéries, lombrics et champignons de transformer nos déchets

organiques en véritable potion magique.

Pourquoi composter ?

Car nous avons tous la nécessité d'éliminer nos déchets verts et nos déchets de cuisine. Recycler ses déchets organiques, c'est simple et plein d'avantages : limiter les déplacements en déchetterie, améliorer la qualité du sol, économiser l'achat de compost, paillis, engrais et désherbant.

Le recyclage des déchets organiques du jardin et de la cuisine permet de restituer à la terre les nutriments que les plantes ont prélevé pour grandir, préservant ainsi la qualité du sol, ses capacités à retenir l'eau et à produire des légumes et plants sains, vigoureux et productifs.

Si vous disposez d'une parcelle de jardin, QBO propose des composteurs à prix intéressants (plastique recyclé : 300L/5€, 600L/10€, ou bois : 300L/20€), à réserver sur le



site : quimper-bretagne-occidentale.bzh > rubrique « déchets, propreté > compostage > réserver un composteur ».

Et pour apprendre à valoriser vos déchets, prendre soin du sol et bien composter, des ateliers ouverts à tous sont régulièrement organisés à la pépinière **Lombrics et Cie, lieu-dit Lannarnec à Edern**. Informations sur Facebook et au 07 81 24 10 62.

Ateliers « Équilibre alimentaire » : un moment convivial et instructif

Neuf ateliers consacrés à l'équilibre alimentaire, animés par Marine Mihalevich, diététicienne, proposés dans le cadre du « Bien manger pour son bien-être », ont été organisés par l'association Défi santé nutrition, en partenariat avec la mairie d'Edern et subventionnés par l'association Pour bien vieillir Bretagne.

Treize habitantes ont participé aux ateliers. Leur motivation première : mieux comprendre comment adopter une alimentation saine au quotidien. L'ambiance chaleureuse et conviviale a largement contri-

bué à la réussite de ce cycle. Les participantes décrivent un groupe « *génial, super* », propice aux échanges et au partage d'expériences.



13 personnes ont participé à ce deuxième cycle des ateliers nutrition.

Les séances ont abordé différents thèmes, et les ateliers cuisine ont rencontré un franc succès. Ils ont permis à chacun de découvrir de nouveaux produits, de revoir la composition de leurs repas et, pour certains, de déclencher de nouvelles habitudes, comme cuisiner davantage à l'huile d'olive.

Le format proposé, jugé « *bien et varié* », a été apprécié pour son rythme et sa diversité. En quelques mots, les participants qualifient cette expérience d'« *intéressante, instructive, pleine de découvertes et de rééquilibrage* ».

Ondines Massages, institut de massages

Les bienfaits du toucher et du massage sont reconnus à travers le monde. Dans de nombreuses cultures, notamment asiatiques, le massage participe au bien-être et à la sérénité du corps et de l'esprit. Il est pratiqué régulièrement sous diverses formes et dans divers buts, pour relâcher les tensions, apaiser les douleurs ou revitaliser les organismes.

C'est lors de ses voyages qu'Ophélie Trouillot a découvert et pratiqué les nombreuses techniques de massages qu'elle propose aujourd'hui dans son activité professionnelle. Le voyage, le mouvement, est la clé de l'activité « Ondines Massages ». Mouvement des corps et des énergies par le massage, déplacement du lieu de pratique, la polyvalence des prestations est importante pour s'adapter aux différents publics et à leurs attentes.

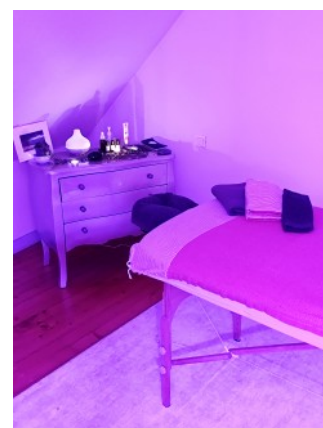
Dans son cabinet situé à Edern, Ophélie propose une carte de massages qui invite au voyage et à l'évasion, des massages ciblés pour différentes problématiques, des massages qui s'adaptent à vos souhaits et besoins du moment. Avant chaque prestation, un moment d'échange permet de définir quelles sont vos attentes.

Ophélie se déplace aussi en entreprise, où elle propose des ateliers/formations pour les salariés qui rencontrent des problématiques particulières liées à leurs postures de travail et qui auraient tendance à développer des TMS (troubles musculosquelettiques). Elle apporte des solutions pour les prévenir et les soulager par des étirements ou des auto-massages. Une autre formule d'intervention en en-

treprise consiste à proposer des massages assis et habillés aux personnels (shiatsu assis) pour simplement offrir un moment de détente et rebooster les organismes.

Ophélie se déplace également à la demande dans des lieux de vie seniors, en Ehpad ou encore en Esat, sur commande des familles ou du personnel. Là encore, les prestations sont adaptées à chaque situation et à chaque patient : massage des mains, des pieds, il s'agit d'offrir un soin plus émotionnel que physique.

Les différentes formules sont détaillées sur la page Facebook d'Ophélie, qui tient à rappeler que des offres sont en cours avant les fêtes de Noël et qu'il ne faut pas oublier les Cartes Cadeaux à glisser sous le sapin !



07 65 61 79 94
ondinesmassages@gmail.com

Votre entreprise sur IntraMuros

Pour apparaître sur l'Intramuros de la commune, et mettre à jour vos informations :

Contactez la mairie
02 98 57 93 22 ou edern.fr

Futsal Féminin



Le club de foot Edern Sports propose depuis la rentrée de septembre, une nouvelle discipline : le futsal féminin senior. A la tête de ce projet, la joueuse Solène Seite qui possède déjà une expérience dans le football sur

herbe et en salle. Elle est accompagnée d'un effectif solide; un coach : Yoan Leger, un adjoint : Fabrice Dol et 8 joueuses déjà licenciées.

Le groupe est toujours à la recherche de joueuses de tous âges et tous niveaux pour étoffer son équipe. Les entraînements se déroulent à la salle d'André Angot le lundi et le mercredi. L'équipe est enregistrée en championnat et en coupe.

Si vous avez envie de participer à un vrai projet humain et d'apprendre la discipline au sein d'une équipe où ambiance, convivialité et bonne humeur sont les mots clés, n'hésitez pas à venir essayer.

Pour plus d'informations :
Solène Seite 06 14 65 69 42
Yoan Leger 06 79 70 32 09

SôHam Sophrologie



Nouvelle saison pour les cours de sophrologie. Didier Lacombe, propose des séances collectives mêlant sophrologie et yoga nindra, à Edern tous les mercredis.

Il reste des places dans ce cours adapté à tous les publics. Il est possible de rejoindre les séances de sophrologie tout au long de l'année, avec un tarif dégressif. Aux beaux jours, vous pourrez également expérimenter les sophro-balades, en extérieur.

Informations et contact :
Didier LACOMBE : 06.24.36.20.00
dl.sophrologie@gmail.com
Séances les mercredis de 18h à 19h
Espace André Angot à Edern

Ski Kemper Infinity (SKI)

« Venez skier, on s'occupe du reste ! »



Une nouvelle association a vu le jour à Edern au printemps dernier : Ski Kemper Infinity.

Un groupe d'amis, passionnés et moniteurs bénévoles diplômé de la Fédération Française de Ski, ont repris l'ancienne association ASPTT et proposent des séjours/stages de ski dans une formule « tout compris ». C'est bien simple, le prix du séjour comprend tout ce dont vous aurez besoin : transport, hébergement en hôtel club, repas en pension complète, forfait remontées, prêt de matériel, licence, adhésion, assurance et cours de ski ! Il n'y a plus qu'à monter dans le bus et de laisser glisser.

Deux stages de 7 jours sont prévus en janvier et mars prochain, aux Saisies et aux Arc 1800. Pour la saison suivante, l'association espère proposer un stage pendant les vacances scolaires pour pouvoir accompagner plus d'enfants. Pour le moment, l'association compte 10 moniteurs et une centaine d'adhérents. Les Edernois Claire Bossennec et Michel Riou font partie du bureau de l'association, elle comme trésorière, lui comme président et moniteur de ski. N'hésitez pas à les contacter pour en savoir plus sur le fonctionnement de l'association et peut-être réserver votre prochain voyage !

Contact :
Claire Bossennec au 06 43 37 60 08

Téléthon 2025 : Une belle mobilisation

Le matin, plus de 90 douzaines de crêpes réalisées et pots de confiture ont trouvé preneur avant midi. La participation d'Age et vie par la réalisation et vente de gâteaux nous a permis d'étoffer notre offre pendant cette matinée.

Durant l'après midi, Pétanq Plijadur an Eder et les Esat de Châteaulin et Briec ont participé à un tournoi de pétanque.

La randonnée a, quant à elle, rassemblé une vingtaine de marcheurs. La météo favorable a permis ces activités extérieures pendant l'après-midi.

Le repas entièrement préparé par les bénévoles a rassemblé pas loin de 250 convives. Ce re-

pas s'est prolongé par un fest-noz jusqu'au milieu de la nuit.

A noter : la première prestation mondiale et surprise de deux jeunes locaux, Anna et Visant Riou qui ont fait dansé un pilé-menu en interprétant en kan a diskant le chant "A Locmine".

Merci à tous pour votre mobilisation et merci à la trentaine de bénévoles qui a rendu cet événement possible.



Les jeunes chanteurs Anna et Visant Riou, pour leur toute première prestation.



PORTRAIT

Christophe Gallo 100 km de galère... mais toujours avec le sourire.

Christophe, notre boucher-traiteur d'Edern, prouve une fois de plus qu'il a autant de courage dans les jambes que dans le cœur.

Pas de Diagonale des Fous cette année, mais un autre défi de taille : le Trail de Bourbon 2025. Et quel défi ! 105 km à travers les sentiers les plus exigeants de l'île de La Réunion, plus de 6000 mètres de dénivelé positif, des températures extrêmes, la fatigue... mais aussi une incroyable

détermination et surtout, le sourire jusqu'au bout !

Un immense bravo à Christophe, qui termine ce trail en 31 heures et 35 minutes, se classant 671^{ème} sur 1280 participants.

Il l'a fait ! il est allé au bout de ses forces, avec une pensée toute particulière pour Karim, son beau-frère qui l'a accompagné de là-haut.

Un bel hommage et une belle performance à nouveau pour Christophe, bravo !



TÉMOIGNAGE

Séjour au Québec – Automne 2025

Dylhia Maguer nous raconte son expérience

Actuellement étudiante en deuxième année d'éducatrice spécialisée à l'ITES de Guipavas, j'ai eu l'opportunité d'effectuer un stage à Québec au Canada, de septembre à début décembre 2025, au sein de La Maison de Job, un établissement d'accompagnement pour personnes ayant une problématique de dépendance à l'alcool, aux drogues et aux médicaments.

Accueillie par une équipe chaleureuse et engagée, j'ai rapidement été intégrée au fonctionnement de la maison. J'ai participé à l'animation d'ateliers, aux suivis individuels et aux temps collectifs, ce qui m'a permis de découvrir des pratiques professionnelles parfois différentes de celles que l'on rencontre en France.

J'ai notamment été marquée par l'importance accordée à la relation d'aide, à la parole partagée et à l'implication active des personnes dans leur propre démarche de rétablissement.



Ce séjour m'a également permis de m'imprégner de la culture québécoise, reconnue pour sa bienveillance et son sens de l'entraide. Au-delà de l'expérience professionnelle, ce fut une véritable aventure humaine faite de rencontres, de découvertes et d'apprentissage.

Cette immersion restera une étape essentielle dans mon parcours, tant personnel que professionnel. Elle a renforcé mon envie de devenir éducatrice spécialisée et de continuer à explorer différentes approches du travail social. Je remercie la commune d'Edern pour son soutien dans la réalisation de ce projet.

Dylhia Maguer

AGENDA

Dates à retenir pour le premier trimestre 2026

Lundi 15 décembre :	Conseil municipal, mairie, salle du conseil, 20h.
Samedi 20 décembre :	Vernissage de la fresque de l'espace André Angot et résultat du jeu, 11h.
Samedi 20 décembre :	Concours de pétanque, 14h au boulodrome.
Samedi 20 décembre :	Loto Ponytopia, espace André Angot.
Dimanche 21 décembre :	Marché de Noël à Gulvain, à partir de 16h.
Vendredi 9 janvier :	Soirée des vœux de la municipalité, 19h, espace André Angot.
Dimanche 11 janvier :	Loto Glazik Meufin, espace André Angot.
Lundi 12 janvier :	Rencontre information P.A.V., 15h et 19h à la mairie, salle du conseil.
Mardi 13 janvier :	Goûter club des Glaziged, à partir de 14h, espace André Angot.
Samedi 17 janvier :	Soirée crêpes, fluo et paillettes, organisée par l'APE des écoles publiques 19h, espace André Angot.
Dimanche 1er février :	Kig ha Farz, APEL école Saint-Joseph, 12h, espace André Angot
Samedi 7 et dimanche 8 février :	Salon de la gastronomie, espace André Angot.
Mardi 10 février :	Goûter club des Glaziged, à partir de 14h, espace André Angot.
Vendredi 20 février :	Don du sang, à partir de 14h, espace André Angot.
Dimanche 22 février :	Loto, club de tennis de table de Briec, espace André Angot.
Dimanche 1er mars :	Troc et Puces, APEL collège Saint-Pierre de Briec, espace André Angot.
Mardi 10 mars :	Goûter club des Glaziged, à partir de 14h, espace André Angot.
Dimanche 15 mars :	Elections municipales, premier tour. À partir de 8h, espace André Angot.
Samedi 21 mars :	Soirée Fluo, club de basket de Briec, espace André Angot.
Dimanche 22 mars :	Elections municipales, deuxième tour. À partir de 8h, espace André Angot.

ETAT CIVIL

Naissances :

Le 2 septembre : L'HARIDON Anna
Le 10 septembre : MONTÉ Naël
Le 16 septembre : LE SAUX Aubin
Le 21 septembre : ARSLAN Hakan
Le 25 septembre :
VANMARCKE-POULIQUEN Naïm
Le 2 octobre : DRÉO Enora
Le 10 octobre : GADAL Loane

Bienvenue aux bébés !

Décès :

Le 25 septembre :
Madame BALAVEN Marie-Claire, née MAZÉ
Le 12 octobre : Monsieur L'HÉNORET Pascal
Le 27 octobre : Madame RANNOU Yvette, née BOURGLAN
Le 15 novembre : Monsieur FLOC'HLAY Jean
Le 4 décembre : Monsieur DARCILLON Guillaume

Nos condoléances aux familles.

Mariages :

Le 11 octobre :
Clara BERNEUIL et Maxence LANNUZEL
Le 11 octobre : Ikrame DALIKI et Yann DARU

Félicitations !

RECETTES

Par Yoan, chef du restaurant scolaire

Sablés de Noël à la cannelle

Pour une trentaine de petits sablés

INGRÉDIENTS

- * 250 g de farine (T55)
- * 125 g de beurre froid, coupé en petits morceaux
- * 75 g de sucre en poudre
- * 1 œuf
- * 1 cuillère à café de cannelle en poudre
- * 1 pincée de sel
- * 1 sachet de sucre vanillé
- * Sucre glace ou perles alimentaires

1. Mélanger dans un grand saladier la farine, le sucre, le sucre vanillé, la cannelle et la pincée de sel.
2. Ajoute ensuite le beurre froid. Travailler du bout des doigts pour obtenir une texture sableuse.
3. Le beurre doit fondre le moins possible entre les mains : c'est le secret d'un sablé très croustillant.
4. Incorporer l'œuf afin d'obtenir une pâte homogène. Reposer la pâte 30 min au frigo.
5. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6). Sortir la pâte et l'étaler à 5 mm d'épaisseur
6. Cuisson 10-12 min légèrement dorés
7. Découper des formes à l'aide d'emporte-pièces
8. Déposer les biscuits sur une plaque recouverte de papier sulfurisé .
9. Laisser refroidir 15 minutes avant d'ajouter le sucre glace .
10. On peut également tremper la moitié du biscuit dans du chocolat .

Pain d'épices

INGRÉDIENTS

- * 250 g de miel de fleurs,
- * 100 g de sucre roux
- * 250 g de farine de seigle ou de blé
- * 100 ml de lait
- * 2 œufs
- * 1 sachet de levure chimique
- * 2 cuillères à café de mélange 4 épices (cannelle, gingembre, muscade, girofle)
- * 60 g de beurre léger
- * le zeste râpé d'une orange non traitée, une pincée de sel.

Préparation 20 min - Cuisson 50 min

1. Préchauffez votre four à 160°C (thermostat 5-6).
2. Dans une casserole, faites fondre à feu doux le miel et le lait, puis ajoutez le beurre : remuez jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
3. Versez la farine, la levure, le sucre, les épices, le zeste d'orange et le sel dans un grand saladier. Creusez un puits, puis ajoutez les œufs un à un.
4. Incorporez doucement le mélange lait-miel-beurre. Mélangez sans brusquer, comme si vous contiez un secret aux lutins !
5. Versez la pâte dans un moule à cake chemisé de papier cuisson.
6. Enfournez pour environ 50 minutes. Testez la cuisson avec la pointe d'un couteau : elle doit ressortir sèche et parfumée.
7. Laissez refroidir avant de démouler, puis emballez dans un linge propre pour préserver tout le moelleux.

Joyeuses fêtes à toutes et tous !