

# Avec les jeunes agriculteurs apprendre à mieux se nourrir

**F**ace à un artichaut... C'est le silence. La dizaine d'enfants qui participent à l'atelier sur les sens et la reconnaissance - visuelle - des fruits et légumes frais, sont muets : mais quel est donc cet étrange légume ?

Hier, toute la journée, sur la place du Diamant, les jeunes agriculteurs ont organisé, en partenariat avec la Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (Draaf) et la ville d'Ajaccio, l'opération Agri'gusti qui s'inscrit dans le cadre du programme national pour l'alimentation et dont le but est d'œuvrer à l'éducation alimentaire de la jeunesse insulaire par la découverte et la promotion de notre agriculture, de sa saisonnalité, de ses produits et savoir-faire.

*"Pour cette opération, nous avons pensé à un focus local sur l'événement national de la Fête des fruits et légumes frais. Nous convions ainsi des scolaires\* dans un espace type "village" avec des animations autour des fruits et légumes frais, de la saisonnalité et de la sensibilisation à une alimentation équilibrée avec des ateliers découverte, pédagogiques et culinaires. C'est également de valoriser le patrimoine alimentaire et culinaire insulaire, tout en faisant découvrir le métier d'agriculteur. Enfin, c'est la possibilité de favoriser la mise en place de produits régionaux, dans l'élaboration des menus à l'année scolaire des cantines", explique Florence Leca, déléguée régionale des jeunes agriculteurs corses.*

Pour Grégory Langlois, de la Draaf, c'est aussi *"offrir des activités afin d'apprendre les différentes manières de consommer des fruits et légumes de manière ludique. Les enfants sont donc mis*



Plus d'une centaine d'élèves du primaire a participé, hier, place du Diamant, à l'opération Agri'gusti, organisée par les jeunes agriculteurs corses. /PHOTOS ÉMILIE RAGUZ

*en situation à travers plusieurs ateliers dans lesquels tous leurs sens sont mis à contribution".* Toute la journée, entre la (re)découverte du compostage et le rempotage, la pollinisation, la castanéiculture, la vie du sol et même la dégustation de smoothies, l'éducation du "mieux manger" avec les mots-clefs de santé, éthique et environnement, est en marche. Bref, et si on mettait de la couleur et des vitamines dans notre assiette?

**J.-J. G.**

\* École Charles-Bonafedi : 24 élèves.

Scola Aiaccina : 23 élèves.

École Forcioli-Conti : 76 élèves.



Florence Leca, déléguée régionale des jeunes agriculteurs corses, et Grégory Langlois de la Draaf.