

# LINGREVILLE



BULLETIN MUNICIPAL - HIVER 2009



### Le mot de la commission « communication »

Voici votre deuxième bulletin.

Le conseil municipal ayant souhaité consacrer une large part de ce bulletin au commerce de Lingreville, nous avons été à la rencontre de nos commerçants. Vous y découvrirez qui ils sont ainsi que l'étendue et la qualité des produits et services qu'ils proposent.

Nous irons également faire notre marché et avec Lucien Ledanois nous partirons à la découverte du commerce et des bistros d'autrefois.

Que nos garagistes et nos artisans ne s'inquiètent pas, un prochain bulletin leur ouvrira ses colonnes.

Ce numéro d'hiver fait également une large place aux associations et aux événements qui se sont déroulés à Lingreville depuis l'été.

Coup de chapeau aux Ateliers créatifs de Lingreville (ACL) pour la première page de couverture et aux élèves de CM pour la dernière page.

La mise en page de ce bulletin a été réalisée par Nicolas Evariste de Kawaa Design.

X. Jacquet

## Sommaire

**Le commerce de proximité:  
un atout pour Lingreville ..... p4**

**A la rencontre de nos  
commerçants ..... p5**

**Le marché de Lingreville;  
un marché de proximité ..... p9**

**Lingreville d'antan ..... p11**

**La vie des associations ..... p13**

**Tourisme ..... p16**

**Lingreville et nos enfants ..... p17**

**Les Lingremais ont du talent ..... p18**

**La page environnement ..... p19**

**Evènements 2008 ..... p20**

## Edito



Il y a différentes sortes de communes ... celles où l'on travaille, celles où l'on habite, celles que l'on fréquente pour ses études, ses achats, ses loisirs, et sans être en contradiction avec ces différents types d'activités, celles où l'on vit. C'est-à-dire celles où toutes ces activités sont réunies, ce qui permet une vie sociale plus riche et plus harmonieuse. Je pense que vous serez de mon avis, Lingreville fait partie de cette dernière catégorie.

Le travail réalisé par tous ceux qui ont construit ce bulletin vous fera découvrir plus en profondeur la richesse du patrimoine commercial de la commune, un nouvel épisode de son passé, la vie des associations et de l'école, une page pratique pour améliorer notre démarche citoyenne dans la gestion des déchets, ainsi qu'une rétrospection sur l'année 2008.

Après avoir parcouru ce bulletin, j'en suis convaincu, vous vous sentirez un peu plus Lingremais ou Lingremaise.

Votre Maire,  
**Jean-Benoît RAULT**



Un atout pour Lingreville: un commerce de proximité organisé autour de la place centrale.

## Le commerce de proximité: un atout pour Lingreville

En réponse aux souhaits du Conseil municipal, la commission pour le développement économique a commandé à la Chambre de Commerce et d'Industrie du Centre et Sud manche, une analyse du commerce de Lingreville.

Le 26 septembre monsieur Alexis Colin de l'observatoire du commerce à la CCI est venu nous présenter les résultats de l'analyse. Le 3 novembre la commission a ensuite rencontré les membres de l'UFEL afin de lui présenter le document de la CCI et d'engager une réflexion sur l'avenir du commerce à Lingreville.

Le conseil municipal a alors souhaité consacrer plusieurs pages du bulletin d'hiver à notre commerce. Lingreville a la chance de posséder un centre bourg qui a conservé une partie du charme d'antan. Autour de la place de l'église sont regroupés les principaux services et commerces et accueille tous les vendredis un marché.



**«Sachez conserver votre commerce de proximité. Dans l'avenir la qualité de la vie dans votre commune en dépendra en grande partie», nous dit monsieur Colin. Sachons donc faire vivre en priorité notre commerce et notre marché afin que pour tous demain il fasse bon vivre à Lingreville.**

### Conclusion de l'analyse du Commerce de la commune de Lingreville

#### • La zone de Chalandise

Située entre Bréhal et Montmartin sur Mer, villes qui disposent d'équipements commerciaux supérieurs à ceux de Lingreville, la zone de chalandise de la commune s'étend à Bricqueville sur Mer et Annoville. Cette zone forte d'environ 2500 habitants et de 1100 ménages connaît une augmentation de la population de 6,5 % et de 11% de ménages depuis 1999.

Le passage et surtout le tourisme apportent également une contribution non négligeable à notre commerce, le nombre de résidences secondaires dans la zone de chalandise est de 662 dont 56% à Lingreville.

#### • Le potentiel de consommation des ménages

Calculé à partir de la moyenne nationale par ménage le potentiel de consommation annuel des ménages résidant dans la zone de chalandise est de 21,4 millions d'euros

TTC, répartis comme suit:

28,5% l'alimentation ; 23,4% l'automobile et les cycles; 13,1% la culture et les loisirs; 9,3% l'équipement des personnes; 8,9% pour l'équipement de la maison; 7% la Pharmacie; 6% les bars-restaurants; 2,3% le Tabac et 1,5 % pour la coiffure.

Malheureusement le commerce de Lingreville ne représente qu'une part de ce potentiel car dans le canton de Montmartin, les achats réalisés en grandes surfaces représentent 78%, le commerce de proximité seulement 19% et les marchés ne représentent plus que 2% .

#### • Le commerce à Lingreville

Sont recensés sur la commune 12 commerces et services à caractère commercial dont 4 garages, sachant que la poste et son agence bancaire n'ont pas été comptabilisées par la CCI et que les opérations bancaires représentent environ 50% de l'activité de l'agence de Lingreville.

Comparée à un panel de 10 autres communes de la Manche ayant une taille équivalente (+/- 1000 habitants), Lingreville se situe en 4ème ou même en 3ème position avec 18 ou 19 services si l'on inclut la banque postale, pour une moyenne de 15,5 services.

#### • Conclusion du rapport

Le bourg bénéficie de la configuration commerciale organisée autour de la place centrale qui permet un stationnement et un accès aisés aux différents points de vente.

La disparition des commerces de quincaillerie et d'électroménager correspond à une évolution générale de cette fonction dans les communes de notre taille.

Le rapport constate un certain déficit en établissement bancaire mais partiellement compensé par la présence d'un distributeur et de l'agence postale et le manque d'hôtel-restaurant.

Pour les autres fonctions commerciales, nous sommes encore bien achalandés avec quelques « point forts » par rapport aux communes du panel à savoir :

- présence de deux boulangeries
- présence d'un fleuriste
- de quatre garages et d'une station service.

**A nous tous de maintenir la prospérité de notre commerce de proximité.**

X.J.



## À la rencontre de nos commerçants

### Nos Boulangers

Points forts de la commune, ses deux boulangeries.

Une en centre bourg, rue de la Fontaine Ronde « **Les délices de Lingreville** » et l'autre « **Au Bon Pain d'autrefois** » au lieu dit « Hameau Labour » le long de la D20.

#### «AU BON PAIN D'AUTREFOIS»

Comme nous le rappelle son propriétaire Jean Claude Lengronne, sa boulangerie s'inscrit dans une longue tradition. Ne dit on pas encore « Chez Ferdinand » ?

J'ai repris la boulangerie le 1er Juin 1991. La famille Ledanois y pétrissait le pain depuis plusieurs générations et depuis je fais mon pain avec le même levain, les mêmes farines et je pétris ma pâte dans la tradition d'autrefois, comme Ferdinand me l'a transmise.

Aujourd'hui nous sommes quatre personnes au service de notre clientèle dont un ouvrier pâtissier. J'ai de nombreux clients à Bricqueville sur Mer, Bréhal et même à Montchaton où un dépôt propose mes pains, gâches et pâtisseries tous les week-ends.

Comme autrefois le magasin a conservé un rayon alimentation, un point presse, et un bar qui propose des boissons chaudes, fraîches, et alcoolisées et où les consommateurs ont la possibilité d'ouvrir leur paniers ou de consommer des sandwiches maison.

La boulangerie propose: Pains, viennoiseries, et pâtisseries.

La gamme des pains traditionnels à la mie ferme et légèrement jaune résultant du travail de la pâte est complétée par une série de pains spéciaux: le pain complet ; le pain « Bûcheron » où sont incluses des graines de tournesol, lin, seigle et soja et enfin le pain « Musli » à la farine de châtaigne, d'avoine, de blé, aux œufs, raisins secs, écorce d'orange et graines de tournesol.

Côté viennoiseries: la «Gâche à l'ancienne» et la baguette feuilletée sont les spécialités incontournables de la maison. La pâtisserie maison est également fabriquée à l'ancienne.

Avez-vous goûté la mousse aux pommes et calvados et les « Croques en bouche » au kirsch?

Vous pouvez passer vos commandes au magasin, les tartes et gâteaux régaleront de 4 à 12 personnes et les parts seront copieuses.

Jean Claude Lengronne a des projets plein la tête. Désireux de transmettre dans quelques années la boulangerie à son fils, il construit un nouveau fournil juste à côté du magasin et dès cet été vous pourrez observer le tout nouveau four à bois par la grande baie découvrant l'intérieur du fournil.

**Ouverture:** du mardi au samedi de 8h à 13h et de 15h à 19h 30. Le dimanche matin de 7h à 13h  
**Tel:** 02 33 47 55 55



Jean-Claude Lengronne entouré de son fils et de Ferdinand Ledanois, sort le pain du four d'autrefois.

#### «LES DELICES DE LINGREVILLE»

Nouveaux venus, Monsieur et Madame Sylvain Jeanne ont rapidement conquis le palais des Lingremais.

Sylvain Jeanne a la passion du pain. Pour donner libre cours à cette passion il reprend le 1er octobre 2007 à Monsieur Lepage, la boulangerie du centre bourg.

Son idée apporter un service de qualité en développant une gamme de pains «goûtus» et en conservant le service de livraison à domicile.

Le pain pour Sylvain, c'est un «Art» fait de recettes personnelles.

La qualité gustative du pain est faite du choix des farines, des levains naturels, du travail de la pâte et d'une fermentation lente à température contrôlée. Les farines de blés sélectionnés et pelés sont produites par le moulin de Saint-Méloir en Bretagne selon un procédé mécanique unique en France (le Peeling).

A côté des pains blancs traditionnels de toutes formes et de tous poids, le boulanger nous fait partager sa passion du pain en proposant une gamme étendue de pains spéciaux.

Les baguettes «Tradition», «Tradition graine» et «Festival», le Pain de campagne et le Pain maison à la mie très serrée et très blanche, spécialement recommandé pour les tartines de confiture!!!, font le succès de la maison.

Si les viennoiseries sont appétissantes, la pâtisserie de fabrication maison, ne demande qu'à se développer et si la demande continue, l'embauche à temps plein d'un pâtissier ou d'une pâtissière sera confirmée et viendra

renforcer l'équipe actuelle qui, outre les époux Jeanne, compte une employée, un apprenti et un pâtissier au moment des fêtes.

Autre priorité de la maison : la livraison à domicile sur demande.

Après quelques hésitations cet été et la réorganisation de ce service de proximité, les livraisons à domicile ont repris sur la plus grande partie de la commune.

Les inscriptions sont prises au magasin. La distribution a lieu deux fois par semaine les mardi et vendredi matins. Il vous en coûtera de 5 à 10 centimes d'Euro par pain, viennoiserie ou pâtisserie (pas de crème, réglementation oblige !)

Tous les jours de Juillet et Août le marais est également desservi en quatre points.

Votre souhait Monsieur Jeanne: vous installer sur la place de Lingreville. Oui mais où ?



Ceux et celles qui font « Les Délices de Lingreville »

#### **Ouverture:**

Tous les jours sauf mercredi:  
de 7 h30 à 13h et de 15h30 à 19h30  
Le dimanche: de 7h30 à 13h  
En été le mercredi: de 7h 30 à 13h

**Tel:** 02 33 17 18 96

## **Nos Coiffeurs**

### **Hélène et Judicaël – Coiffure Mixte**

A l'initiative de la mairie, l'ancien immeuble situé à l'angle de la rue de la fontaine ronde et de la rue des écoles a fait l'objet, en 1998, d'une reconstruction totale. La mairie proposait alors en location, deux emplacements commerciaux et un appartement.

Judicaël Hue, garçon coiffeur à Granville désirant se rapprocher de Lingreville, saisit cette occasion pour y créer son propre salon de coiffure. L'année suivante Monsieur et Madame Mahé rangeant définitivement leurs ciseaux, Hélène après une solide formation à Saint-Pair rejoint le salon de coiffure de son mari.

La clientèle est au rendez-vous et déjà ils pensent à s'agrandir. En 2005, l'emplacement commercial voisin

étant vacant, ils n'hésitent pas et agrandissent le salon. Ils ont enfin vue sur la place du bourg.

Ayant maintenant de l'espace, Hélène et Judicaël vont étoffer leurs services.

Coiffeurs « Mixte » homme, femme et enfant, à leur tour ils forment à longueur d'année des apprentis « coiffeur ». Coupes, shampooings, couleurs, permanentes, mèches n'auront très vite plus de secrets pour ces derniers.

Aujourd'hui, sur rendez vous, ils sont donc trois aux petits soins de votre chevelure et si vous êtes handicapés ou malades et dans l'impossibilité de vous déplacer, un service de shampooing et de coupe à domicile ou une prise en charge aller retour « domicile – salon » sont organisés.

Avec l'ouverture d'un espace « Idée Cadeaux » vous n'avez plus besoin de courir à Coutances ou à Granville. Vous y trouverez une foule d'objets à la mode et à des prix imbattables.

Le choix va des bijoux fantaisies tels que colliers, montres, bagues, à la maroquinerie, aux parfums sans oublier les produits cosmétiques pour cheveux et des articles pour enfants.

Un regret cependant : pas de casquette pour protéger le crâne des hommes sortant du salon en hiver !!

Cerise sur le gâteau: en janvier pour le 10ème anniversaire du salon, Hélène et Judicaël réservent une surprise à leur clients.



Tous sourires et à nos petits soins

#### **Ouverture:**

Lundi- mardi- jeudi de 8h30 à 12h et de 14h à 19h  
Vendredi de 8h 30 à 19h en continu  
Samedi de 8h 30 à 17h en continu  
Sur rendez –vous Tel 02 33 45 07 68  
Carte de fidélité

## **En faisant le tour de la Place**

### **Notre Nouveau Boucher**

#### **Le Pré-Salé**

Laurent Letellier n'a pas attendu l'inauguration officielle du 18 octobre pour nous régaler.

Début août il prenait possession de la boucherie

et déjà la clientèle se pressait pour découvrir des viandes de qualité sélectionnées et découpées par de vrais professionnels.

« Quand on a des produits de qualité dans les mains c'est à nous de savoir les travailler pour la plus grande satisfaction de nos clients » nous déclare Laurent Letellier.

Après avoir passé son CAP de cuisinier il a le sentiment de ne rien connaître en viande et passe un CAP de boucher. Après avoir travaillé en restauration et en boucherie dans la Manche puis en Belgique et en Suisse, il revient chez Dufy à Bréhal avant de tenter la grande aventure à Lingreville.

Le métier de boucher commence par la sélection des producteurs et la traçabilité. La viande bovine est produite en Normandie, des génisses et des veaux de race limousines.

Les agneaux de « Pré-Salé » proviennent de Bricqueville-sur-mer et les porcs de Cérences.

La boucherie a également ouvert un rayon « volailles » label rouge provenant des établissements « Nouet » à la Mancelière sur Vire.

Tous les dimanches et jours fériés, sur commande le mercredi si possible, poulets, épaules et gigots d'agneau vous sont proposés en rôtisserie au feu de bois.

Ceints de leurs tabliers de boucher, petites casquettes blanches sur la tête, Laurent Letellier et ses deux salariés, un boucher et un charcutier s'affairent en cuisine car ici la charcuterie et tous les plats cuisinés sont élaborés par la maison.

Les tripes, le boudin de campagne, le boudin blanc, 1er prix du concours de Essay dans l'Orne, les pâtés et le jambon fumé à l'ancienne font le succès de la maison. Avez-vous déjà goûté le « pâté Camembert » ?

Fort de son expérience en restauration Laurent vous propose un rayon « Traiteur » à longueur d'année à la boucherie et à la demande pour les repas de mariage et autres cérémonies rassemblant de 6 à 200 convives dans un rayon de 40 km autour de Lingreville.

Tous les jours vous est proposé un plat du jour chaud que vous pourrez déguster chez vous ou en face au bar « Les Triolettes ».

Vous êtes retenus à la maison ! La veille, passez votre commande par téléphone et vous serez livrés à domicile.



Laurent Letellier et ses deux employés, fiers de leur nouvelle boucherie

#### **Ouverture hors saison:**

Mardi au dimanche de 8h à 12h 30  
de 15h à 20h sauf dimanche

#### **Ouverture saison:**

du Lundi au samedi de 8h à 12h 30  
de 14h à 20h sauf dimanche

**Tel:** 02 33 07 16 44

## **Les Jardins de Mary**

C'est un peu à la suite d'une opportunité que Maryvonne Delamotte, exploitante agricole sur la commune s'est lancée dans cette aventure, avec une jeune employée fleuriste en 2004.

Un peu en retrait à côté de la mairie, le magasin s'est installé dans les anciens locaux du Crédit Agricole.

Elle emploie une fleuriste à mi-temps pour les compositions florales et assure elle-même la vente et la gestion.

Au magasin on peut trouver des fleurs coupées, des compositions florales, des cadeaux pour la déco (vases, bougies, fleurs en tergal...), des plantes à repiquer et des potées en rapport avec les saisons.

« Les Jardins de Mary », fournissent également les plants pour les massifs et les jardinières du bourg.

Pour les cérémonies, les compositions sont livrées dans les plus brefs délais (deuils, mariages et manifestations diverses)

Elles peuvent être livrées à domicile dans le canton et éventuellement installées sur place.

On peut aussi faire décorer les voitures et les salles pour les mariages.

Si vous souhaitez faire livrer des fleurs pour une cérémonie alors que vous ne pouvez pas vous déplacer il vous suffit de téléphoner au magasin - 02 33 45 13 58 - et de régler par carte bleue à distance.



Dites-le avec des fleurs

#### **Ouverture:**

du mardi au samedi de 8h à 12h  
et de 14h30 à 19h  
le dimanche de 9h 30 à 12h 30

## La Pharmacie de Lingreville

Les habitants se sont battus pour obtenir leur pharmacie et je suis heureuse de travailler à Lingreville. Tels sont les propos d' Anne-Marie Panier qui gère avec Christian Albertosa la « Pharmacie de Lingreville ».

Pour offrir un service de proximité de qualité, madame Panier qui a obtenu son diplôme de pharmacienne en 1999 à Caen et monsieur Albertosa à Bordeaux en 1996 emploient quatre personnes. Mesdames Marie-Hélène Vigot et Valérie Garnier sont préparatrices alors que madame Marie-Louise Hue est apprentie préparatrice et si les lieux sont toujours impeccables, nous le devons à madame Estelle Chauvin.

La pharmacie est ouverte tous les jours de 9h à 12h 30 et de 14h à 19 30 sauf les samedis d'hiver où la pharmacie ferme à 17 h et le dimanche jour de fermeture.

Un service de garde commun au canton de Montmartin, de Bréhal et de Cérences est assuré par notre pharmacie, un week-end tous les deux mois et un soir par quinzaine. La pharmacie organise un service de proximité pour les personnes à mobilité réduite.

Les ordonnances peuvent être déposées par la famille ou par l'aide ménagère ou même passée par téléphone pour gagner du temps. La pharmacie assure alors le portage des médicaments à domicile.

Si un médicament vient à manquer, un service de livraison assure trois fois par jours l'approvisionnement de l'officine.

Les activités de la pharmacie sont multiples. Elles vont du conseil pour les traitements, à la collecte des feuilles de soins qui sont dispatchées par la pharmacie vers les différentes caisses d'assurance maladie, en passant par les préparations sur prescription et la fourniture (vente ou location) de matériel médical.

Chaque matin, la pharmacie assure également la collecte de vos analyses médicales pour le labo de Coutances et normalement vous y retrouverez les résultats le soir après 18h 30.

Enfin, l'homéopathie, les plantes, la parapharmacie, les produits vétérinaires et même la photocopie, font également partie des activités de la pharmacie de Lingreville.



A notre écoute et au service de notre santé

**Tel:** 02 33 47 59 24

## Coccimarket

Au centre du bourg, près du parking, le magasin tient une place essentielle dans le commerce local.

La variété de ses produits, l'agencement clair et pratique, réorganisé par Mr Albert HAIRON à son arrivée en 2006, sont des atouts supplémentaires.

Les consoles présentent les produits dans une gamme de prix qui va des marques nationales, aux prix « discount » Winny, en passant par « Belle France » la marque spécialisée du groupe Francap à la tête de cette chaîne de distribution.

Outre l'épicerie proprement dite, vous y trouverez un rayon liquides, des produits frais (crèmerie, charcuterie, légumes et fruits), du non alimentaire (parfumerie, droguerie) et un espace réservé aux journaux et magazines.

Le mercredi accueille un dépôt de pain.

Pour vous servir: une employée Sylvie et une apprentie Clémentine, vous conseilleront et vous rendront de menus services, comme vous aider à déposer vos courses dans la voiture.

C'est un des avantages du commerce de proximité



Monsieur Hairon entouré de Sylvie et Clémentine

### **Ouverture:**

du mardi au samedi de 8h30 à 12h30

et de 15h à 19h30.

le dimanche de 9h à 13h

en juillet et août 7 jours sur 7 sauf le dimanche après midi

## Les « TRIOLETTES »

### **bar- tabac dans le bourg**

Cet établissement est un des deux cafés rescapés des vingt cafés qui parsemaient la commune.

Il tire son nom d'un groupe folklorique de Villedieu les poêles, ce nom ayant été donné par un ancien propriétaire et conservé dès lors.

Mr Mahé, propriétaire des murs, coiffeur, y tenait également un café et servait entre deux coupes...de cheveux.

Lorsqu'il ouvrit un salon de coiffure à la sortie du bourg les « Triolettes » devint un bar-tabac.

Arrivés en 2006 Mr et Mme HAMEL vous y accueillent du mardi au samedi de 7h30 à 20h30, et le dimanche de 8h30 à 20h.

La clientèle est plutôt âgée, et l'interdiction de fumer a généré une perte de 20% à 25% de la fréquentation, les non fumeurs espérés n'étant pas venus.

Les activités sont variées:

### **Côté tabac:**

vente de tabac, mais aussi de timbres postaux et fiscaux, jeux de grattage, cartes postales, confiseries et remise des clés du terrain de tennis.

« Ouest France » y est disponible dès l'ouverture. Un point vert (Crédit Agricole) permet de retirer de 20€ à 100€ avec sa carte bancaire sans frais.

### **Côté café:**

À toute heure, des boissons bien sûr, mais vous pouvez aussi vous restaurer, en consommant les produits fournis par le café - sandwiches jambon ou crudités, snacks chauds (quiche, frites, croque-monsieur, gaufres) et glaces en saison.

« On peut apporter son manger » comme on disait autrefois, et en prenant une consommation vous pourrez déguster les saucisses frites ou les galettes du marché (le vendredi), les viennoiseries de la boulangerie, et même les plats cuisinés de la boucherie, Mme Hamel vous mettra un couvert et au besoin réchauffera le plat.

### **La salle de jeux**

billard, baby foot, flipper, fléchettes sont accessibles tous les jours, mais c'est surtout le dimanche qu'ils sont particulièrement appréciés.

Mr et Mme Hamel aimeraient pouvoir installer une terrasse car les animations « apéro concert » de juillet et août, ainsi que la fête de la musique en juin, avec leur restauration à l'extérieur, sont des moments très appréciés.



Le bar les « Triolettes » une tradition Lingrequoise.

**Tel:** 02 33 47 54 62

## Le marché de Lingreville; un marché de proximité

Comme l'analyse de la CCI le précise, le commerce non sédentaire ne représente plus que 2% des ventes alimentaires dans le canton de Montmartin, alors qu'il est encore de 3% en moyenne dans le Centre et Sud-Manche. Sans doute la zone littorale a-t-elle favorisé l'implantation de la grande distribution. Sans doute la réputation du marché d'Hauteville en haute saison joue-t-elle peut être en défaveur de notre marché du vendredi. Cependant celui-ci participe à l'attractivité de notre commune et son développement ne peut que participer à la bonne santé de nos commerces.

A l'initiative de Charlyne Bois adjointe responsable du « marché », la commission « développement économique » a rencontré les déballeurs pour entendre leurs difficultés, leurs besoins et s'interroger sur le futur du marché. Ici encore la balle est avant tout dans le camp des habitants et des touristes résidant à Lingreville. Par nos achats faisons vivre notre marché.

X.J.



Depuis 6 ans Christian Goutiere propose grillades et frites maison. Nombreux sont les amateurs qui se pressent tous les vendredis pour déguster sandwich ou frites avec saucisse, merguez et côtes de porc.



Chez Maryvonne vous trouverez primeurs et légumes produits à Lingreville ou dans les environs ainsi que des fruits de saison.

En toute saison, Madame Le Breuil vous proposera les produits de son jardin et des œufs de ferme.



Entre deux marchés à Versailles, tous les vendredis, poissons (dorade, rouget barbet, sole, hareng frais, aile de raie...) et crustacés (coquilles Saint Jacques, coquillages et crevettes) fraîchement pêchés dans les ports « Bas Normands » et à Granville en particulier vous sont proposés par la SARL « La Salicorne »

Depuis 3 ans Madame Sylvie Pronost, agricultrice à la « La Ferme de Fresnée » près de Tessy sur Vire élève sa volaille au blé et en liberté totale. Tous les produits proposés sont abattus à la ferme (n° 50592-513). Le camion réfrigéré avec poulets, pintades, canards et canettes.... est à Lingreville un vendredi sur deux.



Fort de son CAP de boulanger- pâtissier, Bertrand Auguy et son camion « Pizza Bébert » sont sur le marché de Lingreville, le vendredi matin et à la cale le samedi toute la journée. Il propose 10 variétés de Pizzas (classique ou spéciale), des crêpes et des galettes (à la demande)

Le camion de la boucherie « Levivier » sillonne la région et fait escale les vendredis au marché de Lingreville.



## Lingreville d'Antan

### L'activité commerciale à Lingreville hier et aujourd'hui

La commune de Lingreville présente à l'Est - « le terrain » - un habitat dispersé avec des fermes isolées; à l'ouest - « la côte » - avec un habitat plus dense et des villages groupés qui se succèdent les uns aux autres. Avec le Bourg et la Blancherie, c'est évidemment dans cette partie que se trouvent - que se trouvaient plus exactement - les principales activités commerciales de la commune.

- Là où habite Mme Baisnée, se trouvait le café de Léon Leconte que l'on appelait « **Beauvert** »; il y avait tellement de Leconte à Lingreville qu'il fallait bien trouver le moyen de les distinguer ;  
- Et, enfin, il y avait Augustine Tison, la sœur de « Loïse » qui tenait un café derrière le presbytère, dans une partie de la maison où habite actuellement Gabriel Lenoir. Elle s'était mariée quatre fois (après trois veuvages) les blagueurs avaient retenu les initiales de ses maris successifs et l'appelaient « **Mme G.P.O.Q.** ». Pour mieux la situer, c'était la mère de Maria Parizot et de Nana Quin.



A l'autre extrémité de la commune, au Hameau Labour, nous avons :

Avant la Guerre de 14 - à « *La Belle Epoque* » - on trouvait sur Lingreville une vingtaine de cafés ou « débits de boissons » suivant le langage administratif. Pour une population d'environ 1200 habitants, les Lingremais ne risquaient pas de mourir de soif: un café pour 50 ou 60 habitants!... Qui dit mieux ?

- Ferdinand Ledanois qui avait succédé à ses beaux-parents Viel ; François Viel qui, à cause de sa petite taille, n'avait pu être admis dans les douanes avait, lors de son mariage avec Marie Le Brun, en 1857, créé un petit fonds de mercerie à cet endroit ; il y adjointra l'épicerie et le café en 1862 et la boulangerie un peu plus tard. Avant de construire la maison de commerce qui existe actuellement, il exerçait cette activité de l'autre côté de la route, là où est - pour peu de temps encore - le fournil de Jean-Claude Lengronne.

Ce n'est pas surprenant si M. Pasquet, l'instituteur-secrétaire de mairie, dans son « Etude sur l'Histoire et la Géographie de la commune » (ouvrage manuscrit - 1914) déplorait les ravages de l'alcoolisme à Lingreville.

- A l'angle opposé du carrefour, là où est le garage Renault (Eric Laisné) nous avons « **Marie Diochaë** ». A Goron, il y eut un café éphémère tenu par une famille Riquier.

Ces cafés, on peut les citer tous ou presque; commençons le « Jeu de Piste » si vous voulez bien.

Au Bourg, nous en trouvons au moins sept :

- **Chez « Loïse »** - le café Duchemin, appelé plus tard le « café de la Poste », là où se trouve actuellement le Bar des Triolettes;

En descendant la rue du Ruet, juste avant le carrefour de la route des Salines, là où habite Denis Rosselin, il y avait Blanche Lemarquand (« **La Bouchetaine** »).

Au village Basserue, là où habite M. Cuadrado, nous trouvons Julien Quin et sa fille Clara ;

Au carrefour du village Loison, c'était Blanche Elie, que l'on appelait « **Blanche à Coliche** » et son mari Aimable ;

- Tout à côté, là où est le magasin « Coccimarket » il y avait le **café Grimault** ;

Un peu plus au Nord, deux cafés étaient proches l'un de l'autre : l'un est disparu depuis longtemps, il était tenu par « **La Josseronne** », l'autre, chez « **Aimée Gaôdan** » a été tenu en dernier lieu par Madame Hamelin ;

- **Chez « La Capitaine »** (Victoria Prioult épouse d'Armand Levieux), là où se trouve Judicaël Hue, le coiffeur mais je suppose qu'il devait plutôt être anciennement dans la cour en face, de l'autre côté de la route ;

Au « **Mesnil** », « **par chez La Chapu** », nous trouvons Henri Leblanc et « **Mélie** » son épouse qui ne semblent pas avoir exercé très longtemps; puis Joséphine Courois et « **Marie Piston** », sa fille, en face « **la fontaine ès Courayes** »;

- Dans ce cas, il était attendant « **Au rendez-vous des cyclistes** » (chez Philippe JEAN) qui faisait l'angle de la rue des Ecoles et de la Fontaine Ronde. Une ancienne carte postale représente ces deux établissements mais l'aspect des bâtiments - le second surtout - a été profondément modifié.

A La Fontaine Ronde, il y avait Victorine Delaroque veuve de Julien Crépinel « **La Bleue** »,

A La Blancherie, Marie Hue veuve Lhermitte, « **La Mitronne** »,

- Dans la grande maison sur la gauche, avant l'école maternelle, rue de la Fontaine Ronde, il y avait **Bazile Durand**.

Et à l'angle de la route du Val, Victorine Hue veuve Delaroque remariée avec Alphonse Marie que l'on appelait « **Mazy** » était la belle-sœur de « **La Bleue** » et la nièce de commerce à 50 ou 100 m. d'intervalle. Concurrence et rivalité primaient, je suppose, sur les sentiments affectifs.

Enfin, le seul café du haut de Lingreville était tenu au village Beaumont par Marie Lebourgeois et Marie Gaillardon, sa petite-fille devenue épouse Delépault; c'était « **le café de la petite sentelle** ».



Evidemment, avec une telle concurrence, le café ne suffisait pas à nourrir la famille, l'homme ou la femme avaient souvent une autre activité :

« **Loïse** » tenait le bureau de tabac, Philippe Jean tenait un restaurant où les Granvillais venaient déguster les tripes, le dimanche matin; « **La Capitaine** » et chez Grimault tenaient aussi une épicerie, Bazile Durand était charron;

Au Hameau Labour, qui était l'un des villages les plus peuplés de la commune, les deux voisins exerçaient la même activité d'épicerie, mercerie, café et quand l'un s'est mis à faire du pain, l'autre, qui était charron, s'est mis à construire un four. Vous imaginez l'ambiance !

La plupart des autres débitants du bas de Lingreville faisaient également le commerce d'épicerie et le mari qui avait un peu de terre faisait du jardinage.

En principe, il n'y avait pas de salle particulière pour consommer, c'était la grande pièce où vivait la famille, où l'on faisait la cuisine et prenait les repas en présence et sous le nez des consommateurs comme je l'ai encore vu naguère chez mes parents.

Dans ces cafés, la boisson préférée était évidemment... le café, jamais nature, toujours arrosé avec « **un p'tit verre** » (2,5 cl.) ou « **une demoiselle** » (5 cl.). Lorsqu'il y avait deux consommateurs, ils prenaient facilement ensemble « **un p'tit pot** » (10 cl.).

Pour l'eau de vie, il y avait la blanche (le calva) ou « **la rouge** » (le cognac) mais aussi le rhum.

Après le « **p'tit verre** » on prenait souvent « **la rincette** » (2,5cl.) comme le « **p'tit verre** ».

Chez le forgeron voisin, en attendant son tour, on envoyait l'ouvrier ou le petit commis au café chercher une bouteille de café bien arrosé.

Pour soutenir la concurrence, ces petits commerces de campagne se devaient d'être bien achalandés. On y trouvait de tout : pas seulement de l'épicerie mais aussi de la mercerie, des tissus, des sabots, de la quincaillerie. Je pourrais faire état d'un inventaire dressé après le décès de mon arrière-grand-père Viel, après son décès, en 1887 mais il est plus simple de se reporter à « **La P'tite Epic'rie** » de campagne si bien chantée par le poète Louis Beuve (*Oeuvres Choisies - Jacqueline, éditeur, St Lô, 1950, p. 141 et s.*)

La plupart de ces cafés sont disparus les uns après les autres par le décès de leur tenancière ou parce que

l'affaire n'était vraiment pas rentable. Les phonos ou les pianos mécaniques destinés à attirer la jeunesse n'ont pas suffi pour arrêter l'hémorragie.

Au début de la dernière guerre, en 1940, il ne restait plus que trois cafés au Bourg : le café Louvet (qui avait remplacé « **Loïse** », Léon Lenoir qui avait succédé à « **Beauvert** », la « **Capitaine** » eut plusieurs successeurs, Jeannette Poullain et ses parents avaient pris la suite de leur tante « **La Mitronne** » ; mes parents qui avaient succédé à ma grand-mère étaient toujours fidèles au poste ; après des périodes de fermeture et de réouverture, le fonds de « **Marie Diochaè** » est passé entre plusieurs mains, « **Aimée Gaôdan** » a été remplacée comme on l'a vu plus haut; « **Marie Piston** » a tenu jusqu'à sa mort, son fils Eugène lui a succédé mais « **La Bouchetaine** », « **la Jossieronne** », « **la Bleue** » et les autres n'existaient plus.

Par contre, au décès de Victorine Hue (« **Mazy** ») sa licence a été transférée à la Fontaine Ronde où, après plusieurs autres, « **Thérèse** », une parisienne revenue au pays natal (Thérèse Lechevallier) fut la dernière personne à exercer un commerce à cet endroit. Elle faisait le dimanche des petits pots de crème et de la pâtisserie pour attirer les jeunes dans son petit café grand comme un mouchoir de poche.

Evidemment, il n'y avait pas que des épiceries et des cafés à Lingreville, il y avait au moins trois boulangeries au Bourg : Marie Desbouillons qui, veuve, s'était remariée avec son ouvrier Auguste Marie; Gringore (le fils du premier mariage de Mme G.P.O...), Maresq, le gendre de Bazile Durand ;

A « **La Blancherie** » Marie Hue qui faisait le pain après le décès de son mari a conservé et transmis à sa fille le nom de « **La Mitronne** », Au Hameau Labour, les deux boulangeries citées plus haut.

Les boulangers avaient une certaine clientèle attendu que, contrairement aux communes du « **terrain** », il n'y avait pas ici de grosses exploitations et rares étaient les agriculteurs qui faisaient leur pain chez eux. Il y eut aussi une marchande de tissus auprès du garage Massue, au Bourg, c'était Alexandrine Delamare que l'on appelait « **La Déninze** ».

Dans le domaine de l'artisanat, il y avait plusieurs forgerons, charrons, maréchaux-ferrants, qui créaient une certaine animation dans plusieurs villages mais cela nous emmènerait trop loin aujourd'hui. Ce sera pour une autre fois.

Lucien Ledanois  
Le 14 décembre 2008



## La Vie des Associations

### LES NOUVEAUTÉS

#### A.C.L. - Ateliers Créatifs de Lingreville

Cette association a été créée en Août 2008 par quatre personnes voulant transmettre leur savoir au sein de la commune.

#### COMPOSITIN DU BUREAU :

Présidente:	Michelle PICAZO
Secrétaire:	Colette LEROGÉRON
Trésorière:	Nathalie MORIN
Trésorière Adjointe:	Edda ANGOT

Quatre Ateliers ont été créés, dont la nature et les horaires sont :

LUNDI: Art du Collage - 14H à 17H  
MARDI: Cartonnage/Encadrement - 14H à 17H  
JEUDI: Scrapbooking - 14H à 17H  
VENDREDI: Modelage - 14H à 17H

A partir du mois de Janvier, un nouvel atelier DESSIN / PEINTURE sera animé par Mr Francis BEREZNE  
Pour les enfants de 12 à 15 ans : le mercredi après midi de 14H à 16H  
Pour les adultes le samedi matin de 10H à 12H tous les 15 jours.

Ces ateliers ont lieu dans les locaux de l'ancienne école libre rue des écoles à Lingreville  
La cotisation annuelle est de 25 Euros.

**Pour tous renseignements, contacter Mme PICAZO 02.33.07.43.23 ou 06.69.00.29.45**



#### Danse Classique et Jazz

La salle des fêtes de Lingreville accueille tous les lundis soirs depuis la rentrée de septembre une nouvelle activité pour la commune : des cours de danse classique et de jazz. (Danse jazz : star académie, comédie musicale, etc ...)

Les cours sont ouverts à tous : aux enfants à partir de 6 ans, aux adolescents et aux adultes. Ils sont proposés par Julie Camier, professeur diplômée d'état.

Venez essayer et passer un bon moment (pourquoi pas entre amies?), les deux premiers cours consécutifs sont gratuits.

#### Informations :

site internet : <http://juliecamier.danse.neuf.fr>

e-mail : [juliecamier.danse@ifrance.com](mailto:juliecamier.danse@ifrance.com)

Tél: 06.82.24.36.44

Tarifs des cours: 30 €/mois

Ils ont lieu tous les lundis soirs aux heures suivantes :

17H00/17H45 : CP classique.  
17H45/18H45 : CE/CM classique.  
19H00/20H00 : Collège/ Lycée classique.  
20H00/21H00 : Lycée/Adultes jazz.



## LES ASSOCIATIONS

### LMH SPORTS

Stabilité des effectifs avec 138 joueurs.

#### ENTRAINEMENTS :

Catégorie des débutants aux 15 ans :

Le mercredi de 10H15 à 17H au stade de Montmartin.

Catégorie seniors :

Le vendredi soir au stade de Lingreville ou au gymnase du collège en cas d'intempéries.

Les matches se déroulent du vendredi soir au dimanche après-midi.

#### TOURNOIS

Tournois de fin de saison en juin

#### INSCRIPTIONS :

- Seniors et vétérans : Mois de juin

- Jeunes (à partir de 6 ans) : Mois de septembre

#### COMPOSITION DU BUREAU SAISON 2008-2009

Président : Jean Paul Henry  
Vices Présidents : Patrick Fleury  
Thierry Monroq  
Secrétaire : René Blanchet  
Trésorier : Victor Courois  
Secrétaire-Adjoint : Gilbert Martin  
Trésorier-Adjoint : Denis Martin



### UNION DES COMBATTANTS DE LINGREVILLE

Association indépendante dissoute depuis le 11 novembre 2007, faute de participants et de bénévoles.

Mr Gouet est en attente de reformer une association.

### UFEL - Union des Forces Economiques de Lingreville

#### • LE MARCHE DU TERROIR

Le marché du terroir s'est tenu le 19 juillet 2008 sur la place du marché de Lingreville. Il accueillait une vingtaine

de déballeurs dont des artistes peintres, des écrivains locaux, les ateliers créatifs de Lingreville et des produits du terroir de nos régions (biscuits, teurgoule, confiture de lait, cidre, calvados, saucissons, andouillerie, miel etc....).



#### • REPAS GUINGUETTE

195 convives ont chanté et dansé au repas guinguette le 16 novembre 2008. Le repas était préparé par notre nouveau traiteur Laurent Letellier et l'animation était régie par l'orchestre Delatour.

#### • LE MARCHE DE NOEL

Une première réussie pour cette manifestation organisée le dimanche 14 décembre 2008.

La population a répondu présente et tout le monde semblait satisfait de cette innovation.

Nous pouvions acheter des huitres, des rillettes de truite, des confitures, des bijoux, etc.... et des décorations de Noël confectionnées par les enfants des écoles au profit de l'association des parents d'élèves. Les crêpes et le vin chaud ont été très appréciés des visiteurs et enfin le père Noël a fait son apparition très attendue par les petits et les grands.

Les ateliers créatifs de Lingreville étaient représentés, proposant tableaux, emboîtages, sculptures et une tombola au profit des « restos du cœur » et du « secours catholique »



#### • CONCERT GOSPEL

Une soirée Gospel a été organisée le samedi 20 décembre à 20H15 à l'église de Lingreville. Quarante choristes de la formation « Free Gospel » d'Avranches ont déchainé l'enthousiasme de ceux qui sont venus les écouter. Un vin chaud était proposé pour clôturer cette soirée réussie.



Photo La Manche Libre

### Les Chasseurs

Nombre d'adhérents pour la saison 2008 : 59 chasseurs  
L'association a signé une convention pour une durée de 4 ans avec le conservatoire du littoral.

L'assemblée générale a lieu annuellement au mois d'août.

#### COMPOSITION DU BUREAU

- Président-Secrétaire : Bernard Daruis  
- Vice -Président : Julien Frémin  
- Trésorier : Francis couenne  
- Membres élus : Pierre Valette, Philippe Rouault, Bernard ledouaron, Claude Girod  
- Membres suppléants : Daniel Geffroy

### La Lingremaise

#### • LA FETE DES COQUES D'OR

La Kermesse Paroissiale « LA FETE DES COQUES D'OR » ainsi nommée depuis 1966 parce que cette année -là, les insignes étaient fabriqués avec les coquillages trouvés au bord de mer que l'on avait dorés pour l'occasion.

La journée commence par la messe célébrée à 11 H en plein air, dans une barque, sur la plage, au bord de l'eau parfois.

Elle se poursuit avec le repas sous chapiteau, les stands, les animations et jeux divers et la dégustation de moules-frites dans la soirée.

Cette fête crée une animation certaine dans la commune par la centaine de personnes impliquées dans son organisation et par le grand nombre de vacanciers et d'autochtones qui prennent un grand plaisir à se retrouver en famille ou entre amis pour cet événement attendu par les petits et par les grands.



### Le Club de l'Amitié

Pour faire suite à L'assemblée générale du 23 septembre 2008, des changements sont intervenus lors des élections du bureau. Madame Geneviève Ledouaron a laissé la place de la présidence et c'est Madame Nicole Peltier qui a été élue. De nouvelles activités sont organisées notamment concours de belote et un loto. Un concours à la mêlée a été créé pour les adhérents du club. Un voyage est prévu mais à ce jour nous n'avons pas les précisions du lieu et de la date.

#### • LES 30 ANS DU CLUB

Le 30 e anniversaire du club a été fêté le mardi 16 décembre 2008, et un hommage particulier a été rendu aux dernières présidentes.

#### • COMPOSITION DU BUREAU

Présidente : Nicole Peltier  
Vice-Présidente : Georgette Medde  
Secrétaire : Jeanne Baisnée  
Secrétaire-Adjoint : Raymond Samson  
Trésorier : Serge Peltier  
Trésorier-Adjoint : Bernadette Lerouilly  
Membres élus : Noëlle Dubois, Yvette Legallais.



### Comité des Fêtes de Lingreville

L'assemblée générale a eu lieu le 18 novembre 2008. Madame Monique Lelievre a laissé la place de la présidence et c'est Madame Mireille Guillaume qui a été élue.

En nouveauté, un thé dansant sera organisé. La fête Saint Martin sera reconduite au 12 juillet 2009.

#### • COMPOSITION DU BUREAU

Présidente : Mireille Guillaume  
Vice-présidente : Cécile Lenoir  
Vice-président : Jean-Pierre Gaudin  
Secrétaire : Sylvie Robert  
Trésorière : Monique Lelievre  
Commissaire aux comptes : Michel Fauvel



## CALENDRIER PREVISIONNEL DES MANIFESTATIONS de Janvier à Septembre 2009

MOIS	DATES	MANIFESTATIONS	ORGANISATEURS
JANVIER	25 28	Thé dansant Soirée dansante salle Normandy	Comité des fêtes Amis de l'école publique
FEVRIER			
MARS	17 21 07 - 14h à 20h30 08 - 15h à 14H30	Concours de belote Repas des chasseurs Théâtre les joyeux farfelus	Club de l'amitié Les Chasseurs La Lingremaise
AVRIL	19	Loto	Club de l'amitié
MAI	1er mai	Vente de muguet	Amis de l'école publique
JUIN			
JUILLET	12 juillet	Fête St Martin Vide-greniers	Comité des fêtes
AOÛT	2	Fête des coques d'or	La Lingremaise
SEPTEMBRE	20	Randonnée des 2 Havres	Amis de L'école Publique

## Tourisme

### Annuaire des grandes marées 2009

Mois	Jour	Horaires des marées				Coeff.	
		Pleines mers		Basses mers		matin	soir
		Matin	soir	Matin	soir		
Janvier	13	8h45	21h11	3h39	16h08	103	102
	28	8h30	20h47	3h17	15h39	84	85
Février	11	8h31	20h53	2h43	15h12	108	108
	27	8h41	20h57	3h34	15h53	95	95
Mars	12	8h08	20h27	3h09	15h31	107	106
	28	8h17	20h32	3h12	15h30	99	99
Avril	10	8h40	20h27	3h39	15h55	99	98
	26	8h51	21h08	3h46	16h05	98	98
Mai	8	7h32	19h52	2h23	14h45	84	85
	25	8h30	20h49	3h22	15h44	95	95
Juin	8	8h25	20h39	3h07	14h45	74	74
	24	9h11	21h31	4h00	16h22	97	98
Juillet	9	9h24	21h35	4h07	16h20	75	75
	24	9h52	22h09	4h48	17h06	106	105
Août	8	9h36	21h47	4h26	16h37	83	84
	22	9h32	21h48	4h33	16h50	111	110
Septembre	6	9h09	21h22	4h01	16h14	90	90
	19	8h26	20h43	3h24	15h43	107	109

### Pêche à pied

#### Si vous pratiquez la pêche à pied:

- Respectez les autres usagers ; qu'ils soient professionnels ou amateurs.
- Respectez l'environnement et préservez votre sécurité et celle des autres.

Un « petit guide de la pêche à pied en Normandie » est disponible en mairie.

## Lingreville et nos Enfants

### PETITE ENFANCE : L'ASSMATLUDE

Cette association perpétue son action envers les 0-3 ans. Les bénéfices obtenus lors des diverses manifestations contribue à la réalisation d'un spectacle offert aux enfants une fois par an. Ainsi, le 5 avril dernier, le clown titi en organisant un voyage imaginaire à la recherche des animaux extraordinaire a fait la joie des petits et des grands pendant 45 mns. Tout le monde s'est ensuite retrouvé autour d'un goûter très convivial. Une loterie avec le prénom de chaque enfant participant a eu lieu. Le gagnant s'est vu remettre une superbe grenouille en peluche. L'assmatlude était également représentée au vide grenier de Lingreville le 13 juillet.

### ECOLE PUBLIQUE DE LINGREVILLE

Les effectifs au 1er décembre 2008 sont les suivants :

Mme Colombine Aidée de Mme Duclos	Toute petite section Petite section Moyenne section	5 8 10
Mme Béziers Aidée de Mme Marie	Grande section CP	11 13
Mme Fontein	CE1 CE2	10 15
Mme Lucas et Mme Godefroy	CM1 CM2	7 10
	<b>Total</b>	<b>89 élèves</b>

Les effectifs sont sensiblement les mêmes que l'an passé. Trois nouveaux élèves devraient arriver le 6 janvier.

Mme Godefroy, en congé de maternité jusqu'aux vacances de Noël a été remplacée par M. Gilbert.

Dans le cadre du projet d'école et du contrat éducatif local mis en place par la communauté de communes, les sorties culturelles et sportives sont reconduites (cinéma, théâtre, natation et rencontres sportives sur le canton).

A noter cette année 4 projets importants :

- **Environnement:** en collaboration avec l'association Avril sur le thème de la forêt avec les classes de Mmes Béziers et Colombine.
- **Découverte du patrimoine à vélo:** avec l'aide des guides conférenciers de Coutances et des parents d'élèves pour l'encadrement de la classe de Mmes Lucas et Godefroy.
- **Correspondance avec Guernesey:** avec les classes de Mmes Lucas et Fontein qui pratiquent l'anglais (du CE1 au CM2).
- **Escalade:** avec l'aide d'Horizon vertical pour les classes de Mmes Béziers et Fontein.

Nous rappelons que ces projets ne seraient pas possibles sans l'aide financière importante apportée par l'association des amis de l'école que nous remercions chaleureusement et les parents d'élèves qui participent à l'encadrement.



La mairie a engagé des travaux de mise en conformité de l'électricité avec un ajout important de prises. Les deux classes de l'élémentaire ont été équipées pendant les vacances de la Toussaint. Les classes de maternelle en bénéficieront aux vacances de Février. Cela facilite la pratique des enseignants au quotidien et sécurise les installations informatiques.

Convivialité et partage seront au programme de la dernière journée de classe 2008. Les 4 classes seront réunies autour de jeux collectifs, de chants et d'un goûter de Noël.



#### Les services proposés à l'école :

Services	Horaires	Surveillance	Coût
Garderie	7h30 à 8h50 16h30 à 18h30	Mme Marie	0.80 € le matin 1.05 € le soir (goûter compris)
Cantine	12h00 à 13h20	Mme Duclos Mme Marie	Repas : 2.95€
Préparation des repas		Mme Lelièvre	

## L'ASSOCIATION DES AMIS DE L'ECOLE PUBLIQUE LINGREVILLE ANNOVILLE

Au cours de l'assemblée générale du 23 octobre dernier un nouveau bureau a été élu. Il se compose ainsi :

- Présidente : Allix Léna
- Vice-présidente : Bérue Elisabeth  
Martine Murielle
- Secrétaire : Daniel Marie-Laure
- Secrétaire adjointe : Dumont Béatrice
- Trésorière : Marguerite Laurence
- Trésorière adjointe : Etard Céline  
Seminel Jocelyne

### Manifestations 2008 :

- Soirée barbecue lors du spectacle de fin d'année. (Vente de sandwich saucisses/jambon).
- Randonnée des 2 havres le 21/09/08.
- Participation au marché de Noël organisé par les commerçants de Lingreville le 14 décembre et tenue d'un stand (vente d'objets fabriqués par les enfants).
- Vente de tickets par les enfants et chez les commerçants (paniers réveillon à gagner).

## Les Lingremais ont du talent

Dans notre premier numéro nous avons présenté Simonne Rateau artiste peintre, aujourd'hui nous vous offrons quelques photos d'une oeuvre originale réalisée par Rose Dos Santos et que les usagers de la rue de la Fontaine Ronde ont pu admirer, illuminée, pendant les fêtes de Noël.

Il s'agit d'une maquette de l'église de Lingreville qui a demandé un an de travail et de recherche pour obtenir une représentation réaliste des pierres et des vitraux. Une fois terminée car il manque encore quelques joints entre les pierres, l'auteur de cette admirable maquette souhaite en faire don à la municipalité.



## La Page Environnement Vers une démarche citoyenne: Au jardin je composte

*Pour ceux qui ont un jardin, il est possible de réaliser soi-même un compostage familial des déchets organiques.*

### Tous les déchets organiques :

Je collecte jour après jour les déchets organiques. Je fais un tas libre où se mélangent en quantité à peu près égales les matières brunes et sèches (déchets carbonés) et les matières vertes et humides (déchets azotés): les **déchets carbonés** comme les feuilles mortes, les brindilles, les papiers non imprimés, les cartons non colorés, les cendres, les copeaux de bois, la sciure... sont les matières brunes. Il est conseillé de découper ou de déchiqueter les ingrédients trop gros. Par exemple, réduire les branchages en morceaux avec un sécateur. (Pour ceux qui ont une grande surface, avec beaucoup d'arbres, l'utilisation d'un broyeur peut se justifier.) Les **déchets azotés** comme les épluchures de fruits et de légumes, les tontes de gazon, les brassées de désherbage, les restes de repas, le marc de café, le fumier,... sont les matières vertes. Pour ma part, je ne dépose plus les coquilles de fruits de mer au compost, car je les retrouve intactes 3 ans plus tard. Mais ce serait possible si je prenais le temps de les réduire avant en miette



Les **matières indésirables** sont toutes celles qui contiennent des produits chimiques : donc pas d'eau savonneuse, ni aucun bois traité de menuiserie, ni huile de friture ou de vidange, ni restes de peintures qui doivent être déposés aux déchetteries intercommunales. Eviter aussi les branchages de conifères (thuyas, pins...) en trop grande quantité qui rendent le produit fini trop acidifiant.

### L'art du compostage

Le compostage est une fermentation qui provoque une montée en température au milieu du tas. Le secret est le **bon mélange du sec et de l'humide**. De temps en temps, je brasse les matières avec une fourche ou un croc pour **faire rentrer l'air** dans le compost. **Le tas doit être humide** comme une éponge pressée, ni trop, ni trop peu.

J'évite de laisser sur le dessus les restes de repas, Je les enfouis au fur et à mesure en les recouvrant d'herbes sèches, de paille ou de feuilles. Si j'ai du chiendent du liseron ou des herbes grainées, je les laisse tremper quelques jours dans un seau d'eau avant de les jeter, à moitié décomposées sur le compost. Au bout d'un an, j'obtiens un humus noir légèrement basique avec une bonne odeur de terre de forêt. Je recommence alors un autre tas à côté pour l'année suivante à partir des éléments les plus grossiers qui restent du tri ou du tamisage. Il existe d'autres techniques : celle du **tas libre recouvert** : elle consiste à couvrir le tas en permanence avec de grands cartons humides ou des sacs de toiles de jutes. Le compost mûrit plus vite (4 à 6 mois au lieu de 12) et bien sûr l'utilisation d'un **bac à composter**. (En intérieur il existe le cool-composting ou vermi-compostage, mais c'est tout autre chose...)

### A quoi ça sert ?

A diminuer les déchets de jardin emmenés à la déchetterie. D'autre part à **fabriquer soi-même un très bon terreau fertile et gratuit** pour amender son jardin et favoriser la vie du sol. :

- amendement organique pour le potager familial et les arbres fruitiers. A l'automne, Il est possible d'incorporer sur le sol un compost demi mur. (Contenant encore des brindilles solides)
- Le compost mur tamisé **se mélange** avec de la terre de jardin pour les plantes en pots et les semis. (Économie sur les achats de sac de terreau). **Ne jamais utiliser pur.**



### Le bac à compost



A la place du tas libre il est possible de préférer l'utilisation d'un récipient à compost qui a l'avantage de ne pas provoquer de gêne visuelle pour les voisins et de ne pas attirer les rongeurs. L'idéal est d'en avoir deux : un pour le compost en cours de remplissage et l'autre pour le compost mur prêt à l'emploi. Les grandes surfaces de jardinerie proposent des composteurs pour un coût de 50 à 100 euros. L'E.T.P. d'Avranches en produit aussi (ateliers de travail protégé) (1) Enfin il est tout à fait possible de **fabriquer soi-même** son enclos à compost avec des planches, des rondins, des palettes ou bien avec un grillage chemisé de grands cartons humides ou d'une natte de roseaux.

Brigitte.

(1) [contact@etp-avranches.fr](mailto:contact@etp-avranches.fr)

## Evénements 2008

### Une inauguration, Trois réalisations communales

Répondant à l'invitation du maire et du conseil municipal, le président du Conseil général Jean François Le Grand, le député Alain Cousin, Catherine Mallorez conseillère régionale, et Georgette Enée, suppléante du conseiller général Olivier Beck se sont retrouvés réunis à Lingreville le samedi 18 octobre pour inaugurer trois réalisations communales. De nombreux habitants de Lingreville et parmi eux Victor Courois notre ancien maire ont participé à cette manifestation qui nous a permis de présenter trois réalisations qui visent à dynamiser la commune en augmentant sa population, en développant le commerce de proximité et en embellissant et en sécurisant l'espace.

C'est l'ancienne municipalité qui a lancé ces trois projets et que tous ceux qui ont œuvré à leur bonne exécution, soient ici remerciés pour le travail accompli.

Tout d'abord les élus ont visité le nouveau lotissement communal des Clos. Ce lotissement comprend 23 parcelles dont 14 sont déjà retenues et plusieurs permis de construire déposés. Les travaux de viabilisation ont coûté 705 000 € et le m<sup>2</sup> est vendu 48€ ce qui équilibre financièrement l'opération.

Une concertation réussie avec les riverains a permis l'aménagement de 10 parcelles privées supplémentaires. Riverains qui ont pu ainsi profiter des travaux pour viabiliser d'anciens terrains de maraîchage et déjà plusieurs maisons sont en construction.



Jean-Benoît Rault présente les travaux aux élus. Travaux qui ont été initiés et suivis par Victor Courois, Yves Talvat et JB Rault puis par Denis Martin, Michel Fauvel et Gilbert Gouet

La deuxième réalisation concerne l'entrée du bourg. Devant l'école primaire et le long du terrain de sport, le stationnement a été entièrement repensé, ce qui a permis d'augmenter le nombre de places de stationnement. Des plantations nouvelles ont rendu l'endroit plus agréable.

Cette première tranche de travaux a coûté 107 000 € qui ont été en partie subventionnés par la Région dans le cadre du contrat de pôle signé entre la communauté de commune et le Conseil Général.

Une deuxième tranche va suivre. Elle permettra de sécuriser la sortie de l'école puis par la création d'un rond point sur la D20 d'améliorer la sécurité entre le bourg et la plage.



Vue sur les aménagements de l'entrée de Bourg et sur les plantations nouvelles.

Travaux qui ont été initiés et suivis par Victor Courois, Denis Marie et Yves Talvat puis par Denis Martin et Michel Fauvel et Gilbert Gouet

Au terme de la visite nous nous sommes tous retrouvés dans le centre du bourg pour l'inauguration de notre nouvelle boucherie le «Pré-salé». Après un bref rappel des raisons ayant conduit à l'ouverture de la boucherie, une présentation des entreprises et des travaux réalisés, inauguration oblige, les élus ont coupés dans la bonne humeur le cordon tricolore puis visité les installations aménagées au rez-de-chaussée sur 53 m<sup>2</sup>.

La reprise de la supérette du bourg en 2006 ayant entraîné la fermeture du rayon boucherie de ce magasin, à la demande des habitants et confortée par la chambre de commerce, la municipalité a pris la décision de transformer l'ancien logement de la poste en un local commercial et un appartement destinés à la création d'une nouvelle boucherie.

Les travaux terminés fin juillet 2008 furent importants. La commune a investi 324 478 € pour le commerce et 50 874 € pour le logement avec des aides de l'état et du conseil général.

Tous les participants se sont ensuite retrouvés dans la salle communale. Avant le pot offert par la municipalité, les personnalités félicitèrent la commune pour ces réalisations.

#### Epilogue d'une inauguration réussie.

Monsieur le sous-préfet retenu se samedi là, nous a fait

l'honneur d'un déplacement à Lingreville, le lundi 22 décembre.

Lors de la visite personnalisée des trois réalisations, Monsieur le sous préfet a pu constater que les aides de l'état avaient été bien utilisées et ce fut également pour le maire et les conseillers présents, l'occasion de recueillir l'avis du représentant de l'Etat sur les nouveaux projets de la municipalité.

*Le ruban est coupé dans la bonne humeur, devant la nouvelle boucherie dont les travaux ont été supervisés par Victor Courois, Bernard Blomiser et JB Rault*



### 20 ans au service des communes

Ce même Samedi 18 octobre, Jean-Benoît Rault, maire de Lingreville, entouré par Jean François Le Grand président du Conseil général et Alain Cousin député, ont rendu hommage et décoré de la médaille d'argent des collectivités locales, notre secrétaire de mairie Isabelle Potey.

Isabelle Potey a débuté sa carrière de secrétaire de mairie à Orval en 1988. Après un passage à Hérengeville, c'est en 1993 qu'elle rejoint à mi-temps la mairie de Lingreville. Elle obtient ensuite son diplôme d'attachée territoriale et depuis 2004 remplit les fonctions de secrétaire de mairie à temps plein.

Comme l'a rappelé Jean François Le Grand, le rôle de secrétaire de mairie est capital pour les élus. En effet ces derniers ont besoin de s'appuyer sur des professionnels ayant à la fois l'expertise et la mémoire des dossiers leur permettant d'exercer leurs fonctions de service public avec le souci de l'argent public devenu rare.

Dans sa réponse Isabelle Potey a indiqué combien son métier, où il faut tout savoir faire, avait évolué et comment il lui faudra encore et toujours s'adapter aux réformes des collectivités à venir.

Après la remise des cadeaux tous se sont retrouvés autour du pot de l'amitié.

Merci à Isabelle Potey pour le travail accompli chaque jour à Lingreville



Entourée des élus Isabelle Potey reçoit la médaille d'argent et des cadeaux

### Un camp de jeunes européens pour se former à l'environnement

28 jeunes européens, Roumains, Italiens, Espagnols et Français ont campé du 9 au 22 juillet 2008 au bourg de Lingreville. Ils furent encadrés par des animateurs d'AVRIL, association pour la protection de l'environnement et par Michel DAVID, garde du conservatoire du littoral. Tous ensemble, ils ont participé au chantier de nettoyage des parcelles acquises sur Lingreville par le conservatoire du littoral. Le jour de leur arrivée ils furent accueillis autour d'un verre de l'amitié par tous les partenaires de ce projet. La jeune traductrice (stagiaire palestinienne) a joyeusement traduit en anglais au groupe les mots de bienvenue de chacun. Puis les jeunes européens se sont mis au travail. Ils ont arraché de petits arbustes envahissants comme les argousiers. Ils ont posé des clôtures pour laisser la pelouse dunaire se reconstruire. Une portion de dunes était entamée en raison d'une extraction sauvage de sable de mer. L'espace a été

clos, et un panneau du conservatoire a été apposé. Ils prirent aussi du temps pour découvrir la région et tisser des liens de convivialité lors de soirées festives. Pendant une semaine ils participèrent à un travail utile en côtoyant la vie dunaire, avec la découverte de l'importance de la laisse de mer et de la dune embryonnaire. Non seulement contents de leur formation, ils furent aussi unanimes pour exprimer l'ambiance formidable de ce camp à Lingreville.



## La Randonnée de Lingreville

A l'initiative de l'office de tourisme de Montmartin sur Mer, les randonnées du jeudi soir sont organisées l'été dans chacune des 12 communes du canton. La randonnée de Lingreville a eu lieu le 17 juillet 2008 de 19h à 21h30, sur un peu plus de 8 kilomètres. Environ 70 marcheurs se sont retrouvés sur la place du marché pour le départ donné par le Président de l'OTCM, Jean-François LEROY. L'itinéraire 2008 traversait la commune en passant par la Hoguette. Beaucoup ont été saisis par la majesté inattendue du coucher de soleil sur le Havre de la Vanlée à marée haute. La boucle se poursuit par les chemins de sable des Verrouis pour revenir par la



Fontaine Ronde. Certains se prirent à rêver d'une possible voie douce, sans voitures, pour se rendre du bocage à la mer, et découvrir autrement ces paysages préservés. De plus, chaque halte était colorée par une anecdote ou un rappel de l'histoire locale présenté par Xavier Jacquet, sous le contrôle de Lucien Ledanois. A l'arrivée à la salle communale, ce fut le contentement général devant le goûter campagnard où chacun a pu se servir à volonté de larges tartines de pâté frais et de bolées de cidre pétillant. Un grand merci aux commerçants de la commune et aux élus qui ont assuré l'intendance avec beaucoup de sympathie et d'imagination.



## Randonnée des 2 Havres

Organisée par l'association des amis de l'école publique Lingreville Annoville, elle a lieu tous les ans en septembre. Les 90 personnes prévues pour l'encadrer étaient sur le pied de guerre dès 5h30 du matin pour préparer les sachets pique-nique, assurer la sécurité tout au long du parcours et tenir les différents stands de ravitaillement.

Cette année encore le soleil était au rendez-vous et 916 inscrits ont ainsi pris le départ de cette 10ème édition à la plage des Verrouis de Lingreville. Ils se sont ensuite dirigés vers Montchaton pour le repas du midi en passant par les dunes d'Annoville, la digue de Hauteville sur mer et

le havre de Régneville. Pour le retour, ils sont passés par Montchaton, Montmartin sur mer, Annoville pour enfin arriver avec une vue magnifique sur le havre de la Vanlée où tous les participants se sont vus remettre un T-shirt et se sont ensuite retrouvés autour d'un goûter bien mérité.

10 bâtons de randonnée, 10 paniers « ratatouille » et 10 bouteilles de cidre ont été offerts à la suite d'un tirage au sort.



## La course cycliste de Lingreville

Une soixantaine de jeunes coureurs originaires de la région mais venant également de Caen, Briquebec et du Teilleuil ont participé en Août à la course de Lingreville. La victoire (la 19ème de la saison) est revenue à Maxence Jeanne le fils de notre boulanger. Sachez que la course sera reconduite en 2009 et que les lots seront les bienvenus.



## 11 novembre

Au terme d'un office religieux célébré à Montmartin pour le 90ème anniversaire de l'armistice de la guerre 14-18, les anciens combattants se sont ensuite retrouvés devant le monument aux morts de Lingreville. Là, devant le porte drapeau Richard Leconte, ont été rappelés les noms des 54 Lingremais morts pour la France.



Photo Malbouyssoux / La Manche Libre



Photo La Manche Libre



Photo La Manche Libre



Photo La Manche Libre



Ouest-France



