

VOS COMMUNES

MONTMÉLIAN

Des pommes de terre récoltées et bientôt mangées par les élèves de la ville

Mercredi, une vingtaine d'élèves des écoles de la ville ont participé à une récolte de pommes de terre. Ces dernières seront servies, notamment, dans plusieurs restaurants scolaires.

À Montmélian, on sème pour la vie ! Et ce mercredi 8 septembre, on récoltait les pommes de terre.

Une vingtaine d'enfants, de première année de maternelle aux grands de CM2, sont venus symboliquement, mais efficacement, ramasser les pommes de terre cultivées sur les terrains appartenant à la ville, près des terrains de rugby des Îles.

Des produits locaux pour les cantines et les services de portage à domicile

Symboliquement, parce que, désormais, ils savent



Les services techniques étaient présents pour ramasser les cagettes. Photo Le DL/J.-P.S.

que les frites et la purée qu'ils mangeront à la cantine scolaire ne poussent pas dans un cornet ou une boîte en carton, mais qu'ils les ont sorties eux-mêmes de la terre nourricière. Efficacement, car il fallait voir cette nuée d'enfants (et d'adultes) se précipiter der-

rière la machine qui sortait de terre le précieux tubercule. On se serait cru en pleine mer, lorsque les goélands guettent le poisson que rejette le chalutier.

Tout cela ne pourrait exister sans le partenariat avec l'association Terre solidaire basée à Planaise, qui cul-

tive ce terrain de 5 000 m². Ses ouvriers, à qui elle redonne le goût du travail, mais aussi quelques administrateurs étaient présents pour cette récolte.

La maire Béatrice Sautais, le service jeunesse et des conseillers se sont également penchés sur ce sol

généreux : ils en espéraient une récolte de 3 tonnes de pommes de terre, mais au vu des premiers rangs relevés, la récolte sera supérieure, comme l'a été celle des courgettes.

Les services techniques étaient également sur le pont pour ramasser les cagettes remplies avant de faire sécher les pommes de terre puis de les stocker au frais et à l'abri de la lumière.

Ce sera ensuite aux cuisiniers du Lourmarin de prendre le relais pour cuisiner cette production, pas toujours calibrée, ce qui leur a demandé de nouvelles méthodes de travail, aidés en cela par le collectif Les Pieds dans le plat. Mais c'est pour la bonne cause, car, que ce soit dans les restaurants scolaires (et pas qu'à Montmélian) ou dans les services de portage à domicile, la nourriture sera saine.

Jean-Pierre SÉHIER