SAINT-AVRE

Créateur d'un site sur le jardinage, Jean-Claude Divet diffuse ses expériences

Çà et là, dans un jardin pas ordinaire…

Chez Jean-Claude Divet, ne vous attendez pas à découvrir un jardin potager avec des plans en carrés ou rectangulaires. Ses allées sont peu délimitées. L'important pour le jardinier de Saint-Avre (lire p.2) est d'avoir une bonne observation de la nature. « *Je cultive mon jardin comme une forêt. J'expérimente. Chaque année j'incorpore différentes variétés de légumes. Jusqu'aux plantations c'est du boulot. Après je ne fais plus rien. Mais mon plus gros travail est de récupérer de la tonte et de la faire sécher. Je paille toute l'année. J'ai environ 15 cm de tonte qui couvrent les trois quarts du jardin. Mon paillage nourrit le sol, élimine les mauvaises herbes. Je n'arrose jamais ! Du coup, lorsque je pars en vacances, je n'ai besoin de déranger personne pour le faire.* »

Dans un espace d'environ 300 m², à part les tomates, Jean-Claude Divet n'a rien en grande quantité. Çà et là, on découvre le poivron, l'aubergine blanche, les pois gourmands, melons, asperges, choux branchus du Poitou, choux-fleurs Romanesco, betteraves rouges, christophine ou chayote, fraises et le pâtisson appelé aussi artichaut d'Espagne, un légume ancien aux valeurs nutritionnelles. Jean-Claude utilise des engrais naturels comme la consoude qu'il cultive et filtre ; la tanaisie, un répulsif efficace qui pousse dans son jardin « *aux fleurs jaunes magnifiques* » précise-t-il. Son jardin potager est fleuri de capucine, coquelourde des jardins, lavatère, bourrache, cosmos, asters, ancolie, rosier et physalis ou amours-en-cages. Comme répulsif ou engrais, le jardinier a dans des bacs un stock de purin d'ortie, de consoude, de prèle ou de rhubarbe, « *excellent pour les pucerons* », ajoute-il en présentant le contenu brassé de temps à autre. En outillage, Jean-Claude utilise la grelinette et rarement la bêche, sauf pour arracher une racine récalcitrante. Tous les matins, il ramasse les limaces : « *Je ne les tue pas. Au contraire je les cultive. Elles sont utiles à la nature.* »

Jean-Claude a créé le site www.spotjardinmonsite.com. Tous les dimanches il publie un article intitulé : "Que faire cette semaine dans le jardin ?" Régulièrement il met à jour ses expériences. « *Si elles fonctionnent, je mets la recette sur le site. Je n'ai pas la science infuse. Je suis aussi à l'écoute des jardiniers d'ici et d'ailleurs. Un clic sur les rubriques de permaculture et de culture naturelle incitera peut-être les non-initiés à franchir le pas du jardinage. Ce n'est pas compliqué de cultiver ses propres légumes* », atteste celui qui garde, chaque jour, un œil sur la nature.

Henri-Marc Gauthier

SAINTE-MARIE-DE-CUINES

Le championnat de France de caisses à savon, c'est ce week-end !

Nostalgie avec la catégorie bob-car…

Les 6, 7 et 8 juillet, le comité d'animation des 2 Cuines organise une étape du championnat de France de caisses à savon. Une prise en charge du week-end suite au succès de l'épreuve régionale en juin 2017. La compétition débutera par une manche d'essai afin de permettre aux 150 pilotes de prendre connaissance du parcours et de tester la maniabilité de leurs bolides sur les 1189 mètres et les 97 mètres de dénivelé des derniers lacets de la route du Mont. Ce championnat de France se déroule en trois manches chronométrées pour les dix catégories en piste. Le classement final est établi à partir des deux meilleurs manches. Visibilité des courses sur toute la longueur de la piste.

Déroulement du week-end

- Vendredi 6 juillet : de 14h à 18h, accueil des participants ; enregistrement des engagements et contrôle technique des bolides ; de 18h à 20h, 1re manche de la course folklorique locale ; à 20h30, cérémonie d'ouverture.

- Samedi 7 juillet : de 7h à 10h, enregistrement des engagements, contrôle technique pour les pilotes n'ayant pas pu arriver la veille ; de 8h à 12h manche d'essai ; à partir de 13h30, 1re manche chronométrée ; à 18h, 2e manche de la course Folklorique locale ; à 20h30, soirée-concert "Cuinainche".

- Dimanche 8 juillet : de 8h à 12h, 2e manche chronométrée ; à partir de 13h30, 3e manche chronométrée ; à 18h, remises des prix.

Tout le week-end, restauration sur place. Parking et entrée gratuits.

Henri-Marc Gauthier

LA CHAMBRE

Le Tennis Club a fêté la fin de saison

Une belle journée pour Charline Philippon, entourée de quelques adhérents.

Le Tennis Club "Le Colombier" de La Chambre/Saint-Rémy organisait sa fête de fin d'année, samedi 23 juin toute la journée, sur le site de La Chambre. Après 9 jours bien remplis lors du tournoi interne, qui avait débuté le 15 juin dernier, la présidente Charline Philippon a rassemblé pour l'occasion ses membres inscrits pour jouer la demi-finale et la finale adulte durant cette journée festive. Les deux gagnants sont Christophe Hisquin et Fanny Villemin.

Adhérents et familles ont pu ensuite se retrouver autour d'un goûter puis d'un généreux barbecue auquel chacun a contribué en apportant quelques entrées et desserts. Un beau moment de convivialité qui marque la fin de la saison en attendant le grand tournoi du circuit adulte, qui aura lieu du 31 août au 9 septembre 2018.

Une rentrée très attendue pour les 75 adhérents du club qui se prépare à fêter ses 40 ans, quoique la date d'anniversaire n'ait pas encore été communiquée.

Stéphanie Sanfilippo

LES CHAVANNES

L'école à la découverte du tennis

Ce jeudi 28 juin avait lieu l'avant-dernière séance de tennis pour les élèves du RPI. Depuis fin avril, le jeudi matin pour les enfants de La Chapelle et l'après-midi pour ceux de Les Chavannes, Charline Philippon et Anne Couzet respectivement présidente et professeur diplômée du Tennis Club de La Chambre/Saint-Rémy, sont venues à leur rencontre sur les courts de Les Chavannes pour une initiation sous forme d'ateliers. Depuis 4 ans, le club visite les écoles primaires avec balles, raquettes et filets. Une belle manière pour faire naître des vocations et pourquoi pas rejoindre les 40 enfants adhérents que compte le Tennis Club Le Colombier. À vos raquettes !

Infos : tc.la.chambre@fft.fr.