

Élagage : Intox et provocation

Dans le dernier Joinville Mag de novembre 2017, un petit article sur l'élagage des arbres à Joinville a suscité notre indignation. L'article reprend les principes de la Charte du Patrimoine arboré sur la taille « raisonnée » des arbres. Citation : « La Ville pratique une taille raisonnée encore appelée douce des arbres. Elle s'engage à ne pas éliminer plus de 30 % du volume initial du houppier (...). La Charte prévoit la coupe des branches de faible diamètre (inférieur ou égal à 5 cm). Le recouvrement des plaies est plus rapide... ».

L'illustration qui l'accompagne donne une image totalement trompeuse de la réalité de la taille de la plupart des arbres à Joinville. Il suffit de lever les yeux en ce moment vers nos arbres d'alignement pour s'en rendre compte.

La photo de gauche a été prise il y a quelques jours avenue Oudinot. Depuis au moins 40 ans s'y trouve un alignement de tilleuls qui devrait avoir un beau volume. On y pratique tous les ans une taille sévère : élimination d'une grande partie du houppier, coupe de branches lourdes, etc... La photo de droite réalisée avenue Guy Moquet illustre bien la disproportion entre les machines utilisées pour la taille (marque de la machine : Kirogn, un nom qui en dit long....) et la fragilité des arbres.

Oui, la ville maltraite notre patrimoine arboré, soit par ces élagages sévères annuels et systématiques, soit par des abattages injustifiés et non concertés avec les riverains. Il y a des maltraitances visibles qui ont des conséquences moins visibles sur l'ensemble des écosystèmes.



La SPE en pleine action

Écoutons ce que nous dit Peter Wohlleben dans son livre best seller « La vie secrète des arbres », qui devrait être le livre de chevet des responsables de la mairie. « *Comment décrire ce que doit être l'écosystème d'un arbre ? Ses feuilles déterminent un microclimat frais, ombragé et à l'abri du vent. Ses branches sont le refuge d'oiseaux et de petits mammifères qui peuvent se nourrir de ses fruits, son écorce renferme une foule de larves d'insectes, les racines sont un lieu d'échange avec les bactéries et les champignons. L'arbre est une source d'abris et de nourriture pour une grande quantité d'êtres vivants* ».

En milieu urbain, l'arbre représente une richesse inestimable pour la qualité de vie.

S'il n'est pas fragilisé par les pesticides encore utilisés pour « nettoyer » les trottoirs, l'arbre absorbe les polluants atmosphériques, le bruit et les eaux de pluies, diminue le ruissellement dans les égouts et lutte contre les îlots de chaleur.

Que la Ville sorte donc de l'intox et respecte ses engagements !



Les déplacements doux dans Joinville sont-ils «bons pour la santé» ?

Dans sa propagande (à la une du journal municipal du mois de mai 2017), la mairie nous propose de circuler gaiement en vélo, tandis que l'Assurance Maladie affiche «faites du vélo, marchez pour votre santé».

Nous dénonçons :

- les inexactitudes du plan figurant dans le journal municipal (rue Barbusse, avenue Kennedy par exemple).
- les double-sens-cyclables faits à la va-vite et ceux qui ont disparu (rue Barbusse).
- une voie verte avenue Kennedy mal signalée, incongrue et sur laquelle une bande cyclable est nécessaire (annoncée par M. le Maire pour l'été dernier, en réunion publique).

Nous rappelons que nous attendons **une double piste cyclable rue de Paris** avec un aménagement du carrefour rues de Paris et H.Pinson – avenue Kennedy – boulevard du Maréchal Leclerc qui permettent de rendre leur place aux cyclistes et aux piétons dans leur ville.

De même, il est périlleux pour un cycliste de circuler avenue Gallieni, et de passer du pont à l'avenue Jean Mermoz.

Nous demandons un aménagement des Bords de Marne rive gauche pour rejoindre le Parc du Tremblay, Nogent et Le Perreux...

Espérons que le Comité consultatif sur le stationnement saura faire respecter les piétons et les cyclistes !!!

Le bio et les cantines scolaires

Il y a un peu plus d'un an, dans son Billet de juin 2016, Joinville Ecologie diffusait un petit article sur la cantine scolaire joinvillaise. Nous y préconisons la fabrication des repas en proximité (cuisine centrale à Joinville), le respect des saisons et le bio.

Que s'est-il passé depuis pour que notre municipalité, qui à l'époque venait de supprimer le pain bio des plateaux, change son fusil d'épaule et passe « à 50% de produits bio dans les repas, aux circuits courts et au respect des saisons » [1] ?

L'influence de Joinville Ecologie sans doute ! ;-)

Ce revirement interroge toutefois.

Sur le site de la cuisine Sogeres qui fabrique et livre les repas, il n'est que peu question de bio mais plutôt de produits frais, de saison et issus d'une agriculture locale et de préférence raisonnée*. Ce qui est tout de même différent. Ainsi, le terme « bio » n'apparaît que deux fois, contre sept pour « raisonnée ». Pourtant en Ile de France et particulièrement en Seine et Marne (où se situe l'usine Sogeres), il existe des agriculteurs bio...

Faut-il apprécier les efforts de la municipalité ?

Si les enfants mangent mieux, s'il y a moins de gâchis, c'est un premier pas de franchi.

* Le principe central de l'agriculture raisonnée est d'optimiser le résultat économique en maîtrisant les quantités d'intrants utilisées. C'est un premier pas mais il ne faut pas confondre avec l'agriculture bio.

Mais ne nous laissons pas bercer par les mots et les belles images de l'article du bulletin municipal, où il était davantage question de promouvoir la société Sogeres que de l'alimentation des enfants et des adultes.

Ne confondons pas circuits courts qui favorisent la rencontre des producteurs et des consommateurs en vue de promouvoir des produits de qualité au meilleur prix et les produits d'origine locale qui viennent de moins de 150 km de la cuisine.

Et ce n'est pas parce que ces produits sont locaux qu'ils sont issus d'agriculture bio voire raisonnée.

Il est donc important que les parents d'élèves et leurs fédérations restent vigilants et demandent un bilan pour savoir si les promesses sont à la hauteur de la réalité.

[1] Voir l'article du *Joinville Mag* d'octobre 2017 (p.14-15).