



Associations :
Une fin d'année festive et sportive

p.12



Écoles : Des animations pour clôturer l'année scolaire

p. 8



Agriculture : Réflexion sur le foncier agricole

p. 11



Loisirs :
«Sur les chemins de l'été»

p. 15

ÉTAT CIVIL

Naissances :

Le 8 avril : Emma LE BOULCH COLIN

Le 18 mai : Eden MENDES DA COSTA

Bienvenue aux bébés et félicitations aux parents !

Mariages :

Le 4 avril : Mme. POTAGE Caroline et M. ALBERT Olivier

Le 15 mai : Mme. TRAUCHESSEC Karine et M. LE COZ Dévi

Le 27 juin : Mme. MASURE Méganne et M. ARSLAN Emre

Le 27 juin : Mme POIRIER Elodie et M. COSQUERIC Anthony

Meilleurs vœux de bonheur !

Décès :

Le 7 avril : François GALAND

Le 27 avril : Yvonne CORNEC, née MAO

Le 11 mai : Didier MADEC

Le 18 mai : Marie-Jeanne LE GRAND, née PETILLON

Le 26 mai : Jean-Yves POUPON

Nos condoléances aux familles.

AGENDA

- Mardi 7 juillet :** Repas du Club an Glaziged - Espace André Angot, 19h.
- Jeudi 16 juillet :** Randonnée «Sur les chemins de l'été» (voir page 15).
- Samedi 25 juillet :** Pardon de la chapelle Saint-Guérolé - Gulvain.
- Jeudi 29 juillet :** Spectacle «Les enfants sont des princes» - Chapelle de Lannien (voir page 15).
- Dimanche 9 août :** Loto organisé par les Poatred Briec - Espace André Angot, 19h.
- Samedi 15 août :** Pardon de la Chapelle de Lannien.
- Samedi 19 septembre :** Repas du CCAS - Espace André Angot.
- Mardi 22 septembre :** Réunion d'information Réserve communale - Mairie, salle du conseil, 20h.

CET ÉTÉ À EDERN

La ludomobile de Ty Glazik sera à Ederne tout l'été !
Les lundis 6, 13, 20 et 27 juillet,
lundi 24 août.
De 14h30 à 17h à la médiathèque.
Gratuit, sans inscription.
Consulter le programme sur le site :
glazik.bzh



La mairie recrute :

Postes à pourvoir au périscolaire à la rentrée

Plusieurs postes sont à pourvoir à la cantine et garderie, pour l'année scolaire 2026/2027.

Retrouvez les offres en intégralité, sur le site de la mairie.

ANIMATEUR PÉRISCOLAIRE (H/F)

CDD - Sept. 2026 > Juillet 2027
6h/jour

MISSIONS :

- Accueil et animation
- Accompagnement repas
 - Ménage
- Garderie du soir

AGENT DE CANTINE (H/F)

CDD - Sept. 2026 > Juillet 2027
4h/jour

MISSIONS :

- Animation du temps méridien
 - Service du repas
 - Aide aux devoirs
- Ménage élémentaire

PLONGEUR (H/F)

CDD - Sept. 2026 > Juillet 2027
2h/jour

MISSIONS :

- Plonge et nettoyage de la vaisselle
 - Rangement et entretien
- Respect des normes d'hygiène

Mairie d'Ederne et agence postale :

HORAIRE D'OUVERTURE :

Du lundi au vendredi : 9h-12h00 / 13h30 - 17h30

Le samedi : 9h - 12h (permanence du maire et des adjoints, sur rendez-vous)

Tél. 02 98 57 93 22 - Mail : mairie@edern.bzh

Site internet de la mairie : www.edern.bzh

Bulletin municipal d'Ederne n°95 -
Juillet 2026

Directeur de publication :

Jean-Paul COZIEN

Imprimé sur papier recyclé

à 1200 exemplaires par :

Service reprographie QBO

Cœur de bourg

L'avant-projet de l'îlot de la rue du Puits présenté aux habitants



Document de travail présenté lors de la réunion publique du 19 mai, par Mélanie Jouannic, architecte de l'Agence M+ à Quimper. Projection du futur bâtiment de la rue du puits (modélisations non contractuelles réalisées en phase Esquisse).

Le bourg d'Edern poursuit sa transformation. Une réunion publique d'information a eu lieu le 19 mai pour exposer la suite du projet. Voici un point sur les travaux, les étapes terminées et celles à venir.

Les travaux sur les réseaux d'eaux potables et pluviales terminés, les équipes de l'entreprise COLAS ont entamé, depuis fin avril, les travaux en surface pour créer une voie douce piétonne et cyclable, séparée de la chaussée par des espaces végétalisés et des places de parking. Ces aménagements, qui s'achèveront mi-juillet 2026, visent à sécuriser les trajets entre la place de l'église et l'école Saint-Exupéry, tout en apaisant la circulation routière dans le bourg.

Parallèlement, l'avant-projet pour l'îlot place de l'église / rue du Puits a été présenté lors d'une réunion publique le 19 mai 2026, en présence d'une soixantaine d'habitants. Ce projet, piloté par Logis Breton (maîtrise d'œuvre) et les architectes Mélanie Jouannic et Hubert Quéau, prévoit la construction de trois bâtiments sur un terrain de 3 600 m² acquis par la commune.

Au rez-de-chaussée du bâtiment principal, on trouvera trois cellules commerciales modulables (370 m² au total). Dans les étages, 14 logements, du T1bis au T3 seront créés. Deux autres groupes de pavillons compléteront l'ensemble avec 3 maisons individuelles en plain-pied (T3) et 2 maisons (T4).

Un espace couvert, un espace végétalisé et 40 places de stationnement viendront compléter ce projet d'aménagement.

Quelles sont les prochaines étapes ?

Les prochaines semaines seront marquées par des avancées visibles. La déconstruction des 3 maisons place de l'église, prévue mi-juin a été retardée du fait de la présence de plusieurs nids d'hirondelles (espèce protégée). Elle débutera au mois de septembre, marquant le coup d'envoi des travaux

pour l'îlot mixte. En juin et juillet, les finitions de la voie douce rue des Écoles seront achevées avec la pose des enrobés définitifs, prévue mi-juillet.

En parallèle des réunions de travail sont organisées entre les élus et les prestataires (Logis Breton, pour le bâti et Atelier Lieu-Dit pour les aménagements) pour affiner le projet. Les discussions porteront, entre autre, sur l'optimisation des places de stationnement, un sujet relevé lors de la réunion du 19 mai, sur les aménagements du jardin et des voies publiques, mais aussi sur les besoins spécifiques des futurs commerçants.

L'objectif est de s'assurer que le projet répond parfaitement aux attentes des habitants et aux contraintes techniques.



Vue depuis la halle couverte, sur le jardin et les pavillons.

VIE MUNICIPALE

Cantine et périscolaire

Ouverture des inscriptions dès le 16 juillet

Parce que la rentrée des classes se prépare avant les congés d'été, voici quelques consignes pour les parents afin de partir tranquillement en vacances.

Que vos enfants soient scolarisés à l'école publique ou à l'école privée, il est impératif de les inscrire au périscolaire (cantine et garderie).

Anticipez pour une meilleure organisation

Nous vous encourageons à ne pas attendre la dernière minute pour effectuer l'inscription de votre/vos enfants. En anticipant, vous nous aidez à assurer un service fluide et efficace dès le jour de la rentrée.

Comment procéder ?

Obligatoire pour tous : téléchargez le dossier d'inscription sur le site internet

de la mairie : www.edern.bzh ou sur le portail famille <https://logiciel-enfance.fr>. Le dossier est à transmettre avant le 1er août.

Si vous avez déjà des enfants scolarisés : après avoir envoyé votre dossier en mairie, vous pouvez vous connecter sur le portail famille et faire vos inscriptions directement en ligne. Les réservations seront possibles à partir du 15 juillet.

Si vous n'avez pas d'enfants scolarisés sur Edern, vous devez prendre contact avec la mairie qui vous guidera dans vos démarches.

Pour toute assistance ou information complémentaire, n'hésitez pas à contacter les services de la mairie. Nous sommes à votre disposition pour vous accompagner.



Dates à retenir :

Jusqu'au 1er août : dossier d'inscription

A partir du 15 juillet : inscription cantine et garderie sur le portail famille.

CCAS

Inscriptions au repas annuel

Le repas du CCAS se déroulera cette année le **samedi 19 septembre**.

Les habitants d'Edern de plus de 70 ans sont invités à s'inscrire en mairie pour participer à cette manifestation.

Participation payante possible pour les conjoints âgés de moins de 70 ans.

INSCRIPTIONS :

Mairie au 02 98 57 93 22 ou par mail : mairie@edern.bzh avant le 11/09.

Chenilles processionnaires

Soyez vigilants !

Cette année, les chenilles processionnaires du chêne envahissent la région, avec une présence aussi importante qu'en 2007.

Leurs poils urticants, transportés par le vent, peuvent provoquer des réactions cutanées, oculaires ou respiratoires chez l'humain et les animaux.

Que faire ?

• Évitez de toucher les chenilles, leurs nids ou de stationner sous les arbres infestés.

- Surveillez les enfants et les animaux domestiques.
- Portez des vêtements couvrants en zone à risque.
- Signalez les foyers sur : alertespeces.fredon-bretagne.com.

En cas de contact : douche, changement de vêtements, rinçage des yeux, et consultez un médecin ou un vétérinaire si nécessaire.

Ensemble, restons vigilants pour un été en toute sécurité !

Parole à la minorité

« Cela fait maintenant quelques mois que trois d'entre nous siègent au conseil municipal d'Edern : Maryline Rivière, Pierre-Yves Chossec et Pierre-Alain Ferec.

Dans cet encart, nous exprimerons nos avis et nos projets pour la commune que nous porterons au fil du mandat.

Pour cette première, nous souhaitons rendre hommage à notre colistier Didier Madec, décédé en mai dernier. Vous avez été nombreux à le rencontrer au cours de la campagne électorale. Son expérience et sa convivialité nous ont accompagnés tout au long de cette aventure.



Il avait la volonté de faire avancer les choses et un grand sens du bien commun, il savait écouter avec bienveillance. Son aide nous a été précieuse pour élaborer le projet que nous avons présenté aux Edernois.

Nous espérons continuer avec la même énergie que celle qu'il a insufflée auprès des habitants.

Nous sommes à votre écoute, vous pouvez venir directement à notre rencontre ou prendre contact avec nous via notre adresse mail : edern.asce@gmail.com. »

Pierre-Alain Ferec

Téléchargez l'application

IntraMuros
Gratuitement sur
Google Play
App Store
App Gallery

**ACTUALITÉS / AGENDA
SERVICES / ANNUAIRE**

Paroles d'Edern

Corinne Le Loch à la rencontre des habitants

Initié fin 2025, le projet «Paroles d'Edern» poursuit son chemin. Au groupe d'habitants toujours mobilisés s'ajoute l'intervention de professionnels pour la collecte des témoignages, la réécriture et les portraits des témoins.

Corinne Le Loc'h, écrivaine chargée de la collecte et de la retranscription des témoignages a rencontré une dizaine de personnes, témoins de l'histoire d'Edern, qui lui ont raconté leur enfance et leur vécu sur différents sujets. Toujours bien accueillie, Corinne découvre petit à petit les histoires parfois drôles ou parfois émouvantes des habitants. Des anecdotes, qui, mises bout à bout, racontent Edern par les petites histoires. En parallèle, Jean-Jacques Banide, photographe, se rendra dans les prochaines

semaines chez les témoins, afin d'immortaliser les visages et les décors correspondant à chaque sujet.

Chaque témoignage est accompagné d'un petit texte retraçant le contexte historique. Pour enrichir cette partie de l'œuvre, les participants au projet seront sollicités ces prochaines semaines pour rechercher des archives concernant des sujets précis.

Tous ces éléments : Archives, témoignages, photos anciennes ou plus récentes commencent à former un fond documentaire très intéressant pour une future exposition, dont la date et la forme reste encore à préciser.

Le livre, quant à lui, sera disponible début décembre 2026, l'objectif étant de pouvoir le glisser sous le sapin !



Accueil chaleureux dans la chapelle du Niver, par Bernadette Le Ster.

Journée citoyenne

Nettoyage de printemps dans les cimetières de la commune

Le 19 mai, de nombreux bénévoles ont répondu à l'appel de la municipalité pour participer à l'entretien des deux cimetières de la commune, à Gulvain et au bourg. Si l'équipe de Gulvain est venue à bout des mauvaises herbes dans la journée, la matinée n'a pas suffi pour nettoyer en totalité le cimetière du bourg, bien plus grand. Une deuxième matinée de désherbage a donc été faite début juin.



Un grand merci aux bénévoles qui ont participé à ce rassemblement citoyen. La bonne humeur et l'efficacité des participants est une réelle satisfaction.

En parallèle, une réflexion est menée quant à l'entretien des cimetières à long terme : poursuite du nettoyage mécanique ? Végétalisation ?

Un groupe d'élus est chargé de mener la réflexion et de proposer des aménagements, en s'appuyant sur ce qui se fait dans les communes alentours et ce qu'il est possible d'adapter à Edern.

Nettoyage des trottoirs

Désherber au naturel

Pour rappel, le nettoyage des trottoirs devant les habitations incombe au propriétaire ou à l'occupant.

Pour un entretien facile et non polluant, voici une recette naturelle très efficace et peu coûteuse :

- Mélangez 1 litre de vinaigre blanc, 100g de sel et 1 cuillère à soupe de liquide vaisselle dans 1 litre d'eau.

- Vaporisez ce mélange sur les adventices, par temps sec et ensoleillé pour un résultat optimal.

Merci à chacun de garder les trottoirs et rues propres !

Réserve communale

Un engagement citoyen

La commune souhaite constituer sa Réserve Communale pour mobiliser les bonnes volontés autour de projets locaux ou pour répondre à des besoins ponctuels : solidarité, organisation, environnement, entraide intergénérationnelle ou encore animation.

Vous avez des compétences, du temps ou des idées à partager ? Envie de vous engager pour votre commune et ses habitants ?

Venez en discuter lors de la réunion d'information, mardi 22 septembre à 20h en mairie.

Enigma Pro

La cohésion d'équipe par le jeu

Installé depuis deux ans à Edern, Jack Audefroy est un spécialiste dans la création et l'animation de jeux immersifs. Depuis le mois de février 2026, il vient de lancer son entreprise Enigma Pro.

La naissance d'Enigma Pro

La création de la société de Jack prend sa source à la suite d'une rencontre avec Mathieu Le Roch et Thomas Lavergne lors d'un évènement à Quéven.

De cette rencontre naîtront d'autres collaborations ce qui amènera Jack à rejoindre Mathieu et Thomas dans la cogérance de l'entreprise FunNSport en mars 2023.

Cette seconde société a pour activité principale de proposer des activités sportives, insolites ou immersives 7j/7j et 24h/24h sur l'ensemble de la Région Bretagne auprès des particuliers ou des professionnels et de créer ainsi des moments de cohésion et de partage entre les gens.

Jack étant référent des activités immersives chez FunNSport, le jeu Enigma est alors créé et proposé dans leur catalogue d'activités. Une réflexion est menée, quant à la possibilité de pouvoir proposer à la commercialisation ce jeu sous forme de kits aux entreprises ou partenaires avec lesquels ils sont amenés à travailler.

Après une première année de développement et une seconde dédiée à sa phase de test auprès du public, le jeu Enigma voit enfin le jour.

Il est aujourd'hui commercialisé par la nouvelle société de Jack : Enigma Pro.

Présentation du jeu Enigma

Enigma est un jeu qui vous plongera dans l'univers des casse-têtes en bois et sera propice à la collaboration et à la stratégie.

Il se compose d'énigmes à résoudre sous forme de plateaux et de panneaux. Chaque résolution d'énigmes vous permet d'obtenir les clefs à collectionner, qui vous mèneront vers la victoire.

L'ensemble du jeu Enigma est construit avec du bois comme matériau principal. Il s'adresse principalement aux professionnels : entreprises, associations, structures publiques ou encore structures spécialisées dans le domaine de l'événementiel.

Ce jeu est interactif et personnalisable. Il vous conduira à faire preuve de communication, d'observation, de mémorisation et de logique, il est l'outil idéal pour favoriser la communication au sein d'une équipe !

Les avantages d'Enigma

• Adaptatif : Il peut se jouer en intérieur comme en extérieur, il peut être adapté en fonction du public qui sera



Jack Audefroy a créé à Edern, le jeu Enigma.

acteur du jeu et doit permettre de faire jouer plusieurs personnes de manière simultanée.

• Cérébral et amusant : Idéal pour vous faire travailler en équipe et faire preuve de cohésion pour résoudre l'ensemble des énigmes.

• Inoubliable : Il permettra de faire du lien entre les gens et d'offrir à chacun la possibilité de vivre ensemble la même histoire le temps d'une partie.

Des moments forts qui conduisent à une expérience unique et inoubliable !



INFOS / CONTACT

Pour plus d'informations concernant Enigma Pro ou FunNSport n'hésitez pas à contacter

Jack Audefroy

688 Route de Saint Jean à Edern

06 28 28 88 97

Du lundi au vendredi : 9h - 18h

La casa d'à côté

Vos pizzas artisanales à toute heure

Le distributeur de pizzas, situé sur le parking des Jonquilles, en face du cimetière, est en fonction depuis une semaine.

Retrouvez le savoir-faire du restaurant de Quimper, La Casa d'à Côté, directement dans votre distributeur automatique.

Toutes les pizzas sont préparées chaque jour par Gabriel Bonnegent, pizzaïolo : pâte fraîche artisanale à longue maturation et ingrédients rigoureusement sélectionnés.

Deux types de cuissons au choix pour les pizzas du distributeur : Chaudes en 3

minutes, grâce au four intégré. Ou bien froides en 30 secondes à cuire chez vous (4 min au four).

Margherita, Regina, 4 Fromages, ... découvrez les recettes pour vos soirées télé, apéros ou fairs nocturnes.

Le goût de l'artisanat, la liberté du 24h/24 !

Pour découvrir la carte des pizzas et le stock disponible en temps réel, vous pouvez installer l'application SmartPizzas.



En cette fin d'année scolaire, les enfants inscrits au péricolaire ont participé à plusieurs projets déco.

Des ballons aux couleurs des drapeaux du monde

Pour fêter la Coupe du Monde de foot, les enfants ont peint des ballons aux couleurs des différents drapeaux. Chantal, ATSEM, supervisait l'activité et Sophie, animatrice péricolaire prenait la suite en garderie maternelle l'après midi.

Les enfants ont bien travaillé, ils étaient très appliqués et surtout très contents de peindre des ballons.

Merci à Tessa, Ilan, Liam Himée, Nolwenn, Keilya, Sohan, Aina et Elouenn. Merci à l'APE pour la peinture et à Pascal du service technique.

Les ballons décorent le rond-point d'Edern pendant la durée de la Coupe du Monde.



Des décors sur le thème du cirque



Les plus grands, avec les animatrices Solenn et Inès, ont confectionné des décorations sur le thème du cirque, en lien avec le cycle d'ateliers réalisé avec leurs classes.

Ils ont, entre autre, fabriqué des panneaux d'affichage, des cerceaux enflammés et aussi un dessinomat, version artisanale et artistique du photomaton...

Bravo aux enfants et aux animateurs-trices, pour les travaux réalisés cette année !



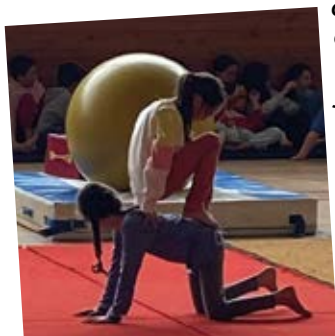
Une année à croquer !



Après une première sortie pour fabriquer du jus de pomme, une seconde dans une ferme laitière pour travailler sur l'origine du lait, les enfants de MS, avec leur enseignante Catherine Goarant, ont effectué une dernière sortie aux «Ateliers de l'éveil» à Saint-Thonan pour partir à la découverte des abeilles. Toutes ces sorties se sont déroulées dans le cadre du projet d'année «Une année à croquer !».

Ateliers cirque

Depuis fin avril, les élèves de l'école publique ont découvert les multiples disciplines des arts du cirque. Accompagnés de Karen de l'association Balles à Fond à Quimper, ils se sont initiés aux différents agrès : fil, poutre, boule, ... se sont exercés au jonglage et aux acrobaties, ont chanté et joué la comédie. Les clowns et acrobates en herbe ont montré leurs progrès au spectacle de l'école.



Permis internet



Les élèves de la classe de M. Biger (CM1-CM2) ont passé le permis internet mardi 2 juin. Cet atelier réalisé avec la participation de 3 gendarmes, vise à sensibiliser les enfants à un usage d'internet plus sûr et responsable.

Sortie au Parc animalier



Le groupe classe (CE1-CE2) a visité le parc animalier «Terres de Nataé» mardi 16 juin, avec leur enseignante Corinne Prigent.



École Saint-Joseph

Une fin d'année placée sous le signe du partage et du sport

Préparation de la kermesse du 14 juin

Depuis plusieurs semaines, élèves, enseignants et APEL se sont mobilisés pour préparer la kermesse de l'école qui a eu lieu le dimanche 14 juin.

Cette journée festive a débuté par le spectacle des enfants. Les familles se sont ensuite retrouvées autour d'un repas partagé à midi avant de profiter, dans l'après-midi, des nombreux stands proposés.



Les élèves ont préparé le spectacle joué lors de la kermesse du 14 juin

Un projet musical fédérateur

Dans le cadre de la préparation de la kermesse, les élèves ont eu la chance de travailler avec Stéphanie Beguin, intervenante artistique, autour d'un projet de création de chansons.

Grâce à son accompagnement, les enfants ont participé à l'écriture et à l'interprétation de compositions originales qui ont été présentées lors du spectacle de la kermesse.

Des olympiades de handball pour les élèves du primaire

Après plusieurs séances de découverte et d'initiation au handball, les élèves du primaire ont participé à des olympiades de handball, venant clôturer ce cycle sportif.

Au travers de différentes épreuves et rencontres, les enfants ont pu mettre en pratique les compétences acquises lors des séances. Ces olympiades ont favorisé l'esprit d'équipe, le respect des règles et le plaisir de pratiquer une activité physique dans une ambiance conviviale.



Des olympiades ont clôturé le cycle d'initiation au handball.

Joli succès de la randonnée d'avril



Les marcheurs et coureurs ont été nombreux à participer à la randonnée organisée par l'école, les parents d'élèves et l'association Edern Histoire et Patrimoine, le 26 avril.

Un joli succès pour ce rendez-vous qui a permis de découvrir en partie les chemins d'Edern avant de reprendre des forces avec le repas crêpes proposé par les parents d'élèves, à l'arrivée.

Contact : Bénédicte Gayraud – 07 60 29 87 52

De nombreux élèves aux commémorations du 8 mai

La mairie tient à remercier les élèves et l'enseignante de l'école Saint-Joseph, présents aux côtés des membres de l'association des anciens combattants du Pays Glazik, lors de la cérémonie du 8 mai dernier.

Ceci rappelle l'importance de l'échange et de la transmission entre les générations, afin que la mémoire perdure et que l'histoire soit connue des plus jeunes.



Laurie Metillon

Elle et son compagnon ont choisi Edern pour leur installation

Installée depuis le 1er avril 2026, Laurie Metillon a relevé un défi de taille en reprenant une exploitation porcine. Fille de paysan originaire de Loire-Atlantique, son parcours est celui d'une femme déterminée, portée par l'opportunité et le soutien de sa famille.

Laurie n'avait pas, à l'origine, envisagé de se lancer dans l'élevage porcin. Pourtant, c'est bien cette voie qu'elle a choisie, après avoir obtenu son BPREA (Brevet Professionnel Responsable d'Exploitation Agricole) en 2019. Son père, autrefois à la tête de son exploitation, travaille aujourd'hui comme salarié à ses côtés, une belle transmission qui se poursuit sous une nouvelle forme.

Avec son compagnon Alan, ils ont cherché les opportunités d'installation d'abord dans l'est de la région, puis ont dévié plus à l'ouest et ont finalement trouvé à Edern les opportunités de reprise qui leur convenait. Avant de s'installer, Laurie a effectué un stage de parrainage dans la porcherie Le Goffe, située à Seac'h Segal, qu'elle a finalement reprise. « C'était une opportunité qui correspondait à ce que je cherchais », explique-t-elle. Depuis le 1er avril 2026, elle en est officiellement la gérante, avec le soutien des anciens exploitants, qui l'ont accompagnée dans cette transition.

Un projet ambitieux, soutenu par des aides précieuses

S'installer représente un investissement conséquent, et Laurie a pu compter sur plusieurs dispositifs pour concrétiser son projet. Elle a bénéficié d'une subvention européenne : la DJA (Dotation Jeunes Agriculteurs), ainsi que d'un prêt d'honneur à taux zéro, des aides essentielles pour alléger le poids financier de cette nouvelle aventure.



Laurie Metillon et Alan ont chacun leur exploitation à Edern.

Son compagnon, Alan, est lui aussi agriculteur : il gère une exploitation de volailles située juste à côté de leur domicile. « On se soutient énormément », confie Laurie. « Surtout pour tout l'administratif lié à l'installation, c'est un vrai soulagement de pouvoir compter l'un sur l'autre. »

Laurie a été bien accueillie par le milieu agricole à Edern, et l'intégration du jeune couple se fait petit à petit, entre leur vie professionnelle et l'école que fréquentent leurs deux enfants de 7 et 10 ans. « Ce que j'aime le plus, c'est d'être ma propre patronne. Et puis, cette organisation me permet de dégager du temps le week-end pour prendre du temps en famille. »

Anne-Claire Quéau

Une transmission familiale

À 30 ans, cette jeune maman a repris la ferme familiale aux côtés de son frère Benoît. Cinquième génération d'agriculteurs sur cette exploitation, elle incarne la continuité et l'innovation.

Née dans une famille d'agriculteurs, Anne-Claire a grandi à la ferme, sur ces terres du Hellen. Après un Bac techno STAV, un BTS ACSE et une Licence pro MCE (métiers du conseil en élevage), elle a travaillé pendant 10 ans comme technicienne d'insémination dans l'entreprise Innoval, à Plounévezel. Reprendre la ferme n'était pas une évidence, surtout quand on a bien conscience des difficultés du métier.

Une transmission familiale, mais pas sans défis

Son père Alain a commencé à travailler sur l'exploitation à 18 ans, lors du départ en retraite de ses parents. Anne-Marie, la maman, a rejoint la ferme et y travaille toujours. Aujourd'hui, ils passent le relais en douceur à leurs enfants. Anne-Claire a d'abord été salariée pendant un an avant de reprendre

officiellement la ferme. « On a inversé les rôles : aujourd'hui, c'est lui qui est salarié », sourit-elle.

Si la transmission a été facilitée par le fait que la ferme reste dans la famille, Anne-Claire souligne les difficultés administratives : « Les dossiers, la paperasse... Il y a des incohérences qui persistent. C'est parfois décourageant. ». Aujourd'hui une ferme se gère autant dans les champs que dans un bureau.

Néanmoins, les résultats sont là : depuis son installation, le troupeau est passé de 80 à 110 vaches laitières, un nouveau bâtiment est sorti de terre. La ferme produit également de la viande et des céréales, diversifiant ainsi ses activités.

L'entraide, clé de voûte de la ferme

Sur l'exploitation, chacun a son rôle. Parents et enfants ont chacun un domaine qu'ils maîtrisent mieux ou qu'ils préfèrent, mais l'entraide est primordiale. « Dès qu'il y a un besoin, on s'entraide les uns les autres », explique Anne-Claire. Elle et sa famille continuent d'avancer, portés par leur passion et leur



Anne-Claire et son frère Benoît ont repris la ferme familiale située au Hellen

attachement à cette terre qui les unit de génération en génération. Une belle histoire de transmission, où le passé et l'avenir se rencontrent.

Agriculture et Foncier

Un nouveau regard et des opportunités à saisir

QBO et la Chambre d'agriculture de Bretagne s'engagent avec pour objectif de rapprocher les terres cultivées des sièges d'exploitation afin de limiter le temps passé sur les routes et d'améliorer les résultats économiques.

Avec la Région Bretagne en accompagnement, Quimper Bretagne Occidentale et la Chambre d'agriculture de Bretagne ont signé une convention « Transmission des exploitations agricoles – optimisation du foncier ».

Avec 435 exploitations agricoles, 537 chefs d'exploitations et 2% d'emplois directs agricoles, l'agriculture sur Quimper Bretagne Occidentale est un des secteurs forts de l'économie du territoire. Sur le territoire de QBO, 57% des chefs d'exploitation sont âgés plus de 50 ans, dont 93 chefs d'exploitation de plus de 60 ans.

Afin de répondre à cette problématique, QBO et la Chambre d'agriculture conduisent différentes actions :

1. Favoriser l'installation en accompagnant les futurs cédants sans repreneurs identifiés dans leur démarche de transmission. Pour cela il leur sera proposé aux cédants volontaires de :

- Considérer l'installation comme un scénario possible pour leur exploitation
- De réfléchir aux atouts et aux contraintes de leur exploitation et, le cas échéant, explorer les solutions, notamment foncières, pour rendre possible une installation chez eux.

2. Travailler à l'optimisation de l'organisation du foncier sur le territoire par les échanges parcellaires amiables, en jouissance ou en propriété. La mise en œuvre de cette action est en mesure de conforter la transmission.



Le plan d'actions prévoit de :

- Sensibiliser les agriculteurs aux des échanges parcellaires et les accompagner dans leurs projets.
- Créer une réserve foncière via la Safer (Société d'aménagement foncier et d'établissement rural) pour faciliter la réalisation des projets d'échanges.

3. Autres actions : formations, rencontres avec des candidats, appui à la communication, échanges avec les agriculteurs de Guengat ou des communes voisines du nord de QBO déjà engagés dans des échanges parcellaires

Cette démarche vous intéresse ?

Que vous soyez propriétaire foncier ou exploitant agricole, n'hésitez pas à prendre contact :

CONTACTS :

Quimper Bretagne Occidentale

Élodie LARNICOL

chargée de développement économique

elodie.larnicol@quimper.bzh

Port. : 06 89 70 16 69

Chambre d'agriculture de Bretagne

- Volet transmission : Hervé LE GOFF

Chargé d'animation de territoire

herve.legoff@bretagne.chambagri.fr - Port. : 06 74 09 32 13

- Volet échanges parcellaires : Youenn GLOAGUEN - Chargé d'études aménagement

youenn.gloaguen@bretagne.chambagri.fr

Port. : 06 74 09 32 13

Mairie d'Edern

Jean-Paul COZIEN, Maire

mairie@edern.bzh - Port. : 06 46 34 43 51

Reméandrage du ruisseau du Langelin

Travaux de restauration pour la voirie et la biodiversité

La mairie d'Edern, en partenariat avec la commune de Briec et le Sivalodet, lance un projet ambitieux : redonner au ruisseau du Langelin son tracé naturel dans la zone humide située sur les parcelles à l'est de la route de Stang-Kergourlay.

L'objectif ? Reconnecter la zone humide au cours d'eau, tout en résolvant un problème urgent : l'érosion des berges le long de la route communale, qui menace la stabilité de la voirie. Celle-ci est déjà très endommagée depuis les fortes pluies de l'hiver dernier.

Les travaux consisteront à recréer un lit sinueux pour le ruisseau (un gain de près de 100 mètres de cours d'eau), en utilisant des méthodes douces comme le reméandrage. Des actions complémentaires sont prévues :

- Comblement des anciens lits pour éviter le drainage de la nappe phréatique.

- Création de mares et de franchissements pour préserver la biodiversité.
- Sécurisation des berges en aval pour limiter l'érosion et protéger les usagers de la route.

Pourquoi ces travaux ?

Ce projet permet de protéger la route en stabilisant les berges et en évitant les risques d'effondrement, mais aussi de préserver l'écosystème aquatique.

Les travaux devraient commencer début septembre 2026, sur une durée estimée à 3 semaines, en période de basses eaux pour limiter les perturbations.

Financé par la Région Bretagne, le Sivalodet, les communes de Briec et Edern, le Fonds Vert et la Fédération de pêche du Finistère, ce chantier s'inscrit dans une démarche écologique durable.



Edern Sports

Landredern : tournoi en Vendée

Les jeunes U11 et U13 du groupement Landredern (Landrévarzec et Edern) ont représenté leurs couleurs hors de la Bretagne lors d'un déplacement à Saint-Gilles Croix de Vie en Vendée.

Les résultats sont bons, ils repartent même avec le prix du fair-play et ambiance. La mascotte « Tiko » était présente aussi avec ses tambours et son mégaphone pour encourager ses troupes.

Pas moins de 80 personnes ont fait le déplacement pour ce week-end prolongé. Les encadrants avaient préparé différentes animations comme une course d'orientation, un concours de palets, ou encore un duo de chanteurs, remporté par les Ronan.

Les enfants ont pu profiter de la piscine du camping avec les copains. Les familles étaient contentes d'avoir passé ensemble un moment de convivialité et de cohésion.



Challenge Edern Foot 29

Encore une belle édition

Pas moins de 320 enfants et encadrants ont foulé le stade municipal avec un beau soleil.

Le club a reçu une équipe de Rennes (photo ci dessous), ils sont arrivés le vendredi en soirée où ils ont pu se restaurer et passer un bon moment avec les familles d'accueil.

Les encadrants de La TA Rennes ont remercié les organisateurs pour leurs investissements et pour l'accueil des enfants.

Cette journée est un moment important du club avec une quarantaine de bénévoles mobilisés.

A l'année prochaine pour l'édition 2027 !



APE Saint-Ex

Appel aux parents !



La fin d'année approche, le temps pour les parents d'élèves de tirer un premier bilan de l'année écoulée.

«Nous avons eu deux événements : le loto tout d'abord début mai, qui a ramené un peu de monde, des heureux gagnants.

Et ensuite la kermesse, le 13 juin dernier, sous un super temps. Un très beau spectacle de cirque a été proposé aux parents. Merci Balles à fond pour cette expérience, ce fut une très belle kermesse pour l'école.

Pour l'année prochaine, on recrute des parents motivés pour venir nous aider. Le bureau va évoluer, on compte vraiment sur vous pour continuer de pouvoir proposer de belles sorties et des spectacles à nos enfants...»

Le message est passé, rendez-vous à la rentrée !



Edern Histoire et Patrimoine Un four à pain en construction

Depuis quelques semaines, un chantier a vu le jour près du boulodrome de l'espace André Angot. Les membres de l'association Edern Histoire et Patrimoine ont entrepris la construction d'un four à pain collectif.

Sous un soleil brûlant de ce début juin, quatre passionnés de patrimoine s'affairent à maçonner le bel arrondi du sous-bassement. Plus tard viendront la sole et la voûte de cet édifice fait en grande partie de pierres et matériaux récupérés sur des bâtiments locaux,

dont une écurie, une boucherie et le vieux presbytère.

Le lieu de construction a été choisi avec l'objectif d'organiser des événements autour du pain, des fournées collectives, des ateliers découvertes, ...

En attendant les bénévoles-bâisseurs ont plaisir à se retrouver et à cogiter à la meilleure façon de réaliser cet ouvrage. Il faudra ensuite expérimenter la mise en chauffe et tester les recettes, mais ça, c'est une autre étape.

Centre équestre Belle fête du club !

Dimanche dernier, le Centre Équestre de Keravel a organisé sa traditionnelle Fête du Club et Journée Portes Ouvertes. Malgré une chaleur inhabituelle pour la Bretagne, de nombreux visiteurs ont répondu présents tout au long de la journée.

Les cavaliers du club ont pu présenter le travail accompli au cours de l'année à travers différentes petites démonstrations d'Equifun, de saut d'obstacles (CSO) et de Mountain Trail. L'après-midi s'est poursuivi avec de nombreux jeux, adaptés au temps, avant de se conclure par un magnifique spectacle préparé par les élèves et leurs monitrices.

Le public a profité de la restauration et buvette sur place, des baptêmes poneys ainsi que des animations proposées par l'Association des Cavaliers de Keravel, une équipe de bénévoles passionnés.

Cette journée a été l'occasion de mettre à l'honneur les cavaliers ayant validé leurs examens fédéraux au cours de l'année. Les Galops ont été remis aux



élèves, récompensant leur investissement et les progrès réalisés tout au long de la saison. Les différents champions ont également été mis à l'honneur au cours de cette journée, notamment en Equifun, en Mountain Trail et en Hunter.

Le Centre Équestre remercie chaleureusement l'ensemble des bénévoles, cavaliers, familles et visiteurs qui ont contribué au succès de cette manifestation.

Les activités se poursuivent tout l'été avec l'organisation de nombreux stages poneys et chevaux, passages de Galops, cours d'été, balades et randonnées à thème.

Les chevaux et poneys du club sont également proposés en demi-pension pendant les vacances, permettant aux cavaliers de profiter de leur compagnon préféré comme s'ils en étaient propriétaires... le temps d'un été !

Le programme complet est disponible sur le site internet du Centre Equestre de Keravel ainsi que sur ses réseaux sociaux. Les inscriptions pour la saison 2026-2027 sont également ouvertes.

Centre Equestre de Keravel

Leign-Saux - 29510 Edern

Tél. : 07 62 20 90 12

centre-equestre-de-keravel.com



Gulvain en Riboul Marché estival : C'est reparti !

C'est reparti pour le marché estival sur la place à Gulvain. L'association Gulvain en Riboul vous invite tous les dimanches matins de l'été, pour ce rendez-vous convivial, gourmand et musical.

Les producteurs locaux vous proposent : légumes, fruits, confitures, pain au levain, miels, fromages, volailles, conserves de légumes, bières locales, plants, ...

Découvrez aussi les artisans avec des bijoux, cosmétiques, objets décoratifs, objets en bois, ...

Quelques food-trucks sont aussi là pour prolonger la balade, tout comme des jeux et animations proposés par l'association.

Tous les dimanches de l'été, de 10h à 13h.



Marie Poquet

Cinq mois en Finlande

Dans le cadre de ma formation d'ingénieure généraliste, j'ai eu l'opportunité de partir 5 mois à l'étranger en Finlande. Quand on imagine la Finlande, on pense aux aurores boréales, aux grandes forêts, aux grands lacs. La réalité est encore plus impressionnante.

Afin de me spécialiser en numérique, environnement et développement durable, j'ai choisi d'effectuer ce semestre à l'étranger à l'université de Lappeenranta (LUT). Le choix était assez simple puisque l'université alliait parfaitement innovation technologique et respect de l'environnement. La Finlande est aussi connue pour être pionnière en matière de transitions écologiques.

Dépaysement total

Je suis partie avec des amis, et dès notre arrivée, le dépaysement fut total. Nous nous sommes retrouvés ensevelis sous la neige, avec des températures descendant jusqu'à -20 °C. Moi qui adore le froid, j'étais servie ! On ne distinguait même plus les routes tellement la neige était épaisse, du jamais vu pour nous. Très vite, grâce aux nombreuses activités organisées par les clubs étudiants, nous nous sommes fait des amis internationaux. Une nouvelle culture s'est ouverte à nous. Les Finlandais peuvent sembler froids et distants au premier abord, mais ils sont d'une grande chaleur dès qu'on partage un moment avec eux, notamment dans le sauna, véritable tradition là-bas. On y a pris goût, au point d'y aller chaque semaine, en faisant des allers-retours dans le sauna puis dans le lac glacé.

Le cadre de l'université est magnifique. C'est un grand campus moderne, près d'un lac et de la nature. Le niveau des cours est comparable à ce que l'on connaît en France, mais la méthode est différente. Certains cours fonctionnent en totale autonomie, avec un volume important de lectures et de travail personnel, ce qui peut paraître déroutant au début. D'autres, sont organisés sous forme de projets, bien plus stimulants et concrets.



L'université de Lappeenranta, en Finlande, où Marie Poquet a passé 5 mois dans le cadre de ses études.

Des habitudes nouvelles

Au-delà des cours, c'est la Finlande elle-même qui m'a appris des choses essentielles. Le tri y est omniprésent. Il y a au moins six poubelles différentes dans chaque appartement. Les habitants accordent une attention particulière à leur empreinte carbone, jusque dans leur alimentation.

En quelques semaines, ces habitudes faisaient partie de mon quotidien, preuve qu'on pourrait changer nos habitudes françaises plus vite qu'on ne le croit, avec de bonnes installations et réglementations. J'ai vraiment envie de garder ces bonnes habitudes en rentrant.

Mise à part l'école, nous tenions à profiter au maximum de notre temps libre pour explorer le pays. Nous avons fait de beaux voyages : un séjour en Laponie sous la neige, à la découverte des parcs naturels et des réserves de rennes. Nous avons skié, patiné, profité de tout ce que l'hiver nordique peut offrir.



La découverte de la nature et de la culture finlandaise a permis à Marie d'affiner son projet professionnel.

Puis la neige a fondu, et la Finlande a changé du tout au tout. J'étais un peu triste de voir disparaître ce manteau blanc mais la Finlande toute verte est tout aussi belle. Nous avons également pris le bateau pour découvrir d'autres pays nordiques, comme la Suède et la Norvège.

Ces cinq mois m'ont profondément marquée et me marqueront pour le reste de ma vie. J'ai fait de superbes rencontres et voyages. Ce séjour a également consolidé mon envie de mettre mes compétences d'ingénieur au service de l'environnement et de la transition énergétique. Si vous avez la possibilité de faire un voyage à l'étranger, c'est une expérience que je recommande à toutes et à tous.



Si vous aussi vous avez un projet de voyage dans le cadre de vos études, sachez que la commune peut donner un coup de pouce aux jeunes Edernois pour financer certains projets !

N'hésitez pas à vous renseigner en mairie.

Sur les chemins de l'été Randonnée, du bourg à Saint-Maudez

Comme chaque année, l'arrivée de l'été voit aussi le retour des balades proposées par Quimper Bretagne Occidentale dans le cadre de l'opération intitulée «Sur les chemins de l'été».

À Ederne, la randonnée guidée, organisée par l'association Ederne Histoire et Patrimoine, en lien avec la municipalité, se déroulera le jeudi 16 juillet, au départ de l'Espace André-Angot

Suivant un itinéraire de 9 kms environ, les participants découvriront les paysages bocagers du nord de la commune, avec des hameaux au patrimoine bâti intéressant, tels les villages de St-Maudez et Grand Kermarzin, en passant par des chemins ombragés, des petites routes, et des traversées de champs.

Ce sera l'occasion de revoir des réalisations de l'association Ederne Histoire et Patrimoine, la fontaine de St-Maudez,

monument du XV^{ème} siècle sorti de l'oubli, et la passerelle de Pont Ar Guen sur le ruisseau de Langelin. Cette année, les bénévoles de l'association ont entrepris la construction d'un four à pain, à proximité de l'Espace André-Angot.

Le circuit proposé traverse des propriétés privées, avec l'accord des propriétaires, et sera donc ouvert uniquement pour cette randonnée.

PRATIQUE : Jeudi 16 juillet

- Départ à 18h30
- Espace André Angot
- Distance : 9km
- Durée : Environ 2h45
- Difficulté : 3



Les enfants sont des princes Spectacle familial mercredi 29 juillet

La 12^{ème} édition du festival Les Enfants sont des Princes, se déroulera du mardi 28 juillet au samedi 8 août sur les 14 communes de Quimper Bretagne Occidentale.

Ce rendez-vous dédié au spectacle vivant a pour but d'offrir, sur l'espace public, des spectacles et animations gratuits pour le jeune public, de valoriser le patrimoine du territoire et d'animer les communes durant l'été.

Cette année, la commune d'Ederne, en partenariat avec QBO, accueille la compagnie Hémisphère de l'Ouest avec son spectacle GuimO Swiing, dans le théâtre de verdure de la chapelle de Lannien.

GuimO Swiing

Rythmé par les mélodies de fins maestros, GuimO Swiing vous invite dans son univers décalé et dédié aux arts du cirque. Avec sa touche rétro, son second degré et ses numéros de haute voltige, il prendra plaisir à surprendre le public et à le divertir.

Au programme : Humour taquin, jongleries décalées (et non sans risque !) et équilibres des plus précaires...

PRATIQUE : Mercredi 29 juillet

- 15h - Chapelle de Lannien
- Spectacle interactif tout public à partir de 3 ans (enfants accompagnés)
- 55 minutes
- Goûter offert après le spectacle





Grillades d'été

Au barbecue ou à la plancha, voici quelques recettes de grillades pour vos repas d'été. Ça sent bon les vacances !

Sauce Barbecue maison

INGRÉDIENTS :

1 oignon rouge
1 gousse d'ail
3 cl d'huile d'olive
15 cl de vin rouge
1 c à s de miel
5 cl de vinaigre balsamique
10 cl de ketchup
1 c à c de paprika fumé
1 c à s de sauce Worcestershire
1 c à s de moutarde

PRÉPARATION :

Éplucher et émincer l'oignon l'ail, hacher finement les deux. Dans une casserole faire chauffer l'huile, ajouter l'oignon et l'ail cuire 5 minutes. Ajouter le vin rouge, le miel, le vinaigre balsamique, le ketchup, la sauce Worcestershire, et la moutarde. Cuire 10 minutes à feu doux, passer au chinois. Cette sauce peut être plus relevée selon les goûts avec du piment d'Espelette



Marinade de poulet au curry

INGRÉDIENTS :

6 filets de poulet (ou dinde) 600g
2 citrons jaunes (1 pour la marinade, 1 pour les brochettes)
Huile d'olive 4 c à s, sel, poivre
1 grosse gousse d'ail = 12g
Curry en poudre
Herbes aromatiques au choix : persil, estragon, coriandre, aneth, ciboulette

PRÉPARATION :

Éplucher et émincer la gousse d'ail. Zester le 1er citron et le presser pour récupérer le jus. Couper le 2ème citron en 2, couper chaque 1/2 citron en 4 à 6 quartiers et couper chaque quartier en 2. Découper les filets de poulet en 2 dans le sens de la longueur et couper chaque moitié en morceaux. Ciseler finement les herbes aromatiques. Dans un saladier, préparer la marinade : mélanger le zeste et le jus du citron, l'ail, l'huile d'olive, le sel, le poivre, le curry, les herbes aromatiques et les morceaux de poulet.

Laisser mariner 2 heures au frais dans un récipient hermétique si possible. Sur des pics à brochettes piquer les morceaux de viande et les quartiers de citrons. À la plancha, au grill, au barbecue faire cuire les brochettes sur toutes les faces (environ 15 minutes).



Ne jamais réutiliser un plat ayant contenu des volailles crues pour servir les brochettes cuites.

Marinade de porc à l'ananas

INGRÉDIENTS :

¼ d'ananas
30 g de jus de citron vert
60 g de jus d'orange
1 gousse d'ail
1 c à s de gingembre poudre ou frais
1 c à s miel
1 c à s de moutarde
Sel, poivre

PRÉPARATION :

Couper et conserver le quart d'ananas, (le reste sera utiliser pour des brochettes ou une salade de fruit en dessert), l'éplucher et le couper en morceaux, ajouter tous les éléments et mixer le tout au blender à défaut avec un mixer à potage jusqu'à texture d'un coulis de fruits dans lequel il sera possible de laisser mariner une nuit des morceaux de porc coupés façon brochette. Sur des pics à brochettes piquer les morceaux de viande et les quartiers de citrons. À la plancha, au grill, au barbecue faire cuire les brochettes sur toutes les faces (environ 15 minutes selon taille des morceaux).

Ne jamais réutiliser un plat ayant contenu du porc cru pour servir les brochettes cuites.

Sauce chimichurri (Côte de bœuf)

INGRÉDIENTS :

1 botte de persil
4 gousses d'ail
1 oignon rouge
2 càc de piment
2 càs de vinaigre balsamique
1 citron vert
1 c à c de paprika
Huile d'olive, sel, poivre

PRÉPARATION :

Éplucher et hacher finement la gousse d'ail, l'oignon et le persil, réunir cela dans un saladier. Ajouter dans l'ordre le vinaigre balsamique, le jus de citron vert pressé, l'huile d'olive, le piment, saler et poivrer à convenance. Cette sauce doit être faite deux heures avant le repas, voir la veille, elle n'en sera que meilleure.

Au grill ou à la plancha, cuire la côte de bœuf 5 à 6 minutes de chaque côté et laisser reposer 5 minutes avant de la couper en fines tranches. Napper de la sauce Chimichurri.

BON APPÉTIT ET BEL ÉTÉ À TOUS !