

LE PETIT KERLAZIEN

N°152 | 3ÈME TRIMESTRE 2026

KERLAZADIG



À LA UNE

LES MOTS DE LA
MUNICIPALITÉ

PAGE 2

À LA UNE

PAGE 3

LA RENTRÉE
SCOLAIRE

PAGE 4

RETOUR SUR LES
ÉVÈNEMENTS DE NOS
ASSOCIATIONS

PAGES 5-6

ÉVÈNEMENTS À
VENIR

PAGE 7

QUAND KERLAZ
AVAIT LA PATATE !

PAGES
8-12

À NE PAS MANQUER

PAGE 13

C'EST LA RENTRÉE
à L'ÉCOLE DE LA VILLE D'YS



PAGE 4

INFORMATIONS PRATIQUES

PAGES 14-18

AGENDA KERLAZIEN

PAGE 19

LES MOTS DE LA MUNICIPALITE

Chères Kerlaziennes, chers Kerlaziens,

L'été s'achève après plusieurs épisodes de fortes chaleurs qui ont marqué notre quotidien et entraîné une restriction importante de l'usage de l'eau. Ces situations risquant de se répéter, nous devons collectivement adopter dès aujourd'hui des gestes simples pour préserver durablement nos ressources.



Ces périodes caniculaires ont touché chacun d'entre nous, en particulier les personnes les plus fragiles. Afin de renforcer notre vigilance et conformément à la réglementation, la commune met en place un registre des personnes vulnérables. Vous pouvez vous y inscrire grâce au formulaire disponible en page 17.

De belles manifestations et événements ont rythmé ces derniers mois et ont rassemblé un large public :

- Le 13 juin, sous un soleil radieux, la belle fête d'inauguration des Délices d'Oré, organisée par Aurélie Ribler ;
- Le 5 juillet, la rando-trail de l'association Hentou Treuz, un franc succès mettant en valeur la beauté des parcours ;
- Le 9 août, comme chaque année, les Jeux Bretons, organisés avec le concours du Comité des fêtes et de la Société de Chasse La Saint-Germain, une journée particulièrement conviviale.

Nos plus chaleureux remerciements vont aux associations, aux nombreux bénévoles, aux agents municipaux et aux habitants qui contribuent au dynamisme, à l'entraide et à la convivialité qui caractérisent notre commune. Grâce à leur engagement, ces événements sont chaque fois de véritables moments de réussite et de partage.

Nous sommes également restés attentifs cet été aux échouages d'algues vertes sur nos plages. Elles ont été ramassées par l'entreprise Kérivel dès que les conditions techniques et environnementales le permettaient. Cette vigilance quotidienne a permis de maintenir l'ouverture de la plage. Nous ferons à la fin de l'année un bilan sur la saison 2026.

Ainsi que nous l'avions souhaité dans notre programme de campagne, les enfants pourront dès la rentrée profiter des repas de qualité de la Cuisine centrale de Douarnenez.

Cette année, le repas des aînés se tiendra le dimanche 22 novembre, vous trouverez le bulletin d'inscription page 15.

Nous vous souhaitons à toutes et à tous une excellente rentrée !

Sylvie LE COZ, 3ème adjointe au Maire

À LA UNE

Bienvenue Caroline !

Toute l'équipe est ravie de vous présenter Caroline LAFARGUE, notre nouvelle Agente d'Accueil, qui a rejoint la Mairie le 10 Août avec son sourire et son dynamisme !

Pour toutes les demandes liées à l'Etat Civil, à l'Urbanisme, elle est également en charge des élections et de l'administration générale.

Elle vous accueille chaque matin, du lundi au vendredi, de 8h30 à 12h30. Pour rappel, la Mairie est fermée l'après-midi au public.



Les Délices d'Oré vous remercient :



"Je tiens à exprimer toute ma gratitude pour la magnifique réussite de l'inauguration de mon commerce le 13 juin dernier. Cette journée restera un moment fort grâce à votre présence, votre enthousiasme et vos nombreux témoignages de soutien.

Depuis l'ouverture, vous êtes très nombreux à venir chaque jour, que ce soit pour le restaurant, le bar ou le commerce. Votre accueil chaleureux et votre fidélité me touchent profondément et m'encouragent à donner le meilleur au quotidien.

Un merci tout particulier à celles et ceux qui m'ont confié l'organisation de leurs réceptions, buffets et cocktails. Votre confiance est précieuse et je suis honorée de participer à vos moments importants.

Chaque jour, vous avez également la possibilité d'acheter des plats à emporter à partir de 9,50€. La réservation est recommandée au 07 70 25 04 63. N'oubliez pas de consulter le compte Facebook "Les Délices d'Oré", où vous trouverez les nouveaux menus et les actualités du commerce.

L'aventure ne fait que commencer : je vous prépare de belles surprises pour la fin de l'année, afin de continuer à faire de ce lieu un espace convivial, vivant et gourmand.

Merci à tous les Kerlaziens pour votre soutien, votre énergie et votre présence.

À très bientôt autour d'un café, d'un repas... ou d'un nouveau projet partagé !"

À LA UNE



L'ÉCOLE DE LA VILLE D'YS



Rentrée scolaire 2026-2027

Après un été particulièrement ensoleillé, les enfants de primaire et maternelle ont repris le chemin de l'école le mardi 1er Septembre. Elle comptera cette année un effectif de 55 élèves inscrits répartis en 3 classes : maternelle, CP-CE1, CE2-CM1-CM2.



Nous sommes heureux d'annoncer le retour de Françoise SCOLAN, qui a déjà enseigné à Kerlaz et reprend le poste de Sandie LE GUERN pour la classe de CP-CE1.

Afin d'offrir de meilleures conditions d'apprentissage, l'école s'est dotée de nouveaux ordinateurs pour cette rentrée, d'un rétroprojecteur, et dans la classe de Thomas CAPARROY, le Directeur, les tables et les chaises ont été entièrement remplacées, apportant davantage de confort pour les élèves.

Le ravalement de notre école prévu cet été n'a malheureusement pas pu être réalisé en raison de l'interdiction temporaire de lavage des façades, il sera effectué dès que cette interdiction sera levée.

La grande nouveauté de cette rentrée : la restauration scolaire sera désormais assurée par la Cuisine Centrale de Douarnenez en liaison chaude.

Ce service privilégie :

- les circuits courts ;
- l'intégration de produits Bio ou labellisés ;
- un partenariat avec des producteurs locaux ;
- une cuisine axée sur la fraîcheur, la qualité et le goût.

Ce choix ambitieux entraîne un coût de revient plus élevé. La commune a décidé d'en assumer une partie soit 1,50 € par repas et par enfant, afin de garantir une alimentation de qualité à tous les enfants. Pour les familles, le tarif de la cantine n'augmentera que de 50 centimes par repas.



Belle année scolaire aux enfants, enseignants et parents !

VIE ASSOCIATIVE

RETOUR SUR LES ÉVÈNEMENTS PASSÉS

5 Juillet 2026 : La rando Trail de Kerlaz



Organisés le 5 juillet dernier par l'association HENTOU TREUZ KERLAZ, les deux parcours de trail et celui de la rando ont largement été plébiscités par la beauté et la technicité des chemins empruntés.

Ainsi, après 13 ans d'absence, une course pédestre fait son grand retour à Kerlaz. Organisées pendant 31 ans, les foulées de Kerlaz très réputées dans la région, avaient disparu en 2013.

Cette année, une cinquantaine de bénévoles faisant pratiquement tous partie de l'association, ont relevé le défi et ont été largement félicités par les coureurs pour la qualité d'accueil.

Quant aux parcours, ce sont les grands gagnants de cette journée ! L'ensemble des 498 concurrents présents en ont fait l'éloge, aussi bien pour le sentier côtier qui offre des vues magnifiques sur la baie de Douarnenez sans être dangereux mais qui offre tout de même quelques belles patates, et le superbe bois du Nevet et ses magnifiques chemins creux, le tout agrémenté là encore par un beau dénivelé.



Le Comité d'organisation qui regroupe tous les membres d'Hentou Treuz Kerlaz a donc décidé, lors de la réunion d'après course, de repartir l'année prochaine et a déjà choisi la date : **le 4 juillet 2027**.

Quelques améliorations à venir : changement de l'horaire de départ pour éviter les grosses chaleurs, et pour la même raison, mise en place d'un point d'eau supplémentaire. Un véritable classement sera également effectué.

Nous maintiendrons également la jauge des 500 coureurs pour conserver la convivialité entre coureurs et bénévoles.

Pour varier les plaisirs, les parcours changeront de sens tous les ans et seront un peu modifiés par les traceurs, toujours à la recherche de petits chemins. La rando se fera côté bois pour l'année 2027.



VIE ASSOCIATIVE

Août 2026 : La 39ème édition des Jeux Bretons s'adapte à la canicule et régale 751 convives

Organisée conjointement par le Comité des fêtes et la société de chasse La Saint Germain, la traditionnelle fête locale du dimanche 9 Août a fait preuve d'une incroyable réactivité face à la météo caniculaire des derniers jours rendant impossible la cuisson du traditionnel jambon grillé. Un changement de menu de dernière minute a été décidé par les organisateurs qui nous ont régalez avec un sauté de porc au cidre et aux pommes.

Au total 751 repas ont été servis rassemblant dans la convivialité : convives, bénévoles, invités et joueurs.

Dès 14h place aux compétitions et traditions. Les jeux bretons ont vu s'affronter nos fidèles joueurs venus de Fouesnant, Nizon et Plougastel Daoulas, et défier avec enthousiasme nos talentueux joueurs locaux et nos joueurs amateurs.



Des démonstrations rythmées et des initiations participatives orchestrées avec talent par les danseurs des Glaziged an aod de Plomodiern. Une découverte dynamique de la Galoche Bigoudène en présence du club de Plogastel St Germain.

Les plus jeunes ont pu profiter toute l'après-midi du petit train cochon et d'un espace qui leur était dédié grâce à la participation active de L'Ulamir du Goyen qui a animé avec succès de nombreux jeux ludiques adaptés.



Malgré un soleil de plomb, l'esprit festif, la solidarité intergénérationnelle et les traditions ont brillé tout au long de la journée à Kerlaz.

Cette 39ème édition restera dans les mémoires pour sa capacité d'adaptation.

La réussite de cet événement prouve une nouvelle fois l'importance de la solidarité et le savoir faire des forces vives de Kerlaz.

Le Comité des fêtes de Kerlaz et la société de chasse La St germain tiennent à remercier la Mairie de Kerlaz pour son soutien et pour la mise à disposition des infrastructures du stade municipal. Remerciements à tous les bénévoles, les joueurs de Fouesnant, de Nizon et de Plougastel Daoulas pour leur participation.

Remerciements aux danseurs des Glaziged de Plomodiern, au club de Galoche de Plogastel St Germain et à L'Ulamir du Goyen.

Rendez-vous l'année prochaine pour la Quarantième, Kénavo !

**Bruno KERVOALEN – Président
du Comité des Fêtes**

VIE ASSOCIATIVE

LES ÉVÉNEMENTS À VENIR



BIBLIOTHÈQUE

LE SAMEDI 31 OCTOBRE À LA SALLE TI AN DUD À 18H
PRÉSENTATION DE L'ÉCRIVAINNE ANNE-SOLANGE MUIS
ET DISCUSSION AVEC LA GÉOGRAPHE AUTOUR :

- DU REcul DE TRAIT DE CÔTE
- DU CHANGEMENT CLIMATIQUE



Qui se souvient, dans l'histoire de la Bretagne, de ces pêcheurs partis sur les bancs de Terre Neuve, pour ravitailler la France en morue ?

Certains, au passage, sont restés vivre sur les îles de Saint-Pierre-et-Miquelon, situées à 4000 km de Nantes, et peuplent aux côtés des Basques, Normands, Corses, etc., cet archipel d'outre-mer unique en France.

Il possède, aujourd'hui, le premier village français, celui de Miquelon, qui déménage entièrement, dans le contexte de changement climatique, afin de se mettre à l'abri du risque de submersion, aggravé depuis quelques années.

Pour en parler, nous recevrons la géographe et écrivaine **Anne-Solange Muis**, qui, au-delà d'avoir écrit un roman sur Miquelon "Ecume d'hiver" (éd. Phébus) récompensé par le prix Gens de Mer (2026), travaille sur le projet de déplacement du village de Miquelon, auprès des habitants, depuis 4 ans.

Biographie :

Anne-Solange Muis est autrice et docteure en géographie, spécialisée dans les relations sensibles que nous entretenons à une terre.

Dans ses romans et ses recherches, elle développe une réflexion autour de l'attache, du lien et des usages du territoire, proposant une approche psychogéographique.

En 2019, elle fonde les Éditions Terre Urbaine, une maison d'édition indépendante qui publie des essais dans le domaine de l'écologie appliquée aux territoires.

Son premier roman a reçu plusieurs prix littéraires dont le prix Amerigo Vespucci, le second a reçu le prix Gens de Mer et le prix Nessay.

Bibliographie :

- Une île pour elle, (éd. Phébus), 2024 - roman
- Écume d'hiver (éd. Phébus), 2026 - roman

Nous espérons rassembler le plus grand nombre d'entre vous pour célébrer la littérature, et l'échange sur des évolutions climatiques qui nous concernent tous !

Ramassage des déchets, à la Maison Ty Trezma



Située sur la plage de Trezmalaouen à Kerlaz, la maison Ty Trezma est co-gérée par Ystopia et le centre social ULAMIR du Goyen, qui organisent des activités conviviales autour de la mer, de l'Estran et de la créativité.

Dans le cadre de la **journée départementale de ramassage des déchets littoraux**, nous organisons une journée dédiée le **samedi 26 septembre 2026**.

Au programme :

10h-11h : Introduction et animation naturaliste de découverte de la faune et la flore de la plage par l'équipe d'Ystopia.

11h15-12h30 : Ramassage de déchets sur la plage.

12h30 : Pique-nique à Ty Trezma.

A partir de 14h30 : Tri et comptage des déchets récoltés le matin + temps d'échanges sur les sciences participatives (protocoles de signalements de déchets littoraux).

16h-17h : Goûter partagé à Ty Trezma.

Centre Social



HISTOIRE ET PATRIMOINE



Quand Kerlaz avait la patate !



Après la première guerre mondiale, dès 1920 et jusqu'aux années 1970, Kerlaz et le pays du Porzay vont vivre au rythme de la pomme de terre de semence. Quasiment toutes les fermes vont consacrer une parcelle à cette culture, et bien vite cette production va apporter son lot de richesse et d'aisance financière. L'exemplaire numéro 3 de la revue « Mémoires de Châteaulin » nous aide à mieux comprendre l'histoire de la pomme de terre dans notre Porzay.

Retour sur un passé presque oublié...

ORIGINE

La pomme de terre est arrivée en Europe avec les conquérants espagnols en 1524 sous le nom de « batata ». Mais elle fut accueillie avec beaucoup de méfiance et de préjugés défavorables. On la donnait surtout au bétail.

Il faudra qu'un pharmacien français Auguste Parmentier, soit fait prisonnier par les prussiens lors de la guerre de 7 ans (1756-1763) et découvre ainsi lors de ses repas, outre Rhin, cette fameuse pomme de terre déjà appréciée par les prussiens.

Mais les préjugés vont durer en Bretagne, à tel point qu'il faudra que l'évêque du Léon, Monseigneur de La Marche, pèse de tout son poids ecclésiastique pour convaincre les fidèles de cultiver et consommer des pommes de terre. Ce dernier évêque du Léon, émigré et mort en Angleterre, à Londres en 1806, sera d'ailleurs surnommé pour ses sermons nombreux à défendre sa cause « escop ar patatez », l'évêque des pommes de terre.

Il aura d'ailleurs ainsi participé à vaincre les disettes fréquentes encore à cette époque. On constatera l'importance de la pomme de terre dans l'alimentation de la population lors des années où le mildiou touchera les cultures. Des années de misère seront alors vécues.



UNE PLANTE FRAGILE

La pomme de terre est un tubercule comestible, mais fragile et sujet à de nombreuses maladies. Les attaques de mildiou peuvent ravager des parcelles en quelques jours. Les paysans utilisent aussi une partie de leur propre récolte comme semence, ce qui accroît les risques de contamination. Dès 1921, l'école nationale d'agriculture de Rennes, après une visite en Hollande pour étudier les bienfaits de la sélection sanitaire, recherche des zones de production et de sélection de plants. La Bretagne bénéficiant d'un climat océanique doux et tempéré, apparaît comme une zone de production favorable.

Dès 1924, un professeur de l'école d'agriculture réussit à convaincre un groupe de notables de Châteaulin et des communes environnantes de créer un syndicat de producteurs de pommes de terre sélectionnées sur pied et officiellement contrôlées, avec pour objet de produire, et propager la vente de semences.

En 1926, 84 membres composeront le syndicat. Ils vont planter 172 hectares, soit une moyenne de 1,5 hectare par adhérent. Mais la progression fut spectaculaire. En 1929, il y avait 240 sélectionneurs.

Il faut dire que le bouche à oreille dans une population où les relations de voisinage sont très vivaces, multiplie les adhésions dans un contexte de prix très rémunérateurs. Le bassin du Porzay devient ainsi un centre de plantation par excellence, distingué par la qualité de ses plants, au détriment du Nord de la France.

En 1933, 1300 hectares de pommes de terre sont plantés par environ 1000 adhérents au syndicat. 20 000 tonnes sont commercialisées avec un rendement moyen de 15 tonnes par hectare.



Dans une époque où les fermes sont pour la plupart d'une superficie inférieure à 15 hectares, où l'on pratique encore un élevage laitier traditionnel de quelques vaches de race locale, la pomme de terre de semence apporte au moment de la vente une recette exceptionnelle. Elle incite donc à des investissements et à une culture soignée.

Photo prise en 1936 à Cast. La campagne de ramassage est lancée. On peut encore voir le cheval et la charrette, signes de l'époque, de l'avant seconde guerre mondiale.

LES TRAVAUX

La production des pommes de terre de sélection est une activité qui demande beaucoup de travail et de main d'œuvre, tout au long de l'année. Il faut plus de 800 heures de travail par hectare environ, contre 150 heures, pour un hectare de blé.

Chaque producteur, adhérent au syndicat, s'engage à planter à la main la « *beauvais* », spécialité retenue localement, sur des parcelles fumées et amendées, labourées profondément avant l'hiver. La pomme de terre demande une bonne terre fraîche, légère et un peu acide. Les paysans préfèrent le bon fumier de la ferme plutôt que les engrais jugés trop onéreux.

La plantation se fait en avril, en famille, avec l'aide de journaliers et de retraités, sur un minimum de 50 ares. Il faut ensuite biner les mauvaises herbes puis butter la terre en sillon.

L'épuration obligatoire consiste à éliminer les pieds atteints de dégénérescence, de maladie ou étrangers à la variété plantée.

Il est même recommandé d'arracher les deux plants, en avant et en arrière du plant malade pour obtenir une très haute qualité. Les maladies à virus sont traquées. Elles nécessitent la destruction hâtive des plants pour éviter la contamination.

Il faut aussi, traiter les cultures préventivement contre le mildiou, particulièrement redoutable pour l'ensemble de la récolte, la pourriture pouvant se répandre dans le champ, mais aussi en magasin. La bouillie bordelaise se révèle efficace préventivement par plusieurs passages, dès l'apparition des premières feuilles.



L'ÉDUCATION NATIONALE S'EN MÊLE

La culture des pommes de terre occupe une telle place dans la vie de la société d'alors, et son importance dans l'alimentation quotidienne est telle, que le 7 mars 1930, le ministre de l'Éducation Nationale mobilise les enseignants et les élèves :

« les élèves des écoles ont l'obligation de venir dans les champs, en compagnie des enseignants, pour éliminer les doryphores : les œufs, les larves et les adultes. Une femelle peut pondre 800 oeufs et un seul couple peut ainsi détruire un champ de deux hectares par prolifération des descendants.

L'inspection Académique du Finistère va organiser la semaine du doryphore en 1932 dans les classes avec dictée, problèmes, leçons de choses, et composition française sur ce thème pour sensibiliser les élèves

DU CONTRÔLE À LA CONSERVATION

En 1934, la commission officielle des contrôles crée les certificats de contrôle avec mention du classement de la parcelle. Le contrôleur devient un personnage redouté qui peut déclasser une parcelle et empêcher une vente.

L'arrachage se fait à l'aide d'une charrue à soc métallique, tirée par un ou deux chevaux, guidés par le paysan. Les tubercules sont ramassées à la main dans des paniers fabriqués à la ferme. Toute la famille, les journaliers, les retraités et aussi les enfants, avant la rentrée scolaire, participent à la récolte : 20 personnes peuvent ramasser un hectare en un jour.

Le triage, le calibrage se font à la main. Deux à trois personnes, dont souvent le paysan et sa femme, accompagnés d'un ouvrier agricole, à genoux devant le tas, prennent les pommes de terre et éliminent les tachées, les difformes, les coupées. Ils évaluent à l'estime le poids des tubercules qu'ils jettent dans des paniers : un pour les petites, un pour les moyennes et un pour les grosses. Les paniers sont ensuite vidés dans des sacs, pesés 51 kg, soit 50 kg net. Les plus grosses peuvent être vendues en consommation. Le producteur conserve aussi des plants sains pour sa propre semence.

La conservation après récolte, se fait dans une grange ou un hangar, en tas, avec des caillebotis sur lesquels sont placés les tubercules, pour favoriser une bonne ventilation. Malheureusement les bonnes conditions ne sont pas toujours réunies, l'humidité est là, et les pertes sont lourdes, parfois jusqu'à 20 % de la production.

Les expéditions vont se faire par wagons, à partir des gares du secteur et principalement de celle de Châteaulin qui devient le premier centre d'expédition des pommes de terre de sélection de France. Un soin particulier sera apporté aux cargaisons pour les protéger, du froid notamment.

Les profits sont au rendez-vous ; La rumeur attribue les premières voitures et certaines maisons habitations aux récoltes de pommes de terre de sélection.

Malheureusement la seconde guerre mondiale et l'occupation allemande, à partir de 1940, vont stopper cette belle activité lucrative. Dans un contexte de pénurie et de réglementation militaire, seule la production restera possible, et encore, les réquisitions sont incessantes...

LES ANNÉES FASTES, D'APRÈS GUERRE

A partir de 1945, la production monte en flèche pour atteindre un sommet en 1948 : production plus que doublée. Mais la surproduction de cette année met un coup d'arrêt à l'expansion, surprenant par son ampleur des acteurs qui n'ont pas venu arriver la concurrence étrangère, notamment hollandaise et aussi la concurrence du Nord de la France.

De 1000 francs le sac, les prix chutent à 300 francs...

Lors de l'été 1949, une manifestation est organisée pour lutter contre les importations...

Toutefois les années suivantes apportent stabilisation et renforcement de l'organisation agricole. Sur les conseils du syndicat et des contrôleurs, les paysans vont affecter de nouvelles parcelles et améliorer les traitements.

Les tubercules sont plantés avant le 20 avril et récoltés après le pardon de Sainte Anne, le dernier dimanche d'août. C'est une époque où plus de 300 hectares sont consacrés à la pomme de terre dans le Porzay, et la richesse est au rendez-vous.

Des germoirs sont construits dans les fermes du Porzay, et sont tenus dans un état de propreté rigoureuse : désinfections et blanchiment. Un paysan de Plonevez porzay, Corentin Bouet, sera même le président du syndicat de 1962 à 1973.

A partir des années 1960, avec le remembrement, la mécanisation et le développement économique accéléré, les agriculteurs vont se spécialiser. Ainsi la culture de pommes de terre est supplantée par de nouvelles productions, dont essentiellement le maïs. Aujourd'hui encore plus de 100 000 hectares sont répertoriés dans le secteur agrandi du Porzay, soit environ un quart de la surface agricole utile.

Et le prix de vente des pommes de terre concurrencé par des importations étrangères, et tiré à la baisse par une consommation moindre des ménages, vont faire en sorte que désormais les productions de porcs, de lait, vont dépasser la culture des pommes de terre. La diminution de la main d'œuvre agricole obligera l'exploitant à faire des choix, et la pomme de terre nécessite un temps de travail important.

Dès les années 1970, le déclin s'amorce. Le nombre de producteurs diminue, les surfaces plantées aussi, bien que la mécanisation et l'amélioration des rendements soient réelles. L'année 1976 avec sa sécheresse prolongée et la diminution des rendements sera toutefois mémorable, tant les prix de vente se sont envolés et ont permis de construire bâtiments et maisons d'habitation modernes.

Aujourd'hui, la consommation de pommes de terre a beaucoup baissé en France. En 1934, le français mangeait 140 kg par habitant, et 52 kg aujourd'hui, dont les deux tiers en frites surgelées et purée. Les habitudes alimentaires ont considérablement changé. La production s'est adaptée, et aujourd'hui il n'y a plus de culture de pommes de terre dans notre commune.

Bernard ROUDAUT
Pour l'association Histoire et Patrimoine

À NE PAS MANQUER !

DON DU SANG : DERNIÈRES COLLECTES 2026 À DOUARNENEZ

Les dernières collectes de sang de l'année auront lieu à la salle des fêtes de Douarnenez, située au-dessus des Halles.

Pour être éligible au don de sang il faut :

- avoir 18 ans,
- être âgé de 71 ans moins un jour et 65 ans moins 1 jour pour le don de plasma,
- peser plus de 50 kg
- et répondre à un questionnaire santé, validé par un médecin ou un infirmier référent.

Nos prochaines dates 2026 : **Mardi 24 novembre (matin) et Mercredi 25 novembre (après-midi)**. Pour tout renseignement auprès de l'Amicale : amicaledondusangdz@laposte.net

Votre mobilisation est précieuse, chaque don compte. Merci à tous !



ÇA SE PASSE ÉGALEMENT À DOUARNENEZ :



SALON BIEN VIEILLIR À DOUARNENEZ

LES PROFESSIONNELS VOUS ATTENDENT

- maintien à domicile • santé
- hébergement • habitat
- matériel médical • prévention
- vie sociale • accès aux droits • mobilité

**JEUDI 8
OCTOBRE**
10h À 17h
SALLE JULES VERNE

TOMBOLA
Crêpes et boissons
Découverte-essai vélo électrique

Renseignements auprès du CLIC : 02 98 11 17 35
clic.douarnenez@wanadoo.fr



INFORMATIONS PRATIQUES

LES TARIFS 2026-2027

2026-2027			
Cynseure			
Enfant école	4,50		
Repas spécifique	4,50		
Adulte école	6,00		
Cimetière			
Concession tombe simple 15 ans	85,00		
Concession tombe double 15 ans	170,00		
Concession tombe simple 30 ans	150,00		
Concession tombe double 30 ans	280,00		
Concession columbarium 15 ans	520,00		
Renouvellement concession columbarium 10 ans	350,00		
Matériels	Kerlaziens	Asso Kerlaz	Hors commune
Caution unique		500,00	
Grande tente (retour j+2)	95,00		190,00
Caution	600,00		600,00
Petite tente	75,00		150,00
Caution	600,00		600,00
1 table + 2 bancs	7,50		11,00
Caution	150,00		200,00
1 table + 6 chaises	7,50		7,50
Caution	150,00		200,00
Barrière (non livrée)	5,00		8,00
Caution	50,00		50,00
Bibliothèque	2026-2027		
Adhésion adulte	8,00		
Adhésion famille	13,00		
Adhésion étudiant + 16 ans			
Adhésion sans emploi, allocataire RSA			
Garderie	2026-2027		
Matin	2,20		
Soir jusque 18h15	2,20		
Matin et soir jusque 18h15	3,30		
Soir de 18h15 à 19h00	0,80		
Droit de place			
Distributeur (lait, pain ...) tarif mensuel	9,00		

Désignation	Durée	Associations de Kerlaz Mairies	Particuliers kerlaziens	Extérieurs (particuliers, associations)	Manifestation commerciale
Salle grande configuration (150 m²)	½ journée (8h-12h ou 14h-18h) hors week-end	gratuit	70 €	105 €	105 €
	Journée (de 8h à 20h) hors week-end		150 €	225 €	225 €
	Week-end (vendredi 19h au lundi 9h)		350 €	525 €	525 €
Salle 1 (100 m²)	½ journée (8h-12h ou 14h-18h) hors week-end	gratuit	50 €	75 €	75 €
	Journée (de 8h à 20h) hors week-end		100 €	150 €	150 €
Salle 2 (50 m²)	½ journée (8h-12h ou 14h-18h) hors week-end	gratuit	30 €	45 €	45 €
	Journée (de 8h à 20h) hors week-end		60 €	90 €	90 €
Perte de clés	Par clé perdue		150 €		

Désignation	Durée	Salle 50 m²	Salle 100 m²	Grande salle
Forfait pour des activités spécifiques régulières payantes	Forfait 2h une fois par semaine	550 €	650 €	750 €

INFORMATIONS PRATIQUES

INTERDICTION AUX CHIENS DANS LE CIMETIERE



L'accès au cimetière est strictement interdit aux chiens même tenus en laisse, certaines tombes ont été souillées et des déjections ont été constatées. Soyons tous vigilants et respectueux de ce lieu de recueillement.



OBLIGATION DE TAILLER

Nous rappelons l'obligation de tailler les haies et les arbres situés en bordure du domaine public. Un recensement des propriétés concernées sera effectué, puis un courrier sera adressé aux propriétaires. Si la taille n'est pas réalisée, elle sera confiée à une entreprise privée et facturée aux propriétaires des terrains concernés.



INVITATION AU REPAS DES AÎNÉS 2026 À KERLAZ

REPAS DES AÎNÉS 2026



Dimanche 22 novembre 2026 - 12 h Salle Ti An Dud - Kerlaz

✨ Vous avez 70 ans ou plus, la commune de Kerlaz a le plaisir de vous convier au Repas des Aînés. ✨

Cette édition sera préparée par Aurélie Ribler, du commerce Les Délices d'Oré, qui proposera un menu gourmand pour le plaisir de vos papilles. 🎉

Un moment convivial, chaleureux, pour échanger dans la bonne humeur. Merci de bien vouloir retourner le coupon-réponse à compléter au verso **avant le 18 octobre 2026**. Si vous rencontrez des difficultés pour le transport, n'hésitez pas à nous en informer lors de votre inscription : nous pourrons organiser une solution adaptée. Les personnes les plus dépendantes, ne pouvant se déplacer, pourront bénéficier d'un colis.



02 98 92 19 04
contact@kerlaz.bzh

Nous vous attendons nombreux ! 😊

RAPPEL DES HORAIRES ET NUMÉROS D'URGENCE

HORAIRES

Mairie : 02 98 92 19 04

Lundi au vendredi : 9h – 12h30

contact@kerlaz.bzh

Bibliothèque : 06 49 85 80 67

Mercredi : 10h30 – 12h / 14h – 16h

Vendredi : 17h30 – 18h30

Samedi : 14h30 – 15h30

Ecole de la ville d'Ys : 02 98 92 16 50

Garderie de l'école : 07 85 50 36 10

NUMÉROS D'URGENCE

15 : SAMU**17** : Police / Gendarmerie**18** : Pompiers**112** : Numéro d'urgence européen**114** : Urgences pour personnes
sourdes/malentendantes (SMS)

VEUILLEZ COMPLÉTER ET RETOURNER LE BON À LA MAIRIE DE KERLAZ

COUPON-RÉPONSE REPAS DES AÎNÉS 2026

✨ Réservé aux habitants de Kerlaz de 70 ans et plus.  À retourner en mairie **avant le 18 octobre 2026**Vos coordonnées

Nom / Prénom : _____

Adresse : _____

Téléphone : _____ Adresse e-mail : _____

Merci de cocher la ou les situations qui vous correspondent :

- ☐ **Je participerai au Repas des Aînés Dimanche 22 novembre 2026**
- ☐ **Je rencontre des difficultés pour me rendre au repas. Merci de nous le signaler, nous rechercherons avec vous une solution de transport.**
- ☐ **Je suis dépendant et dans l'impossibilité de me déplacer ; je souhaite bénéficier d'un colis**

Dans ce cas, merci de préciser :

☐ **Le colis sera retiré par une autre personne** (Nom / Prénom _____)

OU

☐ **Je souhaite une livraison du colis à mon domicile**

Fait à Kerlaz, le ____ / ____ / 2026

Signature :



REGISTRE COMMUNAL DES PERSONNES VULNÉRABLES

FORMULAIRE D'INSCRIPTION

Les personnes âgées de plus de 65 ans ou en situation de handicap peuvent s'inscrire sur un registre nominatif confidentiel auprès de la mairie ou être inscrites par un tiers. En cas d'intempéries (fortes chaleurs, tempêtes, grand froid...), l'équipe municipale et les agents de la Kerlaz contactent ces personnes ou leur rendent visite à domicile afin de prendre des nouvelles et de rappeler les conseils. Ce registre est prévu à l'article L.121-6-1 du code de l'action sociale et des familles.

COORDONNÉES DE LA PERSONNE VULNÉRABLE

Nom : _____ Nom de naissance : _____ Prénom : _____

Adresse : _____

Date de naissance : _____ Téléphone : _____

Mail : _____@_____

SITUATION DE LA PERSONNE VULNÉRABLE

- ☐ Âgée de plus de 65 ans ☐ Âgée de plus 60 ans et reconnue inapte au travail
- ☐ Âgée de moins de 65 ans et êtes isolé(e) ou particulièrement fragilisée par un problème de santé
- ☐ Une personne porteuse de handicap (préciser) : _____
- (AAH, ACTP, Carte d'invalidité, de priorité, de stationnement, RQTH, pension d'invalidité)
- ☐ Présence d'enfant(s) ou de proche à proximité

VOTRE ENTOURAGE – INTERVENANTS À DOMICILE

Tierce personne de confiance demandant l'inscription :

Nom : _____ Prénom : _____

Adresse : _____

Téléphone : _____ Lien : _____

Mail : _____@_____

Personne à prévenir en cas d'urgence :

Nom : _____ Prénom : _____

Adresse : _____

Téléphone : _____ Lien : _____

Mail : _____@_____

Votre médecin traitant :

Nom : _____ Téléphone : _____

Adresse : _____

Vos intervenants à domicile : (cabinet infirmier, kinésithérapeute, aide à domicile, portage de repas ...)

Nom : _____ Prénom : _____
Qualité : _____ Téléphone : _____
Adresse : _____

Nom : _____ Prénom : _____
Qualité : _____ Téléphone : _____
Adresse : _____

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Bénéficiez-vous d'un dispositif de téléassistance ? : ☐ Oui ☐ Non
Recevez-vous des visites ? : ☐ Oui ☐ Non
Si oui, à quelle fréquence ? ☐ Quotidien ☐ Hebdomadaire ☐ Ponctuel
Pouvez-vous sortir seul(e) : ☐ Oui, sans difficultés ☐ Oui, mais avec difficultés ☐ Non

VOS OBSERVATIONS

☐ J'atteste sur l'honneur l'exactitude des informations communiquées dans la présente demande. Je suis informé(e) qu'il m'appartient de signaler à la mairie toute modification concernant ces informations, aux fins de mettre à jour les données permettant de me contacter en cas de déclenchement du plan d'alerte et d'urgence. Je donne mon accord pour que ces données soient utilisées par les agents ou les élus de Kerlaz ainsi que, à leur demande par le Préfet et l'Agence Régionale de Santé, en période de canicule, de tempête ou de grand froid

☐ Je déclare avoir été informé(e) que, conformément à la loi « informatique et Libertés » et au RGPD (Règlement général sur la protection des données), je dispose d'un droit d'accès, de rectification, d'effacement, de limitation, de portabilité et d'opposition au traitement. Pour exercer mes droits, je peux contacter la mairie.

Fait à _____, le _____

Signature :

Merci de nous faire retour du formulaire complété à :

Mairie de Kerlaz – place du Presbytère – 29100 KERLAZ ou par mail : contact@kerlaz.bzh

AGENDA KERLAZIEN

LES GRANDS ÉVÉNEMENTS DE NOTRE COMMUNE

AUTOMNE**20
26****18 Septembre****Concours Photos**

Les résultats du concours photos en partenariat avec l'office du tourisme de Douarnenez "Kerlaz entre Terre et mer" seront enfin dévoilés ! Les clichés seront présentés au public à 18h30 Salle Ti An Dud. Celui-ci sera invité à voter pour désigner sa « photo coup de cœur » parmi la sélection exposée.

20 Septembre**Vide grenier**

Exposants et visiteurs sont les bienvenus !

26 Septembre**Ramassage des déchets**

Organisé par l'association Ystopia

9 Octobre**Salon "Bien vieillir"**

Salle Jules Verne à Douarnenez

31 Octobre**L'écrivaine Anne Solange Muis**

Salle Ti An Dud à Kerlaz

22 Novembre**Repas des aînés**

Préparé par Les Délices d'Oré, servi salle Ti An Dud





BULLETIN D'INFORMATION DE LA COMMUNE DE KERLAZ
KANNADIG KUMUN KERLAZ

LE PETIT KERLAZIEN

N°152 | 3ÈME TRIMESTRE 2026

KERLAZADIG

C'EST LA FIN DE CETTE ÉDITION DU PETIT KERLAZIEN...

Rendez-vous en décembre pour le
prochain numéro.
Prenez soin de vous !



Editeur : Mairie de Kerlaz

Directeur de la publication : Ludovic Quelennec

*Comité de rédaction : Sylvie Le Coz, Fanny Renaud, Béatrice Queffelec,
Blandine Le Roy, Audrey Celton, Anthony Jain, Isabelle Allain,
Mathieu Henry, Alice Blaimont*

Maquette et infographie : Fanny Renaud

Impression : Mairie de Kerlaz

Crédits Photos : Elus, Associations, Editions Phébus

Mairie de Kerlaz - 29100 Kerlaz - 02 98 92 19 04 - contact@kerlaz.bzh