

Quand les carottes ont la cote

Nourriture Cette semaine de rentrée scolaire est l'occasion pour la Ville de Bienne de faire le bilan du programme d'alimentation saine mis en place depuis le début de l'année. Un bilan aussi positif pour les autorités que pour les enfants.

Maeva Pleines

«A la maison, je mange souvent des pâtes. Mais, ici, il y a plus de diversité: du riz, des patates et même des frites», décrit timidement Lilia. A huit ans et demi, la petite Biennoise de l'Ecole à journée continue (EJC) de Battenberg n'est pas passée à côté du changement alimentaire effectué au début de l'année. Et elle l'apprécie. En effet, depuis le 1er janvier, la cité seelandaise produit elle-même tous les repas de ses 14 EJC et de ses six crèches.

”

Des parents rapportent que leurs enfants évitent les carottes à la maison, mais pas à l'école.



Des affiches ont été placardées dans les salles de cours afin de sensibiliser les enfants à l'alimentation de manière ludique.

Matthias Käser

Manuel Boss

Responsable de l'EJC Battenberg

Ces quelque 1300 repas par jour sont produits par une équipe de 24 collaboratrices et collaborateurs à la cuisine du Redern. Un défi ambitieux, puisqu'il s'agit aussi de proposer des plats sains, bios et locaux. «Après huit mois de fonctionnement, le bilan est très positif», se réjouit Glenda Gonzalez Bassi. La directrice de la Formation, de la culture et du sport souligne l'aspect exceptionnel de ce projet biennois. «La nourriture représente un enjeu hautement émotion-

nel, touchant à la santé, la famille, la culture, mais aussi la politique puisque notre programme permet aussi de sensibiliser les jeunes au gaspillage alimentaire et à l'écologie.»

En effet, la cuisine du Redern ne produit pas, ou presque, de déchets. Les épluchures ou autres restes sont, par exemple, utilisés pour faire du biogaz et chauffer les lieux en hiver. Quant à l'approvisionnement, 60% des fruits et légumes viennent de la région, 95% de Suisse et 80% sont d'origine bio. Pour les produits laitiers, les résultats sont encore meilleurs, avec 85% de producteurs du coin. «Nous avons réussi à tisser de solides collaborations avec

les agriculteurs, tout comme avec les écoles et l'administration», salue Gunnar Kriening.

Le chef de la cuisine du Redern ne cache pas que tout n'a pas été facile à mettre en place. «Notre fournisseur d'œufs a dû acheter des poules supplémentaires exprès pour nous. Sauf que, lorsque les vacances sont arrivées, la ponte n'a pas pris congé pour autant... Il a donc fallu s'organiser pour assurer une continuité dans les commandes. Heureusement, la ville compte de nombreux EMS», raconte-t-il.

Des enfants satisfaits

Mais revenons-en aux écoles où tout le monde semble ra-

vit par le projet. «Dès le début, nous avons bien été accompagnés. La communication était fluide, lorsque nous avions des questions ou des suggestions d'amélioration. Mais, le plus important, c'est que les enfants aiment ces plats», sourit Manuel Boss.

Selon le responsable de l'EJC Battenberg, même les parents ne tarissent pas d'éloges sur ces nouveaux menus. «Certains nous rapportent que leurs enfants ne mangent pas de carottes à la maison, mais les apprécient à l'école.» Un petit tour chez les principaux concernés semble confirmer l'engouement. Pour Deyan, sept ans et demi, les meilleurs aliments de

l'EJC sont les frites... et les carottes. Zoé, cinq ans, ne se rappelle d'aucun plat décevant. Seul Ryan regrette que, depuis le début de l'année, le thé n'est plus sucré. «Il manque aussi des menus d'autres cultures. Par contre, les salades sont pas mal», commente l'élève de neuf ans.

Responsable des menus, Gunnar Kriening confirme que le sel et le sucre sont réduits dans la cuisine du Redern. «Les enfants sont parfois habitués à la saveur umami qui dissimule un peu le vrai goût des aliments. Cela peut prendre un moment pour s'habituer. Mais nous compensons avec d'autres types

Toujours plus d'élèves biennois

En cette rentrée, on constate une fois de plus que le nombre d'écolières et d'écoliers ne cesse d'augmenter. Cette année, 6240 élèves ont pris le chemin de l'école, soit 72 de plus que l'année dernière. Parmi ces enfants, 2806 sont francophones et 3434 germanophones. «Une proportion stable depuis des années et représentative de la répartition des habitants de Bienne», ponctue Glenda Gonzalez Bassi, directrice de la Formation, de la culture et du sport. Pour parer à la hausse des effectifs, une nouvelle Ecole à journée continue a ouvert à la rue des Prés. Celle-ci se trouve dans l'aile ouest de la rue des Prés 90. Il s'agit, en fait, de la fusion des EJC Avenir et Ch. Galeer. Ce nouveau site permettra d'augmenter les capacités et d'aménager une cuisine dans le cadre de l'alimentation saine. Il évite aussi aux enfants de marcher au bord de la route entre l'école et l'EJC.

d'épices qui peuvent former les jeunes palais.» Pari réussi, à entendre les principaux intéressés.

Pour poursuivre l'éducation des petits à l'alimentation, des affiches ont été placardées dans les salles de cours. Les enseignants ont, ainsi, pu les sensibiliser de manière ludique à la nouvelle approche biennoise. «Une mascotte, en forme de carotte, a été instaurée. Il faut encore lui trouver un nom. Nous avons ainsi lancé un concours au sein des EJC. Les gagnants profiteront d'un grand apéro pour toute l'école, avec les enfants, les profs et les parents», conclut joyeusement Glenda Gonzalez Bassi.

La valse des guinguettes à la Braderie prévôtoise

Moutier Tenus par les sociétés locales, les stands et autres cantines sont confrontés à un problème récurrent: le manque de bénévoles.

Olivier Zahno

Les rues de Moutier sont en pleine effervescence. La Braderie prévôtoise démarre ce vendredi, et on s'active pour terminer l'installation des guinguettes. Il y en aura une trentaine cette année, un chiffre honorable. Mais les observateurs remarqueront la disparition de certains stands.

C'est un problème, mais disons-le tout de suite: il n'est pas propre à la Braderie prévôtoise. Il est de plus en plus difficile pour les sociétés locales de tenir une guinguette. Il faut du monde, parfois des dizaines de bénévoles tout au long du week-end, sans parler du montage et du démon-

tage des infrastructures. Face à ces contraintes, certains clubs ou associations ont donc décidé de laisser tomber. Citons le Basket-Club Moutier, le Uni-Hockey Club également, lequel a sondé ses 70 membres actifs en amont. Constat amer dressé par le président de l'UHCM, Yves Misteli: moins de 10% ont souhaité s'engager pour la Braderie.

La voie du partenariat

Le Tennis-Club Moutier, lui, avait déjà baissé les bras il y a une dizaine d'années. Mais il fera son retour ce week-end, explique son président, Sven Bouchat. Un retour certes, mais pas tout seul. Le TCM a trouvé son salut dans un partenariat avec...



Les guinguettes poussent comme des champignons dans les rues de Moutier. Mais les sociétés locales peinent parfois à mobiliser les troupes pour les faire tourner.

RJB

le FC Perrefitte, guinguette mythique de la Braderie de Moutier. Guinguette menacée donc, d'autant que la jeune génération de joueurs a tendance à s'engager bien moins que les anciens piliers du club. Pour le secrétaire du FCP, Kevin Mérillat, s'associer était la seule solution.

Directeur de la Braderie prévôtoise, Jacques Stalder reconnaît que chaque nouvelle édition s'accompagne de cette question fondamentale: y aura-t-il assez de guinguettes? La réponse est oui, selon lui, même si le grand responsable observe aussi un certain désengagement dans les sociétés locales. «Pour nous, les guinguettes sont fondamentales, elles sont le nerf de la fête. Oui, certaines

personnes préfèrent profiter de la Braderie plutôt que de donner des heures à leur club. Mais il ne faut pas oublier que la manifestation est importante sur le plan budgétaire pour toutes ces sociétés locales», relève-t-il.

L'argent, également nerf de la guerre. Justement, certains responsables d'associations nous ont confié qu'une participation à la Braderie représentait un budget important. Il y a l'emplacement à payer, et puis surtout l'obligation de s'équiper, pour la vaisselle réutilisable notamment. Trop d'efforts pour un bénéfice pas toujours éclatant. C'est aussi pour cela que des clubs ou sociétés se tournent vers d'autres activités pour remplir leurs caisses.