

■ Association des centres pour enfants en Vercors

Les petits citadins à la ferme avec les séjours alimentation

S'approvisionnant déjà localement pour une partie des repas qu'ils servent, quatre centres de vacances du Vercors ont commencé à mettre en valeur l'agriculture locale et ses productions dans le cadre de séjours sur le thème de l'alimentation. L'opération va être pérennisée tout au long de l'année prochaine.

Promouvoir le mieux-être de chacun par une alimentation de qualité, issue du territoire et de l'agriculture bio, c'est l'une des principales valeurs que défendent les centres de vacances réunis au sein de l'association des centres pour enfants en Vercors (Acev), juste après la tolérance et l'incitation à la réflexion. Ils étaient donc en première ligne lors du lancement du programme « Alimentation, santé et territoire » impulsé par le parc naturel régional en 2005. Et s'il reste encore beaucoup de chemin à parcourir avant d'atteindre l'étape suivante, qui serait la mise en place d'une plateforme d'approvisionnement des restaurants collectifs en produits locaux telle que celle en cours d'expérimentation dans le territoire du syndicat mixte Rhône pluriel (à cheval sur les départements de l'Isère, de la Loire et du Rhône), quatorze centres de vacances du plateau s'approvisionnent déjà en produits locaux et les valorisent dans le cadre de leurs activités avec les enfants. Malgré l'absence, dans le Vercors, de certaines productions comme les céréales, la part des produits locaux dans les repas servis dans ces quatorze centres atteint 17 % (mais jusqu'à 40 ou 50 % pour certains comme L'Oasis, à Lans-en-Vercors).

A l'occasion des vacances de la Toussaint, les membres de l'Acev viennent de donner une nouvelle preuve de leur intérêt pour les productions agricoles du territoire : quatre d'entre eux* ont organisé des séjours sur le thème de l'alimentation. Pour ces pédagogues soucieux d'éveiller le goût des bambins qu'on leur confie, il s'agissait d'abord de leur faire découvrir de nouvelles saveurs.

Mais, au-delà de la rencontre avec les cuisiniers et les économistes des centres, de l'écriture de menus, du marché, des ateliers cuisine, du spectacle sur les comportements alimentaires et du concours de cuisine présidé par le chef de l'Hôtel du Golf, ces séjours comportaient aussi un volet agricole. Comme tous les autres groupes, une vingtaine d'enfants séjournant au centre Montagne et musique basé à Autrans ont ainsi visité la ferme des Colibris, à Méaudre.

« Elles sont à quoi ces croquettes ? »



Les enfants séjournant au centre Montagne et musique ont été impressionnés par le poids d'un taureau adulte.

Du champ au magasin de vente directe, Eric Rochas, l'un de ses exploitants, leur a montré toutes les étapes de la production de viande bovine et porcine. Les meuglements, les bouses et les testicules des taureaux ont plus fait réagir les enfants que l'engraissement de veaux sous la mère, la nécessité d'acheter la paille et les céréales quand on élève des animaux en altitude, ou les principes de l'agriculture biologique que pratique ce Gaec à trois frères.

Mais, après avoir découvert qu'un taureau pèse plus d'une tonne, les enfants ont voulu connaître le poids de toutes les catégories d'animaux qui se présentaient à eux, et les questions se sont ensuite enchaînées avec naturel. « Elles sont à quoi ces croquettes ? », interrogeait un garçon en montrant des granulés de luzerne.

« Comment vous tuez les animaux ? », voulait se faire préciser une petite fille suite à l'explication sur l'abattage. « Qu'est-ce que vous faites du poil des vaches ? », questionnait une autre dans la foulée. « Vous pouvez nous faire goûter les caillettes ? », demandait un petit gourmand, visiblement impatient de découvrir les produits du terroir qu'on lui avait présenté un peu plus tôt.

Le groupe est reparti avec un chorizo et des plaquettes de la ferme des Colibris, qui livre de temps à autre des clients dans le Sud de la France et pourrait bientôt fournir le centre social qui accompagnait cette classe de découverte.

« Si nous avons démarré les centres de vacances quand nous avons démarré la vente directe, voilà une quinzaine d'années, nous nous contentons aujourd'hui de répondre à des sollicitations ponctuelles, car nous n'avons pas besoin de nouveaux clients, indique toutefois Eric Rochas. Les touristes prennent le relais des habitants du territoire pendant les vacances, et nous vendons aussi à des restaurateurs et des distributeurs comme Gamm'vert ou le magasin de produits du terroir de Lans-en-Vercors ».

Du technique à l'économique

Preuve que, même si une petite fille trouvait « chère » la viande exposée en vitrine, le rapport qualité/prix de la viande proposée dans un magasin de producteurs est supérieur à celui des pièces commercialisées en grandes surfaces. « Il ne s'agit tout simplement pas du même produit, souligne Eric Rochas. Nous, nous ne sommes pas des commerçants. Nous vendons toute notre production. Alors que la grande distribution vend essentiellement des viandes de jeunes animaux, tendres, mais sans beaucoup de goût ».

Convaincue de son utilité, la Région Rhône-Alpes soutiendra encore l'opération l'année prochaine. « Elle va être pérennisée même hors périodes de vacances scolaires, en lien avec les enseignants qui organisent des classes de découverte et nous permettrons d'approfondir le travail amorcé pendant ces vacances », indique Anne Rabatel, l'animatrice de l'Acev.

Cécile Fandos ■

*Les Epicéas (Méaudre), La Matrasnière (Saint-Julien-en-Vercors), Montagne et musique (Autrans) et L'Oasis (Lans-en-Vercors).

■ Marché des saveurs à Grenoble

Une première pénalisée par le mauvais temps

La pluie, le vent, mais aussi, sans doute, le choix de la date et le manque de signalisation ont pénalisé le premier marché des saveurs de Grenoble. Ce qui ne devrait pas empêcher la tenue d'une seconde édition.



La conseillère régionale Eliane Giraud entourée de son collègue Jérôme Safar, premier adjoint du maire de Grenoble, et du directeur du comité de promotion des produits agro-alimentaires de Rhône-Alpes.

Fabricant de fromages, de liqueurs, de saucissons, de confitures, de vin, de confiseries... Plus d'une quarantaine d'agriculteurs et d'artisans représentant l'ensemble des terroirs de la région ont répondu à l'appel du comité de promotion des produits agro-alimentaires de Rhône-Alpes (R3AP), qui organisait, avec le soutien du conseil régional, le premier marché des saveurs de Grenoble, lundi 25 octobre, place Victor-Hugo. Il manquait une banderole signalant clairement la tenue d'un marché pour aider les passants (déjà rares du fait du mauvais temps et de la fermeture de la plupart des magasins en début de semaine) à comprendre que les chapiteaux qui abritaient le festival œnologique et musical « Le millésime » jusqu'à la veille du marché des saveurs avaient fait place à des produits locaux.

Mais « les premiers marchés des saveurs organisés à Lyon (Rhône), Belley (Ain) et à Voiron ont montré que les marchés des saveurs n'aidaient pas seulement les producteurs à entrer en contact avec les consommateurs. Ils leur permettent également de rencontrer des distributeurs susceptibles de valoriser leurs productions (épicerie fines, autres métiers de

bouche...), mais aussi des restaurateurs, signale Eliane Giraud, conseillère régionale de l'Isère et présidente du parc naturel régional de Chartreuse. C'est pourquoi nous souhaitons dupliquer cette opération dans l'ensemble des villes rhônalpines. Mais cela prendra du temps ».

En prenant le risque de participer à la première édition, les exposants du marché des saveurs de Grenoble ont pu vérifier le délai nécessaire à l'ancrage d'une telle manifestation. La Région prenant en charge toute la logistique, ils n'ont toutefois pas eu à faire face aux frais de location des chapiteaux. Et puis ils saisiront peut-être l'occasion de se rattraper lors d'une prochaine édition. Le soutien de la région Rhône-Alpes aux marchés des saveurs s'inscrit en effet dans la durée, dans la mesure où la promotion collective des produits de qualité est une mesure phare du plan régional pour l'agriculture et le développement rural. Elle passe par le soutien à un événement comme le salon international de la restauration, de l'hôtellerie et de l'alimentation, organisé tous les deux ans à Lyon, mais surtout par la multiplication des marchés des saveurs.

C.F. ■

GLACE DE LA FERME®

Diversification?

Glace de la ferme
Vous êtes agriculteur?

Vous cherchez un revenu annexe ou principal?

Vous voulez créer de la valeur ajoutée en transformant votre lait et/ou vos fruits dans votre exploitation?

Nous avons la solution!

Contactez-nous: 08 20 22 50 04
info@glacedelaferme.com

Qualité, Robustesse avec PALMS

PALMS

• Grue palms de 4.7 m à 8.4 m de portée

• Remorque palms de 7t à 14t de charge

Ensemble grue et remorque - 8690 € HT à partir de

TVA 19,6% en + départ magasin

RN7 26600 PONT DE L'ISÈRE

Tél 04 75 84 69 40 - www.materiel-forestier.fr

MATÉRIEL FORESTIER ASTIC