

LES LÉGUMES DANS LA VILLE

Les légumes investissent le cœur de Montauban !

Les 4, 5 et 6 décembre, les producteurs de légumes du Tarn-et-Garonne ont dressé autour de la pyramide, un village d'ateliers sur les légumes.

A travers 16 ateliers, les visiteurs ont apprécié la diversité des légumes et du monde maraîcher. Les écoles primaires de Montauban et environs, avec 2500 élèves, se sont largement mobilisées pour participer à cette manifestation haute en couleur !



La pyramide, symbole des Producteurs de Légumes de France

La pluie n'a pas empêché les curieux de s'attourer autour de la pyramide pour admirer la diversité et la beauté des légumes. Du haut de ses 7 m, la pyramide est le résultat d'un travail important des producteurs de légumes de la région. Plus de 3 tonnes de légumes sont nécessaires à cet édifice. Ces légumes, offerts en partie par les producteurs de toute la France, étaient conditionnés en colis bois, fournis gracieusement par les établissements Péré du réseau Grow France. A la fin de la manifestation, l'ensemble des légumes a été offert aux Restaurants du Cœur de Montauban.



Semis et culture

Un jeu concours permettait aux visiteurs d'entrer dans le monde de la semence et des plants, proposé par le GNIS (groupement national interprofessionnel des semences et plants). La biodiversité, thème largement traité au sein de la profession, était également abordée.

En poursuivant leur parcours, les visiteurs découvraient les différents stades de culture de la salade. En parallèle, un atelier de rempotage était proposé aux enfants. Plus de 2000 plants de salade ont été rempotés... de quoi faire des heureux si les conseils prodigués par les producteurs sont suivis !



Emploi, métier et formation

Poursuivant dans le domaine technique de la culture, la MSA abordait la prévention des risques professionnels en maraîchage. Pour déjouer la difficulté d'aborder ce thème en quelques minutes auprès du grand public, la MSA a fait appel à des comédiens. Des saynètes d'une dizaine de minutes mettaient en scène deux acteurs pendant la récolte des melons par exemple. Les bonnes manières de l'un contrastaient avec les mauvaises habitudes de l'autre ! Une mise en scène pour parler des améliorations apportées aux métiers de producteurs.

De son côté, l'ADEFA projetait un film sur le maraîchage en général, avec un zoom plus important sur le melon et l'ail, productions régionales. Les visiteurs trouvaient également auprès de ces professionnels de l'emploi toutes les réponses à leurs questions sur la formation et les métiers de la filière légumière.



Arts et talents

Le domaine des légumes est infini ! Du côté artistique, le sculpteur Frédéric Jaunault émerveillait petits et grands en proposant des sculptures originales à base de légumes. De son côté, c'est par la photographie qu'Eve Hilaire suscitait l'admiration.

Enfin, les visiteurs se sont laissés raconter des histoires de légumes, enchantés par des musiques composées avec de drôles d'instruments... à base de légumes. Le musicien conteur Pascal Gayaud a une nouvelle fois fait voyager les enfants dans l'imaginaire du monde des légumes !

Les écoles très présentes

Au cours de ces 3 journées de communication au sein du village des Légumes dans la Ville, les producteurs et l'ensemble des acteurs présents à leurs côtés ont accueilli 2500 élèves des écoles de Montauban.

Malgré la pluie, l'accueil réservé aux écoliers a été maîtrisé par la commission des agricultrices, épaulée des étudiants du lycée professionnel Clairfoyer et des Maisons Familiales et Rurales d'Escatalens et de Moissac.



Alimentation, santé et dégustations

« Manger 5 à 10 fruits et légumes par jour ! », le message a largement été répété par les diététiciennes d'Interfel lors de cette manifestation. Pour accueillir un maximum de monde, trois ateliers étaient proposés, abordant les catégories de légumes et l'équilibre des repas. Ces ateliers étaient complétés par la ferme pédagogique mettant à l'épreuve les connaissances tactiles des enfants et des adultes : reconnaissez-vous le légume au toucher ? Cet exercice s'est avéré plus difficile qu'on peut le penser !

Pour ravir les yeux et les papilles, l'AOP Tomate et concombre proposait à la dégustation les variétés de tomates, avec formes et couleurs différentes. A côté, les visiteurs pouvaient prendre un cours sur la culture et la technique du tressage de l'ail.

Le temps était propice à la consommation de soupe ! Les visiteurs ont apprécié les 3 soupes (dont la soupe à l'ail), distribuées par les jeunes agriculteurs.

Enfin, la découverte des légumes ne peut être complète sans la dégustation de petits plats et mets faciles, rapides et succulents ! Les chefs restaurateurs de Montauban et un chef cuisinier du CNIEL (produits laitiers) se sont relayés pour faire découvrir aux visiteurs les possibilités culinaires des légumes !

