

Renaissance naturelle d'une friche industrielle

POUR UNE QUALITÉ D'ENTRETIEN ET DES MESURES DE PROTECTION ADAPTÉES, LE SERVICE ESPACES VERTS-CADRE DE VIE INTERVIENT SUR LES DIFFÉRENTS SITES DE LA COMMUNE SELON LEURS CARACTÉRISTIQUES (PRINCIPE DE LA GESTION DIFFÉRENCIÉE, APPLIQUÉ DEPUIS PLUSIEURS ANNÉES)... ET MÊME LES FRICHES INDUSTRIELLES NE DÉROGENT PAS À LA RÈGLE !

C'est le cas du site du Silicate où la Commune mène actuellement un projet en collaboration avec le SABV (Syndicat d'Aménagement du Bassin de la Vienne). Situé à proximité directe de la Vienne, le site nécessitait l'abattage de 150 peupliers blancs suite à un risque d'arrachage de berges et d'évacuation des eaux de lagunes dans la Vienne. L'intervention a donc été pensée autour de la préservation de la biodiversité et de la création de liaisons en voie verte sur site (lieu de repos mais aussi de balade avec mise en valeur de points de vue) pour valorisation et protection des espaces naturels, notamment des zones humides.



Le paillage : l'allié du jardinier

VÉRITABLE PRATIQUE D'ENTRETIEN DURABLE, LE PAILLAGE EST UTILISÉ DEPUIS PLUSIEURS ANNÉES PAR LE SERVICE ESPACES VERTS-CADRE DE VIE POUR L'AMÉNAGEMENT ET L'ENTRETIEN DES ESPACES VERTS PUBLICS.

Oui mais comment le fait-on et qu'a-t-il de si exceptionnel ?

Il s'agit de recouvrir le sol de matériaux organiques pour le nourrir et le protéger, il peut donc être utilisé dans votre jardin, votre potager, votre verger : au pied des arbustes, sous les haies, entre les rangs du potager, au pied des rosiers et des massifs floraux, dans les jardinières et les pots de fleurs.

Après avoir préparé le sol (désherbage manuel, engrais naturel, arrosage), il est nécessaire d'étendre des couches de paillis (broyats de déchets verts, feuilles mortes, tontes de pelouse, etc.) de 3 à 5 cm environ puis de rajouter régulièrement du paillis pour conserver l'épaisseur initiale.



Le paillage est une pratique incontournable pour la préservation de la ressource en eau puisqu'il réduit fortement la nécessité d'arrosage. Il permet de valoriser les déchets verts du jardin, limite la germination des plantes annuelles indésirables et facilite l'entretien de son jardin... alors convaincus ?

Pour en savoir plus, n'hésitez pas à consulter le guide pratique du compostage et du paillage de l'ADEME (Agence De l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie) : www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/guide-pratique-compostage-et-paillage.pdf



Quand les citoyens animent le territoire !

LE 25 MAI DERNIER, LES CITOYENS AIXOIS SE SONT MOBILISÉS POUR FAIRE DÉCOUVRIR AU PLUS GRAND NOMBRE LES RICHESSES DU TERRITOIRE EN PASSANT PAR LE RESPECT DE LA NATURE ET L'ÉVEIL À LA CULTURE, AVEC DEUX TEMPS FORTS :

- Le matin, place Aymard Fayard avec des animations variées autour de la créativité, du zéro déchet, de la flore, etc. en lien avec la fête de la Nature. Une belle participation sur le marché, et sous le soleil, avec cette

proposition d'un collectif informel de citoyens.

- L'après-midi, au jardin d'inspiration médiévale Jeanne d'Albret où les membres des Comités de quartier avaient donné rendez-vous au plus grand nombre pour leur 4^{ème} participation à la Journée Citoyenne. L'objectif ? Partager un moment convivial autour d'un programme d'animations en lien avec la culture, la lecture et le patrimoine. Près de 90 personnes sont venues flâner au jardin et assister aux animations proposées, avant de partager un goûter convivial préparé par les Comités de quartier.

Le Lions Club et le Comité historique et culturel du Val de Vienne étaient également présents pour animer l'après-midi, le tout dans une ambiance musicale assurée par « Les 3 bourdons ».

Ces festivités ont également été l'occasion d'accueillir en toute convivialité un pèlerin venu faire une halte pour découvrir le territoire.

La Collectivité remercie vivement ces initiatives citoyennes en faveur de la dynamique du territoire et ceux qui les portent !

Repas végétarien* au restaurant scolaire

DEPUIS PLUSIEURS ANNÉES, LA COMMUNE D'AIXE-SUR-VIENNE S'EST ENGAGÉE DANS UNE ALIMENTATION SAINTE ET RESPECTUEUSE DE L'ENVIRONNEMENT À TRAVERS LES MENUS ÉLABORÉS ET PRÉPARÉS QUOTIDIENNEMENT AU SEIN DU RESTAURANT SCOLAIRE. LA COLLECTIVITÉ A AINSI FAIT LE CHOIX DE :

- Travailler les matières brutes et de saison (réception de légumes et fruits frais tous les jours, viande à label, etc.)
- Développer les produits issus de l'agriculture biologique (yaourts, pommes, semoule, pâtes, l'équivalent d'un repas bio réparti sur la semaine)
- Favoriser les circuits courts (travail avec les boulangers aixois, légumes de saison avec un maraîcher aixois)
- Diminuer la présence d'allergènes et garantir l'absence d'OGM
- Réduire le gaspillage alimentaire

- Sensibiliser les enfants au goût, à l'équilibre alimentaire

En vue de la mise en application de la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 dite Egalim et des mesures demandées en faveur d'une alimentation saine, sûre et durable pour tous, le restaurant scolaire a proposé un premier repas végétarien* (sans viande ni poisson) le vendredi 24 mai dernier.

Au menu :

- salade composée à la mimolette
- steak végétal
- carottes au cumin
- emmental
- gâteau de riz maison

A partir de septembre 2019, un repas végétarien* sera servi une fois par semaine, conformément à la loi.

Chaque menu fera l'objet d'une validation par une diététicienne, comme pour l'ensemble des menus servis au restaurant scolaire.



*Terme usuellement employé. Ici il s'agit de repas ovo-lacto-végétariens qui excluent la chair animale mais autorisent les œufs et les produits laitiers.