



Revue de presse



La Voix de l'Ain, 29 juin 2012

MONTREVEL-EN-BRESSE

Sensibiliser les enfants au « bien manger » et à l'agriculture durable

Le « bien manger » est une préoccupation en vogue. « Au cœur des préoccupations des territoires et des attentes sociétales », indique-t-on à la Communauté de communes de Montrevel-en-Bresse. Dans cette optique, celle-ci a lancé un catalogue d'animations éducatives : « Agriculture durable et alimentation » dans le cadre du projet « Bien manger dans les cantines du canton ». Pour cela, la Communauté de communes s'est associée à un collectif d'acteurs de l'agriculture durable, de l'éducation à l'environnement et du commerce équitable. Et s'est aussi appuyée sur l'Inspection Académique de l'Ain. L'objectif est de sensibiliser à la fois les écoliers bressans et les cantines du canton de l'importance de l'origine des aliments, des choix d'alimentation et des achats durables notamment. « Nous avons voulu mettre en avant les circuits courts, la production bio, évoquer le développement de la volaille de Bresse », détaille Jean-Pierre Fromont, vice-président chargé de l'agriculture durable. Il y a eu un travail d'analyse dans les cantines locales pour voir comment elles fonctionnaient. Sans pour autant les pointer du doigt car « bien manger » demande des moyens et une certaine organisation. « Le Grenelle de l'Environnement préconise 20 % de consommation biologique et nous ne dépassons pas 3 % aujourd'hui, détaille Jean-Pierre Fromont. Mais nous voulions aussi insister



Les élèves de CE1-CE2 de Cras-sur-Reyssouze ont suivi l'animation « Du maïs au jambon », organisée par Jean-Noël Giroud à Folsiat. Photo CCM.

sur le fait que manger du bio qui vient de 5 000 km ne sert à rien... » Pour sensibiliser les enfants, la Communauté de communes a associé les agriculteurs (notamment l'Association de Formation des Agriculteurs à la Gestion) et le Lycée agricole des Sardières. Concrètement, il y a donc eu deux volets d'action.

Promouvoir les produits de proximité

D'une part, la sensibilisation des cantines du canton à l'idée d'un développement de leur

approvisionnement en produits de qualité et de proximité. D'autre part, le lancement d'une offre d'animations éducatives pour les écoliers du canton. Les élèves ont alors suivi des animations telles que « La route de l'œuf », « À la découverte de la volaille de Bresse » dans l'élevage d'Angèle Hyon à Béréziat, « Quelle soupe pour quelle saison ? », « De la cabosse de cacao à mon goûter »,... « Les élèves ont été mis au contact d'agriculteurs, se satisfait Jean-Pierre Fromont, et même en Bresse, certains enfants ne savaient pas

forcément que le lait de vache permet de faire le beurre ».

Une opération reconduite

« Nous avons cherché à associer le maximum d'acteurs, détaille Stéphanie Pelus, chargée de mission Développement Local. Des enfants aux parents, en passant par le personnel des écoles. Il y a eu 36 animations proposées à raison de 2 par classe en moyenne de janvier à juin. 500 enfants ont été sensibilisés, de la maternelle au CM2. L'objectif était de faire passer certains messages comme la saisonnalité, les produits de qualité tels que le poulet de Bresse, les circuits courts (quand les enfants comprennent d'où vient ce qu'ils mangent) ». L'opération sera reconduite à la rentrée prochaine. Et Cap 3B (établissement public de coopération intercommunale chargé du développement du Bassin de Bourg-en-Bresse) a présenté ce catalogue d'animations éducatives à des partenaires burgiens. L'opération pourrait donc s'étendre à des écoles de localités voisines.

JULIEN VEYRE

État des lieux dans les cantines

Un bilan diagnostic de chaque cantine a été présenté lundi 25 juin pour dresser une photographie du territoire. « On part d'un état, l'objectif est de faire un peu mieux sans tout bouleverser, explique Stéphanie Pelus. L'objectif est de les amener tout doucement à utiliser des produits locaux de qualité ». « Demain, nous mettrons sans doute plus de moyens, note l'élu Jean Pierre Fromont, nous ne voulons pas non plus nous immiscer dans le fonctionnement des cantines. Mais, par exemple, on aimerait que les enfants aient l'occasion de goûter du poulet de Bresse pour mettre en avant l'AOC. Et puis, à défaut de pouvoir prendre des produits bio, essayer de travailler avec des produits de proximité ».