

## Rédaction-Publicité

39, rue de Nantes - Fougères  
Tél. 02 99 99 12 15  
redaction@chronique-republicaine.fr

actu.fr/la-chronique-republicaine  
Suivez-nous sur   



## ■ SAINT-AUBIN-DU-CORMIER

### JEUNESSE. « Prévoir un animateur de rue »



Iris Merlin dans le bureau partagé avec la directrice Valérie Louvet

Iris Merlin, 24 ans, est en stage au CCAS de Saint-Aubin-du-Cormier. L'étudiante s'occupe, en outre, de l'analyse d'une enquête sur la vie des 14 à 20 ans.

#### Quelle est votre formation ?

J'effectue ma formation universitaire à Rennes Villejean. Cette année, je prépare un Master 2 (bac + 5) en Intervention et développement social. Le Master 1 acquis, me permet de travailler dans le social. Le parcours est appelé MIASE. Le parcours MIASE vise à former des personnes à des profils professionnels de conseillers techniques, des chargés d'études, de chargés de mission, de chefs de projets, de coordinateurs, dans le champ de l'action sociale et éducative sur tous les secteurs sociaux.

#### Quels sont vos projets ?

Après le stage de 6 mois, je vais prolonger un travail sur la jeunesse. Je vise la région parisienne qui offre plusieurs possibilités.

#### Qu'en est-il de l'enquête sur la vie des 14 à 20 ans ?

Nous avons eu 521 réponses. Après analyse, les professionnels de la jeunesse ont également traité les données. Tout sera transmis à la municipalité et au CCAS, pour un débat public.

Un premier constat est fait : il faudra rendre attractif l'espace jeune, prévoir un animateur de rue. Les réseaux sociaux sont très importants et il faut savoir s'en servir. Des formateurs pourront faire prendre conscience aux jeunes utilisateurs (non avertis) sur les usages du numérique (violence et sexes).

## ■ En bref

Annoncez gratuitement vos événements sur : [www.infocale.fr](http://www.infocale.fr)

## ■ SAINT-AUBIN-DU-CORMIER

**Comité des Fêtes.** Le spectacle Confidences d'Asti EVEN annulé une 1<sup>re</sup> fois en mars 2020, puis une 2<sup>e</sup> fois en novembre 2020, n'aura pas lieu les prochains mois, toujours pour raisons sanitaires. Pour l'instant nous vous rappelons que vous devez vous faire rembourser vos billets. Contacts informations : Jacqueline : 06 07 31 22 94, Marc : 02 99 39 10 26, l'Image de Marc : 4 rue Heurtault, Saint-Aubin-du-Cormier. Jusqu'au samedi 1<sup>er</sup> mai.

**Club de l'amitié.** Permanence. Les adhérents sont invités à la permanence pour le paiement des cotisations 2021. Cette permanence sera assurée par 2 membres du bureau qui vous accueilleront à l'entrée de la salle et l'échange se fera à l'extérieur en respectant les gestes barrières et la distanciation. Jeudi 8 avril, 10 h à 12 h, salle Accolade, 7, rue de l'Étang. Contact : 06 84 78 50 43, 06 28 06 12 89.

**Clic Haute-Bretagne antenne MDPH.** Ouverture. Service pour personnes de plus de 60 ans et pour personnes handicapées sur les questions relatives au vieillissement et au handicap : maintien à domicile, hébergements, aides financières, accès aux droits, dossiers MDPH (adulte, enfant). Entretien avec la conseillère uniquement sur rendez-vous le 2<sup>e</sup> et 4<sup>e</sup> jeudi de chaque mois. Prise de rendez-vous au 02 99 98 60 23 du lundi au vendredi de 9 h 30 à 12 h 30 et de 13 h 30 à 17 h. 3, rue de la Libération. Contact : clic@assoahautbretagne.fr, <http://www.clicahautbretagne.com>

## NOUVEAU. Ty Gallen, un fromage made in La Chapelle St-Aubert

Au Bois-Gilles, à la Chapelle Saint-Aubert, Arthur Galle fabrique depuis quelques mois son fromage de garde à pâte pressée, Ty Gallen. Rencontre.

Une forme de « tonneau », une robe ocre claire et une hermine sur le dessus de la croûte. Un nouveau fromage a fait son apparition dans le pays de Fougères. Il est l'œuvre d'Arthur Galle, qui le fabrique à La Chapelle Saint-Aubert, au Bois-Gilles, à proximité de la ferme de ses parents.

Ancien ingénieur informatique, il a choisi de se reconverter pour réaliser son projet de fromagerie. Il a suivi à partir de septembre 2018 un BEPREA (Brevet professionnel responsable d'entreprise agricole) au Rheu avec une formation de transformation laitière et des stages. Arthur Galle a ensuite travaillé durant l'été 2019 dans une fromagerie artisanale à Bain-de-Bretagne.

La construction des locaux a démarré lors du premier confinement de 2020. « C'est une affaire familiale », glisse Arthur Galle. Beaucoup de travaux ont été « faits maison » avec l'intervention de son père, Christian, et d'un de ses frères pour le bâtiment (sauf l'électricité). Son autre frère l'a aidé pour la réalisation de la cave enterrée et des étagères en épicea. Sa sœur a conçu les plans de la fromagerie et sa compagne le marketing.

#### Fougères, Maen Roch, Saint-Aubin, Liffré...

A une cinquantaine de mètres se situe l'étable abritant les 75 vaches de la ferme familiale. 90 % d'entre-elles sont de race montbéliarde. Une partie de leur lait sert donc à la fabrication de ces « fromages de garde à pâte pressée » baptisés « Ty Gallen ».

Dans la fromagerie, « on transforme deux fois 250 litres de lait par se-



Arthur Galle dans la cave sous terre où s'affinent les fromages Ty Gallen.

maine », calcule Arthur Galle, qui produit avec cette quantité 70 fromages à pâte dure. Le professionnel aimerait en faire le double d'ici quelques semaines.

Pour cela, un nouveau brûleur doit arriver fin avril pour permettre à la cuve de 600 litres de chauffer « l'or blanc ». Les étapes suivantes consistent au moulage, au pressage puis à l'affinage des fromages pendant deux mois sur les planches de la cave naturelle. Cet affinage pourrait passer « potentiellement à trois mois dans le futur ».

Dans sa cave sous terre, qui flirte avec les 11° et dont le taux d'humidité est élevé, le jeune homme de 30 ans s'adonne trois fois par semaine au brossage des fromages avec une brosse à main et de l'eau salée. Il faut aussi retourner le mercredi les produits ayant plus d'un mois. « Tout est

fait à la main, il y a beaucoup de fromages à froter », décrit Arthur Galle, qui envisage de s'équiper de machines pour effectuer cette opération.

Les premières ventes sont intervenues fin décembre 2020. Le professionnel vend ses fromages à des épiceries locales de Fougères, Maen Roch, Saint-Aubin, Gosné, Liffré, Thorigné-Fouillard et Rennes. Il prévoit d'en commercialiser sur les marchés de Saint-Malo et à des épiceries. « Cela se vend bien, on y va étape par étape », souligne le fromager, qui souhaite encore peaufiner le goût de ses produits et ainsi obtenir « un fromage abouti ». Arthur Galle envisage de participer à des concours et d'installer un stand à la ferme pour vendre ses « Ty Gallen » le vendredi soir.

Benoît FOUQUE

## ■ SAINT-AUBIN-DU-CORMIER

### SAINTE-THÉRÈSE. L'espace des sciences de Rennes en visite

Vendredi 2 avril, les 27 élèves de CM2 de l'école Sainte-Thérèse, classe de Fanny Pautonnier-Bernard, ont bénéficié de l'intervention de Michel Bouchet de l'espace des sciences de Rennes. Une visite qui s'inscrit dans le projet pédagogique intitulé enjeux de la transition énergétique et qui a commencé en septembre 2020. La professeure avait travaillé en amont, avec les élèves sur les déplacements géographiques et sa passion, les sciences de la vie et de la terre.

En complément des actions de sensibilisation déjà mises en place, le Syndicat départemental d'énergie d'Ille-et-Vilaine (SDE35) a souhaité compléter ses outils de médiation par des actions ciblées le jeune public, scolaires et extrascolaires. L'objectif est d'amener les jeunes, à se questionner sur leur consommation d'énergie, de les placer dans une dynamique de projet. « SDE 35 intervient dans 50 classes par an et finance à 100 % les interventions », explique Sophie Lanternier (SDE 35, Thorigné-Fouillard)

Michel Bouchet précise : « Le programme pédagogique repose sur quatre thématiques : jeux et adaptation aux



Les CM2 de l'école Sainte-Thérèse.

changements climatiques, sobriété énergétique (gestes d'économie, chasse aux mauvais gestes), les mobilités de demain et les énergies renouvelables. » Les en-

fants ont été très motivés. La grande salle de jeux a été réquisitionnée pour des règles sanitaires. Les emplacements des élèves forment une étoile à plusieurs branches.