

# LE JARDIN ECOLE : INITIATION A LA TERRE POUR LES PETITS CITADINS

*Cinq fiches pour découvrir l'activité de sensibilisation à la consommation responsable et à l'agriculture durable à destination des écoles du centre-ville d'Aix-en-Provence.*



## *Slow Food* : manger bon, propre et juste

L'association *Slow Food* existe depuis 23 ans. Puisant ses racines dans une initiative locale italienne pour le **bien manger**, le mouvement a pris beaucoup d'ampleur et compte aujourd'hui plus de 160 000 adhérents à travers 153 pays. *Slow Food* déploie ses activités de la scène internationale au plan local.

Au niveau international, *Slow Food* conduit le réseau *Terra Madre*. Il s'agit de donner de la visibilité aux petits exploitants, cultivateurs et artisans locaux en tissant des liens collaboratifs sur toute la planète. Cette action poursuit plusieurs buts : conserver une biodiversité agricole et alimentaire riche, soutenir la production à petite échelle, les langues, les cultures et les traditions locales. *Terra Madre* vise aussi à préserver l'environnement et à soutenir un commerce juste et équitable.

Au niveau européen, *Slow Food* accomplit des actions de lobbying auprès des institutions politiques européennes. *Slow Europe* souhaite rendre sa dignité au secteur agricole en encourageant la valorisation du métier d'exploitant auprès des jeunes. Pour cela, l'Europe doit réviser la politique agricole commune (PAC) et les appellations d'origine. Elle doit aussi favoriser la production durable et gratifier les agriculteurs qui défendent la biodiversité et les traditions locales.

Au niveau national, *Slow Food* promeut une alimentation bonne, propre et juste. L'association porte des actions fortes comme les *Sentinelles*. D'abord, l'*Arche du goût* catalogue les aliments traditionnels en voie de disparition sur le territoire. Ensuite, les *Sentinelles* répertorient les techniques et instruments nécessaires à la production de ces denrées en danger. Un cahier des charges complet et rigoureux est constitué, afin de perpétuer les produits et de les favoriser auprès des agriculteurs et des marchés potentiels. Les *Sentinelles* cherchent des débouchés aux richesses de nos terroirs.

Au niveau local, *Slow Food* s'organise en conviviaux. Ces petites structures sont l'expression locale de la philosophie du mouvement. Dans chaque région, le conviviaux établit des relations solides avec les producteurs, les agriculteurs. Il organise des rencontres, des dégustations, des ateliers pour éduquer au goût. Le conviviaux sensibilise également à la biodiversité et à la nécessité de rejeter la globalisation de l'alimentation pour préserver une nourriture **bonne, propre et juste**.

Dans le cadre de sa campagne d'éducation au goût, le *conviviaux Slow Food Provence* organise un jardin école dans les jardins de l'IUFM d'Aix-en-Provence. Les classes de primaires sont invitées à s'associer à cette activité pleine d'enseignements.

## Qu'est-ce qu'un jardin école ?

Le *convivium Slow Food Provence*, en collaboration avec le réseau des Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne (AMAP) Alliance Provence et l'IUFM d'Aix-en-Provence prépare une petite exploitation agricole dans le jardin de l'IUFM, situé à l'angle de l'avenue Jules Isaac et de la place Bellegarde.

Cette parcelle est un lieu de *pédagogie concrète et participative*. Le jardin école offre aux élèves de l'école primaire la possibilité de mettre les mains dans la terre, de se confronter directement à la nature et d'apprendre les bases du jardinage. L'initiative poursuit plusieurs buts :

- partager *la richesse du goût* de fruits et légumes cultivés traditionnellement ;
- connaître mieux le contenu de son assiette ;
- encourager à de meilleurs comportements alimentaires ;
- sensibiliser à l'agriculture durable, juste et de qualité ;
- éveiller au respect de la biodiversité alimentaire ;
- outiller les enfants pour devenir des *citoyens éclairés, curieux et responsables*.

Au jardin école, on cultive un potager bio, sans aucun traitement chimique, ni aucune semence génétiquement modifiée. Les fruits, légumes et plantes aromatiques du jardin sont sélectionnés pour mettre en avant la diversité nécessaire à une bonne alimentation. Grâce à notre partenariat avec les agriculteurs *Slow*, les catégories rares sont privilégiées aux plants communs disponibles dans le commerce. Cela contribue aussi à la préservation de l'environnement.

Grâce à plusieurs ateliers, le jardin école forme à la *consommation responsable* et à l'*agriculture durable*. Voici les thèmes que nous aborderons :

- la dégustation et la reconnaissance des saveurs ;
- la réalisation de plats cuisinés avec les produits récoltés ;
- la sensibilisation à l'utilisation des pesticides ;
- la préservation des ressources en eau ;
- la connaissance des circuits de distribution des productions agricoles ;
- la découverte du travail d'exploitant avec les agriculteurs *Slow*.

Le jardin école permet également aux enfants d'appréhender, dans un contexte ludique, l'esprit d'équipe et la coopération grâce aux activités de groupe au sein du potager.

## Comment fonctionne le jardin école *Slow Food Provence* ?

### Encadrement :

Les activités au jardin sont assurées par Jérôme Lejaby, diplômé du BAFA, expérimenté en encadrement de mineurs. Il est aussi étudiant en Master de développement durable à l'Université Aix-Marseille, spécialisé dans l'agriculture biologique. Il est en charge de l'entretien du potager entre les activités. Un bénévole de *Slow Food Provence* est également présent.

### Calendrier :

Le rythme des activités au jardin école est d'une heure et demie de travail effectif, une fois par mois. Cela correspond à seize heures sur l'année scolaire, les activités débutant en septembre et se terminant en juin. Le calendrier exact reste à définir selon les disponibilités de l'enseignant.

### Situation géographique :

Le jardin école se situe à l'intérieur de l'IUFM d'Aix-en-Provence, avenue Jules Isaac. Le lopin de terre couvre 24 mètres carrés. Il se situe dans une zone ombragée pour permettre la culture d'espèces sensibles au soleil.

### Plantes cultivées :

Les légumes cultivés sont : la tomate cerise, le potimarron, la pomme de terre, la rhubarbe, l'épinard, la laitue, la mâche. Les plantes aromatiques choisies sont : le thym, le persil, l'origan, l'absinthe, le romarin et la sauge. Les semis peuvent être cultivés en classe, puis plantés dans le potager. Les récoltes sont pensées pour être réparties au cours de l'année scolaire.

### Organisation des activités :

Les enfants préparent le terrain, plantent, puis récoltent eux-mêmes. Les élèves apprennent ainsi la valeur de l'effort. Les activités sont distribuées en petit groupe pour valoriser la coopération et l'esprit d'équipe. L'équipement est entièrement fourni : tabliers, gants, outillages, etc.

L'atelier cuisine, organisé dans les locaux du restaurant de l'IUFM, propose de cuisiner selon la saison. Un cuisinier *Slow* initie les enfants à des recettes simples avec le produit des récoltes saisonnières : de la soupe de potimarron à l'automne, une omelette aux épinards accompagnée d'une salade de mâche pour l'hiver, de la confiture de rhubarbe à la fin du printemps. Les élèves rapportent également une partie de la récolte à la maison pour valoriser l'activité auprès des familles.

Lors de chaque activité, l'animateur aborde un thème en lien avec le potager. Il est question d'utilisation de pesticides naturels, de consommation d'eau pour le jardin, du circuit parcouru par un aliment de sa production à l'assiette du consommateur. Des agriculteurs *Slow* viennent aussi partager leurs expériences avec les enfants, en faisant déguster des produits traditionnels et *Slow*.

## Le jardin école, ça apprend quoi ?

**Le travail et l'effort** : travailler la terre, ce n'est pas simple. Il faut bêcher, biner, racler, donner des coups de pelles, des coups de pioches, se baisser, se relever. Tout cela demande des muscles et de la sueur. C'est une activité physique saine.

**L'esprit d'équipe, la coopération** : travailler la terre en groupe, c'est partager les tâches et collaborer avec ses camarades.

**La nature** : travailler la terre, c'est voir pousser une plante. C'est réaliser qu'elle a besoin d'eau, de soleil. C'est constater que la nature est essentielle à la survie de l'être humain. La nourriture provient des richesses de la terre. Il faut donc protéger la planète pour continuer à manger.

**La biodiversité** : travailler la terre, c'est respecter la nature. L'agriculture industrielle ne produit que les variétés de fruits et légumes qu'elle veut. Cela appauvrit la terre et menace l'environnement. La biodiversité, c'est éviter qu'il ne reste qu'une seule sorte de tomate, de pomme ou de courgette. Les espèces naturelles doivent être nombreuses et différentes pour le bien de la planète.

**L'agriculture durable** : travailler la terre, c'est protéger cette terre. L'agriculture industrielle exploite en permanence le sol et le vide de ses richesses. Au bout d'un certain temps, plus rien ne pousse sur une terre qui a été surexploitée. C'est pourquoi il faut respecter la période de jachère : le temps d'une saison ou d'une année, la terre doit récupérer sa force en ne cultivant rien dessus.

**Le biologique** : travailler la terre, c'est préserver cette terre. Les aliments biologiques ne contiennent aucun produit chimique toxique, cela permet de protéger la nature et les humains. Si trop de produits toxiques sont utilisés, la nature est en danger. Les insectes meurent, surtout les abeilles. Ces petites créatures sont très importantes pour l'équilibre de la nature. Les produits nocifs se retrouvent aussi sur les aliments et contaminent l'être humain.

**Le manger Slow** : travailler la terre, c'est faire attention aux aliments dans son assiette. On mange mieux, quand on sait comment les aliments sont produits. On a plus de plaisir pendant les repas, quand on sait si l'agriculteur a respecté la terre. On est plus heureux, quand on comprend que le goût est important pour la santé. **Quand l'appétit va, tout va !**

## Lexique *Slow* :

**Manger bon** : Le goût est essentiel pour apprécier un aliment. Manger bon signifie prendre du plaisir lors du repas. Pour cela, il faut cuisiner de la nourriture savoureuse et profiter lentement de chaque plat préparé.

**Manger propre** : Il faut savoir comment est produite la nourriture. L'agriculture durable propose des aliments cultivés biologiquement et respectueux de l'environnement. Ainsi elle garantit une alimentation saine pour la santé et propre pour l'environnement.

**Manger juste** : De l'agriculteur au consommateur, le chemin d'un aliment peut être très long. Manger juste, c'est s'assurer que le producteur a été justement et équitablement rémunéré. De plus, privilégier les circuits courts de distribution garantit un aliment sans transformation, plus frais et donc de meilleur goût.

**Écogastronomie** : *Slow Food* se dit en français écogastronomie. Le mouvement a démarré en Italie à la fin des années 1980. Il lutte contre la globalisation de l'agriculture, le *fast food* et l'alimentation industrielle. L'écogastronomie défend une alimentation traditionnelle. Elle sauvegarde les produits en voie de disparition et promeut un mode de vie basé sur la lenteur : il faut prendre le temps de manger et de laisser pousser les plantes.

**Consommation responsable** : Le consommateur responsable choisit des produits biologiques et bons pour l'environnement. Il refuse les emballages superflus. Il fait attention au recyclage et à ne pas gaspiller. Il n'achète pas des choses inutiles. Le consommateur responsable préfère les circuits courts de distribution.

**Circuit court de distribution** : Quel chemin emprunte une carotte pour arriver dans l'assiette du consommateur ? Cet itinéraire peut être très long et compter beaucoup d'intermédiaires. Le circuit court relie le producteur directement au consommateur. Parfois, il peut y avoir un seul intermédiaire, mais pas plus. Cette distribution permet de savoir ce que l'on achète.

**Restauration de la biodiversité** : Il existe une multitude de tomates : noires, jaunes, vertes, rouges, grosses, petites. Voilà un exemple de biodiversité. La nature serait en danger, s'il ne restait qu'une seule sorte de tomate. La biodiversité est nécessaire à la vie. C'est pour cela qu'il faut restaurer et préserver la richesse des espèces naturelles.

**Agriculture durable** : L'agriculture durable produit selon des principes qui respectent la nature, évitent la surexploitation et la pollution. Le durable agit pour que les générations futures puissent encore cultiver la terre et manger des produits sains. L'agriculture durable s'oppose à l'agriculture industrielle qui épuise la terre et menace la biodiversité.