

Numéro 6 | Mai 2013

NOUVEAUTES 2013

aux Jardins de Brocéliande

"File là-haut © Parcabout"!!, un parcours pour une expédition en l'air !



Une **expérience acrobatique** vous permet de poursuivre le parcours « Réveille tes pieds » : un sentier d'évolution © **Parcabout** conçu par les **marins pêcheurs Bretons de l'île de Groix** !! Eh oui, à Brocéliande, c'est toujours marée basse !!!

Pour explorer la nature "vue du ciel", 100 mètres de filets et de cordage entre les arbres constituent une véritable **rando-canopée*** dans une allée de chênes centenaires ! Entre 4 et 8 mètres de hauteur, et en toute légèreté, vivez une aventure mêlant **sensations fortes, émotions et fous rires** !! En toute sécurité, sans aucun équipement, et les pieds nus, déambulez sur cette passerelle et testez votre réaction au vertige ; vous serez surpris de vos capacités ! Brocéliande vous offre un moment de détente, d'émotions auprès de la **faune** et de la **flore** en plein milieu des arbres, les pieds en l'air !!

(*) Canopée : La canopée est l'étage supérieur des forêts, en contact direct avec l'atmosphère et les rayons du soleil. On peut dire qu'une « rando-canopée » est une balade dans les arbres.

Johanna VEILLARD ● ● ●

EDITO

Bonjour à tous,

L'année 2013 marquera très fort l'histoire du Pommeret. En effet, les travaux décidés en 2012 sont en cours de réalisation et vont durer encore quelques mois. C'est un chantier important comme vous avez pu, tous, le constater. La rénovation et l'extension des bâtiments vont permettre d'améliorer considérablement les conditions de travail des personnels, des usagers et aussi d'assurer un meilleur accueil à toutes les personnes fréquentant l'ESAT, à quelque titre que ce soit.

Bien sûr ces travaux bruyants occasionnent une certaine gêne au quotidien pour tous ceux qui travaillent au Pommeret, mais nous souhaitons vivement que le résultat final sera à la hauteur de notre attente et que nous serons fiers de notre établissement ainsi « relooké ». Encore un peu de patience !!

Cela ne ralentit pas pour autant l'activité au Pommeret. Nous ressentons, comme toute entreprise, les effets de la crise, loin d'être terminée malheureusement, et malgré ce contexte difficile, tous les secteurs œuvrent sans relâche, pour améliorer le quotidien et accroître l'acquisition de compétences de chaque travailleur. Mais il faut rester très vigilant sur le secteur économique, car la concurrence est rude, notamment en espaces verts.

Notons encore une nouveauté pour la nouvelle saison 2013 aux Jardins de Brocéliande : la réalisation d'un « **©Parcabout** », qui comblera certainement nos visiteurs, petits et grands, visiteurs de plus en plus nombreux chaque année. Notre réputation est grandissante et je remercie tous les acteurs de cette réussite.

Désormais les jardins font partie intégrante du paysage touristique de Brocéliande.

La Présidente,
Nicole LE CLERC



NOUVEAUTES 2013 aux Jardins de Brocéliande ...

... suite !

« Poul'ailleurs" ou avec les poules, ça déménage !

De nouveaux aménagements mettront en scène les poulaillers avec une thématique "rétro". Chaque cabane de poules sera une pièce de vie des maisons des années 50 à 70 : la cuisine, la chambre, le garage, etc. Pour se terminer en petit théâtre où tous les jours, un orchestre de poules se produira toutes les 15 minutes !

N'hésitez pas à nous contacter si quelques objets encombrant votre grenier, nous pourrions être intéressés !

Johanna VEILLARD



DU COTE DU POMMERET

Vous avez « travaux » ?

Le Pommeret à Bréal sous Montfort est en plein travaux pour améliorer les conditions d'accueil et de travail :

- Une **avancée** pour le **hall d'accueil** au restaurant, afin d'éviter que les clients à la caisse ne croisent les serveurs en pleine action avec leurs assiettes,
- La **création** de 5 bureaux, une véritable infirmerie, 2 salles de réunions/formation à l'arrière du bâtiment. Ceci pour permettre d'avoir sur le même niveau les bureaux, d'accueil, des chargés d'insertion, des hébergements et du SAVI, dans des locaux agréables et bien agencés.

Un **mur végétal** devrait être créé pour mettre en valeur l'activité espaces verts du Pommeret.

L'ensemble de la façade va être modifié en reprenant des **couleurs** identiques à celles du **totem** de signalisation déjà en place (et des Jardins de Brocéliande).



Les travaux devraient être terminés en avril pour le restaurant et en juillet 2013 pour la partie accueil.

Gérard BREILLOT



La recette

façon
Fabien

COTE TALENTS

de tartelettes aux pommes crumble et caramel au beurre salé

Le saviez vous ?

A l'origine, le **crumble** fut créé au **Royaume Uni** par le **boulangier français** immigré Sébastien GIRARD durant la seconde guerre mondiale, rationnement oblige ! L'adjectif anglais « **crumbly** » signifie « **friable** ».

POUR 10 PERSONNES :

Temps de préparation: 40 mn

Temps de cuisson : 20-25 mn
(thermostat 6 ou à 180°)

INGREDIENTS :

Pour la compote :

15 pommes Golden
150 g de beurre
100 g de sucre en poudre

Pour le crumble :

500 g de sucre en poudre
500 g de farine
300 g de beurre fondu
(fondu doucement à la casserole)

Pour le caramel :

500 g de sucre en poudre
300 g de crème liquide
250 g d'eau
1 cuillerée à soupe de jus de citron
400 g de beurre

Pour les tartelettes :

10 fonds de tartelettes surgelés de 10 cm de diamètre
(ou fonds de tartelettes au rayon épicerie ou au rayon frais).

La compote

Eplucher les pommes, puis les couper en gros dés.
Faire cuire les dés de pommes avec le sucre et le beurre pour faire une compote (laisser les dés de pommes fondre sans les mixer). Mettre au réfrigérateur.

Le crumble

Mélanger farine et sucre ensemble et ajouter le beurre fondu. Travailler le mélange jusqu'à obtention d'une pâte « crumble » c'est-à-dire d'une pâte sableuse.

Le caramel

Mettre l'eau, le jus de citron et le sucre dans une casserole.
Chauffer à feu doux et remuer jusqu'à l'obtention d'un caramel. Déglacer *avec la crème liquide. Hors du feu, ajouter le beurre en morceaux. Bien mélanger le tout et laisser refroidir.

Les tartelettes

Garnir les tartelettes de compote avec les morceaux. Rajouter la pâte à crumble dessus. Cuire au four à 180°C pendant 20-25 minutes. Sortir les tartelettes. Sur le dessus ajouter le caramel au beurre salé puis dresser** dans des assiettes ou sur un plat.

Bon Appétit !

L'AVIS DES GOUTEURS :

... Les tartelettes de Fabien ont non seulement été goûtées par l'ensemble de l'équipe mais aussi par certains convives du restaurant ayant choisi ce dessert ce jour-là ! De l'avis de toutes et tous, elles étaient « *délicieuses* »... voire « *trop petites pour les plus gourmands* » nous dit le chef ! Bravo Fabien !

Préparation
du caramel



Cuisson
du
caramel



Préparation
du crumble



Assemblage
des
tartelettes



Dressage
après cuisson



Bon à savoir :

(*) « Déglacer », cela veut dire faire fondre avec un liquide.

(**) « Dresser », cela veut dire disposer joliment..





CELA SE PASSE COMME CELA AU POMMERET

Présentation de la démarche « 5S » au Pommeret

« Le 8 février dernier, nous, l'équipe de Stéphane (espaces verts) étions réunis avec Claude Gatineau (consultant du cabinet Geod) pour faire comme nous le faisons régulièrement le point sur ce que nous avons fait en 5 S.

C'est quoi la « 5 S » ?

C'est une méthode qui nous sert à ranger et à maintenir l'ordre dans l'atelier, dans le camion et sur les chantiers. Ça commence par le grand tri où on se débarrasse de ce qui ne sert pas, puis on range et après on maintient l'ordre et le rangement.

Ensuite, on cherche des idées ensemble pour améliorer notre vie quotidienne au travail. Il faut trouver comment faire les choses, avec quel moyen et combien ça coûterait.



Avant ...

... après !



On fait un plan d'avancement pour mettre l'idée en œuvre, une photo avant et une photo après, une fois que c'est fait.

Les photos servent à l'équipe pour présenter ce qui a été fait avec la méthode 5S : le directeur, le responsable des espaces verts, la responsable des jardins et la responsable éducative.



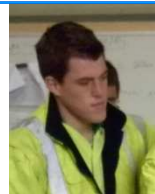
CELA SE PASSE COMME CELA AU POMMERET

Présentation de la démarche « 5S » au Pommeret

A partir de la contribution de Anthony ALBERT et Philippe BEAUGENDRE

Nous échangeons aussi sur nos idées avec les autres équipes espaces verts.

Chaque équipe a choisi son logo pour la représenter sur le panneau dans l'atelier où tout ce qu'on fait avec la méthode 5S est marqué. Par exemple, on a changé l'organisation de l'atelier : on a remplacé l'ancien râtelier à outils par un nouveau qui est galvanisé et que l'on a placé à un autre endroit. En effet, avant c'était trop gênant par rapport aux tondeuses qui étaient devant et pas accessible. On a mis aussi une étagère pour ranger les souffleurs et d'autres outils. Nous avons trouvé une autre place aussi pour mieux ranger l'échafaudage, à côté de l'établi. »



« La méthode 5S c'est surtout une méthode participative où chacun dans son équipe, travailleur et moniteur, participe à l'amélioration concrète des conditions de travail, à la sécurité. Les rencontres entre équipes, et les visites d'autres établissements comme Bain de Bretagne, permettent d'avoir toujours de nouvelles idées. Permettre à chacun de contribuer à améliorer son environnement de travail est le meilleur moyen de faciliter le dialogue et la responsabilisation dans l'équipe. »



« L'implication des cadres par leur présence régulière au comité de pilotage dans chaque équipe et le choix de l'APH le Pommeret de consacrer des budgets spécifiques pour cette démarche 5S sont indispensables pour l'amélioration constante des conditions de travail et d'accueil. Cela valorise et reconnaît également les compétences de chacun. La méthode 5S est un outil indispensable et complémentaire de la démarche Différent et compétent (reconnaitances des compétences, formations et VAE) ».

Gérard BREILLOT.



DU COTE DU POMMERET

C.V.S. : le nouveau bureau depuis décembre 2012

Président :

Titulaire :

Jean-Pierre SAVATTE,

Suppléant :

Philippe BRUNEAU

Trésorier :

Titulaire :

Philippe BEAUGENDRE,

Suppléant :

Jean-Pierre BOURRIEL



COULEUR PASSION : la rubrique de Julien

Dans ce numéro

Rhododendron : un arbuste fleuri à part

Nom : Rhododendron

Famille : Ericacées

Type : Arbuste

Hauteur : 0,5 à 5 m

Exposition : Mi-ombre et ombre

Sol : Acide, terre de bruyère, bien drainé

Feuillage : Persistant

Floraison : Mars à juin.



Julien BIGOT

Le rhododendron est probablement l'un des plus beaux arbustes à fleurs pour décorer votre jardin.

Il offre une floraison superbe dès le tout début du printemps et un très beau feuillage tout au long de l'année. Ses fleurs, groupées en bouquets dont le diamètre peut atteindre jusqu'à 20 et 25 cm, vont du rose au rouge en passant par le blanc et le violet selon les espèces.

Plantation du rhododendron

Si vous avez une terre calcaire, il vaut mieux creuser un trou de taille plus importante et d'y mettre le maximum de terre de bruyère.

- Il est recommandé de planter les rhododendrons à l'automne.

- Plantation tolérée au printemps ou en hiver mais en dehors des périodes de gel.

- Si vous souhaitez planter l'été, prévoyez d'arroser régulièrement au début.

Taille des rhododendrons

L'entretien est relativement facile.

Si vous souhaitez entretenir, réduire ou équilibrer la ramure.

- Supprimez le bois mort,

- Retirez les fleurs fanées au fur et à mesure,

- Pour réduire la ramure, attendez la fin de l'été et coupez au dessus d'un œil afin de favoriser la ramification.

BON A SAVOIR

- Le rhododendron ne doit jamais avoir les pieds dans l'eau et l'eau doit vite s'évacuer. Il est judicieux de mélanger la terre avec un peu de sable et, surtout, de poser un lit de billes d'argile ou de cailloux au fond du trou pour permettre à l'eau de s'évacuer vers le fond.

- Une fertilisation en fin d'hiver à base d'engrais pour plantes de bruyère permet de fortifier le rhododendron, améliorer la floraison et éviter les maladies.



NOUVELLE RUBRIQUE QUI VA DURER !

Question de développement durable

Nous trions, vous trie, ils compostent !

L'INRA, le Cemagref, Rennes Métropole et l'équipe restauration du Pommeret au Rheu ont conduit pendant une année une expérimentation pour le tri et le compostage des déchets dans le restaurant de collectivité avec trois actions :

- Le tri sélectif des déchets lors de la préparation en cuisine (épluchures, emballages...)
- Le tri par les convives qui mangent au restaurant, des restes sur leurs plateaux après qu'ils aient mangé (restes de fruits, de légumes, serviettes en papier, pain, déchets non compostables tels que pots de yaourts...)
- Le compostage par une équipe de bénévoles de L'INRA, sensibles à la question de l'environnement et à la diminution de nos déchets.

Monsieur Merrien,
Vice-Président de Rennes Métropole
est venu visiter cette expérimentation.

Cela a été l'occasion pour L'INRA et pour le Pommeret de mettre en avant le développement durable à travers :

- L'emploi et l'insertion de travailleurs handicapés qui ont contribué à la réussite de cette expérience,
- Une activité économique (la restauration), qui est support d'apprentissage y compris pour les convives de l'INRA, et de lien social,
- L'environnement à travers cette expérience de compostage et de tri sélectif des déchets, mais aussi de la qualité des repas servis par l'équipe, où **52% des produits proviennent de producteurs locaux** et 27 % de producteurs biologiques.

Une démarche exemplaire
comme l'a souligné Monsieur Merrien,
Vice-Président de Rennes Métropole,
qui pourrait faire des émules
dans d'autres restaurants de collectivité...



Chaque jour
nous pouvons contribuer par des gestes
simples à la préservation de notre planète ...

DONNEZ-NOUS VOS IDEES !!



INSERTION

... Vous avez le bonjour de ...

Julien DERBRE

en emploi à la ville de Bruz

En novembre dernier, Julien a rejoint l'équipe des services techniques de la Ville de BRUZ ; Il travaille désormais à l'entretien des espaces verts de la Ville. La signature de son contrat fut un moment exceptionnel à vivre pour Julien : Deux ministres, Monsieur Le DRIAN ministre de la défense et Mme PELLERIN, ministre aux petites et moyennes entreprises, étaient présents lors de la signature des tous nouveaux contrats « Emplois d'Avenir ». Au cours de l'année à venir, Julien va passer une reconnaissance de type 3, car il est désormais possible de faire reconnaître ses compétences par différent & Compétent même après avoir quitté l'ESAT !
Souhaitons-lui bonne chance pour l'avenir !



De gauche à droite : M. DECLAIRE, tuteur professionnel, Julien DERBRE, Mme PELLERIN ministre, Mme LE MOIGNE DRH de la Ville de BRUZ

Qu'est-ce qu'un « emploi d'avenir » ?

Un « **emploi d'avenir** » est un contrat à durée déterminée de un an renouvelable à trois ans ou à durée indéterminée. Il est subventionné par l'État à 75 % (sur la base d'un SMIC brut) dans le secteur non marchand et à 35 % dans le secteur marchand.

Il est destiné aux jeunes de 16 à 25 ans - 30 ans pour une personne en situation de handicap peu ou pas diplômés et sans emploi. Prioritairement conçu pour les collectivités locales et les associations, il est aussi ouvert sous conditions aux entreprises privées.

Alexandre BIGNON

Chez Flunch !

Alexandre a toujours souhaité travailler en milieu ordinaire. Après un parcours à l'INRA, dans l'équipe de Didier, puis de nombreux stages dans des restaurants rennais, Alexandre a enfin trouvé sa place au FLUNCH de Cleunay ! Il y travaille depuis juin 2012, en contrat à durée indéterminée. Si vous y allez pour déjeuner, vous verrez Alexandre au service : chaque midi, il tient le stand des poissons ou des galettes.

L'entreprise FLUNCH propose à tous ses nouveaux salariés des formations pour faciliter leur intégration ; Alexandre a donc lui aussi été formé à la tenue d'un poste dans un restaurant FLUNCH. Bon courage, Alexandre !





INSERTION

... Vous avez le bonjour de ...

Benoît VINCENT

embauché dans l'entreprise

où il souhaitait aller

Du 5 janvier 2009 jusqu'à la date de son embauche, Benoît a suivi un parcours promotionnel à l'ESAT LE POMMERET durant lequel il a affiné et enrichi ses compétences d'ouvrier paysagiste aux côtés de René GABILLARD puis de Fabien PINOCHET. Son souhait était d'investir un poste proche du domicile familial. C'est chose faite depuis le 5 septembre 2012, date à laquelle Benoît a été embauché par l'entreprise de M. Jean-Pierre BREJOIN. Il occupe un poste d'ouvrier paysagiste spécialisé dans l'entretien des espaces verts où il met à profit le cœur de ses compétences : taille, tonte, entretien de gazons et massifs, désherbage.



Jean-Pierre BREJOIN (à gauche) comme Benoît VINCENT (à droite) se disent « très contents » de ce parcours commun.

Julien BIGOT

Une bien belle équipe !



De gauche à droite : Jonathan BRIAND, jardinier maraîcher ; Julien BIGOT, ouvrier paysagiste ; Jérémie LEFAUCHEUR, paysagiste

Depuis son arrivée à l'ESAT Le POMMERET, Julien n'a jamais changé d'objectif : il venait pour poursuivre sa formation d'ouvrier paysagiste en vue d'intégrer une entreprise dans ce secteur d'activités. Après une première expérimentation réussie courant 2012 dans une entreprise de paysage cessionnaire qui alliait création et entretien, Julien a investi début septembre 2012 un environnement très différent, mais qui lui a tout autant plu : le superbe parc du Domaine des Loges à Bruz. Arrivé pour quelques mois en renfort du fait d'un surcroît de travail, il a signé un CDI à temps plein le 11 février 2013. En effet, son employeur et ses encadrants ont vu son travail et son implication et se sont rejoints sur le fait qu'il avait pleinement sa place au sein de l'équipe ! Bravo Julien !

« Pour nous, l'équipe du Domaine des Loges, l'embauche de Julien nous est apparue comme la suite logique de son contrat de mise à disposition. ...

... C'est le fruit de son investissement. Nous sommes heureux de le compter parmi nos effectifs. ».

J. BRIAND
et J. LEFAUCHEUR



CELA SE PASSE AUX JARDINS DE BROCELIANDE



La guerre contre les liserons

... Iris, avant/après



Au milieu de la collection d'iris se trouvent les entrelacs*. Bordés de haies de buis et de fusains, ils symbolisent les massifs de "broderie" des jardins à la française. Iris hémérocailles et géraniums vivaces se succèdent pour les illuminer de mai à juillet ...

Tout cela serait très joli si Il n'y avait pas nos chers liserons, chardons et... boutons (d'or) ! Zéro chimique que du manuel et quand la saison nous joue des tours c'est infernal ! Ainsi en 2012, la décision est prise. On casse "tout" et on recommence ! Les iris et autres vivaces sont arrachés, le terrain préparé .

... On pose les géotextiles sur toutes les surfaces, un peu de gravier pour caler ... puis vient la phase de plantation. Au lieu des grands ronds d'iris monochromes (magnifiques pendant 2 mois maximum), un mélange de vivaces, de graminées et d'iris va ainsi fleurir, et ce, du printemps à l'automne. Il y aura un rond bleu, deux ronds violet /rose, deux ronds ton jaune/orange et de même sur les côtés .

Pour accentuer encore le côté graphique, nous avons mis en place des plaques de fer sur le pourtour des côtés pour remplacer les haies de buis malades de la veticiliose.



Il ne reste qu'à compléter de gravier coloré et attendre le printemps pour profiter du résultat pour les yeux ... et les binettes.



Chemin d'accès aux iris



M. de Vauxmoise

Pourquoi pailler les iris avec du gravier ?

Les iris sont des vivaces qui supportent mal l'humidité qui les fait pourrir ; si l'on paille avec des déchets végétaux, c'est donc très risqué ... Depuis plusieurs années on teste aux Jardins le paillage minéral avec des graviers de différentes tailles et couleurs et cela semble bien convenir aux iris. La pose du géotextile a pour but de bloquer au maximum la repousse des mauvaises herbes.

19 mai 2013

Rendez vous aux jardins pour découvrir ce nouvel aménagement lors de la fête des iris !

(*) Des « entrelacs » sont des ornements composés de motifs ou/et de lignes entrecroisés.

Article de
Virginie FUR



BON A SAVOIR

par Laurent GUILLAUME



Connaître vos droits,

découvrir des astuces ...

Pour les personnes qui sont embauchées dans la fonction publique et qui sont à temps partiel ou à temps plein, il est important de prendre en plus de votre mutuelle ordinaire, une **option prévoyance** pour éviter, si vous êtes en arrêt de travail plus de trois mois, de ne plus avoir que la moitié de votre salaire.

Pour cela, adressez-vous à la mutuelle de votre fonction publique (MGEN, MGPAT ...).

Pour les personnes contractuelles, le jour où vous vous faites embaucher, il est important de **racheter vos années IRCANTEC** pour avoir un taux de retraite plus élevé. Pour cela, il suffit que le jour de votre embauche, vous le signaliez à votre employeur : il vous retiendra une petite fraction sur votre salaire, mais vous aurez une retraite complète de vos années de fonctionnaires.



Laurent GUILLAUME

Vous avez une question à poser à Laurent ?
Déposez-la dans le casier « Pom'Infos » et il vous répondra !



LA VIE DU POMMERET

La vie au Pommeret



L'Agence Régionale de Santé a accordé six places supplémentaires à l'ESAT le Pommeret, fin décembre 2012. Une étude est en cours pour ouvrir dans Rennes centre, une structure de restauration rapide. Ceci permettrait de développer une nouvelle activité économique support d'apprentissage pour les métiers de la restauration rapide, car c'est un secteur où il y a des emplois à pourvoir.

L'ESAT le Pommeret compléterait ainsi ses plateformes d'apprentissage (restaurant traditionnel à Bréal sous Montfort, restaurant de collectivité au Rheu) pour pouvoir faciliter des parcours d'apprentissage, de formation et d'insertion dans les différents métiers de la restauration (serveur, agent polyvalent de restauration, équipier). Si l'étude s'avère concluante, nous espérons une ouverture à Rennes en fin d'année 2013.

Sylvie Dufour
a été recrutée
aux hébergements
pour remplacer Patti Martinet
qui a souhaité retourner dans
sa région d'origine.

Matthieu Bossard
(second au Restaurant du
Pommeret) nous quitte pour
prendre un poste de chef de
cuisine : une belle
promotion. Il sera remplacé
par Estelle Antoine qui nous
rejoindra à compter du 3 juin
2013.

Aude Mahé
est recrutée en CDD
pour nous aider à pallier au
surcroît de travail lié à la mise
en œuvre de nouvelles
réglementations ou leur
actualisation : document
unique et fiches d'exposition
individuelles aux risques, livret
d'accueil...

A VOS AGENDAS !

JARDINS DE BROCELIANDE *

- Dimanche 19 Mai : les Iris'istibles, fête des iris
- Dimanche 9 juin : Ros'alies et Ros'bonbons, fête des roses

Tous les dimanches et jours fériés de juillet et août :
Spectacles et animations les après-midi.

* Extrait du programme d'été. Pour tout savoir :
www.jardinsdebroceliande.fr – Tél : 02 99 60 08 04

LES PROCHAINES DATES DE REUNION DU CVS

- Le 5 juillet 2013 et le 29 novembre 2013

Fabien Berthelot

nous a quitté ; il avait 41 ans.
Sa famille remercie tous ceux qui ont
pu l'accompagner au cours de ces
années au Pommeret, ou qui étaient
présents lors de son inhumation. Nous
garderons tous en souvenir sa bonne
humeur, sa joie de vivre, ses chansons
et ses poèmes. Merci Fabien de ces
moments partagés.

Gérard BREILLOT

JEU Nature & Culture

Devinez de quelle célébrité
Il s'agit ...

Quelle navigatrice célèbre a donné son
nom à une rose ?

REPONSE : Isabelle AUTISSIER

Copyright : jeu conçu et proposé par D. CAINGNARD

EXPRESSION ARTISTIQUE

Détour du côté de la poésie

Hymne aux Jardins de Brocéliande

Voici venir les beaux jours du printemps
Avec ses jolis arbres en fleurs
Comme les pommiers
Mais aussi les cerisiers, les camélias, les rhodos
Ainsi que les tulipes et les jonquilles.
On retrouve la splendeur du paysage
Mais aussi les beaux jours avant les grandes chaleurs.
Tout le monde sourit avec bonheur.
Je vous invite à venir voir le parc de Brocéliande,
Et vive l'été !

Jean-Pierre SAVATTE

LES AVENTURES DE MELROSE PAR DIMITRI



Un article à transmettre ou faire rédiger ? Dites-le à
votre moniteur/trice ou déposez directement votre
document dans le casier « POM'INFOS »

Responsable de la publication : Mme Le Clerc Présidente - **Comité de Rédaction :** D Caingnard (JDB), J.P. Savatte (JDB), I.Dobé (JDB), M. Le Breton de Vannoise (JDB), C. Brault (EV), N. Le Clerc (APH), JY Saulnier (APH), L. Guillaume (membre du C.A.), N. Iziquel, G.Breillot - **Fabrication :** N.Iziquel - **Editeur :** A.P.H. - **Adresse :** APH Le Pommeret - 51 Rte de Montfort 35310 Bréal/Montfort.