N°70 - DECEMBRE 2022

A l'ombre des Iffs

Le Mot du Maire

Nous voici déjà au terme de cette année: souhaitons déjà que l'an prochain soit moins impacté par les problèmes sanitaires et économiques et que l'Europe retrouve le chemin de la paix.

Concernant nos bâtiments communaux, vous avez sans doute remarqué qu'un échafaudage avait été dressé devant la mairie et le café dans le but d'en changer la gouttière en piteux état. Par la suite, il faudra également engager un autre chantier important : refaire les toitures de ces mêmes édifices, qui sont très « avancées » et plus étanches.

Autre sujet, les dépôts sauvages de déchets (pneus, bouteilles, etc…) dans la nature qui se multiplient et que certains d'entre vous ont pu remarquer. J'en ai été informé et j'ai fait le nécessaire en appelant la gendarmerie qui s'est rendue sur place pour les constater.

Enfin, j'ai été convié il y a quelques semaines à la préfecture pour une remise de diplôme récompensant le civisme de notre commune lors des élections présidentielles et législatives de 2022. En effet, lors de ces scrutins, notre commune s'est distinguée en ayant le 3è meilleur taux de participation (75,5%) parmi les communes de moins de 500 habitants. Bravo à tous pour votre civisme !

Je vous souhaite de bonnes fêtes de fin d'année et je vous donne rendez-vous le dimanche 8 janvier à 11 h à la salle Alphonse Vettier pour la cérémonie des vœux. Venez nombreux afin que nous ayons le plaisir de nous retrouver pour débuter l'année.

.Le maire, Jean-Yves Jullien

Agenda :

- ***Dimanche 08 janvier 2023 à 11h00:*** vœux de la municipalité salle Alphonse VETTIER.
- ***Samedi 21 janvier 2023:*** Plats à emporter café restaurant St Fiacre : couscous sur réservation.

de nos campagnes les chouettes

its en ce temps hivernaux sont plus longues et s'y font plus nombreux. Parmi eux, au cré- chouette hulotte, chouette effraie et chouette se répondent au clair de lune.

te hulotte :

it partie de la fa- gidae, rapace noc- taille moyenne (40 ron) de couleur grise avec des e roux.

e porte pas d'aigrette à la différence des hi- on masque facial est très typique avec deux sques plats et blancs en forme de cœur.

uette hulotte est cavernicole, elle niche dans arbre, ou une cavité dans un mur ou dans une nge. La période de reproduction a lieu de fé- llet en fonction du climat. Elle pond de 3 à 5 lle va couver 28 à 30 jours. Les jeunes quit- entre 5 à 6 semaines.

imentation est essentiellement faite de petits lombrics, grenouilles et même certains oi- la taille d'un geai des chênes, et même des On retrouve les pelotes de déjections qui nt les restes des proies qu'elle n'a pas pu di-

irement à ce que l'on pense la chouette hu- oit pas très bien la nuit mais possède une ex- uïe.

que la chouette hulule d'où son surnom de t. Au 18ème siècle, son chant fut un cri de des insurgés durant les guerres de Vendée ce valu le surnom de chouans.

a attribué au Moyen Age des pouvoirs malé- on l'associait ainsi à la mort, au mal et à la sorcellerie. Plus tôt, elle était le symbole de la clairvoyance et des dons divinatoires.

En Bretagne un dicton disait :

Quand le chouan chouanne le sâ (soir), garde le hernas (attelage) pour ta (toi), quand il chouanne le matin passe le à ton vésin (voisin). Ce qui veut dire que le cri du chat huant le soir annonce du beau temps, le matin pronostique de la pluie.

te effraie :

ie des clochers ou aussi nche est l'espèce la plus au monde, . Elle mesure 0 cm et pèse jusqu'à 620

Elle peut pondre 2 fois dans une année, au printemps et été, de 4 à 13 œufs, couvés entre 30 à 32 jours. Les petits sont élevés par le couple qui chasse jusqu'à une quarantaine de proies par nuit (du petit rongeur aux lapins ou belettes) et ceci pendant 2 mois.

L'effraie, contrairement à la hulotte, possède une excellente vue nocturne et une ouïe remarquable. Son vol est le plus silencieux de tous les oiseaux, ce qui en fait un chasseur remarquable. Son cri est strident « Khrùh », il déchire la nuit.

La population est en constante régression en raison des nombreuses collisions routières. Protégée depuis 1902 elle jouit d'une protection totale depuis 1981.

Animal de légendes et d'histoires, son vol fantomatique, son cri aigu et ses va-et-vient dans nos greniers accréditait les croyances de présence spectrale.

Au Moyen Age la dame blanche était clouée aux granges qu'elle habitait afin de conjurer le mauvais sort, et chasser les maladies.

La chouette chevêche :

La chouette chevêche ou chouette d'Athéna est une des plus petites de son espèce (de 150 à 200 g) pour une hauteur d'environ 23 cm.

Elle vit pratiquement autant le jour que la nuit. Son plumage est d'un brun tacheté de blanc sur le dessus et strié sur le dessous. Sa tête est plus large que haute. Ses sourcils blancs forment un x sur sa face faisant ressortir des yeux jaune or.

La chouette chevêche est cavernicole ce qui signifie qu'elle nidifie dans des cavités; la reproduction a lieu de mars à août il n'y a qu'une nichée par an. Entre 3 et 6 œufs seront incubés de 28 à 33 jours. Les petits seront nourris par le mâle. Ils quitteront le nid après 30 à 35 jours.

L'espérance de vie de la chouette chevêche est d'environ 16 ans; Ses principales causes de mortalité restent les collisions routières et les prédateurs tels que chats et fouines.

Sa nourriture est essentiellement constituée de petits invertébrés, d'insectes, de mulots ou de campagnols. Son cri ressemble à un Miaou ou un « Kiou ».

Elle représente ou accom-

Les travaux a Montmuran

Vous l'avez sans doute vu de près ou de loin, Montmuran change depuis quelques mois maintenant. Depuis fin août, un impressionnant dispositif d'échafaudage se met en place pour préparer les interventions sur les tours du 12ème siècle. Un parapluie ou dôme sera placé tout en haut de l'échafaudage, ce qui permettra aux artisans de travailler dans de bonnes conditions. Ce dispositif c'est : 4 mois d'assemblage, 29 mètres de haut à la pointe du parapluie, 60 mètres de long sur 3.5 mètres de large, 8 étages plus 3 étages de parapluie et plusieurs tonnes. A ce jour, il ne manque plus que le bâchage.

Ensuite viendront la dépose des ardoises début janvier et la préparation des nouvelles charpentes. Tous les éléments de bois datant du 12ème siècle qui seraient en bon état seront conservés.

Si certains d'entre vous souhaitent participer aux travaux voici le lien : https://www.demeure-historique.org/collectes/chateau-de-montmuran/, une ardoise à votre nom sera posée sur les nouvelles tours.

Nous vous tiendrons au courant de l'évolution du chantier dans le prochain bulletin et espérons pouvoir organiser pour les habitants des Iffs qui le souhaitent une visite privée du chantier.

Nous vous souhaitons de bonnes fêtes de fin d'année.

Olivier et Florence de LA VILLEON

Café Restaurant Saint-Fiacre

Le commerce St Fiacre vous souhaite ses meilleurs vœux 2023.

Nouveaux horaires d'hiver :

- Lundi 9h00-14h00 – 16h00-20h00
- Mardi 9h00-14h00 – 16h00-20h00
- Mercredi Fermé
- Jeudi 09h00-14h00 – 16h00-21h00
- Vendredi 09h00-14h00 – 16h00-22h00
- Samedi 09h00-14h00 - 16h00-21h00
- Dimanche 09h00-14h00 – 16h00-21h00

Le commerce sera fermé du samedi 24 décembre au dimanche 01 janvier 2023.

Samedi 21 janvier 2023: Couscous à emporter 8€50 sur réservation au 09.80.73.48.52 avant le 19 janvier 2023.

Etat civil:

Naissance:

- Basile, Léo, Mathis DAUGAN est né le 15 septembre 2022 à Rennes et domicilié au clos noblesse aux Iffs.

Bienvenu à Basile et félicitations aux heureux parents.

Cimetière

Il est rappelé aux concessionnaires que l'entretien des tombes de leurs défunts sont à leur charge.

Un désherbage régulier et une taille des massifs et arbustes doit être fait afin de garder ce lieu plus agréable et plus serein.

Les terrains seront entretenus par les familles ou les concessionnaires en bon état de propreté, les ouvrages en bon état de conservation et de solidité.

Une révision des concessions échues ou en état d'abandon manifeste sera faite en 2023, merci de vous signaler en mairie si vous êtes concernés.

Recette - sauce grand veneur

Pour accompagner vos gibiers, ¼ de litre de sauce:

- Préparation : 15 mn
- Cuisson : 45 mn

Ingrédients

- 1 oignon
- 2 échalotes
- 1 carotte
- 1 dl de vinaigre
- ½ litre de jus de viande ou de fond de gibier
- 70 gr de beurre
- 40 gr de farine
- 1 bouquet garni
- 1 cuillerée à soupe de gelée de groseilles
- 1 petit verre de cognac (ou de gnôle)
- 1 clou de girofle
- du poivre en grains.

Préparation:

1. Epluchez l'oignon, les échalotes et la carotte et coupez-les en tout petits dés.
2. Faites fondre 30 gr de beurre dans un sautoir ; dès qu'il est fondu, ajoutez les légumes et faites-les revenir à feu moyen ; quand ces ingrédients sont légèrement colorés, mouillez-les avec un décilitre de vinaigre et faites réduire d'un quart, à feu vif.
3. Ajoutez alors le jus de viande (ou le fond de gibier), 1 petit bouquet garni, quelques grains de poivre, 1 clou de girofle et portez à ébullition ; laissez cuire à feu modéré 20 mn environ.
4. Préparez un beurre manié en mélangeant 40 gr de farine à 40 gr de beurre.
5. Quand la sauce est cuite, passez-la à l'étamine, puis incorporez le beurre manié ; portez-la à nouveau à ébullition en battant au fouet pour obtenir une liaison parfaite ; laissez cuire la sauce 15mn à feu très doux en retirant les impuretés qu'elle rejette à la surface à l'aide d'une écumoire ou d'une petite louche.
6. Au moment de servir la sauce, incorporez la cuillérée de gelée de groseilles et le verre de cognac, puis mélangez bien à feu doux, à la cuillère en bois ; servez tel quel.

NB: On peut aussi ajouter au dernier moment le sang du gibier choisi.

Bilan de la journée des classes

Le 13 novembre dernier, un certain nombre d'iffféens se sont réunis pour fêter les classes et pour commémorer la fin de la Grande guerre; à cette occasion, les soldats de la commune tombés au champ d'honneur ont été honorés, ainsi que les militaires morts pour la France au cours de l'année passée.

La journée a commencé par la traditionnelle photo réunissant les personnes la classe 2 devant la croix du cimetière.

Puis, la cérémonie aux monuments aux morts, très suivie cette année, s'est déroulée sous la houlette de Guillaume Arbey avec le concours musical de la famille Josse et la gerbe déposée par le petit-fils de notre dernier ancien combattant, Jean Demay.

Enfin tout le monde s'est retrouvé pour l'apéritif dans la salle des fêtes, puis, un certain nombre de convives ont participé au traditionnel repas cuisiné par les membres du CCAS (Centre Communal d'Action Sociale, composé à part égale d'élus et de bénévoles).

L'après-midi s'est poursuivi dans la joie et la bonne humeur autour de parties de belotte et de scrabble. La journée s'est enfin achevée par un dîner galettes-saucisses..

Signal Conso: un service public pour les consommateurs

Consommateur, si vous rencontrez un problème avec un professionnel : achat (magasin ou en ligne), café-restaurant, eau-gaz-électricité, banque-assurance-mutuelle, téléphonie-Internet, voyage-loisirs, automobile…, sachez que vous pouvez le signaler sur la plateforme SignalConso de la DGCCRF (Direction générale de la concurrence, consommation et de la répression des fraudes).

Mode d'emploi de Signal Conso:

1. Signalez sur la plateforme SignalConso le problème (de manière anonyme ou non), ou posez directement votre question aux services de la répression des fraudes. Dans tous les cas, Signal Conso oriente le consommateur et le conseille.
2. Lorsque vous avez déposé un signalement, SignalConso contacte le professionnel pour l'en informer. Ce dernier peut alors vous répondre et/ou s'améliorer et vous serez informé par un email de SignalConso de son action. Si vous avez choisi de communiquer vos coordonnées au professionnel, il pourra vous contacter directement. Enfin, si vous choisissez d'interroger la DGCCRF sur vos droits, un agent de la répression des fraudes vous adressera par mail une réponse individualisée.

Intervention de la répression des fraudes grâce aux signalements des consommateurs:

Votre signalement est automatiquement enregistré dans la base de données de la DGCCRF. Lorsque pour un même professionnel, les signalements se multiplient alors la répression des fraudes peut décider de surveiller ou de le contrôler.

Adresse Internet de la plateforme Signal Conso : https://signal.conso.gouv.fr/

Bon à savoir: règlement des litiges de consommation:

En cas de litiges, rapprochez-vous d'une association de défense des consommateurs qui vous aidera dans vos démarches de règlement amiable. Retrouvez toutes les permanences et les coordonnées des associations de défense de consommateurs bretonnes sur le site de la Maison de la consommation et de l'environnement (Mce) : www.mce-info.org/pratique/

Article rédigé par la Mce, Maison de la consommation et de l'environnement–CTRC Bretagne, – 48 Bd Magenta – 35000 Rennes – 02 99 30 35 50

Journée du patrimoine 2022.

JOURNÉES EUROPÉENNES DU PATRIMOINE

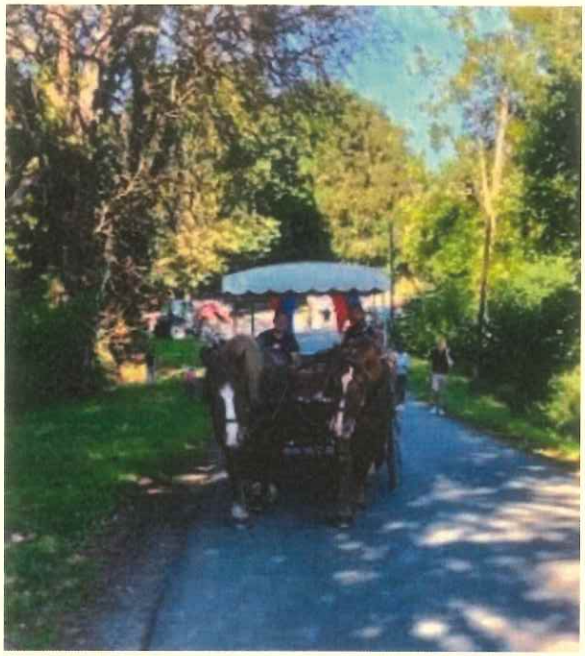
Le 18 septembre a eu lieu la traditionnelle journée du patrimoine locale des Iffs.

Le marché d'une quarantaine d'artistes, artisans, producteurs, créateurs locaux de qualité a créé un lien entre nos différents sites remarquables à visiter.

Ils ont participé à la belle fréquentation de cette journée. Nous tenons à les remercier de leur participation.

La calèche de Miniac sous Bécherel, avec ses deux belles juments fut également très appréciée.

Nous vous donnons rendez-vous le 17 septembre 2023 pour une nouvelle édition encore plus réussie.



Le comité des fêtes

Comité des FÊTES

Comme annoncé sur le dernier bulletin, notre concours de palets a eu lieu le 8 octobre dernier. Nous avons pu compter sur 24 joueurs en individuel le matin et 52 équipes de double l'après-midi.

La buvette et le stand galettes-saucisses ont été bien fréquentés. La choucroute à emporter du soir a, elle aussi, eu du succès et fait beaucoup d'heureux. Merci pour votre participation.

Le spectacle de Noël étant désormais supprimé, la prochaine manifestation programmée est le concours de pêche qui est prévu le 11 juin.

Nous comptons sur votre participation et vous souhaitons de bonnes fêtes de fin d'année.

Courrier des lecteurs: réflexion sur le bonheur

Le bonheur est, tel l'amour, une notion délicate à définir. C'est un concept un peu vague, sans borne, possédant une forme différente selon la personne qui l'évoque. On l'associe souvent à un but à atteindre, à une récompenses, on le confond avec la notion de plaisir qui pourtant n'a pas grand chose à voir avec le bonheur. Et c'est pourquoi il n'existe de règle immuable, figée, aisément applicable pour l'atteindre. On finit donc par se décourager, par ne plus y croire, et même par ne plus y penser pour s'épargner une lourde déception, se rabattant par dépit sur la recherche de plaisir, plus accessible. Mais ce qui est facile à prendre est facile à perdre. Et lorsque le plaisir s'éloigne, il le fait bien souvent avec une partie de nous-même.

S'il fallait se risquer à une description du bonheur, cela donnerait pour moi quelque chose comme : « état durable et robuste de bien-être ». Et il ne serait de définition plus opposée à celle du plaisir. Car le bonheur n'est pas quelque chose que l'on doit atteindre. Si nous considérons le bonheur comme un sommet, cela nous laisse deux options : redescendre ensuite de l'autre côté vers le malheur ou demeurer immobile tout en haut et ne plus avancer dans la vie. Le bonheur est quelque chose que l'on sème tout autour de soi et que l'on contemple pousser ensuite.

Pendant longtemps, j'ai pensé que le bonheur n'était pas fait pour moi. D'abord parce que je ne m'aimais pas, ou peu, et je ne voyais donc pas l'intérêt de me faire du bien, je n'avais pas l'impression de mériter quoi que ce soit de positif. Et ensuite parce que l'idée même de bonheur me paraissait niaise, utopique, incompatible avec les difficultés de la vie, avec ce monde souvent intolérant, parfois écœurant, rarement bienveillant.

Je vois aujourd'hui le bonheur comme un point d'équilibre, comme un état de tranquillité, d'apaisement, comme une absence de problème. Selon moi, le bonheur c'est mettre en place des rouages, des habitudes, qui te permettent de tenir les soucis à l'écart de ta vie, sans plus fournir le moindre effort, et ainsi pouvoir te concentrer sur ce qui compte réellement pour toi et te fait véritablement du bien.

Le bonheur est un chemin, accidenté au début, tortueux, mais de plus en plus lisse et aisé à pratiquer à mesure que l'on avance.

Le bonheur, c'est quand je me réveille le matin avec le sourire. Cela ne veut pas dire que tout va bien dans ma vie. Peut-être qu'une journée horrible s'annonce. Mais je reste optimiste, confiant, parce que j'ai confiance en moi-même, parce que je sais que chaque problème a au moins une solution. Je ne suis plus encombré, noyé par la peur, l'incertitude.

Le bonheur, c'est quand je sais où je vais, quand j'ai un ou plusieurs objectifs. Je ne suis pas certain de tous les remplir, je ne sais même pas s'ils sont tous bons, mais je me fais confiance.

Le bonheur, c'est quand je sais qui je suis, quand je n'ai plus peur de me poser des questions, de faire face à mes défauts ou à mes erreurs passées.

Le bonheur, c'est quand je n'ai plus besoin de rien. C'est quand je me rends compte que le bonheur, c'est un état d'esprit, et pas une accumulation de choses ou de personnes. Il peut être lié à mon moral, à l'état de ma vie, à mon niveau de fatigue, mais jamais à quelque chose d'extérieur à moi-même. Et en cela, je le contrôle. Toutes les cartes sont entre mes seules mains.

Alors le bonheur, au final, c'est un choix. Tu ne sais peut-être pas encore comment l'atteindre mais tu peux décider si tu désires t'en approcher ou si tu préfères le laisser de côté.

La route est longue, mais si tu fais aujourd'hui un pas en avant, elle le sera un peu moins demain.

Merci pour votre temps. *Thibault Moisan*

La fontaine Saint-Fiacre, la fontaine miraculeuse: l'embellissement programmé.

« Implantée auprès d'un petit étang, l'édifice date du XV -ème et XVII -ème siècle, il a été réalisé en pierre taillée, une croix à laquelle il manque un bras le surmonte. A l'avant, une niche, protégée par une grille, abrite une statue à l'effigie de Saint-Fiacre. Sur le côté gauche est accolé un tronc destiné à recevoir les offrandes. Le côté droit est muni d'une porte cadenassée qui donne accès à la source. »

La fontaine Saint-Fiacre est connue pour être la seule fontaine close du département, probablement édifiée sur un site ancien.

L'association « Les Amis du Patrimoine des Iffs » ouvre pour 2023, son premier projet et quel projet !... L'embellissement de la Fontaine Saint-Fiacre.

Le dossier est déjà à l'étude avec les élus de la commune. Un comité de pilotage bipartite est créé à cette occasion pour permettre une réalisation fédératrice et rapide de ce projet… dès début 2023.

Les matériaux utilisés pour la construction de la fontaine sont le granit et la pierre de taille. Les travaux concernés par son embellissement sont donc multiples: nettoyer les pierres, refaire les joints de maçonnerie à la chaux, nettoyer le fond de la fontaine, analyser l'eau, réparer la croix en granit, sécuriser la porte métallique avec verrouillage, supprimer la tôle noire et la remplacer par une plaque translucide, peindre la ferronnerie partie Sud, repeindre l'alcôve et la statue St Fiacre, réaliser un panneau explicatif en partie Nord (vie de Saint Fiacre, thématique de l'eau), compléter le pavement et nettoyage, mettre une plaque de fonte à la place du couvercle béton cassé, végétaliser…

Cette action est l'affaire de tous pour le plus grand plaisir des promeneurs et des résidents de ce merveilleux site local tant apprécié par les touristes. Ainsi, ce projet est ouvert à tous les amoureux du patrimoine, rejoignez-nous pour réaliser les tâches et ce quelle que soient vos compétences. Les réalisations trop techniques seront réalisées par des spécialistes et si vous êtes un de

ceux-là rencontrons-nous, nous serons heureux d'accueillir les précieux conseils du savoir d'antan.

Pour nous joindre et nous aider :

Les Amis du Patrimoine des Iffs ,
3 place de la mairie, 35630 Les Iffs
Courriel : lapi35630@gmail.com
Président : 06 80 01 91 16

Devenez adhérent membre actif pour la modique somme de 10 € pour 2023

En plus, vous avez la possibilité de faire un don défiscalisé à partir de 50 € (il ne vous en coûtera que 17 € après déduction fiscale) par chèque à l'ordre de LAPI ou virement bancaire : IBAN : FR76 1558 9351 2007 6977 0794 031 BIC : CMBRFR2BARK

Soyez remerciés pour votre aide et à très bientôt. Nous en profitons pour vous souhaiter un joyeux Noël et vous présenter nos meilleurs vœux pour cette nouvelle année 2023.

La Commission Communication.

La fontaine Saint Fiacre , description et traditions .

Non loin du bourg des Iffs, à proximité d'un étang, se situe la fontaine Saint Fiacre. Elle fait partie de ces nombreuses fontaines remarquables vénérées par les bretons.

Leur origine remonte à l'époque païenne du culte des sources gallo-romain. Pour gommer cette origine, l'Eglise les a placées sous le vocable de saints guérisseurs.

Aux Iffs, la tradition veut que ce soient des pèlerins qui, fatigués et assoiffés, ayant prié Saint Fiacre, firent jaillir cette eau. Pour vénérer Saint Fiacre, une procession, très fréquentée sous l'ancien régime, venait de l'église à la fontaine, le dernier dimanche d'août.

Afin d'obtenir une pluie bienfaisante, le curé du village trempait le pied de la croix dans l'eau de la source. Les pèlerins, paysans des environs, faisaient alors cette prière : « Saint Fiacre, vous avez quitté le monde et ses vanités pour entrer dans la solitude afin de vous consacrer à la prière, au soin des malades et au travail de la terre. Obtenez de Dieu les grâces que nous implorons pour le salut de nos âmes, la santé de nos corps et la réussite des cultures de nos jardins et de nos champs ».

Dès le XIIème siècle, l'eau de cette source alimentait les douves et la fontaine du château de Montmuran, grâce à un système de canalisations en poterie.

Mais, qui était Saint Fiacre ?

Son histoire est très légendaire. Les sources sur sa vie sont peu sûres. Selon la tradition, Irlandais de noble origine, il est né vers 590 dans le Connacht, près de Kilkinny, et est mort le 30 août vers 670. C'est un moine herboriste anachorète (c'est-à-dire ermite, retiré du monde).

Ordonné prêtre, Saint Fiacre fixa son premier ermitage à Kill-Fiachra, le long d'une rivière. Il y vécut de nombreuses années, menant une vie très austère mais attirant les visites de nombreux malades et disciples du fait de son habileté médicinale.

Puis il passa en Gaule à la suite du grand mouvement religieux qui entraina beaucoup de ses compatriotes vers le continent. C'est ainsi qu'il se rendit à Meaux, accueilli par l'évêque Saint Faron. Saint Colomban, autre moine irlandais l'y avait précédé vers 610. Saint Fiacre fonda alors un ermitage en forêt de Breuil, non loin des rives de la Marne, où il cultivait des plantes médicinales pour soigner les pèlerins et les malades.

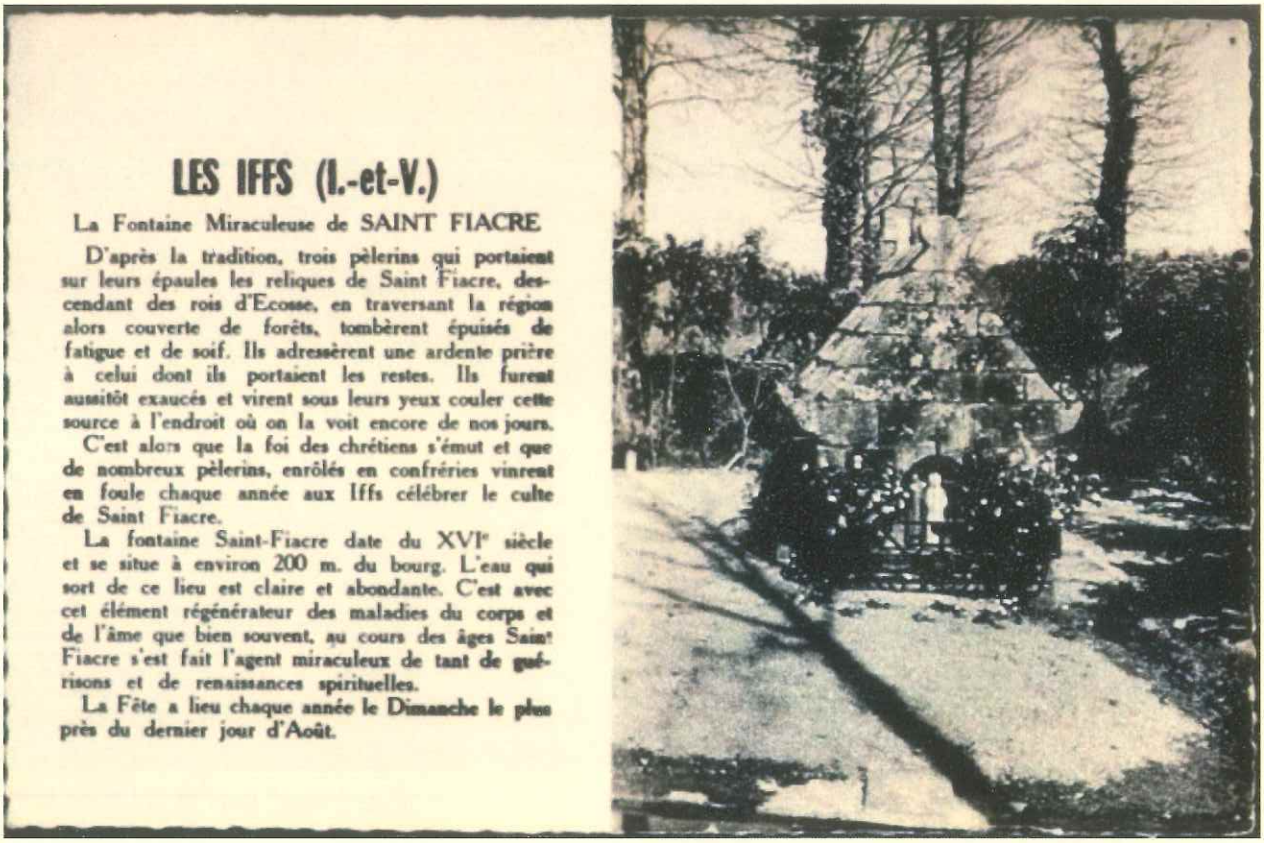
Il eut pour premier disciple Saint Killian, lui-même irlandais. Après sa mort se construisit un monastère au Breuil autour duquel se forma un village qui porte son nom. Fort apprécié déjà de son vivant, Saint Fiacre est vénéré comme le saint patron des maraichers et des jardiniers.

C'est également le saint patron des cochers (et des chauffeurs de taxi). En effet, la petite histoire nous apprend qu'à Paris, entre les numéros 79 et 81 de la rue Saint Martin, s'ouvre l'impasse Saint Fiacre. Or, un

loueur de coches, Nicolas Sauvage, y logeait au XVIIe siècle à l'enseigne du saint. De là viendrait l'appellation de fiacre donné aux voitures de louage.

Ses attributs sont la pelle et la bêche.

Il est invoqué en cas d'hémorroïdes et de cancers, notamment le fic, tumeur en forme de figue appelée « mal de Saint Fiacre ».



Saint Fiacre est fêté le 30 août.

Certaines fêtes sont organisées par la confrérie des jardiniers de Saint Fiacre. Les plus anciens écrits mentionnant le saint et sa vie remontent à l'époque carolingienne. Très populaire en Europe, une iconographie foisonnante a soutenu son culte pendant des siècles.

De nombreuses églises et chapelles en possèdent une statue, comme c'est le cas dans notre église.

Aux Iffs, des légendes sont attachées à son culte…

Rédaction: commission-comité « Information communication »
Yann Regnault, Claire Arbey, Odile Faure, Joseph Attimont
Bulletin municipal des Iffs: lejournaldesiffs@gmail.com - tel: 02 99 45 83 69 - Fax: 02 99 45 80 01