



© Pauline Vallin

© Océane

© Pauline Vallin

Visites d'exploitations, ateliers..., les actions foisonnent en région

Les acteurs de la filière multiplient les événements pour augmenter la consommation en fruits et légumes chez les enfants. Le projet de recherche Educ'Alim leur donne raison.

En Val de Loire, les entreprises des fruits et légumes investissent peu dans la segmentation enfants. Une seule marque est attribuée à ce segment de marché dans la région: "Billes de pomme" de Pom'Evasion (pommes de petits calibres destinées précisément aux enfants). Face à l'étonnement, les spécialistes s'empressent d'avancer de nombreux arguments. Le segment de marché est beaucoup trop faible pour un tel investissement, disent les uns. Les enfants ne s'intéressent guère aux marques (et les marques vestimentaires?), répondent les autres. Une entreprise, certes qui ne vend pas des fruits et légumes, mais investit énormément dans ce secteur: Radis et Capucine commercialise des graines de fruits et légumes et plantes ornementales de façon très ludique en direction des enfants et des familles. Les graines les plus commercialisées restent sans surprise les tomates cerise. Mais l'entreprise angevine investit aussi dans des produits comme la laitue. « Nous l'associons toujours en mélange avec d'autres graines, explique Hélène Allain, chargée de clientèle pour les

établissements scolaires. Elle a l'avantage de pousser vite. Ce qui, pour l'enfant, est un atout indéniable puisqu'il peut au bout de quelques jours couper lui-même sa salade. »

En réalité, les acteurs de la région investissent fortement pour augmenter la consommation en fruits et légumes. Mais autrement. Visite d'exploitations, cours de sensibilisation dans les écoles et cours de cuisine sont les trois principales actions retenues.

De la visite d'exploitation...

Au sein de leurs exploitations, les membres du groupe Océane accueillent entre 500 et 1200 élèves de la maternelle au primaire tous les ans. « Le rituel est toujours le même, assure Olivier de Grandmaison, producteur sur 110 ha de mâche, jeunes pousses et cœurs de sucrine. Nous leur présentons les bâtiments avec le matériel en fonctionnement ou pas. Systématiquement, nous leur montrons ce qu'est une graine de mâche. Ils doivent ainsi la chercher dans le sol. Ils visitent ensuite les serres. Ce qui les intrigue particulièrement, c'est la station météo. Puis nous entrons dans l'atelier de conditionnement et les

chambres froides. Au final, ils dégustent les produits que nous sommes en train de conditionner. Si beaucoup d'entre eux connaissent la mâche, les enfants découvrent le cœur de sucrine. » A la fin de la visite, chaque enfant reçoit un assortiment de légumes produits par Océane. Pour les moins de 5 ans, deux salariés d'Océane, Samuel Lesourd et Clémence Saulnier, accompagnent les producteurs. Chaque année, des écoles comme celle de Saint-Honoré à Machedou (Loire-Atlantique) participent aux visites entre mai et juin. « Les enfants de ma classe de grande section sont ravis, note l'institutrice Aurélie Morandin. Je pense que les enfants, même à cet âge, prennent conscience de l'origine des produits. »

... au cours de cuisine

Céline Dupuydauby, diététicienne d'Interfel, intervient dans une cinquantaine d'écoles du Maine-et-Loire, d'Indre-et-Loire, de Mayenne et de Sarthe. Les activités sont de deux ordres: les jeux ou l'atelier culinaire. Approche sensorielle, classification des fruits et légumes, sensibilisation au niveau de la santé sont les thèmes abordés. En cet après-midi d'octobre, à l'école Sainte Marie à Mazé (Maine-et-Loire), une vingtaine d'élèves préparent deux recettes issues de "Mon cahier de recette, automne" réalisé par Interfel en collaboration avec le ministère de l'Agriculture et FranceAgriMer. « Une chose est sûre, rien de tel que la pratique, affirme Céline Dupuydauby. Nous le constatons dans nos cours de cuisine. Déguster ce qu'ils ont cuisiné me semble le plus efficace. » Claire Delahaye, qui a créé il y a dix ans L'Atelier Gourmand, le confirme: « Contrairement aux

adultes, les enfants n'intellectualisent pas la cuisine. Ils ne posent pas de question. Ils se donnent entièrement dans la réalisation de leur plat. Nous adaptons les recettes afin de ne pas mettre les enfants en difficulté. » Ainsi, 400 enfants âgés de 8 à 12 ans profitent des cours dispensés par L'Atelier Gourmand durant les vacances scolaires, sans compter les activités avec les centres de loisirs. Ainsi, ce lundi 20 octobre, les enfants se pressent-ils devant leur paillasse pour commencer les travaux pratiques.

EDUC'ALIM, UN PROJET DE RECHERCHE ÉDUCATIF



© D.R.
Mohamed Merdji, sociologue et responsable du projet Educ'Alim.

Terminé fin juin, Educ'Alim est un projet de recherche sur l'impact de l'éducation sur le comportement alimentaire des enfants et sur la néophobie. « C'est la première fois en France que l'alimentation est introduite comme sujet pour des enfants de 7 à 10 ans », se réjouit Mohamed Merdji, sociologue et responsable du projet. Des écoles de Nantes et d'Angers ont servi de pilote pour un programme en passe d'être généralisé en France. En plus de l'introduction de sujets alimentaires dans l'enseignement, d'autres activités ont été insérées: cours de cuisine trimestriels, ateliers d'éveil au goût et de jardinage ou visites de marché. Les enseignants ont été initiés par l'association angevine Terre des Sciences. Le chou de Bruxelles et l'endive ont été choisis comme légumes. Deux groupes d'enfants ont été suivis, l'un comme témoin et l'autre comme participant aux activités. « Le résultat est positif, affirme-t-il. Les enfants ont mieux consommé les légumes au restaurant scolaire mais aussi à la maison. Pour améliorer le comportement de l'enfant, il ne faut pas lui donner des cours de nutrition. Mais jouer sur la fibre sensible est payant. » Un nouveau programme démarre: tester auprès d'un échantillon de consommateurs en RHD des menus dit durables.

P.V.

L'entreprise Radis et Capucine commercialise des graines à planter à destination des enfants.

