

Vie Municipale

Offres d'emploi

La commune recrute :

1 responsable de garage, mécanicien tous véhicules. Référence de l'offre sur www.emploi-territorial.fr : 0561210200233201

Sous la responsabilité du responsable du Centre Technique Municipal, l'agent sera en charge du bon fonctionnement du garage municipal, de l'entretien et des réparations de tous les véhicules communaux. L'agent sera recruté par la voie statutaire ou à défaut par la voie contractuelle dans le cadre d'emploi des adjoints techniques ou des agents de maîtrises. Rémunération statutaire + régime indemnitaire + CNAS.

Date de prise de fonctions le 10 mai 2021. Adresser lettre de motivation, CV, copie des diplômes, dernière situation administrative, 2 dernières évaluations et dernier bulletin de salaire pour le **20 mars 2021 au plus tard** à Monsieur le Maire, 2 rue de la mairie – 56440 LANGUIDIC

EMA'genda

Cycle d'initiation à l'informatique par Unicité :
Les mercredis 10, 17, 31 mars et 7 avril.

Renseignements et inscription au 02.97.65.19.18.
Gratuit, 5 places, respect de mesures sanitaires, masque obligatoire.

Permanence du PIMMS : Service d'accès au droit et d'accompagnement aux démarches administratives en ligne à la médiathèque, **tous les mercredis de 14h à 17h** sur rendez-vous uniquement.
Renseignements et inscription au 02.97.65.19.18.

Programme de la semaine des alternatives aux pesticides "Eau jardin : du jardin à l'assiette"

Théâtre de verdure (derrière l'Espace des Médias et des Arts - EMA)

Samedi 20 mars de 9h30 à 13h : Troc vert, grainothèque et jardinage au naturel.
Rendez-vous pour échange ou vente (à petits prix) de plantes, graines, boutures et partage de savoir-faire. "Braderie verte" avec vente de livres d'occasion sur le jardinage avec Book Hémisphères.

Samedi 20 mars de 10h à 12h30 : Atelier encres et végétal avec Phrygane. Balade sensorielle et imaginaire dans le bois de Pont Sreign.

Sylvia met en lumière les petites plantes qui entourent l'Espace des Médias et des Arts et mène un atelier de fabrication d'encre végétale et minérale avec le produit de la récolte du jour.

Gratuit à partir de 5 ans, sur inscription au 02.97.65.19.18.

Samedi 27 mars, de 10h à 12h : Pâtes Le Ruyet, visite de *l'atelier (Zone de Lanveur)*. Transformation de blé tendre en pâtes (en conversion bio).

Samedi 27 mars, de 14h à 16h : Ferme de Kerhan, visite (*Jardin de Kerhan*). Présentation des jardins, production de plants de tomates, aromatiques et petits fruits en agriculture biologique.

Vendredi 2 avril de 10h à 12h et de 14h à 17h :

Terrain des services techniques > par la rue de la Poterie : Broyage de végétaux et distribution de compost Avec Lorient Agglomération et la commune de Languidic. Venez faire broyer vos branchages gratuitement et repartez avec si vous le souhaitez ! Apportez vos contenants pour récupérer du compost. Le compost, labellisé AB, est issu de la collecte des biodéchets.

Vendredi 2 avril à 20h : *Espace des Médias et des Arts (EMA) :* Conférence Le jardin vu par Joël Labbé et Luc Bienvenu. Au cours de la soirée, Luc Bienvenu des *Jardins de Rocambole* interviendra sur la maîtrise des adventices en jardinage biologique. Joël Labbé sera également présent pour présenter le nouveau projet de loi sur l'utilisation des produits phytosanitaires et pour échanger et répondre aux questions du public.

Conférence organisée par le SMRE, Lorient Agglomération et le Syndicat de la vallée du Blavet avec la commune de Languidic.

Gratuit Inscription obligatoire au 02.97.65.19.18.
Nombre de places limité.

Samedi 3 avril de 14h à 16h30 : *Espace des Médias et des Arts (EMA) :* Atelier d'herboristerie par Aurélie Dethy, herboriste, animatrice nature et artiste. Pour découvrir et expérimenter des recettes à base de plantes. Chaque apprenti herboriste apprendra à concocter diverses préparations à partir de plantes du territoire (soucis, calendula, ortie...). L'atelier se terminera par la dégustation d'une tisane à la feuille de ronce. Chaque participant doit apporter 4 petits bocaux en verre (< 200 ml).

Gratuit - Inscription au 02.97.65.19.18.
Places limitées.

Printemps des poètes du 13 mars au 24 avril :

Appel à participation : "désir de nature", Envie d'ailleurs, de sortir, de se rapprocher de la nature ? Partagez vos ressentis en poésie à travers une exposition collective.

En cette période si particulière ou pendant le confinement, vous avez écrit des poèmes, des haïkus, des vers libres ?

Envoyez-les-nous, ils seront accrochés dans les arbres autour de l'Espace des Médias et des Arts pendant tout le mois de mars et mis sur le site de la médiathèque.

Vous les avez illustrés, peints, mis en volume ? Nous exposerons cette œuvre poétique dans le hall de l'EMA. Renseignement au 02.97.65.19.18. Envoi des poèmes à ema@languidic.fr

Espace des Médias et des Arts - 12 ter, rue Jean Moulin
Médiathèque - 02.97.65.19.18.
Ecole de musique - 02.97.65.84.43.

Informations diverses

"Breizh Bocage" : un programme de plantation de haies

Lorient Agglomération, opérateur local du programme régional "Breizh Bocage" poursuit les projets de reconstitution de haies bocagères.

Dans le cadre de sa prise de compétence GEMAPI (Gestion des milieux aquatiques et prévention des inondations), Lorient Agglomération porte le programme "Breizh Bocage" sur son territoire. Déployé sur la période 2015-2020, il a pour objectif la création et la reconstitution de haies bocagères afin de restaurer la qualité de l'eau. Il s'adresse aux propriétaires et/ou exploitants de terrains agricoles (agriculteurs, particuliers, collectivités).

Sur le territoire, pour les bénéficiaires de ces travaux, aucune somme n'est à déboursier, cette opération étant financée à 100 % par le Fond Européen FEADER, la Région Bretagne, le département du Morbihan et Lorient Agglomération.

Véritable outil transversal au cœur des problématiques agricoles, le bocage permet de freiner le ruissellement et l'érosion, et donc d'améliorer la qualité de l'eau. De plus, les intérêts du bocage sont multiples : préservation du capital sol et de la biodiversité, protection climatique, refuge d'auxiliaires de cultures, production de bois, restauration des paysages...

Coralie Vautier, technicienne agricole et bocage, est disponible au 02.90.74.74.91. ou par courriel à cvautier@agglo-orient.fr pour vous apporter de plus amples informations sur cette opération.

RTE : Travaux d'entretien de la végétation

Il est porté à la connaissance des habitants que des travaux d'entretien de la végétation nécessaires au bon fonctionnement de(s) ligne(s) à haute tension vont être entrepris sur le territoire de la commune de Languidic jusqu'au 30 novembre 2021.

L'exécution de ces travaux a été confiée par RTE à l'entreprise Multi Services Verts à Josselin (02.97.75.47.20). En cas de contestation, les intéressés pourront s'adresser au représentant local de RTE qui assure le contrôle des travaux :

RTE GMR BRETAGNE QUIMPER
Zac de Kerourvois sud – 29000 Ergué Gabéric
Bodennec Eric (06.65.96.77.79)
Beaugé Simon (02.98.66.61.08)
Le Bot Benoît (02.98.66.60.85)

Vous souhaitez recevoir votre prochaine lettre d'information par courriel, envoyez un message à : mairie@languidic.fr

Menus du restaurant scolaire municipal

Lundi 8 : Velouté de poireaux – Sauté de porc aux oignons ; Purée de patates douces / Brocolis – Tarte aux pommes

Mardi 9 : Céleris aux pommes – Chili sin carne – Liégeois au chocolat

Jeudi 11 : Crème de panais – Paupiette de dinde sauce champignons ; Coquillettes – Fromage - Fruit de saison bio.

Vendredi 12 : Carottes râpées bio. – Filet de poisson ; Mélange de céréales bio / fondue de poireaux – Yaourt aux fruits

Lundi 15 : Feuilleté emmental – Omelette ; Petits pois Français bio. / Piperade – Compote pommes-Fraises

Mardi 16 : Velouté de tomates – Saucisse ; Lentilles vertes du Berry / Carottes à la crème bio. – Fromage – Fruit bio.

Jeudi 18 : Soupe de légumes – Hachis Parmentier ; Salade verte – Fruit de saison

Vendredi 19 : Salade composée – Filet de poisson ; Riz à l'Indienne / Choux Fleurs – Eclair au chocolat

Lundi 22 : Bouillon vermicelles – Filet de poisson au citron ; semoule de blé / Choux Fleur – Fromage – Fruit de saison bio.

Mardi 23 : Carottes râpées – Emincé de bœuf aux oignons ; frites / haricots verts – Yaourt à la vanille bio.

Jeudi 25 : Crème de légumes bio. – Roti de dinde à l'ananas ; Tortis / Julienne de légumes – Fromage – Fruit de saison

Vendredi 26 : Suprême d'oranges – Dahl de lentilles corail et riz de Camargue / carottes Vichy – Yaourt nature sucré

Lundi 29 : Velouté de tomates à la Vache qui rit – Sauté de dinde au curry ; Pommes rissolées / carottes Braisées – Fruit de saison

Mardi 30 : Betteraves aux pommes – Steak haché de veau aux champignons / Riz de Camargue bio. – Glace vanille / Chocolat

Jeudi 01 : Salade des îles – Couscous Végétarien – Yaourt aux fruits

Vendredi 02 : Salami – Filet de poisson ; Pommes vapeur / Poêlée de légumes – Fromage – Fruit de saison bio.

Repas élaborés dans la cuisine du restaurant scolaire, et pouvant contenir les allergènes suivants : gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, lupin, mollusques.

Les menus du self sont consultables sur le site internet www.languidic.fr

Les informations communiquées sont susceptibles de changer en fonction de l'évolution des mesures gouvernementales