



Été 2016

Gazette

de la Chartreuse
Le journal des usagers

n°3

Au sommaire

REPORTAGE LA CHARTREUSE A LA MAIN VERTE

I La Remembrance

Jean-Philippe Maître,
jardinier en chef de la Chartreuse

I En coulisses

Le chemin du bonheur en fleur

I Découverte

En vert et contre tout !

I L'imitée

Une jeune femme très nature



"L'en-vert" du décor

Après les coulisses de la journée Sport adapté dans son numéro 2, l'équipe de la Gazette vous emmène cette fois dans le parc de La Chartreuse. Une balade animée où l'on croise un Maître presque Jedi qui anime une équipe de passionnés, un escargot si petit qu'il vit forcément à plusieurs, une jeune femme qui n'a même pas peur du vertige, mais aussi des hôtels à insectes qui pourraient presque rivaliser avec les plus grands palaces parisiens. L'équipe de la Gazette révèle ainsi "l'en-vert" du décor tout en cultivant son goût pour les rencontres, sur des terrains parfois inconnus.

En page 4, on vous met la tête à l'envers avec nos charades et devinettes pendant qu'Emmanuelle Raillard nous ouvre les portes de son jardin, sourire aux lèvres et du bonheur plein les livres.

"Si vous possédez une bibliothèque et un jardin, vous avez tout ce qu'il vous faut" disait l'auteur latin Cicéron. Ce numéro de la Gazette vous offre les deux sur un plateau. Bonne lecture !

Frédéric Joly

La Rencontre

"Nous sommes tous des passionnés."

Jean-Philippe Maitre, jardinier en chef de la Chartreuse,

Quel est votre métier ?

Je suis technicien supérieur hospitalier. Mon champ d'action est très vaste. Mon travail consiste en effet en l'aménagement des espaces verts, la production florale, l'organisation de la pépinière, la signalétique de la voirie et la propreté du parc.

Depuis quand travaillez-vous à la Chartreuse ?

Depuis le 1^{er} juillet 1997 suite à un départ en retraite.

Quel a été votre parcours ?

Je suis titulaire d'un Brevet d'études professionnelles (BEP) horticulture et production florale. J'ai travaillé pendant 14 ans pour la ville de Dijon au service des espaces verts. En arrivant à la Chartreuse, j'ai décroché un bac professionnel à l'âge de 40 ans. Il y a deux ans, j'ai complété ma formation par un Brevet de technicien supérieur (BTS) horticulture.

Quels sont vos horaires ?

Je travaille de 7h30 à 16 heures mais j'adapte mes horaires en fonction des besoins du service. Les plannings des agents changent selon les saisons.

Racontez-nous votre journée-type ?

Dès mon arrivée, je valide les horaires de la journée précédente. Ensuite, je traite mes courriels et j'organise la journée avec mon équipe, par rapport à la météo. Par exemple, en cas de vent violent, il faut surveiller les chutes de branches et en cas de fortes pluies, le niveau de l'Ouche. La journée se poursuit par la commande de végétaux et matériel, puis l'étude de différents projets. Après le repas, l'après-midi est consacré à la poursuite des activités et enfin au nettoyage et rangement des machines.

Travaillez-vous seul ou en équipe ? Combien avez-vous de collaborateurs ?

Nous sommes tous des passionnés. Je travaille en équipe avec sept personnes dont une apprentie. Notre service dépend de la Direction des services économiques et techniques (DSET).

Quels sont les fournisseurs ?

Nous sommes dans une démarche de fleurissement durable et économique. Par exemple, nous avons planté 5 000 bulbes de narcisses de Hollande qui refleurissent chaque année. Nous choisissons les meilleurs produits, au moins cher et au plus près : Sonofep à Saulon-la-Rue ou Fleurey-sur-Ouche pour le matériel électrique. Nous souhaitons



Le Maître des jardiniers de la Chartreuse

en effet qu'il soit moins polluant, moins bruyant et moins fatigant. Nous utilisons aussi des variétés de plantes vivaces, locales, adaptées à la sécheresse.

"Le parc abrite 200 variétés d'arbres et 500 variétés d'arbustes. A titre d'exemple, la haie du camping est composée de 80 espèces d'arbustes."

Avez-vous une démarche écologique ? Utilisez-vous des pesticides ?

Nous travaillons avec des méthodes et des produits naturels qui favorisent le développement durable. Par exemple, nous acceptons la présence de hautes herbes et nous désherbons au brûleur. Nous avons aussi introduit des coccinelles pour lutter contre les pucerons. Par ailleurs, nous utilisons l'eau de pluie pour l'arrosage.

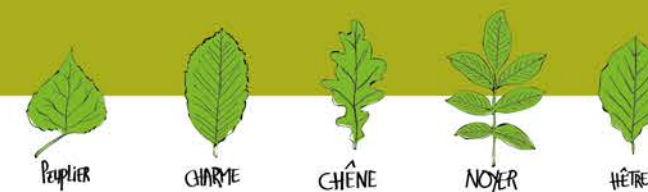
Découverte

En vert et contre tout !**Les habitantes sucrées**

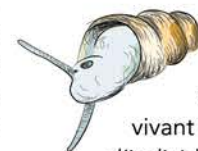
Installées à proximité des logements de fonction et aux espaces verts, les ruches servent à polliniser les arbres, arbustes et fleurs. Ce sont des ruches classiques appelées "Dadant". Elles sont au nombre de six et trois d'entre elles sont habitées aujourd'hui. Les agents des espaces verts sont chargés de leur entretien. Ils se protègent à l'aide d'une tenue d'apiculteur : veste ou combinaison et gants. Une ruche produit selon les espèces d'abeilles et les conditions météo de zéro à dix kilos de miel par an. Celui-ci sert principalement à nourrir les abeilles l'hiver. Les abeilles ne sont pas une espèce protégée mais en danger à cause des pesticides. Enfin, la durée de vie de la ruche dépend de ses habitantes, la reine peut vivre quatre à cinq ans et l'abeille environ 40 jours l'été et quatre à six mois l'hiver.

**Chaque insecte voit un hôtel à sa porte**

Des hôtels à insectes pourraient voir le jour l'année prochaine dans le parc de la Chartreuse. Ils seront destinés à abriter les insectes utiles (coccinelles, araignées...). Ils peuvent prendre la forme de petites maisons, de simples fagots de tiges creuses ou de pièces de bois perforées, d'où leur nom. Ils devraient être situés dans des zones pas trop fréquentées car il faudra veiller à ne pas déranger les insectes. Ces établissements serviront en effet l'été pour la reproduction et l'hiver pour les protéger du mauvais temps. Le menu du jour se composera d'autres insectes, de pollen, de sucre et de feuilles. La clientèle



se trouve naturellement dans le parc de la Chartreuse. Seule espèce introduite : les larves de coccinelles afin de lutter contre les pucerons. Elles sont désormais présentes naturellement.

**La jolie colonie du bief**

Découverte en 1867, la bythinelle est un petit escargot de seulement quelques millimètres vivant en colonie de plusieurs centaines voire milliers d'individus. À la Chartreuse, ils vivent à la source du bief et se nourrissent principalement d'algues. En revanche, il est interdit de les consommer car c'est une espèce inscrite sur la liste rouge de l'Union Internationale pour la Conservation de la Nature (UICN). Il y a deux espèces différentes dans le bief. Elles sont aussi garantes de la qualité de l'eau.

**Les nichoirs, nids d'amour des oiseaux**

Cinq ou six nichoirs artificiels sont installés dans le parc ainsi que plusieurs dizaines formés naturellement dans les fissures des murs ou dans les arbres creux. Ils servent à la reproduction des espèces présentes sur le site. Les mangeoires servent quant à elles à nourrir les oiseaux. Ceux-ci mangent des graines (granivores) ou des insectes (insectivores) alors que les rapaces mangent d'autres animaux.



L'imitée

Une jeune femme très nature

Amoureuse de la nature et des fleurs, Beverley est une jeune femme sympathique et volontaire. À 22 ans, elle prépare un Bac pro aménagement paysager. Elle partage son temps entre la Chartreuse et le CFA (Centre de formation d'apprentis) Olivier de Serres à Quetigny. Elle a obtenu un job d'été aux espaces verts en 2013. Jean-Philippe Maitre, son chef de service, lui a alors proposé de revenir en tant qu'apprentie. Aujourd'hui, son travail quotidien consiste à tailler les haies et les fruitiers, élaguer les arbres, tondre les pelouses et planter les massifs. Elle a dû notamment s'adapter au poids

des taille-haies mais désormais elle s'en sert sans problème. Même l'expérience de l'élagage à 30 mètres de haut dans une nacelle ne l'a pas effrayé : "Je pensais avoir le vertige mais tout s'est bien passé". Elle est la seule fille du service et elle s'entend bien avec ses cinq collègues jardiniers. Beverley aime particulièrement s'occuper des plantes rampantes et tailler les nombreux arbres fruitiers du parc : abricotiers, pommiers, cerisiers, poiriers, mirabelliers, et pruniers. Elle touche 72% du SMIC pour 35h effectuées par semaine.



Beverley Betsch dans son élément

Depuis la cafétéria, lorsqu'il fait chaud, nous pouvons régulièrement observer un camion-citerne qui sert à l'arrosage de massifs floraux.



En coulisses

Le chemin du bonheur en fleur

Le chemin des senteurs est situé près de la cafétéria, au carrefour de l'hôpital. Il existe depuis un an. Il est composé de 20 à 30 variétés de plantes aromatiques (verveine, menthe, romarin, thym, etc) et de fleurs, sur une superficie de 10m². Il propose des senteurs et des couleurs différentes toute l'année. Il est entretenu par les jardiniers, mais tout le monde peut en profiter.



En tête-à-tête

"Mon métier est de faire connaître les livres autour de moi."

Passionnée par son métier, Emmanuelle nous fait découvrir les coulisses de la bibliothèque.

Emmanuelle Raillard, toujours à la page



Infos pratiques

Tournée des services de 8h45 à midi.

Permanence à la cafétéria :

tous les jours de 13h30 à 15h sauf le week-end.

Bibliothèque ouverte :

de 15 heures 30 à 16h50 au CIAMM

(Centre Intersectoriel d'Activité à Médiations Multiples).

Durée d'emprunt :

15 jours renouvelables à la demande.

**La bibliothèque est ouverte
à tous et l'inscription est gratuite.**

Emmanuelle Raillard est bibliothécaire itinérante au CH la Chartreuse depuis plus d'un an. "J'ai commencé à travailler comme bibliothécaire bénévole à Chevigny-Saint-Sauveur. Cela m'a permis par la suite d'exercer ce métier au CH la Chartreuse, d'abord à temps partiel puis à temps plein". Infirmière de secteur psychiatrique depuis 33 ans à l'hôpital, elle ne peut plus exercer son métier en service de soins pour raison de santé, elle s'épanouit donc dans cette nouvelle fonction. "Chaque matin, de 8h45 à midi, je me déplace dans les différentes unités avec mon charriot rempli de livres : science-fiction, romans policiers et d'amour, livres d'histoire et poésie". Tout le monde, y compris le personnel, peut emprunter des livres ou les rendre à cette occasion. Pas de bandes dessinées car elles s'abîmeraient dans le charriot. Emmanuelle transmet autour d'elle son amour des livres. "J'ai à ma disposition entre 1000 et 1200 livres donnés pour la plupart, dont certains en anglais. J'ai un budget de 700 euros par an pour acheter des livres neufs à la demande des usagers". Seul regret : malgré le principe de confiance, certains livres ne sont jamais rendus.

Emmanuelle Raillard reçoit également l'après-midi des jeunes usagers qui viennent lire des bandes dessinées. Ce métier lui plaît particulièrement en raison des nombreux échanges qu'elle a avec les patients : "Ils viennent discuter, se confier, tout simplement passer un bon moment. Je suis chaque jour contente de venir travailler, je ne vois pas les journées passer". Sa passion ne s'arrête pas là, pendant son temps libre, elle aime se plonger dans l'univers de Bernard Werber. Elle a notamment particulièrement apprécié sa trilogie, *La troisième humanité*.

Charades et devinettes



Mon premier peut être mineur.
Mon second est le contraire de lui.
Mon tout est caché dans ce numéro.

Mon premier est bon pour la santé.
Mon second est très varié.
Mon troisième peut être d'or dans les dessins animés.
Mon tout est caché dans ce numéro.

Qu'est-ce qui est petit mais ne se mange pas, et qui est dans ce numéro ?



RÉPONSES : mi + elle + = = miel / bio + divers + cité = biodiversité / la byrthimelle

La Gazette est réalisée par une équipe d'usagers et de professionnels de santé du Centre hospitalier de la Chartreuse.

L'équipe : Alain Voyemant, Guy Lesobre, Sabrina Champenois, Hélène Larroy, Nathalie Bulat, Muriel Carillon, Kevin Bakier, Vanessa Colas, Florence Vincent, Jocelyne Descaves, Marie-Laure Duhau, Vanessa Myotte, Elodie Laubeau, Ségolène Pittet, Amandine Tesson, Marie-Noëlle Bussière, Adrien Vigneron, Luc Nitschke, Nicolas Barthelet.

Directeur de publication : Bruno Madelpuech, directeur du centre hospitalier La Chartreuse / Rédacteur en chef : Frédéric Joly

Graphisme et mise en page : Pierre Guillemeney (pierre@barbibuc.com) / Journal imprimé à 3 000 exemplaires par le Goéland.

Écrivez-nous ! Pour vos remarques, critiques et coups de cœur, une seule adresse : lagazette@chs-chartreuse.fr

La Gazette
de La Chartreuse
Le journal des usagers

Ne pas jeter, ne pas manger, mais vous pouvez l'offrir.