



N° 14

Bulletin Municipal

Édité le 15/10/2026

Le mot de la quinzaine – « La gourmandise »

« La cuisine rassemble les générations, éveille les souvenirs et permet de découvrir de nouvelles saveurs. À l'occasion de la Semaine du goût, c'est l'occasion de rappeler que le plaisir de manger passe aussi par la curiosité, la découverte des produits et le partage autour d'une bonne table. »

Accueil périscolaire ☎ 02.96.25.43.16.
ALSH ☎ 02.96.25.43.16.

École Publique ☎ 02.96.25.45.74.
École Privée ☎ 02.96.25.41.25.
<http://www.nddillamotte.fr>

☎ 02.96.25.89.68	Bibliothèque
Mardi	16 h 45 à 17 h 45
Mercredi	15 h 30 à 18 h
Vendredi	16 h 45 à 17 h 45
Samedi	9 h 30 à 11 h 30

Médecin de garde : composer le 15

Pharmacie de garde : 32 37

Cabinet infirmier ☎ 06.42.36.12.81.

Cabinet d'ostéopathie ☎ 07.83.13.33.26.

Taxi/ambulances HEMONIC ☎ 02.96.28.06.33.

Pompiers ☎ 18

Aide à domicile ☎ 02.96.66.09.06.

Foyer Roger Jouan ☎ 02.56.41.35.00.

La Poste : ☎ 02.96.56.98.17.
Du lundi au vendredi : de 13 h 15 à 15 h 45.

Transport à la demande : fonctionne du lundi au samedi de 8h30 à 12h30 et de 13h à 19h, soit 6 jours sur 7 hors jours fériés.
☎ 0 810 22 22 22 (N° Azur)

Bretagne Centre : ☎ 02.96.66.09.09
www.loudeac-communaute.bzh

Presse locale, les correspondants :

Ouest-France : M^{me} Evelyne DE CELLES
Tél : 06.86.72.15.23 / eve.de.saintluc@orange.fr
Le Télégramme : Dominique CRASE
Tél : 06.67.76.41.69 / dcrase22@gmail.com
loudeac@letelegramme.fr
Le Courrier Indépendant :
courrier.independant@publihebdos.fr

Mairie ☎ 02.96.25.40.03.

Courriel : contact@mairielamotte.fr

Site : www.lamotte22.com

Horaires d'ouverture : Lundi, mardi, mercredi, vendredi : 8h-12h/13h30/17h et samedi 8h/12h.
Numéro d'astreinte des élus, en dehors des horaires d'ouverture de la mairie et en situation d'urgence. ☎ 07.57.47.30.31.

Maire : Martine VALLÉE

Adjoints : Hervé LE DOUCEN – Céline BIDAN BEAUFARON

Guillaume DUCRETTET – Laurence FERNANDEZ – Jean Michel COUËSBOT

Sur rendez-vous
☎ 02.96.25.40.03

INFORMATIONS MUNICIPALES

DATES À RETENIR

24/10 : Repas à emporter – Société de chasse
14/11 : Repas – ACM HANDBALL
20-21 & 22/11 : Théâtre – Lever de Rideau

Cimetière

Suite à l'arrêté préfectoral du 05 octobre 2026, plaçant le département en situation de crise sécheresse, le lavage des monuments funéraires est interdit.

En conséquence, l'alimentation en eau du cimetière est temporairement coupée.

Nous vous remercions de prendre vos dispositions.

Merci de votre compréhension.

REFONTE DES LISTES ÉLECTORALES

En 2027, une **refonte complète des listes électorales** sera réalisée.

Cette opération entraînera le reclassement des électeurs par ordre alphabétique et l'attribution d'un **nouveau numéro d'électeur** ;

Vous avez changé d'adresse ou de situation ?

Pensez à effectuer votre démarche en mairie **avant le 1er janvier 2027** afin que votre inscription soit mise à jour.

IMPORTANT : Une nouvelle carte sera automatiquement adressée à chaque électeur après la refonte.



Commémoration du 11 Novembre :

La commémoration aura lieu le **mercredi 11 novembre**, anniversaire de l'armistice de la guerre 14-18.

- 10 h 15, rendez-vous place de la Mairie.
- 10 h 30, messe à la mémoire des anciens d'Algérie décédés cette année suivie de la cérémonie au monument aux morts.
- Vin d'honneur offert par la municipalité.

La municipalité, les anciens combattants invitent les **enfants** des écoles et la **population** à participer à cette cérémonie du souvenir.



Horaires bibliothèque Mots & Images

Du 19 au 31 octobre

- **Mardi** : de 9h30 à 11h30
- **Mercredi** : de 14h30 à 17h30
- **Samedi** : de 9h30 à 11h30

À bientôt à la bibliothèque !

LUTTE CONTRE LE FRELON ASIATIQUE

Frelons asiatiques : détruire les nids, c'est protéger !

Le frelon asiatique représente un danger pour la santé, la biodiversité et notre environnement. Sa présence peut être préoccupante, notamment à proximité des habitations, des écoles, des jardins et des lieux publics.

Ses piqûres peuvent être graves, en particulier pour les personnes sensibles ou allergiques. Il constitue également une menace pour la biodiversité, car il s'attaque notamment aux abeilles et fragilise les populations de pollinisateurs, essentiels à notre écosystème.

Agir rapidement permet de limiter sa prolifération et de protéger notre territoire.

La commune et la communauté de communes prennent en charge les frais de destruction des nids, dans la limite de **150 €**.

Que faire si vous découvrez un nid ?

Contactez en premier lieu votre mairie. Elle vous indiquera la marche à suivre et vous informera des modalités de prise en charge des frais. N'essayez surtout pas de détruire le nid vous-même : cette intervention doit être confiée à des professionnels qualifiés afin d'éviter tout risque.

Ensemble, soyons vigilants et mobilisons-nous pour lutter contre le frelon asiatique.

Moins de nids aujourd'hui, moins de frelons demain !

VIE ASSOCIATIVE

Club de l'Amitié

⇒ Repas du 11 novembre.

Inscriptions **pour le 24 octobre**, dernier délai. S'adresser au 02.96.25.43.17 ou le jeudi, jour du club.

Amicale Laïque

La Balade **OCTOBRE ROSE** organisée par l'Amicale Laïque de La Motte aura lieu

LE SAMEDI 17 OCTOBRE à 13 H 45

Rendez-vous sur le parking de la salle des sports pour une marche d'environ 8 km.

Inscriptions sur place, pas de réservation. Dons reversés à la Ligue Contre le Cancer.

Tarifs : 2 € minimum et plus... (les chèques à l'ordre de la Ligue Contre le Cancer sont acceptés)

Un pot de l'amitié sera offert au retour.

Contacts : allamotte22600@gmail.com

Facebook Amicale Laïque La Motte

☎ 06 67 67 81 88



Le Club de Hand de La Motte organise son traditionnel jarret-frites **le samedi 14 novembre**

13 € / adultes 6 €/enfants (jambon-frites)

Sur place ou à emporter (à partir de 18 h 30, prévoir vos gamelles)

La soirée sera animée par DJ FAMILY.

Ce repas est un événement indispensable et incontournable dans la vie du club !

Vous pouvez vous procurer les cartes auprès des joueurs/joueuses, membres du bureau, et bien entendu dans les commerces de proximité Mottérieux !

Cette année, le club accueillera en début de soirée à la Salle Omnisports un match de Seniors garçons PRENATIONALE, l'entente accueillera en effet le club de LANESTER à 19 h, un match parfait pour démarrer cette superbe soirée !

VENEZ NOMBREUX !!

Lever de Rideau



Dynamite camping
Vendredi 20 novembre à 20 h 30
Samedi 21 novembre à 20 h 30
Dimanche 22 novembre à 14 h 30
Salle Athéna

Bord de mer, le 1^{er} août
Mes chers amis campeurs,
Avec mon mari on vient de vendre notre camping afin de s'offrir une retraite bien méritée.
Mais je me pose des questions !
Pourquoi soudainement tout tombe en panne ?
Quel est le secret de Dédé qui fait perdre la tête à tout le camping ?
Et que cachent mon mari et le nouveau propriétaire ?
Je vois bien que rien ne va plus et qu'ils vont tous finir par me rendre folle !
Croyez-moi, la journée va être chaude ! Très chaude !
Amitiés, Martine



ça trotte à LA MOTTE

Foulées de Noël (dernière course du challenge Loudéac Communauté Bretagne Centre)

Samedi 19 décembre 2026 à 18 h 30

Course solidaire au profit de l'ADAPEI pour IME de Loudéac, la fondation de Kerpape et Autisme 22

Les inscriptions sont déjà nombreuses, ne tardez pas à réserver votre dossard sur [KLIKEGO](https://www.klikego.com)

INFORMATIONS DIVERSES

Messes – Paroisse de LA MOTTE

Samedi 17 octobre : 18 h 30

Dimanche 1^{er} novembre : Célébration de la Toussaint à 15 h

Mercredi 11 novembre : 10 h 30



L'association JSP propose des séances de baby gym en duo enfant-parent tous les jeudis avec un éducateur qualifié.

Plouguenast-Langast

Des places sont encore disponibles !

Renseignements et inscriptions jspmusculation@gmail.com

Vaccination anti grippale

PERMANENCE CABINET INFIRMIER : Le cabinet sera exceptionnellement ouvert du **02 au 14 novembre de 9 h 30 à 10 h 30** ; Sauf le dimanche et les jours fériés pour la vaccination contre la grippe saisonnière.

Venez avec votre carte vitale, votre complémentaire, le vaccin et le bon de prise en charge que vous avez reçu de votre caisse. Nous restons, bien évidemment, à votre disposition, au cabinet ou à votre domicile, pour les personnes ne pouvant se déplacer dans ces créneaux horaires.

Cordialement, Guénola, Hélène, Aurore, les infirmières.

RUBRIQUES

💡 Le saviez-vous ? - Le lac de Guerlédan

Saviez-vous que le lac de Guerlédan est le plus grand lac artificiel de Bretagne ?

Situé au cœur de la Bretagne, entre les Côtes-d'Armor et le Morbihan, ce lac de 304 hectares a été créé par la construction d'un barrage sur le Blavet, mis en service en 1930.

Aujourd'hui, il constitue un site incontournable pour les amoureux de la nature et les amateurs d'activités de plein air. Randonnée, VTT, kayak ou encore baignade sur les plages aménagées : chacun peut profiter de ce cadre naturel remarquable.

Un magnifique patrimoine naturel à découvrir ou redécouvrir, à moins d'une heure de La Motte ! 🌿

🌐 Fenêtre sur le monde - Le 24 octobre, Journée des Nations unies UN

Chaque année, le 24 octobre, la Journée des Nations unies célèbre la création de l'ONU en 1945.

Cette organisation internationale rassemble aujourd'hui des pays du monde entier autour de grands objectifs : préserver la paix, défendre les droits humains, lutter contre la pauvreté et favoriser la coopération entre les nations.

Cette journée nous rappelle que, malgré leurs différences, les peuples peuvent travailler ensemble pour relever les grands défis mondiaux.

Un message universel : construire un monde plus pacifique et solidaire passe par le dialogue et la coopération.



🌟 À la cantine de La Motte, David met les petits plats dans les grands !

À l'occasion de la Semaine du goût, partons à la rencontre de David Le Bris, chef cuisinier de la cantine scolaire de La Motte depuis septembre 2006. Depuis 20 ans, il relève chaque jour un défi de taille : régaler les enfants, éveiller leurs papilles et leur faire découvrir de nouvelles saveurs. Et ce n'est pas toujours une mince affaire !

🥕 De la pâtisserie aux fourneaux

David commence sa carrière par un apprentissage et décroche son CAP. Il se perfectionne ensuite en pâtisserie avant de travailler comme saisonnier. Ces expériences lui permettent de découvrir tous les postes en cuisine et de toucher à bien plus que la préparation des desserts. Finalement, il choisit de garder le cap... celui de la cuisine !

Aujourd'hui, il privilégie les produits frais : poissons, viandes, légumes et fruits, en favorisant les circuits courts et les fournisseurs locaux. Il travaille notamment avec un fournisseur labellisé Bleu-Blanc-Cœur. Et bien sûr, il respecte les saisons : pas question de demander aux fraises de pousser en décembre !

🍽️ 150 repas par jour : un vrai travail de chef !

Chaque jour, David prépare environ 150 repas, servis en deux services, dont une trentaine pour l'école de Grâce-Uzel.

Alors, oui, David aime la créativité, mais il faut jongler avec le temps, le budget et les règles nutritionnelles du GEM-RCN, qui encadrent notamment la composition des menus et les quantités servies. Autant dire qu'improviser un festin gastronomique tous les matins n'est pas vraiment au programme !

💬 Mission : faire aimer les légumes !

Le plus grand défi de David et de l'équipe qui l'accompagne ? Convaincre les enfants de goûter... et surtout d'aimer !

David ne relève pas ce défi tout seul. Les dames qui l'accompagnent au quotidien jouent elles aussi un rôle essentiel. À table, elles encouragent les enfants à goûter les plats et les aliments qu'ils connaissent moins, les rassurent et les incitent à élargir leurs horizons culinaires. Un véritable travail d'équipe pour éveiller les papilles des jeunes convives !

David va également à leur rencontre pour discuter avec eux et recueillir leurs impressions. Certaines recettes sont ainsi adaptées à leurs goûts. Les plats « comme les grands », revisités pour les enfants, remportent généralement un joli succès.

Mais il faut parfois présenter un nouvel aliment ou un nouveau plat cinq à six fois avant qu'il soit adopté. Un véritable travail de persuasion ! David constate d'ailleurs que les enfants semblent aujourd'hui plus difficiles à satisfaire, notamment lorsqu'il s'agit de manger des légumes ou de découvrir des aliments moins familiers.

Pour éviter les assiettes qui reviennent pleines, il mise donc sur des valeurs sûres : filet de dinde, bœuf, frites ou pommes rissolées... sans oublier les légumes et les fruits.

Et là, bonne nouvelle : la pomme fait un carton, surtout lorsqu'elle est déjà épluchée et prête à croquer ! Comme quoi, il suffit parfois d'un petit coup de pouce pour transformer un fruit en star du déjeuner.

🌈 Dans l'assiette, les yeux aussi se régalent !

Pour séduire les jeunes convives, les couleurs comptent également. Un beau jaune safran pour la paëlla, un rouge chaleureux pour un couscous généreusement épicé... Voilà de quoi mettre l'eau à la bouche !

Bien sûr, tout ne fonctionne pas à tous les coups. La moussaka, par exemple, fait partie des plats qui rencontrent moins de succès. Comme quoi, même les meilleures recettes ne gagnent pas toujours le cœur du jury !

À l'inverse, les soupes et les veloutés rencontrent généralement un franc succès. Le velouté de potimarron, notamment, a ses adeptes : une belle preuve que les légumes peuvent aussi se faire une place de choix dans les bols des enfants !

❤️ Le goût, ça s'apprend aussi !

Derrière chaque repas se cachent de la préparation, de l'organisation, de la créativité et beaucoup de patience. Depuis presque 20 ans, David met chaque jour son savoir-faire au service des enfants de La Motte et de Grâce-Uzel, en leur proposant des repas équilibrés, variés et savoureux, tout en s'adaptant à leurs goûts.

Car à la cantine, il ne s'agit pas seulement de remplir les assiettes : David cuisine aussi pour éveiller les papilles, faire découvrir de nouvelles saveurs et donner aux enfants le goût de bien manger !

Un métier qui demande de l'imagination et une bonne dose de persévérance... car si quelques légumes finissent encore boudés, David ne baisse pas les bras ! Après tout, en cuisine comme ailleurs, il faut parfois goûter avant de se faire une opinion... même si certains petits gourmets ont déjà un avis bien arrêté sur les épinards ! 😊

(Portrait de David réalisé par les enfants)

