

ETAT CIVIL

Avis de décès:

M. Claude MORIN, le 22 avril 2017
M. Benoît LEVASSEUR, le 28 avril 2017

Nous adressons nos plus sincères condoléances aux familles.

.Avis de naissance:



Bleuenn, Ange, Olga, Léocadie Pinçon, le 23 avril 2017
Thays, Lucas, Liam Maximien, le 25 mai 2017

Bienvenue Bleuenn et Thays et félicitations aux heureux parents!

LA VIE A LA CAMPAGNE IL Y A 100 ANS...(suite)

Si vous faites partie de ces 90 % de français qui ont une origine paysanne, peut-être serez vous intéressés de connaître la vie de nos ancêtres? Une vie simple et compliquée à la fois, sous l'oeil toujours vigilant de l'Eglise.

Au XIXème siècle, seulement 2 couples sur 100 pouvaient espérer fêter leurs noces d'or. Un homme sur quatre et une femme sur cinq étaient veuf (ou veuve) avant l'âge de 35 ans. A 45 ans, le veuvage touchait même un homme sur deux.

Aux conditions de vie difficiles, facteur de la mortalité élevée, s'ajoutait le risque énorme pris par les femmes à chaque accouchement : 1 sur 10 y laissait la vie. Or, une femme se trouvait enceinte tous les 15 à 20 mois. A ce rythme, le pays aurait risqué le dépeuplement si l'on ne s'était pas remarié aussitôt. Dans les 6 mois, un homme avait retrouvé une mère pour ses enfants. Les femmes devaient attendre 9 mois avant de se remarier au cas où le défunt aurait laissé un héritier supplémentaire, ce qui n'empêchait pas certaines de s'y prendre à l'avance... Le futur époux était parfois choisi avant même que le premier ait eu le temps d'être enterré! Ces pratiques ne choquaient personne et un mariage sur quatre était en fait un remariage. Pour ceux qui jouaient de malchance, une troisième ou une quatrième noce était possible.

En revanche, le divorce était exclu. Il faudra attendre que Napoléon ressente la nécessité personnelle de divorcer pour faire inscrire dans le Code Civil le droit au divorce. Dans les campagnes, on se replie sur la superstition. Pour connaître le sexe de l'enfant à venir, on s'en remet aux astres et on étudie soigneusement le teint de la mère. Il faut de plus respecter certaines règles :

- la femme enceinte ne doit pas s'habiller de rouge au risque d'avorter
- elle ne doit pas regarder une personne possédée par des tics nerveux pour ne pas contaminer le bébé
- elle ne doit prendre ni vin, ni café, ni manger de gibier pendant les trois premiers mois de grossesse car le bambin porterait des taches et des poils déplaisants sur le visage
- si elle croise un lièvre, elle ne doit surtout pas porter la main à la bouche, sinon c'est le bec de lièvre assuré



Dans les campagnes, on lavait le linge comme on faisait les foins, c'est à dire une fois l'an (ou deux à la rigueur) Nos paysans ne manquaient pas d'hygiène, mais ils avaient une telle quantité de linge dans leurs armoires qu'ils vivaient sur ces réserves une année durant.

A l'époque, les tissus étaient si résistants que les draps se transmettaient d'une génération à l'autre. A chaque mariage, le trousseau venait augmenter la pile.

On entassait donc le linge sale dans un coin de la maison en attendant les beaux jours. L'été, on sortait tout pour une grande lessive qui pouvait durer plusieurs jours. C'était l'occasion pour les femmes de se retrouver autour des lavoirs et d'échanger les nouvelles.

Les enfants des villages éloignés du bourg devaient souvent marcher de nombreux kms. Certains enfants devaient aider leurs parents à la ferme avant et après l'école. En fait, nombre d'entre eux, contraints d'aider leurs parents, ne fréquentaient l'école que cinq mois par an.

Dans les villages, il y avait toutes sortes de métiers oubliés. Le meunier, le rémouleur, le maréchal-ferrant, le tonnelier sans oublier le boulanger et le boucher-charcutier, le menuisier, le charpentier et le charron. Souvent, la petite épicerie faisait café-auberge. Il y avait, d'ailleurs, plusieurs cafés dans chaque village.

Les commerçants effectuaient des tournées en campagne afin d'apporter l'essentiel aux personnes éloignées du bourg. Dans les cantons, il y avait les foires aux bestiaux où s'y vendaient toutes sortes de victuailles. Il y avait des marchands ambulants. L'entraide et la solidarité étaient le ciment de la vie du village.

Annette Hocquet



Le mot du Maire :

Nous sommes à une période importante de l'année:

- Élections présidentielles
- Élections de notre député

Le conseil municipal a voté, également, le budget.

C'est l'occasion d'établir le bilan financier de l'année écoulée et de faire travailler les chiffres afin de vous donner nos orientations budgétaires pour l'année en cours.

Les dotations de l'état sont en diminution depuis plusieurs années. Nous notons même, cette année, une baisse encore plus forte que celle de l'an dernier.

A cela, s'ajoute faute de crédit de l'état, un désengagement des autres collectivités territoriales, la Région et le Département.

De ce fait, les Communautés de communes et communes doivent combler financièrement les déficits.

**Pour notre commune, nous attendons le retour de la TVA sur nos investissements faits en 2016: voirie, aménagement du bourg, restauration du clocher de l'église, aire de jeux.*

**Le permis de construire pour l'atelier communal suit son cours avec le lancement de l'appel d'offres en marché public, courant juin.*

**Un dossier DETR (dotation d'équipement des territoires ruraux) est déposé avec l'espoir d'une aide de 40% du montant des travaux.*

**Nous allons prolonger le muret devant le CAFÉ RESTAURANT LE ST FIACRE afin de mieux sécuriser l'espace terrasse.*

**Côté route, réfection de la voie communale LES MARGATS avec un enrobé. Ce chantier sera géré par le service voirie de la Com-Com de la Bretagne Romantique.*

Et puis, bonne nouvelle...

Comme chaque année, le Conseil Municipal a décidé de ne pas augmenter les taux de la taxe d'habitation et de la taxe foncière.

Je vous souhaite un très bel été!

Bien à vous

C.D.



Dimanche 11 juin se déroulait notre concours de pêche annuel. Une fois de plus, le succès a été au rendez-vous tant au niveau du nombre de pêcheurs que de participants au repas qui a suivi.

Merci pour votre participation et merci à nos sponsors.

Nous vous donnons rendez-vous pour notre prochain évènement : repas (choucroute) et soirée dansante

le samedi 14 octobre.

N'hésitez pas à retenir cette date en attendant l'ouverture des réservations.

Bon été à tous



Vétathlon des 3 clochers ...

Rendez-vous le dimanche 24 septembre pour découvrir nos sentiers et chemins

L'association « Vétathlon des 3 clochers » organise sa 5^{ème} édition **le dimanche 24 septembre 2017 à 10h00.**

Cette manifestation sportive est **ouverte à tous** ; elle peut se faire à deux (un coureur à pied et un vététiste) ou seul pour les plus motivés.

Cette année, le départ sera donné à Saint Briec des Iffs.

Le parcours de 32 km, course à pied + VTT en solo et/ou relais, s'étend sur les 3 communes des Iffs, Saint Briec des Iffs et Cardroc. Nous comptons sur votre participation et remercions par avance tous les bénévoles qui contribuent à la belle réussite de cette manifestation.

Sportivement

Nathalie





INFO : Chiens et chats errants

Ce ne sont pas moins de 3 cas de morsures sur des personnes, avec parfois des attaques sur d'autres animaux (chiens ou chats) qui, en quelques semaines, ont perturbé la quiétude de notre village.

Dans ces trois cas, les personnes mordues ont dû se rendre soit aux urgences, soit chez leur médecin.

Se faire mordre par un chien, alors que l'on passait tranquillement sur la route, est intolérable.

Il faut le rappeler : **les maîtres sont pleinement responsables de leurs animaux, surtout à l'extérieur.**

Il est assez courant, sur notre commune, de voir des chiens divaguer car, mal ou pas attachés.

Par ailleurs, certains maîtres décident que l'espace public leur appartient, y compris à leur animal.

Cet article vise, simplement, à rappeler aux propriétaires d'animaux, leurs obligations afin d'éviter de tels incidents.

Responsabilité Article 1385 du Code civil :

Le propriétaire d'un animal est responsable du dommage que celui-ci a causé, soit que l'animal fût sous sa garde, soit qu'il fût égaré ou échappé.

Enfin, il est fortement conseillé de couvrir les risques de votre (ou vos) animal (animaux) domestique(s) par une assurance responsabilité civile.

Nous souhaitons, ardemment, que ces rappels suffiront à ce que notre village, ses habitants ainsi que celles et ceux qui viennent s'y promener, retrouvent, partout et durablement, le calme et la sérénité que nous apprécions tous tant !

Pour information, la loi n° 99-5 du 6 janvier 1999, donne beaucoup de pouvoirs aux Maires sur ce sujet.

Nous préférierions nous éviter un arrêté municipal assorti d'amendes, solution de dernier recours.

A vos crampons Mesdemoiselles !

Les 10 et 11 juin, avait lieu le tournoi international de football féminin U13 de Guerlédan. Etaient présentes une cinquantaine d'équipes telles que le PSG, Lyon, Montpellier, Reims, Toulouse, Clermont ainsi que des équipes étrangères (USA Richmond, l'Algérie, le Cameroun, l'Ukraine, La Léthonie).

L'équipe de Vignoc-Hédé-Guipel était représentée et une jeune ifféenne faisait partie de ses effectifs, Louane Fabre. Sur ces 2 jours, nos jeunes footballeuses affichent un bon bilan : 5 défaites, 4 nuls, 1 victoire et elles se sont classées 39^{ème}. Louane, 11 ans, fait du foot depuis 2 ans et est l'une des plus jeunes de son équipe. La plupart des autres filles ont 13, 14 ans. Le club existe depuis 1 an et compte 19 filles (de 9 ans à 16 ans).

Nous recrutons pour la saison prochaine.

Alors, toi aussi, si tu veux rejoindre Louane, voici les coordonnées de son papa (Ludovic), le responsable des féminines de l'ASVHG.

Ludovic 0617136246 – Reprise des entrainements en septembre !

Nous t'attendons !



COMMISSION ENVIRONNEMENT

Samedi 29 avril, c'est un groupe d'une quinzaine de bénévoles qui a participé à l'aménagement et à l'embellissement du bourg. Quinze fut juste suffisant. Quelques gros bras pour charger, charrier et étaler le «lourd», et des petites mains pour planter, désherber, assurer les finitions ... Une météo clémente nous aidant, il aura fallu 4h00 de travail sérieux, mais dans la bonne humeur, pour boucler le chantier.

Un pot vint joyeusement conclure cette matinée laborieuse.

Les deux grands massifs à l'entrée du parking de la salle des fêtes, ont été agrémentés de différentes plantes et d'un épais paillage.

Plus loin, près du parking de l'étang, 3 nouveaux espaces ont été créés dont un avec une finition d'ardoises, de lourdes ardoises...



Je tiens à remercier chaleureusement l'ensemble des jardinières et jardiniers présents à cette matinée citoyenne.

On parle beaucoup de citoyenneté, de vivre ensemble, de solidarité, éco-blabla...

Parfait en théorie!

C'est bien mieux mieux de mettre en application ces belles valeurs, même au travers d'une modeste action comme celle-ci.

Les participants ont tous promis de revenir la prochaine fois. Comme annoncé dans le précédent numéro, à l'automne, des arbres seront plantés sur le terrain de l'étang, et quelques-uns dans le «nouveau» cimetière acquis récemment par la commune, et qu'il nous faut commencer à aménager.

Le principe restera le même. Bienvenue à tous les volontaires!

La date précise des plantations vous sera communiquée à la rentrée.

Nous espérons vivement que chacun appréciera le travail réalisé, et nous comptons sur vous tous pour porter toute l'attention et le soin à ces embellissements.

Yves MARTIN



DERNIERE MINUTE.....

Des personnes mal intentionnées et peu scrupuleuses ont arraché et volé les quatre rosiers tige que nous avons plantés sur le parking du terrain Saint-Fiacre. Nous sommes pour le moins navrés devant cet acte de vandalisme !

YM

CRUMBLE A LA RATATOUILLE pour 6 pers :

200g de courgettes, 300g d'aubergines, 200g de poivrons rouges, 300g de tomates, 1 gros oignon, huile d'olive, sel, poivre, herbes de Provence, 2 œufs, 15 cl de crème fraîche et 6 carrés de fromage frais
une pâte à crumble avec : 60g de farine, 40g de beurre, 40 g de parmesan (ou comté)Après avoir épluché l'oignon, rincer les légumes et couper le tout en petits morceaux en éliminant bien les graines et le blanc à l'intérieur des poivrons. Faire chauffer l'huile et revenir les légumes, 15 mn, en remuant souvent. Saler, poivrer et ajouter les herbes de Provence. Préchauffer le four à 180°.Préparer la pâte à crumble en mélangeant la farine, le parmesan (ou autre) du bout des doigts. Incorporer le beurre en morceaux pour obtenir un mélange sableux et réserver. Fouetter les œufs et la crème, assaisonner.

Quand la ratatouille est refroidie, l'égoutter et l'incorporer au mélange œufs et crème.

Mettre la moitié de la ratatouille dans le moule et déposer le fromage frais. Ensuite, poser le reste de ratatouille. recouvrir le tout avec la pâte à crumble puis, tasser avant d'enfourner pour une cuisson de 30 mn à 180°.

Cet agréable plat d'été peut se déguster chaud ou froid accompagné d'une salade.

Annette Hocquet

