

La Mairie vous informe

MÉDIATHÈQUE

Il y a plein de choses à faire à la médiathèque cet été, demandez le programme :

Me 20/07 – 14h-18h → Aprèm Virtuel (+10 ans)

On s'amuse avec le casque de réalité virtuelle, des jeux, de la création, des visites au bout du monde...

J 21/07 - 18h → Soirée Jeux

Une petite partie avant d'aller manger ? La ludothèque reste ouverte toute la soirée pour profiter de tout l'espace de la médiathèque pour jouer. Des enquêtes, de la rivalité, de la coopération, du jeu !

V 29/07 - 10h → Ciné des Enfants (5-8 ans) Une petite toile en matinée ?

J 11/08 - 10h → Ciné des Enfants (5-8 ans)

J 11/08 - 18h → Soirée Jeux

Me 11/08 – 14h-18h → Aprèm Virtuel (+10 ans)

Et notez nos horaires de vacances :

Mardi : 10h - 12h30 ; Mercredi : 10h - 12h / 14h - 18h ;

Jeudi : 16h - 18h ; Vendredi : 16h - 19h ; Samedi : 10h-12h / 14h-18h.

SURVEILLANCE DE BAINNADE

Afin d'assurer la surveillance de baignade et des activités nautiques, les nageurs sauveteurs de la SNSM seront présents de 13h30 à 18h45 jusqu'au 28 août sur la plage de Sainte-Marguerite. Cette année, les drapeaux de signalisation ont changé ! Rendez-vous au poste de secours et sur le site : www.sports.gouv.fr/preventiondesnoyades/ pour plus de renseignements

FERMETURE ESTIVALE POSTE

La Poste sera fermée tous les lundis en juillet et en août.

MARCHÉ ESTIVAL - MARDI JUILLET ET AOUT AU BOURG

La circulation et le stationnement sont modifiés par arrêté municipal n°2022-68 du 19 mai 2022 (consultable sur le site internet).

VIGILANCE SÉCHERESSE

Un arrêté préfectoral en date du 22 juin place le Finistère en vigilance sécheresse. Afin de préserver ce bien commun, merci d'éviter le gaspillage :

- A la maison : préférer les douches aux bains, ne pas faire tourner un lave linge ou lave vaisselle à moitié vide
- Dans le jardin : arroser tard le soir, utiliser plutôt un arrosoir ou des techniques économes (goutte à goutte), recueillir l'eau de pluie
- Réutiliser l'eau : l'eau de lavage des légumes peut avoir un 2e usage pour l'arrosage des plantes, éviter de remplir les bassins pour enfants et les piscines non pourvues d'une recirculation de l'eau
- Chasse aux fuites : les fuites représentent 20% de la consommation d'un foyer
- Agriculteurs : mettre en place des tours d'eau pour l'irrigation, utiliser un matériel d'irrigation hydro-économe
- Industriels : mettre en place des circuits fermés



VOILE POUR TOUS DU 11 AU 15 JUILLET OU DU 18 AU 22 JUILLET 2022 DU 15 AU 19 AOUT OU DU 22 AU 26 AOUT 2022

Inscription à la mairie de Landéda.

Le Centre de Voile de Landéda, en partenariat avec la Mairie de Landéda, propose un stage de 5 matinées ou après-midis pour les enfants de la commune âgés de 4 à 16 ans sur deux semaines en juillet et août :



ATTENTION !!! PLACES LIMITÉES

Modalités d'inscription par étape :

1. J'inscris mon enfant à l'accueil de la mairie en indiquant l'activité et le créneau horaire choisi. Merci de vous munir de votre attestation CAF. Sans cette dernière le tarif appliqué sera celui correspondant au quotient familial le plus élevé.
2. Je règle directement en mairie le montant indiqué en fonction de mon QF (par chèque ou par carte bancaire).

Prix suivant le Quotient Familial CAF :

QF			Tarif à la semaine
QF1	0	400	50,00 €
QF2	401	650	60,00 €
QF3	651	840	80,00 €
QF4	841	1050	90,00 €
QF5	1051	1260	105,00 €
QF6	1261	1680	112,00 €
QF7	>	1681	112,00 €

Associations

UNC LANDÉDA

Deux documents édités par l'Union Nationale des Combattants sont à la disposition des adhérents qui ne disposent pas d'un accès Internet :

- Motion de législation 2022 du Comité Consultatif de Législation
- Déclaration d'Action Civique 2022 : l'UNC et les OPEX/OPINT du comité consultatif d'action civique et mémoire (CCACM).

Ces documents sont disponibles auprès du secrétaire de l'association locale. La durée de prêt des documents est de l'ordre de 8 à 10 jours par adhérent.

PERMIS CÔTIER AU CENTRE DE VOILE DE LANDÉDA-L'ABER-WRACH'H

Le CVL organise deux sessions de formation au permis côtier cet été : du 15 au 17 Juillet et du 6 au 8 Août. Accès internet pour tests d'entraînement théorique en ligne. Bulletin d'inscription et planning 2022 des sessions sur notre site internet onglet formation. Contact et réservation : 02 98 04 90 64 cvlaberwrach@gmail.com, <http://www.cvl-aberwrach.fr>

LE RUGBY CLUB DE L'ABER vous souhaite de bonnes vacances estivales. Reprise des activités le samedi 03 septembre.

VÉLO CLUB DE LANNILIS

Sorties du dimanche matin 10 juillet (semaine 27) Départ 8h pour les groupes 1 (102km), 2 (96km), 3 (89km), 4 (79km). Départ 8h30 pour le groupe 5 (63km). RDV parking du Point Vert, en respect des gestes barrière. Plus d'infos sur velo-club-lannilis.fr

MERCREDIS MATIN DE L'ORGUE

le 13 juillet à l'église de Lannilis à 10h30, venez écouter le concert d'Orgue de Gordon Stewart (Angleterre). Organisation "Sauvegarde du patrimoine de Lannilis". Libre participation.

L'ATELIER ASSOCIATIF VÉLO DES ABERS DE KAN AN DOUR

: Apprendre à entretenir son vélo - Apprendre aux autres à réparer son vélo - Donner un vieux vélo destiné à la benne - Réemploi et valorisation des vélos. L'Atelier Vélo des Abers est situé sur la vélo-route des Abers au lieu dit à Pellan à Lannilis. Ouvert tous les mardis et vendredis de 15h à 18h.

		<p>* Pourquoi privilégier le fait-maison ?</p> <p>Cuisiner maison permet de gérer soi-même les quantités, les ingrédients et de pouvoir choisir des aliments de saison et produits localement. Cela permet d'utiliser plus de produits bruts ou peu transformés et de limiter les produits ultra-transformés. Cuisiner maison, c'est aussi des moments de plaisir, seul ou à plusieurs, qu'on soit déjà un as des fourneaux ou non. Voici quelques bonnes raisons d'augmenter le fait-maison dans votre alimentation !</p>
<p>Les atouts du fait - maison</p> <p>Consommer moins de sel : les plats préparés peuvent contenir beaucoup de sel : en cuisinant ces plats maison c'est vous qui gérez la quantité de sel ajouté. A table, pensez à toujours goûter vos plats avant de saler.</p> <p>Pour moins saler tout en donnant du goût à vos préparations, relevez la saveur d'un plat avec des épices, des condiments, des aromates et fines herbes séchées ou surgelées. Si ces ingrédients peuvent vous sembler un peu chers, on en consomme très peu chaque jour et ils se gardent longtemps. Découvrez nos astuces pour varier les saveurs sans mettre trop de sel.</p> <p>Choisir vos matières grasses et gérer les quantités :</p> <p>Comme pour le sel, en cuisinant maison vous choisissez les matières grasses que vous ajoutez, vous pouvez alors privilégier les huiles végétales comme les huiles de colza et de noix riches en Oméga-3. Si l'huile de colza est bon marché, l'huile de noix est plus chère mais vous pouvez la compléter par une autre huile ou n'en consommer que de temps en temps. Pensez aussi à l'huile d'olive. Il est préférable de réserver le beurre pour les tartines du petit déjeuner ou cru en noisette sur des légumes, par exemple.</p>		<p>Réduire les aliments ultra-transformés : en cuisinant maison avec des produits bruts ou peu transformés on limite sa consommation d'aliments dits ultra-transformés. Ils sont souvent gras, sucrés ou salés et contiennent des additifs dont on ne connaît pas encore précisément l'impact sur la santé humaine. Pour tout savoir sur les aliments ultra-transformés lisez notre article dédié.</p> <p>Conseil : une vinaigrette maison, c'est rapide à préparer et surtout, vous savez ce qu'il y a dedans ! Contrairement aux vinaigrettes du commerce, la vôtre ne contiendra ni sucre, ni additif.</p> <p>? Bon à savoir</p> <p>Si l'on ne tient compte que du prix d'achat, les plats industriels sont en moyenne plus chers que les mêmes plats faits maison. Et quand on intègre le coût de l'énergie pour cuisiner ou réchauffer ces plats, les plats industriels restent en général plus chers. Une raison de plus pour essayer de cuisiner ces plats maison.</p>
<p>Vous désirez nous joindre : SportSanteBienEtreLandeda@gmail.com * https://www.mangerbouger.fr/manger-mieux/se-faire-plaisir-en-mangeant-equilibre/cuisiner-maison/pourquoi-privilégier-le-fait-maison</p>		

Annonces

EMPLOI

Recherche remplaçant.e motivé.e pour livraison du télégramme sur le secteur bourg de Landéda. Remplacement principalement le week-end, vacances et de temps en temps en semaine. Les horaires de livraison sont de 4h-7h en semaine et 5h45-9h le dimanche. La tournée ne dure que 2h maximum. Véhicule individuel indispensable. Contact Christophe au 06 78 67 81 84.

Âgée de 19 ans et habitante de la commune, je me propose de **garder vos enfants** durant vos absences (travail, sorties...). Titulaire du PSC1 et très sérieuse, je peux m'occuper d'enfants en journée ainsi qu'en soirée. 06 68 79 71 77.

Assistante maternelle agréée depuis 18 ans, dès la rentrée de septembre 2022, j'accueillerai vos enfants en périscolaire jusqu'à 20h, les lundis, mardis, jeudis et vendredis ainsi qu'à la journée les mercredis et vacances scolaires. Pour plus de renseignements, me contacter au 06 18 34 99 50.

CHERCHE

Hivernage à l'année et au sec pour caravane 6 mètres. Contact : 07 80 32 15 54 .

Couple de trentenaires résidant et travaillant sur Landéda, **cherche à acheter** sur la commune et alentours. Nous étudions toutes propositions. Pauline : 06 81 83 67 89.

À LOUER

Du samedi au samedi, **maison vue sur mer**, plages à 5 mn à pieds. Deux chambres, idéale pour petite famille. Semaines disponibles : 29,30,33 et 34. Contact : 06 75 04 10 23.

À VENDRE

2 vélos assistance électrique B'Ébike Décathlon. Bon état (1 rayon à changer sur chaque vélo). Batteries changées. 300 € l'unité (négociable) 06 81 91 03 71.

VIE PAROISSIALE

Samedi 9 juillet : 18h messe à Lilia.

Dimanche 10 juillet : 10h30 messe à Lannilis.

Mercredi 13 juillet : 9h15 à Tréglonou.

Jeudi 14 juillet : messe à 9h15 à Plouguernew (chapelle St Michel).

CONCERT Dimanche 10 juillet à 16h, chapelle de Broënnou

Après une journée de répétitions, présentation au public du « Livre Vermeil de Montserrat » par l'ensemble Vocal Cantoria de Brest dirigé par Jean-Claude Quero accompagné par l'ensemble de musique médiévale Influences de Nantes. Tout public. Entrée gratuite.

Organisation : association Bro & Nous

Commerces

ELISABETH COLLOBERT ARTISAN PEINTRE D'INTÉRIEUR

À l'écoute de vos envies de changement, je vous conseille et réalise vos travaux de décoration ; peinture, papier peint, texture à peindre, enduits décoratifs, meubles relookés, ... 06 64 51 53 09.

LAURENT MAILLE, Conseiller Immobilier Propriétés-Privées.com

Estimation offerte et accompagnement personnalisé pour votre projet de vente immobilière sur Landéda au 07 67 51 96 77 ou l.maille@proprietes-privées.com

JACQUES UGUEN ARTISAN MENUISIER

Parquets, lambris, placards, terrasses, pose fenêtres, portes bois/alu/PVC, portes de garage, volets roulants, vitreries et dépannage sur fermetures menuiseries. 120, Lohoden Vihan, Landéda - 02 98 04 85 02 ou 06 26 02 55 12.

LA CORDE DES ABERS, spécialiste de cordage, toute sorte d'épissure (Kevlar, synthétique), câble inox/autre, cours de matelotage (tous niveaux) décoration (baderne....). Contact : 06 75 37 31 36 ou mickael.cabon29870@gmail.com

LE BAR LES EMBRUNS est ouvert 7j/7 pendant tout l'été, de 16h à 2h du matin. En plus d'une large carte de bières pression, cocktails et vins au verre, venez déguster nos planches apéritives de produits locaux, nos tapas ainsi que des burgers ou paninis. Profitez de la vue mer depuis notre terrasse pour bien finir vos journées. Nos concerts de l'été auront lieu chaque fin de semaine entre le 16 juillet et le 28 août. Premier rendez vous le samedi 16 juillet vers 20h avec le groupe indie rock de St Nazaire, Vertical. 06 08 50 44 41 Email: contact@les-embruns.bzh

L'ATELIER TY ROOM Café, Comptoir à thés, Épicerie Fine et Atelier d'aquarelles. OUVERT 7/7 tout l'été. Tous les jours de 10h à 19h et les mercredis et dimanches de 14h à 19h. Venez découvrir nos nouveautés ou faire une pause sur la terrasse jardin côté sud. Entrée Libre.

L'ORANGE BLEUE La maison du sport et du bien-être. Offre pour l'été 2022 avec 1, 2 ou 3 mois sans engagement. Séances possible au ticket. Rens. : 11 rue Alsace Lorraine à Lannilis ou lorangebleuelannilis@gmail.com

MINÉRAUX - BIJOUX Ouverture de la Boutique Ephémère à compter du 11 juillet, du lundi au vendredi, de 15h à 18h au Château de Kerouartz à Lannilis (maison du gardien). Téléphone : 06 77 75 97 91.



FÊTES MARITIMES

29, 30 et 31 juillet 2022

Port de l'Aber Wrac'h

J-21

LES HORAIRES DE FÊTE :

Vendredi 16h/23h30

Samedi 11h/0h30

Dimanche 11h/20h*

* Possibles animations commerçants à l'issue de l'évènement



LE REPAS DU TRAITEUR

Le traiteur Garcia vous propose deux repas (hors boissons) : 12€ adulte / 9€ enfant

Le samedi soir : Saucisse de molène aux oignons de Roscoff

Pomme de terre et légumes

Far breton

Le dimanche midi : Poisson frais du moment sauce crustacés (selon météo)

Far noir et petits légumes

Tarte au citron

Réservez dès maintenant votre repas sur notre site internet (paiement sur place)

LES HORAIRES DE MISE EN PLACE.

Lundi 25 juillet - 8h

au mercredi 3 août - 20h

(Merci de laisser libre le port durant cette période. Un parking secondaire sera mis à votre disposition).

LES ACCÈS :

Le site sera totalement fermé par blocs bétons du vendredi 29 juillet 12h au

lundi 1er août 8h : A Kaori, en bas de la Tour Noire, et à Captain crêpes

LE PARKING GRAND PUBLIC : Il est situé dans un champ à 800m du site.

PMR : Un parking «dépose minute» est disponible à deux pas du site.

INFOS SUPPLÉMENTAIRES SUR
FETESMARITIMES.LANDEDA.FR

 @ABERS_2022  @FETESMARITIMES.LANDEDA



**Marché
estival**

Au bourg
Tous les mardis matins
Du 5 juillet au 30 août



Place de l'Europe et Route de l'Armorique fermées
dans le sens Bourg/Dunes.

Parking à Kervigorn & Mez Glaz