

IL ÉTAIT UNE FOIS ÉVRAN ...

La première école communale pour garçons a été installée en 1795 au presbytère. En 1834 une nouvelle école voit le jour rue de l'hôpital. Fin des années 1800, une maison (à côté de l'actuelle boulangerie Bonnel) est achetée pour servir d'école pour les filles. En 1905, la nouvelle école, celle que l'on connaît actuellement, est terminée. Après 1930, six classes se trouvent au rez-de-chaussée, les deux ailes des bâtiments sont réservés aux instituteurs et une salle des fêtes est installée au 1^{er} étage. En 1941, des prisonniers annamites vont être cantonnés à l'école de garçons, séparés des élèves par une clôture métallique. Les élèves de l'école privée devaient, quant à eux, céder la place aux soldats allemands à chacun de leur passage à Évran. Les écoliers devront 3 fois par semaine aller faire la chasse aux doryphores dans les champs de pommes de terre la saison venue, puis ils devront aller ramasser les glands pour faire du café.



L'école d'Évran en 1914

Mme Colse, notre 3^{ème} centenaire !

Mme COLSE Léona, née VIDAL, est arrivée à l'EHPAD Résidence du Clos Heuzé en février 2008. Elle est née le 6 novembre 1920 à CAZES MONDENARD (Tarn et Garonne). Le 6 novembre, Madame Léona Colse a soufflé sa 100^e bougie à l'EHPAD. Originaire de Cazes Mondenard, dans le Tarn et Garonne, elle s'est mariée à Marcel, ancien prisonnier de la 2nde Guerre Mondiale. Après avoir vécu à Paris et à Plouasne, Mme Colse s'est installée à la Résidence du Clos Heuzé en février 2008.

Patrice Gautier est venu fêter cet événement en sa compagnie. Voici une belle photo souvenir de nos 3 doyennes : Mme Tanguy, Mme Renault et Mme Colse. Toute l'équipe municipale souhaite un très bel anniversaire à Mme Colse.



Évran vient d'adhérer à l'association **Breizh 5/5** dont la démarche est de rendre visible la volonté d'une réunification de la Bretagne historique à 5 départements. Deux panneaux seront prochainement installés aux entrées de la commune.

Delphine Jacquot à Évran !

Delphine Jacquot, illustratrice d'albums pour les enfants sera présente le **vendredi 11 décembre 2020** ! Ce projet était initialement prévu en mai 2020. Elle va venir rencontrer les élèves de CE2/CM1 de l'école Jules Verne.

Ce projet organisé conjointement par Delphine David de la bibliothèque, Dinan Agglomération et la Bibliothèque des Côtes d'Armor se déroule sur une matinée. Les enfants vont échanger sur son travail d'illustratrice, puis elle va proposer un dessin "en live" et les enfants dessineront en même temps qu'elle. L'univers de Delphine Jacquot est magnifique : animaux étranges, cabinet de curiosités, un univers très propice à s'évader et à développer l'imaginaire de l'enfant.

Les livres comme *Marions-les*, ou *Un éléphant à New-York*, ou encore sa nouveauté *Le portrait du lapin* vous attendent à la bibliothèque!

Nouveaux arrivants

Afin de préparer le pot d'accueil des nouveaux habitants de la commune, merci de bien vouloir vous manifester à la mairie si vous avez emménagé durant l'année 2020.

Message du maire

Chères Évranaises, chers Évranais
2020 a été une année éprouvante pour nous tous. Heureusement, elle touche à sa fin et on peut espérer que 2021 soit plus agréable. Même si les restrictions sanitaires restent nombreuses et essentielles, je vous souhaite se retrouver vos proches pour vivre des moments chaleureux et réconfortants. Prenez bien soin de vous et des autres. Joyeux Noël à tous !

Déchets verts

A partir du 01/01/2021, la mairie s'engage à ne plus apporter de déchets verts à la déchetterie d'Évran, gérée par Dinan Agglomération. Cela sera possible en combinant les mesures suivantes : le tracteur-tondeuse devant être renouvelé, il sera remplacé par un neuf équipé d'un mulching. Les feuilles mortes seront stockées pour produire du compost. Les branches issues de l'élagage seront mises à disposition des agents techniques, des habitants ou des professionnels, pour paillage. La gestion des déchets verts déposés dans les déchetteries de Dinan Agglomération coûte chaque année près d'un demi-million d'euros. Les élus et le service technique d'Évran ont donc souhaité être exemplaires et contribuer modestement à la réduction de ce coût.

Confinement et commerces

4 commerces d'Évran ne peuvent reprendre leur activité habituelle d'ici au 20 janvier 2021. L'épicerie du Puits Sans Fond est ouverte. Le bar PMU Le Sulky est toujours ouvert pour les jeux, le tabac, la presse et les colis. Le Patio et le Vieux Chien Noir vous proposent des repas à emporter.

Le Puits Sans Fond
Lundi : 8h30 - 12h30
Mercredi : 16h - 19h
Vendredi : 8h30 - 12h30
Samedi : 9h - 12h30
06 10 62 91 04

Le Patio
Vente à emporter midi et soir
Du mercredi au samedi et dimanche soir
A récupérer entre 11h et 14h pour le midi
Entre 18h et 21h pour les commandes du soir
Click and collect : www.lepatioevran.fr
02 96 80 36 75

Le Vieux Chien Noir
Ouvert 7j/7
Commandes à récupérer de 11h30 à 14h
Et de 18h à 21h
02 96 27 44 58

Le Sulky
Ouvert 7j/7
Du lundi au jeudi : 7h - 13h
Vendredi : 7h - 13h ou 16h - 19h
Samedi et dimanche : 8h - 13h
02 96 27 40 18

Sous réserve des prochaines mesures

Skate-Park

La piste de Skate-Park, ouverte au public depuis le 23 novembre, connaît un beau succès. Vous pouvez vous y rendre en respectant les mesures sanitaires.

Repas annuel des aînés

Du fait de la situation sanitaire, il n'a pas été possible d'organiser le repas annuel des aînés en 2020. Le CCAS a donc décidé d'offrir un bon pour un repas à emporter d'une valeur de 10 euros aux personnes résidentes à Évran et nées en 1945 ou avant. Le bon est à retirer à la mairie, munis de votre justificatif de domicile et de votre carte d'identité entre le 10 et le 18 décembre 2020 et à utiliser au plus tard le 31 décembre 2020 dans l'un des 3 commerces suivants : Le Vieux Chien Noir, Le Patio, Le Charcutier-Traiteur Roblot.

Forfait halte nautique

Le forfait électricité/eau pour les bateaux stationnant au port d'Évran est d'un montant de 3€ par jour, soit 90€ par mois, du 1er octobre au 30 avril.

Aménagement du bourg – Participation citoyenne

La participation citoyenne se met en place. Le **Collectif Habitants Acteurs (CHA)** est maintenant constitué. Il regroupe aujourd'hui 25 personnes, représentant des habitants du bourg et des villages mais aussi les acteurs économiques et associatifs, écoles...

Membres du CHA

BOURHOVEN Sébastien, BRANDILY Éric, BRUNY Annick, DANIEL Chantal, DESCHAMPS Philippe, DESPORTES Isabelle, DOUCET Élisabeth, DUVIN Jean-François, FALQUERHO Matthieu, GALAND Olivier, GALLARD Rachel, GUILLOIS Martial, GUINAN Liam, HOMO Éric, JACTEL Mathilde, LACOMBE Frédéric, LE CUN Florence, LE DIGUERHER Christèle, LESOURD Virginie, MADRE Alexis, PAPELARD Jérôme, POSTEL Éliane, THUAL Laurence, WIACEK Marc

La composition de ce collectif n'est pas figée, ceux qui souhaiteraient rejoindre le groupe sont les bienvenus.

Le travail s'organise :

La 1^{ère} réunion de travail de ce groupe n'a pas pu se tenir en présentiel en raison du 2nd confinement. Les membres du groupe ont néanmoins pu travailler à distance sur le document Diagnostic établi par l'architecte-urbaniste chargé de la conception des nouveaux aménagements publics. Leurs remarques et suggestions ont été transmises à M. de Crevoisier afin qu'il les intègre à sa réflexion. Le 5/12/2020 M. de Crevoisier présentera au CHA sa première proposition d'aménagement des espaces publics du centre bourg. Cette réunion organisée en présentiel à la salle Beaumanoir, dans le respect strict des normes sanitaires en vigueur, permettra au collectif d'échanger sur ces propositions. Une autre réunion du CHA est prévue en janvier afin d'affiner le scénario d'aménagement. Le projet d'aménagement sera présenté aux Évranais à l'occasion de réunions publiques début 2021, et grâce à l'utilisation d'outils de visualisation en réalité augmentée.

AGENDA

Bibliothèque
Réouverture mardi 8 décembre
1 pers. ou 1 famille à la fois

Conseil municipal
Le mercredi 16 décembre
à 18h30
Salle d'honneur de la mairie

Veillée de Noël
Le jeudi 24 décembre
à 17h et 19h30
Église d'Évran

Commune d'Évran – 12 Rue de la mairie – 22630 Évran
02 96 27 40 33 – accueil@evran.bzh

MAIRIE

Retrouvez nous sur notre page et
ÉVRAN, commune de Bretagne

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h30 à 17h
Fermé les mardis et jeudis après-midi
Ouvert le samedi de 10h à 12h (sauf pendant les vacances scolaires)

Et sur notre site internet : www.evran.bzh

ZOOM SUR LA RESTAURATION SCOLAIRE ...

Les restaurants scolaires d'Évran et de Le Quiou accueillent chaque midi environ 350 enfants de la maternelle à la 3^{ème}, scolarisés dans les écoles primaires Jules Verne (Évran), Les Faluns (Le Quiou) et Sainte Anne (Évran) et le collège Sainte Anne - Saint Joachim (Évran). La restauration scolaire fait partie des missions gérées par le syndicat du regroupement pédagogique intercommunal qui associe les municipalités d'Évran, Le Quiou, Saint André des Eaux, Saint Judoc et Tréfumel.

La confection des repas



La cuisine de Convivio installée à Aucaleuc prépare les repas chaque matin. Les quantités sont ajustées en tenant compte du nombre d'enfants qui s'inscrivent avant 9h. Convivio livre les repas vers 11h sur chacun des 2 sites et notre personnel prépare ensuite le service avant l'arrivée des enfants.

Le pain est fabriqué et livré par les 3 boulangers d'Évran.

Le service



A Évran, les enfants de l'élémentaire et du collège se servent eux-mêmes à partir d'un self tandis que les enfants de maternelle et les CM de Le Quiou sont servis à table. Ils sont accompagnés par près de 15 adultes.

L'origine des denrées alimentaires



A l'initiative des élus, le cahier des charges de la prestation confiée à l'entreprise Convivio a été progressivement modifié au fil des années.

- × Avant 2014, il était seulement demandé au prestataire de proposer un repas bio par mois et de privilégier les circuits courts, sans qu'un bilan formel ne soit exigé.
- × Lors de l'appel d'offres en 2015, le cahier des charges a été profondément modifié.
- × En 2017, Convivio a pris l'engagement de référencer des viandes de porc, bœuf et volaille 100% françaises.
- × En 2017, l'accompagnement des communes par Dinan Agglomération pour un approvisionnement plus local et à partir de denrées issues de l'agriculture biologique ou avec d'autres signes de qualité (Label Rouge etc.) a démarré via le Projet Alimentaire territorial (P.A.T.).
- × Depuis septembre 2019, le cahier des charges a de nouveau été renforcé. Le prestataire doit notamment :
 - Préparer les repas avec 50% de denrées alimentaires durables dont 20% de denrées issues de l'agriculture biologique.
 - Transmettre un suivi semestriel et annuel sur ces taux.

Le suivi du 1^{er} semestre 2020 indique un taux de denrées durables de 49% dont 19% de denrées issues de l'AB.

Le gaspillage



Depuis plusieurs années, nos équipes œuvrent pour que le gaspillage soit réduit au maximum :

- × Le nombre de repas commandés est le plus proche possible du nombre de repas servis.
- × Les enfants sont invités à ne prendre que ce qu'ils-elles pensent pouvoir manger et à en reprendre ensuite si besoin.
- × Les quantités retrouvées dans les poubelles sont pesées de temps en temps avec l'aide technique du service « déchets » de Dinan Agglomération.

Les coûts



Chaque repas confectionné et livré par Convivio est facturé au syndicat entre 2,80 et 3,15 euros TTC en fonction des âges (2014 : entre 2,45€ et 2,80€). Le coût total d'un repas pour la collectivité est au moins de 7 euros (prestation de Convivio + charges de personnel + produits d'entretien + amortissement des équipements etc.). Les familles contribuent entre 3,50 et 4,15 euros par repas, soit environ 50% du coût total. Le déficit est pris en charge par le syndicat dont le budget est abondé par les 5 communes membres.

Les producteurs

Parmi les producteurs du Pays d'Évran dont les denrées entrent dans la composition des repas :

- × Ferme de la Moinerie, Les Champs Géraux (viande de porc).
- × Arôm Ethic, Evran (légumes).
- × Gaec Les Fruits des Bois, Le Quiou (pommes).



La loi EGALim

La loi EGALim a été promulguée le 30 octobre 2018. Elle a pour objectif l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire ainsi qu'une alimentation saine, durable et accessible à tous. Une partie de cette loi concerne la restauration collective. Ainsi, **à partir de 2022**, les repas servis dans les restaurants scolaires devront avoir été composés à partir **d'au moins 50% de denrées alimentaires durables dont 20% issues de l'Agriculture Biologique (AB)**.



- Dès 2020, ces restaurants doivent aussi :
- × Proposer un repas végétarien par semaine (depuis le 1^{er} novembre).
 - × Afficher les taux d'approvisionnement en denrées durables et issues de l'AB.

Le Projet Alimentaire Territorial de Dinan Agglomération



En octobre 2017, Dinan Agglomération a voté la mise en place d'un Projet Alimentaire Territorial qui permet de :

- × caractériser les denrées alimentaires achetées par les cuisines des écoles primaires du territoire,
- × établir un réseau de cuisiniers ou gestionnaires,
- × recenser les producteurs locaux.

Le Projet Alimentaire Territorial permet de mobiliser de nombreux acteurs autour d'actions concrètes :

- × après-midi d'échanges entre cuisiniers,
- × suivis individualisés des cantines,
- × élaboration d'un outil de suivi de l'approvisionnement,
- × création d'un catalogue des producteurs locaux pour la restauration collective publique,
- × organisation d'un forum de rencontres entre producteurs et cuisiniers.

Les actions du Plan Alimentaire Territorial sont amenées à être étendues aux autres établissements de restauration collective du territoire (collèges, lycées, EHPAD, hôpital...) afin de promouvoir les produits issus du territoire et de les accompagner vis-à-vis de la loi EGALim.

La stratégie agricole et alimentaire de Dinan Agglomération



Fin 2019, le conseil communautaire a décidé d'aller plus loin en faveur d'une agriculture durable et d'une alimentation locale et de qualité :

- × Réunir régulièrement les cuisinier.es, agriculteur.rices et élu.es pour s'informer et échanger sur les bonnes pratiques,
- × Créer un observatoire pour mieux comprendre les évolutions de l'agriculture, suivre les installations agricoles,
- × Accompagner les changements de pratiques de la consommation, pour favoriser dans les restaurants scolaires les produits locaux et sous signes de qualité (AB, Label rouge, IGP...),
- × Accompagner les transitions agricoles, en favorisant l'installation d'agriculteurs en remplacement des nombreux départs en retraite à venir et en tenant compte des besoins de diversification afin de rendre notre territoire plus autonome sur le plan alimentaire.

A venir ...

- × Mise en place d'une commission « cantine » réunissant élus, agents, parents et enfants.
- × Accompagnement de l'EHPAD vis-à-vis de la loi EGALim.
- × Accompagnement à l'installation d'agriculteurs.

Les restaurants scolaires d'Évran et de Le Quiou s'engagent pour atteindre les objectifs de la loi EGALim.

En 2022, 50% des produits servis par la restauration collective des communes devront être de qualité et durables (Agriculture Biologique, Label rouge, IGP, AOP, STG, HVE...) avec un minimum de 20% de produits bio.

