

Saint-Quay-Portrieux MAGAZINE

AVRIL 2025

NUMÉRO 100

GRAND FORMAT
- BUDGET 2025 -

QUINOCÉENS
- JULIEN LE GUYADER

TALENT
- MEAT SHIRT -

saintquayportrieux.fr

SQ
PP
SAINT-QUAY
PORTRIEUX

- 3 ■ **Actualités**
- 5 ■ **Talent**
Meat Shirt
- 6 ■ **Aménagement & cadre de vie**
La fibre optique arrive
De nouveaux aménagements sur le parking de l'Espérance
Votre commune est-elle cyclable ?
Un nouvel accueil pour une mairie plus accessible et fonctionnelle
- 8 ■ **Grand format**
Un budget 2025 d'ambition
- 10 ■ **Économie & développement**
Ty Voyou
Anti-guêpes multi-services
Le Comptoir de la Criée
Regards d'ateliers
- 12 ■ **Quinocéens**
Arpège des arts
Julien Le Guyader
- 13 ■ **Au quotidien**
Dos de lieu jaune côtier
Lutte contre les chenilles
Taxe de séjour
- 14 ■ **Expression libre**
- 15 ■ **Bloc-notes**



ÉDITORIAL

Un budget 2025 ambitieux et maîtrisé

Le budget 2024 fut un budget de transition permettant une instruction des différents dossiers validés par le Conseil municipal. Je peux citer le nouveau centre de santé, l'aménagement progressif du parc de la Duchesse Anne et de la rue des Trois Frères Salaün. Ce sont des dossiers structurants et essentiels pour répondre à vos attentes pour les générations actuelles et futures.

Sans emprunt depuis trois ans, la commune a pu dégager un résultat global excédentaire de 2 195 910€. Ce résultat est très satisfaisant et constitue une réserve financière stratégique, fruit d'une gestion raisonnable et réaliste.

Nous avons pu maintenir le même accompagnement de toutes les associations. Ces subventions montrent notre volonté de reconnaître leur efficacité, leur nécessaire présence pour l'attractivité de la commune mais aussi leur rôle majeur de lien social entre quartiers, entre voisins et entre générations.

De même nous avons œuvré pour le maintien de l'aide du Département pour les emplois associatifs du Groupement Jeunes Sud-Goëlo et de SNSQP.

Malgré un contexte financier tendu et incertain, nous nous devons de proposer des animations en saison et hors saison de qualité pour satisfaire les résidents à l'année, pour accueillir les touristes et aussi soutenir l'économie locale.

La force de Saint-Quay-Portrieux est de jouer collectif ; c'est ce qui anime l'équipe municipale dans la perspective de 2026.

Bien à vous.

Thierry Simelière, maire de Saint-Quay-Portrieux, vice-président de Saint-Brieuc Armor Agglomération chargé de la Cohésion sociale, Famille, Santé, CTG, conseiller départemental du canton de Plouha.



Retrouvez toute votre actualité et vos informations pratiques sur www.saintquayportrieux.fr



Saint-Quay-Portrieux MAGAZINE est édité par la Mairie **Directeur de la publication** Thierry Simelière **Comité de rédaction**: Thierry Simelière Marie-Noëlle Brouaux-Mauduit, Nathalie Camus, Sophie Lathuilière, Service Communication de la Ville de Saint-Quay-Portrieux, Aurélie Tiercin (alydoo@gmail.com). **Photographies**: Service communication SQPx, Aurélie Tiercin (P10 et 11 -Economie et Développement, P12- Quinocéen, P 13-Recette) Illustrations Gwendoline Clossais (Une, P9 Grand Format) **Création, mise en page et iconographie** Denis Appollodoros **Impression** Imprimerie Guivar'ch - Plérin **Dépôt légal**: avril 2025 **Tirage**: 3700 ex. **Contacts** Hôtel de Ville de Saint-Quay-Portrieux 52, boulevard du maréchal Foch - CS 10001 - 22410 Saint-Quay-Portrieux Tél.: 02 96 70 80 80 Email: mairie@saintquayportrieux.fr / www.saintquayportrieux.fr / Facebook: "saintquayportrieuxville"



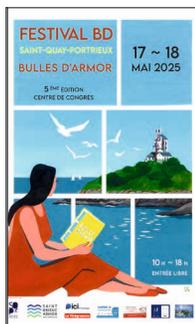
EDUCATION ARTISTIQUE ET CULTURELLE

L'opéra s'invite au collège Camille Claudel

Le festival « L'Opéra dans tous ses états » a fait escale au collège Camille Claudel de Saint-Quay-Portrieux pour une immersion dans l'univers lyrique. Pendant deux heures, les élèves de la chorale, de la 6^e à la 3^e, dirigés par Aurélie Métivier, ont découvert l'opéra avec la chanteuse Jazmin Black-Grollemund. La première partie de l'intervention était consacrée à une présentation théorique. Les collégiens ont pu explorer l'histoire de l'opéra en tant qu'art, avant de plonger dans les détails de "Carmen" de Georges Bizet. À travers une analyse enrichissante, ils ont découvert les personnages, la musique et le contexte de cette œuvre emblématique. Après cette introduction, place à la pratique ! Les élèves ont ensuite participé à un atelier de chant lyrique dirigé par Jazmin Black-Grollemund. Cette expérience immersive leur a permis d'expérimenter les techniques vocales spécifiques à l'opéra et d'explorer leur propre expression artistique. Cette initiative vise à promouvoir l'éducation artistique et culturelle auprès des jeunes Quinocéens, démocratisant l'accès à la culture et suscitant des vocations artistiques. Une expérience enrichissante qui souligne l'importance de l'art dans le parcours éducatif des élèves. ▲



Jazmin Black-Grollemund présente Carmen aux élèves



CULTURE

Le Festival Bulles d'Armor dévoile son affiche

Les passionnés de bande dessinée ont rendez-vous les 17 et 18 mai au centre de congrès pour une nouvelle édition du Festival Bulles d'Armor. Cette année, l'affiche du festival est signée Maran Hrachyan, autrice et illustratrice talentueuse, qui sera également l'invitée d'honneur de cette édition. Son univers graphique, mêlant finesse et poésie, a conquis un large public à travers ses œuvres marquantes. L'occasion idéale de découvrir son travail et d'échanger avec elle lors de séances de dédicaces et d'animations spéciales. Un événement incontournable pour tous les amateurs de bande dessinée ! ▲

URBANISME

Le projet du Gerbot d'Avoine présenté à la population

Mercredi 26 mars, le porteur de projet et les architectes ont présenté à la population et aux acteurs économiques les grandes lignes de la réhabilitation du Gerbot d'Avoine. Cette réunion publique, organisée au centre de congrès, a permis de retracer l'histoire du site, d'exposer le calendrier des travaux et de détailler les perspectives de gestion et d'emplois. Le projet prévoit la création d'un hôtel de 43 chambres, d'un restaurant-brasserie et d'un spa accessibles à tous. Situé sur un terrain de 2795 m², à l'angle du boulevard du Littoral et de l'avenue Notre-Dame-des-Flots, il repose sur l'hôtel existant (317 m²), dont la façade et le bâtiment sont protégés par le Plan Local d'Urbanisme. Pour compléter l'offre, 1290 m² de constructions neuves verront le jour afin d'abriter les nouveaux équipements. Trois toits-terrasses viendront parfaire

l'ensemble. Cette réhabilitation s'inscrit pleinement dans la dynamique de renouvellement de Saint-Quay-Portrieux en station classée de tourisme, garantissant une offre d'hébergement et de services à la hauteur de son attractivité. ▲



SOLIDARITE

Les lycéens aux fourneaux pour la solidarité

Du 24 mars au 4 avril 2025, la 12^e édition des Cuisines Solidaires a mobilisé les élèves de 77 lycées hôteliers à travers la France pour lutter contre la précarité alimentaire. Cette initiative d'ampleur a permis aux futurs professionnels de la restauration de mettre leur talent au service des plus démunis en préparant des milliers de repas destinés aux associations caritatives.

À Saint-Quay-Portrieux, cette mobilisation a pris une dimension concrète mardi 1^{er} avril, de 9h à 11h. Encadrés par leurs enseignants, les élèves de première BAC PRO cuisine et CSR, ainsi que ceux du CAP Pâtissier 1 an, ont concocté 200 repas destinés aux Restos du Cœur d'Étables-sur-Mer. Un défi culinaire et solidaire qu'ils ont relevé aux côtés de Patrick Jeffroy, président de la Cuisine des Boufflons, qui a participé activement à la production des repas. Grâce au soutien de METRO et de Solaal Bretagne, qui ont fourni les marchandises, cette opération a sensibilisé les jeunes

cuisiniers à l'importance de l'engagement social dans leur futur métier. Une belle démonstration de solidarité où la passion pour la cuisine est devenue un vecteur d'entraide et de partage. ▲



SANTÉ

Pose de la première pierre du centre de santé

Le mercredi 12 mars 2025 à 16h, la Ville de Saint-Quay-Portrieux a franchi une étape décisive avec la pose de la première pierre de son nouveau centre municipal de santé. Ce projet structurant, attendu par la population, marque la volonté forte de la municipalité de garantir un accès aux soins de proximité, pérenne et de qualité. Construit sur un terrain municipal, ce bâtiment neuf de 356 m² sera conçu pour être évolutif, avec une capacité d'extension. Il intégrera six cabinets de consultation, un espace dédié aux consultations non programmées et un accueil adapté aux urgences légères. Ce projet s'inscrit également dans une vision d'avenir avec l'accueil de nouveaux praticiens, la possibilité de consultations avancées (spécialistes, téléconsultations) et le développement d'une maison médicale de garde en lien avec les acteurs du territoire (CPTS, EHPAD, etc.). *"Ce centre de santé, c'est un investissement pour la santé, mais aussi pour l'emploi et l'attractivité de Saint-Quay-Portrieux. Il profitera aux habitants, aux professionnels de santé et à toute l'économie locale. Nous remercions chaleureusement l'Agence Régionale de Santé, la Région Bretagne, le Département des Côtes-d'Armor, Saint-Brieuc Armor Agglomération ainsi que tous les partenaires et financeurs qui nous accompagnent dans cette réalisation"* conclura Thierry Simelière. ▲



Erwan Viel devant les élèves de 3^e du collège Camille Claudel

EDUCATION JEUNESSE ET CITOYENNETÉ

À la découverte des métiers de demain

Le collège Camille Claudel a récemment organisé une journée "Parcours Avenir" pour ses élèves de 3^e, leur permettant de découvrir une quinzaine de métiers grâce à des échanges en petits groupes avec des professionnels. Parmi eux, Erwan Viel, directeur du pôle Éducation, Jeunesse et Citoyenneté, a partagé son expérience sur les métiers de l'animation socio-culturelle. Une belle opportunité pour ces jeunes Quinocéens d'explorer des vocations et de mieux comprendre les métiers qui œuvrent au quotidien pour la jeunesse de la Ville. ▲

TOURISME

Zoom sur la boutique de l'office de tourisme

L'office de tourisme accompagne chacun de ses visiteurs dans la découverte de Saint-Quay-Portrieux et met en lumière la station. Afin de prolonger l'expérience, la boutique de l'office de tourisme se développe et propose des articles sur la thématique de son bord de mer, dans une gamme riche en idées cadeaux et décoration, mais aussi en sélectionnant des produits de fabrication majoritairement bretonne. La boutique valorise un savoir-faire local et original. Les incontournables du territoire y sont représentés, permettant ainsi de repartir avec de jolis souvenirs et des objets utiles au quotidien. ▲



SPORT

L'Open de Tennis fera partie du Challenge des Grands Tournois Bretons



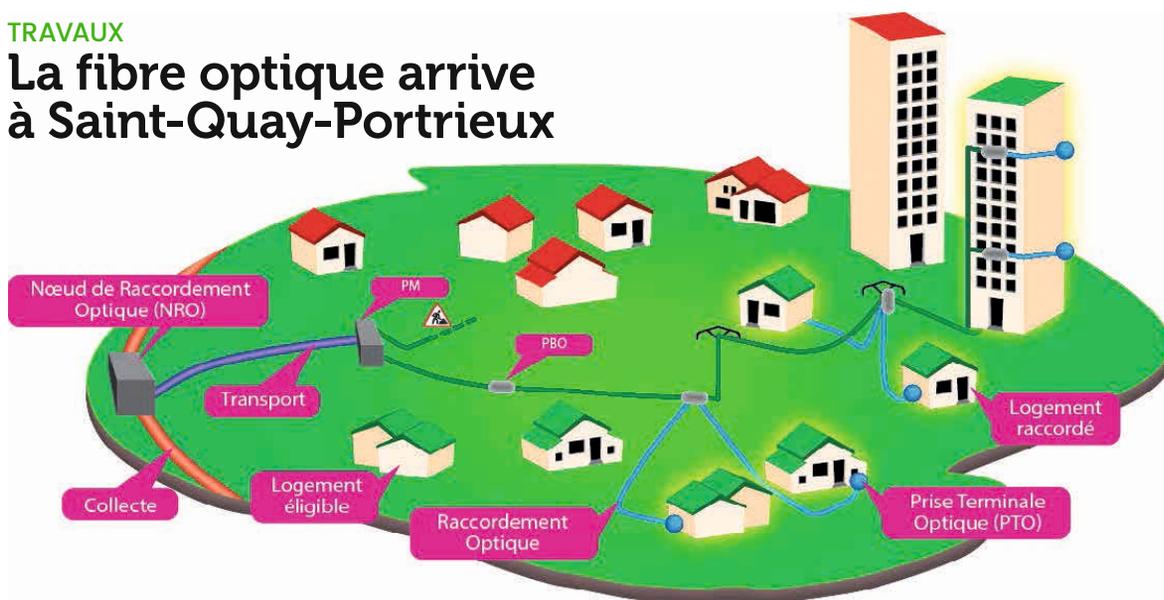
Le "Challenge des Grands Tournois Bretons" voit le jour cette année, fruit de l'association de sept tournois de la région. Face à l'évolution et la professionnalisation du tennis, ces événements ont décidé de s'unir pour attirer les meilleurs joueurs français, de plus en plus tournés vers les

tournois ATP. Ce challenge entend redonner un souffle à la compétition locale en proposant une prime aux lauréats. Le Circuit National des Grands Tournois (CNGT) regroupe 38 épreuves en France, dont 7 en Bretagne. Cependant, face à la concurrence des tournois ATP, offrant une meilleure rémunération et des points pour accéder à des compétitions plus prestigieuses, les meilleurs joueurs français s'en éloignent progressivement. "Depuis deux ans, de moins en moins de joueurs de très haut niveau participent à ces tournois", constate Laurent Mauduit, coprésident du club de Saint-Quay-Portrieux. Pour résoudre ce problème, les sept tournois bretons membres du CNGT ont mis en place une prime. Le joueur ou la joueuse qui affichera le meilleur bilan sur au moins quatre tournois se verra attribuer une récompense de 2 000 €. Au total, les six meilleurs joueurs et joueuses seront primés, avec une enveloppe globale de 10 000 €. Cette initiative est inédite en France et l'open de Saint-Quay-Portrieux constituera l'un des temps forts de cette nouvelle aventure sportive. ▲

Un rendez-vous à ne pas manquer pour les passionnés de tennis du 29 juillet au 8 août 2025.

TRAVAUX

La fibre optique arrive à Saint-Quay-Portrieux



Bonne nouvelle pour les quinoçois : la fibre optique arrive à Saint-Quay-Portrieux ! Ce projet d'envergure, piloté par le syndicat mixte Mégalis Bretagne dans le cadre du programme public Bretagne Très Haut Débit, concernera à terme près de 5 000 foyers et entreprises sur la commune. Le chantier a débuté principalement au premier semestre 2025, avec l'installation de 14 armoires de rue (points de mutualisation) réparties sur le territoire communal. La fibre sera déployée à moitié en aérien et à moitié en souterrain, en s'appuyant sur le réseau téléphonique existant, amené à

disparaître d'ici 2030. Avec 88 km de câbles posés (dont 47 km en souterrain), ce déploiement permettra à l'ensemble des habitants de bénéficier d'un accès fiable et performant au très haut débit, quel que soit leur éloignement par rapport aux infrastructures principales. Les avantages de la fibre sont nombreux : un débit constant, une connexion stable et rapide, et un fonctionnement silencieux, sans émission de pollution électromagnétique. Ce nouveau réseau offre ainsi une solution durable et adaptée aux besoins croissants en matière de

numérique, aussi bien pour les usages domestiques que professionnels. Ce projet représente un investissement de 5,7 millions d'euros, entièrement financé par les partenaires publics (Région Bretagne, Département des Côtes-d'Armor, Saint-Brieuc Armor Agglomération), sans aucun coût pour la Ville de Saint-Quay-Portrieux. Une fois la fibre disponible, chaque foyer pourra vérifier son éligibilité sur le site www.thdbretagne.bzh et choisir un fournisseur d'accès à internet pour déclencher son raccordement. ▲

TRAVAUX

De nouveaux aménagements sur le parking de l'Espérance

La réfection du parking situé derrière la salle de l'Espérance est en cours de finalisation. Ce projet, d'un coût total de 55 000€ HT, a pour objectif d'améliorer les infrastructures publiques et de répondre aux besoins des habitants. Les travaux, menés du 8 au 11 mars 2025, ont permis la réalisation d'un tapis d'enrobé par l'entreprise Eurovia, garantissant une surface de stationnement durable et de qualité. Dans les semaines à venir, un marquage au sol sera effectué par l'entreprise BSM, créant un parcours pédagogique pour les vélos. Cette initiative vise à promouvoir la sécurité routière et à encourager l'utilisation de modes de transport alternatifs. Ces améliorations permettront la reprise des animations de prévention routière organisées par la police municipale, dans des conditions de sécurité optimales. Ces sessions éducatives, essentielles pour sensibiliser les

enfants aux bonnes pratiques de conduite, bénéficieront d'un environnement adapté et sécurisé. De nouvelles places de parking seront également aménagées, sécurisant ainsi le stationnement. ▲



DEPLACEMENTS

Votre commune est-elle cyclable ? Faites connaître votre avis sur la mobilité à vélo en répondant au Baromètre de la Fédération des usagères et usagers de la bicyclette (FUB)



professionnels, de loisirs ou de courses. En moins de dix minutes, vous pourrez noter différents aspects du système vélo, recenser les lieux à aménager en priorité et ceux ayant connu une amélioration récente liée à un aménagement. Rendez-vous sur le site internet du baromètre vélo <https://barometre.parlons-velo.fr>. Plus d'informations sur le site www.fub.fr ou en contactant le référent local de Vélo Utile pour cette enquête (f.chassinon@gmail.com).▲

Le Baromètre Vélo est disponible à Saint-Quay-Portrieux depuis le 28 février. Jusqu'au 28 mai 2025, vous aurez l'opportunité de partager vos

impressions sur le climat cyclable des communes où vous vivez ou que vous parcourez sur vos trajets quotidiens, qu'il s'agisse de déplacements

SERVICE A LA POPULATION

Un nouvel accueil pour une mairie plus accessible et fonctionnelle

Dans une volonté d'améliorer l'accueil du public et de moderniser ses services, la Ville de Saint-Quay-Portrieux engage un projet de réaménagement du rez-de-chaussée de l'Hôtel de Ville. Ce chantier vise à optimiser l'espace pour offrir un cadre plus fonctionnel, accueillant et accessible à tous.

L'entrée principale sera entièrement repensée afin de créer un lieu plus ouvert et convivial, facilitant l'orientation des visiteurs dès leur arrivée. L'aménagement des espaces intérieurs permettra une meilleure identification des services municipaux, avec une réorganisation pensée pour fluidifier les échanges et rendre l'accueil plus efficace. Ce nouvel agencement répond à un double enjeu : améliorer l'expérience des usagers et optimiser les conditions de travail des agents municipaux. Ces derniers bénéficieront d'espaces plus ergonomiques, favorisant un service plus réactif et confortable pour tous. L'accessibilité étant une priorité, ces travaux incluent la mise aux normes pour les personnes à mobilité réduite. Les circulations seront facilitées, le mobilier adapté et la signalétique entièrement repensée afin de garantir un accès équitable à l'ensemble des services municipaux. Cette modernisation s'inscrit dans une démarche globale d'amélioration continue des équipements



publics, afin d'offrir aux Quinocéens des infrastructures adaptées aux besoins d'aujourd'hui et de demain. En repensant cet espace central de la vie municipale, la Ville affirme son engagement en faveur d'un service public de proximité plus fluide et plus inclusif. Ces transformations permettront à chacun de bénéficier d'un accueil plus lisible, d'une meilleure prise en charge et d'un cadre modernisé au cœur de la mairie. Ce projet, pensé pour conjuguer esthétique, praticité et accessibilité, reflète la volonté municipale d'offrir à ses habitants un cadre de vie toujours plus adapté et accueillant. ▲

FINANCES

Saint-Quay-Portrieux, un budget d'ambition

Le lundi 3 mars 2025, le Conseil municipal de Saint-Quay-Portrieux a voté le budget de la commune. Une réunion publique, organisée le 2 avril dernier, a permis de présenter aux quinoocéens les grandes orientations budgétaires et d'expliquer le contexte financier dans lequel elles s'inscrivent. En voici les principaux enseignements.

UN RÉSULTAT 2024 EXCÉDENTAIRE

Le Compte financier unique (CFU), qui retrace les recettes effectivement perçues et les dépenses réellement engagées en 2024, affiche un excédent global de clôture de 2,19 millions d'euros. Ce résultat positif montre que la Ville a su bien gérer son budget l'an passé, en dégagant une épargne significative. Cet excédent est une ressource précieuse : il permet de financer les projets d'investissement programmés, sans avoir à recourir de manière excessive à l'emprunt. Il témoigne aussi de la solidité financière de la commune et de sa capacité à préparer l'avenir sereinement.

D'OÙ VIENT L'ARGENT DE LA COMMUNE ?

Les ressources de fonctionnement de la Ville proviennent principalement de la fiscalité directe, qui représente 37 % des recettes. Viennent ensuite les recettes issues du casino, qui constituent, à Saint-Quay-Portrieux, une source de financement importante. À l'inverse, la part des dotations versées par l'État, en constante diminution depuis la réforme de la Dotation Globale de Fonctionnement (DGF), ne représente plus que 12 % des recettes. Malgré un contexte national marqué par la baisse des aides publiques aux collectivités, la Ville a choisi de ne pas augmenter les taux d'imposition. Les orientations budgétaires restent guidées par une volonté de rigueur dans la gestion quotidienne, tout en maintenant un haut niveau de service à la population.

COMMENT SONT FINANCÉS LES PROJETS ?

Pour réaliser ses projets, la Ville peut s'appuyer sur un autofinancement solide, renforcé par l'excédent 2024. En 2025, cette capacité d'investissement atteint 3,2 millions d'euros, ce qui permet de financer près des deux tiers des opé-

rations prévues. Par ailleurs, la commune bénéficie de plus de 400 000 euros de subventions, notamment pour soutenir la création du futur centre de santé. Ces financements permettent de concrétiser les engagements pris par la municipalité, sans fragiliser l'équilibre budgétaire.

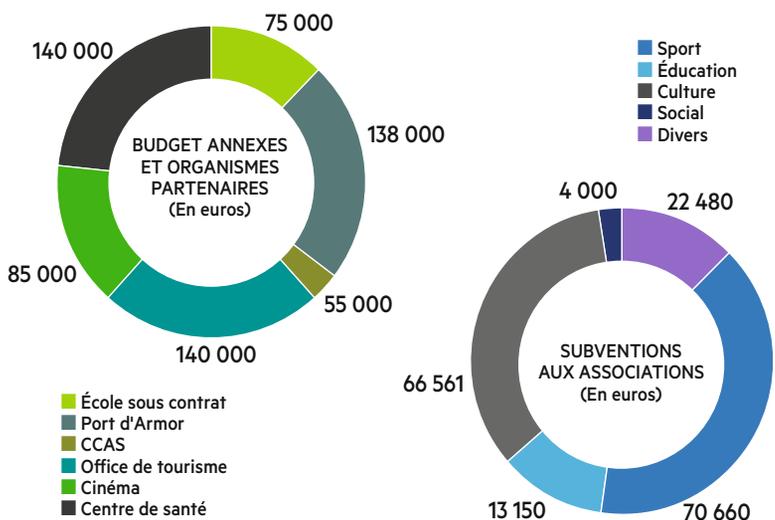
QUELLES SONT LES PRIORITÉS POUR 2025 ?

Avec 3,5 millions d'euros consacrés aux travaux et aux équipements, le budget 2025 traduit une volonté claire : améliorer le cadre de vie, accompagner la croissance démographique et répondre aux attentes exprimées par les habitants. Le cap fixé reste le même : encourager le bien-vivre ensemble, renforcer la proximité, soutenir les jeunes, développer le lien social, faciliter l'accès aux soins, dynamiser l'économie locale, accompagner l'emploi, favoriser le logement et préserver le patrimoine comme l'environnement. Cette enveloppe financière permettra notamment la poursuite de la redynamisation du parc de la Duchesse Anne, des travaux de voirie dont ceux de

la rue des Trois Frères Salaün, la construction du centre de santé, ainsi que la mise en œuvre d'actions concrètes en faveur de la transition énergétique, comme le relamping des bâtiments municipaux, l'optimisation de l'éclairage public ou encore l'amélioration des systèmes de chauffage.

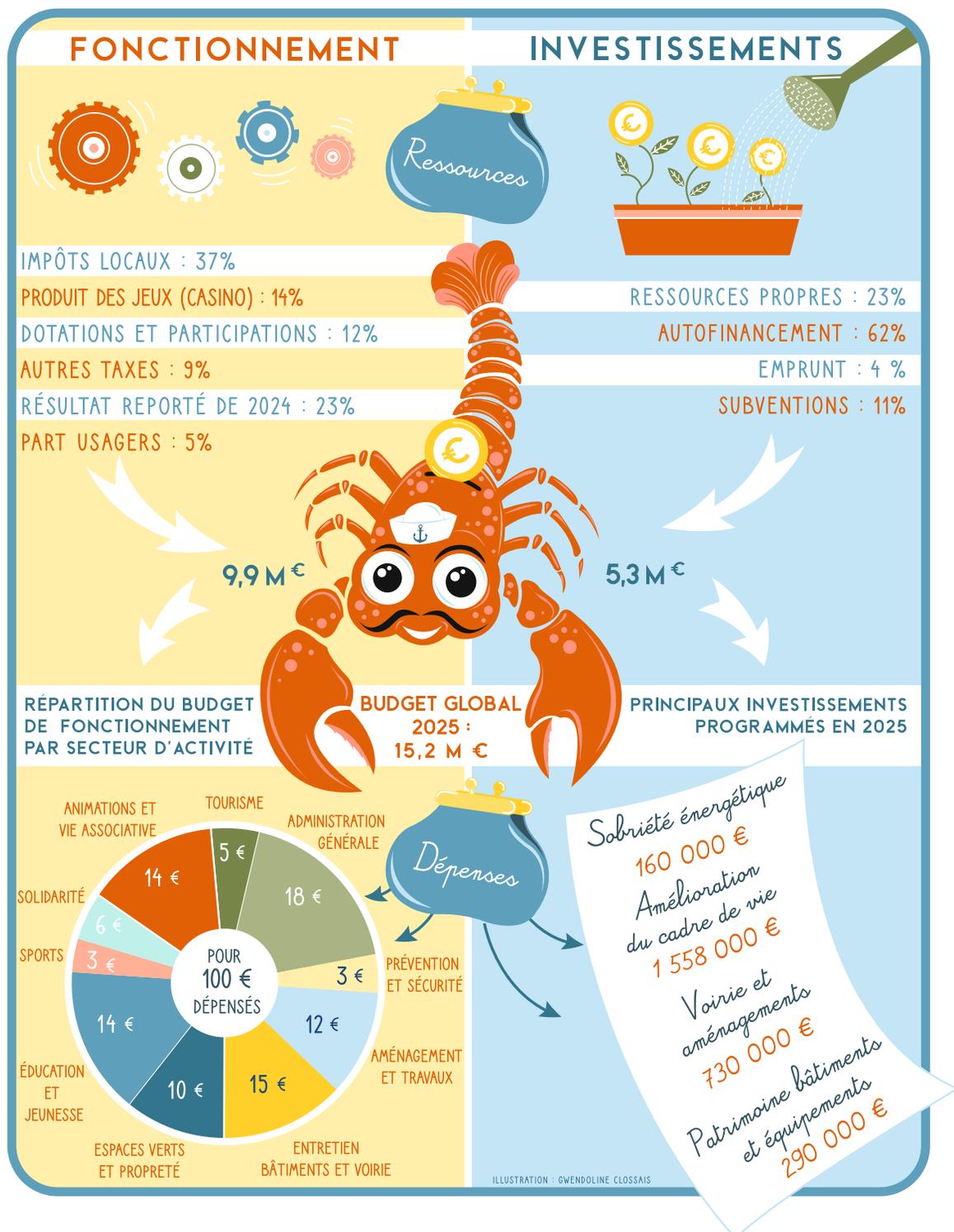
SUBVENTIONS AUX ASSOCIATIONS ET PARTENAIRES

Dans un contexte budgétaire contraint pour les collectivités locales, la Ville a tenu à maintenir son soutien au tissu associatif et à ses partenaires. Une enveloppe de 176 000 euros a été attribuée aux associations locales, pour leur permettre de poursuivre leurs actions dans les domaines culturels, sportifs ou sociaux. Par ailleurs, 633 000 euros sont consacrés aux organismes partenaires et aux budgets annexes, contribuant ainsi à faire vivre les services publics de proximité. Ce choix fort souligne l'importance accordée par la municipalité à l'implication citoyenne et à la vitalité associative, éléments essentiels de la vie communale.



Le **budget primitif** ("BP") est composé des **prévisions** de recettes et de dépenses pour l'année civile en cours. Il est obligatoirement voté à l'équilibre entre recettes et dépenses. Il se compose d'une section de **fonctionnement** (charges courantes nécessaires au fonctionnement des services, à l'entretien et à l'animation de la ville) et une section d'**investissement** (travaux, acquisitions...).

Schéma élaboré sur la base des données chiffrées arrondies du budget principal de la commune.



ANTI-GUÊPES MULTI-SERVICES

L'allié d'un jardin serein

Yannick Bourse a fondé AGMS (Anti-Guêpes Multi-Services) en 2017. Basé à Plourhan, cet expert en désinsectisation intervient dans un rayon de 40 km, pour le compte des particuliers et des collectivités.

Passionné par la nature, ce natif de Kertugal a débuté comme paysagiste en 2000. Apiculteur amateur et pompier volontaire, il a rapidement été sensibilisé à l'invasion des frelons asiatiques, au point de lancer son entreprise de lutte anti-nuisibles : "J'ai observé ces prédateurs pour la première fois lors d'un entretien de jardin et j'ai décidé d'agir. Autodidacte, je me suis formé seul et auprès des pompiers avec qui nous avons régulièrement ce type d'intervention". Dès avril, il installe des pièges pour capturer les fondatrices et intervient de juillet à mi-décembre pour traiter les nids secondaires à l'aide d'insecticides d'origine végétale : "Une fois le nid traité, l'élimination complète de la colonie est effective sous 24 heures". Concernant

les chenilles processionnaires, Yannick intervient de mars à fin mai : "Mais on constate que, depuis quelques années, les premières processions apparaissent de plus en plus tôt". Ses méthodes incluent l'échenillage, consistant à retirer et détruire les cocons, la pose d'éco-pièges pour capturer les chenilles descendant des arbres, et l'installation de pièges à phéromones pour cibler les papillons : "Dans les zones traitées depuis trois ans, mes interventions ont permis de réduire significativement la population de chenilles".

L'entreprise propose également des solutions de dératisation de lutte contre les puces, les taupes et les pigeons. "Je suis certifié Certibiocide, pour l'utilisation des produits nécessaires aux interventions, et Certiphyto, un agrément du



ministère de l'Environnement, essentiel pour l'application de produits phytosanitaires comme le Bacille de Thuringe contre les chenilles processionnaires". En plus de la lutte anti-nuisibles, AGMS fournit des services en paysagisme pour l'aménagement et l'entretien des espaces verts, pour profiter en toute tranquillité des beaux jours au jardin ! ▲



INFOS PRATIQUES

Plourhan / 06 21 62 13 56 /
agms.yb@gmail.com / agms22.fr
AGMS Anti-Guêpes Multi Services

LE COMPTOIR DE LA CRIÉE

Raz-de-marée de saveurs

Depuis son ouverture en 2019 dans le bâtiment Luximer, Le Comptoir de la Criée s'est imposé comme un incontournable des produits de la mer, au port de Saint-Quay-Portrieux.

Chaque matin, c'est le même rituel pour Tristan Dorès, gérant depuis septembre 2024. À la criée, il sélectionne les meilleurs poissons pour remplir ses étals : "Raie, lotte, sole, lieu jaune et bien entendu coquille Saint-Jacques, 90 % de ce que nous proposons provient de la pêche locale et respecte la saisonnalité. Les huîtres, les moules et les algues sont, quant à elles, issues de la Paimpolaise du Large, à Lanmodez". En 2022, l'activité traiteur voit le jour et se développe par le bouche-à-oreille. Face à une demande croissante, l'établissement franchit un nouveau cap cette année avec le



De gauche à droite : Tristan Dorès et Valéry Martin

lancement du "traiteur de la mer", avec en cuisine Valéry Martin, l'ancien chef du Peskino, qui a rejoint l'équipe en tant que chef traiteur : "Nous proposons une gamme plus étoffée avec un plat du jour, des sushis les vendredi et samedi, des salades, des accras... et pour cet été, nous prévoyons des saucisses de poisson pour le barbecue".

Le fait-maison, au cœur de leur démarche, va bientôt remplir les étagères de l'épicerie du magasin, aujourd'hui alimentée de marques locales : "Nous vendons déjà nos soupes mais bientôt les clients pourront retrouver des sauces, des rillettes et des poissons qui seront fumés directement sur place. Dès que nous serons en mesure de le faire nous-mêmes, nous le mettrons en rayon". Pour compléter leur offre, un site internet verra le jour dans le courant de l'année, permettant aux clients de commander en ligne et de retirer leurs achats en boutique, avant une extension vers la livraison. Avec passion et savoir-faire, Le Comptoir de la Criée ne cesse d'innover pour offrir le meilleur de la mer, du filet à l'assiette ! ▲



INFOS PRATIQUES

Terre-Plein du Nouveau Port / 02 52 70 04 23 /
boutique.luximer@gmail.com - Du ma. au dim. 8h30-12h30.
Juillet et août, du ma. au dim. 8h30-18h.

REGARDS D'ATELIERS

L'art à l'œuvre

Le 1^{er} mai prochain Regards d'Ateliers ouvrira ses portes rue Clémenceau. Ce lieu d'exposition de 60 m² proposera un regard croisé entre artistes et artisans d'art, visant à valoriser le savoir-faire et le regard singulier des créateurs sur notre monde.



De gauche à droite : Sylvie Kauffmann-Delisle, Caroline Schabaver et Christine Pataillot

A l'origine de ce projet, Caroline et Frank Schabaver, un couple passionné d'art. Caroline est brodeuse à l'aiguille depuis 40 ans et créatrice de bijoux : "Avec Milaë Broderies, je suis la seule en France à réaliser des bijoux au point de croix, que je dessine moi-même". Frank, juriste, accompagne les artistes et artisans d'art dans leur développement. Ensemble, ils ont imaginé un espace où la création s'exprime sans limite : "Avec cette galerie, nous souhaitons valoriser des artistes et des artisans d'art méconnus, offrir une vitrine à leur talent et créer une dynamique locale autour de l'art et de l'artisanat". Un comité de sélection, composé de personnes avec des sensibilités artistiques diverses, dont Christine Pataillot, passionnée par la promotion des artistes, et Sylvie Kauffmann-Delisle, fascinée par le dialogue avec les créateurs, veille à la qualité et à la diversité des œuvres exposées. La galerie fonctionnera en dépôt-vente, avec une rotation de certains exposants tous les trois à quatre mois : "Dix à quinze artistes seront présentés simultanément. À mes côtés, à l'ouverture, seront présents, entre autres, les artisanes d'art Anne Huet-Rapeaud (Céramiste porcelaine), Laure Bonnet (bijoux fantaisie), toutes deux inscrites aux Ateliers d'Art de France, Florence Thollot (cyanotype), ou encore les artistes peintres Pamela Kenny-Levick et Eliot Nyls".

Mais Regards d'Ateliers, ce n'est pas qu'un lieu d'exposition : c'est aussi un espace d'échange et de découverte. Des démonstrations et animations y seront proposées pour favoriser le dialogue entre artistes et visiteurs dans un local attenant, transformant potentiellement cet espace en résidence d'artistes. "La galerie se veut un lieu d'ouverture, sans frontière entre la rue et l'art, une pause d'émerveillement et de fraîcheur, ouvert à tous" concluent d'une même voix Sylvie et Christine. ▲



INFOS PRATIQUES

5, rue Georges Clémenceau / 06 27 12 08 43 / galerieorigami22@gmail.com
 Galerie d'art et d'artisanat d'art
 Mer. au sam. 11h-19h. Fermé du dim. au ma. Dim. 11h-19h les 4 et 11 mai et en période estivale.

TY VOYOU

La gourmandise en héritage

Début avril La Petite Crêperie a laissé place à Ty Voyou, une nouvelle adresse gourmande à quelques pas de la plage du casino, avec à sa tête des passionnés de restauration.

Richard Jouan, enfant du port, est issu d'une famille de commerçants et de restaurateurs : "Mes parents étaient bouchers-charcutiers à Saint-Quay-Portrieux durant de longues années. Ma mère a également tenu un restaurant". Après 36 ans dans l'automobile : "J'ai fait de ma passion, mon métier", il décide de changer de cap en suivant une formation de crêpier au Greta pour maîtriser tous les aspects de cette profession, dans laquelle il a baigné durant son enfance. Principalement en salle, où il peut mettre à profit son sens du contact client, il est accompagné en cuisine de Julien Flochlay, un professionnel de la restauration avec 25 ans d'expérience en cuisine, salle et bar. Originaire de Quimper, il a notamment travaillé à la crêperie du port : "Avec Claudia qui nous accompagne, nous sommes polyvalents, chacun peut aider en salle ou en cuisine selon les besoins".

Ty Voyou, dont le nom est un clin d'œil au surnom que le père de Richard lui donnait, propose des crêpes et galettes traditionnelles, ainsi que des créations originales qui évolueront au fil des envies, élaborées avec des produits locaux et de saison : "Nous avons également des salades ou de la viande pour ceux qui le souhaitent et des moules-frites en saison. Cet été, nous mettrons en place un service en journée avec glaces et crêpes à déguster sur place ou à emporter. Et durant l'hiver, un plat du jour aux saveurs bretonnes sera proposé". Dans un cadre redécoré à leur image, la convivialité et la gourmandise sont au rendez-vous! ▲



INFOS PRATIQUES

9, avenue du Commandant Malbert / 02 96 70 31 55
 Lun. au dim. 12h-14h30 et 19h-21h30.

f Ty Voyou 22410 - **P**icto Instagram Ty Voyou 22410 d'évoluer dans l'année.



De gauche à droite : Julien, Claudia et Richard

ARPÈGE DES ARTS

Symphonie culturelle

Fondée fin 2022 par Yveline Bodin, l'association Arpège des Arts est devenue un incontournable de la vie culturelle quinocéenne avec ses "escapades" qui invitent le public à découvrir un pays ou une région à travers de multiples formes d'expression artistique.

"Tout a commencé par un partenariat avec le cinéma, la semaine du cinéma italien à Saint-Brieuc. L'idée d'organiser un événement autour de l'Italie a rapidement pris forme, marquant le début d'une série d'événements culturels variés" explique la présidente. Depuis, Arpège des Arts propose trois "escapades" par an, chacune ayant pour objectif de plonger les spectateurs dans la culture d'un territoire à travers ses arts et sa gastronomie : "Dès le début, nous avons misé sur les partenariats avec les associations locales et des commerçants pour créer une synergie et enrichir la programmation. Il y a une véritable mobilisation, ainsi que de la part de la commune qui nous a soutenus immédiatement". Les premières éditions, consacrées entre autres à la Bohême, à Venise, aux États-Unis ou à la Toscane ont rencontré leur public avec près de 1000 participants à chaque nouvel événement. En avril, l'association a embarqué le public pour une escapade scandinave, avec au programme : un dîner-concert dédié au groupe ABBA, 2 films, une conférence sur la Norvège et ses fjords, ou encore un concert de musique classique : "Chaque escapade est le fruit d'un travail d'équipe minutieux, avec une programmation que nous



voulons attractive et variée". Du 18 au 20 juillet, c'est la Roumanie qui sera à l'honneur cette fois avec trois jours de festivités* : concert tzigane, déambulation dans les rues et lectures musicales en partenariat avec le Comité du Portrieux. "Arpège des Arts, c'est aussi l'organisation de la Samain en Escapade, qui se déroule en parallèle de la fête celtique, et l'organisation du concert du Nouvel An, dont la programmation est assurée par la municipalité." L'association, qui compte aujourd'hui 78 membres, offre un véritable passeport pour le monde sans quitter les côtes bretonnes. ▲



INFOS PRATIQUES

7, rue Poincaré / 06 82 07 42 84 / arpegedesarts@gmail.com /
Arpège des arts – Adhésion annuelle : 15 €
* programme complet à retrouver sur la page Facebook de l'association

KOAD STRUCTURES

L'esprit bois

Fort d'une expérience de plus de 19 ans dans le domaine du bois, Julien Le Guyader a fondé Koad Structures en 2021. Il accompagne aujourd'hui les professionnels dans leurs projets de construction et de rénovation.

Originaire du Morbihan, Julien a suivi une formation en classe préparatoire aux écoles d'ingénieurs à Saint-Brieuc avant d'intégrer l'École Nationale Supérieure des Technologies et Industries du Bois d'Épinal. Il a ensuite travaillé pendant 15 ans à Plouagat, au sein d'EMG un leader des constructions en bois du Grand Ouest : "Je réalisais des calculs de structures en bois pour des bâtiments variés : salles de sport, piscines, hôpitaux ou encore bâtiments publics... qui prenaient en compte des facteurs variés tels que la charge permanente, le vent, la neige et les séismes". En 2021, animé par l'envie de nouvelles perspectives, il crée Koad Structures à Saint-Quay-Portrieux, Koad venant du breton "bois". Aujourd'hui, Julien Le Guyader met son savoir-faire au service des architectes, des entreprises de construction et des experts en assurance : "Je les accompagne des phases d'avant-projet aux plans d'exécution en passant par le diagnostic des structures existantes".

Il intervient sur des projets variés, comme l'analyse et la remise aux normes de la charpente du Bazaar Hall ou l'intégration d'une structure bois sur l'ancienne friche Enedis à Saint-Brieuc, et collabore également aux diagnostics des affaissements de charpente pour proposer des préconisations. Avec l'essor du bois dans la construction, l'entrepreneur se positionne comme un acteur clé en Bretagne : "Il y a peu de bureaux d'études spécialisés dans la région". Le quadragénaire a ainsi récemment développé son activité en s'associant à Marion pour créer Koad 56 à Auray, et en recrutant Hélène, une salariée basée à Brest. Koad Structures s'impose assurément comme une référence en ingénierie bois en Bretagne, alliant innovation, technicité et engagement durable. ▲



INFOS PRATIQUES

Rue Théodore Botrel / 06 07 68 57 42 /
contact@koad-structures.fr / www.koad-structures.fr





Ingrédients pour 4 personnes

- 4 x 200 g de dos de lieu jaune
 - 20 g d'algues wakamé séchées
 - 12 carottes
 - 50 g de beurre demi-sel
 - 15 g de sucre
- Pour la sauce chorizo :
- 1 chorizo fort
 - 5 cl de vin blanc
 - 1 gousse d'ail
 - 2 échalotes
 - 40 cl de crème

RECETTE DE CUISINE

Dos de lieu jaune côtier, carottes vichy et sauce chorizo

Quoi de mieux qu'un plat qui met en valeur le poisson fraîchement pêché le long des côtes quinocéennes ? Valéry Martin, chef traiteur du Comptoir de la Criée partage une recette simple à réaliser, mêlant des saveurs terre et mer.

Préchauffez le four à 180°C. Dans un plat, déposez les 4 dos de lieu et saupoudrez-les d'algues wakamé. Salez et poivrez le poisson, puis réservez.

Épluchez les carottes et coupez-les en petites rondelles. Dans une poêle, faites fondre le beurre. Lorsqu'il est fondu, ajoutez le sucre, puis les carottes et mouillez à hauteur avec de l'eau. Laissez cuire à feu doux pendant 20 à 25 min.

Pendant ce temps, préparez la sauce chorizo. Épluchez et hachez les échalotes et l'ail puis faites-les suer avec une noisette de beurre. Ajoutez-y le chorizo coupé en dés et faites-le griller 5 min. Déglacez au vin blanc et ajoutez la crème. Lorsque le mélange est frémissant, mixez la sauce.

Faites cuire les dos de lieu au four durant 6 min avec un fond d'eau, pour éviter leur dessèchement. Dressez le poisson avec les carottes et accompagnez de la sauce chorizo.

Bon appétit ! ▲

Le Comptoir de la Criée / Terre-Plein du Nouveau Port / 02 52 70 04 22 / boutique@luximer.com

ENVIRONNEMENT

Lutte contre les chenilles processionnaires

Si vous possédez des pins dans votre jardin, vous êtes tenu d'agir contre les chenilles processionnaires. Ces insectes nuisibles, dont les poils urticants sont dangereux pour les humains et les animaux, doivent être éliminés chaque année.

Plusieurs méthodes existent :

- **Lutte mécanique** : coupez les branches infectées et incinérez les cocons en portant des équipements de protection.
- **Lutte biologique** : appliquez un

insecticide annuel préventif homologué, entre mi-septembre et mi-octobre.

- **Piégeage** : de mi-juin à mi-août, utilisez des pièges à phéromones pour réduire leur reproduction ou, dès les mois de décembre et jusqu'au printemps, installez des éco-pièges sur les troncs afin de les capturer lors de leur descente.
- **Nichoirs à mésanges** : mettez en place des abris pour les prédateurs naturels de ces insectes.



Ne pas agir peut entraîner des sanctions et des interventions d'office aux frais du propriétaire. Pour une lutte efficace, l'intervention d'un professionnel agréé est fortement recommandée. Protégez votre environnement et votre santé ! ▲

TOURISME

Évolution de la tarification de la taxe de séjour

Au 1^{er} janvier 2025, les tarifs de la taxe de séjour à Saint-Quay-Portrieux ont évolué pour la première fois depuis 2019. À cette taxe de séjour s'ajoute désormais la Taxe Additionnelle Départementale (TAD) de 10 %, votée par le Conseil Départemental des Côtes-d'Armor, afin de soutenir le développement touristique du territoire. Les tarifs varient selon le

classement des hébergements, de 0,22 € à 4,40 € par nuit et par personne. Pour rappel, une taxation au taux de 5 % sur le prix de la nuitée hors taxes s'applique aux hébergements non classés, avec un plafond de 4 € par personne. ▲

L'office de tourisme met à votre disposition des outils de calcul de la taxe de séjour (*tenant compte de ces évolutions*) sur son site www.saintquayportrieux.com page "Espace Pro", rubrique "boîte à outils" puis "taxe de séjour" ou vous les adresse sur demande par mail : taxedesejour@saintquayportrieux.com ou au 02 96 70 40 64.

Hôtel (s) de la Plage !

Ceux qui ont connu les années disco, le film et la chanson de Sheila se souviennent aussi avec nostalgie de l'époque où l'offre hôtelière était plus variée à Saint-Quay-Portrieux. Les ponts du mois de mai et l'été arrivent à grands pas, les murs des appartements et des villas ne sont pas extensibles et pour beaucoup c'est parfois un casse-tête de s'organiser pour recevoir la famille et les amis.

Car notre littoral attire : le patrimoine préservé, les nombreuses plages, le sentier des douaniers, la vue sur les îles, la richesse des propositions culturelles, sportives et associatives, la diversité de l'offre de restauration, le centre de congrès constituent tous les atouts d'une station balnéaire.

Il est donc important et même vital pour notre commune d'avoir une dynamique hôtelière à la hauteur des enjeux du statut de station classée de tourisme.

A cet égard la réhabilitation de l'emblématique Gerbot d'Avoine, le rachat et la rénovation de l'hôtel du Commerce ainsi que les nouvelles prestations de l'hôtel Ker Moor (piscine, roof top) sont des atouts majeurs pour la constitution de notre dossier.

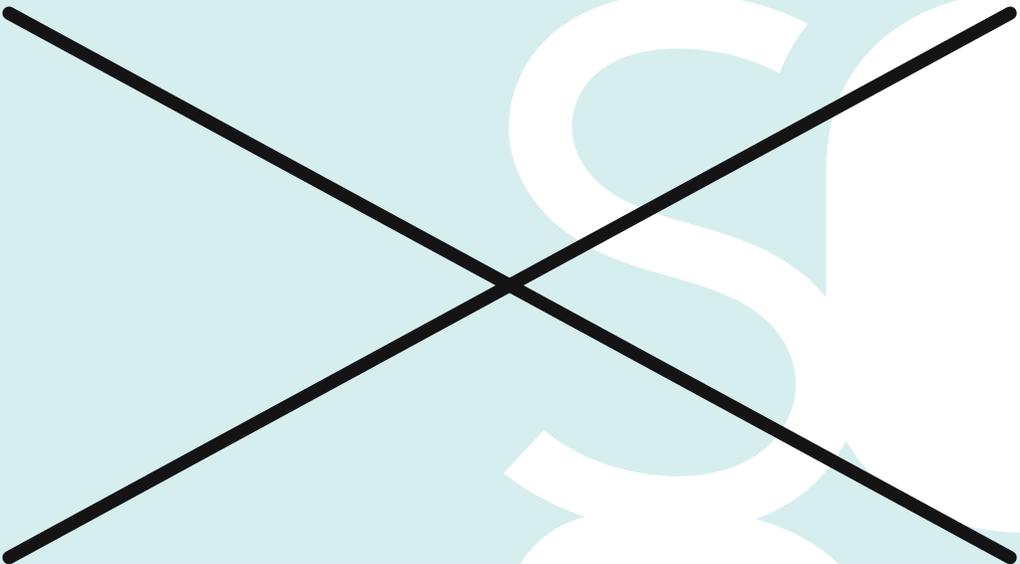
Il sera prêt pour 2027 ! Tout est mis en œuvre pour que nous conservions cette marque d'excellence que seules 1,4% des communes françaises possèdent. Les principaux critères sont l'attractivité de la destination, les offres de loisirs et d'animation, l'accès aux services et aux soins, et bien évidemment la capacité et la qualité des hébergements

Quels sont les avantages d'être une station classée ? Le bénéfice de ressources supplémentaires, comme la perception des droits de mutation, des autorisations dérogatoires pour les commerces (ouverture dominicale), la possibilité pour la commune d'engager des saisonniers (surveillants de plage, animateurs), la fermeture tardive pour le casino dont le produit brut des jeux reversé à la commune représente près de 18% de nos recettes, constituent quelques exemples de ces avantages.

Notre équipe est donc attentive à garder la commune attractive pour les résidents, les visiteurs et les investisseurs qui ont un projet respectueux du patrimoine et de l'histoire balnéaire de Saint-Quay-Portrieux. Nous souhaitons avant tout capitaliser sur notre identité pour développer un tourisme qui vous ressemble : familial, convivial et durable !

Nathalie Camus, pour les élus de la majorité municipale

Pas de contribution de la minorité municipale





Contacts utiles

Mairie

Accueil physique du lundi au samedi (9h à 12h). Permanence téléphonique du lundi au jeudi (13h30-17h45), le vendredi (13h30-16h45) et le samedi (9h-12h).
52, bd Maréchal Foch. 02 96 70 80 80.
www.saintquayportrieux.fr
f [saintquayportrieuxville](https://www.facebook.com/saintquayportrieuxville)

Police Municipale

Permanences les mardi, mercredi et jeudi, de 9h à 10h30. 02 96 70 80 81.

Service Urbanisme / Cadastre

Permanence téléphonique le mardi après-midi de 14h à 17h (02 96 70 80 80);
Permanence physique, sur rendez-vous, le jeudi matin de 9h à 12h.
Demande de rendez-vous par courriel: urbanisme@saintquayportrieux.fr

Collecte des ordures ménagères

Renseignements auprès de Saint-Brieuc Armor Agglomération: 02 96 77 30 99

Déchetterie: Zone des Islandais, Étables-sur-Mer. Du lundi au samedi, de 9h à 12h et de 13h30 à 17h30 (arriver 15 mn avant). Fermeture le 1^{er} mardi de chaque mois, les dimanches et jours fériés.

Téléchargement du calendrier de collecte:

www.saintbrieuc-armor-agglo.bzh, rubrique "vivre et habiter", page "gérer et réduire nos déchets".

Minibus "La Libellule"

Renseignements et réservations de trajets (achats alimentaires, rendez-vous médicaux...):
06 75 93 38 99.

Restos du Cœur

Distribution le jeudi et le vendredi de 9h à 11h15 tous les 15 jours. Maison des solidarités d'Étables-sur-Mer, 7 rue Vauban (02 96 65 45 04).
Déplacement possible avec le minibus de la ville : 06 75 93 38 99.

Centre municipal de santé

5 rue des Sentes. Du lundi au vendredi de 8h30 à 12h, de 14h à 18h30 et le samedi de 9h à 12h. Prise de rdv pendant les horaires d'ouverture au 02 96 70 70 80

Office de tourisme

Du lundi au samedi 9h à 12h30 et 14h à 18h30

Fermé le jeudi matin hors vacances scolaires

17 bis rue Jeanne d'Arc. / 02 96 70 40 64
tourisme@saintquayportrieux.com
www.saintquayportrieux.com
f [@bienvenue.saintquayportrieux](https://www.facebook.com/bienvenue.saintquayportrieux)
i [@bienvenue_saint_quay_portrieux](https://www.instagram.com/bienvenue_saint_quay_portrieux)

Bibliothèque municipale

19 Rue Jeanne d'Arc 22410 Saint-Quay-Portrieux
02 96 65 82 39 /saint-quayportrieux@mediathequesdelabaie.fr
Permanence le mercredi de 15h30 à 17h30, le vendredi et le samedi de 10h à 12h.

Maison France Services

Pré-demande de passeports et de cartes d'identité, CAF en ligne, prise de rendez-vous CPAM en ligne (compte Ameli), dossier de retraite (CNAV, CARSAT, MASA...), point conseil budget, ordinateurs en libre-service...
Du lun. au ven. 9h-12h et 13h30-17h (sauf le mardi après-midi).
Mairie principale, parc de la Belle Issue, place Jean Heurtel à Étables-sur-Mer. 02 96 70 64 18 / maisonfranceservices@besurmer.fr



La saison touristique est lancée, découvrez la nouvelle édition du guide tourisme de Saint-Quay-Portrieux.



État-civil

Du 1^{er} Février au 7 avril 2025

NAISSANCES

- Arnaud VALLEPIN, 11 rue du Clésieux

MARIAGES

- Julie BAZIN et Ronan AIRAULT, 10 bis rue Poincaré

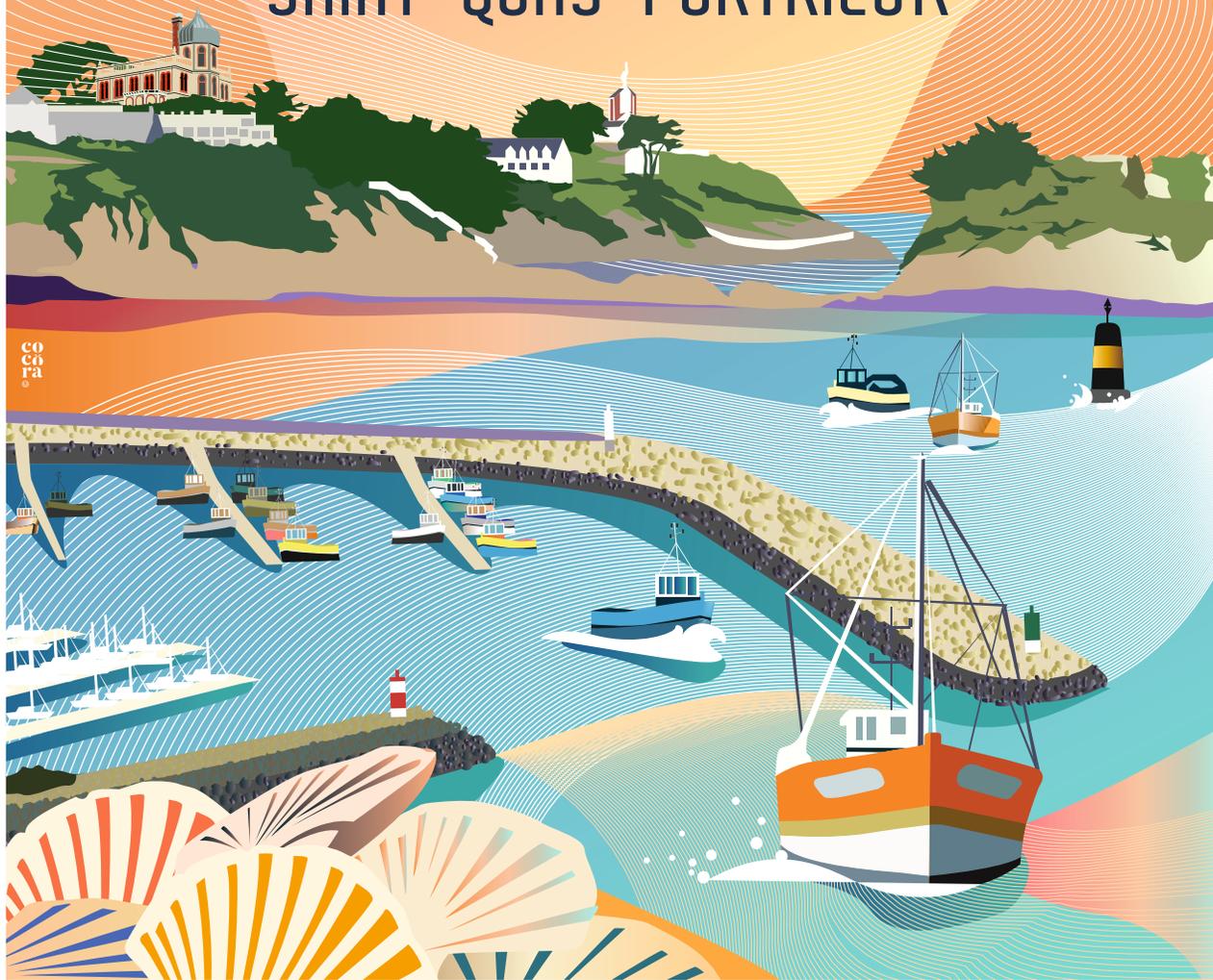
DÉCÈS

- Olivier LE PIVERT (91 ans), place de Verdun
- Armand PLUSQUELLEC (85 ans), 14 rue de Gâcon
- Françoise MAUGER née LE PAPE (85 ans), 11 rue du Général de Castelnau
- Thomas DACHEUX (48 ans), 21 impasse de Kerbearieux
- Eliane MASCART née HENNINOT (88 ans), place de Verdun
- Annick ARDOUIN née COSSON (95 ans), 21 rue des Embruns
- Albert ARTIOLI (86 ans), 2 avenue du général Leclerc
- Simone GUILLOT née LEFLOCH (102 ans), 5 rue Luzel
- Jean-Marie CAILLON (76 ans), 8 rue Ernest Renan
- Nicole DUBOIS née ASSEMAN (88 ans), 8 rue des Marronniers

- Micheline FLAHAUT (101 ans), 40 rue du Président le Sénécal
- Simone PÉDRON née PHILIPPE (93 ans), 74 rue Georges Clemenceau
- Raymond BARBÉ (78 ans), 13 rue des Mésanges
- Colette BASSIÈRE née DEFER (103 ans), place de Verdun
- Patrick COURTIN (71 ans), place de Verdun
- Françoise BARBE née ROZYCKI (82 ans), 7 rue de la Gare
- Henri HYDRIO (83 ans), 18 rue de la Garenne
- Raymonde DUFOR née PEZZOT (89 ans), place de Verdun
- Patrick SARAUTTE d'ARRIVÈRE (69 ans), 5 rue de la Comtesse

FÊTE DE LA COQUILLE SAINT-JACQUES

26/27 AVRIL 2025
SAINT-QUAY-PORTRIEUX



Côtes d'Armor
le Département

