

# La Gazette Dizimolane

Commune de Dizimieu – lettre d'information n°8 – Automne 2022

## ÉDITO

Chères Dizimolanes, Chers Dizimolans,

Nous voici en automne, la fraîcheur est enfin là avec quelques gouttes de pluie tant attendues.

Après un été où le mercure s'est affolé plus qu'à la normale, on recommence enfin à vivre et revivre des bons moments de festivités, comme promis.

Mon équipe municipale, les associations Dizimolanes de plus en plus nombreuses œuvrent ensemble afin que cette période de fin d'année soit des plus conviviale pour tous.

Nous sommes sur la bonne trajectoire !

Le Maire, Didier Pilon.

## Bourse aux livres au profit des « Sauvageons »

Un grand merci aux personnes qui ont organisé la bourse aux livres au profit des « Sauvageons » le 2 octobre dernier, ainsi qu'à toutes celles et ceux qui ont apporté leur contribution en achetant des livres ou en faisant des dons pour la cause des chats errants.



## Tarte Butternut



### Ingrédients :

Un rouleau de pâte feuilletée pur beurre.

600 g de courge butternut

400 g de sucre roux

25 g de beurre doux

15 g de beurre doux pour le moule  
une orange à jus (bio)

1 cuillère à thé de quatre-épices

### Recette :

- Râper le zeste de l'orange après l'avoir lavée. Presser son jus dans une casserole. Ajouter 300g de sucre et 30 cl d'eau, les épices. Porter le tout à ébullition.
- Éplucher soigneusement le butternut et détailler des tranches d'environ 3 mm d'épaisseur. Disposer ces tranches dans le sirop frémissant et laisser à feu très doux 5 minutes.
- Préchauffer le four à 180°C (th6).
- Beurrer votre moule à tarte ou moule à manqué.
- Réaliser un caramel blond avec le sucre restant et le beurre. Le verser dans le moule, bien l'étaler sur le fond du moule .
- Disposer harmonieusement les tranches de butternut égouttées dans le fond du moule (sur le caramel).
- Couvrir avec la pâte en rentrant les bords (comme pour une tarte tatin).
- Enfourner environ 30 à 35 minutes.
- Sortir du four et laisser reposer 20 minutes environ.
- Démouler au dessus d'un plat à tarte ou une grande assiette.
- A déguster tiède avec un peu de crème épaisse ou un bon yaourt fermier.

Suggestion de service : Avec une crème chantilly ou encore un sauce au chocolat... On peut également en décor apporter quelques graines de courge.

Très riche en protéines et magnésium.

Mairie de Dizimieu

55 rue de l'église 38460 Dizimieu – 04 74 90 72 39 - secretariat.dizimieu@orange.fr

# Focus sur le paillage au jardin

## Article proposé par la commission jardin et biodiversité – Lo Parvi

*A l'heure des changements climatiques, périodes caniculaires ou orages violents, le paillage se révèle être une très bonne technique pour maintenir, voire améliorer la qualité de son sol et donc la vie des plantes.*

### Et dans la nature ?

Une observation même rapide des sols « naturels » confirme que la grande majorité sont recouverts de végétation. Échappent à cette règle, les déserts et les rives des fleuves suite à des crues, mais les limons déposés sont eux aussi rapidement colonisés par une végétation adaptée. La technique du paillage s'inspire donc de ce qui existe dans la nature : protéger les sols par une couverture végétale.

### Le paillage : pourquoi ?

La couverture végétale a plusieurs fonctions ; elle protège le sol de l'effet mécanique des gouttes d'eau, ce tassement du sol (appelé aussi battance) peut nuire notamment à la germination des graines. A l'inverse, cette couverture végétale permet de diminuer l'évaporation lors des fortes chaleurs et donc, de réduire les besoins d'arrosage en les rendant plus efficaces.

Enfin, et ce n'est pas un moindre intérêt, le paillage permet de limiter le développement des herbes indésirables, limitant fortement le désherbage.



Tomates paillées



Courges paillées

### Le paillage : avec quoi ?

De nombreuses matières sont adaptées au paillage mais le plus simple est d'utiliser ce qui se trouve sur place. Les tontes de gazon peuvent faire l'affaire en prenant la précaution de ne pas l'étaler en couche trop épaisse lorsqu'il vient d'être coupé ou alors de le faire sécher préalablement. Les feuilles mortes sont aussi toutes indiquées. Il n'est pas trop compliqué de trouver des bottes de paille auprès d'un agriculteur local. Attention, dans ces trois cas, et notamment au potager, il faut veiller à ne pas en enfouir une trop grande quantité. Riche en cellulose, cette couverture (paille et feuilles mortes) mobilisera de l'azote au détriment de vos légumes. Il est préférable de ramasser ce paillage et de le disposer au pied des arbres ou dans les massifs. Si vous souhaitez réaliser des allées non herbées, vous pouvez déposer du carton (marron, sans encres de préférence) et par-dessus un broyat de ligneux. Il existe aussi des matériaux spécialement destinés au paillage en jardinerie.

### Le paillage : comment ?

Pour garantir son effet, le paillage doit être suffisant, il faut compter une dizaine de centimètres de matériaux pour herbe, paille ou feuilles mortes, deux ou trois dans le cas d'un broyat de branchages. Pour faciliter l'arrosage, un goutte à goutte permet d'arroser sous la couche de paillage, en contact direct avec le sol. Il faut privilégier les gouttes à gouttes avec goutteurs intégrés tous les 30 centimètres plutôt que les tuyaux microporeux qui se colmatent très rapidement.

### Quelques inconvénients...

Tout n'est pas parfait avec le paillage. Fraîcheur, humidité et nourriture, le paillage constitue pour les limaces un petit paradis. Il faut donc veiller à ce que leur population reste compatible avec vos activités jardinières, sinon il faudra sévir !

Heureusement, le métaldéhyde, très toxique pour la faune sauvage, est interdit depuis janvier 2019. Le phosphate de fer, assez efficace et autorisé en agriculture biologique, serait néfaste aux vers de terre en cas de fort dosage. Une fine couche de cendre, des pièges à bière confectionnés avec des bouteilles de lait sont aussi une bonne protection. Évidemment, le paillage n'est pas possible partout, notamment lors des semis mais aussi lorsque les plantes cultivées demandent un buttage régulier.

**Préservation du sol, économie d'eau, diminution du temps passé au désherbage, le paillage est une technique à tester de toute urgence au jardin !**

Mairie de Dizimieu

55 rue de l'église 38460 Dizimieu – 04 74 90 72 39 - secretariat.dizimieu@orange.fr

# Votre mairie

## DÉMARCHES ADMINISTRATIVES

### France Services – Votre espace à Villemoirieu

Un espace France services a ouvert à Villemoirieu. Cet espace permet de rapprocher le service public des usagers.

Vous pouvez bénéficier d'un accompagnement vers l'emploi, d'une aide dans vos démarches administratives (santé, logement, social, retraite...), une mise à disposition gratuite de postes informatiques et d'un téléphone pour vos démarches, et tout un panel d'autres services d'information et d'accompagnement. Plus d'infos sur <https://www.balconsdudauphine.fr/les-actions/espace-france-services> ou sur place au 1 parc d'activité de buisson rond, 38460 Villemoirieu sur rdv au 04 74 80 39 33.



## ENVIRONNEMENT

### Économies d'énergie

En vue de contribuer à l'amélioration de la situation énergétique et dans une démarche environnementale et écologique, des économies d'énergies sont étudiées au sein de notre commune comme par exemple la diminution de l'intensité de l'éclairage de nos rues la nuit déjà mise en œuvre ainsi que la modification de la programmation du chauffage de l'école.

### Nuisances sonores.

Chien qui aboie : est-ce une nuisance ?

Si on aime les bêtes on doit aussi penser à ses voisins.



L'article R 1336-5 du Code de la santé publique dispose qu'aucun bruit particulier ne doit, par sa durée, sa répétition ou son intensité, porter atteinte à la tranquillité du voisinage ou à la santé de l'homme, dans un lieu public ou privé.

Ainsi, les aboiements d'un chien sont générateurs d'un trouble reconnu par la loi et peuvent de ce fait, être sanctionnés. Il suffit que ceux-ci soient continuels, répétés ou intenses, l'une des trois situations étant suffisante à caractériser la situation de tapage.

Ce tapage peut être diurne, ayant lieu en journée, ou nocturne, la nuit, ce qui aggrave d'autant plus la situation. En effet, la nuit, le seul aboiement du chien suffit à créer un trouble sans caractérisation de durée, répétition ou intensité.

Amis des bêtes faite un effort pour entretenir de bons rapports avec le voisinage.

**Rappel: Syclum met à votre disposition un broyeur pour vos déchets végétaux.**

## KIT NOUVEAUX ARRIVANTS

**VOUS ÊTES NOUVEAU SUR LA COMMUNE ?**

**VENEZ RETIRER VOTRE KIT DE BIENVENUE EN MAIRIE !**

## SÉCURITÉ

### Vitesse excessive RD140

La commune de Dizimieu étudie la réalisation de travaux de mise en sécurité de la traversée du village sur la RD 140. Réduction des voies par le biais de chicanes, ralentisseurs, création de trottoirs, passage piétons... nous analysons toutes les possibilités afin d'avoir une action sur la vitesse excessive des automobilistes notamment autour des abris bus.

Dans notre démarche, la mairie contactera les habitants des secteurs concernés afin de trouver la solution la plus adaptée.



## ENFANCE, JEUNESSE



### Journée Kapla à l'école Les P'tits Loups !

Félicitations à la nouvelle équipe pédagogique pour le beau travail réalisé par les élèves de l'école les P'tits Loups à Dizimieu !

- Directrice et Enseignante PS : Nathalie FURRER
- Enseignante MS / GS : Mme CHAMBET et Mr LACROIX
- Enseignante CP : Mme Amandine DURSAP
- ATSEM : Gwenaëlle CHOLET
- Cantine / Périscolaire : Djamilia GAIDATZIS et Carine GUICHERD

**Mairie de Dizimieu**

55 rue de l'église 38460 Dizimieu – 04 74 90 72 39 - [secretariat.dizimieu@orange.fr](mailto:secretariat.dizimieu@orange.fr)



## Notre Village



### Opération

#### « Je nettoie mon village »

Encore une belle matinée réussie pour cette deuxième édition sous le soleil ! **215kg de déchets** débarrassés de notre commune ! Soit 80kg de plus que l'année dernière !! Bravo et Merci à tous les participants !



### Vie associative

#### Zoom sur le comité des fêtes !



Suite à l'Assemblée générale un nouveau bureau a été élu :

Président : Boris Chochois

Secrétaire : Sandra Fontenier

Trésorière : Evelyne Garcia

Vice trésorière : Mégane Jacob Dumas

La nouvelle équipe a déjà plein d'idées d'animations ! Une première pour Halloween ! N'hésitez pas à les contacter si vous souhaitez apporter votre aide même ponctuelle. Plus il y aura de volontaires plus les projets seront possibles !

Merci à Nathalie, Edwige et Fred d'avoir maintenu l'association pendant ces deux années !

Nous leur souhaitons une belle aventure !!

### Nouveau : du théâtre à Dizimieu !

**FANTAZIA** créée par une dizimolane Eva Mastronicola, propose des ateliers théâtre pour petits et grands à Dizimieu.

Information sur le site web de la mairie :

Accueil / Notre village / Entreprises et artisans.



### Une nouvelle asso à Dizimieu ! DIZI MUSIC !

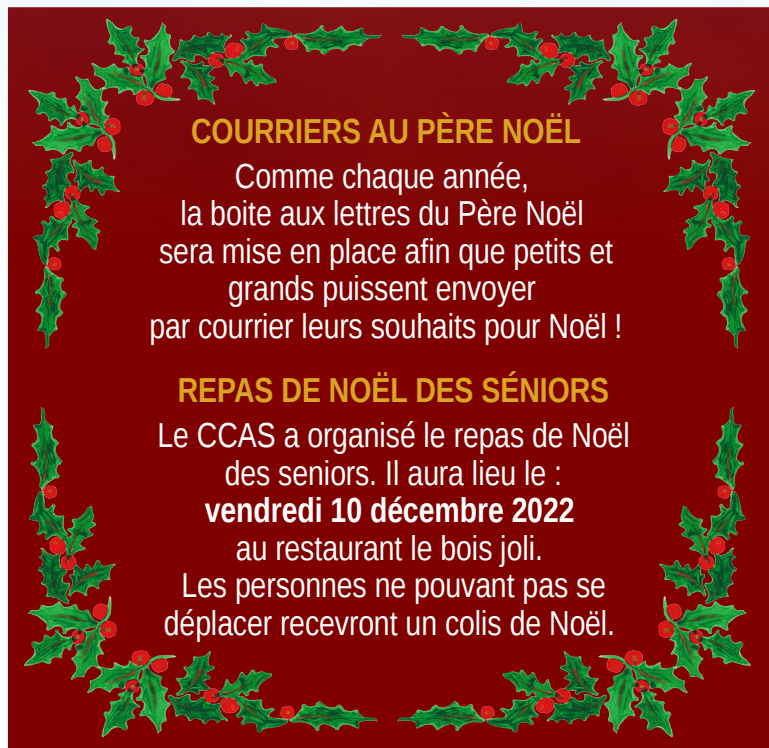
L'association propose de l'initiation / éveil musical de 16 à 66 ans : Chant / Guitare électrique, Acoustique, Basse, et divers ateliers basés sur le son.

Pour plus de renseignements, n'hésitez pas à contacter : Bernard au 06.71.92.72.41

### Animation EL DIAS DE LOS NINOS !

A noter dans vos agendas ! Après-midi grand jeu, maquillage, boom party à partir de 6 ans Samedi 19 novembre 2022 de 14h à 16h30 sur le thème Coco (Disney), à la salle des fêtes de Dizimieu, organisée par C&C Animation.

Plus d'infos très prochainement sur les réseaux !



### COURRIERS AU PÈRE NOËL

Comme chaque année, la boîte aux lettres du Père Noël sera mise en place afin que petits et grands puissent envoyer par courrier leurs souhaits pour Noël !

### REPAS DE NOËL DES SÉNIORS

Le CCAS a organisé le repas de Noël des seniors. Il aura lieu le : **vendredi 10 décembre 2022** au restaurant le bois joli. Les personnes ne pouvant pas se déplacer recevront un colis de Noël.

### RESTEZ INFORMÉS ET SUIVEZ TOUTE L'ACTUALITÉ DE NOTRE VILLAGE !

En téléchargeant l'application **Panneau Pocket**.

En vous abonnant à notre page **Facebook**.



Et sur [www.dizimieu.fr](http://www.dizimieu.fr)



Mairie de Dizimieu

55 rue de l'église 38460 Dizimieu – 04 74 90 72 39 - [secretariat.dizimieu@orange.fr](mailto:secretariat.dizimieu@orange.fr)