



L'AGENDA DU MOUSTIQUE

Au centre social des Tuiles Bleues

Les lundis et mardis de 9h à 11h : **marche**

Le jeudi, tous les 15 jours : **pause café** à 9h (discussion vie locale)

Le jeudi (toute la journée) : **couture**

Centre aéré les mercredis et vacances scolaires, **activités secteur jeune** (Ado) vacances

Salle des fêtes de la mairie :

DEDUCIMA 14 octobre : « **Transition 2050 et au-delà** » (gratuit)

DEDUCIMA 26 novembre : « **Chic en Fripes** » (gratuit)

CERCLE d'ESCRIME DU PAYS D'ARLES (ceparles@orange.fr)

Le mardi de 16h45 à 18h pour les 4-10ans et le 18h15 à 20h pour les plus de 10ans

Associations :

LES MARAIS DU VIGUEIRAT : En visite libre sur les sentiers de l'Etoumeau, en balade à cheval, en calèche ou à pied dans le cœur de la réserve naturelle

Soirée festival Dans les Bras du Rhône le 14 octobre

Festival PHARE (projection de courts-métrages sur la nature) le 25 octobre

MUSIQUE ET DANSE (programme à l'intérieur)

CAVAL PASSION les mercredis et samedis

SECOURS CATHOLIQUE : FRATERNIBUS permanence place de la Mairie de 14h à 16h les 5 et 19/10-09 et 23/11-7et 21/12 (accompagnement solidaire et numérique)

Rédactrice en chef : Elisa FROMENTIN

Comité de rédaction : Claude LECAT, Elisa FROMENTIN,

Caroline BERTHONNEAU, Mireille SANIAL,

Véronique COULOMB, Jean-Luc MOYA

Editeur : DEDUCIMA

Crédit iconographiques : Frédie CHIAREL, Elisa FROMENTIN, Mireille SANIAL, Julie MEFFRE,

Caroline BERTHONNEAU

Imprimeur : Arles Imprim 700 exemplaires

Mairie annexe, 13104 Mas Thibert

deducima.mas-thibert@gmail.com

06 77 43 36 13

Deducima

www.deducima.org



LE MOUSTIQUE

PETIT JOURNAL DURABLE ET SYMPATHIQUE

de Mas-Thibert réalisé par l'association Deducima

DEDUCIMA distribue gratuitement ce journal depuis 2010.

Il présente les initiatives locales, économiques, sociales et environnementales. Il crée du lien entre les habitants et informe sur les événements et manifestations.

Il met en lumière la diversité et la richesse de notre village, son histoire, sa géographie, ses compétences, ses engagements citoyens et associatifs, ses produits locaux et ses activités. **Le Moustique vous donne à tous la parole !**

DEDUCIMA est une association qui œuvre pour le développement soutenable. Dans cet objectif elle gère le jardin partagé de l'Oasis, organise des forums, des rencontres, des ateliers, seule ou avec de nombreux partenaires.

DEDUCIMA est un Eco-acteur de la Réserve de Biosphère de Camargue depuis 2014, elle siège au Conseil de village, au Parc Naturel Régional de Camargue, au Conseil de Développement du Pays d'Arles.



MON METIER : Vigneron

Deux vignerons passionnés, peu techniques dans leur façon de parler du métier, sans études d'agriculture ou d'œnologie.

Julien est architecte et Brice est prêtre.

Ils en tirent force et ouverture d'esprit.

Julien, Isle St Pierre : « Nous sommes aussi les jardiniers de la France »

Pour moi il y a le métier et le lieu, c'est beau ici, il y a un charme particulier, je vois le Rhône différent tous les jours, c'est une chance.

J'ai fait d'autres études, ça rend curieux, ça permet d'essayer des choses qu'on n'aurait pas osées. Il y a quand même un métier à apprendre : j'ai vu mon père le faire toute sa vie et j'ai bossé sur l'exploitation quand j'étais jeune. Quand on se passionne, c'est facile et il faut s'entourer des bonnes personnes.

Le côté vigneron c'est le côté sympa, on est dans la vigne, à la cave, c'est convivial, dans le partage quand on goûte. Le côté chef d'entreprise c'est plus de lourdeurs administratives, réglementaires.

On cultive des cépages « résistants » pour diminuer les intrants. En fonction des labels, les contraintes changent. Je suis un peu contre les labels, on y est obligé administrativement mais si on suit la réglementation c'est facile de les avoir. Ici nous sommes « Vigneron engagé », et dans une démarche RSE.

Selon les endroits en France on n'a pas les mêmes contraintes, variations climatiques,

on ne peut pas faire les traitements au même moment. Du coup ne pas avoir fait d'études, en agriculture ou en œnologie, me donne une force pour pouvoir envisager différemment.

Des fois c'est un raté total ! On fait des essais sur quelques rangées, voire un 1/2ha, ce qui donne des échantillons assez conséquents qu'on peut tester auprès de la clientèle. On prend aussi des conseils, parfois du monde entier. L'an prochain on fera de nouveaux essais sur la gestion de l'eau.

Quand je plante aujourd'hui je dois réfléchir à la génération d'après, la vigne c'est du temps long, 25 ans. Avec le dérèglement climatique parfois je dors mal la nuit. Quand la Compagnie Nationale du Rhône vous annonce -25% d'eau dans le Rhône d'ici 2035...

Si les terres se salent, tout change.

Il y a 20 ans, irriguer c'était inonder la vigne, aujourd'hui on en est au goutte à goutte enterré à moins 30 cm et moins 30% d'apports en eau. Mais si dans 10 ou 20 ans je n'ai plus accès à de l'eau douce, faudra trouver des solutions.

Est-ce que l'agri-voltaïsme est une solution pour faire baisser la température des sols (parfois à 40°) et permettre à la vigne de se passer d'eau ? On est tous attentifs à notre environnement, on en prend soin, on s'y adapte.

La difficulté pour les agriculteurs c'est d'anticiper l'avenir. Peut-être qu'on cultivera autre chose, il faut rester curieux, sans œillères, on a vécu d'autres crises, je reste positif.

Histoire de la VOIE FERREE Arles/Port-Saint-Louis

Je vous parle d'une voie de chemin de fer que les moins de 30 ans ne peuvent pas connaître....

La Via Rhôna qui était depuis la fin du 19^e siècle et jusque dans les années 90, une voie ferrée qui traversait notre territoire d'Arles à Port Saint Louis (PSL), créée par la Compagnie des chemins de fer en prévision du creusement du port.

Ouverte aux voyageurs jusqu'en 1932 et un peu pendant la 2^{de} guerre, son rôle était principalement le transport de marchandises.

Elle n'a jamais été électrifiée, les wagons étaient tractés par des locomotives à vapeur puis électriques.

Son terminus était sur le bassin de déchargement de PSL au centre-ville; des ramifications ont été construites pour rejoindre le bassin de déchargement d'Olga, et d'autres vers le Rhône au niveau du bac de Barcarin.

Le domaine de Boisviel avait son propre réseau : le vin, les fruits pouvaient ainsi être transportés en grande quantité. Dans les années 1930/40 le vin du domaine voyageait en wagon citerne jusqu'à Paris, vendu sous l'appellation des vins du Postillon.

A la gare de Mas Thibert les trains pouvaient se croiser et dans les années 1960 c'est Mr Dudlos, qui surveillait cette voie. Les moustiques ne rendaient pas la vie facile au personnel qui s'occupait de son entretien et allumait des feux pour essayer de les chasser. De petites constructions en dur tout au long de la voie ferrée leur permet-

taient de ranger le matériel et de s'abriter en cas de mauvais temps.

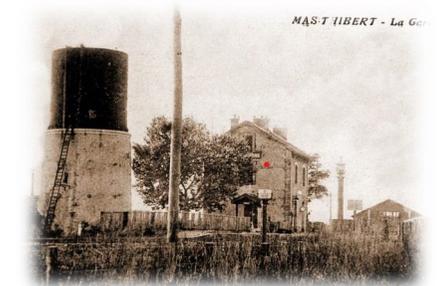
Les wagons étaient chargés de bois du monde entier, d'essence car à PSL il y avait un dépôt au service des armées, de sel de Salin de Giraud qui traversait le Rhône sur une barge et puis rejoignait la ligne...

A partir des années 60, quand on a construit le Grand port de déchargement à PSL, cette voie ferrée était déjà obsolète. Progressivement les marchandises sont parties en direction de Miramas via Fos sur Mer, gare du Ventillon.

Les mêmes équipes qui l'entretenaient dans les années 60 l'ont progressivement démontée dans les années 90, enlevant les rails pendant qu'une entreprise se chargeait des traverses et du ballast.

De nombreux Mas Thibertais.es se souviennent du passage des trains : Marie Meffre aimait raconter qu'elle faisait la course avec lui lorsqu'elle allait à Arles en vélo, Charlette Mison avait une amie qui habitait la gare. Elle a gardé le souvenir de ses nuits passées chez elle.

Merci à Maurice Péninque qui a travaillé sur cette voie de partager ses souvenirs.





Association musique & danse Mas-Thibert Saison 2023/2024

Pour tout public, tarifs abordables

Début des activités le lundi 25 septembre
avec:

**Alizée, nouveau danse urbaine les lundis
enfants à partir de 8 ans 18h30 à 19h30**

**Zumba à 19h30 Les lundis
Mathilde, pilate 18h30 les mardis
Laurence, yoga 17h30 & 18h45 les mercredis**

**Franck, chant et/ou guitare les jeudis
horaires à définir avec le professeur**

Jay, hip-hop enfants /ados 18h10 les jeudis

**Amandine, les vendredis 17h à 18h danse
enfants à partir de 5 ans
Baby gym vendredi 9h30 à 10h30 selon
nbre.**

Alizée les vendredis ragga dancehall 18h30

Faire une activité est bon pour la santé et le moral

Présentez-vous au local Musique et danse, Place Gueyraud 1310 MAS THIBERT

Le CIV poursuit ses actions, prenez contact

civmasthibert@hotmail.com



Assemblée générale prévue courant octobre, ouverte à tous !

Brice, domaine de l'Attilon : « L'universel s'atteint à travers le singulier »

Acheté en 1968 par mes parents ; ils n'ont
exploité que 2/3 du domaine pour préserver
une âme.

C'est un terroir atypique avec des bois de
chênes, devenu totalement viticole en bio aux
environs de 1980. C'était courageux, pas à la
mode.

Quand je suis revenu en 2012, j'ai sélectionné
des parcelles, fait des assemblages ; on a main-
tenant 15 vins différents, des blancs et des
rouges, quelques rosés.

Le bio c'est un état d'esprit, pas un cahier des
charges, c'est une manière de vivre, un en-
semble, une attitude d'harmonie avec la nature,
la recherche, le respect de l'équilibre biologique,
de la biodiversité.

On a un attachement particulier à la vigne, c'est
du temps long. Une vigne on la « conduit », on
« l'établit », on « l'élève », il faut prendre soin
d'elle, prévenir plutôt que guérir. Ce qui compte
c'est qu'elle ne tombe pas malade, gérer l'herbe
au sol, « couvrir » avec les traitements adaptés
en fonction de la météo et en toutes petites
doses pour ne pas abîmer les sols. **La vigne c'est
une attention permanente, il faut la protéger.**

On irrigue peu et en gravitaire pour que la plante
aille chercher l'eau, qu'elle fasse sa part mais ça
la soulage en périodes de fortes chaleurs.

A partir d'août il y a trop de sel dans le Rhône,
on n'irrigue plus.

Les vignes sont au milieu des bois de chênes
uniquement entretenus avec des chèvres..

Les vignes à l'ombre de 16h/17h ont mieux vécu

la canicule. On a planté 500 m de haies cet hiver
en collaboration avec le Parc de Camargue, on
complétera avec des fruitiers pour le plaisir de la
cueillette.

C'est un terroir argilo-calcaire, parfois sableux
ou limoneux.

Selon les cépages la vendange et la vinification
sont différentes. Les parcelles sont récoltées à la
machine mais certaines à la main pour une
fermentation grain par grain ; ça donne une
base très juteuse, sur le fruit, avec de petits
degrés et une presse aromatique.

Ici on aime vendanger la nuit, à la fraîche, à la
fois pour les hommes et pour le raisin qui n'a pas
besoin d'être mis en chambre froide.

La vinification peut se faire en partie en cuve
inox puis en fût de chêne pour le chardonnay
blanc par exemple. Ça permet de servir les
arômes, travailler la tension, la minéralité, la
longueur de bouche. Il y a parfois comme une
salinité.

Dans la gamme il y a un équilibre à trouver entre
les vins à petits degrés et ceux ramassés quand
la vigne est mûre donnant plus d'alcool.

Le rosé, c'est technique, ce n'est pas un vin de
garde ; c'est un raisin rouge auquel on enlève la
peau le plus vite possible pour qu'elle ne colore
pas. On sélectionne des jus très clairs à la
vendange.

**Pour tous les deux la vigne est un environne-
ment, une poésie, le Rhône un défi renouvelé.**

DEDUCIMA

L'Oasis, jardin partagé à Mas-Thibert vit sa meilleure année.

15 jardiniers et **40 parcelles de 50m²** occupées.



La plus grosse difficulté au jardin n'est pas les moustiques mais l'eau qu'il faut pomper à la main.

DEDUCIMA souhaite après accord du Conservatoire du Littoral, propriétaire de la parcelle, installer une pompe collective solaire afin de permettre aux jardiniers un arrosage moins pénible.

Pour jardiner à l'Oasis (jardin partagé)

Adhérez à **DEDUCIMA** et cotisez pour une parcelle à l'année ou plus !
(70€ et 55 € pour les non imposables)

deducima.masthiber@gmail.com
<https://www.helloasso.com/associations/deducima/adhesions/adhesions-2023>

Les aménagements continuent avec une tonnelle rénovée pour profiter de la terrasse et des moments de convivialité.



LES ASSOCIATIONS

L'ACTIVITE "MAISON DU TERROIR" EST MISE SOUS COCON.

Contrainte par une hausse trop importante du prix des produits et par une conjoncture défavorable, la Maison des Terroirs de Mas Thibert a dû fermer ses portes en mai 2023.

Les nombreux témoignages reçus nous ont fait énormément plaisir mais force est de constater que la seule zone de clientèle du village ne suffit pas à faire vivre ce genre d'activités et maintenir les 2 emplois créés. Cependant, Cosmogol ne baisse pas les bras et place son activité "sous cocon". Plusieurs membres du Conseil d'Administration se démènent pour maintenir et développer l'offre de produits locaux aux professionnels de notre territoire, en ciblant de manière plus précise les collectivités locales, écoles, crèches, Ehpad et restaurants soucieux d'offrir des produits de qualité à leur clientèle.

Les réunions de travail avec plusieurs élus, représentants de la sous-Préfecture d'Arles et de structures financières nous permettent de garder espoir.

En attendant, tout est mis en œuvre pour que **la station-service reste ouverte** et offre un véritable service public aux habitants du village.



LE SECOURS CATHOLIQUE

Poursuit son accueil-café et son accompagnement solidaire et numérique à bord de son

FRATERNIBUS

Place de la Mairie.

Les 5 et 19 octobre, les 9 et 23 novembre, les 7 et 21 décembre de 14h à 16h

LE COMPTOIR DES BASTIDETTES

Depuis 2019, André et Guillaume Meiffre, oléiculteurs de Mas Thibert, ont installé leur moulin à huile à l'entrée de Saint Martin de Crau pour y faire leurs merveilleuses huiles d'olive bio.

Entreprises et particuliers peuvent y amener leurs olives pour récupérer ensuite leur huile (5 kilos minimum).

Anciennement à Mas Thibert, la boutique a déménagé en 2022, à côté du Moulin. Le comptoir des Bastidettes vend leurs productions : huiles, tapenades, olives et jus de pommes.

Ils proposent aussi d'autres produits bio ou en culture raisonnée de producteurs locaux.

De coffrets cadeaux sont en vente mais vous pouvez créer vous-même de jolies associations qui seront mises en valeur par un emballage personnalisé.

**2 Rue Marie Curie, ZI du Bois de Leuze,
1330 St Martin de Crau
Horaire : 9h/19h**



CAVAL PASSION

En quittant Mas Thibert juste après le canal du Vigueirat, vous avez sûrement remarqué à gauche des chevaux et des poneys dans un champ ? **C'est là que se trouve le centre équestre de Julie Meffre ouvert depuis un an.**

Julie, monitrice diplômée, faisant partie de la Fédération française d'Equitation donne des cours tout public et prend des chevaux en pension!

Elle propose : voltige, randonnées, stages à thèmes, monte classique, de travail, en amazone, sorties, sauts d'obstacle.

Elle a des chevaux de race Camargue, espagnols, des poneys de race Shetland et Welsh.

Les cours ont lieu dans une carrière ou dans un manège.

A partir de 2 ans et demi avec les parents et à partir de 4 ans en autonomie.



Contact : cavalpassion@orange.fr

LA NAPPE DE LA CRAU, une création humaine

L'eau qu'on boit ici au robinet, pompée dans la nappe de Crau **est en fait de l'eau de la Durance** arrivée par les canaux d'irrigation.

La nappe de Crau n'est pas une grotte, une rivière souterraine, non c'est de l'eau entre les cailloux de la Crau à différentes profondeurs (de 0 à 20 mètres en général, parfois 80 m). Et à 80% cette eau est là grâce à la culture du foin ! Les 20% restants, ce sont les pluies. Or, la nappe de Crau alimente maintenant 300 000 personnes, toute l'agriculture et l'industrie du bassin de Fos...

La Crau, ancien delta de la Durance il y a 1,5 million d'années est une steppe, le « coussoul » ou Crau sèche. Le canal de Craponne qui irrigue sa partie Nord a permis la culture du foin, c'est la Crau humide. Les parcelles de foin sont complètement inondées, semées et récoltées 3 fois/an. L'eau amenée par tout le réseau de petits canaux percole à 70% dans les cailloutis de la Crau et, petit à petit, a ainsi formé ce qu'on appelle la Nappe de Crau.

Sans la création de ces canaux commencée au 16^{ème} siècle et fortement développée depuis, et surtout grâce à la culture irriguée du foin nous ne vivons plus au pays de la soif.

Le bassin versant de la Durance, a été

aménagé depuis les années 1960.

Il alimente 3 millions de personnes en eau potable, irrigue 80 000 ha de terres agricoles, produit de l'électricité etc.

Nous dépendons ici du barrage de Serre-Ponçon, celui de Sainte-Croix sur le Verdon alimente Marseille et une partie du Var. Ce bassin versant est depuis longtemps géré par la Commission exécutive de la Durance. Notre habitude du manque d'eau et sa gestion collective historique font de nous une région mieux armée que d'autres, plus pluvieuses mais moins organisées, face au dérèglement climatique.

Tout le monde sur la Durance dépend du manteau neigeux et la ressource est de plus en plus sous tension.

La recharge de la nappe est elle aussi en danger avec l'urbanisation, le développement de la logistique, des infrastructures routières, la compétition des cultures arboricoles non inondées.

On y a joué !

INRAE SYM-CRAU

Atelier EAU-MI-CRAU

Venez explorer et réfléchir ensemble à la question de l'eau dans la Crau !

Durée : 2h30

Nombre d'ateliers : 4

Participants par ateliers : 4 à 6

- Découvrir le fonctionnement de la nappe de la Crau, ses usages et ses enjeux
- Explorer différents scénarios : usages, économie, eau
- Discuter collectivement des enjeux et des pistes de solutions potentielles

Mas Thibert le fer de lance des futurs heureux !

Après « Le climat et moi et moi ? », après le « Forum sur l'habitat et les économies d'énergies », après la soirée sur « L'eau en Crau », cet automne deux nouvelles manifestations dédiées à la transition et à la sobriété énergétiques.




Se déplacer autrement, on s'entraîne ?

14 octobre 2023 salle des fêtes à Mas Thibert

DEDUCIMA organise la Fresque de la mobilité

- 14h: FRESQUE DE LA MOBILITE
- 17h: CHASSE AU TRESOR en vélo
avec ceux qui auront fait la Fresque afin que les plus grands aident les plus jeunes
- 18h: APERO offert



*Inscription indispensable
(nombre de participants limité, âge minimum 13 ans)
Participation libre*




Contact : 06 12 39 94 73 deducima.massthibert@gmail.com



La fresque de la mobilité, c'est quoi ?

Un jeu collaboratif, grand public, qui permet de comprendre les enjeux carbone liés à la mobilité des personnes.

Elle donne des pistes pour adapter individuellement et collectivement une mobilité plus sobre et propose des exercices pratiques intéressants et inspirants.

Pour mémoire en France, le secteur des transports représente plus du tiers des émissions de gaz à effet de serre (GES), dont 53,5% pour les voitures particulières.

La réduction des émissions de CO₂ de chaque voiture est annulée par l'augmentation du trafic.

« Finalement il y a plus de solutions faciles à mettre en place qu'on ne le croit ! »

<https://www.construction21.org/france/articles/h/dossier-mobilites-31-fresque-de-la-mobilite-comprendre-pour-agir.html>

Chic en Fripes

On estime que l'industrie de la mode est responsable d'environ 10% des émissions mondiales des GES. L'impact de la mode jetable est immense, tant pour la planète, la dégradation des systèmes et de la biodiversité ainsi que pour les personnes travaillant dans l'industrie textile.

Alors, venez vendre les vêtements que vous ne mettez plus de 13h à 19h.

Vive la réduction et le réemploi !



Vide dressing « Chic en fripes »

26 novembre 2023 salle des fêtes à Mas Thibert

DEDUCIMA organise un vide dressing dans le cadre de son 3^{ème} volet de sensibilisation Aux enjeux liés au dérèglement climatique : « la transition 2050 et au-delà »

Venez vendre les vêtements que vous ne mettez plus et proposez vos plus belles pièces pour le défilé « Chic en fripes ».

Offrez une seconde vie à votre garde-robe pour le plus grand plaisir de tous, tout en préservant la planète.



*Attention: nombre d'exposants limités !
Date limite d'inscription : lundi 6 novembre
Stand gratuit, adhésion nécessaire à Deducima*

Contact : 06 12 39 94 73 deducima.massthibert@gmail.com



Pour démarrer cette journée festive, DEDUCIMA et la Compagnie Hiélos vous propose un défilé de mode à 11h pour mettre en valeur les plus belles pièces de votre dressing.

Nous recrutons des mannequins bénévoles, postulez auprès de DEDUCIMA avant le 1er novembre !

Postulez au casting ouvert à toutes et tous sans distinction d'âge, de taille de genre. Vous serez métamorphosés, chouchoutés !

Difficile de mesurer l'ampleur du problème depuis son dressing, alors pour aller plus loin : <https://multimedia.ademe.fr/infographies/infographie-mode-qqf/>