Usbek & Rica
Le magazine qui explore le futur
30

Et si chaque enfant partait en classe verte alimentaire ?

Texte
Lila Meghraoua

Supprimer les distributeurs de bonbons à l'école, c'est une chose. Y développer la culture du goût, c'est nettement plus ambitieux. Alors que le surpoids lié à la malbouffe est devenu le fléau sanitaire de ce siècle, on pourrait faire pousser un potager dans chaque école et ajouter une dimension gastronomique aux voyages scolaires.

Aux XVIIIe et XIXe siècles, l'aristocratie envoyait ses jeunes loups parcourir l'Europe pendant plusieurs années lors d'un voyage éducatif censé parfaire leurs humanités et leurs bonnes manières. Cette formation de l'esprit par les arts était associée, de manière plus officieuse, à une éducation sensuelle par la découverte du demi-monde des bordels et des cabarets. De retour, le *gentleman* était fin prêt pour affronter la vie conjugale et celle de la Cour.
Et si on ravivait cette vieille pratique aristocratique, mais en version culinaire et populaire pour permettre à tous les élèves du cours élémentaire de partir en classe verte alimentaire ? Ces *food trips* scolaires répondraient à une double urgence. Sanitaire, d'abord. D'après une étude sur les risques alimentaires publiée en 2017 dans la revue scientifique *The Lancet*, la mauvaise alimentation tue aujourd'hui davantage que le tabac : un décès sur cinq serait dû à la façon dont on se nourrit. S'ajoutent à ce constat accablant les chiffres de l'OMS sur le surpoids (2 milliards d'individus concernés à l'échelle mondiale, dont 650 millions d'obèses). L'urgence est aussi culturelle, tant les futurs adultes ne savent rien ou presque de ce qu'ils trouvent dans leur assiette : 87 % des enfants ignorent ce qu'est une betterave et 25 % ne font pas le rapprochement entre frites et pommes de terre, d'après une étude menée en 2013 dans la région PACA.

De la ferme à l'assiette

Çà et là, sur le Web, on peut tomber sur des voyages alimentaires de 4-5 jours organisés par des entreprises spécialisées, à raison d'au moins 50 euros par jour et par enfant. *« Des classes vertes comestibles, on y songe »*, explique Camille Labro, journaliste culinaire et fondatrice de l'École comestible, un programme d'ateliers à l'éducation alimentaire. Elle envisage d'emmener les enfants participant à ses programmes dans un lieu à mi-chemin entre le champ et le restaurant, où ils valideraient les savoirs digérés au contact de producteurs. Le souci, c'est que *« quand les enfants vont à la ferme, ils se souviennent d'avoir vu des moutons, mais ils ne font jamais la connexion de la ferme jusqu'à leur assiette »*. Pour ça, il faut du temps. Les voyages forment la jeunesse, certes, mais à condition d'être progressifs et au long cours.
La chef américaine Alice Waters s'y connaît en matière de long cours. Ardente défenseur d'une cuisine simple et organique dans un pays où *« l'industrie du fast-food a envahi jusqu'aux bancs de l'école publique »*, elle aurait inspiré à Michelle Obama son programme de lutte contre l'obésité. Depuis 1995 prospère grâce à elle un jardin potager de 2 000 m² devenu le cœur vivant de l'enseignement dispensé à la Martin Luther King School de Berkeley, en Californie. Si l'Edible Schoolyard Project, depuis, a fait des petits dans les écoles – près de 10 000 projets dans le monde –, c'est en prison qu'il a démarré, quand une femme qui cultivait un jardin potager dans une prison de San Francisco lui a demandé si elle voulait acheter les fruits et légumes qui y poussaient, et rendre également visite à ses fermiers-détenus. *« Au départ, je ne voulais pas y aller, mais c'est là-bas que j'ai réalisé combien un jardin peut transformer les choses. »* D'ailleurs, ce n'est ni le jardinage, ni la cuisine qu'on enseigne dans les jardins de l'Edible Schoolyard Project, mais les maths, les sciences et l'histoire.

Qui défend l'idée ?
Le mouvement Slow Food, l'association l'École comestible et la chef Alice Waters.

Quel problème c'est censé résoudre ?
Lutter contre l'obésité et la malbouffe, enseigner la saisonnalité des produits et encourager une culture du goût au-delà du cercle familial.

Pourcentage de faisabilité ?
95 %. Ça existe déjà ici et là, et ça marche. Reste à coordonner les initiatives et à échanger les bonnes pratiques.

L'idée n'est pas neuve. D'après l'historienne Julia Csergo, c'est en 1792 qu'apparaît, en même temps que l'instruction publique en France, une première forme d'éducation alimentaire. Devant l'Assemblée législative, Nicolas de Condorcet propose que soient expérimentés dans toutes les écoles des *« jardins de botanique et d'agriculture »* sous la supervision des professeurs de physique et d'histoire naturelle. Le but déclaré est déjà de former les futurs citoyens *« à la diversité et à la saisonnalité des cultures des fruits et légumes »*.
Dans le livre en forme de manifeste qu'elle écrit en ce moment, la chef Alice Waters va plus loin. Plus qu'une éducation alimentaire, c'est tout notre rapport à la nourriture et ce qu'il dit de nous qu'il faudrait questionner dès le plus jeune âge. D'après elle, l'industrie du fast-food a diffusé en quelques décennies seulement l'idée que *« tout doit être rapide, peu cher, disponible H24, facile et uniforme »*. Or dans les jardins potagers, *« les enfants prennent le compost, le voient évoluer mois après mois et mangent ce qui pousse. Ils vivent le cycle de la vie et le pouvoir de faire pousser sa nourriture »*.

« Révolution délicieuse »

Au-delà de ces vertus quasi philosophiques, il s'agit aussi d'éduquer les enfants au goût. Depuis un an, Camille Labro y travaille lors des ateliers qu'elle organise avec son association l'École comestible. Au contact des vers, qui les rebutent dans un premier temps, les enfants saisissent l'utilité des lombrics pour la culture du sol. Et afin de leur faire comprendre le lien entre la graine et le légume, un jour, la journaliste a fait venir un ami maraîcher qui s'est présenté avec des choux de Bruxelles sur leur branche et un chou rouge sur sa racine. *« Les enfants ont adoré comprendre que les choux de Bruxelles, ça pousse comme un arbre, et que le poireau, lui, devient une fleur toute ronde. Tout d'un coup, ils se sont marrés, ont tout goûté et ont fini par s'empiffrer de petites feuilles de choux de Bruxelles ! »*
Louables, ces initiatives sont encore trop isolées. *« J'ai la conviction que c'est en montant en puissance qu'on peut convaincre le haut de la pyramide et mener la fameuse "révolution délicieuse" prônée par Alice Waters et le chef Olivier Roellinger. On peut faire masse ! »* veut croire Camille Labro. En attendant, le plus urgent, d'après elle, est de *« débétonner les cours d'école »* pour y aménager des potagers, des murs végétaux et des jardinières. Pour donner raison à Voltaire quand il appelait, à la fin de *Candide* (1759), à *« cultiver son jardin »*.