

Les jardins familiaux pour cultiver fleurs et légumes... et la convivialité !



Les jardins familiaux pour cultiver fleurs et légumes... et la convivialité !

Caroline Cueillens, adjointe à la mairie en charge des affaires sociales, de la santé et des seniors, nous attendait ce jeudi en compagnie de quelques jardiniers au milieu des parcelles des jardins familiaux situés derrière le Clos des Acacias.



Ces jardins créés en 2010 à l'initiative de la mairie sont proposés aux Vicois qui en font la demande auprès de la mairie.

Pour 20 euros par an, les jardiniers disposent d'une parcelle de 100 m² et d'outils de base pour la cultiver.

Ils signent un bail renouvelable chaque année.

L'eau provient du sol par le biais d'une pompe installée par la mairie qui amène aussi du BRF, du fumier de cheval et de l'herbe de tonte pour fertiliser la terre.

10 parcelles pour 16 jardiniers, certaines étant divisées en 2 pour satisfaire un plus grand nombre de personnes.



En effet, la mairie a fourni un produit à base de lin, à charge des jardiniers de poncer et repeindre son cabanon qui contient les outils fournis par la mairie et ceux apportés par les jardiniers.



Christian qui vient juste de récupérer une parcelle qu'il a déjà complètement garnie commence à repeindre son cabanon avec l'aide de Philippe.

Philippe a un jardin depuis trois ans, il repart avec une brouette remplie de concombres.

Quant à **Dinise** accompagnée de son fils, elle va ce soir préparer une quiche aux légumes avec les légumes de son jardin.

Magnifiques citrouilles, haricots verts, concombres, tomates, herbes aromatiques mais des fleurs aussi, on trouve de tout dans les jardins familiaux !



Certains s'essaient à la permaculture, d'autres optent pour des méthodes plus traditionnelles.



A chacun sa façon de cultiver sa parcelle mais une constante, la solidarité, les échanges et la bonne humeur !

Symbole de l'ambiance conviviale, un banc qui vient d'être installé sous le figuier pour accueillir les jardiniers en pause, un banc qui a toute une histoire car il provient de la halle aux volailles !



Autre nouveauté à partir du 28 août, des rencontres-conseils chaque mois autour d'une méthode « produire sans produits » proposée par un jardinier passionné, Anthony Chaulet.

Nous vous en reparlerons !