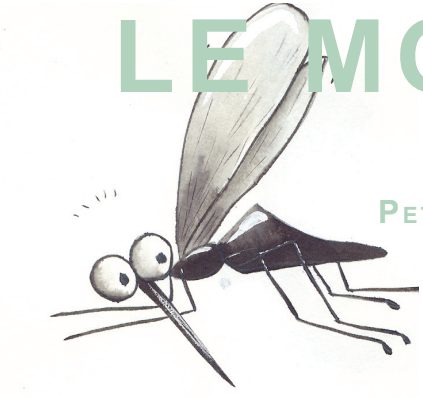


LE MOUSTIQUE

De Mas Thibert

PETIT JOURNAL DURABLE ET SYMPATHIQUE

N°13

Mars 2016

EDITO

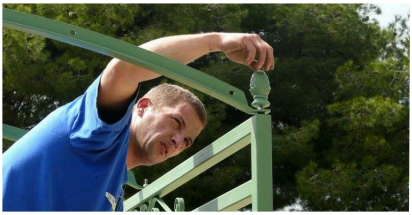
De la terre à l'assiette, Incroyables comestibles, Transition, Fête de la Biodiversité ou des Producteurs, Fraîche attitude, A corps et plantes, ...

Tous ces mots, noms d'association, ou slogans raisonnent à nos oreilles. Est-ce simplement une mode ? Non, c'est un souci commun , nous nous sentons concernés. Nous voulons manger sain, local, quand c'est possible, et découvrir de nouvelles saveurs y compris sauvages.
Alors, nous avons décidé de cultiver ensemble dans un jardin partagé. Nous nous intéressons à des pratiques culturales plus sobres. Et pour échanger, avec vous, leurs expériences, chaque 1er samedi du mois, les jardiniers vous y accueillent . Dès le mois d'avril, les enfants pourront participer aux ateliers du « club des petits jardiniers de l'Oasis ».
Nous souhaitons aussi un environnement agréable et propre, dans lequel il fait bon vivre et nous allons tous pouvoir y contribuer dans le cadre de la campagne de propreté qui s'annonce....

Soyons vigilants !

MAINTENANT QUE NOUS AVONS UN VRAI RALENTISSEUR, «CHOCOLAT», NOTRE RALENTISSEUR MOBILE, VA POUVOIR PRENDRE DES VACANCES!!!

Grégory Camphin, Artisan ferronnier à Mas-Thibert



Est-ce que tu peux nous parler de ton métier ?

La ferronnerie est l'art et la technique du travail du fer, l'activité peut donc être très variée puisqu'elle concerne tout ce qui touche au fer.
Le métier consiste à réaliser à partir de cette matière première une pièce finie, ce qui oblige à la réalisation d'un plan, le chiffrage en matière première et en temps de réalisation, la fabrication en atelier et souvent la pose.
Cela va de la fabrication de grilles, portails, portes, fenêtres en passant par des hangars, abris, ou même de la réparation de pièces pour du matériel agricole

Quel a été ton parcours ?

J'ai suivi une scolarité classique jusqu'en 3ème pour ensuite m'orienter vers un lycée technique où j'ai pu faire divers stages (boucherie, maçonnerie, boulangerie...) avant de toucher à la soudure, ce qui m'a donné envie de suivre un apprentissage en CAP menuiserie serrurerie métallique.
Diplôme en poche, j'ai fait mon expérience dans de nombreuses sociétés et même en Polynésie Française où je suis resté 2 ans et demi, avant de rencontrer un patron ici qui m'a donné envie de me lancer à mon compte en me faisant confiance et me laissant une grande autonomie dans mon travail.
C'est donc après plus de 12 ans d'expérience que j'ai décidé de m'inscrire à la chambre des métiers comme artisan.

Et maintenant ?

Aujourd'hui j'exerce mon métier, chez moi et comme il me plaît même si ce n'est pas toujours facile, bien entendu on ne compte pas ses heures. Le travail administratif est lourd.
J'attaque ma 4 ème année et je pense avoir fait le plus dur, après avoir bâti mon atelier, m'être équipé peu à peu du matériel nécessaire et surtout constitué une clientèle solide.

Qu'est ce qu'il te plaît dans ton métier ?

Ce qui me plaît le plus c'est le contact avec le client, chaque projet est pour moi un nouveau challenge ! Le lieu et la demande sont toujours différents, je joue également un rôle de conseiller de par mon esprit créatif car le client a parfois une vague idée de ce qu'il veut mais ne sait pas ce qui est réalisable, le voir surpris et ravis lors de la pose me satisfait à chaque fois.
J'apprécie aussi le fait de pouvoir partager mon savoir et mes techniques ; en effet, je prend régulièrement des stagiaires (une quinzaine de lycéens de Mas-Thibert) et depuis peu un apprenti également de Mas-Thibert. Certains stagiaires choisissent cette voie et veulent en faire leur métier plus tard, je trouve ça valorisant.

Justement, un conseil aux jeunes ?

Comme la plupart des métiers d'artisanat, c'est métier qui peut être difficile car physique, mais intéressant car il demande aussi des compétences techniques que l'on acquiert seulement avec un diplôme et de l'expérience.
Je conseillerai donc aux jeunes qui choisissent cette voie de s'accrocher car au bout il y a énormément de demandes et donc du travail toujours assuré.
Certains métiers de l'artisanat meurent, celui de ferronnier, même si il est parfois mal connu, n'est pas prêt de mourir.

ECOLE DU DOMAINE DU POSSIBLE

Depuis le 7 septembre 2015, une nouvelle école a ouvert ses portes à Arles, dans la Chapelle St Martin du Méjan.
31 élèves de 8 à 14 ans sont répartis dans deux classes
L'enseignement « académique » a lieu le matin, les après-midis se passent au Domaine agro-écologique de la Volpellière à Mas Thibert.
Projet pédagogique basé sur les apprentissages, ceux de la citoyenneté, de la vie en groupe, du jardinage, de l'équitation, de la musique, de la littérature. Sans notes ni manuels.

Questions à Amandine Parent, professeur dans cette école :

Comment vois-tu ton rôle d'enseignante dans cette école ?
C'est intéressant de prendre ce recul parce que, en y réfléchissant, je me sens autant, voire plus, élève que prof ici. Le contact avec les enfants et l'équipe pédagogique est passionnant et merveilleusement enrichissant.

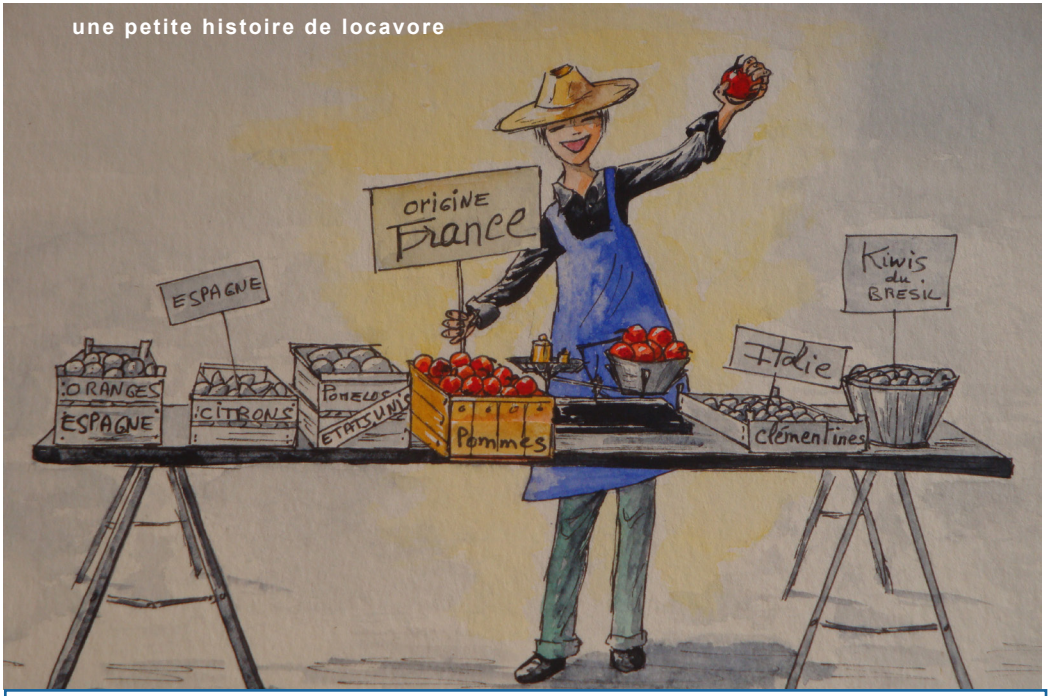
Qu'enseignes-tu aux enfants ?
J'enseigne l'anglais le matin, avec l'aide de 2 stagiaires australiens et j'encadre l'atelier potager l'après-midi avec Aïcha, la stagiaire allemande.

Ta formation… Pourquoi as-tu choisi ce mode d'enseignement ?
J'ai une formation de professeur de langue et je me suis tournée vers le monde agricole après quelques années de pratique. J'ai appris l'agriculture biodynamique pour un projet d'installation en plantes aromatiques et médicinales. En 2 mots, l'agriculture biodynamique, révélée par Rudolf Steiner dans les années 20, aime associer culture et élevage, utilise le calendrier lunaire et planétaire et applique des préparations biodynamiques sur le sol. C'est comme ça que je me suis intéressée à la pédagogie Steiner-Waldorf que je rencontre donc cette année avec joie dans la pédagogie pratiquée dans l'école du Domaine du possible.

Comment en deux mots pourrait-on le décrire ?
Dans ce mouvement, j'aime l'attention portée au respect des rythmes de l'enfant. On attend par exemple réellement le CP pour aborder toute notion d'écriture ou de calcul.
J'aime aussi le découpage des matières en «périodes» de 2 à 4 semaines où les élèves étudient une même matière. La géographie en ce moment, le français, la géométrie et les maths précédemment.
Je trouve chouette également la place faite au chant, à l'art, à la nature, aux savoir-faire pratiques... Toutes ces petites et grandes choses qui donnent envie de relever ce défi d'être humain dans notre temps.

Quelles relations peut-il y avoir avec le village est ce qu'il va y avoir un lien entre les habitants et l'école puisque celle ci va s'installer définitivement à la Volpelière à la rentrée 2016 ?
Nous avons déjà évoqué le souhait que ces liens existent avec l'équipe. Ça pourrait être lié aux activités extérieures (jardin, cheval, construction) ou artistiques aussi, ou lors d'évènements particuliers. Encore à définir mais je suis par ailleurs assez certaine que la direction et les enseignants ont la volonté que des échanges aient lieu.

- Salut mémé, je viens te chercher pour faire les courses du repas de dimanche.
- Bonjour pitchoune, tu m'emmènes sur le marché ?
- Alors mémé aujourd'hui on va essayer de consommer locavore.
- Mes qu'es aco locavore pétiote ?
- Ca veut dire cuisiner des produits locaux, qui viennent de la région. On évite de faire voyager des produits pour diminuer la pollution dûe au transport et puis on fait mieux vivre des producteurs locaux en achetant sans intermédiaire. Je préfère aussi que l'on prépare des fruits et légumes de saison .
- Eh ben! Comme quand j'étais enfant, on allait à la ferme chercher nos oeufs et notre lait. Et bien sûr on ne mangeait pas des tomates en février.
Alors....on pourrait commencer par...
L'apéro. Papé ira chercher du Ripisilve blanc à l'île St Pierre et des moules à gratiner à Carteau.
- Tu as tout compris, c'est ça. En entrée, on préparera des carottes râpées et de la salade verte. A Solid'Arles, ils achètent aux paysans du coin des légumes de saison.
On fera une vinaigrette avec l'huile d'olive des Bastidettes ? Et puis quelques toasts de leur tapenade pour l'apéro.
- Bonne idée, en plat principal, on va changer du plus classique daube et riz de Camargue. Je te propose des côtes d'agneau de Crau aux herbes de Provence et un gratin de choux-fleur. Pour le fromage on peut aller chercher quelques chèvres à St Martin de Crau.
- Oui . Et en dessert des beignets aux pommes, j'en ai fait provision sur le marché de producteurs de St Etienne du Grès cet automne.
Vaï, vaï que avé de pan à la paniero.....



Voici les manifestations du club du 3° âge
Les membres du club Deveye ont participé à six séances portant sur la nutrition, encadrées par une diététicienne et un prof de sport lors du dernier cours.

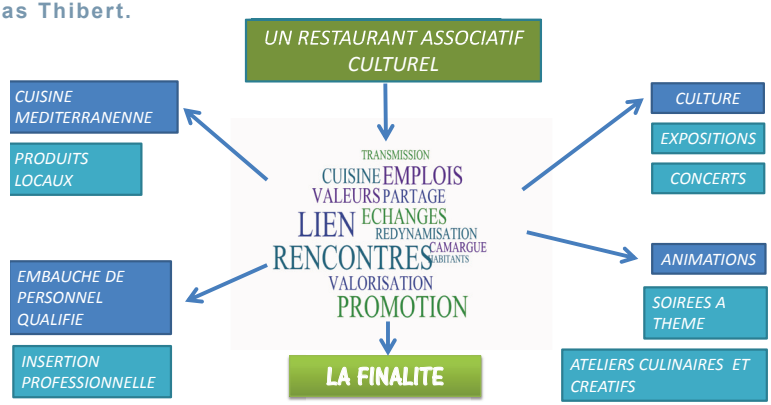
Ces séances intitulées « ***bien mangé pour bien vieillir»*** étaient financées par le CCAS.
Pour clôturer, les participants ont préparé, ensemble, un couscous dans la salle du Club Deveye.
Le club a d'autres activités en place : marche sur la piste cyclable ou sur les sentiers des Marais du Vigueirat avec une animatrice du CCASS,
Visite du Musée Départemental de l'Arles Antique et parcours santé à Arles.

Des projets avec le CCAS mais aussi avec l'Entraide des cours d'esthétiques, de cuisine du monde, des lotos, du sport doux....en plus des joueurs de cartes qui continuent de se regrouper deux fois par semaine.

ACTUALITÉS DE DÉDUCIMA ET DU JARDIN DE L'OASIS

VOICI LE PROJET DE L'ASSOCIATION ISSU DES UNIVERSITÉS DE PAYS

Après relecture du P3D (plan décennal de développement durable), l'association Déducima a identifié un projet important pour le développement du lien social, de l'activité touristique et économique du village. Ce projet est la création d'un lieu de restauration et de diffusion culturelle (repas, musique, soirée à thème, exposition...) à Mas Thibert.



Redynamiser le village, favoriser la promotion des productions locales, l'insertion professionnelle, l'accès à la Culture et le lien social.

Le 27 février dernier, les adhérents de DEDUCIMA se sont rassemblés pour leur **assemblée générale** annuelle. Outre le bilan 2015 et les projets 2016 un nouveau bureau a été élu avec comme secrétaire Anna Eva BERGE, secrétaire adjointe Laura CARRAUD, correspondante du « Moustique » Caroline BERTHONNEAU, trésorière Elisa FROMENTIN, vice-président Philippe PINARD, présidente Véronique COULOMB.

Une nouvelle saison démarre au jardin de l'Oasis avec de nouveaux jardiniers et des rendez-vous auxquels nous vous invitons :

Tous les 1er samedis du mois, les jardiniers vous accueillent au jardin. Au programme, échanges de plants, de graines, de pratiques.

Le 2 avril prochain, nous vous proposons une balade-cueillette à la découverte des plantes sauvages comestibles qui nous entourent suivie d'une dégustation avec Bénédicte Hossenlopp de l'association «A corps et plantes».

La création d'un **«club de petits jardiniers de l'Oasis»** tous les mercredis aprés-midi, à partir du 6 avril.

Le 11 juin, participation à la manifestation organisée par le CPIE « Bienvenue dans mon jardin au naturel» avec des animations particulières.

D'autres rendez-vous sont à venir dès le mois de mai une journée d'animation autour de l'alimentation, l**e 27 mai, jour de la fête des voisins**, et nous avons l'intention de la fêter avec vous !

Nous serons présents aussi lors de la journée de clôture de la campagne propreté le 18 Juin avec la fraîche attitude.

N'hésitez pas à venir nous rencontrer pour en discuter et y participer !!!

LE BONHEUR EST DANS LE TRI

Suite à une action, présentée en conseil de village l'idée d'une campagne propreté a émergé pour améliorer notre cadre de vie. Pour la mettre en œuvre tout le monde s'est mobilisé : la mairie avec le service de développement durable et les services techniques, l'école avec Sandra et les enfants du péri-scolaire, les Tuiles bleues avec le centre aéré et Virginie… Visite du centre de tri, peinture, reportage photos, vous pourrez découvrir toutes ces réalisations le 18 juin prochain à Mas-Thibert lors d'une journée festive.

Pour cet article, nous avons rencontré Mme Virginie Ledoux, qui occupe l'un des deux postes d'ambassadeur du tri aux services techniques de la mairie d'Arles:

En quoi consiste ton poste ?

Notre service consiste à informer les gens sur le tri sélectif, de son suivi qualité et de la distribution de sacs jaunes aux personnes âgées et aux personnes à mobilité réduite. Nous sommes aussi responsables de la mise en place du compostage individuel et de son suivi. Nous proposons également de la sensibilisation dans les écoles et collèges, des visites du centre de tri Delta recyclage (pour enfants et adultes), des animations dans le cadre du périscolaire et dans les centres d'animation sportive l'été. De plus, nous travaillons régulièrement avec le CPIE et d'autres associations. Pour finir, nous sommes responsables de la gestion des cartes d'accès aux déchetteries (attribution des cartes d'accès et dérogations) et nous gérons le standard «allô propreté». Nous sommes une équipe de 5 personnes, dont 2 agents sur le terrain.

Quelle est la mission de Delta Recyclage ?

Delta Recyclage est un centre de tri et non de recyclage. Le centre d'Arles a entre autre pour vocation de trier les déchets recyclables, avant leur prise en charge par des recycleurs (entreprises privées).

Comment se déroule ce tri ?

Le tri se déroule en plusieurs étapes :

Collecte des sacs jaunes par les camions bennes.

Lorsque les camions bennes ont terminé leur tournée de collectes, ils se rendent à Delta recyclage où ils sont pesés puis déchargés dans un hangar.

Les sacs jaunes sont ensuite déposés sur des tapis roulants.

Une machine («ouvreuse de sacs») «éclate» les sacs, répandant ainsi leur contenu.

Des employés enlèvent manuellement les déchets trop gros pour le processus de tri.

Les déchets sont acheminés sur des tapis «vibrants», les débarrassant ainsi de la poussière.

De puissants aimants attirent les débris métalliques, les séparant du reste des déchets.

Un capteur repère et enlève les bouteilles plastiques.

Des employés enlèvent manuellement le reste des déchets recyclables ainsi que les erreurs de tri et les derniers éléments indésirables.

Les déchets ainsi triés par catégorie, sont compactés, puis transportés vers différents centres de recyclage.

Qu'advient-il ensuite des déchets triés ?

Les déchets sont rachetés par des recycleurs, en fonction de leur nature.

Les papiers et les cartons vont permettre de refaire du papier, du carton.

Les métaux sont recyclés en moteurs, vélos, outils etc...

Pour le plastique, il en existe 2 catégories :

Les plastiques transparents (ex : bouteille d'eau), qui peuvent être recyclés en vêtements ou retransformés en bouteilles.

Les plastiques opaques (ex : flacon de lessive), peuvent être recyclés en arrosoirs, table de jardin, tuyau... Ces plastiques ne se recyclent qu'une seule fois.

Il existe d'autres types de déchets qui peuvent être triés et recyclés, mais qui ne dépendent pas du même circuit : les déchets déposés par les particuliers en déchetterie.

Quels sont-ils ?
Les verres peuvent se recycler de manière quasiment infinie (selon si le tri par couleur est bien fait sinon une dizaine de fois en verre de couleur).
Le verre et les textiles sont collectés selon un autre procédé, celui de l'apport volontaire, les individus déposant directement ces déchets dans des «colonnes» prévues à cet effet.
Les piles, cartouches et ampoules peuvent être déposés dans de bornes prévues à cet effet dans les supermarchés.

La déchetterie : Voici une liste des déchets qui y sont triés, et l'usage qu'il en est fait:
Les gravats sont concassés et réutilisés dans le BTP.
Les meubles sont récupérés et transformés en bois de chauffage pour les entreprises ou broyés pour faire de l'aggloméré, selon le type de bois récupéré.
Les déchets végétaux sont transférés vers des plateformes de compostage (pour devenir du terreau).
Les huiles de moteurs usagées sont récupérées, nettoyées des impuretés pour être transformées en huile régénérée.
Les papiers et cartons sont renvoyés vers Delta Recyclage.
Les vieux frigos et ordinateurs sont récupérés par des entreprises qui récupèrent certains composés et matières.
Les déchets toxiques sont récupérés et détruits par une filière spécifique.
Les «déchets ultimes», déchets dont le recyclage est impossible, sont enfouis ou incinérés.

Peux-tu nous donner des exemples de réutilisation de déchets recyclés?
Voici quelques exemples d'utilisation :
670 cannettes en aluminium pour un vélo.
27 bouteilles plastiques pour un pull en polaire.
11 bouteilles de lait (opaques) pour un arrosoir.
450 flacons opaques pour un banc de 3 places.
Une tonne de plastique recyclée c'est 1,2 tonne de pétrole économisée.

Pourquoi le recyclage est-il bon pour la planète ?
Le recyclage a un effet bénéfique très important car il évite l'extraction de matières premières (et ressources naturelles ex : bois, pétrole, sable, roche, eau ...), procédé très polluant et destructeur pour l'environnement (faune, flore, population locale). De plus, il limite l'accumulation de déchets, et leur destruction par des procédés peu écologiques (enfouissement ou incinération).

Quand le ramassage des sacs jaunes est-il effectué sur Mas-Thibert ?
Les mercredis pour Mas-Thibert (les sacs jaunes peuvent être sortis les Mardis soirs à partir de 19h). Des permanences de distribution de sacs jaunes sont faites tous les 6 mois à la mairie annexe.

Quels sont les horaires de la déchetterie de Mas-Thibert ?
Elle est ouverte les Lundi, Mercredi et Samedi, de 8h à 12h et de 13h45 à 17h30

Quelle est la quantité de déchets sur l'ensemble de la commune ?
En 2014 par habitant :
Tri (sacs jaunes) --> 27,03 kg
Déchets ménagers --> 347 kg

CECI N'EST PAS UNE POUBELLE

Pour tous les curieux voulant se renseigner sur le tri sélectif, Delta recyclage propose de petits documentaires sur son site internet http://www.delta-recyclage.fr/ et des visites sont organisées par le CPIE.

NOUVEAUTÉS

CLUB DE KARATÉ

Le club de Karaté de Mas-Thibert a ouvert ses portes le 20 Janvier dernier !
Les cours sont assurés par M Samuel Dolphin, ceinture noire première DAN de Karaté Shotokan, et arbitre KUMITE et KATA.
Le Karaté est un sport de défense venant du Japon, qui promulgue des valeurs de respect, de discipline et de maîtrise de soi. Sa pratique convient aux personnes de tout âge et de tout sexe, alors n'hésitez pas à venir essayer !
Les cours ont lieu le Mecredi de 17h à 18h pour les enfants, et de 18h à 20h pour les adultes, à la mairie de Mas-Thibert.
Le prix de l'adhésion est de 36€ par an.
Pour plus d'informations, joindre :
Monsieur Dolphin au 06 76 85 54 92

INAUGURATION DU JARDIN ÉTHNOBOTANIQUE :

Dimanche 5 Juin 2016 : Les Amis des Marais du Vigueirat vous invitent à l'inauguration de ce **Jardin éthnobotanique** sur les plantes utiles de Camargue et de Crau humide dans le cadre de la manifestation nationale « Rendez-Vous aux Jardins ».

Le sentier sera accessible librement à partir du mois de juin 2016 et permettra de découvrir les plantes issues des savoirs et usages camarguais. L'objectif sera d'initier le public à la flore locale pour lui permettre d'interpréter et de reconnaître les paysages et la végétation. Mais également de mesurer l'importance de la relation entre les hommes et les plantes. Destiné à tous, ce jardin sera constitué de sentiers libres, et pourra être parcouru en toute autonomie. Un livret pédagogique permettra une meilleure compréhension de l'ensemble du parcours. Des visites guidées pourront être proposées à de petits groupes déjà constitués.

Ce sentier sera accessible aux personnes handicapées.

Alice Pigeon

Circuit découverte équestre aux Marais du Vigueirat

Le futur sentier de **découverte équestre** permettra de traverser à cheval, le cœur de cet espace naturel et de mesurer l'important rôle de l'élevage en Camargue.

De la richesse des paysages à celle de la biodiversité, de nombreux thèmes sont abordés autour du cheval, de la relation cheval-cavalier, de l'éthologie d'un troupeau, ... Le but est de transmettre aux visiteurs une réelle connaissance et compréhension du site et de la Camargue.

Une véritable découverte d'une heure et demi minimum, à vivre en famille, entre amis etc., quel que soit votre niveau avec possibilité de balade à poneys pour les plus jeunes.

Nous vous attendons pour l'inauguration de ce nouveau circuit Dimanche 26 Juin 2016

Pour vos suggestions : deducima.masthibert@gmail.com tél : 07 82 07 45 31
Blog : deducima.reseauprovence.com **déducima**

Rédactrice en chef: Véronique Coulomb Comité de rédaction: Mireille Quinkal, «Stanley» Rafaï, Caroline Berthonneau, Ellsa Fromentin, Julie Lafforgue, Marie-Christine et Philippe Pinard, Charlette Mison, Mireille Sanial, Alice Pigeon, Simon Caraco,
Crédits iconographiques : Frédie Chiarel, Elisa Fromentin
Éditeur: Association DEDUCIMA. Tirage: 700. Imprimerie: Arles Imprim