

Classes des villes et des champs

LE PUY-STE-RÉPARADE Les Jardins du Paradis ont ouvert leurs portes aux enfants dans le cadre d'un "fil rouge alimentaire"

Il régnait une activité peu habituelle dans les serres des Jardins du Paradis de Tristan et Oriane Arlaud. Comme une ruche, qui un beau matin de printemps se met à bourdonner furieusement pour partir à la quête du divin nectar sucré...

Jeudi matin, les abeilles n'étaient autres que les petits Puechens de la section des moyens de la maternelle Arc-en-Ciel. Lâchés parmi les plants de fraises, ils s'en sont donné à cœur joie. Heureux de ramasser, avec toutes les précautions - "il faut qu'elles soient bien rouges et après tu tires dessus!" - les belles fraises du couple d'agriculteurs installés à Saint-Canadet. Comme Chloé, 5 ans et Suzanne 4 ans, les enfants ont pu découvrir le monde

"On veut donner la possibilité à tous de toucher du doigt la réalité de l'agriculture."



Dans le cadre d'un atelier, les enfants de la maternelle Arc-en-ciel ont découvert les Jardins du Paradis de Tristan et Oriane Arlaud.

/PHOTOS A.BI.

agricole. Tristan et Oriane ont pris le temps d'expliquer aux enfants leur métier et le cycle des plantes depuis la graine, jusqu'à la cueillette.

"Un fil rouge alimentaire"

Un temps hors les murs qui fait écho aux ateliers réalisés toute l'année en classe. "Nous avons un projet autour de jardins dans lesquelles nous

avons planté des fèves, des oignons, des petits pois, des tomates cerises... au fil des saisons. Les enfants apprécient beaucoup cet apprentissage. Ils regardent tous les jours l'évolution des plantes", confie l'enseignante, Marie-Pierre Pelissier. En discutant avec les agriculteurs, ils ont pu organiser cette journée sur le terrain. Quant au couple, il se satisfait de pouvoir mettre en pra-

tique ce qu'il nomme "le fil rouge alimentaire". "L'idée est de permettre aux enfants, au moins une fois dans leur scolarité, d'avoir eu une initiation au monde agricole. On souhaite aussi mener des projets avec d'autres personnes, comme la pépinière Riera de Venelles... On veut sortir de l'abstrait et donner la possibilité à tous de toucher du doigt la réalité de l'agriculture", in-

siste Tristan Arlaud.

Les petits ont poursuivi leur apprentissage à travers les champs et serres voisines dans lesquelles ils ont croqué à pleine dent dans... des courgettes. De quoi rassurer les agriculteurs sur la qualité de leurs produits et surprendre les parents de voir leur progéniture manger des légumes.

A.Bi.

DANS LES CUISINES DU COLLÈGE

Le chef Louis Suvio se sert chez les Arlaud

Louis Suvio, chef de la cuisine du collège Louis-Philibert du Puy-Sainte-Réparate, était aussi sous les serres des Jardins du Paradis jeudi matin. Passionné par son métier et attentif au bien-être alimentaire des enfants, il se sert depuis plus de trois ans chez Tristan et Oriane pour concocter les plats de la cantine. "Ici, nous allons bien plus loin que le programme alimentaire territorial du Département.



Nous sommes précurseurs et surtout nous sommes dans du concret", lance-t-il. Chaque jour, il doit composer un menu pour 500 demi-pensionnaires qui retrouvent dans leur assiette en moyenne 20% de produits frais et locaux qu'il sélectionne sur la plateforme "Agrilocal13". Les collégiens peuvent aussi déguster certains produits bio directement sélectionnés dans les Jardins du Paradis. "Ces échanges directs sont très importants et à plusieurs titres. Pour nous, parce que cela nous permet d'avoir des fruits et légumes de grande qualité, fraîchement cueillis. Pour les élèves qui ont la chance de pouvoir goûter de bons produits. Pour Tristan, parce qu'il sait à l'avance ce qu'il doit produire et en quelle quantité... Et pour l'empreinte carbone qui est très faible", confie-t-il encore.

Toutes les semaines, ils échangent donc sur les besoins et sur les disponibilités. Le chef expliquant par exemple attendre tout particulièrement la production de fraises des Jardins du Paradis. Et côté prix, si le repas compte 2€ de matière première, acheter local ne reviendrait pas plus cher pour le chef. "Parce que tout simplement nous avons moins de pertes. Les fraises de Tristan, je sais que je vais pouvoir directement les mettre dans les assiettes sans rien jeter".