

LE BENEVOLAT OU COMMENT DONNER UN AUTRE SENS A SA VIE



Un jour, je me suis trouvée remerciée par mon employeur. Pour moi, la vie active ne s'arrêtait pas là, bien au contraire, ma mise en invalidité allait m'ouvrir d'autres chemins. Pas de sens unique, pas de sens interdit.

C'était le moment de se lancer sur des nouvelles routes ou tout simplement vivre à mon rythme.

Les loisirs que je pratiquais dans mes temps libres : patchwork, mosaïque, carterie, couture... allaient devenir mon quotidien.

Mes passions allaient me permettre de rebondir.

Mon métier de soignante avait été ma passion. Mes passions devenaient mon métier. Aller vers les autres, rencontrer du monde était mon leitmotiv. C'est ainsi que je me suis tournée tout naturellement vers le bénévolat.

Dans un premier temps, je me suis dirigée vers la Maison des Associations.

Ce haut lieu de la vie associative dijonnaise héberge toutes sortes d'associations allant de « Question pour un champion » jusqu'à l'aide aux migrants.

Ci—contre :

Une partie de la joyeuse troupe des « embarqués »...



Amoureuse de la langue de Molière, j'ai aidé des populations étrangères à acquérir les bases de notre langue. C'était un public essentiellement féminin. J'ai eu mon époque poésie en participant à la vie de l'association « les Poètes de l'amitié ». J'ai eu aussi une période revendicative en militant pour les droits des handicapés.

Ce n'est que récemment que j'ai pris contact avec « Les embarqués ». L'association a été créée par Dominique Mitaine et Anne Soloni, suite à la fermeture du restaurant « l'Embarcadère », restaurant associatif et solidaire. Le siège social des « Embarqués » est situé à Talant au Verger, résidence logement. Nous sommes une dizaine de bénévoles et nous tenons une « bistroterie » lors de certains événements et manifestations : festival itinéraires Singuliers, Jours de Fêtes à Fontaine d'Ouche... Nous avons investi la cuisine de l'Hostellerie, Espace d'Expositions de l'hôpital La Chartreuse.

Nous nous réunissons là-bas pour préparer gâteaux sucrés, salés, et boissons. Une pièce a été aménagée dans l'Hostellerie avec chaises et tables bistrot, ce qui permet aux visiteurs de profiter pleinement de cet espace convivial et de déguster les douceurs à prix libres.

L'argent récolté permet l'achat de matériel et d'ingrédients pour réaliser gâteaux et jus de fruits.

Aux Embarqués, chacun et chacune fait selon ses possibilités et ses envies. Il n'y a pas d'obligation sauf celle d'emmener sa bonne humeur !



Voyez comme ces douceurs ont l'air d'être appétissantes...



Dans cet espace dynamique et bienveillant, chacun trouve sa place. L'investissement qui est le mien me donne un statut et une reconnaissance sociale et me permet de rompre avec la solitude.

Alors ! Vous qui venez de prendre le temps de lire mon article, n'hésitez pas à vous joindre à nous.

Nous vous accueillerons avec plaisir.

dominique.mitaine@gmail.com

06 81 49 43 79

Rien ne serres de courir, il faut semer à point...

Le 4 mars dernier, l'équipe du Haut-Parleur a rencontré Mr Corrot, responsable des serres municipales de Dijon pour une visite commentée.

Ces serres sont situées dans le quartier Bourroches - Valendons sur une superficie de 6 hectares achetés en 1970 par la ville. A cette époque, Robert Poujade alors maire de la ville de Dijon et premier ministre de l'environnement de l'Histoire, veut faire de sa ville une vitrine du fleurissement et de la qualité de vie. Cet engagement se traduira notamment par la création du parc de la Combe à la Serpent, du jardin botanique ainsi que la manifestation phare « Florissimo ». C'est alors l'âge d'or des serres municipales de Dijon avec une production de 500 000 plants et fleurs diverses dans l'année. C'est à cette période que monsieur Corrot intègre ce service municipal.

Actuellement ce ne sont « que » 120 000 plants qui sortent des serres chaque année. Cette diminution est due à plusieurs facteurs : baisse du financement municipal (les espaces verts représentent pour autant encore 5 % du budget global de fonctionnement de la ville de Dijon) baisse des effectifs en conséquence, transformation de la ville avec son tram qui a minéralisé les grandes places et les grands axes auparavant parsemés de massifs et bacs à fleurs.

Il faut bien comprendre que l'équipe des serres travaille au cycle complet des végétaux : de la graine à la plante adulte. La production est assurée par les jardiniers qui sélectionnent les graines et veillent à la bonne germination pour arriver au stade de plants en pots ou en godets. Ils effectuent les bouturages nécessaires afin d'assurer continuellement l'approvisionnement en plants qui fleurissent en toutes saisons.



Monsieur Corrot en pleine visite d'une serre

Nous entrons dans la première serre où s'épanouissent orchidées et plantes vertes d'ornements dont une « forêt » de ficus qui iront ornés les bureaux des agents de la Ville. L'air est chaud et saturé d'humidité. On se croirait dans une forêt tropicale !

La deuxième serre est consacrée aux fleurs de saison que les agents des espaces verts iront bientôt mettre en terre aux quatre coins de la ville pour en assurer son embellissement. Pour le moment, elles commencent à peine à éclore.

Dans une autre serre, une employée s'affaire à piquer en terre les graines germées. Elle utilise pour se faire une sorte de pipette semblable à celle des chimistes oeuvrant dans leur laboratoire de recherche.

Trois facteurs sont essentiels pour optimiser le fleurissement sous serre : la lumière, la chaleur et l'humidité. Pour maintenir cet environnement optimal, des capteurs sont installés dans la toiture en verre. Ainsi, la luminosité, et donc la température est gérée automatiquement par des panneaux amovibles qui s'ouvrent et se ferment au gré des éclaircies ou de l'ennuage.



Pour maintenir le milieu humide, des brumisateurs arrosent les plafonds.

Les nouvelles approches écologiques (zéro pesticide, désherbage thermique...) mobilisent les équipes des espaces verts de Dijon pour préserver un environnement durable et sain. C'est ainsi que les traitements phytosanitaires sont bannis pour laisser place à la lutte biologique : coccinelles, prédateurs naturels...

Il en va de même de l'arrosage : récupération de l'eau de pluie dans une citerne de 200 m³ ; cette eau est répartie dans les différentes serres par un système de gouttes à gouttes installé dans les bacs.

Grâce à cette visite, nous avons pris conscience que pour arriver au fleurissement de notre ville, de nombreux processus s'opéraient à l'abri des serres, le tout mené par une équipe passionnée par son travail.



Ci—contre :

Repiquage d'une graine germée. A ce stade, la plante est extrêmement fragile...

Les graines ont été une à une repiquées dans ces bacs de terre. Elles seront ensuite à nouveau repiquées dans des godets individuels .

