N°18 / HIVER 2015-2016

Le Céteau

LE MAGAZINE MUNICIPAL DE PONT-DE-BUIS LÈS QUIMERC'H

© Fotolia

Dossier

L'école Cornec avant/après

[LIRE EN P. 6]

Suzanne Ploux

[LIRE EN P. 9]

Restauration scolaire : qualité, tradition du goût, coût raisonnable pour les familles

[LIRE EN P. 3]

Pont-de-Buis lès Quimerc'h

Ouvert sur le monde

www.pontdebuislesquimerch.fr

Sommaire

Sommaire 2

Édito 2

Dossier

Restauration scolaire : qualité, tradition du goût, coût raisonnable pour les familles 3

Le point sur…

L'école Cornec avant / après 6

Le sport pour tous en libre accès

Départ en retraite de Patrick Even 8

Portrait

Suzanne Ploux, une figure phare de l'histoire de Pont-de-Buis lès Quimerc'h 9

Culture & Patrimoine

Fours à pain et fours à crêpes 10

Expression 11

Pont-de-Buis lès Quimerc'h

Ouvert sur le monde

LE CÉTEAU N° 18

HIVER 2015-2016

Directeur de la publication :
Roger Mellouët

Rédaction :
Commission communication

Crédit photos :
Mairie de Pont-de-Buis lès Quimerc'h

Réalisation :
GéDéZ'ailes Communication

Impression :
Cloître Imprimeur

PEFC 10-31-1238

Mesdames, Messieurs,

L'année 2015 aura été une année difficile, cruelle même pour certains de nos concitoyens. Commencée dans le sang par les attentats de janvier, elle se termine encore dans le sang avec les attentats de novembre. La République et ses valeurs sont violemment attaquées, les morts se comptent par dizaines, et autant de familles sont plongées dans la peine.

Au-delà de l'horreur, et de la compassion qui s'emparent de nous, se pose aussi aux responsables cette question à laquelle nous essayons tous, à notre niveau, de répondre : comment ces hommes jeunes en viennent à commettre de tels actes, à aller vers une mort certaine à un âge où généralement on n'aspire qu'à vivre ?

Alors on invoque souvent la difficulté d'intégration, de trouver un travail, de trouver une place dans notre société.

Que peut faire une municipalité pour essayer d'éviter cette marginalisation souvent évoquée en pareil cas ?

Nous avons choisi dans notre commune d'essayer de donner à tous nos jeunes, les enfants en particulier, le sentiment que tout est fait pour faciliter leur apprentissage de la vie en société. Cela tourne bien entendu autour de l'école et de l'action des enseignants qui dépendent de l'Education Nationale. Mais, en complémentarité, nous nous sommes attachés à organiser au mieux ce que l'on appelle l'accueil périscolaire : garderies, accueil de loisirs, centre aéré, les TAP (Temps d'Activités Périscolaires) et aussi cantines que nous voulons de qualité, auxquelles nous avons voulu consacrer un dossier. Cette politique permettra-t-elle aux jeunes de notre commune de mieux comprendre la solidarité qui nous anime et la volonté que nous voulons leur transmettre, que nous pouvons tous, avec nos qualités et nos défauts, vivre ensemble dans le respect de chacun ? Nous l'espérons avec la modestie qui doit être la nôtre.

Souhaitons que 2016 soit pour nous tous, habitants de Pont-de-Buis lès Quimerc'h, une année heureuse !

Bonne année, bonne santé et Bloavez mad

Bien cordialement,
Roger Mellouët,
Le Maire

Restauration scolaire : qualité, tradition du goût, coût raisonnable pour les familles

Pont-de-Buis lès Quimerc'h compte trois écoles et deux restaurants scolaires gérés par la collectivité : celui des écoles Josette et Jean Cornec et celui de Lucie Aubrac. Ce dernier nourrit également les enfants de l'école Park Gwenn, ceux du multi-accueil Baradozic, sans omettre le centre aéré à Logonna-Quimerc'h et Baradozic.

Un service municipal composé de deux équipes de cuisine qui privilégie la qualité du «fait maison», à un prix très abordable pour les familles. Au tarif de 2,66 €, elles payent la moitié de la valeur réelle du repas.

Regards croisés sur cette restauration, tant appréciée de nos chérubins affamés, qui fournit 320 couverts par jour de classe. Un service où entrées et desserts sont servis en assiettes individuelles, les fruits épluchés, épépinés ou coupés.

Des normes sévères, une cuisine familiale

Au fil des années, les contraintes en matière de normes sanitaires et d'hygiène ont amené plusieurs collectivités à confier ce service à des prestataires privés extérieurs. Nous, nous avons choisi de pérenniser notre mode de fonctionnement maison, en répondant à ces diverses obligations. En conservant cet esprit «pot au feu» d'antan où la cuisine était une affaire de saveurs, de façonnage, d'équilibre naturel. Et, surtout, de vrai plaisir pour le palais ! Un moment fort de la journée, un vrai réparateur d'énergie.

À Lucie Aubrac, il a fallu faire 120 000 € de travaux pour que la structure réponde aux normes. Cette évolution a permis d'obtenir l'agrément de cuisine centrale locale. Ce qui a pour conséquence majeure l'autorisation d'effectuer une livraison chaude à destination du centre aéré de Logonna-Quimerc'h et de la Maison de l'enfance Baradozic.

Hervé Laurent et Samuel Daniélou

A l'école Lucie Aubrac

Les travaux d'aménagement de Kerval ont créé l'opportunité d'une cuisine commune aux deux établissements. Des moyens mutualisés qui ouvrent une nouvelle ère dans la façon de travailler. Un véritable virage qui vise à améliorer le bien-être des enfants, les conditions de travail du personnel tout en maintenant une qualité de service.

Lucie Aubrac-Park Gwenn : Hervé, Samuel et Magali au piano

À Pont-de-Buis, les deux écoles fréquentent le même restaurant scolaire, celui de Lucie Aubrac. L'équipe de cuisine est composée de quatre personnes pour activer le piano : Hervé Laurent, Samuel Daniélou, Magali Riou et Élodie Lagouge. Au quotidien, avec le mercredi en plus depuis l'arrivée des TAP (Temps d'Activités Périscolaires), ils assurent le coup de feu pour contenter les appétits féroces de 180 élèves. Quinze adultes partagent aussi ce repas méridien. Dans deux salles, les enfants sont répartis suivant les âges. Le service est renforcé par 7 agents qui aident les petits à se restaurer comme il se doit.

Josette et Jean Cornec: l'univers de Claudine et Véronique

À Josette et Jean Cornec, les bons petits plats maison sont l'ouvrage de Claudine Leroy et Véronique Cluzet. Un binôme bien rodé qui mitonne ses menus depuis des années dans sa modeste cuisine de

l'ancienne école maternelle. Une tranche de vie qui va se terminer début 2016 avec le déménagement dans la nouvelle cuisine. Un vrai challenge pour l'équipe qui va quitter, non sans émotion, le bourg : *« C'est sûr,* confie Claudine, *c'est une vraie aventure pour nous, après tant d'années ici. Nous avons déjà bien préparé ce changement, en rencontrant l'équipe de Kerval pour se caler. Cela se passe bien et nous progressons très vite dans cette future organisation. Même s'il reste, bien entendu, un brin de nostalgie sur cette époque de notre vie municipale ».* Là aussi, le service des enfants, au nombre d'environ 150, est effectué par du renfort, de 7 agents. Entre le restaurant et la cuisine, c'est 1,2 million € d'investissement.

Un budget gourmand !

Ce service restauration scolaire a un coût pour la collectivité. Un choix politique assumé. Pour l'exercice 2014, le chapitre alimentation du budget a rendu la copie suivante: 102 621 € en dépenses alimentaires à quoi il faut ajouter les dépenses de personnel, d'eau, d'électricité… par contre les recettes ne sont que de 100 351 €. Mais au final, les enfants sont très bien nourris et se régalent avec un apprentissage du bien manger, de sa diversité, la découverte des légumes, de recettes originales et animations diverses. Ceci n'a pas de prix !! Par ailleurs, nous avons intégré des produits biologiques au sein des repas.

Il est bon de noter que nos voisins du collège François Collobert et du Lycée des Métiers travaillent, eux aussi, dans ce choix de cuisine familiale et soignée.

Claudine Leroy et Véronique Cluzet

La traque au sel, pour la santé de tous

C'est désormais bien connu et relayé activement par les autorités médicales, l'excès de sel dans la nourriture est dangereux pour l'être humain. Il est la cause de nombreux problèmes cardiovasculaires et d'élévation de la tension artérielle. C'est un phénomène de la société moderne qui n'a pas échappé à nos experts en cuisine. Aussi, depuis des années, notre restauration scolaire chasse cet abus de sodium dans les plats. *« Nous l'utilisons au minimum*, explique Hervé Laurent. *C'est un véritable leitmotiv chez nous et nous préférons travailler avec des épices. Bien plus naturel ! Nous éduquons les enfants à ces saveurs. De même, les frites, avec des huiles grasses, ne sont pas les bienvenues dans notre assiette. Tout comme le pané ou le cordon bleu !».*

A l'école Josette et Jean Cornec

A l'école Lucie Aubrac

L'utilisation des produits bio est désormais habituelle au sein des deux cuisines autant pour les féculents, les légumes, les fruits, que le poisson frais. La viande, quand à elle, est issue des élevages de proximité.

Le multi-accueil, un service particulier

Depuis 2011, chaque jour, quinze repas préparés à Lucie Aubrac sont acheminés vers les petits du multi-accueil de Baradozic, à quelques encablures de la cuisine. Une liaison particulière où il faut être performant au quotidien. Les menus sont établis en partenariat avec la directrice du multi-accueil, Valérie Le Gonidec, et répondent à des besoins plus ciblés. Ce travail commun offre aux plus petits un excellent départ dans leur parcours du goût.

Des menus élaborés en toute autonomie

L'une des clés importantes du service restauration demeure, bien entendu, l'élaboration des menus journaliers. Sur ce point, les équipes ont carte blanche pour créer au fil des jours ces fameux menus, tant attendus par les parents (qui, bien souvent, les testent à la maison!). La recherche de l'équilibre et de la variété, le respect de la saison et de l'impact nutritionnel sont des fils conducteurs incontournables. Tout cela est, de plus, suivi de très près par les exigences du fameux GEMRCM, le gendarme de la restauration collective. En langage traduit, il s'agit du Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition.

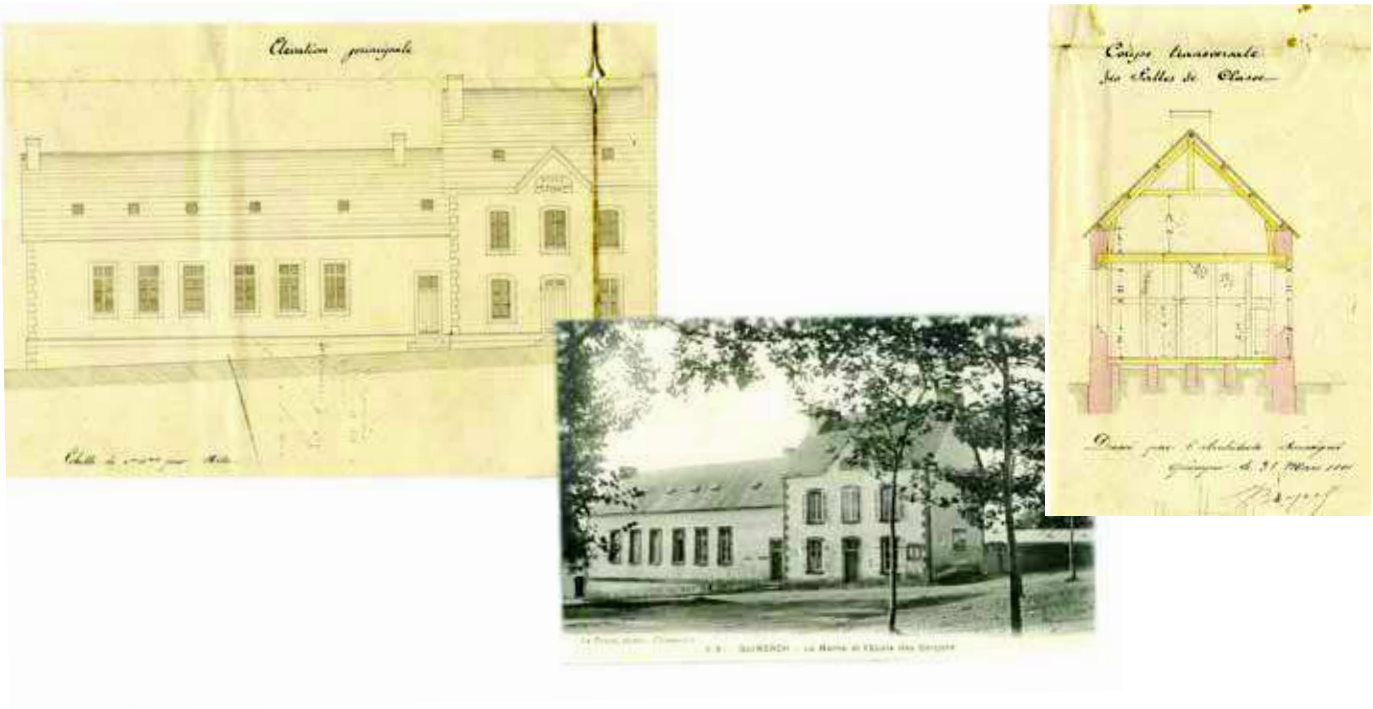
Le nouveau restaurant scolaire de l'école Cornec en fin de travaux

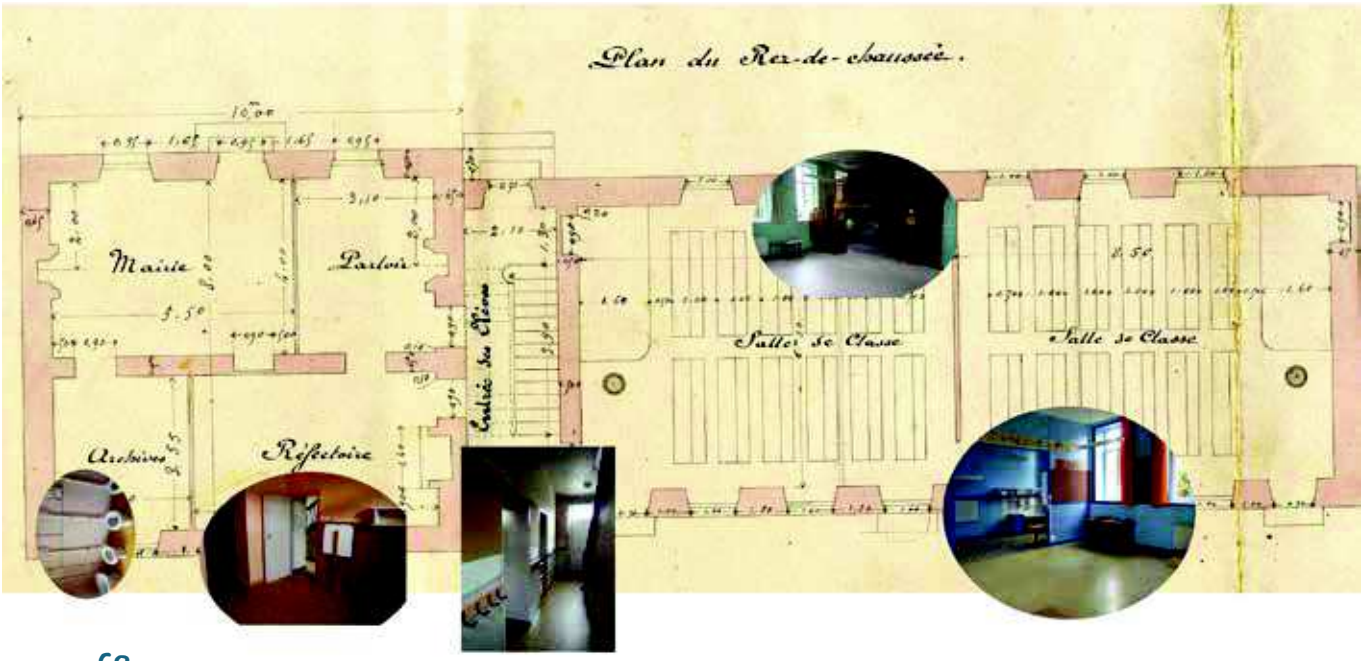
En conclusion...

Les repas scolaires sont un moment fort et privilégié de la journée de l'enfant, un temps de bonheur et de plaisir pour le palais. Ce ne sont pas les enseignants, fervents fans de cette bonne cuisine, qui diront le contraire! Quant aux menus, ils sont en ligne chaque semaine sur le site internet de la commune à l'adresse www.pontdebuislesquimerch.fr.

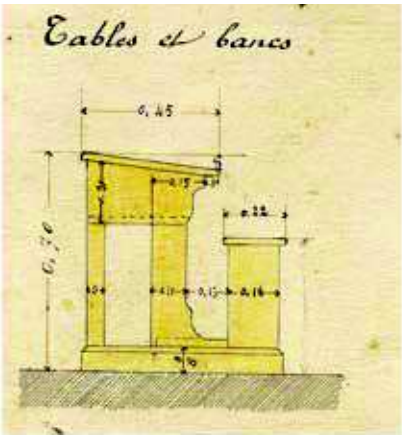
L'école Josette et Louis Cornec, de 1880 à 2015

L'école en 1880

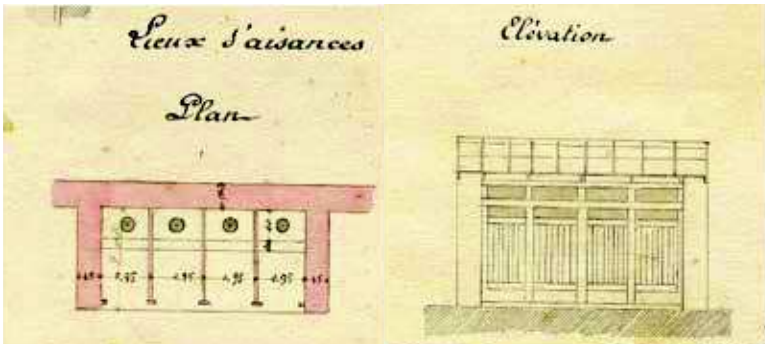




Le mobilier



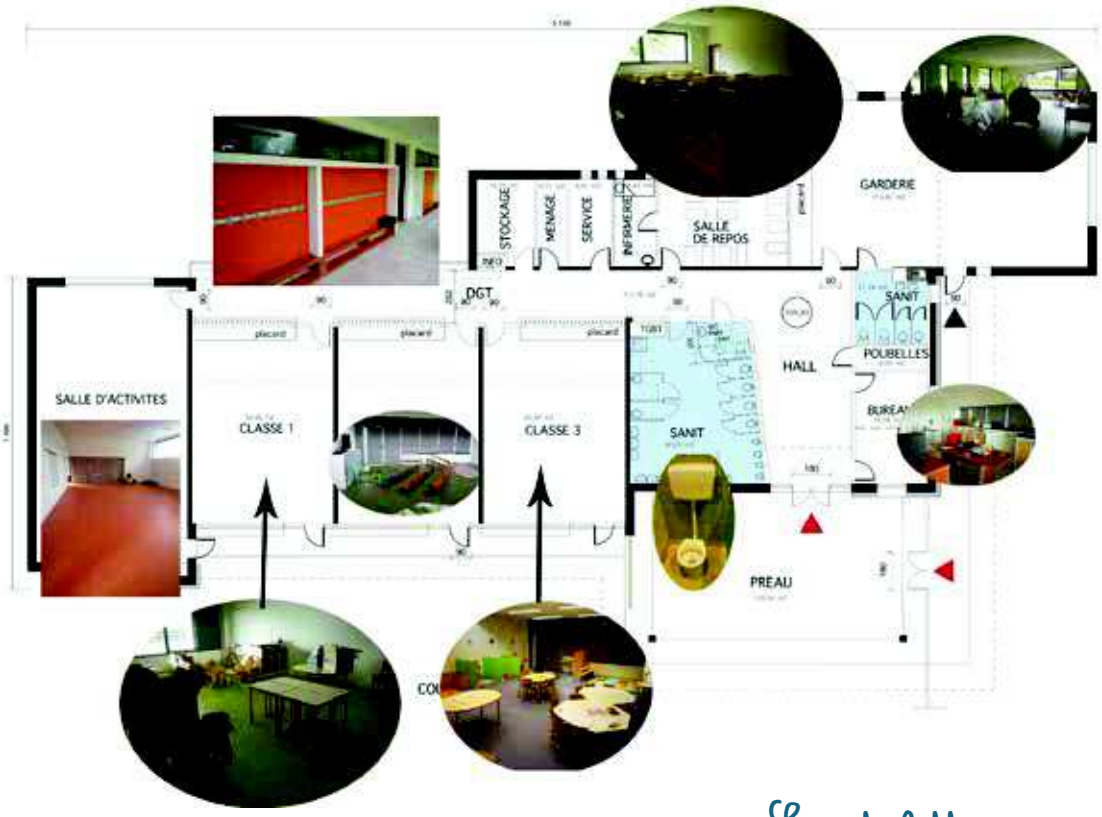
Les toilettes



L'école en 2015

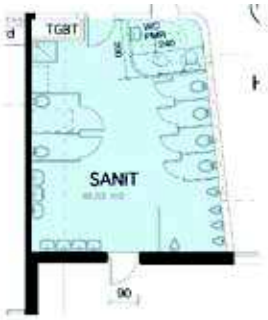
VUE EST

VUE SUD



Le mobilier

Les toilettes



Le sport pour tous en libre accès

On ne compte plus les travaux effectués sur nos équipements sportifs pour le bien-être des particuliers et des associations : Halle des Sports Jean Poudoulec, Stade du Drenit, Seishin Dojo...

Un des nouveaux terrains multisports

Une politique confirmée par l'installation récente de deux terrains multisports qui permettent la pratique sportive en libre accès, ouverte à tous.

D'un montant total de 55000 euros HT, ils ont été fabriqués par le groupe SAE Tennis d'Aquitaine.

Chaque terrain, bien intégré dans son environnement proche, est constitué d'une structure en métal d'une dimension de 24 x 12 m et d'un gazon synthétique.

Un lieu à la fois ludique et convivial qui offre la possibilité de s'adonner au sport de son choix : football, handball, basket, tennis, volley, badminton, etc.

Tandis qu'un terrain multisports jouxte la nouvelle école maternelle Cornec, l'autre se situe sur un plateau sportif au cœur d'un ensemble qui regroupe la Halle des Sports, les terrains de boule bretonne et de jeux bretons, à proximité immédiate des écoles pont-de-buisiennes et du collège.

Départ en retraite de Patrick Even

Depuis le 1er octobre 2015, Patrick Even, responsable des services techniques, a fait valoir ses droits à la retraite.

C'est en 2003 qu'il prend ses fonctions à la commune, premier titulaire de ce poste devenu indispensable au bon fonctionnement de la collectivité.

Originaire de Kernevel (aujourd'hui partie de Rosporden), son parcours au sein de la fonction publique et plus particulièrement à la Direction Départementale de l'Equipement l'a amené dans la Sarthe avant de le nommer dans le Finistère en 1981. C'est à Châteaulin qu'il évolue passant de conducteur à contrôleur.

Il arrive en détachement à Pont-de-Buis lès Quimerc'h en 2003 et a en charge les gros projets de la commune, suivant les travaux, montant les dossiers de marché dont les procédures sont en constante évolution. Ainsi pendant son « séjour » à Pont-de-Buis lès Quimerc'h ont été construits : la seconde partie de la rue de Quimper, la rue de Brest, le rond point de Ty Jopic, l'entretien quotidien des routes, les lotissements des Hauts de la Douffine et Bourdaine, les vestiaires tribunes du stade du Drenit, les écoles maternelle et primaire Cornec, la médiathèque, l'extension et l'entretien de la halle des sports, la maison médicale, Kerval, la modernisation des réseaux d'eau, la création de nouveaux réseaux d'assainissement, la station d'épuration, la maison de l'enfance Baradozic, la mairie neuve, et son parking enherbé et enfin le parking situé devant les écoles Aubrac et Park Gwen.

Le maire remet la médaille à Patrick Even

Les journées ont été bien occupées pendant ces douze années et c'est avec flegme et humour que Patrick Even a mené à bien tous ces chantiers au sein d'une solide équipe. Il termine donc sa carrière en tant qu'ingénieur principal et profite d'une retraite bien méritée.

Suzanne Ploux, une figure phare de l'histoire de Pont-de-Buis lès Quimerc'h

A l'occasion du 70e anniversaire du droit de vote des femmes, le mois du documentaire a choisi de diffuser deux films retraçant les parcours originaux de deux femmes politiques dont celui de Suzanne Ploux.

Suzanne Ploux est connue à Pont-de-Buis lès Quimerc'h pour en avoir été le premier maire. En étant élue à Saint Ségal en 1945 puis en 1947, elle fait partie des 10 premières femmes maires de Bretagne au sortir de la guerre et au moment où les femmes obtiennent le droit de vote.

Née le 2 mars 1908 à Rochefort sur Mer, elle perd son père très jeune. Officier dans l'infanterie coloniale, il est tué en 1915 alors qu'elle n'a que 7 ans.

Après des études secondaires à Bordeaux, elle épouse Marc Ploux, un ingénieur des poudres, en 1931.

Ils arrivent à la poudrerie de Pont-de-Buis en 1934. Dans un premier temps, Suzanne s'occupe de ses enfants, leur fait la classe. Elle commence à s'engager pendant la guerre. Son mari hostile à l'occupant, démonte les éléments permettant à la poudrerie de fonctionner. Tous deux entrent dans la résistance dans le réseau Johnny.

Ils restent à Pont-de-Buis après la guerre : son mari passe d'ingénieur des poudres à directeur. Sentant le besoin d'exister en dehors de sa vie de mère et d'épouse, d'un tempérament indépendant et engagé, elle entre en politique.

Elle est élue maire de Saint-Ségal, entourée de personnes rencontrées pendant la guerre. En effet son implication dans la résistance lui a permis de côtoyer des personnes qu'elle n'aurait jamais rencontrées, de milieux sociaux différents du sien.

Son premier grand projet est d'ériger Pont-de-Buis en commune, le projet va vite et la commune naît officiellement en 1949. Elle en est élue maire et le reste jusqu'à 1974.

Elle est également élue conseillère générale en 1955, député en 1962 et nommée secrétaire d'Etat en 1973.

Suzanne Ploux, en compagnie de messieurs Pompidou et Guichard, dans les années 60.

Un rapport privilégié avec ses administrés

Tout au long de sa carrière, à défaut d'être une femme de parti, elle garde un rapport privilégié avec ses administrés, envisageant la politique comme être auprès des gens, sans oublier d'être exigeante. Elle fait des allers-retours entre l'assemblée nationale et Pont-de-Buis lès Quimerc'h qu'elle défend.

Elle soutient la poudrerie lorsque celle-ci est en difficulté, se disant prête à démissionner (comme tout le conseil municipal) en 1957-58.

Elle amène aussi des entreprises à s'installer sur sa commune, telles que les téléphones Depaepe par exemple (ancêtre de Novatech), lance la zone d'activités de l'Endiverie.

Pendant ses mandats, sont construits l'école maternelle appelée aujourd'hui Park Gwenn, la résidence Kerval, le bâtiment actuel de la poste, la passerelle enjambant la Douffine, et bien sûr la première mairie.

C'est aussi pendant ses mandats qu'ont été construits les lotissements de Roz ar Pont, Logodec et le Squiriou.

Ces 25 années à la tête de la municipalité de Pont-de-Buis lès Quimerc'h sont aussi les 25 premières années d'existence de la commune en tant qu'entité administrative.

Fours à pain et fours à crêpes

L'alimentation dite traditionnelle en Bretagne et notamment en Cornouaille est basée sur les ressources locales. Cela se justifie par l'isolement des hameaux et les moyens de conservation limités.

Ces ressources locales sont principalement les produits issus des cultures (céréales, légumes, fruits…), des animaux élevés (volaille pour les œufs, vaches pour le lait). La viande est rare, le cochon est élevé et engraissé pour être le plus nourrissant possible.

Ainsi l'alimentation traditionnelle est basée sur les bouillies issues des céréales, des crêpes préparées à l'aide des farines de ces mêmes céréales, et à partir du 19e siècle de pain. Pour agrémenter ces aliments, beurre, lait, gros lait et lait ribot sont courants.

Pour préparer ces recettes, on utilise soit le foyer de la cheminée, soit le four à pain et le four à crêpes du hameau, emblématiques du petit patrimoine en milieu rural.

Fours à pain

Ces ouvrages en maçonnerie sont connus depuis l'Antiquité.

Il semblerait que leurs origines soient au Moyen Orient et qu'ils aient étés diffusés dans toute l'Europe par les Romains qui en améliorent le fonctionnement.

Au Moyen Âge, avec l'instauration de la banalité, le four à pain est peu utilisé, le pain est un luxe. On se nourrit davantage de bouillies de céréales. Cet impôt perdure jusqu'à la Révolution Française qui l'abolit. Par la suite, des fours à pain sont construits dans tous les hameaux et employés par tous leurs habitants.

Traditionnellement, le four à pain est allumé une fois par semaine, chacun à son tour. Lorsqu'il est chaud, on en profite pour y faire cuire en plus du pain différents types d'aliments, de la viande, des pâtisseries, des entremets…

En milieu urbain ou semi-urbain, le boulanger permet à chacun d'utiliser la chaleur du four pour y faire cuire ces mêmes aliments.

L'usage des fours à pain a périclité entre les deux guerres alors que le progrès entre dans les foyers. Il est plus facile de se déplacer et donc d'aller à la boulangerie.

***Banalité :** impôt dû par les villageois au seigneur en contrepartie de l'utilisation du moulin, du pressoir et du four. Les villageois payent en nature c'est-à-dire avec une partie de leur production tandis que le seigneur doit entretenir moulin, pressoir et four.*

Parfois même, le boulanger se déplace dans les hameaux les plus isolés. Il n'est alors plus utile d'allumer le four à pain, c'est fastidieux et long.

Fours à crêpes

Ce sont aussi des ouvrages en maçonnerie, plus rares que les fours à pain. Il semblerait que ce soit un particularisme cornouaillais, beaucoup ont été recensés entre Briec et les Monts d'Arrée. À Pont-de-Buis lès Quimerc'h, une dizaine a été inventoriée. Ce sont des massifs rectangulaires, semi-clos, construits en dur et uniquement réservés à la cuisson des crêpes et des galettes.

On leur trouve des analogies avec le fourneau. Leur emplacement diffère peu dans les hameaux et dans les pièces. Ils sont le plus souvent situés dans un bâtiment jouxtant le logis sans communiquer avec lui.

Dans la pièce, ils sont placés dans un angle, près d'une petite fenêtre. L'aménagement se fait toujours dans un bâtiment existant et parfois dans un logis déclassé.

Four à crêpes à Kergaëric. Soubassement de pierre en moellons, exceptionnellement en briques - Couverture de 2 pierres de granit monolithe d'une épaisseur de 10 à 13 cm, évidées de deux foyer de 50/60 cm de diamètre - Plaques en fonte ou en fer.

Un évidement permet de glisser les fagots et les braises assurant la cuisson.

L'air chaud est évacué par un conduit maçonné se greffant sur le conduit de cheminée. La largeur de la hotte est calculée en fonction de l'air chaud à évacuer.

Des élus médaillés

Afin de remercier le travail et l'abnégation de personnalités ayant donné de leur temps, la municipalité a récompensé Alain Le Bloc'h, Fernand Le Gall, André Nicolas, Ernestine Guillerm et Chantal Garrec.

Cette médaille leur a été remise pour leurs 20 ans de bons et loyaux services en tant qu'élus de Pont-de-Buis lès Quimerc'h. Cette distinction est rare, les derniers ayant été récompensés étant Jacques Le Guillou et Yves Pencreac'h en 1996.

Majorité

Josette et Jean Cornec, Lucie Aubrac, Park Gwenn : nos écoles accueillent chaque semaine nos enfants qui, plus encore qu'à la maison, y passent le plus clair de leur temps.

Le temps passé «en classe», dans des conditions matérielles qui permettent d'allier au mieux l'utile et l'agréable.

Le temps de faire plein d'autres choses aussi afin que les écoliers puissent vivre et s'épanouir dans les meilleures conditions : c'est pour nous une noble et belle mission.

Car plusieurs moments jalonnent la journée de l'écolier en dehors du temps de classe : l'accueil périscolaire pour certains, avant et après l'école ; les TAP ; la récréation ; sans oublier le temps du repas, moment privilégié qui fait partie de nos priorités : c'est le fruit d'un mélange de convivialité, d'échanges, de goûts et de couleurs et... de nourriture, bien sûr, variée, saine et équilibrée.

Construire le Pont-de-Buis lès Quimerc'h de demain se prépare aujourd'hui et nous continuons à tout mettre en œuvre pour que nos enfants soient prêts à relever le défi.

Opposition

LA DÉCOUVERTE DE NOTRE PATRIMOINE

Chose promise, chose due, comme convenu nous voilà partis à la découverte de notre patrimoine communal.

Nous commencerons notre périple par la mise en valeur d'une association communale, «Sites et Monuments» Cette association a été créée en 1985 à l'initiative de M. Germain LE GALL et avait pour objectif d'entretenir le patrimoine existant, de restaurer certains sites usés par le temps.

Elle est composée actuellement de 12 bénévoles sous la présidence de M. Auguste TOULEC.

Depuis sa création de nombreux travaux ont été réalisés, entre autres :

- La Chapelle Saint Léger au Vieux Bourg de Quimerc'h
- L'ossuaire (au Vieux Bourg) a complètement été reconstruit à l'identique de 1993 à 1996
- Création de chemins pédestres,

Ces chantiers ont nécessité des années de travail aux bénévoles pour redonner une vie à ces monuments, tout en conservant une authenticité.

Le prochain chantier sera la rénovation du lavoir rue de la Fontaine.

Un grand bravo à ces 12 bénévoles.

Anniversaire du club de tennis de table

Séance de ciné plein air

Mois du documentaire

Cyclo-cross

Concours des maisons fleuries

Course cycliste

Gilles Servat, fêtes d'été

Fêtes médiévales

Journée du Patrimoine

Marché de Noël

Informations pratiques

> Mairie
Esplanade du Général de Gaulle
02 98 73 04 38
accueil-mairie@pontdebuislesquimerch.fr

> Mairie annexe
Rue Albert Louppe
02 98 26 91 80

> Service animation
Espace François Mitterrand
02 98 81 34 82
animation-culture@pontdebuislesquimerch.fr

> Espace jeunes
Espace François Mitterrand
06 40 05 25 68

> Médiathèque Youenn Gwernig
Rue Albert Louppe

Administration
02 98 81 34 82
animation-culture@pontdebuislesquimerch.fr

Médiathèque
02 98 26 94 83
mediatheque@pontdebuislesquimerch.fr

> Garderies et accueil de loisirs
Maison de l'enfance Baradozic
Venelle des écoles

Direction
02 98 73 39 23
direction-enfance@pontdebuislesquimerch.fr

Accueil de loisirs
02 98 73 39 27

Garderie de Quimerc'h
02 98 26 94 53

Multi-accueil (crèche, halte-garderie)
Maison de l'enfance Baradozic
Venelle des écoles
02 98 73 38 74
multi-accueil@pontdebuislesquimerch.fr

Relais Assistantes Maternelles
Maison de l'enfance Baradozic
Venelle des écoles
02 98 73 39 21
ram@pontdebuislesquimerch.fr

Pont-de-Buis
lès Quimerc'h
Ouvert sur le monde