

Flurir e nurir Limòtges

Qu'es partent dau mes d'abriu que n'um torna començar de far lo vargier. Cardalhats (topins), peta-rabas, panets, naveus... l'i a pas tant de legumes d'autres còps dins las serras de la vila de Limòtges. Pertant, dempuei quauquas annadas, los legumes an pres la plaça de las flors, dins los quite parcs e sus quauques viradors de la vila : Limòtges, una vila florida... e nuriciera !



Dempuei quauquas annadas, quauques perterras de la vila de Limòtges an chamnhat de figura. A costat de las flors, venen aura tomatas, cojas e erbas aromatics. 'Queu chamnhament vers una vila mai nuriciera respond a una volontat de la municipalitat : « *L'activitat de vargier en regia municipala fuguet creada en mai de 2020* », explica lo Mathieu Alfonsi, neuve responsable de produccion jardiniera a la vila de Limòtges. Lo project comencet emb un eissai sus un bocin de país de 800 m² a costat de las serras municipalas : experiéncia reüssida. La surfàcia trabalhada s'a agrandesida : d'en prumier, mai de 8 000 m² sus lo site de la Desliada, puei 'uei, mai de 10 ectars partejats sus mai d'un sites.

La produccion es assegurada directament per los agents de la vila. Orticul-tors de formacion, fugueren formats au vargier per acompanhar 'queu chamnhament. « *Orticul-tor e ortalier, qu'es pas lo mesma mestier* », se ditz lo Mathieu Alfonsi. Las culturas se fan mai que mai en plena terra e lo seguit se fai d'aciant'au legume preste a èsser minjat. I a totparier quauques biais de far que chamnhen pas, coma la proteccion biologica integrada : las pitas bestias « auxiliaras » son bienvenudas per luchar naturalament contra aquelas que pòrten tòrt.

Far venir localament per consomar locau

Los legumes que fai venir la vila son destinats en granda partida aus restaurants escolars, mas tanben a las creschas e aus Ehpad municipaus. La chausida de las culturas fuguet facha en concertacion emb la direccion de la jònessa per responer dau mièls possible au biais de minjar daus dròlles e aus besunhs daus cosiniers. Pompiras, tomatas, corgetas, racinas e cojas fan partida de las productions mai importantes. D'autras culturas fugueren quitament chausidas emb la participacion daus mainatges. « *La prumiera annada, tot plen de varietats de fresas fugueren testadas e qu'es los pitits que voteren per chausir 'quela que aimavan lo mai* », conta la Louise Laucournet, charjada

Los agents daus espacis publics de la vila de Limòtges an aura mai de 10 ectars a semnar e plantar en vargier.

de comunicacion a la direccion daus espacis publics. Qu'es quitament 23 tonas de pompiras que fugueren massadas antan, mas tanben mai d'una tona e demieg de tomatas o de corgetas, e daus mila de saladas. Quand quò balha beucòp, los legumes poden èsser distribuats a l'epicariá educativa e solidària de la vila o de temps qu'autre aus abitants.

Los legumes, qu'es tanben decoratiu

La « vila nuriciera », qu'es tanben dins l'espaci public. Aura, dins mai d'un perterras municipaus, i a de las plantas que se mingen. « *Quauques legumes son plan grafics e pòden trobar lur plaça dins un perterra* », explica la Louise Laucournet. *Chauls romanesco, cardas, porrada o d'enguera pas-siflòras balhen fòrmas e colors. N'um pòt veire 'quilhs perterras dichs « evenamenciaus », renuvelats dos còps per an, sus lo parvis de la merariá, au vergier de l'Eveschat, au parc Thuillat o dins daus quartiers de la vila.*

Afen, per los jardiniers amateurs, Mathieu Alfonsi rapela un principe aisat : « *A la prima, lo melhor conselh es de pas se preissar. Fau espiar sa terra e se mesfiar de las darreirs jaladas* ».

Crin-Crau d'abriu

Mancatz pas la 57^{es}ma emission mesadiera, tota en occitan, de l'IEO dau Lemosin sus la chadena "7 a Limòtges". Au mes d'abriu, rencontra coma lo Alem Bufiera, un goiat dau país arelian, ente lo Peiregòrd ven junher lo Lemosin, que nos parla de sa comuna de Sarlhac d'Eila, a costat de Peirigueus, ente fuguet mera pendent tres mandats.

Fleurir et nourrir Limoges

Avril est l'un des mois où l'on recommence à s'activer au jardin. Topinambours, betteraves, panais, rutabagas... Depuis quelques années, dans les serres de la Ville, les légumes ont peu à peu remplacé les fleurs, jusque dans les parcs et sur certains ronds-points : Limoges est à la fois une ville fleurie... et nourricière.



Les équipes des espaces publics de la ville de Limoges cultivent désormais plus de 10 hectares consacrés au maraîchage, entre semis et plantations.

L'an dernier, près de 23 tonnes de pommes de terre ont été récoltées, mais aussi plus d'une tonne et demie de tomates ou de courgettes, ainsi que plusieurs milliers de salades. Lorsque les récoltes sont particulièrement abondantes, les légumes peuvent être redistribués, notamment à l'épicerie éducative et sociale de la Ville ou lors de distributions ponctuelles auprès des habitants.

Des légumes qui sont aussi décoratifs

La démarche de « ville nourricière » s'exprime aussi dans l'espace public. Plusieurs massifs municipaux accueillent désormais des plantes comestibles. « *Certains légumes ont aussi un aspect très graphique et trouvent parfaitement leur place dans des compositions paysagères* », explique Louise Laucournet. Chou romanesco, cardes, poireaux ou passiflores apportent ainsi formes et couleurs. Ces massifs dits « événementiels », renouvelés deux fois par an, peuvent être observés notamment sur le parvis de l'hôtel de ville, au jardin de l'Évêché, au parc Thuillat ou dans différents quartiers de Limoges.

Enfin, Mathieu Alfonsi rappelle un conseil simple pour les jardiniers amateurs : « *Au printemps, mieux vaut ne pas se précipiter. Observer son terrain et rester attentif aux dernières gelées* ».

Crin-Crau d'avril

Ne manquez pas la 57^e émission mensuelle, entièrement en occitan, diffusée sur la chaîne "7 à Limoges" et proposée par l'IEO du Limousin. Au mois d'avril, nous irons à la rencontre d'Alain Buffière, un enfant du pays arédien où le Périgord vient se marier au Limousin, qui nous présentera sa commune de Sarliac-sur-l'Isle dont il fut maire durant trois mandats.

Depuis quelques années, certains massifs de la ville de Limoges ont changé d'aspect. Aux côtés des fleurs poussent désormais des tomates, des courges ou encore des plantes aromatiques. Cette évolution vers une ville plus nourricière répond à une orientation portée par la municipalité : « *L'activité de maraîchage en régie municipale a été lancée en mai 2020* », explique Mathieu Alfonsi, nouveau responsable de la production maraîchère à la ville de Limoges. Le projet a commencé par une expérimentation sur une parcelle de 800 m² près des serres municipales. Les résultats ayant été positifs, les surfaces cultivées se sont rapidement développées : d'abord plus de 8 000 m² sur le site de la Déliade, puis aujourd'hui plus de 10 hectares répartis sur plusieurs sites.

La production est assurée directement par les agents municipaux. Formés à l'origine à l'horticulture, ils ont été accompagnés pour se former au maraîchage. « *Ce ne sont pas les mêmes métiers* », rappelle Mathieu Alfonsi. Les cultures se font davantage en pleine terre et le suivi va jusqu'au légume prêt à être consommé. Cette production alimentaire conserve toutefois certaines pratiques déjà utilisées, comme la protection biologique intégrée, qui consiste à utiliser des insectes auxiliaires pour lutter naturellement contre les ravageurs.

Produire local pour consommer local

Les légumes cultivés par la ville sont principalement destinés aux restaurants scolaires, mais aussi aux crèches et aux Ehpad municipaux. Les cultures ont été choisies en concertation avec la direction de la jeunesse afin de correspondre à la fois aux habitudes alimentaires des enfants et aux besoins des équipes de cuisine. Pommes de terre, tomates, courgettes, carottes et différentes courges comptent parmi les productions principales. Certaines cultures ont même été sélectionnées par les enfants. « *La première année, plusieurs variétés de fraises ont été testées et les élèves ont voté pour choisir leur préférée* », explique Louise Laucournet, chargée de communication à la direction des espaces publics.