VALORISER
PARTAGER
Val d'Ille Aubigné

N° 56 - Novembre - décembre 2026

Le magazine

TRANSITION EN ACTIONS

Petits fruits et gros marrons

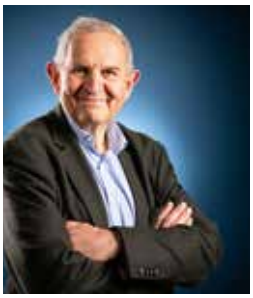
ILS FONT LE TERRITOIRE

Ding dong, c'est la Fée sonnette

DOSSIER

À l'Ehpad comme à la maison

L'édito



Dans ce nouveau numéro, nous avons choisi de mettre à l'honneur nos aînés et toutes les équipes qui œuvrent à renforcer le lien social au sein de nos établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes (Ephad). Au Val d'Ille-Aubigné, le fonctionnement des trois établissements publics, de Guipel, Montreuil sur Ille et Saint Aubin d'Aubigné est porté par une structure indépendante, le centre intercommunal d'action sociale (CIAS). Dans un secteur qui est confronté comme partout en France à de multiples difficultés (tensions sur le recrutement, exigences budgétaires, étés caniculaires, ...), les évolutions en cours doivent contribuer à un meilleur confort de vie des résidents et des équipes qui y travaillent. Parce qu'une collectivité se mesure aussi à l'attention qu'elle porte aux plus fragiles, nous continuerons à soutenir ces établissements qui favorisent le bien-être et l'accompagnement de nos aînés.

Depuis la rentrée, malgré de trop rares épisodes pluvieux, nos réserves d'eau en Bretagne ne se sont pas reconstituées. Nous devons respecter les règles en vigueur. Le slogan du dispositif ECODO de notre fournisseur d'eau potable est bien toujours d'actualité : consommons moins pour ne pas manquer demain. Cette situation de sécheresse prolongée doit nous inviter à réfléchir de façon pragmatique à une politique de gestion long terme de l'eau, en quantité et en qualité, répondant aux différents besoins, dont les activités agricoles et économiques. Parmi les actions à poursuivre, une meilleure gestion des milieux aquatiques, comme pour le ruisseau des Villendes à Saint Gondran, qui peut constituer une réserve naturelle en période de sécheresse.
Les coûts toujours plus élevés des prix des carburants nous incitent à proposer des solutions pour faciliter les déplacements des habitants du territoire. Au mois de septembre, les résultats du covoiturage via la plateforme Blablacar Daily démontrent une belle dynamique avec une augmentation très significative du nombre de trajets réalisés, et des incitatifs versés aux conducteurs. Si vous avez d'autres idées pour améliorer la mobilité sur notre territoire, n'hésitez pas à participer à l'appel à projets citoyens avant la fin novembre.

Face aux difficultés économiques actuelles, le nouveau Forum de l'Emploi et de l'Evolution Professionnelle sera un temps fort du mois de novembre, à côté des actions récurrentes des Points Accueil Emploi du territoire. Agir pour l'emploi, c'est aussi accueillir des entreprises sur nos différentes zones d'activités ou dans les murs des hôtels d'entreprises, comme Émergence à Andouillé-Neuville. Dans un environnement agréable, cela constitue une solution très abordable pour une entreprise qui démarre.
Dans un contexte international et national des plus incertains, toutes les initiatives au niveau de notre territoire, sont autant de raisons pour rester confiants dans l'avenir. Elles témoignent d'une capacité collective à inventer, s'adapter et avancer ensemble.

Je vous souhaite une excellente lecture.

Jean-Luc Dubois
Président de la communauté de communes du Val d'Ille-Aubigné
Maire de Langouët

VALORISER ille PARTAGER
Val d'Ille Aubigné

Communauté de communes Val d'Ille-Aubigné, 1 La Métairie
35520 Montreuil-le-Gast. Tél. : 02 99 69 86 86
Mail : contact@valdille-aubigne.fr - www.valdille-aubigne.fr
Accueil : du lundi au vendredi : 8 h 30 - 12 h 30/13 h 15 - 17 h.
Fermé le mercredi après-midi.

Directeur de la publication : Jean-Luc Dubois. **Mise en page** : Yves Bigot.
Rédaction : Services du Val d'Ille-Aubigné - Olivier Brovelli. **Crédit photos** : Yves Bigot, Benoît Guillon, R. Clerc, Guy Castel, Adobe Stock, Didier Echelard, Gildas Bourel, Tous Photographe.
Impression : Hauts de Vilaine. Le magazine du Val d'Ille-Aubigné est imprimé sur du papier labellisé PEFC. **Tirage** : 18 000 exemplaires - ISSN : 2553-4025 - Dépôt légal : septembre 2026.

MOBILITÉ

Vélo : roulez électrique à prix réduit cet hiver

Envie de continuer à pédaler cet hiver ? De novembre à mars inclus, la location des vélos à assistance électrique (VAE) est proposée au tarif réduit de 50 % - soit 10 € par mois au lieu de 20 €. Le tarif du contrat est adapté au nombre de mois d'hiver.
Cette réduction concerne uniquement les VAE classiques. Les vélos spécifiques (sport, pliants, cargo et longtail) ne sont pas concernés. Elle ne s'applique pas non plus aux demandeurs d'emploi et aux étudiants, qui bénéficient déjà du demi-tarif.

La prochaine distribution de vélos est prévue en janvier 2027.

►**+ infos :** www.valdille-aubigne.fr

De bonnes idées pour se déplacer ?

Afin de soutenir les initiatives en faveur de l'écomobilité, des mobilités solidaires et des alternatives à la voiture individuelle, la Communauté de communes lance un appel à projets citoyens. Sont éligibles, par exemple, les ateliers de réparation de cycles, les projets de récupération ou de valorisation, les pédibus, les actions de sensibilisation…

Les projets doivent être portés par des habitants du Val d'Ille-Aubigné, réunis en collectif, ou une association locale à but non lucratif. Ils doivent être réalisés sur une ou plusieurs communes du territoire. Ils ne doivent pas avoir débuté au dépôt de la candidature. Les projets retenus bénéficieront d'une aide financière comprise entre 500 € et 1 000 €, plafonnée à 80 % du coût total. La Communauté de communes pourra proposer un accompagnement technique selon les projets.

- Dossier de candidature à transmettre par mail à mobilites@valdille-aubigne.fr avant le 30 novembre 2026.
- Règlement et fiche projet sur www.valdille-aubigne.fr

© R.Clerc

← Podcast sur France Inter

LES MAMMMIFÈRES

L'hermine

Symbole de la Bretagne dont la devise est « *Plutôt la mort que la souillure* », l'hermine (*Mustela erminea*) est un petit mammifère d'environ 15 à 30 cm de long pour 200 g. Ce mustélidé possède un pelage blanc sous son corps, brun-roux sur le dessus et se distingue de la belette grâce l'extrémité noire de sa queue. Sous nos latitudes, son pelage ne devient pas totalement blanc en hiver contrairement aux populations des milieux montagneux ou présentes plus au nord.
Petit carnivore, l'hermine se nourrit principalement de rongeurs (campagnols, mulots…) dont elle participe ainsi à la régulation. Elle-même est la proie d'autres espèces comme les rapaces.
Comme la plupart des petits mammifères, l'hermine décline en Bretagne quoique la population française reste stable. La destruction et la dégradation de ses habitats sont les principales causes de son déclin. Espèce chassable, sa dernière observation dans le Val d'Ille-Aubigné remonte à 2012.

LOGEMENT

Un programme pour l'habitat

Approuvé en juillet, le nouveau Programme local de l'habitat (PLH) du Val d'Ille-Aubigné fixe les objectifs et les moyens de la Communauté de communes pour garantir un logement de qualité à tous ses habitants sur la période 2026-2031. Aboutissement d'une longue concertation menée en 2025 auprès des élus communaux, des acteurs du logement (bailleurs sociaux, collectivités, associations...) et du Codevia, le PLH répond à l'ambition du projet communautaire. Celle de maintenir un équilibre social et générationnel sur l'ensemble du territoire, tout en proposant des logements et un cadre de vie de qualité, économes en foncier et intégrant la question de l'énergie et des déplacements.

► **+ infos :** Consultez le PLH sur www.valdille-aubigne.fr

Testez votre isolation à Sens-de-Bretagne

En partenariat avec l'Agence locale de l'énergie et du climat du Pays de Rennes, la Communauté de communes vous propose d'utiliser une caméra thermique pour visualiser le niveau d'isolation de votre logement cet hiver. Inscrivez-vous si vous habitez Sens-de-Bretagne. En fonction des résultats obtenus après le passage du technicien, vous pourrez prendre contact avec le service Pass'Réno qui vous orientera sur les travaux et les aides possibles en matière d'isolation.

► **Inscriptions** sur https://bit.ly/thermoVIA - dans la limite des places disponibles.
► **+ infos :** Pass'Réno, tél. : 06 68 86 08 65.

AGRICULTURE

Plein succès pour le comice du Pays d'Aubigné

Samedi 12 septembre, près de 5 000 visiteurs se sont retrouvés à Mouazé pour le comice agricole du Pays d'Aubigné. Un événement exceptionnel pour la commune qui n'avait pas accueilli une telle manifestation depuis 1980 !
Agriculteurs, éleveurs, associations et acteurs locaux se sont mobilisés pour faire découvrir la richesse et la diversité du monde agricole. Concours agricoles, démonstrations, randonnée, marché, animations pour les familles et mini-ferme ont rythmé cette journée conviviale.
Le Val d'Ille-Aubigné était présent pour présenter son Projet alimentaire territorial (PAT). L'occasion de réaffirmer son soutien aux initiatives qui contribuent à faire vivre une agriculture locale et une alimentation de proximité.

URBANISME

Une exposition itinérante

Jusqu'au début de l'année 2027, l'exposition consacrée au Plan local d'urbanisme intercommunal (PLUi) poursuit son itinérance dans les communes du Val d'Ille-Aubigné pour permettre aux habitants de découvrir ses principaux enjeux et les étapes successives de la révision générale en cours. Chacun peut contribuer à la démarche. Un registre papier est disponible dans les mairies des 19 communes ; un registre dématérialisé est accessible sur le site Internet.

Deux réunions publiques sont organisées :

- Jeudi 19 novembre (18h), salle des fêtes de Montreuil-sur-Ille.
- Jeudi 3 décembre à (18h), salle polyvalente de Montreuil-le-Gast.

Deux permanences sur rendez-vous au siège communautaire ont également été proposées pour favoriser les échanges individuels.

© M. Lohr

ENVIRONNEMENT

Des mares sous observation

Dans le cadre du schéma local de la trame verte et bleue, le Val d'Ille-Aubigné a créé trois mares en 2025 avec la participation des communes de Montreuil-le-Gast et Sens-de-Bretagne. Les suivis naturalistes effectués cette année indiquent que les mares étaient déjà colonisées par au moins six espèces d'amphibiens et neuf espèces de libellules/demoiselles. Citons le triton alpestre, le crapaud épineux, le cordulégastre annelé ou encore l'anax empereur. Ces observations sont très encourageantes compte tenu des conditions climatiques de l'été. Ces suivis sont réalisés grâce au soutien financier de la Région Bretagne et du Fonds européen de développement régional (Feder).

À quoi sert la taxe GEMAPI ?

La taxe Gestion des milieux aquatiques et prévention des inondations (GEMAPI) est une taxe additionnelle facultative perçue par les intercommunalités pour financer la gestion des milieux aquatiques et la prévention des inondations, assise localement sur la taxe foncière et la contribution foncière des entreprises (CFE). Depuis 2023, cette taxe permet au Val d'Ille-Aubigné de participer financièrement aux actions de restauration des zones humides et des cours d'eau réalisées par les syndicats de bassin , à hauteur de 3,5 € / habitant. La taxe GEMAPI représente 140 000 € sur les 180 000 € versés chaque année par la Communauté de communes aux syndicats de bassin versant du Linon (6,5 %), du Couesnon Aval (6,5 %) et Eaux et Vilaine (87%).

Le ruisseau des Villandes restauré

À Saint-Gondran, Eaux & Vilaine achève les travaux de restauration du ruisseau des Villandes, engagés depuis 2021 pour contribuer à la reconquête du bon état des masses d'eau.

Les travaux portent sur la réduction de la surface du plan d'eau, la restauration du fond de vallée et de la zone humide alluviale ainsi que le reméandrage du ruisseau et la restauration de la végétation des berges. Une pêche de sauvegarde et une vidange complète ont été réalisées au préalable.

Ces aménagements amélioreront le fonctionnement du cours d'eau, ses capacités de débordement et d'autoépuration. Ils favoriseront aussi le retour d'une biodiversité adaptée aux milieux aquatiques et humides.

Le coût prévisionnel du projet, financé par l'Agence de l'eau Loire-Bretagne, le Département d'Ille-et-Vilaine, Eaux & Vilaine et la Région Bretagne s'élève à 138 000 €. Les opérations de désamiantage ont généré un surcoût de 70 000 €.

ÇA COULE DE SOURCE

Crise sècheresse : agissons !

L'Ille-et-Vilaine est passée en situation de crise sécheresse, niveau d'alerte maximal, en août 2026. Les pluies d'automne très inégales ont simplement permis de réhumidifier les sols, d'arroser la végétation. Elles n'ont pas eu d'impact significatif sur les nappes souterraines ni le débit des rivières. Les niveaux très bas des retenues stratégiques - le barrage de la Chèze par exemple - font craindre des difficultés encore plus grandes à l'été 2027.

Face à ce constat, à la date de rédaction de cet article, le niveau de Crise sècheresse est maintenu sur l'ensemble du département. Les interdictions majeures concernent le lavage des véhicules, des façades et des voiries publiques. L'arrosage des pelouses et des espaces verts est strictement interdit de 8h à 20h tandis que le remplissage des piscines privées est totalement proscrit. Les industriels doivent quant à eux réduire leurs prélèvements de 25 %.

- Pour agir, retrouver les écogestes : www.eaudubassinrennais-collectivite.fr

Projet Alimentaire Territorial
Bien produire, mieux consommer

BIEN PRODUIRE, MIEUX CONSOMMER

Retour sur la semaine du goût

Du 12 au 18 octobre, dans le cadre du Projet alimentaire territorial (PAT), la Communauté de communes organisait pour la première fois la Semaine du goût. Au menu ? Des ateliers cuisine, des animations sur l'alimentation et la santé, une projection-débat, une fresque de l'alimentation, des visites de ferme, une exposition... Les plus jeunes ont pu participer à des ateliers d'éveil au goût autour de la pomme avec le Relais petite enfance ainsi qu'à des animations sur l'alimentation saine et durable dans les écoles.

Cette première édition, organisée autour d'une programmation gratuite et variée, a été rendu possible grâce à la mobilisation des communes, des associations, des écoles, des structures petite enfance, des bibliothèques et des acteurs de l'alimentation. Elle témoigne de la volonté de la Communauté de communes d'accompagner les habitants vers une alimentation plus saine, locale et durable.

SENIORS

À l'Ehpad comme à la maison

Les trois maisons de retraite publiques du Val d'Ille - Aubigné sont placées sous une direction commune depuis juin 2026. Une gouvernance unique pour prendre un nouvel élan, en phase avec les besoins de santé du territoire.

Un délicat fumet embaume le parking dès 9 h. À Montreuil-sur-Ille, les cuisiniers de la maison de retraite sont déjà aux fourneaux. En face, le tableau Velléda annonce les parties de palets / pétanque à 16 h. Ainsi va la vie dans un Ehpad.

Aux Roseaux de l'Ille, les étages portent des noms de fleurs - iris, capucines, primevères. Des fresques printanières égaient les murs. Bientôt, on plantera des arbres sur la pelouse pour tempérer les fortes chaleurs. En coulisses, les ultimes saisons ont été moins paisibles.

Direction unique

Confronté à des difficultés budgétaires, le centre intercommunal d'action sociale (CIAS) a signé un « contrat de retour à l'équilibre financier » avec l'Agence régionale de santé (ARS), assorti de mesures de maîtrise des charges. Parmi celles-ci figurait la mise en place d'une direction unique. C'est chose faite depuis juin 2026.

Directrice générale du CIAS, Céline Chapron insuffle un air neuf dans l'organisation avec une solide envie d'ouverture sur l'extérieur. « *Une gouvernance unique facilite la dynamique sur le territoire, la circulation des bonnes idées entre les établissements. On coordonne plus facilement les parcours des résidents* ».

135 places d'hébergement

Les Roseaux de l'Ille (Montreuil-sur-Ille), la Maison de la vallée verte (Guipel) et l'Aubinage (Saint-Aubin d'Aubigné) totalisent 135 places, réparties en accueil de jour, hébergement temporaire et accueil permanent. Un tiers des places est réservé aux malades d'Alzheimer en unités spécialisées. Plusieurs critères d'admission sont étudiés pour valider l'entrée en Établissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes (ehpad), notamment le lieu de domicile, l'état de santé, la présence ou non d'un aidant, etc. La volonté de sauter le pas compte aussi. L'offre est assez bien calibrée aux besoins du territoire et permet « *une fluidité de parcours* ».

Métiers en tension

Le CIAS emploie 120 salariés. Certains partagent leur emploi du temps entre les trois EHPAD. Les équipes sont pluridisciplinaires. Elles associent des cadres de santé, des infirmières, des aides-soignantes, un médecin, deux psychologues, des agents de service, de maintenance, de cuisine et du

personnel administratif. Les effectifs sont au plus juste car le secteur peine toujours à recruter, en particulier des aides-soignantes diplômées. Organiser les congés et les absences est un exercice délicat. « *Mais les équipes sont investies pour maintenir la sécurité et la qualité de soins en cas de difficulté, notamment l'été* ». Une coordinatrice RH a été recrutée pour créer un pool de remplacement en interne. Céline Chapron tient aussi à renforcer l'accès de ses équipes à la formation, « *facteur clé de qualité et de cohésion* ».

Fait maison

En cuisine, l'approvisionnement est assuré par une entreprise de restauration collective qui élabore des menus équilibrés. Chaque structure dispose toutefois de sa propre unité de production où les chefs travaillent au maximum des produits frais, locaux et de saison.

Chaque maison de retraite possède aussi une pièce commune rafraîchie. C'est obligatoire pour faire face aux vagues de chaleur. Comment les résidents ont-ils vécu le dernier été caniculaire ? « *Plutôt bien. Les protocoles sont maintenant rôdés, les équipes formées,* rassure Céline Chapron. *Nous avons recruté un agent lors des journées les plus chaudes pour aider les équipes à prendre en charge les déplacements et l'hydratation des résidents* ». D'autres investissements sont prévus pour adapter les bâtiments (stores, films réfléchissants, ventilateurs, climatiseurs mobiles…) mais aussi des plantations d'arbres.

Lieu de vie

Et la vie dans tout ça ? Elle suit son cours joyeux au rythme des lotos, de la gym douce et des ateliers créatifs. Les résidents aiment jouer, chanter et se promener. Le minibus assure les sorties au cinéma, au théâtre, à la piscine de Combourg. « *Certains font des choses qu'ils n'avaient jamais faites de leur vie - comme le bowling ou le MacDo !* ». D'autres partent en séjour vacances encadrés par des animatrices et des soignants. Souvent, les écoles viennent y jouer leur spectacle de fin d'année. Les bambins de la crèche connaissent aussi l'adresse. « *J'aimerais travailler davantage avec les acteurs locaux pour monter des projets communs. Les Ehpad souffrent encore d'une image trop hospitalière. Or ce sont des lieux de vie* ». André - qui commande sur Amazon et consulte sa boîte mail tous les jours - ne dira pas le contraire. Le doyen des maisons de retraite a 103 ans.

PAROLE D'ÉLU

Noël Bournonville
Vice-président en charge des services à la population, de la petite enfance et des Ehpad

« *La mise en place d'une gouvernance commune doit permettre de renforcer l'harmonisation, l'efficacité de nos établissements, tout en préservant l'identité et les spécificités de chacun. Cette dynamique contribuera également à développer des partenariats avec les associations et les acteurs locaux, afin de favoriser l'ancrage de nos structures sur notre territoire et de diversifier les animations proposées aux résidents.*

Le retour à l'équilibre financier est engagé. La poursuite de nos efforts doit désormais permettre de financer les investissements nécessaires au confort, à la sécurité, à la qualité de vie des résidents et des équipes. Notre priorité reste claire ; c'est de placer la personne âgée au cœur de notre action, dans le respect de sa dignité, de son autonomie et de son bien-être.

Nous remercions vivement les équipes pour leur engagement, leur professionnalisme et leur dévouement quotidien auprès des résidents ».

À savoir

- Crée en 2010 pour gérer l'Ehpad de Guipel, le centre intercommunal d'action sociale (CIAS) gère également depuis 2017 les maisons de retraite de Montreuil-sur-Ille et Saint-Aubin-d'Aubigné. C'est sa seule mission.
- Composé de vingt membres dont la moitié d'élus, son conseil d'administration est présidé par le Val d'Ille-et-Aubigné. Mais le CIAS est indépendant. Il ne constitue pas un service de la Communauté de communes. L'établissement est financé par les fonds publics du Département d'Ille-et-Vilaine et de l'Agence régionale de santé (ARS), complétés par les loyers acquittés par les résidents.

Nathalie Bourdon
L'Aubinage, Saint-Aubin d'Aubigné

« Tellement de belles choses »

« Je suis aide-soignante depuis vingt ans. Et je ne changerais de métier pour rien au monde. Il y a tellement de belles choses en Ehpad. De la vie, des sourires… On ne le dit jamais assez.
Ici, je travaille dans une petite structure avec des collègues adorables. On est presque en famille. Et depuis quelques mois, je suis aussi animatrice à mi-temps. C'est une autre approche du soin. Quand on jardine, quand on fait des crêpes, quand on épluche les légumes, on discute beaucoup. Je fonctionne à l'instinct. Je m'adapte aux envies, à l'état de santé des résidents. Avec ma double casquette, je les connais très bien. Je sais ce qu'ils sont capables de faire — ou non ».

Nathalie Jarry
Maison de la vallée verte, Guipel

« Jamais sans Moon »

« Je suis lingère. Je lave les vêtements des résidents, les serviettes de table, les couvertures, le nécessaire de ménage, les tabliers de cuisine… Tout sauf les draps et les serviettes de toilette. Et tous les jours depuis quatre ans, j'emmène ma chienne Spitz nain au travail. La lingerie est installée dans l'unité Alzheimer, les portes sont toujours ouvertes. Donc Moon se balade librement. Quand je ne la vois plus, elle est forcément sur un lit ou les genoux d'un résident. Je sais que certains la nourrissent en cachette…
Moon est jeune donc elle joue, elle court, elle aboie un peu. Elle amène de la vie, c'est la mascotte ! Mais elle est aussi très forte pour calmer les angoisses, les accès de colère. Même ceux qui souffrent de troubles sévères de la mémoire se souviennent de son prénom. Ça m'épate ».

Guillaume Landry
Psychologue, Montreuil-sur-Ille et Guipel

« Accepter la dépendance »

« Certains patients sollicitent un suivi régulier. Le vieillissement et la dépendance sont des situations difficiles à supporter. Je rencontre les familles pour les rassurer, les aider à maintenir le lien lorsqu'un parent perd la mémoire. Je collabore avec les équipes pour organiser des rencontres, des ateliers permettant de stimuler la mémoire. Avec la nouvelle dynamique entre les établissements du CIAS, les psychologues se lancent dans un projet visant à organiser des temps d'échange et d'information à destination des proches de personnes âgées. »

ILS FONT LE TERRITOIRE

Ding dong, c'est la Fée sonnette

Il est l'un des rares fabricants de sonnettes artisanales en France. Style haussmannien ou mode récup, Jean-Michel Arbona carillonne à toutes les portes.

La sonnette est le premier contact d'un visiteur avec son hôte. En plastique, vintage ou en panne, que révèle-t-elle de nous ? Peu s'en préoccupent. Pas Jean-Michel Arbona qui « *vit, mange et dort sonnette* » depuis vingt ans : « *Quand je me balade, je me dis souvent : tiens, ça ferait une belle sonnette* ». Après une première vie dans l'animation jeunesse, une seconde en agence de communication, Jean-Michel Arbona s'est lancé dans l'entrepreneuriat en reprenant une PME familiale spécialisée dans les boutons de sonnette en marbre. En 2007, le dirigeant rapatrie à Melesse le savoir-faire délocalisé au Maroc. Puis change de nom, remodèle les gammes ainsi que le site de vente en ligne.

Sans fils, sans pile

L'élégante sonnette en marbre de style haussmannien, découpée en « chapeau de gendarme », se vend toujours. Mais l'entreprise travaille bien d'autres matériaux désormais : le bois, la porcelaine, le laiton... Trois technologies sont possibles : le filaire à l'ancienne, le sans fil radio et le sans fil ni pile. La Fée sonnette garantit ses produits à vie.

En boîte de sardines

Patron et unique salarié actuellement, Jean-Michel assemble les socles, les tirettes, les collerettes, les boutons autour d'un carillon électronique nanti de 18 mélodies dont les incontournables *Ding Dong* et *Big Ben*. Il faut polir, découper, peindre, percer... Parfois faire appel à la sous-traitance en impression 3D. En croisant les formes, les couleurs et les matériaux, la Fée sonnette peut ainsi proposer 280 références à la vente dans une fourchette de prix entre 100 € et 300 €.

La Fée sonnette fournit les particuliers mais également les électriciens et les syndics de copropriété. L'atelier façonne beaucoup à la demande. Mais ce que préfère le patron, c'est laisser libre cours à son imagination en détournant des objets usuels pour en faire des sonnettes - comme des boîtes de sardines, des boîtes de savon, des coupes à glace ou des lustres. Le résultat coloré détonne. « *Parfois j'ai de fausses-bonnes idées, s'amuse Jean-Michel. Comme ces sonnettes à personnaliser selon les saisons, à garnir de fleurs séchées ou ces demi-sphères bombées qui évoquaient trop - paraît-il - la forme d'un sein avec son téton !* ».

Quoique officiellement retraité, Jean-Michel continue d'œuvrer à 71 ans. L'entreprise qui a investi un corps de ferme à Vignoc récemment commercialise environ 800 sonnettes par an, majoritairement en France, un peu dans les pays francophones.

Mais ce savoir-faire emmagasiné, Jean-Michel aimerait maintenant le transmettre. La PME se cherche donc un repreneur. « *Je n'ai pas encore trouvé la bonne pioche* », regrette l'intéressé. Mais le passionné est aussi patient. Lui ne sonnera jamais le glas.

▸ La Fée sonnette, le Breil, Vignoc ; www.lafeesonnette.com

TRANSITION EN ACTIONS

Petits fruits et gros marrons

À Gahard, la ferme fruitière biologique du Petit Bouillon cultive les fruits rouges en cueillette libre. À Noël, c'est la crème de marrons qui est à l'honneur.

Installée en 2022 après une reconversion, Alice Poisson fait tourner en solo une exploitation agricole (3 ha) de fraises, framboises, cassis, groseilles et myrtilles. Arboricultrice, la paysanne est aussi maraîchère. La ferme du Petit Bouillon cultive des courges et des tomates en plein champ.

Entre mai et octobre, les clients remplissent eux-mêmes leur panier. « *La cueillette libre permet de diviser le prix par deux. Et donc d'en prendre plus pour faire des confitures, du coulis, des glaces…* ».

Sur place, l'agricultrice transforme une partie de sa production en rouleaux de fruits séchés. Grâce à trois châtaigniers vigoureux, elle produit aussi une délicieuse crème de marrons. Le Petit Bouillon s'appuie sur le réseau local des AMAP et des magasins de producteurs pour vendre sa marchandise en circuit court.

L'été caniculaire 2026 a fait chuter les rendements : - 80 % pour le cassis, - 40 % pour les fraises… Alice installera un filet antigrêle pour protéger ses cultures des intempéries, des oiseaux et des coups de soleil.

Des panneaux photovoltaïques fournissent l'électricité du séchoir. Le foin de la prairie paille les plants. Le fumier des chèvres donne un excellent engrais naturel. Le bois bûche des haies chauffe le foyer tandis que les déchets de coupe servent de broyat aux cultures. Un gros travail d'entretien, de recépage a été réalisé pour valoriser au mieux les 800 m de linéaire bocager.

Signataire d'une mesure agroenvironnementale et climatique (MAEC), la ferme adhère aussi à l'association Paysans de nature. Ce réseau national met en relation des agriculteurs, des naturalistes et des citoyens engagés pour enrayer le déclin de la biodiversité en zone rurale grâce à la diffusion des pratiques agricoles responsables.

À l'étage de sa longère, la propriétaire aménage deux dortoirs avec sanitaires. Bientôt, sous le label Accueil paysan, le Petit Bouillon proposera de l'accueil social à la ferme pour héberger sur une courte durée ceux qui auraient besoin de faire une pause au contact de la nature et des animaux. « *Des femmes victimes de violences, des ados en séjour de rupture…* », cite Alice qui renouera avec son ancienne vie professionnelle, connectée au logement, à l'insertion et au handicap. En 2010, par exemple, la future paysanne coordonnait les équipes de nuit du Samu social de Paris.

Steffi Desmas et Adeline Rivalan

ILS FONT L'ÉCO

Alchimie d'intérieur, la conquête des espaces

Aux mains soignées d'un duo complice, l'agence d'architecture intérieure grandit entre les murs de l'hôtel d'entreprises Émergence, à Andouillé-Neuville.

Leurs propres bureaux sont blancs, simples et fonctionnels. Steffi Desmas et Adeline Rivalan réservent leur créativité à leurs clients. Particuliers ou professionnels, ceux-ci ont des envies variées - refaire une salle de bains, aménager une cuisine, refaire leur salon, leur maison ou leur boutique du sol au plafond. C'est le quotidien des architectes d'intérieur : « *Nous aménageons les espaces en revisitant les volumes, les circulations, les structures, les rangements et les matériaux. Nous concevons des espaces de vie adaptés aux habitudes de chacun* ». La touche déco est la cerise sur le gâteau. La tendance est au vert, toujours au bois et au papier peint panoramique qui habille un mur entier, ambiance jungle ou montagne.

Travaux de A à Z

Les deux associées diplômées sont complémentaires. Adeline se consacre aux plans, aux visuels 3D. Steffi gère les relations commerciales et le suivi de chantier. Déclaration de travaux, chiffrage, planning, coordination... L'agence de maîtrise d'œuvre, protégée par sa garantie décennale, pilote toutes les étapes de l'aventure (agencement, rénovation, extension...).
De l'idée à sa réalisation, Steffi et Adeline aident leurs clients à cheminer. Le duo propose mais jamais n'impose. « *Tout repose sur la confiance. On discute beaucoup des modes de vie pour bien saisir les besoins* ».

Métier passion

Fondée en 2022, l'entreprise intervient autour de Rennes, Saint-Malo et Vitré, en s'autorisant des incursions en Mayenne et Loire-Atlantique. Toujours en développement, l'agence jongle entre une douzaine de chantiers en permanence, sans viser le haut-de-gamme à tout prix. « *L'architecture d'intérieur est un marché très concurrentiel. Le bouche-à-oreille fait la différence* ». Aucun recrutement n'est à l'ordre du jour. Juste l'envie de « *se faire plaisir avec de beaux projets* ».

Installez-vous à Emergence

À Andouillé-Neuville, au sein de l'Eco-parc Haute Bretagne, l'hôtel d'entreprises Émergence propose des bureaux meublés à louer (18 m²), à moins de vingt minutes de Rennes. Réservée aux entreprises de moins de trois ans, la location comprend l'accès aux espaces communs - cuisine, salle de réunion, sanitaires... - et un stationnement privatif. Loyer à partir de 140 € / mois, hors taxes, hors charges. Alchimie d'intérieur y occupe deux bureaux communicants, loués au prix total de 443 € TTC. La petite terrasse ouvre sur la campagne. « *Nous avons flashé sur les lieux. C'est lumineux, vert et tranquille. Nous pouvons recevoir nos clients dans d'excellentes conditions. Par ailleurs, le loyer est très abordable. C'est parfait pour une entreprise qui démarre* ».

▸ **+ infos :** economie@valdille-aubigne.fr 02 99 69 86 86.

L'agenda du Point accueil emploi (PAE)

Les ateliers numériques

Besoin d'un coup de pouce avec l'informatique ou les démarches en ligne ? Les ateliers numériques du PAE vous aident à gagner en autonomie. Chaque mois, des ateliers sont proposés dans les locaux du PAE à Saint-Aubin-d'Aubigné et Cap Malo, à destination des demandeurs d'emploi.

- 12 novembre, à Cap Malo
- 20 novembre, à Saint-Aubin d'Aubigné
- 10 décembre, à Cap Malo
- 18 décembre, à Saint-Aubin d'Aubigné

Jeudi de l'intérim

À la recherche d'un emploi, d'une mission d'intérim ou d'une nouvelle opportunité professionnelle ? Venez rencontrer directement des agences d'intérim et des recruteurs, découvrir les offres disponibles.

- 19 novembre, à Saint-Aubin d'Aubigné, mairie.

► **+ infos :**

- Antenne de Cap Malo, tél. : 02 23 22 21 81
- Antenne de Saint-Aubin-d'Aubigné, tél. : 02 99 55 42 42
- pae@valdille-aubigne.fr

Forum de l'emploi et de l'évolution professionnelle

Le Point accueil emploi (PAE) du Val d'Ille-Aubigné organise son Forum de l'emploi et de l'évolution professionnelle, jeudi 26 novembre 2026, de 8 h 30 à 13 h, au Bowling de Cap Malo à La Mézière.

Demandeur d'emploi, salarié, entrepreneur, cadre ou étudiant… Venez rencontrer les entreprises qui recrutent, les acteurs de l'emploi et de la formation.

De nombreuses offres seront à pourvoir lors du job dating, sans inscription, de 9 h 30 à 13 h. Au programme également : une animation en réalité virtuelle, des stands dédiés à la création d'entreprise et à la mobilité, un escape game autour des métiers du soin et de l'accompagnement ainsi qu'un temps d'échange consacré aux métiers de la transition écologique.

Connaissez-vous ACSE 175 et ACTIF ?

Conventionnées par l'Etat, les associations intermédiaires (AI) contribuent à l'insertion et au retour à l'emploi des personnes rencontrant des difficultés sociales et professionnelles en leur permettant de travailler occasionnellement pour le compte de particuliers, d'associations, de collectivités locales ou d'entreprises.
Ensemble, ACTIF et l'Association cantonale solidarité emploi (ACSE 175) couvrent l'intégralité des communes du territoire du Val d'Ille Aubigné. Afin de garantir un service de proximité réactif et structuré, chaque association intervient sur un périmètre communal strictement défini et dédié. Leur rôle est d'accompagner, d'orienter ou de former leurs bénéficiaires pour un retour à l'emploi durable. Salariés de l'association, ceux-ci se voient confier différentes missions : services à la personne, manutention, entretien, espaces verts, accueil, restauration, etc. Les prestations permettent de répondre à des besoins de personnel ponctuels ou réguliers.
Ces dispositifs d'accompagnement ont démontré leur efficacité en favorisant l'insertion sociale et en contribuant à l'économie sociale et solidaire.

►**+ infos :**

- **ACSE 175 -** 32, avenue d'Armorique 35830 BETTON - Tél. : 02.99.55.79.80 accueil@acse175.fr"accueil@acse175.fr
- **ACTIF (nouvelle adresse)** 17 avenue Général Wood - 35520 LA MEZIERE - Tél. : 02 99 69 20 46 accueil@actif35.org

Du Codevia au potager

Conseil de développement du Val d'Ille-Aubigné

Le conseil de développement est un lieu d'échange citoyen. Il est aussi un laboratoire d'idées qui se concrétisent. C'est le cas du projet de jardin solidaire qui permet aujourd'hui de fournir en légumes bio les Restos du Cœur, à Melesse.

Le projet né il y a deux ans au sein du Codevia, baptisé "Le potager des partages", visait un double objectif. Celui de proposer des produits locaux, de qualité aux publics bénéficiaires de l'aide alimentaire mais également celui de permettre aux habitants de participer, les mains dans la terre.
Cette initiative inspirée de projets similaires près de chez nous (ex : les Jardins solidaires à Dinan) a pris son envol début 2026. Grâce au soutien d'un groupe de migrants de Rennes au démarrage, à la mise à disposition d'un terrain agricole à Melesse ainsi qu'aux dons de plants d'un pépiniériste du territoire, une poignée de bénévoles a été à pied d'œuvre toute la saison pour bêcher, biner, planter, désherber... et récolter ! Plus de 600 kg de légumes ont ainsi été distribués en quelques mois.

▸ Vous souhaitez rejoindre ce projet ? Contactez le Codevia :
codevia@valdille-aubigne.fr
07 60 05 68 99

Un brin de lecture

Une sélection de livres proposée par les bibliothécaires du réseau des médiathèques du Val d'Ille-Aubigné

Le pestacle
M. De Bel, Q. Gréban, Mijade, 2024
Le spectacle de l'école est un grand moment pour tous les participants. Tract, jalousie, appréhension et excitation sont au rendez-vous. Un album coloré et tendre qui partage toutes ces émotions et plus encore.

Tia et le monde enfoui
T. Le Petit-Corps et G. Bagnoli, Bayard jeunesse, 2025
1er prix Cap BD découverte 2026
Une bande dessinée haletante qui aborde l'écologie en suivant les aventures de Tia une adolescente téméraire. Habitante d'un monde souterrain, elle brave tous les interdits pour explorer la surface et protéger les siens.

Le secret de Miss Greene
N. Antona, N. Jacqmin, Le Lombard, 2025
1er prix Cap BD 2026
Au début du XXe siècle, Belle Da Costa Greene renie ses racines pour expérimenter une vie dans les hautes sphères de l'art et de la culture. Ce roman graphique nous fait découvrir l'histoire de la société américaine au début du XXe siècle en nous racontant un fabuleux destin d'exception.

À vos agendas

CAP BD et CAP BD découverte 2026

Le Val d'Ille-Aubigné remercie les 600 participants et les 351 votants qui ont élu *Tia et le monde enfoui*, *Le meilleur voyage de toute ma vie* et *Retour à Tomioka* comme bandes dessinées préférées des 11-14 ans ainsi que *Le secret de Miss Greene*, *A quoi rêvent les pieuvres ?* et *Soà : le silence de mes cris* chez les lecteurs de + 15 ans du réseau des médiathèques.
Félicitations aux vingt lecteurs tirés au sort qui remportent chacun un chèque Lire (30 €) offert par la Communauté de communes.

▸ Rendez-vous sur www.lesmediatheques.valdille-aubigne.fr pour découvrir toutes les actions culturelles proposées par les bibliothèques (expositions, heures du conte, bébés lecteurs, ateliers...).

UN CERTAIN REGARD SUR NOS COMMUNES…

Saint-Symphorien, village de la pomme de terre

La commune de 650 habitants produit 3 600 tonnes de pommes de terre sur 90 hectares dans deux grandes exploitations, les fermes Gallée et Piot.

Christian Gallée a repris les rênes de la ferme de la Salle en 1979 avant de passer à son tour la main à son fils Pierre, en 2012. « *Nous sommes à la quatrième génération de cultivateurs : mon arrière-grand-père s'était installé en 1936. Jusqu'en 1977, le ramassage se faisait à la main* ». De son côté, Jean-Michel Piot s'est installé en 1993, issu de la même lignée familiale : « *Ma famille cultive des pommes de terre depuis les années 30. L'activité a commencé avec mon grand-père. Puis mes parents et mon oncle ont pris la suite. Ils cultivaient 7 hectares à l'époque. Aujourd'hui je suis progressivement monté à 50 hectares* ».

Un temps, une troisième ferme, celle de Pierre Tessier puis de sa fille Virginie et Régis Louazon, a perpétué la tradition en cultivant 40 ha. Cette dernière exploitation a cessé depuis son activité.

Pierre Gallée , en bas au centre, entouré de jeunes le 24 juillet, premier jour d'arrachage de la saison.

En chips ou en patates

La production annuelle d'environ 1500 tonnes de la ferme de Pierre Gallée est livrée en quasi-totalité à l'usine de chips Brets de Saint-Gérard (Morbihan) ainsi qu'à la ferme de l'Odon à Tourville-sur-Odon (Calvados). Jean-Michel Piot – dont l'arrachage ne débute qu'à la mi-août tandis que Pierre Gallée récolte dès fin juillet – livre ses pommes de terre à plus de 120 restaurateurs du bassin rennais.

Pierre Gallée près des caisses en bois (palox) utilisées pour transporter une tonne de pommes de terre ou un séjour en chambre froide.

Une campagne 2026 très moyenne

La saison 2026 n'a pas été très bonne. « *Le rendement a chuté compte tenu des aléas climatiques et de la sécheresse,* explique Pierre Gallée. *L'an dernier, nous remplissions quatre camions par jour mais un seul cet été. En 2025, les prix étaient bas – entre 80 € à 200 € la tonne. Cette année, le prix tourne autour de 450 € la tonne. Cela nous donnera une année moyenne* ». Une fois récoltée, une parcelle reste cinq ans sans pommes de terre.

Guy Castel,
président de l'association Bas Champ

FORUM DE **L'EMPLOI** ET DE **L'ÉVOLUTION PROFESSIONNELLE**

JEUDI **26 NOVEMBRE** 2026

DE 9H30 À 13H

AU BOWLING DE CAP MALO À LA MÉZIÈRE

OUVERT À TOUS - GRATUIT

SECTEURS D'ACTIVITÉ

- Industrie / logistique
- Transport
- Tertiaire
- Services publics
- Agriculture / environnement / espaces verts
- Services aux personnes
- Bâtiment / TP
- Petite enfance
- Commerce / restauration
- Santé, soin et accompagnement
- Structure d'insertion par l'activité économique (SIAE)

PROGRAMME

ANIMATIONS
ESCAPE GAME & JEU DÉCOUVERTE MÉTIERS

- Job dating
- Informations sur la création d'entreprise et la mobilité
- Ateliers collectifs (sur inscription) :
  - 9h30-12h30 : Escape Game découverte métiers du soin et de l'accompagnement
  - 10h30-11h30 : Découverte des métiers de la transition écologique
  - 12h : conseil en évolution professionnelle

Centres de formation et partenaires de l'emploi présents tout au long du forum

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

France Travail

Région Bretagne

BRETAGNE ORIENTATION

Ille & Vilaine
LE DÉPARTEMENT

CIDFF
Centre d'information sur les droits des femmes et des familles
Ille-et-Vilaine

réseau spef Bretagne

we ker

Renseignements PAE :
Saint-Aubin-d'Aubigné : **02 99 55 42 42**
Cap Malo : **02 23 22 21 81**
pae@valdille-aubigne.fr

www.valdille-aubigne.fr/forum-emploi

VALORISER ille PARTAGER
Val d'ille Aubigné