



Cérémonie des vœux 2024



« C'est avec une immense joie et une profonde reconnaissance que je me tiens devant vous en ce début d'année 2024 pour vous adresser mes vœux les plus sincères, ainsi que ceux de l'ensemble de l'équipe municipale. Permettez-moi de souhaiter pour vous et vos proches une année pleine de bonheur, de santé et de réussite dans vos différents projets.

J'ai une pensée solidaire pour les personnes qui souffrent, qui doivent faire face à la maladie, qui ont perdu un être cher ou qui se sentent seules. L'année qui démarre sera de nouveau complexe voire imprévisible. Les conséquences des conflits dans le monde bouleversent les équilibres économiques. Notre quotidien est affecté par l'augmentation vertigineuse des coûts de l'énergie et des carburants, par l'inflation sur les produits alimentaires et de première nécessité mais aussi par la hausse des taux d'intérêts. Des personnes se trouvent en situation difficile. Certaines décisions gouvernementales ont permis d'atténuer l'impact de ces surcoûts. Mais pour Quintin, comme pour les autres collectivités locales, la gestion de cette situation est également compliquée.



En 2024, nous avons devant nous de nouvelles opportunités et des horizons à explorer. En tant que municipalité, nous sommes résolus à continuer à travailler pour le bien-être de chacun, à promouvoir le développement durable, à renforcer nos infrastructures et à créer un environnement propice à l'épanouissement de tous. Nous sommes déterminés à faire de notre ville un lieu où chaque résident se sent chez lui, un lieu où l'avenir est prometteur.»

Extrait du discours de M. le Maire le 12 janvier 2023

Projets pour 2024

Pôle de proximité

A la suite du transfert de la trésorerie vers le service de gestion comptable de Saint-Brieuc, une réflexion partagée est engagée avec Saint-Brieuc Armor Agglomération, sur le repositionnement du pôle de proximité en centre-ville. Une opération de réhabilitation du bâtiment est nécessaire.

Partenariat avec le Lycée professionnel Jean Monnet

Les travaux de rejointoiement des murs extérieurs de la Basilique ont commencé. La rénovation du mur de séparation entre les serres et le parc Roz Maria est programmé pour cette année. Nous réfléchissons à la création de bancs autour des arbres de la cour de l'école élémentaire.

Villes et Villages Fleuris

Poursuite des travaux d'embellissement en continuant d'apporter du végétal en ville.

Nouveau quartier

Objectifs 2024 :

- . Clôturer les études et les opérations de déconstruction et de dépollution. Commercialiser les lots à construire auprès des promoteurs.
- . Travailler sur une programmation concernant le bâtiment des Carmes.
- . Entamer les démarches pour l'aménagement des espaces publics.

Le pôle économique est porté par l'agglomération de Saint-Brieuc, sur le site des anciennes brasseries : les anciennes cuves devront être déconstruites pour des raisons techniques et de sécurité. L'agglomération travaille parallèlement sur la sélection de la maîtrise d'œuvre concernant la programmation des futurs ateliers.

L'année 2023 en chiffres

Etat civil

2 783 habitants
17 naissances / 126 décès
4 baptêmes civils / 5 Mariages
2 PACS
105 inscriptions sur les listes électorales

Résidence autonomie

69 résidents et 14 agents

Mairie

35 agents communaux

Urbanisme

300 dossiers d'autorisations d'urbanisme
54 certificats d'urbanisme
110 déclarations préalables
9 permis de construire
4 autorisations de travaux

CCAS

70 familles accompagnées

Passeports et CNI

920 passeports
1 237 cartes d'identité

École publique

197 élèves
22 684 repas servis
Accueil périscolaire pour 61 familles

Services techniques

950 heures d'appuis logistiques lors des manifestations festives



Le Pavillon

La résidence autonomie



Le 5 janvier, M. le maire accompagné d'élus, est venu souhaiter une bonne année aux résidents du Pavillon. Ils ont partagé un moment de convivialité autour d'une galette des rois.

État civil

Décès

Francis ROBICHON, né en 1933, de Quintin, le 27 novembre 2023

Marcel RUFFET, né en 1936, de Trébry, le 15 décembre 2023

Hélène GROGNEUF, née en 1955, de Moncontour, le 27 décembre 2023

Hélène LE GALL, née EVEILLARD en 1927, de Quintin, le 27 décembre 2023

Denise RANNOU, née LE POËC en 1930, de Quintin, le 22 décembre 2023

Jean LAÏNÉ, né en 1945 de Saint-Brandan, le 28 décembre 2023

Marie MORCEL, née en 1930, de Saint-Donan, le 30 décembre 2023

Jeannine RAULT, née CORDON en 1932, de Noyal, le 31 décembre 2023

Charles LE PAPE, né en 1940, de Quintin, le 02 janvier 2024

Yvette COURTEL, née TOHIER en 1929, de Trégueux, le 08 janvier 2024

Germaine COLLET, née MOISAN en 1931, de Quintin, le 21 janvier 2024

Marie EONO, née OIZEL en 1929, de Plaintel, le 17 janvier 2024



Urbanisme

Déclarations préalables et permis de construire

La Ville de Quintin est protégée au titre des Monuments historiques. Pour toute modification de votre patrimoine bâti, vous devez préalablement contacter le service urbanisme de la mairie pour vous renseigner sur les formalités et autorisations indispensables.

Reconstruction d'un bâtiment

1-3 rue aux Toiles

Changement de menuiseries

3 chemin de la Perche

Rejointoiement tête de cheminée

12 rue de la Vallée

Changement de menuiseries

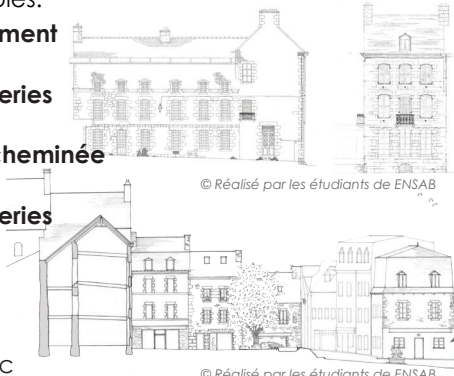
6 rue Saint-Ladre

Installation d'un portail

1 rue des Carmes

Modification de clôture

19 rue du Chêne Blanc



© Réalisé par les étudiants de ENSAB

© Réalisé par les étudiants de ENSAB

Quintinais de Noël 2023

Nous ouvrons cette rubrique pour informer les Quintinais de corrections ou ajouts apportés par nos lecteurs à l'édition 2023 du Quintinais de Noël.

Dans le bottin, page 73, suite à la reprise et au changement de direction des Pompes Funèbres de la Villeneuve (précédemment PF Paillardon) par Lionel Le Rigoleur, il convient de corriger le numéro de téléphone par le 02 96 79 61 42.

Page 37, dans l'article sur l'hôtel du Changeur du Roi, nous précisons que la photographie « **Place du Martray un jour de marché à Quintin** » est l'œuvre du Quintinais Jean-Michel Baladi.



Place du Martray un jour de marché
Crédit photo © J-M Baladi

Bibliothèque pour tous

Les nouveautés

Romans

Amin Maalouf
Wolfram Fleischauer
José Giovanni
Andréa H Japp
Serge Joncour
Marek Halter

Le premier siècle après Béatrice
La ligne pourpre
La mort du poisson rouge
La dame sans terre T1
Chaleur humaine
Marie



Romans policiers, enquêtes

Hubert Corbin
Teddy Wayne
Thomason /Caldwell

Droit de traque
Kapitoil
La règle de quatre

Grands caractères ou large vision

Erik Orsenna
Anne Perry

Briser en nous la mer gelée (Roman)
Le manoir d'Alderney (Policier)

BD ados

Duchâteau - Géron
Zep

Arsène Lupin : La double vie
Et Arsène Lupin : Le bouchon de cristal
Titeuf, Dieu le sexe et les bretelles



Cinéma Le Rochonien

Programme

- **Comme un prince** (1h30)
Jeudi 8 fév. à 20h30, samedi 10 fév. à 21h
- **Un silence** (1h39)
Vendredi 9 fév. à 21h,
- **Bonnard, Pierre et Marthe** (2h02)
Dimanche 11 fév. à 20h30
- **Un coup de dés** (1h25)
Jeudi 15 fév. à 20h30, samedi 17 fév. à 21h
- **Captives** (1h50)
Vendredi 16 fév. à 21h, dimanche 18 fév. à 20h30
- **Pauvres créatures** (2h21) **Art & Essai en VO**
Lundi 19 fév. à 20h30
- **Sous le vent des marquises** (1h30)
Jeudi 22 fév. à 20h30, samedi 24 fév. à 21h
- **Argyle** (2h19)
Vendredi 23 fév. à 21h, dimanche 25 fév. à 20h30



Cuisinier en restauration scolaire



Un rôle déterminant pour une alimentation plus saine et durable

Olivier Chastel, cuisinier en restauration scolaire à Quintin, jongle avec passion et imagination pour préparer, au quotidien, une nourriture diététique et savoureuse selon une approche durable et éthique.

Bousculons d'emblée les préjugés, Olivier Chastel, vous aimez cuisiner en restauration collective ?

J'adore ! De l'extérieur, on n'imagine pas, tout ce qu'on peut en faire d'extraordinaire. D'abord, il y a le plaisir de réaliser une cuisine de qualité, savoureuse et créative. Ensuite, il y a l'importance du public pour lequel on travaille. Chaque jour, je fais à manger pour environ 200 enfants. Imaginez ma satisfaction de les voir sourire et vider leur assiette lorsqu'on leur prépare une nourriture bien présentée, saine et pleine de goût. Enfin, j'essaie de pratiquer une cuisine durable et d'éveiller l'attention des enfants sur des thématiques cruciales. À mes yeux, c'est un métier qui a beaucoup de sens, dans la société et dans mon quotidien.

Vous avez choisi de cuisiner du frais, quelle place occupe la santé dans la restauration collective ?

Je dispose d'une grande liberté dans la composition des menus et le choix des méthodes de travail. Les aliments surgelés perdent leur valeur nutritive donc cuisiner du frais est une évidence pour moi. La santé des enfants, c'est notre priorité ! Cuisiner du frais constitue aussi une occasion de leur faire découvrir toute la variété des légumes, ainsi que le sens de la saisonnalité, du circuit court, etc.

Le métier de cuisinier en restauration collective, c'est aussi un rôle de pédagogue ?

Le relationnel avec les enfants est primordial pour moi. Je leur explique les menus, je leur montre les légumes avant qu'ils soient cuisinés, je précise la provenance des aliments. Quand on prend le temps d'échanger avec eux, ils ont une qualité d'écoute incroyable. Ils sont également très réceptifs par rapport aux enjeux environnementaux. En matière de sensibilisation pédagogique, on travaille aussi autour du gaspillage et du zéro déchet. Les enfants savent qu'ils doivent manger tout ce qu'ils prennent dans leur assiette. Quand on cuisine végétarien, on leur parle des inconvénients de la surconsommation de viande. Ils sont fiers de participer à des actions positives pour la société.

Lutte contre le gaspillage, légumerie, producteurs locaux, l'alimentation durable c'est une vraie priorité dans votre travail ?

Pour mes collègues comme pour moi, ça tombe sous le sens ! Nous avons fait le choix de cuisiner du frais, de respecter la saisonnalité, de privilégier les producteurs locaux. Nous cuisinons les quantités exactes, nous utilisons toutes les parties comestibles des légumes. Nos déchets organiques sont transformés en compost qui est utilisé, notamment, dans les parterres de la ville et le jardin de la résidence autonomie. Nous avons un petit potager aromatique qui a été mis en place avec les enfants. Nous rationalisons l'utilisation de l'électricité et de l'eau. Nous évitons au maximum les emballages en plastique, même s'il y a encore beaucoup de chemin à faire sur ce point.

Crédit photo © Centre de Gestion 22



Quels sont les atouts du métier de cuisinier en restauration collective ?

Il y en a beaucoup ! L'essentiel, pour moi, c'est d'abord le sens de la mission. Être cuisinier en restauration collective, c'est un métier utile, au service de la population. « Bien manger » constitue un pilier fondamental dans la vie, encore plus dans le cas des enfants. Alors, cuisiner chaque jour, pour leur faire plaisir et pour prendre soin de leur santé, c'est très valorisant. Au niveau des compétences et des valeurs, il y a le plaisir de réaliser une nourriture créative et de qualité, tout en appliquant des méthodes respectueuses de l'humain et de l'environnement.

Article extrait de Ouest-France emploi rédigé par Anne Oleffe



Crédits photos © Centre de Gestion 22

La restauration scolaire à quintin en 2023

22 684 Repas servis

Nos fournisseurs

Légumes bio : La ferme aux fraises, Canihuel (22)
Volaille, poulet, dinde : LDC, Le Flahec, Lanfains (22)
Bœuf, porc, veau : La viande d'Henry, Quintin (22)
Poisson : Top Atlantique, Trémuson (22)
Pleurotes : La Pleuroterie, La Harmoye (22)
Yaourt bio : Gaec des Gaboriaux, Saint-Rieul (22)
Le Craulois, Lanfains (22)
Beurre : Beurre du vieux-bourg, Ploëuc sur lié (22)
Crêpes, galettes : Bertel, Pleudihen-sur-Rance (22)
Pain tradi et bio : Le Pêché Mignon, Quintin (22)



Les dangers du monoxyde de carbone (CO)

Le monoxyde de carbone est un gaz dangereux qui peut être mortel.

Provocant plusieurs décès par an, **ce gaz inodore et invisible** est la première cause de mortalité par gaz toxique en France. Le monoxyde de carbone résulte plus particulièrement d'une mauvaise combustion des dispositifs fixes de production d'eau chaude et de chauffage, quelle que soit la source d'énergie utilisée (gaz, fuel, pétrole, bois...), associée le plus souvent à une insuffisance de ventilation.

Les appareils mobiles à combustion non raccordés, et notamment les chauffages d'appoint utilisés en continu, sont des dispositifs susceptibles de conduire également à des émanations importantes de ce gaz toxique.

Il en est de même de l'utilisation inappropriée, dans des espaces clos lors de travaux ou de circonstances particulières (tempêtes, inondations, coupures d'électricité...), de matériels équipés d'un moteur thermique, tels que les groupes électrogènes ou les motopompes. Ces derniers doivent impérativement être placés à l'extérieur des locaux.

Le maintien d'une aération permanente dans les locaux, la vérification des équipements et de leurs conditions d'installation ainsi que l'entretien des conduits d'évacuation des fumées par un professionnel qualifié au moins une fois par an demeurent les principaux gages de sécurité.

- **Aérez au moins 10 min par jour**
- **Respectez le mode d'emploi des appareils de chauffage et de cuisson**
- **Faites vérifier et entretenir chaudières et chauffages chaque année avant l'hiver**
- **Utilisez dehors appareils de cuisson (brasero, barbecue) et groupes électrogènes**



Salon du Livre de Caractère

Les 9 & 10 mars 2024 au château de Quintin

La quatrième édition du Salon du Livre de Caractère inaugure, comme à l'accoutumée, la saison des festivités dont notre Petite Cité de Caractère® est riche, en même temps que la nature se réveille et que les trilles des oiseaux nous invitent à nous dépoussiérer des mois ternes. Le salon s'inscrit également dans le Mois du Livre en Bretagne et s'ouvre à tous les amoureux des livres, petits et grands, aux inconditionnels de la bande dessinée et de l'illustration, pour deux journées de rencontres, de partages et de découvertes avec 25 auteurs tombés dans la marmite des mots depuis l'enfance. L'affiche de notre édition dit combien les histoires nourrissent notre imaginaire, adoucissent nos vies, nous embarquent vers des contrées lointaines, nous emportent et nous arrachent parfois à la réalité brutale de la grande Histoire, nous apaisent et nous émeuvent. Cette année, nous inaugurons le prix « Jeunes caractères » avec une sélection de neuf ouvrages destinés à nos adolescents car c'est à cette belle jeunesse que nous entendons un jour passer le flambeau. Et c'est aussi, au sein de cette belle jeunesse qu'émergeront les écrivains de demain.

Pour plus de renseignements : www.livredecaractere.fr - contact@livredecaractere.fr



Agenda

Février

- 3&4 fév. **«Bon suaire m'sieurs dames»** Théâtre Compagnie du Brigadier Quintin à la MJC
- 5 fév. **Ouverture des inscriptions pour l'ALSH** à la MJC
- 7 fév. **Journée self love «C'est décidé, aujourd'hui, j'me kiffe»** Echanges et ateliers à la MJC
- 11 fév. **Concert The Sugar Family**, organisé par l'heure musicale à 17h à la Chapelle St Yves
- 14 fév. **«Premiers crush, date et autre love stories»** Théâtre forum autour de relations affectives 14h30 à la MJC
- 16 fév. **Loto** du festival de la Gastronomie, salle des fêtes
- 21 fév. **Réunion de préparation du Carnaval du pays de Quintin** à 19h à la MJC

Mars

- 2 mars **Dictée du salon du Livre de Caractère**, 15h à La Quintine
- 3 mars **Bal** de la FNACA à la salle des fêtes
- 9&10 mars **Salon du Livre de Caractère**, château de Quintin samedi de 13h30 à 17h30 - dimanche de 10h à 17h30
- 13 mars **Spectacle «Ce que je veux dire»**, organisé par La Passerelle, à 20h, salle des fêtes dès 13 ans
- 15 mars **Loto** de l'association de la Roche Longue, à la salle des fêtes
- 18 au 22 mars **Ateliers de pratiques artistiques** : théâtre, hip-hop, ... à la MJC
- 23 mars **Forum Si J'OSE** - un temps fort pour et avec les jeunes, Infos jeunesse en tout genre : emploi, mobilité, logement, partir à l'étranger, financer un projet, volontariat, ... de 9h30 à 12h à la MJC

Portes Ouvertes

- 16 & 17 février **Lycée professionnel Jean Monnet** (le 16 fév. 16h 45 - 19h et le 17 fév. 9h - 12h30)
- 5 & 16 mars **Collège Le Volozen** (16h 45 - 19h et 9h - 12h)
- 23 mars **École Publique** (10h30 - 12h)
- 23 mars **École Notre Dame** (10h - 12h)
- 23 mars **Collège lycée Jean 23** (9h - 13h)

Festivités en 2024

- **Salon du Livre de Caractère** > 9 & 10 mars
- **Festival Zikaroz** > 25 mai
- **Salon de la Gastronomie** > 1^{er} & 2 juin
- **Fête de la musique et fouée de la Saint Jean** > 28 juin
- **Festival La voix** > du 13 au 21 juillet
- **Fête des Tisserands** > 3 & 4 août
- **Festival des Chanteurs de Rue** > 9 & 10 novembre



Bulletin municipal d'information de la Ville de Quintin

Directeur de publication : **Nicolas Carro**, Maire de Quintin
Directeur adjoint : **Thibault Chataud-Gisserot**
Rédaction : **Ville de Quintin**
Mise en page : **Ville de Quintin**
Imprimé à 1 700 ex. par l'imprimerie Quintinaise (22800)
Dépôt légal : février 2024