



MAIRIE DE ST-DERRIEN

BULLETIN MUNICIPAL

Janvier 2021



Numéros utiles

Médecin de garde **15 (SAMU)**
Pharmacie de garde : **3237**
Pompiers : **18** / portable : **112**
Gendarmerie : **17**
Déchetterie et fourrière animale
de BODILIS : **02 98 68 99 99**



Horaires d'ouverture de la Mairie

Lundi, Mardi, Mercredi, Vendredi :
9h00 à 12h00

**Les gestes barrière et de
distanciation sociale devront être
respectés au sein de la mairie. Le
port du masque est obligatoire.**

02.98.68.52.44

Mail : saint.derrien@wanadoo.fr

Site Internet: www.saint-derrien.fr



**Dominique POT,
Maire de Saint-Derrien
et le Conseil Municipal**

**vous présentent
leurs meilleurs vœux
pour 2021.**

2020 c'est ...

10 naissances
0 mariages
3 PACS
7 décès



et ...

9 demandes de déclarations préalables
9 demandes de permis de construire
1 demande de permis d'aménager



NAISSANCE :

Anahé BRITSCH CABON née le 15 novembre 2020



Site internet de la commune

La **commission Communication** s'est réunie afin de faire une **mise à jour** des informations disponibles **sur le site internet de la commune**. Voici les principaux changements :

Mot d'accueil sur le site à l'ouverture de la page

Vie économique : ajout des nouvelles entreprises installées sur la commune. La commission a voulu y recenser toutes les entreprises, artisans présents sur la commune. Toutefois, **vous pouvez signaler en mairie toute anomalie ou oubli**.

Cette rubrique peut notamment s'avérer utile pour les personnes ayant un projet et qui souhaitent trouver un artisan proche de chez eux.

La rubrique comporte les coordonnées des entreprises, sites internet ou des liens vers un réseau social.

Album photos : ajout de photos récentes

Démarches officielles : mise en place de liens vers les sites officiels

Vie pratique : mise à jour des coordonnées utiles

Sécurité routière : création de cette rubrique

Nouvelles photos :

La commission a tenu à rajouter de nouvelles photos. S'agissant des associations, des photos de groupe ont été ajoutées dans la mesure du possible.

Si vous possédez des photos de meilleure qualité, **n'hésitez pas à les communiquer en mairie**.

Photos anciennes de Saint-Derrien : nous possédons trop peu de photos anciennes de la commune. C'est bien dommage !

Si vous ou vos proches possédez d'anciennes photos de la commune, n'hésitez pas non plus à les partager en venant en Mairie les numériser afin de créer une rubrique qui pourrait s'intituler « Saint-Derrien, autrefois »

Pour communiquer toutes ces informations, voici le courriel : saint.derrien@wanadoo.fr

Nouvelle association : KERGENIAL

Officiellement, c'est quoi ?

« construire, créer et développer ensemble »

Cette association a pour objet la gestion des projets portés par ses membres, dans un **esprit d'entraide, de partage de savoirs-faire, de respect de l'environnement naturel et social**.

Concrètement : Un coup de main pour **l'informatique**

Elle s'intéresse entre autres à l'informatique et son lien avec l'art (dessin, musique, vidéos, jeux vidéos), aux objets connectés, à leur fabrication et leur utilisation dans les jardins, aux machines à commande numérique et quelques autres trucs que vous pourrez découvrir en nous rencontrant. Le tout dans l'esprit fablab et opensource. Nous souhaitons créer des ateliers dès que ce sera possible. N'hésitez pas à nous contacter. <https://soundcloud.com/breizhoonours>

Kergemiam ! Des paniers de fruits & légumes bio

En attendant, nous proposons un **dépôt sur Saint-Derrien** avec les « Voisins Bio », un réseau de 4 fermes sur Lanhouarneau et Plouescat, qui propose un système de commande de paniers en ligne (www.voisinsbio.fr) :

1) commande et règlement sur le site internet (3 tailles de paniers possibles pour les légumes, 1 taille pour les fruits, et lots de produits de saison)

2) retrait à la ferme Paugam de Lanhouarneau, lors du marché du samedi matin. Il est possible de créer un dépôt à partir de 10 commandes par semaine.

Nous proposons d'en créer **un sur la commune le samedi matin à Lesvéoc**. Pour l'instant, je vais chercher les commandes à Lanhouarneau tous les samedis. Pour en profiter, il faut m'appeler.

Myriam

07.61.91.77.59

myriam@anadenn.fr

Bibliothèque Lenn ha Dilenn

Les bénévoles de la bibliothèque vous souhaitent une **bonne année 2021**.
Nous vous accueillons toujours les **mercredis de 17h à 18h30** et les **samedis de 10h30 à 12h**
Nous vous rappelons de penser à retourner les livres pris avant le deuxième confinement
On vous retrouve avec plaisir à partir du **mercredi 6 janvier...**

Soutien à nos aînés



La municipalité de St Derrien a tenu à **soutenir ses aînés** en cette période de fêtes de fin d'année si particulière.

Des colis de produits locaux ont été distribués pour nos Saint Derriennois **résidant en Ehpad et nos doyens de la commune**.

Pour toutes les autres personnes de plus de 70 ans, ils ont reçu un mot à leur domicile.

Le repas des aînés aura lieu aux beaux jours lorsque la situation sanitaire sera plus clément.

Permanence des Conseillers Départementaux,
Elisabeth Guillerm et Jean-Marc Puchois

le mercredi 3 février 2021 entre 10h30 et 12h00
à la mairie (salle de Conseil Municipal)

Conseil Municipal du 21 décembre 2020

Afin de lutter contre la propagation du Covid-19 et pour respecter les consignes, la réunion se déroule à la salle polyvalente.

Le Conseil Municipal approuve le procès-verbal du Conseil Municipal du 17 novembre 2020.

Monsieur le Maire décide de débiter la séance dans l'ordre suivant :

1. Budget lotissement Hameau des Camélias : décision modificative n° 1

Après en avoir délibéré, le conseil municipal, décide de voter les virements de crédits suivants, sur le budget lotissement Hameau des Camélias de l'exercice 2020 – en section d'investissement et de fonctionnement.

Chapitre	Article	Nature	Montant
040	3355	Travaux – opérations d’ordre de transfert entre sections	+ 98 952,24 €
042	7133	Variation des encours de production – opérations d’ordre de transfert entre sections	+ 98 952,24 €
16	1641	Emprunts	+ 98 952,24 €
011	6045	Achats d’études, prestations de service	+ 98 952,24 €

2. Réhabilitation du local infirmiers

Après en avoir délibéré, le conseil municipal accepte de rectifier la délibération du 17/11/2020 : l’estimatif des travaux s’élève à 61 750 € H.T. auxquels s’ajoutent les frais d’architecte de 1 900 € H.T.

3. Budget commune : décision modificative n° 9

Après en avoir délibéré, le conseil municipal, décide de voter les virements de crédits suivants sur le budget commune de l’exercice 2020 – en section de fonctionnement et d’investissement.

CRÉDITS A OUVRIR

Chapitre	Article	Opération	Nature	Montant
23	2313	94	Immobilisations corporelles en cours – Réhabilitation local infirmiers	3 900,00 €
65	6558		Autres contributions obligatoires	525,00 €
65	6532		Frais de mission	215,00 €

CRÉDITS A RÉDUIRE

Chapitre	Article	Opération	Nature	Montant
23	2315	86	Installations, matériel et outillage technique – voirie	3 900,00 €
011	60632		Fournitures de petit équipement	740,00 €

4. Autorisation d’engagement, de liquidation et de mandatement des dépenses d’investissement 2021

Après en avoir délibéré, le conseil municipal autorise Monsieur le Maire, jusqu’à l’adoption du Budget primitif 2021, à engager, liquider et mandater les dépenses d’investissement, dans la limite du quart des crédits ouverts au budget de l’exercice précédent, non compris les crédits afférents au remboursement de la dette.

5. Déclassement et vente d’une partie de la Voie Communale n° 9

Après en avoir délibéré, le conseil municipal décide de vendre la partie de voirie communale n° 9 - Keryvon (telle que définie sur le plan établi par le géomètre) au prix de 5 € / m² et que les frais de géomètre et de notaire seront à la charge de l’acquéreur.

6. Projet installation photovoltaïque : étude de faisabilité

Après en avoir délibéré, le conseil municipal sollicite le SDEF pour la réalisation d’une étude de faisabilité technico-économique pour la réalisation d’un projet photovoltaïque sur la toiture de la couverture de la salle multifonction.

7. Aide aux commerces Covid-19

Le bar et le restaurant recevront une aide de 1 000 € chacun pour le mois de décembre.

L’ordre du jour étant épuisé, la séance est levée à 21h20.

Le prochain conseil municipal aura lieu le lundi 18 janvier 2021 à 20h00.

NB : Les articles à faire paraître dans le bulletin municipal sont à déposer en mairie par mail ou par téléphone.

**Recevez le bulletin municipal chez vous par internet : www.saint-derrien.fr
Vous pouvez à tout moment vous inscrire en ligne pour le recevoir par mail.**

Rédaction / conception / impression du bulletin municipal : mairie de Saint-Derrien

[Le prochain bulletin paraîtra début février 2021. Merci de faire parvenir vos articles avant le 20/01/2021.](#)

Le Groupe Scolaire "Les 2 Rives" de Landerneau vous invite à participer :

AUX PORTES OUVERTES

- Lycée St Sébastien 4 rue Hervé De Guébriant LANDERNEAU
- Lycée St Joseph Route de Pencran LANDERNEAU,

Vendredi 5 Février 2021 de 17h à 20h

Samedi 6 Février 2021 de 9h à 13h

LES RENDEZ-VOUS WEB DE VAS-Y

JANVIER 2021

6, 13 et 20 Janvier : 10h30-11h00

ACTIVITE PHYSIQUE

Margaux, ergothérapeute, vous propose des exercices articulaires et de gymnastique sur chaise pour se réveiller en douceur et entretenir sa forme pendant la période hivernale.

8, 15 et 22 Janvier : 14h30-15h30

ATELIER MEMOIRE

Margaux, ergothérapeute vous propose 3 séances afin de vous apporter des astuces pour préserver et stimuler votre mémoire.

6, 13 et 20 Janvier : 14h30-15h30

ATELIER RELAXATION

Isabelle, sophrologue vous propose de découvrir un atelier de détente et respiration, bien utile dans cette période de confinement.

12 Janvier : 10h30-12h00

ATELIER CUISINE

Marine, diététicienne de Défi Santé Nutrition vous propose de réaliser une recette sur le thème « Equilibre après les fêtes ».
Au menu : Brandade de poisson au chou-fleur et une salade de fruits aux épices hivernales

7, 14 et 21 Janvier : 10h30-11h30

ACTIVITE PHYSIQUE

Juliette, enseignante en activité physique adaptée de l'association Activ' Sport, vous propose de rester actif pendant la période hivernale, tous les jeudis matin.

19 Janvier : 10h30-12h00

ATELIER CUISINE

Marine, diététicienne de Défi Santé Nutrition, vous propose de réaliser une recette sur le thème « Légumes secs et poissons gras, comment les cuisiner ? ».
Au menu : Salade de maquereaux et pommes granny et un curry de pois chiches.

**Vous pouvez aussi consulter
notre agenda sur le site
internet à :
vas-y.bzh**



FABRIQUER ET UTILISER UN PIÈGE A FRELONS ASIATIQUES



Rappels

- Installation à proximité des habitations, de l'homme et d'un point d'eau
- Nids aussi nombreux en milieu urbain qu'en milieu rural
- Nouveaux nids à partir de février-mars
- De mi-août à octobre, attaques des nids d'abeilles quand la floraison se termine
- Décembre à mi-février, éviter le piégeage pour limiter la capture d'autres espèces
 - Piégeage de printemps pour limiter le nombre de fondatrices et le nombre de futurs nids
 - Piégeage d'automne pour protéger les ruches
- Le piège attire les frelons asiatiques dans un rayon de 3 km



Fabrication du piège à frelons asiatiques

Matériel :

- une bouteille en plastique type bouteille de vinaigre
- Forets de 8 mm - cette dimension doit impérativement être respectée pour ne pas piéger les frelons européens
- Ficelle
- 10 cl de sirop sucré
- 10 cl de bière
- 10 cl de vin blanc

Fabrication

- Percer deux trous de 8 mm de chaque côté de la bouteille
- Mettre les ingrédients indiqués
- Fermer la bouteille et l'accrocher à un arbre avec une ficelle (camélias, haies, bois)
- Les pièges doivent être posés de mars à fin novembre et changer toutes les 3 semaines
- Quand le piège doit être changé, s'il y a encore des frelons vivants, il faut mettre le piège dans le congélateur pendant 3 heures

Les brèves d'Heol 1^{er} trimestre 2021

Les travaux prioritaires pour économiser l'énergie

De manière générale, dans un projet de rénovation énergétique, les travaux qui vous feront faire le plus d'économies d'énergie sont les travaux d'isolation, notamment de la toiture. En effet, on estime qu'environ 30 % des déperditions de chaleur se font par la toiture, puis 25 % par les murs, 15 % par les fenêtres ou encore 10 % par les planchers bas. Si votre système de chauffage est ancien, il peut être judicieux de le remplacer par un appareil ayant un meilleur rendement comme une chaudière à condensation, une pompe à chaleur, un poêle à granulés ou un autre type de chauffage qu'il conviendra de définir en fonction de nombreux paramètres, comme la surface à chauffer, la typologie du logement, le système existant, vos habitudes d'occupation du logement ou encore l'accès aux énergies, comme le gaz de ville par exemple.

L'agence locale de l'énergie et du climat (Heol) vous offre un conseil gratuit et personnalisé pour vos projets de construction, rénovation et économie d'énergie. Plus d'infos au 02 98 15 18 08, sur www.heol-energies.org et les réseaux sociaux.

Tout savoir sur le poêle à granulés

Dans un projet de rénovation ou de construction, de plus en plus de Français optent pour le poêle à granulés en chauffage d'appoint ou chauffage principal. Le poêle à granulés présente de nombreux avantages puisque, contrairement à un poêle à bûches, il est programmable et permet de paramétrer une température de consigne ou des plages horaires de chauffe. Il est simple d'utilisation et permet jusqu'à 3 jours d'autonomie selon la capacité du réservoir et le régime de fonctionnement. Les granulés sont généralement conditionnés par sacs de 15 kilos et sont à ce jour l'un des combustibles les moins chers du marché (6,20 c€/Kwhpci en moyenne). Avant de faire votre choix, nous vous conseillons de voir un modèle en fonctionnement, le bruit de la vis sans fin et de la soufflerie peuvent constituer une gêne. Vous pouvez aussi soulever les sacs pour constater par vous-même s'ils ne sont pas trop lourds à porter. Notez également qu'en cas de coupure d'électricité, le poêle à granulés ne sera pas utilisable.

L'agence locale de l'énergie et du climat (Heol) vous offre un conseil gratuit et personnalisé pour vos projets de construction, rénovation et économie d'énergie. Plus d'infos au 02 98 15 18 08, sur www.heol-energies.org et les réseaux sociaux.

Appareils de cuisson : réduire votre facture d'énergie

Dans un foyer moyen, on considère qu'environ 6,5 % des consommations d'énergie sont liées aux appareils de cuisson, un pourcentage conséquent que l'on peut facilement réduire grâce à quelques gestes simples : couvrir systématiquement les casseroles, utiliser des casseroles et poêles adaptées à la taille du foyer, profiter de l'inertie thermique en arrêtant le four quelques minutes avant la fin de la cuisson, etc.

Si vous devez renouveler vos équipements, privilégiez des appareils de classe A+ à A+++ en prenant en compte les besoins de votre foyer. En cas d'accès au gaz de ville, notez que cette énergie est plus de deux fois moins chère que l'électricité. Sinon, il est bon de savoir que des plaques à induction sont bien moins énergivores que les plaques vitrocéramiques. Il en est de même pour les fours à micro-ondes, qui consomment en moyenne 1500 watts contre 3000 watts pour des fours classiques.

L'agence locale de l'énergie et du climat (Heol) vous offre un conseil gratuit et personnalisé pour vos projets de construction, rénovation et économie d'énergie. Plus d'infos au 02 98 15 18 08, sur www.heol-energies.org et les réseaux sociaux.

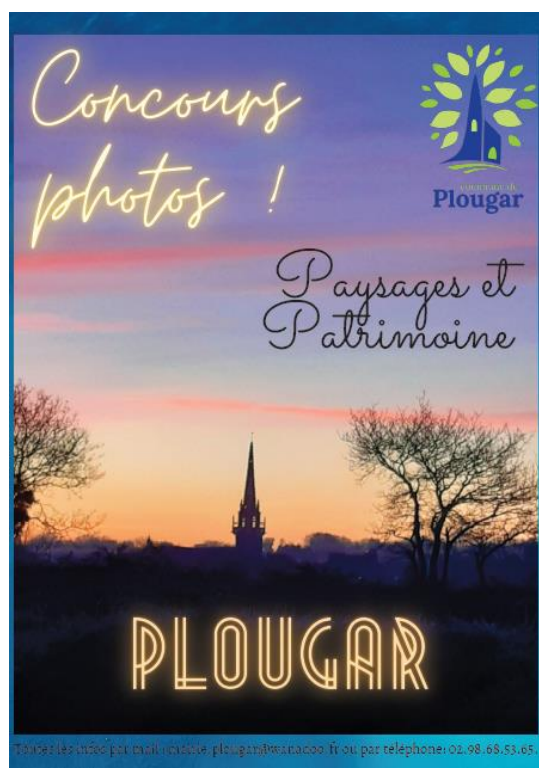
Agence Locale de l'Energie et du Climat du Pays de Morlaix

38 rue du mur – 29600
Morlaix

02 98 15 18

contact@heol-
energies.org

www.heol-
energies.org



INFORMATION CORONAVIRUS

COVID-19

**PROTÉGEONS-NOUS
LES UNS LES AUTRES**



Se laver régulièrement les mains
ou utiliser une solution hydro-
alcoolique



Tousser ou éternuer dans son
coude ou dans un mouchoir



Se moucher dans un mouchoir
à usage unique



Porter correctement un masque
quand la distance ne peut pas
être respectée et dans les lieux
où cela est obligatoire



Respecter une distance d'au
moins un mètre avec les autres



Limitier au maximum ses
contacts sociaux (6 maximum)



Éviter de se toucher le visage



Aérer les pièces 10 minutes,
3 fois par jour



Saluer sans serrer la main
et arrêter les embrassades



Utiliser les outils numériques (TousAntiCovid)



GOUVERNEMENT.FR/INFO-CORONAVIRUS



0 800 130 000
(appel gratuit)