

Aix, le 05 février 2008

## Du bio au collège !

***Le 31 janvier dernier, 35 collèges sur les 46 collèges participant à l'opération « Menu de Saison », ont servi un repas bio. Grâce au soutien du Conseil Général et au partenariat avec la coopérative Provence Silvacane, la Chambre d'Agriculture des Bouches-du-Rhône alimente ces collèges, une fois par semaine, avec des produits frais issus de nos terroirs.***

Cette journée fût particulière puisque 22 collèges ont réalisé un repas 100 % bio et 13 collèges ont servi des fruits et légumes, du pain et du jus de pomme bio. C'est donc 11 207 demi-pensionnaires qui ont profité de produits bios : salade, radis, riz, carottes , daube de veaux de Camargue et pommes au dessert... ce qui correspond à 1030 kg de viande, 815 kg de fruits et légumes, 264 kg de pain, 1000 kg de riz et 624 litres de jus de pomme fournis par les producteurs bio du département !

Lors de cette journée, F. Martin, animateur en agriculture biologique à la Chambre d'Agriculture des Bouches-du-Rhône, intervenait devant 3 classes de 6<sup>ème</sup> du collège Henri Fabre à Vitrolles. L'objectif de cette présentation fût de sensibiliser les générations futures au rôle de l'agriculture dans la société et aux particularités de l'agriculture biologique. Cet échange avec les élèves a permis d'expliquer les grands principes de l'agriculture biologique et ses bénéfices environnementaux. Ainsi, des thèmes tels que le développement durable, la biodiversité, l'eau, le bien-être animal, la santé, l'alimentation, le prix des produits bio ont pu être abordés. Les élèves n'ont pas manqué d'intérêt puisque durant 2 heures, de nombreuses questions ont été posées à l'intervenant : « pourquoi utilise-t-on des pesticides ? », « les légumes bios sont ils différents ? », « vit-on plus longtemps si l'on mange bio ? »...

Cette opération spéciale a permis d'aborder un volet de l'agriculture départementale : l'agriculture bio. L'opération « Menu de Saison » se poursuit chaque semaine, jusqu'au 10 juin 2008. Les 40 collèges y participant seront chaque semaine, livrés en produits locaux et de saison.

Contact Presse :

François MARTIN : 04 42 23 86 26

Bernard GUERIN : 04 42 23 86 12