

N°29 DÉCEMBRE 2025

LE MAGAZINE DE BAYEUX INTERCOM

Regards.

DOSSIER

CANTINES LES (BONNES) RECETTES DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

PAGE 13

● INNOVATION

La coquille
aux œufs d'or
PAGE 6

● ANIMATIONS DE NOËL

Rendez-vous
au marché de Noël
PAGE 18

● MOBILITÉ

Pourquoi la mise en route
du plan vélo prend-elle
autant de temps ?
PAGE 20

PAGE 3

● **En clair.**Entretien avec Patrick Gomont
Président de Bayeux Intercom

PAGE 4

● **Dans le rétro.**

Retour en images

PAGE 6

● **Vue d'ensemble.**

L'actu en continu

PAGE 13

● **Dossier.****CANTINES**LES (BONNES) RECETTES
DE LA RESTAURATION
SCOLAIRE

PAGE 18

● **Vu d'ici.**

L'actu des communes

PAGE 20

● **À la loupe.**Mobilité : pourquoi la mise
en route du plan vélo prend-elle
autant de temps ?

PAGE 21

● **C'est vous qui voyez.**

#bayeuxintercom

PAGE 22

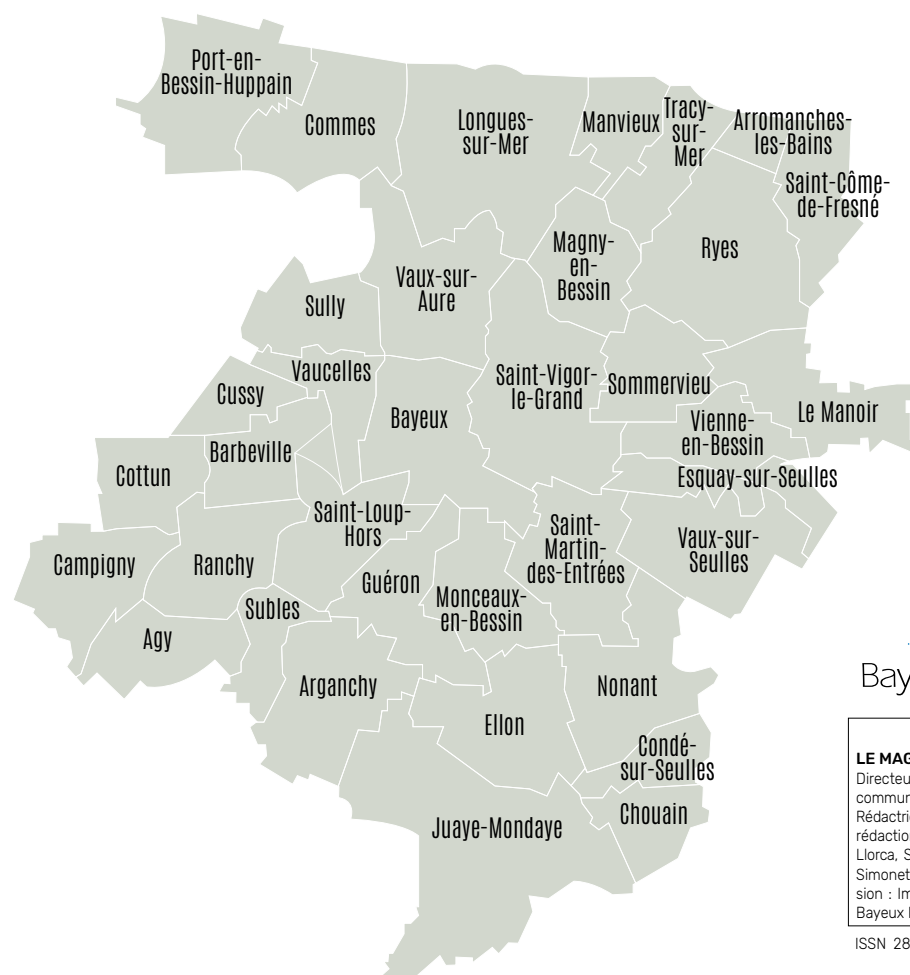
● **Zoom sur.**

Benoît Moret : agriculteur

PAGE 23

● **À voir absolument.**

Vos rendez-vous loisirs et culture

**LES 36
COMMUNES
DE BAYEUX
INTERCOM**

LE MAGAZINE BIANNUEL DE BAYEUX INTERCOM
 Directeur de la publication : Patrick Gomont - Directrice de la
 communication / Responsable du magazine : Anne-Lise Ordonez.
 Rédactrice-coordinatrice-photographe : Marie Curieux. Comité de
 rédaction : Martin Burger, Erwan Gouédard, Mélanie Lepoutier, Didier
 Llorca, Sylvain Potier, Frédéric Oblin, Nicolas Rouxel, Marie-Claude
 Simonet, Arnaud Tanquerel. Mise en page : Zenial agency - Impres-
 sion : Imprimerie Moderne de Bayeux - Crédits photographiques :
 Bayeux Intercom, James Ledolley.

ISSN 2826-9772

**TROIS
QUESTIONS À****Patrick Gomont**

PRÉSIDENT DE BAYEUX INTERCOM

**Bayeux Intercom a été lauréat d'un
appel à projets national sur le vélo.
Pourquoi le déploiement du schéma
cyclable n'avance-t-il pas comme
prévu ?**

« Effectivement, comme 20 autres inter-communalités en France et une seule autre en Normandie, notre candidature a retenu l'attention du Ministère de la transition écologique et de la cohésion des territoires, validant la qualité de notre travail et notre ambition. Ce succès, qui reflète notre engagement pour une mobilité durable, apaisée et respectueuse de l'environnement, nous permet de bénéficier, pendant 6 ans, d'un accompagnement financier de l'État pouvant aller jusqu'à 3,3 millions d'euros pour déployer notre programme d'aménagement cyclable.

Mais paradoxalement, c'est justement au nom de l'environnement qu'un frein administratif nous est aujourd'hui imposé. La DREAL (Direction régionale de l'environnement, de l'aménagement et du logement) a exigé une évaluation environnementale complète du projet, considérant l'ampleur du réseau envisagé. Cette évaluation, bien que légitime dans son objectif, engendre un processus long et complexe qui bloque à ce jour l'avancement concret des travaux. On parle en effet d'un délai de douze à dix-huit mois ».

**Pourquoi cette évaluation
environnementale n'avait-elle pas
été anticipée ?**

« Lors de la conception du schéma cyclable, l'ensemble des équipes et des partenaires se sont mobilisés pour proposer un projet réaliste, cohérent et compatible avec les exigences réglementaires habituelles. Validé par le conseil communautaire en 2023, le schéma directeur fixe l'objectif, à horizon d'une quinzaine d'années, de créer 43 km de

15 lignes cyclables continues et sécurisées couvrant l'ensemble du territoire.

À l'époque, rien ne laissait présager qu'une évaluation environnementale complète serait exigée pour un schéma cyclable principalement constitué d'aménagements légers (pistes, bandes, jalonnement, sécurisation). D'autant que les aménagements potentiellement les plus impactants seront faits en zones urbaines particulièrement à Bayeux et à Port-en-Bessin ou semi-urbaines, des zones déjà artificialisées.

C'est dans un second temps, à l'analyse du dossier par la DREAL, que cette demande est survenue, au regard de la couverture territoriale du schéma et de certaines zones sensibles traversées. Ce changement de cadre réglementaire a surpris, mais nous devons nous y conformer ».

**Que fait Bayeux Intercom pour
sortir de cette impasse et quand les
habitants verront-ils les premiers
résultats ?**

« Nous sommes pleinement mobilisés pour débloquer la situation au plus vite. Nous avançons en lien étroit avec les services de l'État pour clarifier et accélérer les étapes à venir. Il y a urgence car si les travaux prévus dans les six ans impartis ne sont pas réalisés à temps, nous perdons les financements.

Nous savons combien les attentes sont fortes – des élus du territoire et notamment des 14 communes impliquées, des associations cyclistes, des habitants – et nous les partageons. Ce retard ne remet pas en cause notre volonté. Il la renforce. Les premiers aménagements seront visibles dès que le cadre réglementaire nous le permettra.

Le vélo n'est pas une mode, c'est un mode de vie. Et nous mettons tout en œuvre pour qu'il trouve toute sa place dans notre territoire ».

En clair.

Dans le rétro.

Juin

ENDURO SCOLAIRE

Les 13 et 14 juin derniers, Bayeux Intercom réunissait les écoles publiques pour le traditionnel Enduro scolaire. Durant deux jours, 1 350 enfants se sont relayés sur les pistes du Stade Henry Jeanne à **Bayeux** pour courir au profit de l'association APEHDia qui encourage la recherche sur la hernie diaphragmatique, maladie rare due à la formation incomplète du diaphragme du fœtus pendant la grossesse. 4 549 tours de pistes ont été comptabilisés ! Pour chaque tour, 50 centimes d'euro étaient enregistrés au compteur. **2 274,50 € ont donc été collectés !**



Septembre

ENSEIGNEMENT

Le 1^{er} septembre, les enfants de **l'école d'Argouges** découvraient leur toute nouvelle cour végétalisée. Un quart des 2 800 m² de surface de la cour ont été désimperméabilisés pour apporter de l'ombre et de la fraîcheur lors des fortes chaleurs. Des sols poreux (terre, copeaux de bois, gravillons, gazon) ont remplacé le bitume pour une meilleure infiltration de l'eau. Plusieurs essences d'arbres ont été plantées à l'automne pour favoriser l'ombrage mais aussi la biodiversité.



Juillet

TOUR DE FRANCE

Le 10 juillet dernier, les coureurs de la Grande Boucle ont traversé les rues de **Bayeux** avant de prendre le départ de la 6^e étape au kilomètre 0, à **Guéron**. Un beau moment ! Les spectateurs sont venus nombreux profiter du spectacle et trouver le meilleur point de vue, pour apercevoir notamment le Bajocasse **Kévin Vauquelin**.



Juillet

MOBILITÉ

Depuis lundi 7 juillet, un minibus de **22 places assis/debout** dessert les arrêts de la Ligne 1, ligne principale des transports ByBus. Contrairement aux bus de 70 places jusqu'alors utilisés, ce minibus circule plus facilement en centre-ville. En parallèle, le nouvel habillage des véhicules s'intègre à une nouvelle identité graphique élargie au service de location de vélos électriques ByCycle et à l'offre ByCovoit, en partenariat avec l'application BlaBlaCar Daily.



Septembre

HABITAT

Le 8 septembre, les travaux du futur **Foyer des jeunes travailleurs (FJT)** étaient officiellement lancés, à Bayeux. Le site Henry Dunant, anciennement rattaché au Centre hospitalier Aunay-Bayeux (CHAB), sera entièrement réhabilité pour pouvoir, à terme, accueillir **80 logements** destinés aux jeunes de 16 à 25 ans, en activité ou en voie d'insertion sociale et professionnelle. Parthélios, bailleur social qui porte le projet, reçoit l'aide financière de l'État et des collectivités, dont celle de Bayeux Intercom à hauteur de 200 000 €. Ouverture prévue en janvier 2027.



Novembre

ENVIRONNEMENT

Deux linéaires d'ombrières, au centre du parking, ont été installés durant l'automne. Après mise en service, les **1 500 m² de surface photovoltaïque** devraient couvrir environ 25 % des consommations électriques annuelles du centre aquatique. Coût total de l'opération : 930 000 € TTC, dont 542 000 € à la charge de Bayeux Intercom. Grâce à l'autoconsommation, l'investissement devrait être compensé en sept ou huit ans si le tarif de l'électricité reste le même. S'il augmentait, l'opération serait encore plus avantageuse !



INNOVATION

La coquille aux œufs d'or

Dans quelques mois, un nouveau nom s'ajoutera aux quelque 550 entreprises du territoire. Près de Bayeux, CSBT Environnement s'apprête à lancer un projet alliant innovation et recyclage. Présentation.

Transformer un déchet en produit noble.

Laver, broyer et réduire les coques de coquilles Saint-Jacques en poudre de carbonate de calcium à des fins industrielles : il fallait y penser, mais surtout, le concrétiser ! En avril 2026, CSBT Environnement ouvrira un site de valorisation du précieux coquillage à **Saint-Martin-des-Entrées**. Une histoire entrepreneuriale qui tient en haleine les professionnels du secteur depuis près de sept ans.

UNE POLITIQUE ÉCONOMIQUE QUI PORTE SES FRUITS

La logique aurait voulu que l'entreprise jette l'ancre à **Port-en-Bessin-Huppain**, au plus près des mareyeurs, principaux fournisseurs. Mais faute de terrain réunissant tous les critères pour développer correctement l'activité, une parcelle de 2,8 hectares, située à une dizaine de kilomètres de là, s'est finalement imposée. Cette politique foncière et immobilière, Bayeux Intercom en a fait sa force, avec plusieurs zones d'activités réparties sur le territoire, dont celle des Longchamps où s'installera la nouvelle venue : « Nous devons être en mesure de répondre efficacement aux projets quand ils se présentent. Et ainsi éviter que les emplois aillent se développer ailleurs... », rappelle Sylvain Potier, directeur du développement du territoire de Bayeux Intercom.

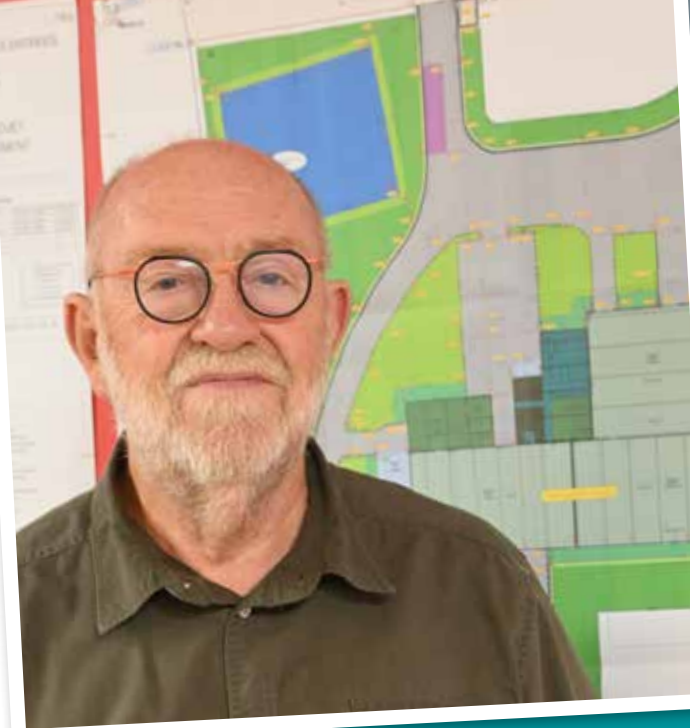
METTRE TOUS LES ACTEURS AUTOUR DE LA TABLE

L'implication de la communauté de communes dans le dossier ne s'arrête pas là. Car un projet de cette ampleur n'a rien d'un long fleuve tranquille... Cela suppose de nombreuses autorisations à obtenir, d'études à réaliser, de financements à aller chercher. En tant que « facilitateur » pour mettre en relation des entreprises et les acteurs publics, Bayeux Intercom a réuni autour de la table les financeurs, les services de l'État, de la Région, les services d'urbanisme et autres partenaires. Un gain de temps (et d'énergie !) pour CSBT Environnement, sans pour autant effacer les délais d'instruction importants. À présent sur le pont, le pari est fait que CSBT Environnement contribuera à la vitalité du territoire et à la création d'emplois. ●

LE SAVIEZ-VOUS ?

LES COQUES DES COQUILLES SONT CONSIDÉRÉES COMME DES BIODÉCHETS

Elles sont donc interdites à l'enfouissement (ou à l'incinération) et doivent être compostées. Actuellement, une partie des coquilles sont acheminées par les mareyeurs portais à la plateforme de compostage industrielle du Seroc à Ryes, pour y être broyées et intégrées aux déchets verts.



ENTRETIEN AVEC...

Christian Chantreuil
Président et membre fondateur
de CSBT Environnement

D'OÙ VOUS EST VENUE L'IDÉE DE VALORISER LES COQUILLES SAINT-JACQUES ?

Mes deux associés, Stéphane Sabathier et Gilles Bégue Turon, tous deux entrepreneurs, connaissaient la richesse de la coquille Saint-Jacques en carbonate de calcium. On a donc poussé le sujet un peu plus loin. La coquille est pure à quasi 100 % de carbonate. Rien qu'en France, on en utilise un million et demi de tonnes, issue principalement de l'extraction minière, à 90 %. À partir d'un déchet, pourquoi ne pas en faire un produit noble ?

CE MILLION ET DEMI DONT VOUS PARLEZ, À QUOI SERT-IL ?

À beaucoup de choses ! On emploie le carbonate de calcium dans l'industrie pharmaceutique, dans le BTP, en plasturgie, mais aussi dans le secteur cosmétique et dans l'agroalimentaire. Savez-vous que dans votre tube de dentifrice, il y en a 32 % ?

QUELLES QUANTITÉS L'USINE DE SAINT-MARTIN-DES-ENTRÉES SERA-T-ELLE EN MESURE DE PRODUIRE ?

En travaillant avec l'ensemble des ports du Calvados, l'usine produira 30 000 tonnes de carbonate de calcium par an. Automatiquement, par rapport à un million et demi de tonnes utilisées en France, on ne pèsera pas lourd. Mais aujourd'hui, on demande de plus en plus aux entreprises d'employer des produits biosourcés. Il n'y en aura pas assez pour tout le monde. Nous avons déjà des premières commandes pour avril 2026.

L'AVENTURE S'ANNONCE DONC PROMETTEUSE...

Tout à fait. Cette technologie est unique en Europe. Tout le process, c'est nous qui l'avons monté : les techniques de lavage à partir des eaux pluviales, de recyclage de l'eau, d'hygiénisation et de micronisation. Il a fallu deux ans pour faire tous nos essais. Même si une usine de micronisation existe au Japon, dans la baie d'Hokkaido, nous espérons bien nous développer à l'international. L'usine de Saint-Martin est la première de la liste.

UNE BONNE NOUVELLE POUR L'EMPLOI TOUT CELA ! Y AURA-T-IL PROCHAINEMENT DES EMBAUCHES ?

Absolument. Nous avons déjà recruté un directeur d'usine et un directeur qualité, hygiène, sécurité, environnement (QHSE). Nous recherchons à présent une vingtaine de personnes : manutentionnaires, logisticiens, techniciens de maintenance, caristes, chauffeurs de camion... Ils peuvent envoyer leur CV à secretariat@csbt-environnement.fr

EN CHIFFRES

1 500 TONNES

de coquilles pourront être fournies par les mareyeurs de Port-en-Bessin-Huppain chaque année.

13 MILLIONS D'EUROS

de capital, avec pour principaux actionnaires, les trois entrepreneurs, l'Ademe et des investisseurs privés comme le groupe Eiffage.

Parmi les différentes aides dont CSBT Environnement a pu bénéficier, celles l'État et de la Région via le plan de développement industriel France 2030 régionalisé :

492 165 euros d'avance remboursable
et 492 165 euros de subvention de la part de la Région et même répartition des montants de la part de l'État. Soit **près de 2 MILLIONS D'EUROS.**

Un process unique en Europe.



SOCIAL

Insertion sociale L'AUTRE FACETTE DES 7 LIEUX

Depuis un an, la médiathèque intercommunale Les 7 lieux a noué un partenariat avec le dispositif d'accompagnement médico-social (DAMS) du Bessin. Présentation d'un projet à vocation sociale et culturelle.



3 JEUNES ÂGÉS
ENTRE 16 ET 20 ANS
**SE RELAYENT TOUTES LES DEUX
SEMAINES DE 9H30 À 11H30**
(HORS VACANCES SCOLAIRES)

EN BREF

Fermée au public les jeudis matin, la médiathèque ne l'est pas vraiment pour tout le monde. Une fois sur deux, on peut distinguer au travers des grandes baies vitrées quelques silhouettes s'appliquer à leur poste de travail. Ce sont les adolescents du DAMS du Bessin. Parmi ces jeunes présentant une déficience intellectuelle légère ou moyenne, il y a Gaspard, 17 ans : « Je nettoie et répare les CD, ça me plaît bien. » Et il n'est pas seul. À ses côtés, deux de ses camarades encodent des puces sur les documents ou désactivent celles des ouvrages qui ne seront pas remis en rayon.

« Quand ils doivent vérifier que les puces sont bien désactivées, ils passent le chariot rempli de documents entre les portiques antivols. Et quelle fierté pour eux lorsque ça ne sonne pas ! Cela veut dire qu'ils ont bien fait leur travail », s'émeut Élisabeth Sauvage, directrice des 7 lieux.

● Un service mutuel

Lorsque la médiathèque a été contactée par le personnel du DAMS avec une proposition de partenariat, tous ont très vite été séduits. Ils ont alors réfléchi en équipe



Laurent Anquetil
Éducateur technique
au sein du DAMS du Bessin

IL A DIT...

**« Ces jeunes
sont surprenants ! »**

« Les tâches de conditionnement qu'effectuent nos jeunes aux 7 lieux pourront leur être demandées plus tard, s'ils partent en ESAT (Établissements ou services d'accompagnement par le travail) par exemple. Et je suis à chaque fois complètement bluffé dans leur capacité à s'impliquer dans le travail, à comprendre ce qu'on leur demande. Ils observent et ils retiennent ! Ils réussissent à adopter une conduite professionnelle, en restant jusqu'à une heure et demie à un poste de travail. Ces jeunes sont surprenants ! Et cerise sur le gâteau, nous les voyons changer au niveau de l'attitude, nous les voyons sourire. Ce partenariat avec Les 7 lieux, c'est surtout cela. »

**Les choses qu'ils savent faire en atelier
sont transposables dans un autre cadre,
et ils s'en rendent compte.**

sur le type de tâches qu'ils pouvaient proposer aux jeunes, adaptées à leur situation de handicap : appliquer des codes-barres sur des livres, coller des cotes selon un gabarit, aider au rangement des documents par ordre alphabétique... Pour ce faire, trois adolescents âgés entre 16 et 20 ans se relayent toutes les deux semaines (hors vacances scolaires) de 9h30 à 11h30. « Ce qui est chouette, c'est qu'ils sortent de leur établissement. Les choses qu'ils savent faire en atelier sont transposables dans un autre cadre, et ils s'en rendent compte. D'ailleurs, l'année dernière, un jeune d'ordinaire très réservé s'est complètement révélé aux 7 lieux. Il était très compétent et à l'aise dans ce qu'il faisait, et il a pris confiance en lui », témoigne Élisabeth Sauvage.

On les recroise quand ils viennent en sortie de groupe avec leur établissement. Ils nous reconnaissent et nous échangeons quelques mots, les relations sont facilitées. » Et même s'il n'est pas très bavard, Gaspard résume bien ce sentiment au moment de quitter la médiathèque : « J'aime bien être ici. » ●

● Un projet humain avant tout

Plus que d'apprendre de nouvelles tâches, de savoir appliquer une consigne et de rester concentré plus d'une heure à son poste, les sessions organisées aux 7 lieux permettent à Gaspard et ses camarades de mieux comprendre le comportement à adopter dans un environnement de travail, comme dire « bonjour », ne pas faire la bise, adopter une bonne posture d'accueil, expliquer la directrice des 7 lieux... L'aspect humain du partenariat est primordial. « Tous les collègues passent dire bonjour aux jeunes, s'intéressent à ce qu'ils font.

LE SAVIEZ-VOUS ?

LES AUTRES PARTENARIATS DES 7 LIEUX

PORTAGE SENIORS

Chaque mois, le personnel de la médiathèque se rend dans 9 établissements pour personnes âgées (4 résidences autonomie et 5 EHPAD) les bras chargés de livres, CD et autres DVD, mais propose aussi des quiz, des lectures à voix haute, des spectacles...

LECTURES DANS LES CRÈCHES

Tous les deux mois, les agents se déplacent dans les crèches volontaires du territoire pour lire des histoires aux tout petits.

ACCUEIL DE CLASSES

Du CP au CM2, chaque classe des écoles du territoire a la possibilité de venir au moins une fois par an à la médiathèque.



Au 1^{er} septembre, les chiffres de fréquentation étaient supérieurs à ceux de 2024.



SPORT-LOISIRS

Auréo L'INSUBMERSIBLE

Grâce à l'étendue des services qu'il propose et son offre événementielle toujours plus surprenante, le centre aquatique Auréo se hisse au rang des incontournables du sport-loisirs.

Six années après sa mise en service, les chiffres de fréquentation d'Auréo ne cessent de grimper. Toujours autant plébiscité par les habitants de Bayeux Intercom, voire au-delà, le centre aquatique propose activités et animations sans limite d'âge, pour tous les goûts. Apprentissage de la natation, accueil des scolaires et des clubs, activités fitness, mais aussi soirées événement, opérations commerciales, organisation d'anniversaires... Une recette qui fait mouche.

● Toujours plus haut

Alors que le nombre d'entrées en 2022 était de 159 540, il s'élevait à 189 138 en 2024. Et l'année 2025 devrait suivre la même lignée puisqu'au 1^{er} septembre, les chiffres de

fréquentation étaient supérieurs à ceux de 2024 sur la même période. Mais ces excellents résultats n'effacent pas pour autant les charges de fonctionnement qui restent supérieures aux recettes. L'année dernière, le déficit était de 260 000 €. Le prix à payer pour un service public de qualité, ouvert toute l'année.

À SAVOIR

GRÂCE AUX 1 500 M² D'OMBRIÈRES PHOTOVOLTAÏQUES INSTALLÉES SUR LE PARKING D'AURÉO, LES ÉCONOMIES DEVRAIENT COUVRIR ENVIRON

25 % DES CONSOMMATIONS ÉLECTRIQUES ANNUELLES DU CENTRE

RENDEZ-VOUS



EN CHIFFRES

AURÉO, C'EST :

18 AGENTS

pour assurer le fonctionnement de la structure

7/7
OUVERTURE
7j/7

PLUS DE
800
ABONNÉS

36
COURS DE NATATION
par semaine

37
ACTIVITÉS D'AQUAFITNESS
par semaine réparties selon
leur degré d'intensité

FERMETURE
TECHNIQUE
D'AURÉO



**Du 21 décembre
au 4 janvier,**

le centre aquatique se refait une beauté. Au programme, travaux d'étanchéité, rénovation du carrelage, nettoyage de la toiture, nettoyage et désinfection des gaines de ventilation, ainsi que des bassins, pose de plaques de PVC au bas des murs, ou encore ponçage du sauna.

EN BREF

● Toujours plus fort

En 2026, des économies d'électricité allègeront les dépenses grâce aux 1 500 m² d'ombrières photovoltaïques installées sur le parking d'Auréo. Mises en service en novembre, celles-ci devraient couvrir environ 25 % des consommations électriques annuelles du centre, et l'investissement être compensé en sept ou huit ans si le tarif de l'électricité reste inchangé. S'il augmente, l'opération sera encore plus avantageuse ! Car les plus gros postes de dépenses énergétiques d'Auréo sont le renouvellement de l'air ambiant et le traitement de l'eau, et non le chauffage des bassins comme on pourrait le penser de prime abord.

La logique d'amélioration continue du centre aquatique s'affiche aussi bien sur le plan technique que sur le contenu de ses activités.

● Toujours plus fun !

L'offre en termes d'équipement, d'activité fitness et d'événementiel se renouvelle sans cesse, en surfant sur les dernières tendances. Dernier né : le jacuzzi extérieur tout juste installé dans le solarium, pour se prélasser été comme hiver. Côté événement, après les soirées Halloween, Ski, Latino et autres originalités, les équipes profiteront de l'arrêt technique de fin d'année (voir encadré ci-dessus) pour organiser une gigantesque pool party, avec canon à mousse et ambiance de folie assurée ! ●



EAU



Regrouper l'ensemble des équipes du pôle Cycle de l'eau sur le même site pour faciliter les échanges.

Eldorad'eau en cycle complet

Après plusieurs mois de travaux, l'Eldorad'eau pousse les murs et accueille désormais l'ensemble des agents du pôle Cycle de l'eau.

Cet automne, neuf agents du Pôle cycle de l'eau, auparavant hébergés au siège de Bayeux Intercom à Bayeux, ont investi leurs nouveaux locaux, au 35 rue René Bazin à **Saint-Vigor-le-Grand**. Deux extensions se sont greffées de part et d'autre du bâtiment administratif de l'unité de traitement des eaux usées. Objectifs : regrouper l'ensemble des équipes du pôle Cycle de l'eau sur le même site pour faciliter les échanges, libérer des bureaux à Bayeux et augmenter l'espace de stockage du matériel et des pièces de réparation d'eau potable.

pour les personnes à mobilité réduite... Les nouveaux locaux ont été pensés pour recevoir les abonnés dans les meilleures conditions, aux horaires d'ouverture de Bayeux Intercom. Et cerise sur le gâteau, aucun problème de stationnement en vue grâce aux nombreuses places dédiées aux usagers ! ●

PRATIQUE

ACCUEIL ET CONTACT



LE SERVICE CLIENTÈLE

35 rue René Bazin
Saint-Vigor-le-Grand

Lundi : 8h30-12h

Mardi : 8h30-12h/13h30-17h

Mercredi : 13h30-17h

Vendredi : 8h30-12h/13h30-17h

PERMANENCES

À BAYEUX INTERCOM

4 place Gauquelin Despallières
Bayeux

Le vendredi matin,
sur rendez-vous uniquement

CONTACT

☎ 02 31 51 36 42

✉ facturation@bayeux-intercom.fr

De nouveaux bureaux

Désormais pourvu d'une extension de 400 m², le bâtiment accueille sous le même toit les équipes administratives et d'exploitation (30 agents), y compris les agents chargés de la relation clientèle. À présent, pour toute question concernant l'eau et l'assainissement ne pouvant être traitée par téléphone, les habitants peuvent se rendre à l'Eldorad'eau. Une permanence est toutefois maintenue au siège de la collectivité le vendredi, sur rendez-vous, afin de ne pas pénaliser les personnes non-véhiculées.

Améliorer l'accueil du public

Salle d'attente, bureaux cloisonnés pour la confidentialité des dossiers, cheminement piétons accessible

DOSSIER

Chaque jour, plus de 1 000 repas sortent des cuisines de Bayeux Intercom pour les 13 écoles publiques du territoire. Avec, pour les agents et les élus de la collectivité, une priorité donnée à la qualité nutritionnelle des aliments et à la variété des menus, essentiels à la bonne santé des enfants. Mais en matière d'alimentation, il n'est pas aisé de satisfaire tout le monde, élèves comme parents, tant les habitudes alimentaires diffèrent selon les foyers, sans oublier les nombreuses idées reçues sur le sujet. Retrouvez les réponses aux questions les plus fréquentes dans ce dossier spécial cantines.



CANTINES

LES (BONNES) RECETTES DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

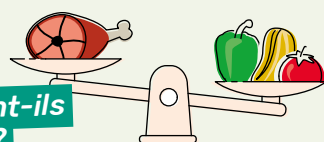
QUESTIONS ? RÉPONSES...



Amélia
Parent d'élève à l'école
de Saint-Vigor-le-Grand

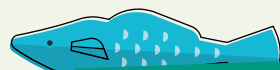
Pourquoi nos enfants mangent-ils moins de viande à la cantine ?

À l'origine, l'esprit de la loi EGALIM (voir encadré page 17) est de permettre aux éleveurs français de pouvoir vivre de leur métier. **Acheter moins de viande mais de meilleure qualité.** Car nos éleveurs peuvent difficilement entrer en compétition avec des pays comme l'Argentine. Cela pèse sur les budgets, évidemment, d'où un repas végétarien par semaine, dans le respect des besoins nutritionnels. En contrepartie, **les viandes proposées à la cantine sont locales et élevées dans le respect du bien-être animal et de l'environnement.**



Nous habitons à 10 minutes de la criée de Port-en-Bessin. Pourquoi n'y a-t-il pas plus de poisson à la cantine ?

Les espèces de poissons pêchés en Baie de Seine comportent beaucoup d'arêtes. Seules la julienne et la roussette peuvent être présentées aux enfants, sans grand succès pour la roussette... D'autres espèces comme la seiche, mollusque très présent sur les côtes normandes, pourraient être servies à la cantine mais nécessitent un temps de préparation trop long. Quant aux poissons plus volumineux provenant d'un peu plus loin, c'est au niveau logistique que le problème se pose. La cuisine centrale d'Argouges n'est pas suffisamment spacieuse pour être équipée de grands plans de travail nécessaires à la préparation des poissons.



Pourrait-il y avoir des menus 100% bio à la cantine ?



La recherche de qualité passe par l'achat de produits issus de l'agriculture biologique. Ces derniers représentent **26 % des denrées**, ce qui peut, certes, paraître insuffisant. La difficulté réside en grande partie dans l'approvisionnement. Les producteurs locaux en capacité de livrer en quantité suffisante les 13 cantines sont peu nombreux. Mais Bayeux Intercom progresse avec un double objectif : **du bio oui, mais le plus possible local !** Car du bio venant de l'autre bout du monde, cela n'aurait pas vraiment de sens.

Le saviez-vous ?

PRIVILÉGIER LA QUALITÉ

En 2014, Bayeux Intercom a fait le choix d'un mode de gestion en régie directe uniquement. La totalité des repas des écoles est donc fabriquée par les agents de Bayeux Intercom et non par un délégataire de service public. La collectivité s'affranchit ainsi des objectifs de rentabilité propres à certaines sociétés privées de restauration pour privilégier la qualité.

Menus Novembre 2025			
lundi 3	lundi 10	lundi 17	lundi 24
Céleri Rave Pailles de poisson (petits pois, poivron) Fromage bio érou Compote	Pâtes bolognaise + rapé (bœufs et lentilles) Suisse Banane	Salade mixte Jambon Pommes rôties Emmental Pêche au sirop	Betteraves Crozet/petit pois omelette Yaourt bio Fruit
mardi 4	mardi 18	mardi 25	
Lentilles Merguez Choux fleur et pommes de terre à la béchamel Yaourt Bio Fruit	Couscous de légumes Semoule 1/2 complète Pavé d'islamy Liégeois Fruit	Potage courge vermicelle Nuggets de volaille (ketchup) Haricots vert Camembert Bio Riz au lait Bio	
jeudi 6	jeudi 13	jeudi 20	jeudi 27
Rillettes de sardine Gratin de pâtes à la fondue de poireaux, moultard parmesan Tarte d'auvergne Entremet chocolat	Terrine de la trappe Riz veggie (riz à la tomate, haricots rouges, maïs) Camembert Bio Cheesecake spéculos Mon petit fruit	Velouté de panais au lait de coco Emincé de bœuf Patate douce et Pommes de terre Tomme blanche Fruit	Poisson Purée de courges Yaourt fermier à la vanille Gâteau au potimarron Mon petit fruit
vendredi 7	vendredi 14	vendredi 21	vendredi 28
Velouté de potimarron Sauté de porc flageolet fromage fondu Fruit	Brocolis vinaigrette Blanquette de dinde Bûche pilaf Plateau de fromages Fruit	Salade de haricots vert Coquillettes au poulet et blettes Yaourt bio Compote Maison	Courges et carottes râpées Rougail de saucisse Riz Plateau de fromages Fruit Bio

Aide UE à destination des écoles



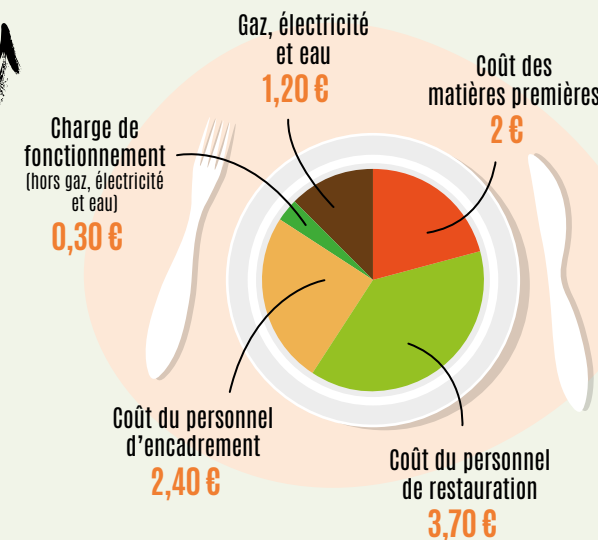
Matthieu
Parent d'élève à l'école
Reine Mathilde à Bayeux

Quel est le coût réel d'un repas aujourd'hui ?

Aujourd'hui, un repas dans sa globalité coûte plus de 9 euros à produire, avec le découpage suivant :

9,60 €

COÛT MOYEN
d'un repas



D'où proviennent les produits que mangent nos enfants ?

Parmi les 26 % d'achats provenant de l'agriculture biologique, **50 % sont issus d'une filière locale, dont le jardin permacole à Bayeux.** L'autre moitié est d'origine France, Espagne ou Italie. Les produits acheminés en circuits courts sont privilégiés lorsque cela est possible. Le reste des approvisionnements provient de grossistes.

MANCHE

Viande de porc bio

• Fervaches

Yaourts bio

• Le Désert

Camembert et lait bio

• Carentan

Viande bovine et porcine

• Brécey

Charcuteries

• Bricquebec

Yaourts et beurre fermier

• Tessa-sur-Vire

CALVADOS

Carottes, pommes de terre, poireaux, céleri bio

• St-Vaast-sur-Seulles

• Grainville-sur-Odon

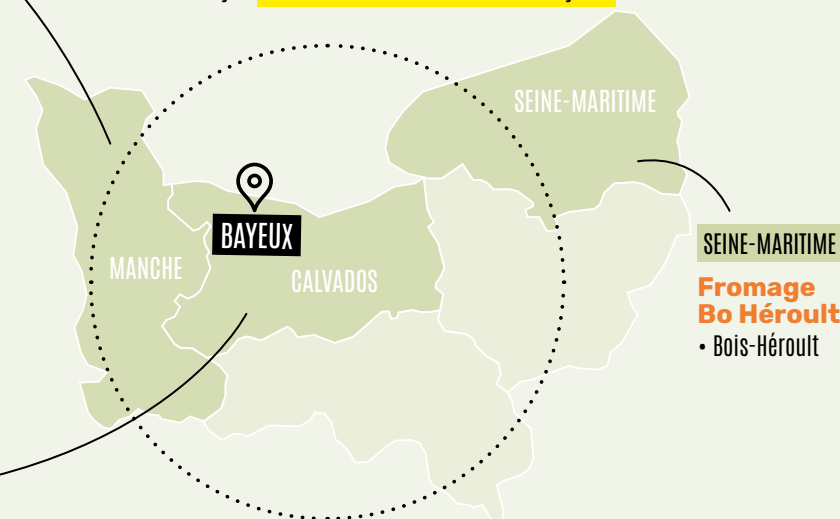
Viande de porc bio

• Longueville

Pommes de terre bio

• Planquary

35 %
DES APPROVISIONNEMENTS SONT D'ORIGINE LOCALE
soit dans un rayon inférieur à 150 km autour de Bayeux



Pommes bio

• Lisores

Huile de colza et tournesol, carottes et pommes de terre

• Osmanville

Pâtes aux œufs bio

• Osmanville

Miel bio

• Souleuvre-en-Bocage

Lentilles vertes, beluga et quinoa bio

• Vaucelles

SEINE-MARITIME
Fromage Bo Hérault
• Bois-Hérault

LA DIÉTÉTICIENNE...

Delphine Beauce
Diététicienne et formatrice en nutrition,
membre fondateur du collectif Les Pieds dans le Plat

« Nous consommons deux
à trois fois trop de protéines »

« Culturellement, la viande reste au centre de notre repas et c'est difficile de s'en détacher. Nous consommons deux à trois fois trop de protéines, en particulier chez les petits. L'enjeu est donc de réduire ces grammages et d'apporter de la qualité. **La base de notre alimentation, ce sont les légumes et les fruits.** Viennent ensuite les céréales non raffinées, c'est-à-dire complètes ou mi-complètes, qui apportent fibres et minéraux essentiels, et aussi plus de satiété dans l'assiette ! Les légumineuses, comme les lentilles, les pois cassés, les pois chiche, ou encore les haricots blancs, sont tout aussi essentielles. Elles apportent les protéines nécessaires à notre organisme, des fibres et des féculents. L'objectif d'aujourd'hui est de renverser la base de protéines animales qui prend 50 % de nos habitudes alimentaires. Dans l'idéal, l'assiette devrait être composée à 85 % de végétal et 15 % d'animal. Dans les faits, nous sommes plutôt sur un objectif de 25 % d'animal. »



LE GESTIONNAIRE...

Guillaume Roy
Gestionnaire de la restauration collective
pour les cantines de Bayeux Intercom

« Couvrir l'ensemble
des besoins nutritionnels »

« L'objectif d'une **cuisine équilibrée, et 100 % faite maison se révèle extrêmement motivant** pour les équipes de restauration. Tout est envisageable : faire nos propres charcuteries, nos propres pâtes à tarte, nos propres pains à burgers... Seulement ce n'est pas si facile à mettre en place. Tout comme l'introduction du bio dans les menus s'avère parfois compliquée (quantités insuffisantes, légumes bisornus difficiles à éplucher, etc.), **le 100 % fait maison nécessite une nouvelle organisation en cuisine**, avec du matériel adéquat et des équipes formées, à la fabrication de la charcuterie pour reprendre l'exemple donné. Cela implique aussi une conception des menus différente, avec plus de place au végétal, et en veillant à toujours couvrir l'ensemble des besoins nutritionnels des enfants. Le projet demande du temps mais nous progressons petit à petit sur cette voie. »



Tous au jardin permacole de Bayeux !

De septembre à juin, les classes d'écoliers de l'ensemble du territoire chaussent leurs bottes à tour de rôle pour venir récolter ce que d'autres camarades ont semé plus tôt dans l'année. Dans l'éducation au goût, le faire-goûter est indispensable, mais le faire-participer aussi !



ET OUI... ↘

« Le calcium... »

Il se trouve dans les produits laitiers, mais pas que ! Il y a **aussi dans l'eau**, dans la **famille des choux**, dans les **oranges**, dans les **céréales complètes** ou **mi-complètes**, ou encore dans tous les **produits de la mer**.

LE PÉDIATRE...

Jean-Christophe Paon
Pédiatre et chef du service de pédiatrie au
Centre hospitalier Aunay-Bayeux

« La cantine peut être source d'apprentissages »

« La consommation de protéines animales, qu'elle se fasse via la viande, le poisson ou les œufs, est assez réglementée. Les portions sont chiffrées en fonction de l'âge et des besoins. Par habitudes culturelles, beaucoup de gens mangent de la viande midi et soir, ce qui est une aberration quand on regarde la quantité d'apport protéique global recommandé par jour et par personne. **Par exemple, chez un enfant de 10 à 12 ans, une portion de viande ne doit pas dépasser 120 grammes.** Cela équivaut à la taille d'un steak haché de supermarché (125 grammes), ce qui est déjà trop pour cet âge-là, puisque tous les produits laitiers que l'on consomme au quotidien sont aussi une source d'apport en protéines animales. Je pense que la cantine peut être source d'apprentissages à ce niveau-là. Il y a tellement de choses à faire découvrir aux enfants ! »

À savoir

LES AGENTS DE
RESTAURATION
FORMÉS AU100 %
FAIT MAISON

Depuis 2022, la loi EGALIM impose à la restauration collective publique d'offrir au moins 50% de produits durables (appellations d'origine ou label rouge), dont 20% minimum de produits bio, ainsi qu'un menu végétarien par semaine. Mais remplacer l'apport en protéines animales n'est pas toujours simple. Les habitudes de travail sont ancrées chez les cuisiniers, dont la moyenne d'âge est de 55 ans. Cela demande un réel savoir-faire, donc un apprentissage. Pour ce faire, les agents de la restauration ont suivi, cet automne, une formation sur le 100% fait maison et la végétalisation des menus, dispensée par la SCIC Nourrir l'avenir et le Collectif Les Pieds dans le Plat.

RENDEZ-VOUS AU MARCHÉ DE NOËL

Artisanat, décoration, gourmandises, vin chaud...
Les marchés de Noël nous plongent dans l'ambiance
chaleureuse des fêtes de fin d'année.

1 BAYEUX

Du 12 au 24 décembre

Sous l'arbre de la Liberté et dans un décor féérique, les traditionnels chalets en bois de la Ville abriteront des producteurs et artisans d'art locaux qui raviront les yeux et les papilles grâce à leurs produits, leurs spécialités et leurs idées cadeaux. À quelques pas de là, au pied de la cathédrale, une mini-ferme accueillera plusieurs pensionnaires, dont un poney, un âne, des moutons, des chèvres, des canards et des poules.

Au plus grand bonheur des enfants qui, après avoir observé de près leurs amis à poils et à plumes, pourront aller saluer le Père Noël dans son chalet installé juste à côté. Et pour parfaire l'expérience, quoi de mieux qu'un tour de manège gratuit situé à l'entrée du site !

Plus d'informations sur bayeux.fr

ATELIERS COURONNES DE NOËL

Et si cette année, vous réalisiez
votre propre couronne à accrocher
à la porte ou sur une fenêtre ?

Rendez-vous aux 7 lieux !

Mercredi 10 décembre

Sessions à 10h30 et 14h30

À partir de 8 ans

Rendez-vous à l'Hôtel du Doyen !

Mercredi 17 décembre

Session à 9h à 10h30,
14h et 15h30

CHEESEBOX

Une borne photo
spéciale Noël sera installée
près des chalets.

GARDEZ UN
SOUVENIR DE
VOTRE PASSAGE
AU MARCHÉ
DE NOËL !

HORAIRES DU MARCHÉ

Du lundi 15 au jeudi 18
de 16h à 20h

Du lundi 22 au mercredi 24
De 11h à 20h (excepté le
mercredi 24, jusqu'à 16h)

Les vendredis de 16h à 21h

Les samedis de 11h à 21h

Les dimanches de 11h à 20h



HORAIRES DU MANÈGE

En semaine
à partir de 17h

Samedi et dimanche
à partir de 10h

PRÉSENCE DU PÈRE NOËL

Les samedi 13 et dimanche 14 décembre, ainsi
que du samedi 20 au mercredi 23 décembre
de 14h à 18h

Les vendredis 12 et 19 décembre de 18h à 20h

Le mercredi 17 décembre de 16h à 18h

Le mercredi 24 décembre de 13h à 15h

À deux pas du marché de Noël
de Bayeux, les bibliothécaires
de la médiathèque
Les 7 lieux vous
proposeront leurs
meilleures histoires
de Noël : une petite
pause magique à
écouter en famille.

Rendez-vous
au Musée d'Art et d'Histoire
Baron Gérard

37 rue du Bienvenu

Sessions à 15h et 16h

À partir de 4 ans

LECTURES ENCHANTÉES

Mercredi
17 décembre

2 ARROMANCHES-LES-BAINS

Les 29 et 30 novembre

Les deux Comités de jumelage d'Arromanches reconduisent leur marché de Noël dans une ambiance conviviale. Comme chaque année, la priorité est donnée à l'artisanat local. Une vingtaine de stands de produits artisanaux y seront proposés, sans oublier des petites gourmandises à savourer sur place !

De 10h à 18h, à la salle des fêtes

3 LONGUES-SUR-MER

Les 6 et 7 décembre

Chocolats, vins, cadeaux, brocante... Une ambiance festive et chaleureuse vous accueille au marché de Noël de Longues-sur-Mer où vous pourrez échanger avec une vingtaine d'exposants. Pour clôturer la journée du samedi, un feu d'artifice sera tiré depuis parking de l'école, à 19h30.

De 10h à 21h le samedi et de 10h à 18h le dimanche, à la salle des fêtes

4 SOMMERVIEU

Les 13 et 14 décembre

Chocolats, vin chaud, cadeaux... Une ambiance festive et chaleureuse vous accueille au marché de Noël de Sommervieu, organisé par l'Association pour la restauration de l'église de Sommervieu. Repartez avec des objets artisanaux et, peut-être, le numéro gagnant de la tombola !

De 10h à 18h, à la salle des fêtes

5 SUBLES

Le 14 décembre

Une quinzaine d'artisans locaux réunis par l'Association des parents d'élèves de Subles, proposeront leurs réalisations créatives et gustatives à la vente. Vin chaud, crêpes et autres douceurs seront également en vente. Un spectacle pour enfants aura lieu à 14h30 et le Père Noël arrivera l'issue de la représentation pour un instant magique et de jolies photos souvenir !

De 10h à 18h, à la salle socioculturelle

6 VAUCELLES

Les 22 et 23 novembre

L'association Vaucelles mon village réunit une dizaine d'exposants locaux, avec en accompagnement, vente de gâteaux, crêpes et autres friandises pour le goûters.

De 10h à 17h, à la salle des fêtes



MAIS AUSSI...

CONCERTS DE NOËL

BARBEVILLE

La commune vous donne rendez-vous pour le traditionnel concert de Noël avec la **Chorale Gourmande**. Les choristes, amateurs enthousiastes, vous plongeront dans l'ambiance féérique de Noël. Concert suivi d'un vin chaud servi à la mairie.

Dimanche 7 décembre
à 16h30, à l'église

CHOUAIN

La chorale **Gunaïkes** (« femmes » en grec), 100 % féminine, fera résonner l'église de Chouain lors d'un concert de chants de Noël traditionnels.

Samedi 13 décembre
de 18h à 19h15, à l'église

LONGUES-SUR-MER

Dans l'église chauffée de la commune, les trois chœurs de l'**Orphéon de Bayeux** vous offriront un moment de pur de bonheur.

Dimanche 7 décembre
à 18h, à l'église



Mobilité

Pourquoi la mise en route du plan vélo prend-elle autant de temps ?

En janvier 2024, Bayeux Intercom était lauréate de l'appel à projets Territoires cyclables, organisé par le Ministère de la transition écologique. La promesse : bénéficier, pendant 6 ans, d'un accompagnement financier de l'État pouvant aller jusqu'à 3,3 millions d'euros pour aménager des itinéraires cyclables sur tout le territoire. Depuis, l'intercommunalité attend le top départ pour lancer les travaux. Explications.

Pour développer la pratique du vélo, le schéma cyclable planifié sur 15 ans l'aménagement d'itinéraires sécurisés, cohérents et lisibles pour tous. Objectif : assurer la desserte des principaux sites en zone urbaine (gares, services publics, écoles, zones d'emploi) mais également, entre les communes. Il va sans dire que la réalisation d'un tel projet prend du temps et nécessite un gros travail préparatoire, invisible du grand public.

UN LONG PARCOURS ADMINISTRATIF

Parmi les nombreuses étapes règlementaires accomplies depuis, il y a d'abord eu le recrutement d'un chef de projet « aménagements cyclables » chargé de coordonner la réalisation de 43 km de voies cyclables d'ici fin 2029. Puis, la préparation d'un groupement de commandes avec les communes concernées par les tracés, pour prioriser les aménagements les plus simples à réaliser, comme les marquages au sols ou l'implantation d'abris et d'arceaux. L'ensemble des éléments utiles à la compréhension des aménagements cyclables envisagés a ensuite été soumis à concertation publique, avant d'être transmis à un bureau

de contrôle indépendant chargé de s'assurer, en amont des aménagements, du respect des prescriptions de l'appel à projets Territoires cyclables.

UNE MISE EN ROUTE RETARDÉE

Malgré ces cols franchis, la ligne d'arrivée est encore loin. Par obligation légale, une demande d'examen au cas par cas des aménagements cyclables envisagés a également dû être déposée. Cette procédure vise à déterminer, au vu des possibles impacts causés sur l'environnement (notamment sur la faune, la flore, ou encore les zones humides), si une évaluation environnementale doit être réalisée. Depuis le début de l'automne 2025, des discussions sont en cours avec la Direction régionale de l'environnement, de l'aménagement et du logement (Dreal) afin de préciser les impacts éventuels sur l'environnement et les étendues complémentaires à mener en fonction des aménagements cyclables prévus. La course contre la montre continue.

C'est vous qui voyez.

Suivez-nous



#bayeuxintercom



LIKEZ,
PARTAGEZ,
PUBLIEZ

AVIS AUX AMOUREUX
DE NOTRE BEAU TERRITOIRE,
PHOTOGRAPHES AMATEURS
OU PROFESSIONNELS,
ADEPTES DES RÉSEAUX SOCIAUX !



@vdoerflinger



Partagez vos photos du territoire avec le #bayeuxintercom. Le service communication en sélectionnera une qu'il publiera dans le prochain Regards.



BENOÎT MORET AGRICULTEUR DES HAIES ET DES HOMMES

Éleveur laitier à Commes, Benoît Moret a replanté deux kilomètres de haies bocagères en deux ans sur les 145 hectares qu'il exploite. Grâce aux aides de Ter'Bessin et de la coopérative d'Isigny Sainte-Mère, il a bénéficié d'un tarif préférentiel et d'un service clé en main pour la plantation. Témoignage.

Quand je regarde les photos de quand j'étais gamin, il y avait des haies partout. On ne voyait rien de l'autre côté de la route, alors qu'aujourd'hui, on voit jusqu'à Caumont-l'Éventé, on voit le CHU de Caen... Chaque année, la bise malmène la végétation. On prend les vents d'ouest qui viennent de la Manche, mais aussi des vents d'est en mars-avril que l'on n'avait pas avant. Il y a deux ou trois ans, les frênes ont été brûlés de moitié par le froid, comme après un incendie, alors qu'ils étaient en bourgeons. Et pendant ces périodes de vent glacial, les bêtes n'ont nulle part où s'abriter.

TROUVER LE JUSTE MILIEU

Le paysage est dessiné par l'agriculteur, mais l'agriculture bouge, évolue ! L'énorme vague d'arrêt de productions de lait en 2015 a visuellement changé toute la campagne. Les agriculteurs ont retourné toutes leurs prairies en cultures, car elles ne leur étaient plus

utiles. Et les haies ont été supprimées pour faciliter le passage du matériel agricole. Seulement, enlever une haie, cela paraît insignifiant à l'échelle d'une exploitation, mais remis sur un territoire, c'est gigantesque ! C'est beaucoup plus compliqué de moduler ses parcelles en fonction de ses pratiques agricoles. Je suis d'accord qu'il faut préserver le bocage, car c'est l'image du territoire, sa signature, mais il faut le faire avec le bon sens qui s'impose. D'après moi, la réglementation actuelle manque de souplesse à ce niveau-là.

REPLANTER POUR PROTÉGER

Au-delà de l'image, les haies ont surtout de multiples bénéfices. Pour les retenues d'eau par exemple. On voit bien qu'aujourd'hui, quand il tombe un amas d'eau, l'Aure est à saturation. L'artificialisation des sols y est pour quelque chose, mais il y a aussi les flux d'eau qui arrivent des campagnes

d'un coup, vu qu'il y a moins de retenues. Autre bénéfice : la préservation de la biodiversité. Il y a 10 ans, on n'entendait plus d'oiseaux en campagne. Aujourd'hui, on les entend partout, grâce au changement de pratiques pour l'entretien des haies en période de nidification des oiseaux. Pour ma part, si je replante des haies aujourd'hui, c'est avant tout pour le bien-être de mes vaches, pour qu'elles puissent à la fois s'abriter du vent et se mettre à l'ombre lors des fortes chaleurs. Par contre, je replante uniquement sur le contour de mes herbages en pente, où je suis sûr à tout jamais que ça restera des herbages pour mes bêtes. Je ne veux pas devoir me dire un jour "Eh bien cette haie, je l'ai plantée ici il y a 15 ans mais je ne peux plus l'arracher et suis bloqué à tout jamais. Tant pis pour moi !"

À voir absolument.

DÉCEMBRE

Du 5 au 7 décembre 2025

TÉLÉTHON

LES COMMUNES SE MOBILISENT

ARROMANCHES-LES-BAINS

Pièce de théâtre

« Qui veut l'héritage de tante Hortense ? » par L'Ancre Masquée.

Samedi 6 décembre, à 18h, et dimanche 7 décembre, à 15h, à la salle des fêtes.

BAYEUX

Challenge de 24h

« 5 sommets pour 5 années »

pour les 5 ans du club d'escalade Bayeux à Block.

Du vendredi 5 décembre à 18h au samedi 6 décembre 18h, au complexe Eidhoven.

Démonstrations de lutte

Bayeux Lutte Olympique.

Vendredi 5 décembre, de 18h à 23h, et samedi 6 décembre, de 10h à 18h, au complexe Eidhoven.

SAINT-VIGOR-LE-GRAND

Pièce de théâtre

« Au Diable la Magie » par les Joyeux Colibris de Trévières.

Samedi 22 novembre, à 20h30, à l'Odysée.

Concert

avec les artistes du Studio de Développement Musical de Benoît Hetman avec les chœurs de l'Orphéon.

Dimanche 30 novembre, à 16h, à l'Odysée.

Livraison de la vente des

« repas à emporter ».

Commande à passer en mairie, à partir de début novembre.

Vendredi 5 décembre, de 16h30 à 18h30, à l'Odysée.

Marche au profit du Téléthon

suivi d'un concert

par le groupe local OKAZOO avec tirage de la tombola.

Samedi 6 décembre, à partir de 13h45, à l'Odysée.



Du 17 décembre 2025 au 3 janvier 2026

Bayeux

CATHÉDRALE DE GUILLAUME

Après le succès de l'an passé, l'office de tourisme de Bayeux Intercom invite une nouvelle fois le public à découvrir les visages méconnus de l'histoire médiévale à travers le monde. Un spectacle immersif, de son et de lumière, à l'intérieur de la cathédrale. Un merveilleux voyage captivant et spectaculaire !

Séances toutes les 30 min de 18h à 20h. Sans réservation.

Sauf 19, 24, 25, et 31 décembre, et 1^{er} janvier

www.bayeux-bessin-tourisme.com



Le 19 décembre 2025

Bayeux

LES GALOPADES

En décembre, petits et grands ont rendez-vous pour une course familiale déguisée qui fait le plein de bonne humeur. Le principe : une galopade déguisée sans classement ni chrono, juste pour le plaisir de se retrouver ensemble et célébrer les fêtes de fin d'année !

Départ Place aux Pommes à 19h30

Inscription en ligne sur normandiecoursapied.com



Le 20 décembre 2025

Port-en-Bessin-Huppain

RETOUR DE PÊCHE

La magie de la nuit opère en deux temps : l'arrivée depuis la Baie de Seine des chalutiers tous feux allumés, puis le grand défilé sublimant au passage le véritable savoir-faire des métiers de pêche. Alors que la saison de la coquille Saint-Jacques bat son plein, visiteurs et locaux sont invités à assister au ballet incroyable des chalutiers revenant à quai. Une observation immersive illustrée par les commentaires de Dominique Lamort, qualicien pour Normandie Fraîcheur Mer et Sophie Coevoet, directrice du Centre Culturel municipal.

Quai Letourneur, dès 20h



by bus

ALLERS-
RETOURS
VERS
BAYEUX

Le Transport à la demande

arrive près de
chez vous

TAD
Transport à la demande

SERVICE ÉTENDU

Disponible dans
les **36 communes**
du territoire,
dès septembre

- **2 allers-retours**
le **mercredi**,
en période scolaire
- **4 allers-retours**
le **samedi**,
toute l'année

RÉSERVATION LA VEILLE

Via l'application
By-Mobilité

Ou via le site internet :
by-mobilite-bayeux-intercom.fr