

# LONGUES INFO



2020

# LES PHOTOS MYSTÈRES ....

« La beauté est dans les yeux de celui qui regarde... »

Oscar Wilde

**photo n° 1** sur quoi ouvre cette porte ?



**photo n° 2**

et où se trouve cette pierre ?



*réponses en dernière page ...*

# TABLE DES MATIÈRES

Le mot du maire .....	2
Information concernant les élections municipales .....	3
Recensement dans la commune en 2020 .....	4-5
Un point sur les travaux en 2019 .....	6
Les amis de la batterie de Longues-sur-Mer .....	7-9
Du côté de l'école .....	10-11
Nos p'tits reporters sur le terrain .....	12-18
L'Association autonome des parents d'élèves .....	19
Activités du comité des loisirs .....	20-24
A la bibliothèque .....	25-26
Le jardin collectif .....	27-30
Du nouveau à Longues-sur-mer : la spiruline.....	31
La nature est à notre porte .....	32-34
Le club de l'amitié .....	35-36
Abbaye Sainte-Marie .....	37-38
Amicale du souvenir de Longues-sur-mer .....	39
Longues-sur-mer et le 75 <sup>ème</sup> anniversaire du débarquement .....	40-41
Longues-sur-mer, hier et aujourd'hui .....	42
Annonces : hébergeurs, artisans et commerçants .....	43-49
Informations pratiques .....	50-52
Déclat numérique .....	53

\*\*\*\*\*

## LE MOT DU MAIRE



Chères Longuaises, chers Longuais,

L'année passe trop vite. Les chantiers prévus cette année n'ont malheureusement pas encore tous vu le jour, du fait de la complexité des démarches administratives. Cependant, j'espère vivement voir la sortie de terre du musée face aux commerces ainsi que celle du lotissement derrière la salle des fêtes, mais aussi l'aménagement du bourg et l'amélioration des conditions d'accueil des visiteurs du site de la Batterie.

En revanche, les travaux d'assainissement étant enfin réalisés, les branchements seront effectués en début d'année. Le local du futur atelier municipal a été acquis au mois de septembre et le conseil municipal s'emploie à améliorer son agencement.

L'école et les commerces demeurent toujours une grande préoccupation mais vous pouvez compter sur l'engagement total de l'équipe municipale et de moi-même pour leur sauvegarde.

Comme toujours, les différentes manifestations communales ont connu de réels succès. Merci aux bénévoles pour leur dévouement et leur enthousiasme qui tissent ce lien social.

Je me réjouis également de constater que notre commune a, cette année, connu un regain de notoriété, notamment avec la médiatisation de l'Abbaye Sainte-Marie dans le cadre du loto du patrimoine, et grâce aussi à l'importante fréquentation touristique lors du 75<sup>ème</sup> anniversaire du débarquement.

Je vous donne rendez-vous le **18 janvier 2020, à 15h30**, à la salle des fêtes communale, pour la traditionnelle cérémonie des vœux.

Je vous souhaite d'excellentes fêtes de fin d'année et, en accord avec toute l'équipe municipale, je vous présente nos meilleurs vœux en vous souhaitant une excellente année et surtout une bonne santé. Que cette année 2020 soit, belle, douce et agréable pour chacun d'entre vous, pour vos familles et pour vos proches.

**Votre maire**

**Roland TIRARD**

**le 26 novembre 2019**



## Information concernant les obligations liées aux élections municipales 2020

Comme vous le savez, les élections municipales auront lieu les 15 et 22 mars 2020.

Pour cette élection, de nouvelles modalités d'inscription sur les listes électorales vont être appliquées.

La gestion des listes électorales est assurée par les communes (compétence confirmée par la loi de juillet 2016, appliquée en 2019). Les communes doivent informer les usagers pour assurer l'inscription sur les listes électorales de leurs habitants.

### CE QUI CHANGE POUR CETTE ELECTION :

- **L'inscription est désormais possible jusqu'à 6 semaines du scrutin.** Pour les municipales 2020, il sera possible de s'inscrire sur les listes électorales jusqu'au 7 février 2020 (contrairement à la règle précédente qui imposait l'inscription avant le 31 décembre de l'année précédant le scrutin). La date du 31 décembre n'est donc plus impérative.
- **La possibilité pour le citoyen de vérifier lui-même sa situation électorale directement en ligne.** Avec la mise en place du répertoire électoral unique, dont la tenue est confiée à l'INSEE, chaque citoyen pourra vérifier qu'il est bien inscrit sur les listes électorales et connaître son bureau de vote directement en ligne sur l'adresse : <https://www.service-public.fr/particuliers/vosdroits/services-en-ligne-et-formulaires/ISE>
- **L'inscription en ligne généralisée.** Chaque citoyen, quelle que soit sa commune de domiciliation, pourra s'inscrire directement par internet sur le site [service-public.fr](https://www.service-public.fr).



**Madame, Monsieur,**

**Vous allez être recensé(e) cette année du 16 Janvier 2020 au 15 Février 2020**

Le recensement de la population est une enquête d'utilité publique obligatoire qui permet de connaître le nombre de personnes vivant en France et de déterminer la population officielle de notre commune. Ses résultats sont utilisés pour calculer la participation de l'État au budget des communes.

Ces données servent également à comprendre **l'évolution démographique** de notre territoire et permettent **d'ajuster l'action publique aux besoins de la population** en matière d'équipements collectifs (écoles, maisons de retraite, etc.), de programmes de rénovation des quartiers, de moyens de transport à développer...

Pour faciliter le travail de votre agent recenseur, merci de répondre rapidement après son passage.

**Votre participation est essentielle.** Elle est rendue obligatoire par la loi, mais c'est avant tout un devoir civique, simple et utile à tous.

Je vous remercie par avance de votre participation et vous prie d'agréer, Madame, Monsieur, l'expression de ma considération distinguée.

Votre maire



**Vous pouvez vous faire recenser par internet à partir du 16 janvier sur le site**

**[www.le-recensement-et-moi.fr](http://www.le-recensement-et-moi.fr)**

Votre agent recenseur vous remettra vos codes confidentiels de connexion.

Si vous ne pouvez pas répondre par internet, vous pourrez

toutefois utiliser des questionnaires papier.

**Vos réponses sont strictement confidentielles.**

Elles seront remises à l'Insee pour établir des **statistiques rigoureusement**

**anonymes** conformément aux lois qui protègent votre vie privée.

Votre agent recenseur est tenu au secret professionnel, il est muni d'une carte officielle.

**Le recensement est gratuit** : ne répondez pas aux sites qui vous réclameraient de l'argent.

## Règlement général sur la protection des données (RGPD)

Vu l'avis favorable du Conseil national de l'information statistique, cette enquête est **reconnue d'intérêt général et de qualité statistique**, en application de la loi n° 51-711 du 7 juin 1951 sur l'obligation, la coordination et le secret en matière de statistiques. Elle a obtenu le visa n°2018A001EC du Ministre de l'économie et des finances, valable pour les années 2018 à 2022 – Arrêté en date du 2 décembre 2018.

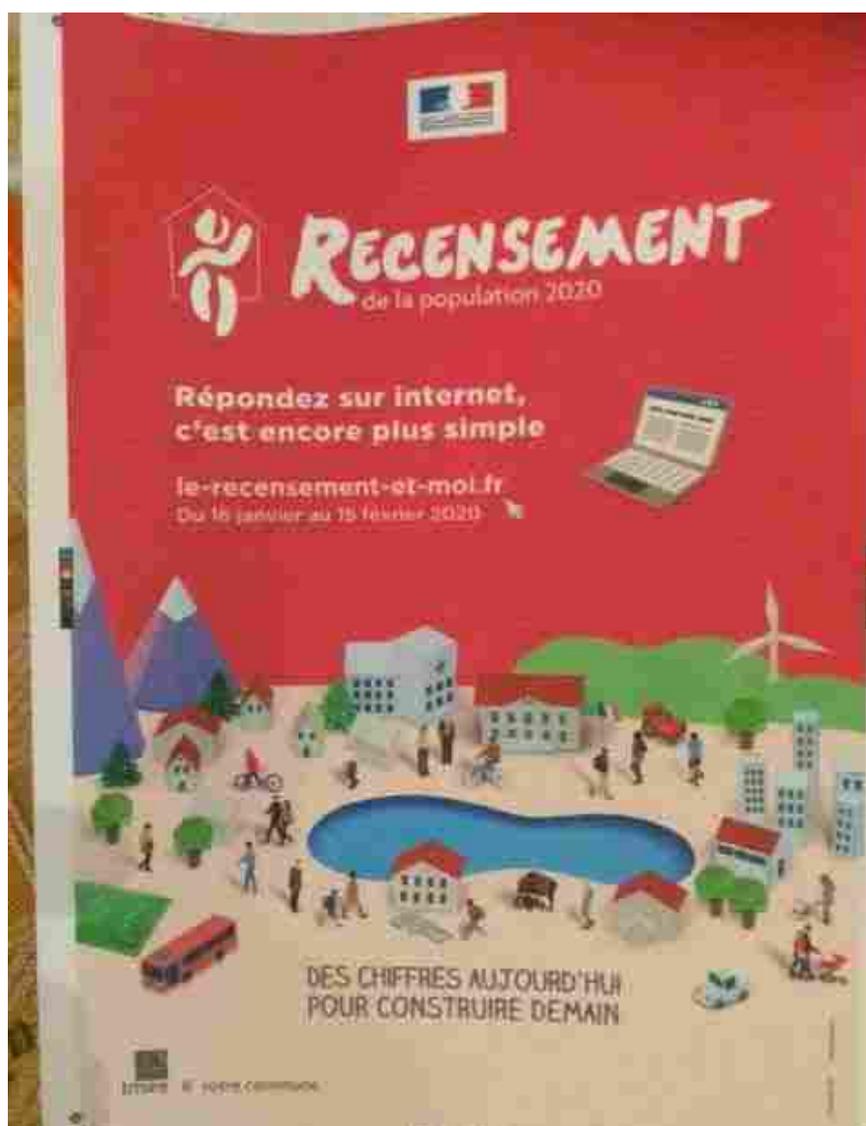
Cette enquête est obligatoire. En cas de défaut de réponse, vous pouvez être l'objet de l'amende prévue à l'article 131-13 du code pénal.

Les réponses à ce questionnaire sont protégées par le secret statistique et destinées à l'Insee. Ces réponses seront conservées jusqu'au 31 décembre de l'année de l'enquête. Leur usage et leur accès sont strictement contrôlés et limités à l'élaboration de statistiques ou à des travaux de recherche.

Le règlement général 2016/679 du 27 avril 2016 sur la protection des données (RGPD) ainsi que la loi n° 78-17 du 6 janvier 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés s'appliquent à la présente enquête.

L'Insee est seul destinataire des données identifiantes (nom et coordonnées), ainsi que le prestataire, habilité par le Comité du secret de la statistique publique, et les Archives de France, conformément aux dispositions de l'article L. 212-4 du code du patrimoine. Les données d'identification seront conservées par le service producteur jusqu'au 31 décembre de l'année de l'enquête.

Les personnes enquêtées peuvent exercer un droit d'accès, de rectification, d'effacement ou de limitation de traitement pour les données les concernant pendant la période de conservation des données d'identification. Ces droits peuvent être exercés auprès de la direction régionale de l'Insee dont dépend la personne concernée et dont l'adresse figure sur le site [www.insee.fr](http://www.insee.fr). Le délégué à la protection des données pour cette opération est le Délégué à la protection des données des ministères économique et financier que vous pouvez contacter à l'adresse : Délégation aux Systèmes d'Information – 139, rue de Bercy Télédoc 322 – 75572 PARIS Cedex 12. Vous pouvez également introduire une réclamation auprès de la CNIL.



## UN POINT SUR LES TRAVAUX EN 2019

Les travaux sur notre commune pour l'année 2019 ont été importants lors de la réalisation de l'assainissement collectif mené par notre Intercom.

Après ces travaux nous avons dû intervenir au niveau de la rue Jean-Pierre Savary afin d'améliorer les conditions de circulation, celle-ci a reçu un bicouche. Ces travaux complémentaires se sont élevés à 3600€.

Sur la voie au Roy nous avons élargi la chaussée donnant un peu de stationnement et sécurisant la sortie sur la RD 514 pour un coût de 2382 €.

Le ramassage scolaire évolue. Le conseil Général a mis des bus plus grands pour transporter nos enfants. Il s'avère que ces nouveaux bus ne peuvent plus passer dans le hameau de Fontenailles. Un nouvel emplacement a donc été réalisé par le département au croisement de la route de la Rosière et de la RD 514 au lieu-dit La Croix de Manvieux. Notre contribution au nouvel endroit a été d'y monter un abri de bus et de l'électrifier au moyen d'un panneau photovoltaïque. Le coût pour ces deux opérations est le suivant : pour l'abri de bus 1412 € et pour l'électrification 2115 €.

Nous avons aussi posé des volets roulants électriques au bureau de notre mairie pour un coût de 2988 €.

En passant devant les lavoirs vous avez pu constater leur rénovation. Ces travaux ont été réalisés sur l'initiative et la participation de Bernard Briard et de nos employés communaux, Thierry et Rémi. Ces travaux, pour un coût raisonnable d'environ 2500 €, embellissent notre village.

L'an passé, dans ce même Longues Info, je vous donnais la marche à suivre pour la fin des travaux de l'assainissement. Après quelques petits problèmes techniques, maintenant résolus, nous recevrons les courriers nous autorisant à nous raccorder au début de l'année 2020.

C'est le dernier point sur les travaux que je réalise, je quitte le conseil municipal au mois de mars prochain après 25 années au service de notre commune. Je remercie les personnes qui m'ont fait confiance et j'encourage les jeunes à prendre la relève, merci et bon courage.

**Michel AUMOND, 1<sup>er</sup> adjoint, responsable travaux**



# LES AMIS DE LA BATTERIE



Bonjour à tous,

Malgré le peu de membres, notre association est toujours fidèle au poste et une fois par mois nous maintenons le site en état de propreté dans la bonne humeur (ramassage des déchets, débroussaillage).

En avril, nous avons soudé des plaques sur deux bases de canon. Nous avons prévenu les services concernés et rien ne bougeait, la ferraille s'était transformée en dentelle et cela devenait dangereux. Merci au soudeur qui nous a donné un sérieux coup de main.

Le canon PUTILOV a retrouvé sa place sur le site le 11 avril, tout beau pour les festivités.

Nous avons remblayé le devant des casemates pour absorber les flaques d'eau avec des gravats récupérés.

Les premiers collectionneurs hollandais sont arrivés le 31 mai et ont été rejoints par les tchécoslovaques. Il y a eu beaucoup d'animation sur le site de la batterie : défilé de véhicules militaires plus beaux les uns que les autres, fanfare militaire. Les habitants de Longues ont été invités à se rendre sur le site en véhicules militaires pour partager une « popotte de guerre » offerte par nos amis hollandais. Une belle soirée et un beau moment de partage.





Le 7 Juin, après la cérémonie aux monuments aux morts, le repas de la libération de la commune a réuni à nouveau tout le monde pour une superbe soirée que nous ne sommes pas prêts d'oublier.





Le mauvais temps a fait partir les hollandais plus vite, le vent et la pluie ayant malmené leur campement.

La Bourse Militaria / brocante s'est bien déroulée, un peu moins d'exposants et de visiteurs que l'année passée. Mais, comme tous les ans, les collectionneurs ont bien vendu et ont pris note de la date 2020, à savoir le dimanche 9 Août.

Les personnes intéressées par notre association sont toujours les bienvenues et un grand merci à ceux qui nous donnent un bon coup de main pour des aides ponctuelles.

***Bonne année 2020 à tous les habitants de notre commune.***

***Jean-Louis LEFEVRE***

***Président***

***(06 30 27 66 82)***



## DU CÔTÉ DE L'ÉCOLE ...

L'année scolaire 2018-2019 a été une bonne année : les effectifs demeurent stables (64 élèves) ainsi que l'équipe pédagogique : Mme Catherine OLLIVIER et Mme Sophie LEFRANC (1 journée par semaine) en maternelle, Mme Catherine SALIOT et Mme Sophie LEFRANC (1 autre journée par semaine) en CP/CE1, Mme Sophie JOUAN en CE2/CM1/CM2, ainsi que Mmes Véronique GUILBERT, Béatrice HOUSSET et Patricia MARIVINGT, nos indispensables bras droits. Par ailleurs, 2 auxiliaires de vie scolaire, Isabelle RINGUENET et Isabelle MARTIN ont complété l'équipe.



Outre les apprentissages fondamentaux, le projet développé cette année concernait les Arts, avec une approche différente selon les classes : **Les Arts sous toutes leurs formes** en maternelle, **Art et Littérature** en CP/CE1 et **Art et Histoire** chez les plus grands.

Ce projet a permis, non seulement aux élèves de découvrir des œuvres et leurs peintres, mais également de pouvoir exprimer leur créativité et découvrir de nouvelles techniques.



Tout au long de l'année, nous avons bénéficié de **visites thématiques** (MAHB, maison de Millet, Vieux la romaine, visite d'Honfleur et découverte de ses peintres...) mais également d'**ateliers** (peinture à la manière de ..., gravure, fresque romaine...).

Des **activités** ont été proposées en classe ou lors des APC (activités pédagogiques complémentaires après la classe) : mosaïques individuelles et collectives, initiation à la broderie au point de Bayeux...



Les élèves se sont également investis avec beaucoup de sérieux et un plaisir certain dans les différentes manifestations proposées par la commune et ses associations :

- participation à la fête de l'œuf du comité des loisirs.
- concert de carnaval pour le club de l'amitié.
- décoration de la devanture de l'ancienne boucherie et des vitres de l'école pour l'anniversaire du débarquement.
- réalisation d'une broderie offerte à l'amicale du souvenir.
- chant de la Marseillaise au monument aux morts...

L'équipe enseignante et les élèves sont bien conscients de leur chance d'appartenir à une commune où l'école a une place si importante dans le cœur du conseil municipal et des associations.



Pour l'année scolaire 2019-2020, les classes de maternelle et de CP/CE1 travailleront sur le thème des **4 éléments : l'eau, l'air, le feu et la terre.**

Les élèves de CE2/CM1/CM2 se transformeront en **écrivains** et écriront leur propre livre de recettes, leur recueil de contes, leur livre policier et leur bande dessinée. Vous trouverez d'ailleurs dans les pages qui suivent les interviews qu'ils ont réalisées auprès des commerçants et des artisans de la commune : « nos p'tits reporters sur le terrain ».



Les élèves, le personnel intercommunal, les enseignantes et moi-même vous présentons nos meilleurs vœux pour l'année 2020.

**Sophie Jouan**  
directrice de l'école Joseph Briard

# A la ferme de Félicité, les pommes sont vraiment bien traitées!

Mercredi 4 décembre, les p'tits journalistes de Longues sur mer ont eu le plaisir de visiter la ferme de Félicité, une exploitation cidricole.

Les propriétaires, Claire JEANNE et Sébastien AUMOND ont répondu avec gentillesse et pédagogie à toutes leurs questions.



La ferme de Félicité en quelques chiffres:

- 4 800 pommiers basse tige
- 400 pommiers haute tige
- 40 000 bouteilles de cidre/an
- 9 000 bouteilles de jus de pomme
- 3 500 bouteilles de pommeau
- 3 500 bouteilles de Calvados



Horaires d'ouverture:

du 01/04 au 15/09 :

9h12h –14h/18h

7j/7

du 15/09 au 31/03 :

9h12h– 14h18h

**Les p'tits journalistes de Longues sur mer:** D'où vient le nom « ferme de Félicité »?

**Claire JEANNE:** Ce prénom apparaissait sur les anciens actes de vente de la ferme.

**LPJLM:** Depuis combien de temps exercez-vous ce métier?

**CJ:** Personnellement, je suis installée depuis 2013, Sébastien depuis 1999 et ses parents produisaient des pommes depuis 1980, l'exploitation a donc 40 ans.

**LPJLM:** Quels produits commercialisez-vous?

**CJ:** Du cidre, du jus de pomme, du pommeau (mélange de jus de pommes et de Calvados), du Calvados, de l'eau de vie et de la liqueur de Calvados, du vinaigre et de la gelée de cidre.

**LPJLM:** Comment faites-vous du cidre?

**CJ:** Nous exploitons 12 hectares de pommiers. Au printemps, les abeilles assurent une pollinisation naturelle. La récolte des pommes se fait d'octobre à début décembre. Elles sont triées et lavées puis râpées avant d'être pressées. Le jus de pomme obtenu est mis dans des cuves de 4 250 litres. Le cidre fermente avant d'être mis en bouteilles à partir de janvier.

**LPJLM:** Quels soins apportez-vous à vos pommiers?

**CJ:** Nous n'appliquons aucun traitement sur les pommes. Au printemps, nous intervenons contre les pucerons, l'oïdium et quelques insectes nuisibles mais de manière raisonnée pour ne pas nuire aux abeilles qui seules assurent la pollinisation et donc notre récolte de pommes.



## Les commerces du village



### Le monde de Thaïs



Les p'tits journalistes de Longues ont interviewé Thaïs, la propriétaire du salon de coiffure de Longues sur mer. Un reportage recoiffant!

LPJLM: Bonjour, depuis combien de temps êtes-vous installée?

Thaïs: Depuis le 3 octobre 2017

LPJLM: Quels services proposez-vous?

T: Des mises en plis, des couleurs, des mèches, des coupes, des permanentes, des coiffures variées. Des accessoires sont en vente : foulards, sacs, etc ...

#### Horaires d'ouverture:

du mardi au  
vendredi : de 9h à  
12h et de 14h à  
18h30

le samedi: de 8h30  
à 17h



En plus, une fois par mois, une esthéticienne propose des soins du visage et de l'onglerie.

LPJLM: Pourquoi avez-vous choisi ce métier?

Après une coupe, les clients retrouvent le sourire et le moral, ils se sentent plus détendus et s'apprécient davantage.

En plus, je peux créer mes couleurs, mes coupes et mes coiffures.

### Le bouche à Oreilles



### Bar tabac brasserie



LPJLM: Merci de nous accueillir, depuis combien de temps avez-vous ce bar?

Sophie Gautier: Je suis installée depuis le 2 juillet 2013. J'ai modifié le nom de l'établissement en m'inspirant d'un restaurant de Nantes où la décoration me plaisait et qui servait une cuisine simple mais avec des produits frais, un concept qui me correspond.

LPJLM: Quels services proposez-vous? Qu'est-ce que vous préférez faire?

SG: Il y a le bar, le restaurant, le tabac, les journaux et le dépôt de pain. Ma préférence va à la restauration: j'aime le contact avec les gens, j'aime cuisiner et j'y étais prédestinée puisque j'ai grandi dans le bar-restaurant de ma mère.

LPJLM: Vous travaillez seule?

SG: Non, j'ai un employé l'été et je me fais aider à la cuisine. Les journées sont de 12h de travail, 6 jours par semaine sauf l'été où je travaille 7 jours sur 7.

LPJLM: Quelle clientèle recevez-vous?

SG: L'hiver, c'est une clientèle d'habitueés, l'été il y a beaucoup plus de monde en restauration et ce sont plutôt des gens de passage.





# Brigitte Belin, la reine du vin

Brigitte Belin, négociante en vin installée à Fontenailles est venue à la rencontre de la classe entière des p'tits journalistes de Longues sur mer pour leur présenter son activité.



LPJLM: comment fait-on du vin?

BB: Les vignerons cultivent différents cépages . La cueillette, appelée vendange, a lieu de fin août à octobre Elle est faite à la main ou de manière mécanique. Le raisin est trié avant d'être pressé puis mis à fermenter dans des cuves.

Là encore la vinification est très différente : le vin vieillira plus ou moins longtemps en tonneau (de 6 à 18 mois), et les tonneaux sont différents (fût de chêne...).

La vigne a besoin de beaucoup d'ensoleillement, mais de peu d'eau.



LPJLM: Bonjour Brigitte, nous vous connaissons comme bénévole à la bibliothèque municipale mais quel est votre métier ?

Brigitte Belin: Je suis à mon compte depuis avril 2009 soit 11 ans dans la vente de vins.

LPJLM: En quoi consiste votre métier?

BB: Je parcours la France pour rencontrer des vignerons, je sélectionne les vins en fonction de leur goût mais également de leur histoire. Le vin arrive chez moi et je livre les clients à domicile.

LPJLM: Pourquoi avez-vous choisi ce métier?

BB: C'est en fait un second métier. Je suis native de Nantes, issue d'une famille de cavistes, j'ai donc été sensibilisée très tôt au côté convivial et traditionnel du vin. C'est un métier qui me permet de rencontrer beaucoup de personnes et d'échanger avec eux. J'aime leur apporter mes conseils pour associer plat et vin.

LPJLM: De quelles régions viennent les vins que vous commercialisez?

BB: Il y a beaucoup de régions viticoles en France, nous sommes d'ailleurs le pays qui propose la plus grande diversité de vins.

Les vignerons avec lesquels je travaille sont dans la région de Bordeaux, en Bourgogne, dans le Beaujolais, en Touraine et en Anjou, en Alsace et en Languedoc.

LPJLM: Quelle est la différence entre vin rouge, vin blanc et rosé?

BB: Cela dépend du raisin utilisé. Tout d'abord, le raisin utilisé pour faire du vin est différent du raisin de table.

Ensuite, en simplifiant, pour faire du vin rouge, on presse du raisin rouge dont le jus est rouge. Pour obtenir du vin blanc, on utilise du raisin blanc dont le jus est blanc. Et pour le vin rosé, appelé aussi gris, on sélectionne du raisin rouge mais dont le jus est clair, voilà pourquoi le rosé varie en couleur.

LPJLM: Comment associer les différents vins?

BB: Le vin rosé est plutôt servi à l'apéritif ou en accompagnement d'une viande grillée, d'une pizza...Le vin blanc s'associe bien avec une entrée ou un poisson. Enfin, le vin rouge sublime un plat en sauce ou le fromage.

Néanmoins chacun est libre d'associer le vin selon ses propres goûts !

Le conseil de Brigitte: pour être apprécié à sa juste valeur, le vin doit être consommé avec modération.



## Rencontre avec Mathieu Boutet, producteur de spiruline



la spiruline vue au microscope

LPJLM: Bonjour, qu'est-ce que la spiruline?

MB: C'est une algue microscopique qui existe à l'état naturel depuis des millions d'années. Elle a été le premier organisme à pratiquer la photosynthèse et à ce titre elle a contribué à créer la couche d'ozone.

LPJLM: Où trouve-t-on de la spiruline dans la nature?

MB: On trouve de la spiruline sauvage dans environ 10 lacs dans le monde entier autour de l'équateur: en Inde, au Mexique, au Pérou et au Tchad. Pour l'anecdote, on en a retrouvé un peu en Camargue car la spiruline flotte à la surface puis est emportée lors des migrations des flamands roses.

LPJLM: Quels sont les bienfaits de la spiruline?

MB: C'est l'aliment le plus complet sur Terre: la spiruline est riche en vitamines, en fer, en oligoéléments et en acides aminés.

En Afrique, elle est utilisée pour lutter contre la malnutrition. Chez nous, notre alimentation est souvent carencée (calcium, vitamines, ...) et une cuillère de spiruline par jour comble nos déficits alimentaires.

LPJLM: Combien y-a-t-il de producteurs de spiruline en France ? Comment se former ?

MB: Il existe une fédération de spiruliniers qui regroupe les 180 producteurs français. Il existe une formation d'un an à Hyères (83) mais il y a aussi des formations internes et des stages organisés par la fédération.



LPJLM: Comment cultivez-vous votre spiruline?

MB: Il s'agit de reproduire son milieu naturel: eau, azote, phosphate, lumière et chaleur.

LPJLM: Quels soins lui apportez-vous?

MB: Il faut assurer un mouvement d'eau perpétuel et faire des contrôles réguliers pour assurer un bon apport et une absence de contamination des bassins. Il faut aussi réguler la chaleur

LPJLM: Comment se passe la récolte?

MB: La spiruline hiberne en hiver. A partir du printemps et jusqu'en octobre, elle se développe en un mois. Pour la récolter, une pompe aspire la spiruline à la surface et la dirige vers la récolteuse. Le milieu est alors rejeté dans les bassins tandis que la spiruline reste sur un tamis. Après un passage dans une presse sous vide, elle perd 80% d'eau et la pâte obtenue est séchée 6h puis mise en forme de spaghetti avant la commercialisation en direct ou sur internet.

A titre d'information, le pot de spiruline est commercialisé 20 euros.



Philipp BURTSCHER

## Atelier de céramique BÂTISSEUR DE LA TERRE



LPJLM : Mr Burtscher, d'où vient votre passion pour la poterie ?

PB : Quand j'étais jeune en Autriche, un de mes voisins était céramiste. A 14 ans, je suis allé dans une école pour apprendre le métier. Depuis j'exerce.

LPJLM : D'où vient la terre que vous utilisez ?

PB : Je me fournis au Molay Littry et à Noron la poterie, c'est une des meilleures terres de France.

LPJLM : Que faites-vous exactement ?

PB : Mon métier est divisé en deux parties. D'abord, je suis céramiste : je fabrique des objets en terre. Mais je monte également des murs en terre.

LPJLM : C'est quoi le métier de céramiste ?

PB : A partir de la terre, avec mon tour, je fabrique des objets de toutes les tailles : assiettes, plats, bols, pots... Après le séchage, je les cuis dans mon four à bois pendant 30 heures à 1 300°C puis les pièces refroidissent pendant 4 jours. Je fais 3 à 4 cuissons par an.

LPJLM : Comment faites-vous pour donner de la couleur à vos poteries ?

PB : J'utilise des minéraux comme le quartz ou le verre dont la consistance est de la poudre qui devient liquide à la cuisson. J'obtiens alors des teintes bleues, vertes, blanches ou marron.

LPJLM : Et l'autre partie de votre travail ?

PB : Je monte des murs en terre mélangée avec de la paille et des pierres. C'est une technique très ancienne, naturelle et très isolante.

Il y a beaucoup de fermes dans le marais du marais et je suis sollicité par des architectes pour des rénovations.

LPJLM : Quels sont les intérêts de la céramique ?

PB : Le mot céramique regroupe différentes techniques selon la cuisson : le grès (ce que je fais), la porcelaine ou la faïence. Mais les tuiles, les dents et même les toilettes sont en céramique.

J'aime ce métier car je peux créer mes pièces. En plus, la céramique est étanche, elle résiste au gel, elle passe au lave-vaisselle, au four et même au micro-ondes.



# Le miel et les abeilles De Benjamin Eustache

Producteur et récoltant  
06-75-19-25-20

4 chemin du Caillou gris  
14400 Longues sur mer

LPJLM : Comment s'organise la vie dans une ruche ?

BE : Dans une ruche, il y a une reine et environ 20 000 abeilles, les femelles dont le travail évolue tout au long de la vie. Des jeunes abeilles vont apprendre le métier de nourrice, de nettoyeuse... métiers peu dangereux. Plus tard, lorsqu'elles seront expérimentées, elles sortiront de la ruche pour butiner. Enfin, la tâche la plus dangereuse, rapporter de l'eau pour la ruche, est confiée aux vieilles abeilles, souvent au péril de leur vie.

LPJLM : Et les mâles dans tout cela ?

BE : Les mâles appelés aussi faux-bourçons n'interviennent que dans la fécondation de la reine qui a lieu lors de son unique sortie appelée vol de fécondation.

La vie dans une ruche est très organisée et optimisée. Une abeille étrangère sera aussitôt tuée par les autres.

LPJLM : Comment faites-vous pour avoir des abeilles ?

EB : J'ai acquis mon premier essaim. Depuis je développe moi-même mes essaims : dans une ruche, la partie inférieure, le couvain, abrite la reine, les œufs et les larves. C'est une sorte de nurserie.

Dans la partie haute, la hausse, les abeilles stockent leur nourriture. C'est dans cette partie que je récolte mon miel.



LPJLM : Comment faites-vous pour récolter le miel sans vous faire piquer ?

BE : Les abeilles communiquent par phéromones, c'est-à-dire par des odeurs. Avec mon enfumoir, je les empêche de donner l'alerte et de me piquer. Ensuite je récupère les cadres gorgés de miel. Dans la miellerie, j'enlève l'opercule pour que le miel s'écoule. Le reste des cadres est passé à la centrifugeuse pour récupérer un maximum de produit. Le miel est mis dans un fût pendant une semaine pour que les résidus de cire remontent à la surface.

LPJLM : Combien de miel récoltez-vous ?

BE : J'ai 250 ruches qui me permettent de récolter 4.9 tonnes de miel : de printemps, toutes fleurs, de sarrasin, de tilleul et de bruyère.

# C'est quoi le KOMBUCHA ?

Pierre Delaunay et Alizée Lecoeur, récents producteurs de Kombucha, ont chaleureusement accueilli les p'tits journalistes de Longues sur Mer et se sont prêtés avec gentillesse et humour au jeu des questions réponses.

Une interview fraîche, pétillante et qui fait du bien ... comme le Kombucha.



le thé vert utilisé pour la fabrication



les champignons du Kombucha



LPJLM : C'est quoi le Kombucha ?

DP et LA : C'est une boisson pétillante ancestrale qui est obtenue par la fermentation du thé.

LPJLM : Comment faites-vous pour le fabriquer ?

DP et LA : Il s'agit de mettre une sorte de champignon, le « scoby », dans un thé très sucré. Le scoby se nourrit du sucre et produit du gaz. Au bout d'un mois environ, la fermentation est totale, il n'y a plus de sucre dans le thé qui est devenu pétillant. Ensuite on peut parfumer le Kombucha avec des jus de fruits ou de légumes. Nous commercialisons 3 sortes de Kombucha : 1 nature, 1 au citron vert-gingembre-menthe et 1 autre au curcuma-jus de carotte-citron jaune.

LPJLM : Quels sont les bienfaits du Kombucha ?

DP et LA : Ses bienfaits sont connus depuis des millénaires en Chine comme médicament de prévention.

Au Canada, c'est une boisson courante. C'est d'ailleurs là que nous l'avons découverte. C'est une boisson riche en probiotiques, en antioxydants et en vitamines et minéraux.

De retour en France, nous avons cherché des producteurs mais déçus du résultat, nous avons essayé d'en faire nous-mêmes. Devant l'engouement de nos proches, nous avons choisi de devenir producteurs et de le commercialiser.

LPJLM : Existe-t-il beaucoup de producteurs en France ?

DP et LA : Nous sommes actuellement 15 producteurs en France

# ASSOCIATION AUTONOME DES PARENTS D'ÉLÈVES

Une nouvelle année scolaire a commencé et de nouveaux projets sont nés. Les enseignantes souhaitent emmener les enfants en sortie pédagogique en Bretagne à la fin de l'année. Afin de les aider financièrement, l'AAPE prévoit un calendrier de manifestations tout au long de l'année.

Lors de l'assemblée générale qui a eu lieu en septembre dernier, de nouveaux membres sont venus gonfler les rangs de notre assemblée :

- Marie-Laure Bernard présidente,
- Raphaëlle Ponti vice-présidente,
- Sophie Gautier trésorière,
- Alexandra Julien secrétaire,
- Marie Bacon secrétaire adjointe.

## **Les évènements passés :**

En lien avec les projets pédagogiques, nous avons proposé une vente de livres de recettes de cuisine. Puis, début décembre, nous avons tenu un stand lors du marché de Noël organisé par le comité des loisirs. Différents parents se sont succédé au stand pour vendre des boissons chaudes, des gâteaux et des sandwiches chauds.

## **Les évènements à venir :**

- Un Loto aura lieu le 8 février,
- Opération pizza avec Gaëtan Vivier
- Kermesse de fin d'année (dernier week-end de juin)

Afin de faire vivre l'association, nous sollicitons beaucoup les parents et les familles pour nos évènements. Je tiens à remercier tous ceux qui s'investissent pour nos enfants.

Suivez-nous sur Facebook

**Marie-Laure Bernard**

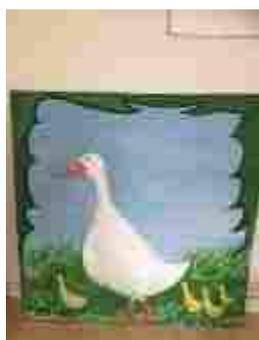
# COMITÉ DES LOISIRS



Le comité des loisirs, créé il y a de nombreuses années, a organisé en 2019 des activités très variées qui ont recueilli un vif succès encourageant pour ses membres ainsi que pour les bénévoles qui prêtent leur concours.

## ACTIVITÉS ORGANISÉES EN 2019

**Fête de l'œuf et du jardin** (avril 2019) : marché de produits régionaux, exposition de volailles, brocante de jardin et foire aux plantes, chasse aux œufs pour les enfants, exposition des peintres amateurs du Bessin sur le thème « Longues en large », repas servi le midi sur le thème de l'œuf. Bonne ambiance avec de nombreuses animations très appréciées des petits et des grands.





Remise des prix du salon des  
peintres

**Marche à SAINT-LAURENT-SUR-MER (mai 2019)** : parcours de 7-8 kms avec pique-nique à midi (apéritif et dessert offerts par le comité des loisirs).

**Concert à l'église (mai 2019)** : concert gratuit qui a été très apprécié avec un chœur de femmes, le groupe « Gunaikes » dans le cadre de l'opération « Pierres en lumières »

**Soirée de la libération (juin 2019)** : repas à l'occasion de la commémoration de la Libération et avec le concours du club de l'amitié, de l'amicale du souvenir et des amis de la batterie. Gros succès pour cette soirée très animée avec la participation de nos amis hollandais.



**Fête de la musique (21 juin 2019)** : dîner animé par une chorale, un groupe de danses country et un disc jockey.

**Brocante d'été, week-end de l'artisanat, concours de pétanque et pot des hébergeurs (juillet 2019)** : une variété d'activités pour accueillir également les nombreux vacanciers qui fréquentent notre région en été.

**Soirée d'automne (octobre 2019)** : repas suivi d'une pièce de théâtre jouée par « Les Baladins de l'Elle ». Soirée toujours très attendue des convives qui apprécient surtout la soupe de potimarron aux lardons et coquilles Saint-Jacques.

**Puces des couturières (novembre 2019)** : ce fut la 4<sup>ème</sup> édition qui a fait salle comble au niveau des exposantes et des couturières.



**Marché de Noël (décembre 2019)** : pour la 2<sup>ème</sup> année, M. et Mme d'ANGLEJAN nous ont accueillis à l'abbaye de Longues sur mer, dans le réfectoire des Moines. Parmi la vingtaine d'exposants, le public a pu faire ses emplettes à l'approche des fêtes de fin d'année.

A l'occasion de cette manifestation, il a fallu mettre un parking à la disposition des visiteurs. Merci à la famille HUE pour le prêt de la cour.

Le père Noël est venu voir les enfants pour distribuer des friandises. Le samedi soir, une messe célébrée par le Père Emmanuel a été très appréciée.



**Concert à l'église (décembre 2019)** : des chants de Noël avec le concours de la chorale « La Carentelle » de CARENTAN, puis un goûter à la salle des fêtes avec vin chaud, chocolat chaud et pâtisseries.

### **Activités régulières au sein de l'association :**

Les participants aux activités ci-dessous doivent adhérer au comité (15€ l'adhésion annuelle) pour des raisons d'assurance. Les cours sont directement réglés aux professeurs.

**Taïchi** : Professeur M. MARTHE ROSE Christian

Les cours sont pratiqués à la salle des fêtes toute l'année sauf vacances scolaires, le lundi de 10h à 11h30 et le mardi de 18h30 à 19h30. Environ 24 adhérents.

**Sophrologie** : Professeur Mme MATOS Elisabeth

Nouvelle activité depuis septembre 2018. Les cours se tiennent à la salle des fêtes toute l'année sauf vacances scolaires, le mercredi de 19h30 à 20h30.

**Couture** : sous la conduite de Mme LENOURICHEL Agnès

Les cours sont pratiqués à la salle des fêtes toute l'année sauf vacances scolaires, le 3<sup>me</sup> lundi de chaque mois.

### **PERSPECTIVES POUR L'ANNÉE 2020**

- **22 février 2020** : repas en soirée à la salle des fêtes avec Elise CASTEL, chanteuse très talentueuse
- **8 mars 2020** : vide-cave à la salle des fêtes (nouveau)
- **05 avril 2020** : fête de l'œuf et du jardin, exposition des peintres amateurs du Bessin

- mai 2020 : chorale à l'église à l'occasion de l'opération « Pierres en lumière »
- juin 2020 : commémoration de la libération et fête de la musique
- **15 juillet 2020** : brocante d'été, tournoi de pétanque
- octobre-novembre 2020 : soirée d'automne (dîner-spectacle)
- **22 novembre 2020** : 5<sup>ème</sup> édition des « Puces des couturières »
- décembre 2020 : marché de Noël et concert de Noël

Des précisions seront données sur le site de la Mairie en temps voulu.

Merci à Monsieur le Maire pour le prêt de la salle et pour son écoute. Merci aux élus et aux employés municipaux pour leur participation à la préparation de ces manifestations.

Merci à la Mairie de PORT EN BESSIN pour le prêt de matériels. Merci également à Robert MARIE pour sa disponibilité et son aide efficace.

Merci à Madame Sophie JOUAN, directrice de l'école, pour son implication dans les différentes activités organisées. Elle est toujours partante pour motiver ses élèves quand il s'agit de faire vivre et participer la jeunesse.

Merci enfin à tous les bénévoles qui répondent toujours présents au moment des festivités. Nous ne sommes jamais assez nombreux et nous avons besoin de membres actifs.

**Le président et les membres du bureau vous souhaitent à tous une excellente année 2020.**

Pierre Lepointeur, président du comité

(06 87 15 59 32 – [lepainteurpierre@orange.fr](mailto:lepainteurpierre@orange.fr))



# A LA BIBLIOTHÈQUE

La bibliothèque est toujours ouverte le SAMEDI MATIN. La boîte à livres située devant la porte permet de compléter en dehors de l'ouverture. Ne pas hésiter à ouvrir la petite porte !

Madame Brigitte BELIN assure désormais la gestion de la bibliothèque avec Anne GIRARDET. Revenue depuis peu dans la commune, elle adore les livres et a déjà tenu ce rôle à la bibliothèque de SUBLES.

La bibliothèque est ouverte le MARDI APRES-MIDI, deux fois par mois, pour recevoir par petits groupes tous les enfants de l'école.

Une animation très appréciée des enfants comme des maîtresses : tous peuvent emprunter des ouvrages concernant les thèmes abordés tout au long de l'année, mais aussi découvrir une « multitude » de romans, BD, documents pour tous âges et sur tous les sujets à leur entière disposition.



Après la sortie des enfants à 16h30, la bibliothèque reste ouverte pour les parents, qui peuvent en profiter pour faire apprécier des livres à leurs familles.

C'est aussi l'occasion de découvrir les rayons pour adultes, qui, comme les rayons pour enfants, proposent de nombreux romans très récents et des documents de toutes sortes. Chacun peut y trouver un ouvrage correspondant à ses intérêts ou se laisser surprendre par des sujets originaux.

L'emprunt est toujours gratuit et sans limitation de nombre. L'entrée est « sans engagement » ! Il ne faut donc pas hésiter à venir...

Tous les donateurs permettent de maintenir une offre de livres importante, variée et des nouveautés, grâce en particulier au don des livres de l'année du cercle de lecture de la Bibliothèque Orange.

Nous proposons aussi de mettre à disposition des livres aux personnes à qui les horaires ne conviennent pas (et portage à domicile sur demande), ainsi qu'au Club de l'Amitié lors de ses réunions du jeudi, à d'autres moments et d'autres clubs si nécessaire. Nous contacter.

Les locaux (très bien chauffés !) de la bibliothèque sont toujours également à la disposition des associations pour des réunions ou animations. La clé est à demander au **02 31 92 86 27**.

Terminons en remerciant la Mairie pour la mise à disposition pour tous les habitants (pas que les enfants et les membres du jardin collectif !) de ces locaux et du terrain adjacent. Pourquoi ne pas profiter de cette opportunité dans notre petite commune ? N'hésitez pas à vous manifester.

## **Les bibliothécaires**



# LE JARDIN COLLECTIF



Les activités du Jardin collectif de Longues se sont poursuivies avec un petit groupe bien motivé.

Nous nous retrouvons au minimum le premier samedi matin de chaque mois pour les activités de plantation, d'entretien, de taille, et de récolte. Mais surtout c'est l'occasion d'échanges très agréables et de partages d'informations.



Chacun vient à son rythme dans la semaine pour continuer ou compléter le travail.

Les bacs ont produit une bonne quantité de laitues, de mesclun, d'ail et de diverses légumes comestibles. Les haies bordant la rue ont donné de nombreux petits fruits. La sécheresse a empêché la bonne production de légumes cet été mais les massifs de fleurs et d'aromatiques ont bien prospéré !



Ce jardin « naturel » est doté d'un nichoir à oiseaux et désormais d'un nichoir à chauve-souris, de zones fleuries permettant la nourriture des abeilles.



Les bordures sont plantées d'un maximum d'espèces vivaces à la fois agréables à voir, à sentir et favorisant la biodiversité.

Vigne, houblon et passiflore sont installés sur des supports en bois grâce au travail de Bernard Briard qui se charge également des tontes régulières.

Nous avons organisé diverses animations ou chantiers complémentaires cette année :



A l'occasion de la fête de l'œuf :



Plantation des bacs ornant le lavoir :



Animation « Fabriquer sa lessive » avec réalisation de plusieurs recettes simples et efficaces :



Seules les intempéries de l'automne nous ont empêché d'organiser notre « Troc'Plantes » qui est reporté au printemps.

Il est possible d'utiliser le composteur si vous n'en avez pas en respectant ses conditions de fonctionnement.

La grainothèque est toujours en activité à l'intérieur de la bibliothèque et un « Troc'plantes » permanent est disposé devant son entrée. Elle est à la disposition de tous.

Si vous souhaitez contribuer à la vie du Jardin, n'hésitez pas à venir rencontrer les jardiniers ou tout simplement à passer quand vous en avez la possibilité.



## RECETTE de la LESSIVE à la CENDRE

- Dans un récipient, mettre 1/3 de cendre tamisée pour 2/3 d'eau (de pluie c'est encore mieux).

- Laisser reposer au minimum 48h en remuant une fois par jour avec une cuillère en bois.  
*(Moi je laisse 4 jours, la consigne varie d'un site à l'autre ...)*

- Pour filtrer :

. laisser reposer le mélange pour qu'un maximum de cendres se dépose dans le fond du récipient,

. mettre des gants de ménage (sinon ça décape les mains),

. filtrer avec un tissu à maille grossière (j'utilise une serpillère accrochée avec des pinces à linge au-dessus d'un second récipient),

. au besoin filtrer une deuxième fois avec un tissu plus fin.

*( Il faut éviter de filtrer le fond du récipient qui bouche les mailles du tissu et ne pas hésiter à utiliser toute la surface du tissu pour filtrer. Lorsque ça ne coule vraiment plus, je récupère la cendre qui s'est accumulée sur le tissu avant de continuer)*

Le liquide obtenu doit être clair. *(Pour ma part, je n'ai jamais réussi à avoir une lessive filtrée à 100%, j'ai toujours 1/2 cm de cendre dans le fond de la bouteille dans laquelle je la stocke)*

- Conserver ensuite la lessive dans le récipient de votre choix (bouteille en verre par exemple)

- Pour le dosage, le "pouvoir" nettoyant varie selon la nature du bois dont provient la cendre. Il faut donc adapter la dose par rapport au résultat souhaité, de 1/2 verre à 2 verres.

Possibilité de rajouter des huiles essentielles au mélange pour parfumer le linge ou pour un effet anti-bactérien (tea tree).

*[Mon dosage : 1 verre complet + 1/2 verre de vinaigre citronné pour le côté adoucissant]*

Bon à savoir : La cendre est plus efficace sur les taches d'origine organique que sur les taches d'origine minérale.

**Un jardin collectif  
Comment ça marche ?**

Ce lieu est un espace public ouvert à tous.  
Vous pouvez venir y flâner en toute liberté.

Pour le bien commun, nous vous recommandons de respecter vos déchets et d'éviter que vos déchets domestiques fassent leurs besoins sur les plantations.

Les enfants sont sous la responsabilité de leurs parents.

**Permanence jardin**

- samedi de 10 h à 12 h  
Usines d'ouverture de la bibliothèque

**Vous voulez jardiner ?**

- Adhérer au comité des voisins (assurances pendant les activités...)
- Inscrire-vous à la mailing liste pour recevoir des nouvelles
- Apportez vos outils

**Rejoignez-nous !**

- Rejoignez le groupe pour nous faire part de vos idées, avis, suggestions

Renseignements : 06 21 82 79 37 / 02 31 92 86 27

# NOUVEAUTE À LONGUES SUR MER

"Ferme aquacole de spiruline : cette algue aux mille vertus est l'aliment le plus complet sur Terre d'après l'OMS.

Riche en protéines, en fer, en zinc et en magnésium, elle convient aux personnes fatiguées, aux sportifs, aux végétariens...

Venez découvrir l'exploitation et les secrets de sa culture !"

**Mathieu BOUTET**



Horaires d'ouverture : mardi, mercredi et jeudi de 17h00 à 19h00

En dehors de ces horaires ou pour des visites : prendre RDV

**« La spiruline des Vikings »**

10 route d'Arromanches – 14400 LONGUES SUR MER

Tél : 07 66 14 42 58

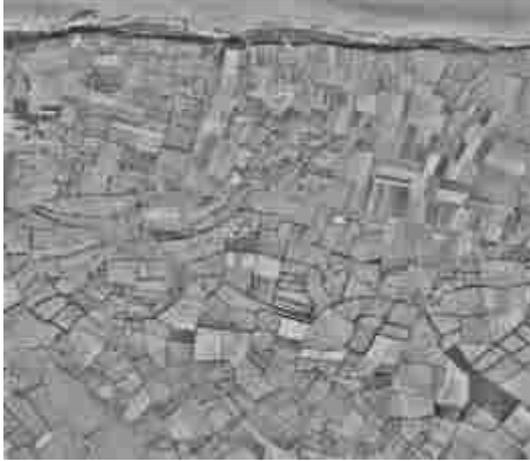
Mail : [laspirulinedesvikings@gmail.com](mailto:laspirulinedesvikings@gmail.com)

Site internet : [www.laspirulinedesvikings.fr](http://www.laspirulinedesvikings.fr)

## LA NATURE EST À NOTRE PORTE

Voici des photos aériennes de LONGUES/MER, prises à plus d'un demi-siècle d'écart.

Le climat change, le paysage aussi. La biodiversité diminue, les intempéries s'accroissent.



1955



2015

Un puzzle de 500 pièces, équitablement réparties sur l'ensemble du territoire avec des micro parcelles en bord de mer.

Le puzzle a perdu 300 pièces, les 200 restantes se sont agrandies.

Leurs limites sont difficilement décelables, car la plupart des haies a disparu.

Les prés-vergers ont été remplacés par des monocultures.

La mécanisation a entraîné un remembrement généralisé.

Le vent et l'eau ne connaissent plus leurs limites.

\*\*\*\*\*

Au Nord, près de la Batterie, les trous de bombes sont toujours visibles.

De nombreux vergers sont concentrés de part et d'autre de la route principale.



1955



2015

Les trous de bombes ont disparu, de nombreux pommiers également.

Les chemins d'accès à l'Ouest et à l'Est ont été déplacés.

Au Nord-Ouest, entre le sémaphore et le Planet, des prairies alternent avec les cultures.  
Des chemins sinueux serpentent pour se rendre jusqu'au bord des falaises.



Les parcelles agrandies se comptent sur les doigts de la main.  
Les chemins sont devenus rectilignes, les pommiers ont disparu.  
Au Sud-Ouest, à la Buhennerie, les zones humides et les trous de bombes ont limité les cultures.  
Pas encore de bois le long du Ponchot, il s'est formé sur les secteurs inaccessibles.



La zone de vergers reste importante, mais les pourtours se sont éclaircis.  
Le nouveau boisement cache les dégradations des bombardements.

\*\*\*\*\*

Au Sud de Fontenailles, un maillage de haies conséquent entoure des prés-vergers.  
Les nombreuses parcelles sont de taille équivalente.



1955



2015

Une gigantesque parcelle, là où il y en avait quatorze !  
Les haies ont déserté, mais un étang est apparu.

**Dominique LOIR**

*Sources photographiques : Géoportail*



# CLUB DE L'AMITIÉ

Bonjour à tous,

Qu'est-ce que l'**Amitié** ? un sentiment d'affection et de sympathie qu'une personne éprouve pour une autre et la relation qui en résulte.

Telle est notre devise. Nous sommes prêts à accueillir tous les Longuais qui le veulent afin de passer avec eux de bons moments de convivialité.

## NOS ACTIVITES EN 2019

- Tous les jeudis matin à 9h30, rendez-vous devant les commerces pour la marche hebdomadaire. Nous formons deux groupes, l'un qui fait un parcours d'environ 8 kms, l'autre groupe partant ¼ d'heure plus tard pour un circuit plus court. La marche est ouverte à tous.
- Tous les 1<sup>er</sup>, 2<sup>ème</sup> et 4<sup>ème</sup> jeudis du mois (hors vacances scolaires), nous nous retrouvons à 14h30 dans la salle des fêtes pour la belote ou des jeux de société et la journée se termine par un goûter convivial.
- Nous participons aussi à la **Journée de la Forme** avec les clubs des environs, marche et repas.

Nous organisons plusieurs fois par an des repas conviviaux,



ainsi qu'un voyage-découverte d'une journée (cette année, voyage sur mesure avec repas sur la Rance et visite de DINAN et DINARD).



Nous avons par ailleurs organisé un loto (bon succès et bonne ambiance) ainsi qu'un concours de belote.



Si vous avez d'autres idées, vous pouvez nous en faire part. Et si vous voulez nous rejoindre, nous vous acceptons avec joie.

Merci à la Mairie pour la subvention accordée et pour le prêt de la salle des fêtes.

Toute l'équipe se joint à moi pour vous souhaiter une bonne et amicale année.

**Président** : François POTIGNON (tél : 06 51 11 49 08)

**Secrétaire** : France LEPREVOST - **Trésorière** : Nicole SOSSON

## **ABBAYE DE LONGUES : un chantier de restauration providentiel !**

En 2019, l'Abbaye a célébré la paix avec le 75ème anniversaire du Débarquement. C'était sans imaginer le formidable - et inattendu - accélérateur pour la restauration du monument qu'a représenté sa sélection, le 10 mars, comme l'un des 18 sites emblématiques du loto du patrimoine pour la France !

Après le reportage de FR3 Normandie le jour de la sélection puis la visite médiatisée de Stéphane Bern, en mai avec les élus (voir photo), les premiers travaux d'archéologie ont été entamés cet été. Le choix de l'Abbaye par la DRAC nous honore : grâce à l'ensemble des financements, la charpente et le toit du chœur devraient être reconstruits pour l'été 2021 ainsi que la couverture du réfectoire des moines. Et pour la seconde année consécutive, nous avons mis à disposition du Comité des loisirs le réfectoire des moines pour le marché de Noël 2019.

N'oublions pas le dynamisme de l'« Association des amis de l'Abbaye de Longues et de ses jardins » : le grand succès de la reconstitution d'un hôpital militaire - avec un reportage en direct par la chaîne CNN le 6 juin-, son inauguration par le consul des Etats-Unis pour le Grand Ouest, des conférences et une utilisation plus régulière du « réfectoire des moines ». Alors, faites connaître et rejoignez l'Association d'amis, en ligne à travers le site internet de l'association « hello Asso » ou via le formulaire disponible sur la page internet de l'association sur le site du village de Longues : <https://www.longues-mer.fr/lassociationdesamisdelabbaye/>

Bien cordialement et merci.

La famille d'ANGLEJAN



***Elus et membres de l'Association d'amis accueillent Stéphane Bern (mai 2019)***



***Tous réunis pour la remise du chèque par la Française des Jeux (JEP 2019)***



***Inauguration de l'exposition « 28th US general hospital » par le consul des Etats Unis avec la Présidente de l'Association d'amis, Marie-Laure Bernard (juin 2019)***

# AMICALE DU SOUVENIR

En 2019, l'Amicale du Souvenir de Longues-sur-Mer, qui a pour principale mission de perpétuer la mémoire de ceux qui sont morts pour la France, a participé à plusieurs commémorations et événements locaux, mais aussi malheureusement à l'inhumation d'anciens combattants de la commune ou des environs.

La liste de ces diverses manifestations figure ci-après. À ce titre, il convient de remercier tout particulièrement les porte-drapeaux qui ont été à chaque fois sollicités.

**19 janvier** : inhumation du frère de France LEPREVOST à Yvetot Bocage

**31 janvier** : inhumation de M. COTTENTIN à COMMES – 9 drapeaux, porte drapeau Fernand LE CHEVALIER

**25 février** : inhumation de M. MARIE, Ancien Combattant – 19 drapeaux, porte drapeau JP FIERVILLE

**17 mars** : Assemblée Générale de l'Amicale du Souvenir suivie d'un repas

**11 avril** : cérémonie au cimetière britannique de BAYEUX à la mémoire du soldat polonais Jan SKULINIEC – 26 drapeaux, porte drapeau Bruno COLLIGNON

**12 avril** : réunion de l'Amicale du Souvenir à la Mairie de LONGUES pour préparer les journées du 8 mai et les Bleuets

**5 juin** : commémorations à BAYEUX : rond-point Eisenhower, place Charles de Gaulle et Mémorial

**6 juin** : cérémonie sur le parvis de la cathédrale de BAYEUX ainsi qu'au cimetière britannique

**7 juin** : cérémonie au monument d'ARROMANCHES – porte drapeau J-J FRANCOISE

**13 juin** : cérémonie à la stèle des Anciens Combattants d'Indochine

**18 juin** : cérémonie au rond-point de VAUCELLES – porte drapeau J-J FRANCOISE

**19 juin** : inhumation d'un ancien Combattant à l'église Saint-Patrice de BAYEUX – porte drapeau JP FIERVILLE

**2 septembre** : cérémonie au monument de la Vallée des Prés avec dépôt de gerbe par Madame la Sous-Préfète – porte drapeau JP FIERVILLE

**16 septembre** : fête franco-hollandaise au rond-point de VAUCELLES – porte drapeau J-J FRANCOISE

**11 novembre** : cérémonie aux monuments de LONGUES – porte drapeau J-J FRANCOISE.

Notre amicale voit sa population vieillir et, comme la plupart des associations, il est de plus en plus difficile de trouver des volontaires pour nous épauler. Si vous souhaitez nous rejoindre, contactez-nous à notre siège social : mairie de Longues-sur-Mer.

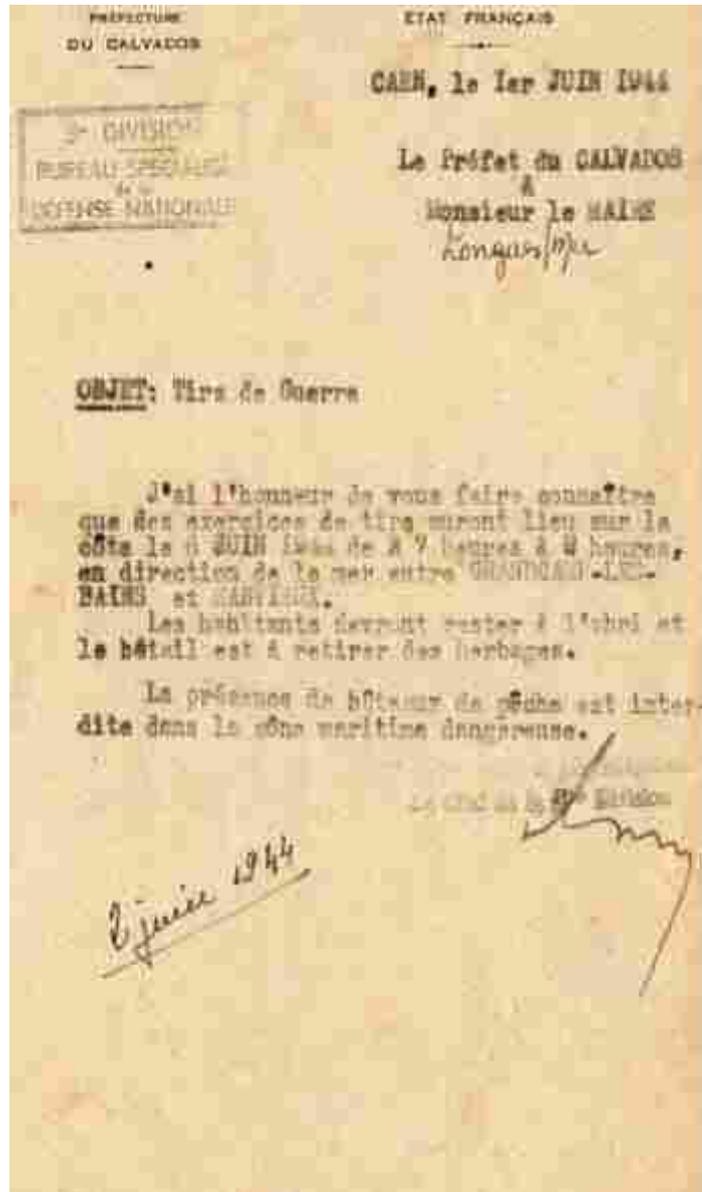
**Excellente année 2020**

**Jean-Pierre PORET**, Président de l'Amicale (06 23 78 12 24)



# LONGUES SUR MER ET LE 75ème ANNIVERSAIRE DU DÉBARQUEMENT

La commune a eu les honneurs des journaux télévisés le 6 juin 2019 grâce à un étonnant sujet : la lettre ci-dessous.



« Diable ? un ponton de la république pétainiste aurait-il vendu la mèche du Débarquement ? Ou s'agit-il d'un canular ? Ni l'un, ni l'autre. En fait, ce document relate une pure coïncidence. Le D-Day avait été initialement prévu le 5 juin et repoussé d'une journée en raison des aléas météorologiques. De toute manière, la préfecture n'était a priori pas au courant de l'opération.

"Apparemment, la batterie allemande positionnée à Longues-sur-Mer avait prévu des exercices de tir en direction de la mer", relève Jean-Pierre Poulet, secrétaire de mairie (retraité depuis peu) de la commune. C'est lui qui a déniché cette lettre au milieu d'une liasse de documents officiels datant des années 1940, en fouillant dans les archives municipales pour résoudre un problème de permis de construire... il y a environ neuf ans. Il l'a postée sur la [page Facebook de Longues-sur-Mer](#) en 2014, quelques jours avant le 70e anniversaire du Débarquement.

« Rétrospectivement, c'est presque drôle », commente Marc Pottier, historien. La batterie de Longues-sur-Mer, qui devait contenir environ 200 militaires ce jour-là, a eu un rôle important pendant le Débarquement. « Elle s'est retrouvée sous les feux croisés de trois navires, deux Britanniques l'*Ajax* et l'*Argonaute* et un Français, le *Georges-Leygues*. Après plus de 300 tirs, elle était hors-service ».

*D'après les articles de Femme Actuelle Mag et Ouest France de mai 2016)*

#### *Pigeon parachute*



# LONGUES HIER ET AUJOURD'HUI



# HÉBERGEMENTS ET CHAMBRES D'HÔTES



*Merci à nos annonceurs qui nous aident à financer la parution du « Longues Info »*

NOM	adresse	téléphone	Meublé ou chambres	classement
<b>BOUTET Mathieu</b>	« La ferme de Longues » 10, route d'Arromanches	<b>06 78 86 60 32</b>	<b>M</b>	NC
<b>CATHERINE Alexia</b>	Gîte « les Trois Moulins » 44, route de Port en Bessin	<b>06 29 99 16 93</b>	<b>M</b>	NC
<b>D'ANGLEJAN Famille</b>	« Hôtellerie de l'Abbaye » 17, rue de l'Abbaye	<b>06 12 06 96 52</b>	<b>M</b>	4 épis
<b>DE ANGELIS Sylviane</b>	Lili 31, route d'Arromanches	<b>01 30 30 36 38</b>	<b>M</b>	NC
<b>DE BOUTRAY Emmanuel</b>	« La Philippine » 21, route de Port en Bessin	<b>06 82 60 28 23</b>	<b>M</b>	3 épis
<b>DE BOUTRAY Gislaine</b>	« Marigny's Cottage » 2, route de la Buhennerie	<b>06 58 90 19 64</b>	<b>M</b>	NC
<b>DEBAECKER Philippe</b>	Gîte « Cocolicot » 51, route de Port en Bessin	<b>02 31 21 96 39</b>	<b>M</b>	3 épis
<b>DELAMARE Annick</b>	33, route d'Aunay	<b>02 31 21 78 57</b>	<b>CH</b>	2 épis
<b>LECARPENTIER Delphine et Wilfrid</b>	« Ferme de la Tourelle » 1, route des Tourelles	<b>06 03 77 11 27</b>	<b>CH</b>	3 épis
<b>LEFEVRE Jean-Louis</b>	Fontenailles 12, rue du Clocher	<b>02 31 21 75 09</b>	<b>CH</b>	2 épis
<b>LEPAINTEUR Pierre</b>	Gîte « La Batterie » 1, route d'Arromanches	<b>06 87 15 59 32</b>	<b>M</b>	3 étoiles
<b>PORET Jean-Pierre</b>	47, route de Port en Bessin	<b>02 31 22 53 15</b>	<b>CH</b>	2 épis
<b>SAUVAGE Daniel</b>	SCI Voie au Roy (« le logis du Pavillon ») 2, rue de la Mer	<b>02 31 21 78 55</b>	<b>M</b>	NC
<b>VIMARD Annie</b>	Gîte « la Falaise » 1, square Pierre Clostermann	<b>02 31 21 93 96</b> <b>06 51 57 75 12</b>	<b>CH</b>	NC

- NC : classement non communiqué

## LE LOGIS DU PAVILLON



### Le gîte « La Batterie »



1, route d'Arromanches 14400 Longues-sur-mer

tél : 06 87 15 59 32

mail : [lepainteurpierre@orange.fr](mailto:lepainteurpierre@orange.fr)

## GITE "COCOLIGOT"

Gîte de charme entre mer & campagne

Nathalie, Philippe  
& leurs enfants

31, Route de Port en Bessin  
LONGUES SUR MER  
02 31 21 00 59  
06 35 82 42 08

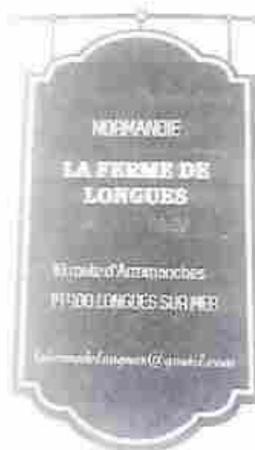
[na.mandiegres@orange.fr](mailto:na.mandiegres@orange.fr)  
<http://www.gitescoter-longues.com/>



## GÎTE DE LA FALAISE



02 31 21 93 96 /  
06 51 57 95 42



Village d'Arromanches  
14400 LONGUES SUR MER

[lafermedelongues@orange.fr](mailto:lafermedelongues@orange.fr)

[www.lafermedelongues.fr](http://www.lafermedelongues.fr)

06 78 86 60 32



Annick DELAMARE

33 route d'Aunay 14400  
Longues-sur-Mer  
02 31 21 78 57  
06 27 52 21 53

Monique et Jean-Louis LEFEVRE  
vous accueillent  
dans leurs chambres d'hôtes



Hameau de Fontenailles  
près du clocher  
14400 LONGUES-SUR-MER

Tél. : 02 31 21 75 09

Poursuivez votre escapade en Normandie

Un gîte entièrement rénové et équipé pour offrir à ses hôtes un séjour agréable et confortable.

Un emplacement idéal, à proximité de la mer et de la campagne.

Un gîte entièrement rénové et équipé pour offrir à ses hôtes un séjour agréable et confortable.

Un emplacement idéal, à proximité de la mer et de la campagne.

**MARSHY'S COVAGE**

14400 LONGUES SUR MER

02 31 21 75 09

[www.marshyscovage.com](http://www.marshyscovage.com)

## Gîte les Trois Moulins

Sur le circuit des plages de débarquement, en famille ou entre amis, venez passer de merveilleux moments dans cette maison - gîte sur la falaise à Longues-sur-mer.

02 31 21 78 57  
06 27 52 21 53  
[www.gitescoter-longues.com/](http://www.gitescoter-longues.com/)

Appartenance au circuit des Falaises

# ARTISANS ET COMMERÇANTS DE LONGUES ET D'AÏLLEURS

*Merci à nos annonceurs qui nous aident à financer la parution du « Longues Info »*

## Artisans et commerçants de LONGUES .....

NOM	adresse	téléphone	artisanat ou activité commerciale
<b>AUMOND Sébastien</b>	« Ferme de Félicité » 2bis, route du Chaos 14400 LONGUES SUR MER	<b>02 31 21 75 31</b> <b>06 65 34 08 52</b>	Cidre, calvados, pommeau
<b>BELIN Brigitte</b>	7, rue du Mont Saint-Pierre 14400 LONGUES SUR MER	<b>06 75 28 57 59</b>	Vins de producteurs à domicile
<b>BOUTET Mathieu</b>	« La spiruline des Vikings » 10, route d'Arromanches 14400 LONGUES SUR MER	<b>07 66 14 42 58</b>	Culture et vente de la spiruline
<b>DELAUNAY Pierre</b>	« Lou Komboucha » 11, rue de l'Abbaye 14400 LONGUES SUR MER	<b>06 28 18 79 63</b>	Brasseur de thé pétillant
<b>DEMARS Emmanuel</b>	13, rue de l'Abbaye 14400 LONGUES SUR MER	<b>02 31 21 15 39</b>	Paysagiste
<b>DESERT Christophe</b>	3, chemin du Planet 14400 LONGUES SUR MER	<b>02 31 21 96 39</b>	Bétons imprimés et décoratifs
<b>GAUTIER Sophie</b>	« Le Bouche à Oreilles » 8, route de Port en Bessin 14400 LONGUES SUR MER	<b>02 31 21 78 53</b>	Bar, tabacs, restaurant
<b>LEROY Daniel</b>	2, chemin de la Paix 14400 LONGUES SUR MER	<b>02 31 10 15 55</b> <b>06 42 99 53 47</b>	Menuiserie (fenêtres, portes, volets, portails)
<b>THAÏS</b>	« Le monde de Thaïs » 3, rue Jean-Pierre Savary 1400 LONGUES SUR MER	<b>06 58 90 19 64</b>	Coiffure mixte
<b>TOILET' HOUSE</b>	LONGUES SUR MER	<b>06 67 09 06 77</b>	Toilettage canin à domicile
<b>VIVIER Gaëtan</b>	LONGUES SUR MER	<b>06 64 19 98 87</b>	Pizzeria (le vendredi sur le parking de l'école, de 17h00 à 21h00)

**DANIEL LEROY**  
**MENUISERIE**  
 02 31 10 15 55 • 06 42 99 53 47  
 leroy.meniserie@gmail.com

Portails • Portes • Tableaux vitrés • Portails  
 Portes de garage • Remplacement vitrage

**PAYSAGISTE**  
 Services de paysagisme et d'entretien  
 10000 GENEVE  
 10000 GENEVE  
 10000 GENEVE  
**Demars**  
 02.31.21.15.39




**LOU**  
**KOMBU**  
**CHA**  
 Spécialité de la  
 spiruline

**La Spiruline des Vikings**  
 Source ancestrale de vitalité

**Ferme de Félicité**  
 Production artisanale  
 Cidre  
 CALVADOS  
 POMMEAU ...  
 10000 GENEVE  
 10000 GENEVE  
 02 31 21 75 31  
 06 85 54 06 55

Plus de 20 ans d'expérience et de savoir-faire  
**Super Bois**  
 Bois de chauffage  
 Bois de construction  
 Bois de décoration  
 Bois de sculpture

**BETON**  
 Béton prêt à l'emploi  
 Béton pompé  
 Béton prêt à l'emploi  
 Béton pompé

**Le Jardin de l'Éclaircie**  
 10000 GENEVE  
 10000 GENEVE  
 10000 GENEVE

**B**  
**O**  
**LE JARDIN DE L'ÉCLAIRCIE**

**TOILET HOUSE**  
 Toilettage canin  
 à domicile  
 10000 GENEVE  
 06 67 09 06 77



## ..... et d'ailleurs

NOM	adresse	téléphone	artisanat ou activité com
<b>AMARYLLIS et PIVOINE</b>	81, rue Saint-Jean 6, route de Vaux-sur-Aure	<b>02 31 51 89 67</b> <b>02 31 16 69 12</b>	Fleuristes à BAYEUX
<b>AUBERT Pierre</b>	Boulangerie « Clair de Lune » 5-7, avenue Gérard Longuet 14117 ARROMANCHES LES BAINS	<b>02 31 22 36 50</b>	(dépôt de pain à LONGUES matins de 7h00 à 13h00)
<b>BOULANGER Gaëtan</b>	7, lieu dit La Ville 14400 ETREHAM	<b>06 38 48 73 08</b>	Plomberie – chauffage
<b>CHITEL Grégory</b>	Bateau « Virgule » La Halle aux Poissons 14520 PORT EN BESSIN	<b>06 68 11 38 90</b> <b>07 86 56 34 83</b>	Poissons, coquilles St-Jacques
<b>COYOTE Assainissement</b>	8, route de Fresne 14710 RUSSY	<b>07 61 37 75 96</b>	Vidange fosses septiques
<b>FOLLIOU Nicolas</b>	58, rue du Neufbourg 50000 SAINT LÔ	<b>02 33 57 16 05</b> <b>06 09 36 57 72</b>	Boucherie
<b>MICHEL Benjamin</b>	4, rue du groupe Alsace 14400 SOMMERVIEU	<b>06 72 29 05 49</b>	Couverture – ramonage
<b>MOTARY Aurélien</b>	« EG BESSIN » 14117 MANVIEUX	<b>06 43 68 46 32</b>	Electricité
<b>RIVALLANT Samuel</b>	24, route des Potiers 14490 NORON LA POTERIE	<b>06 68 46 87 10</b>	Relooking façades magasins véhicules - enseignes – win banderoles

**AMARYLLIS**  
 FLEURISTE  
 AUX AMARYLLIS  
 14000 BAYEUX

**PIVOINE**  
 FLEURISTE  
 DECORATRICE  
 14000 BAYEUX

**Fleuriste Nicolas FOLLIOU**  
 Fleuriste & Décor  
 14000 BAYEUX  
 06 82 55 97 14 06

**Quin de Baye**  
 14000 BAYEUX  
 06 82 55 97 14 06

**RIVAL'CONCEPT PUB**  
 Meran - la Paterie  
 06 68 46 87 10

**EG BESSIN**  
 14000 BAYEUX - 06 43 58 46 32

**COYOTE**  
 24h/24 7j/7  
 07 61 37 75 96

**Benoît MICHEL**  
**COUVERTURE**  
 14000 BAYEUX - 06 72 23 05 43

## AUTRES :

NOM	adresse	téléphone	artisanat ou activité commerciale
<b>HENRIO Lionel</b>	Place Saint-Patrice 14400 BAYEUX	<b>02 31 92 06 20</b>	Agent général d'assurance ALLIANZ
<b>INFORMATIQUE A DOMICILE</b>	14400 LONGUES SUR MER	<b>02 61 77 01 00</b>	Intervention à domicile particuliers
<b>MUSEE DU DEBARQUEMENT</b>	Chemin du calvaire 14117 ARROMANCHES	<b>02 31 22 34 31</b>	D-DAY Museum



# NUMÉROS UTILES

## URGENCES

SAMU, urgences médicales :	<b>15</b>
POLICE :	<b>17</b>
POMPIERS :	<b>18</b>
APPEL URGENCE EUROPEEN (n° des urgences sécuritaires de secours aux personnes)	<b>112</b>
SAMU social	<b>115</b>
Urgence sociale (enfants disparus)	<b>116</b>
ENFANCE MALTRAITEE	<b>119</b>
Centre antipoison de ROUEN	<b>02 32 88 89 90</b>
CROSS de JOBOURG (1616 à partir d'un portable) (centre régional opérationnel de surveillance et de sauvetage)	<b>02 33 52 16 16</b>
Pharmacie de garde	<b>32 37</b>

## AUTRES NUMEROS

	<b>02 31 51 69 80</b>
GENDARMERIE DE PORT-EN-BESSIN	
GENDARMERIE DE BAYEUX	<b>02 31 51 12 20</b>
GENDARMERIE DE COURSEULLES	<b>02 31 29 55 20</b>
HÔPITAL BAYEUX - CLINIQUE CROIX-ROUGE	<b>02 31 51 51 51</b>
SERVICES SOCIAUX DE BAYEUX (C.A.S) (ouverts du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h30)	<b>02 31 51 38 00</b>
CLIC ( centre local d'information et de coordination gérontologique)	<b>02 31 51 10 72</b>
ADMR (aide à domicile en milieu rural) du secteur de Ryes (permanence le lundi de 14h00 à 17h00)	<b>02 31 51 72 67</b>
Ambulances PORT EN BESSIN :	<b>02 31 22 15 15</b>
DÉPANNAGE ÉLECTRICITÉ (EDF)	<b>08 10 33 30 14</b>
EAU—ASSAINISSEMENT BAYEUX INTERCOM :	<b>02 31 51 63 00</b>
(accueil du public du lundi au vendredi de 8h30 à 12h00 et de 14h00 à 17h30)	<a href="http://www.bayeuxintercom.fr">www.bayeuxintercom.fr</a>

<b>jours d'ouverture</b>	<b>horaires d'ouverture</b>
lundi	10h00 – 12h00 (permanence des élus)
mardi	15h30 – 17h30
mercredi	10h00 – 12h00
jeudi	16h00 – 19h00
vendredi	fermée
samedi	fermée

**SITE INTERNET DE LA COMMUNE**

<http://www.longues-mer.fr>

L'abonnement à la newsletter est disponible pour tous en vous inscrivant sur le site ou en mairie. Il permet d'être tenu au courant des nouveautés dans la commune, des informations importantes et des notifications urgentes de la mairie.

Vous avez aussi la possibilité d'informer tous les habitants de la commune sur les manifestations, animations, portes ouvertes proposées à Longues par ce biais : transmettre à la mairie.

Les personnes n'ayant pas internet peuvent avoir une connexion à leur disposition durant les heures d'ouverture de la bibliothèque.

BUREAU DE POSTE DE PORT EN BESSIN

**02 31 10 13 15**

BUREAU DE POSTE DE BAYEUX

**02 31 51 24 90**

OFFICE DU TOURISME DE LONGUES SUR MER

**02 31 21 46 87**

OFFICE DU TOURISME DE PORT EN BESSIN

**02 31 22 45 80**

OFFICE DU TOURISME DE BAYEUX - [info@bayeux-tourism.com](mailto:info@bayeux-tourism.com)

**02 31 51 28 28**

ECOLE DE LONGUES – [ce.0140240K@ac-caen.fr](mailto:ce.0140240K@ac-caen.fr)

**02 31 22 69 52**

PRESBYTÈRE DE PORT EN BESSIN

**02 31 21 72 93**

[notredamedesflots@bayeuxlisieux.catholique.fr](mailto:notredamedesflots@bayeuxlisieux.catholique.fr)

jours d'ouverture	horaires d'ouverture
lundi	9h00 – 12h00 / 14h00 – 17h00
mardi	10h00 – 12h00
mercredi	9h00 – 12h00 / 14h00 – 17h00
jeudi	fermée
vendredi	10h00 – 12h00 / 14h00 – 17h00
samedi	9h00 – 12h00 / 14h00 – 17h00

du 1<sup>er</sup> avril au 30 septembre, la déchetterie ferme à 18h00

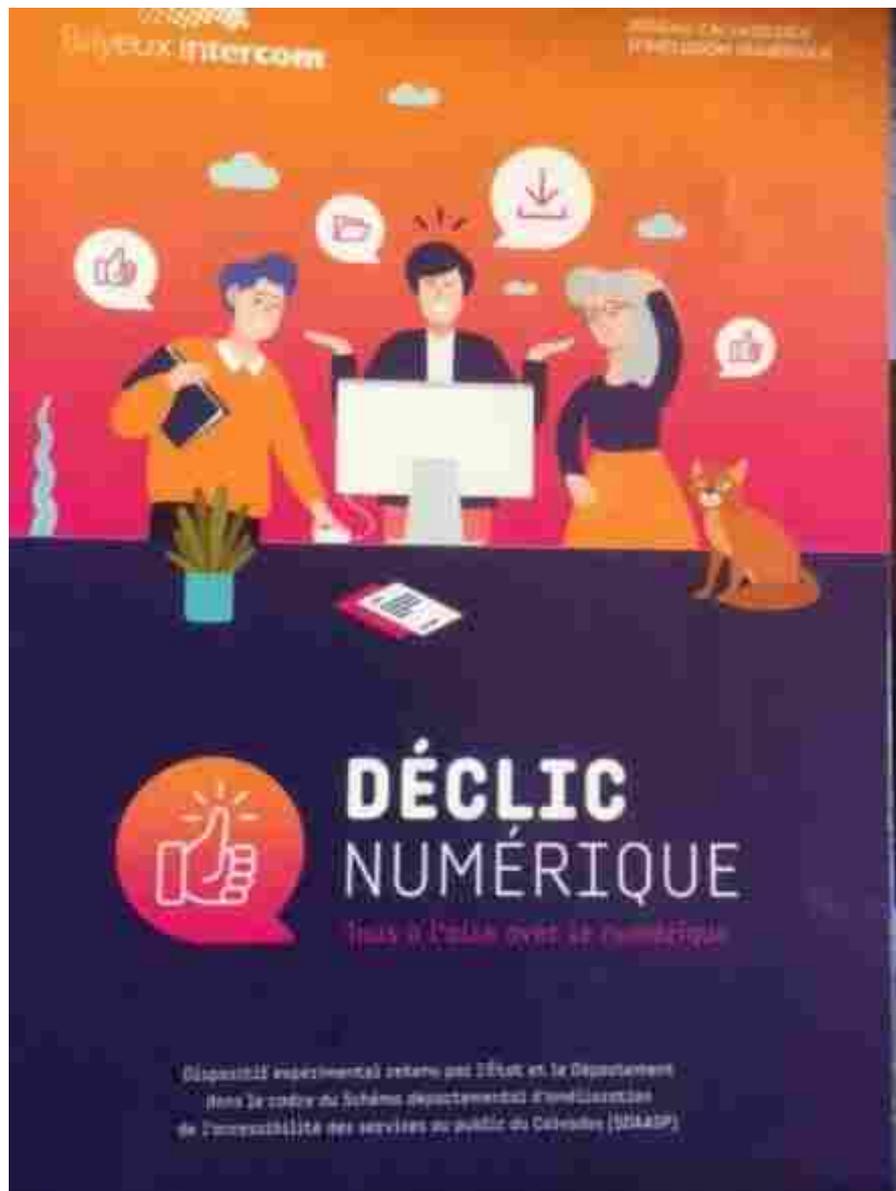
DESTRUCTION NIDS DE GUÊPES ET FRELONS : **contacter directement la Mairie**

HORAIRES DES MAREES – <http://www.horaire-maree.fr/maree/Longues-sur-Mer/>

La marée peut parfois surprendre et devenir dangereuse, soyez prudent(s)

Réglementation concernant les périodes, les dimensions, les outils, etc... :  
<http://www.calvados.equipement.gouv.fr/peche-des-poissons-et-crustacesr396.html>





**-découvrir et apprendre le numérique**

**- prendre confiance avec l'outil**

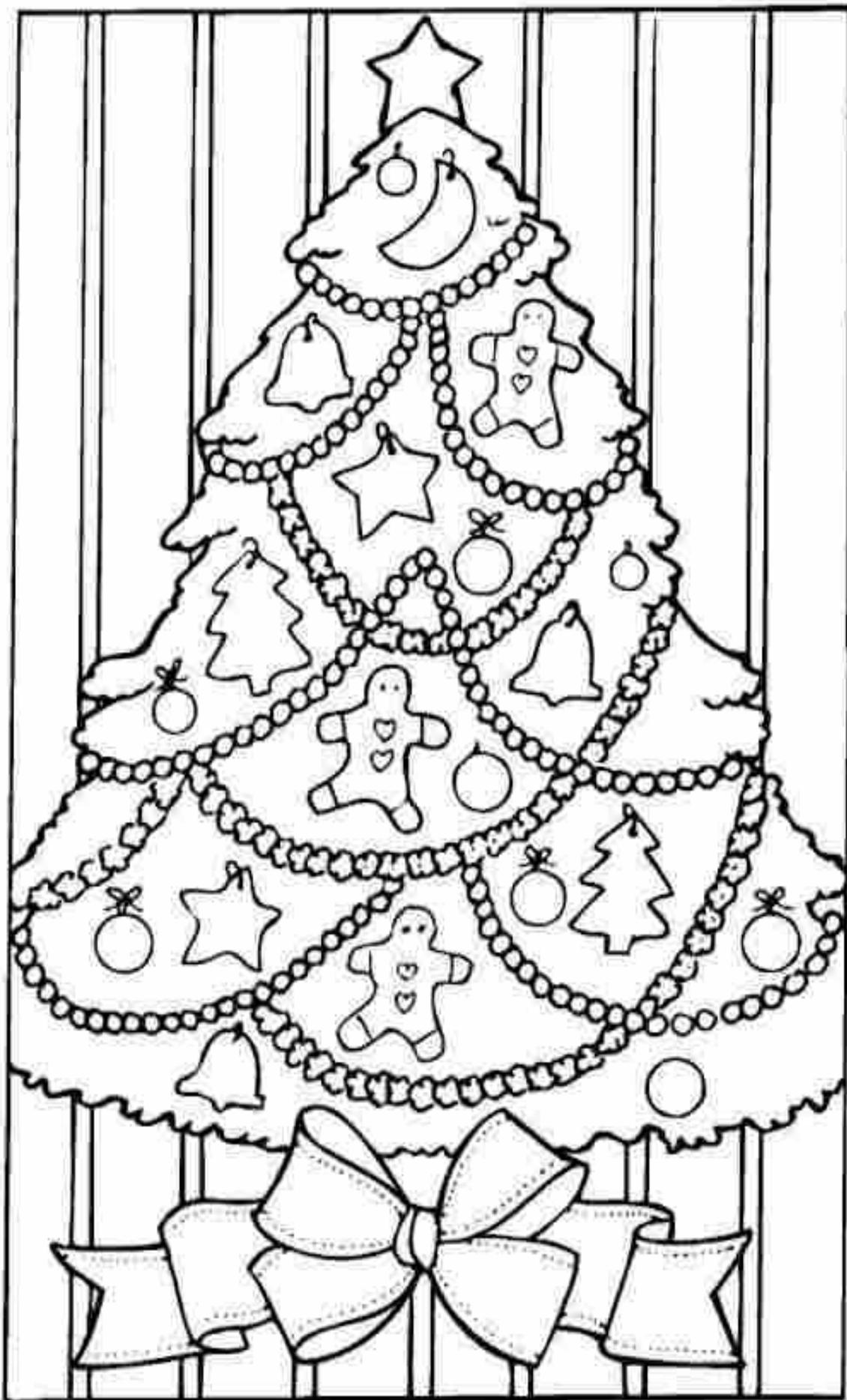
**- obtenir un appui technique**

Bayeux intercom met en place gratuitement des formations.  
Pour toutes informations, Lydie ROINEL, la secrétaire de Mairie reste à votre disposition.

Elle remplira avec vous le formulaire de prise de contact, cela prendra quelques secondes.

Vous serez ensuite contacté(e) par Bayeux Intercom pour l'inscription aux cours qui sont gratuits.

Des flyers « Déclik Numérique » sont à disposition à la Mairie, alors n'hésitez pas !!



## REPONSES AUX PHOTOS MYSTERES ...

**photo n° 1 :** *vous avez bien sûr trouvé : ce sont les ruines de l'ancienne église de Fontenailles*



**photo n° 2 :** *quand on descend à la mer à partir du chaos de Marigny, on voit cette stèle à la mémoire de disparus en mer*



**LONGUES INFO est à votre disposition pour toute annonce publicitaire.**

***Contacter le Comité de Rédaction au 06 61 80 44 49 (Jean-Michel  
ROCHEFORT)***

***Directeur de publication : Comité des Loisirs de Longues sur mer.***



marché de Noël des 7 et 8 décembre à l'abbaye Ste Marie

*L'équipe municipale ainsi que toutes les associations de Longues sur Mer vous présentent leurs meilleurs vœux pour cette nouvelle année 2020*

