

Grand Angoulême

Groupe APILOC
+ de **450**
VÉHICULES
d'OCCASION
toutes marques
Votre adresse en Charente
Morgan's OPEL
05 45 68 74 33

Le projet qui sème de la graine de jardiniers

Balzac, associée à Vindelle, lance un projet ambitieux intitulé «De la graine à l'assiette». L'école, les jardiniers, tout le monde joue le jeu

Laurence GUYON

Louise a «tracé un sillon pour semer les petits pois». Marie a «recouvert les petits pois avec de la terre». Claire a «fait des trous pour les fèves». Et puis il y a ceux qui repiquent des plants de salade et ceux qui ramènent soigneusement la terre sur les pieds de groseilliers. Les jardiniers en herbe écoutent attentivement les jardiniers chevronnés qui leur expliquent comment faire. «Regarde, ton trou est trop profond, rigole Pierre Fougeret, 73 printemps et presque autant d'expérience de la terre. Et puis là, tu vois, tu peux couper un peu, quand il y a des radicelles». Le garçon, tout souriant, recommence tranquillement. Ce qui démarre en ce petit matin frisquet, à l'arrière de l'école de Balzac, c'est un projet de jardin pédagogique original et ambitieux. Ça va plus loin qu'une simple séquence de jardinage, comme les enseignants en font très fréquemment. D'abord parce que le projet s'inscrit dans la durée: trois ans au moins. De quoi s'imprégner du rythme des saisons, savoir d'expérience à quelle période on sème, et à quelle période on récolte. Ensuite parce que ce projet est bien plus large



Les jardiniers en herbe suivent attentivement les conseils des jardiniers chevronnés qui leur expliquent comment faire
• photo Majid Bouzzit

qu'une planche de terre. «Ça s'appelle "De la graine à l'assiette", explique Martine Liège, conseillère municipale à Balzac. Nous voulons vraiment que les enfants voient comment ça se passe d'un bout à l'autre». L'initiative est partie de la commission restauration scolaire du SIMM de Balzac et Vindelle, dont Martine Liège est responsable. L'idée, c'est bien sûr que les enfants expérimentent le travail de la terre, du semis ou du repiquage, à la récolte. Mais c'est aussi, en amont, qu'ils fabriquent du compost ou qu'ils récupèrent les eaux pluviales. Qu'ils se préoccupent de notions d'environnement. Qu'ils assument toutes les étapes, du désherbage à l'arrosage.

Qu'ils s'essayent à toutes sortes de cultures, fruits, légumes, ou fleurs. Et, au final, qu'ils goûtent leur production. Pour arriver à ce résultat, il faut mobiliser des moyens et des bonnes volontés. Quatre jardiniers chevronnés ont été mis bénévolement à contribution pour préparer la terre et transmettre une partie de leurs savoirs aux enfants.

Un budget de 8.000 €

Pierre Fougeret apprécie l'idée: «C'est très bien de revenir à ça. Il faut que les gamins voient autre chose que ce qu'il y a dans les grandes surfaces». Parce que même si les en-

fants de Balzac vivent à la campagne, peu d'entre eux ont l'occasion de voir cultiver la terre et pousser les légumes. Lucien Dumont, 69 ans, a toujours fait son jardin: «On pourra leur montrer que les saisons, ça n'est pas que ce qui est marqué sur les paquets de graines».

Dans le regard malicieux et dans les gestes sûrs de ces «papys», on voit qu'ils vont transmettre une expérience utile, mais aussi des relations fructueuses entre générations. Laurence Buisson, enseignante à Balzac, a déjà fait travailler ses élèves: «La différence entre semer et planter, le vocabulaire sur les outils... On essaye d'insérer ça dans un projet de classe autour de l'environne-

ment.» Le problème étant que les programmes scolaires, dès la maternelle, sont déjà chargés, et ne permettent pas de laisser l'emploi du temps dévoré par toutes ces activités. Certaines classes ont opté pour une approche par couleur: La planche rouge sera occupée par des tulipes, des tomates, ou des fraises. D'autres cultiveront le plus possible d'espèces d'un même légume sur leur parcelle: plusieurs sortes de pommes de terre, ou de choux, par exemple. À Vindelle, on reconstituera un jardin à la mode médiévale.

Au moment de la récolte, Nadine, la cantinière de Balzac, sera mise à contribution. Avec un plat élaboré autour de l'oseille, par exemple. «Bien sûr, précise Martine Liège, ce qui a été cultivé ne suffira pas pour tout le monde, il faudra en acheter pour compléter. Mais les enfants pourront goûter le fruit de leur travail.»

Le goût, c'est l'autre grande affaire de ce projet: l'institut national du goût viendra sur place faire un stage pour former des animateurs qui interviendront dans les écoles et les centres de loisirs pour initier les enfants à l'art de goûter, de reconnaître les saveurs, d'affiner les sensations des papilles.

Pour financer tout ça, il faut des moyens: «8.000 €, annonce Martine Liège. Dont 80 % de subventions, de l'État et du Pays d'entre Touvre et Charente, le reste du SIMM». Sur la note, figurent bien sûr les graines, les plants, les outils. Mais aussi les livres, les visites dans d'autres jardins, les intervenants extérieurs rémunérés, etc.

Faites un cadeau royal

Ouvert dimanche
18 décembre

Offrez la **carte cadeau*** signée J.-C. de Castelbajac d'une valeur au choix entre **20€ et 150€**



GALERIES
Lafayette
ANGOULEME

*Le bénéficiaire pourra l'utiliser aux Galeries Lafayette partout en France dans tous les rayons en une seule ou plusieurs fois dans la limite de sa valeur.