

Club de l'amitié.

Deux sorties sont prévues :

Le mercredi 24 juin 2026 :

Départ à 8h00
Saint-Jacut-les-Pins et Tropical Parc
le matin et l'après-midi
Croisière sur la Vilaine à partir d'Arzal.

Le jeudi 3 septembre 2026 :

Départ à 6h30
Le Parc Oriental de Maulévrier
et musée du textile à Cholet et ses
célèbres mouchoirs.

Dates à retenir :

Mardi 31 mars 2026 :

Loto du club à 14h00
à la salle Ty-Fest

Jeudi 2 avril 2026 :

Danses Bretonnes à 14h30
à la salle Ty-Fest

La cotisation au club de l'amitié pour
l'année 2026 est de 20 €

Contact : Bernard Le Gallo

02.97.27.13.29 / 06.81.88.47.79

NOUVEAU FOODTRUCK
06.52.46.81.60
Miam
CUISINE RÉGIONALE FRANÇAISE
10h - 13h30
Jeudi : St Barthélémy
à partir du 2 avril 2026
miam.foodtruck56@gmail.com

Food Truck «MIAM»

A partir du jeudi 2 avril 2026
et tous les jeudis de 10h à 13h30

Installation à Saint-Barthélemy
du Food Truck «MIAM»
Cuisine Régionale Française

2 plats et 2 desserts seront à la carte
par jour. Du pain, du fromage et du
beurre d'artisans locaux seront égale-
ment proposés, ainsi que de temps en
temps des galettes et petites dégusta-
tions. + boissons non alcoolisées.
D'une semaine à l'autre, les plats
changent (Veau Marengo, Tartiflette,
Colombo, Jous de porc au cidre,
Ragoût, Cari saucisse...)

Les plats seront emballés dans un
contenant prêt à aller au four ou
micro-onde.

Pour les ouvriers et gens de passage,
possibilité de réchauffer au mi-
cro-ondes.

Affichage le lundi du menu de la
semaine sur les réseaux (Facebook et
Instagram) et sur le site internet dès
qu'il sera créé.

Les viandes travaillées seront
d'origine française.

Il sera possible de commander par
téléphone au 06.52.46.81.60
ou par mail :

miam.foodtruck56@gmail.com

à partir du mardi
dernière commande :
la veille 15h.

Amicale Laïque. Tartiflette du samedi 7 février 2026



Samedi 7 février 2026, l'amicale de l'école publique « Les Hirondelles » proposait une tartiflette à emporter. 250 parts ont été vendues. Une très belle opération qui permettra de participer et soutenir les projets des enfants de l'école.

Fléchettes traditionnelles. 77 joueurs réunis à la salle Ty-Fest



La salle Ty Fest a accueilli, samedi 14 février 2026, la Coupe du comité individuel de fléchettes traditionnelles. Organisée par l'association Sterenn Dards Club, la compétition a rassemblé 77 participants venus de tout le territoire.

Résultats :

- **Juniors** : Ewen Théraud Foucher (Questembert) s'impose face à Malonn Le Dorze (Moréac).
- **Féminines** : finale 100 % Limerzelaise, remportée par Johanne Derrien devant Florence Chaussee (Limerzel).
- **Double Féminin** : victoire de Maryline Bonneau et Babette Le Gourrièrec (Aujan / Pluvigner) face à Cécilia Lohézic et Nathalie Quéro du club de (Remungol).
- **Vétérans** : Ronan Marzin (Moréac) l'emporte face à Jean-Yves Guillo (Pluvigner).
- **Tournoi masculin** : Seb Sovage (Moréac) remporte la finale face à Antoine Kaczmarek (Moréac).
- **Double mixte** : les frères Antoine et Valentin Kaczmarek (Moréac) s'imposent face à Patrick Mietton (Remungol) et Pol Jézéquel (Malguénac).

Cette édition confirme le dynamisme des fléchettes traditionnelles dans le département et la capacité des organisateurs à fédérer un large public autour de la discipline.

Recette

Tarte au poisson

Ingrédients :

2 rouleaux de pâte feuilletée
250 g de poisson blanc (cabillaud, colin, merlan...)
100 g de crevettes décortiquées
1 échalote
1 gousse d'ail
1 cuillère à soupe de persil finement ciselé
2 cuillères à soupe de crème fraîche
1 œuf
1 poignée de fromage râpé (comté, emmental ou parmesan)
Sel - Poivre

Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C (th. 6).
Découpez la pâte feuilletée à l'aide d'un emporte-pièce et foncez vos moules à mini-tartelettes, ou bien utiliser un plat à tarte.
Piquez légèrement le fond à la fourchette. Réservez au frais le temps de préparer la garniture.
Faites cuire le poisson dans un filet d'huile ou de beurre pendant 3 à 4 minutes, juste le temps qu'il s'effeuille.
Ajoutez l'échalote finement hachée et l'ail écrasé, laissez revenir une minute.

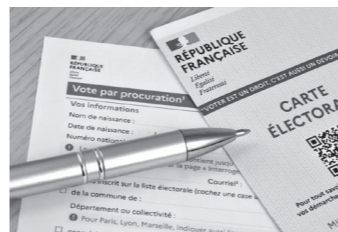
Salez, poivrez, ajoutez le persil puis émiettez grossièrement le poisson.
Possibilité de rajouter des légumes cuits.
Hors du feu, incorporez la crème fraîche, l'œuf et le fromage râpé. Mélangez pour obtenir une farce homogène.
Répartissez la préparation dans chaque fond de tartelette ou bien dans un plat à tarte. Déposez une petite crevette au centre de chaque tartelette.
Enfournez 12 à 15 minutes, jusqu'à ce que les tartelettes soient bien dorées sur les bords.

SAINT-BARTHÉLEMY

INFOS

N° 144 - MARS 2026

Élections Municipales 2026. Vote par procuration



Les élections municipales se dérouleront :
Le dimanche 15 mars 2026 à la salle Ty Fest.

Ouverture du scrutin 8h00.
Fermeture 18h00.

Si vous êtes absent le jour du vote, la procuration vous permet de vous faire représenter par un autre électeur.

Faire cette démarche **au plus tôt** vous assure de pouvoir voter par procuration le jour du vote.

Attention, le jour du vote, l'électeur chargé de voter à votre place ne peut avoir **qu'une seule procuration faite en France et n'a pas besoin d'être votant sur votre commune**. N'oubliez pas de prévenir le mandataire !

Vous pouvez faire une procuration de plusieurs façons :

- En remplissant le formulaire en ligne Cerfa 14952*04 (puis en vous déplaçant à la police ou à la gendarmerie ou au tribunal judiciaire)

- En ligne, avec une identité numérique certifiée France Identité
- Avec le formulaire à imprimer Cerfa 14952*04 (puis aller à la police ou à la gendarmerie ou au tribunal judiciaire)
- Avec le formulaire disponible à la police ou à la gendarmerie ou au tribunal judiciaire.

Vous pouvez trouver toutes les informations selon votre situation via le lien suivant :
<https://www.service-public.gouv.fr/particuliers/vosdroits/F1604>

Club de l'Amitié. Assemblée Générale et Galette des Rois



Le club de l'Amitié a réuni ses membres pour son assemblée générale annuelle et la galette des rois vendredi 30 janvier 2026 à la salle Ty Fest, en présence d'environ 90 adhérents sur 120 que compte le club.

Après être revenu sur les temps forts de l'année 2025, le président Bernard Le Gallo a tracé les grandes lignes du 1er semestre. Un premier bal s'est déroulé dimanche 25 janvier 2026, animé par Emmanuel Dubois avec 200 personnes. Le prochain est programmé dimanche 4 octobre 2026 et sera animé par Daniel Le Goudivèze.

Un repas du club est prévu le vendredi 17 avril 2026 puis un autre le jeudi 4 juin 2026 (Celui-ci concerne le repas de la danse et du loto).

Une sortie est également proposée cet été. « Sous le ciel de Paris » sur 2 jours. Du samedi 11 juillet 2026 au dimanche 12 juillet 2026 avec une nuit à Paris. Tarif : 439 €. Cette sortie est organisée par les voyages ROGER et est ouverte à tous. Plusieurs animations ont lieu chaque mois : le dernier mardi du mois : le loto, réservé aux adhérents ; les premiers jeudis du mois : à 14 h 30, danses bretonnes, ouvert à tous. Si vous souhaitez rejoindre le club, la cotisation annuelle pour 2026 est de 20 €.

Cet après-midi, s'est déroulée en partageant la galette des rois confectionnée par Laurent Le Gourrièrec, boulanger de la commune.

Contact. Bernard Le Gallo

Tél. 02 97 27 13 29 ou 06 81 88 47 79

HORAIRE D'OUVERTURE
Mairie
Lundi, mercredi et samedi de 9h à 12h.
Mardi, jeudi et vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h. Tél. 02 97 27 10 88.
Agence postale
Lundi, mardi, mercredi et samedi de 9h30 à 12h15. Jeudi et vendredi de 14h à 16h45. Levée du courrier du lundi au vendredi à 14h et samedi à 11h. Tél. 02 97 38 18 26.
Centre culturel
Le centre culturel est ouvert les mardis, mercredis, jeudis, vendredis de 08h45 à 12h15 et de 14h00 à 18h00. Le samedi de 9h00 à 12h00 et de 14h00 à 16h00. Fermé le lundi.

NINA & info-écoute-conseil SIMONNES
Votre nouvel espace itinérant
Gratuit, anonyme sans rendez-vous
Vie de couple • Sexualités • Genre • Violences • Égalité • Relations femmes-hommes • Droits et insertion
Nous nous posons toutes et tous des questions sur ces sujets. Alors venons tout simplement en parler, de manière anonyme et gratuite. Bien entendu, tout ça reste entre nous.
Permanence au mois de mai 2026 à Saint-Barthélemy

Nina & Simonnes : ce van sillonne les routes départementales et offre un lieu d'écoute et d'orientation bienveillant. Gratuit et sans rendez-vous pour toute personne se questionnant sur les thématiques de l'égalité entre les femmes et les hommes, la vie de couple, la sexualité, le genre, les droits, l'insertion ainsi que les violences.

Etat civil

Naissance :

3 mars : 1 naissance dont la famille ne souhaite pas la publication
Toutes nos félicitations aux parents

Décès :

29 janvier : Émile Le Moulliec, 86 ans, 1 rue des Marguerites
14 février : Noyale Le Gal, 73 ans, 1 Trémorin
1^{er} mars : Albertine Le Paih, 94 ans, 1 Le Squirio
Toutes nos condoléances aux familles

La prochaine lettre d'infos sortira le samedi 4 avril 2026. Pour faire paraître une information, envoyer par mail : contact@saint-barthelemy56.fr ou déposer à la mairie avant le 31 mars 2026.
Directrice de publication : Yolande Kervarrec.

Restaurant la Petite Pause

Les Menus des week-ends de mars 2026

Le 7 et 8, le 14 et 15, le 21 et 22, le 28 et 29

Le Feuilleté Gourmand

Feuilleté croustillant de canard fondant, accompagné d'une fondue de poireaux confits et de son crémeux de céleri.

Ou Le Zeste Marin

Lasagne de saumon fondante, servie froide, sublimée d'une crème onctueuse au yuzu.

L'Océan

Une symphonie de lotte, Saint-Jacques, filet de bar et gambas, accompagnée d'un risotto de riz vénéré, d'une mousseline d'épinards et d'une émulsion aux agrumes.

Ou Le Terroir

Carré de cochon cuit en basse température, nappé d'une réduction miel-moutarde à l'ancienne, servi avec une polenta au parmesan et des petits légumes de saison.

Le Coeur Givré

Parfait glacé au cœur de fruits rouges, servi avec un coulis frais et acidulé.

Ou Le Délice Chocolat

Choux à la crème chocolatée, sublimes d'un coulis de chocolat.

- Menu complet – 36,50 €

(Entrée, plat et dessert)

- Formule au choix – 29,00 €

(Entrée + plat ou plat + dessert)

- Fromage du moment

supplément 7,50 €

- Menu enfant

(jusqu'à 12 ans) – 12,50 €

(Entrée + plat ou plat + dessert)

Réservation conseillée

02 97 38 46 88 / 06 23 16 82 68

Horaires d'ouverture :

• Le samedi : midi et soir

• Le dimanche : midi

De 12 à 13h30 et de 19h à 20h30

Laouen Blavezht'i

Restaurant La Petite Pause

3 rue Saint Rivalain Gare

56150 Saint Barthélemy

contact@laouen-blavezhti.fr



Mille-Pattes

12^{ème} Rando Pédestre

Dimanche 19 avril 2026

Tarif : 5 €

Marche 7, 10, 14, 18 et 25 Kms

Inscriptions de 7h30 à 10h à la Salle Ty-Fest

Jeu de piste pour les + 5 ans.

Café, sandwich.

Consommation offerte et ravitaillement.

Organisé par l'Association

Mille-Pattes :

Contact : 06 29 07 69 30

Supérette PROXI. Ouverture le vendredi 3 avril 2026



La supérette Proxi va ouvrir ses portes vendredi 3 avril prochain sous le nom de BREIZH MARKET. Une banderole a été installée par le futur gérant Monsieur William Monguillon et les services techniques de la commune vendredi 20 février dernier. Celui-ci proposera un large choix de service, tout commerce. L'installation débutera à partir du 2 mars 2026.



Bourse au permis de conduire. Reconstitution pour 2026



Le conseil d'administration du CCAS a reconduit en 2026, la mise en place de « la bourse au permis de conduire » allouant aux jeunes âgés d'au moins 15 ans et au maximum 25 ans, une subvention de 250 € contre 24 heures de travail citoyen. Ce dispositif existe depuis 2 années et permet aux jeunes de leur apporter un soutien pour financier l'obtention de leur permis de conduire. Noah SERVY-GOLDSMITH, âgé de 15 ans, vient de franchir une étape importante vers l'autonomie.

Inscrit en conduite accompagné, dans une auto-école de Baud, le jeune habitant a réalisé ses 24 h de travail du lundi 23 février au vendredi 27 février 2026, dans une action citoyenne au sein de la commune.

Durant cette semaine, Noah a participé à différentes missions aux côtés des agents communaux : petits travaux d'entretien, rangement et participation à des actions utiles au quotidien des habitants. Une expérience enrichissante qui lui a permis de découvrir le

fonctionnement des services municipaux tout en contribuant activement à la vie locale. Il recevra donc 250 € lorsqu'il aura obtenu son code.

Pour rappel, pour être éligible à cette bourse, il faut :

- Être âgé(e) d'au moins 15 ans et au maximum 25 ans,

- Être domicilié(e)

sur la commune de Saint-Barthélemy,

- Déposer une demande auprès du CCAS de la commune

Liste des auto-écoles ayant signé à ce jour, la convention de partenariat avec la commune de Saint-Barthélemy :

- Karine Conduite de Baud/Pontivy et Noyal-Pontivy

- Breizh conduite de Baud

- Auto-école LE NAGARD de Pontivy

- Auto-école GT conduite de Pontivy

Restaurant Scolaire. Anniversaires du mois de février 2026



Les anniversaires du mois de février 2026 ont été fêtés au restaurant scolaire.

Menus du restaurant scolaire

Semaine du 9 au 13 mars 2026

Lundi 9 : Pizza 4 fromages
Escalope de Dinde Sauce Champignon
Haricots verts - Crème dessert Vanille

Mardi 10 : Potage bio
Poulet - Frites

Fromage - Fruit de saison

Jeudi 12 : Carottes râpées bio

Chili Veggie - Riz - Yaourt

Vendredi 13 : Potage bio

Sauté de Porc Bio au Curry

Pâtes Bio

Fromage - Tarte aux Pommes

Semaine du 16 au 20 mars 2026

Lundi 16 : Potage bio

Poisson Meunière - Epinards Riz

Fromage - Compote

Mardi 17 : Œuf dur Mayonnaise

Boulettes Végétales Sauce Tomate

Bouillottes Bio - Fromage

Fruit de saison

Jeudi 19 : Macédoine
Palette de Porc à la Diable
Gratin Dauphinois
Yaourt Sucré

Vendredi 20 : Potage bio
Steak Haché - Semoule Ratatouille
Mousse au Chocolat

Semaine du 23 au 27 mars 2026

Lundi 23 : Potage bio

Bouchée de Blé Panée

Haricots rouges

Fromage - Fruit de saison

Mardi 24 : Carottes râpées

Saumon - Fondue de Poireaux

au Beurre Blanc - Flan au Caramel bio

Jeudi 26 : Potage bio

Hachis Parmentier Salade

Dessert lacté

Vendredi 27 : Bouchée à la Reine

Côte de Porc - Carottes vichy

Fromage - Tarte en bande

Semaine du 30 mars au 3 avril 2026

Lundi 30 : Potage bio
Rôti de Porc bio - Pommes de Terre
Yaourt Aromatisé bio

Mardi 31 : Lasagnes Bolognaise
Salade verte - Fromage

Fruits de saison bio

Jeudi 2 : Carottes râpées

Poisson Meunière - Semoule Rata-

touille bio

Yaourt Sucré bio

Vendredi 3 : Potage bio - Sauté de

Dinde

Riz Sauce Champignons

Fromage - Compote

Conseil en rénovation sur Rendez-vous

Baud Communauté organise des rendez-vous pour des conseils en rénovation.

Ceux-ci auront lieu en Mairie de Saint-Barthélemy (salle du conseil).

Lundi 9 mars 2026 (9h-12h sur RDV)

Lundi 13 avril 2026 (9h-12h sur RDV)

Lundi 4 mai 2026 (9h-12h sur RDV)

Lundi 8 juin 2026 (9h-12h sur RDV)

Lundi 6 juillet 2026 (9h-12h sur RDV)

Lundi 7 septembre 2026 (9h-12h sur RDV)

Lundi 5 octobre 2026 (9h-12h sur RDV)

Lundi 9 novembre 2026 (9h-12h sur RDV)

Ce conseil concerne : priorisation de travaux, préconisation de matériaux, aides éligibles, conformité... et oriente les ménages au besoin vers les services compétents.

Si vous êtes intéressés, il est possible de prendre contact via :

Formulaire de contact :

<https://www.baud-communaute.bzh/conseiller-en-renovation-energetique/>

Par téléphone : 02.97.07.20.60



Initiation Pêche Étang de Kergallic

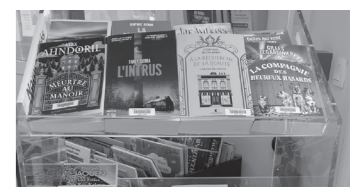
Une initiation à la pêche à l'étang de Kergallic est organisée par l'APPMA la Truite Baudaise. Celle-ci est réservée aux jeunes de moins de 14 ans et aura lieu :

Le dimanche 12 avril 2026

9h00 à 12h00 GRATUIT

Axées en grande partie envers les jeunes pêcheurs, cette animation est l'occasion, pour les bénévoles de proposer leurs précieux conseils de pêcheurs dans l'éducation de la nouvelle génération !

Centre Culturel. Nouveautés



VEZ DÉCOUVRIR LES DERNIÈRES NOUVEAUTÉS DE LIVRES

Romans du terroir, Romans Policiers Romances etc...

N'hésitez pas à les emprunter !

<https://www.mediane.bzh>

Pour tous renseignements :

Tél. : 02.97.27.14.65



Don de sang
Salle du Scaouët à Baud

Jeudi 23 avril 2026 de 15h00 à 19h00

Vendredi 24 avril 2026 de 15h00 à 19h00

LP Compétition. Boeuf Bourguignon : Samedi 21 février 2026



Samedi 21 février 2026, l'association LP compétition a organisé son repas annuel sur place ou à emporter à la salle Ty Fest. Au menu, Boeuf Bourguignon. 300 repas ont été vendus. Une belle réussite pour Pauline Le Fur et Gwendal Le Padellec, l'ensemble du bureau et les bénévoles. Les bénéfices serviront à financer leur saison de sports mécaniques.

Semaine du blavet au naturel. Du 27 mars au 5 avril 2026



Pour la 10^{ème} année consécutive, « Blavet terres eaux » et Lorient Agglomération s'associent avec leurs partenaires pour organiser l'événement.

L'objectif est de proposer des animations autour de l'eau et de la biodiversité avec un programme riche et varié : conférences, ateliers, films, rando, pêche...

Retrouvez le programme :

<https://www.hennebont.bzh/wp-content/uploads/blavetNaturel-livret-2026-WEB.pdf>

Au Centre Culturel :

Exposition sur la Biodiversité du 24 mars au 4 avril 2026