

Mouans-Sartoux : la Ville a créé un jardin bio

CANTINE Nourrir les enfants au bio n'est pas toujours possible. Pour répondre aux problèmes de surcoût et d'approvisionnement, la municipalité écologiste a trouvé une solution originale

Au goûter : abricots, jus de fruits bio et... patates! Mouans-Sartoux hier, sous les platanes du domaine de Haute Combe, une centaine d'enfants se précipite vers le buffet et savoure les pommes de terre présentées.

« Mmmmh, j'adore ça! Elles sont trop bonnes. En plus, c'est super, c'est nous qui les avons cueillies et on va en manger tout l'hiver! », se réjouit un petit brun à l'adresse de son copain.

Entre 800 kg et 1 tonne

C'est vrai bonhomme : ces pommes de terre que tu viens de ramasser sont les tiennes. Tu les as plantées, récoltées et tu vas les manger. Et en plus, elles sont bio! Car Mouans-Sartoux a créé sa propre régie municipale agricole. Ces cageots de pommes de terre ramassées hier par les enfants des centres de loisirs sont la première étape de l'expérience.

« Nous allons récolter entre 800 kg et 1 tonne de pommes de terre. Elles seront entièrement destinées à nos trois cantines scolaires, explique Gilles Pérole, adjoint au maire délégué à l'enfance et à l'éducation. Nous voulons être certains de servir des légumes bio,



Hier, une centaine de kilos a été ramassée par les enfants du centre de loisirs. (Photos Serge Haouzi)

de qualité, de saison et de fraîcheur à nos enfants... » Jusqu'ici, pour fournir réguliè-

ment ses cantines en produits bio, Mouans-Sartoux s'est parfois heurtée à des problèmes de

surcoût, ou d'approvisionnement. C'est pour cela qu'elle envisage

de compléter la régie municipale agricole et la plantation des pommes de terre par un autre dispositif, l'achat aux producteurs locaux.

Achat aux producteurs locaux

« À la place d'un lot complet de fruits et légumes auxquels seuls les grossistes pouvaient répondre, nous proposons désormais un lot pour chaque fruit et chaque légume, ainsi nous serons certains d'être approvisionnés. »

En attendant, la culture de la pomme de terre, se fait sur une propriété de quatre hectares, classée agricole et acquise par la mairie. Une propriété certifiée bio par Ecocert, dont les écoliers utilisent un quart du terrain.

En mai, ils ont planté les pommes de terre et les courges. Hier, ils ont commencé à récolter. Du bonheur pour ces petits de mettre les mains dans la terre, de porter les cageots, de peser la récolte et bien sûr... de la goûter!

C. B.

La Ville, adhérente du Programme national de nutrition santé, a investi 60 000 euros dans ce projet. Le budget de fonctionnement est estimé à 35 000 euros. À Mouans-Sartoux, 1 100 repas sont servis chaque jour à la cantine. Soit 150 000 par an.



Après le ramassage, la pesée des pommes de terre « Manon », une variété proche de la « Mona-Lisa » ver-



ILS ONT DIT

Pas de frites à la maison



Camille
10 ans

« Je n'ai pas participé aux plantations mais j'ai récolté. Je ne savais pas que les pommes de terre se présentaient comme ça. Sinon, j'adore les frites mais, à la maison, on n'a pas de friteuse et on n'en fait pas. On les mange chez Quick. Ces pommes de terre là, froides, elles sont trop bonnes j'adore! »

On va faire un potager



Romane
11 ans

« J'étais venue au mois de mai pour planter les pommes de terre. On nous avait expliqué comment procéder. À la maison, on va bientôt faire un potager, j'ai hâte! Et sinon, les pommes de terre, c'est bon en frites, en gratin dauphinois, en galettes. Mmmm! »

Attaque de doryphores



Frédéric REBUFFEL
Responsable des espaces verts

« Notre équipe s'est chargée de préparer la terre, de la labourer et de l'amender. Nous avons procédé aux plantations avec les enfants. Et à l'arrosage trois fois par semaine. Il a fallu être vigilant au moindre parasite. Nous avons subi une attaque de doryphores. Nous l'avons maîtrisée à la main, en enlevant chaque insecte... »