



Immersion chez les producteurs locaux avant la mise en vente du fruit de leur travail. PHOTO DR

# DES COLLÉGIENS CONSOM'ACTEURS RÉINVENTENT LES CIRCUITS COURTS

À FAUCOGNEY, LE CHEMIN LE PLUS COURT DU PRODUCTEUR AU CONSOMMATEUR PASSE PAR LE COLLÈGE DUPLESSIS-DEVILLE. LES ÉLÈVES ONT MIS EN PLACE UN MARCHÉ DE PRODUCTEURS LOCAUX À DESTINATION DES FAMILLES. C'EST L'OPÉRATION KM ZÉRO.

**N**oémie Pinot fait partie des petites mains de KM Zéro. Fille d'agriculteur, elle a cultivé très tôt le goût de bons produits, qui n'ont pas fait des kilomètres avant de se retrouver dans l'assiette. Très naturellement, elle s'est lancée avec enthousiasme dans KM Zéro. « À la campagne, on sait que les produits qui sont cultivés pas loin sont meilleurs », plaide-t-elle.

## BOUCHE-À-OREILLE

Dans l'établissement, une vingtaine de collégiens de troisième préparent les commandes, s'occupent de l'accueil de la clientèle... « C'est une bonne expérience. Cela nous apprend à gérer, à aller au-devant des gens. » On a commencé par notre famille, puis les cousins... », sourit la jeune fille. Le bouche-à-oreille a fait le reste. À la maison, Noémie n'a eu aucun mal à convaincre son père, éleveur de vaches limousines à Beulotte-Saint-Laurent, au cœur des Mille étangs, à rejoindre l'aventure. Joël Pinot livre des steaks hachés surgelés. « Le collège vient d'acheter un congélateur. Les acheteurs viennent avec des sacs isothermes pour récupérer leurs commandes. Pour nous, c'est un plus. Cela nous permet d'élargir notre clientèle et de vendre nos produits localement au même prix qu'ailleurs. Sur l'exploitation, nous vendons de la viande fraîche ». En moyenne, le collège livre environ une centaine de commandes par mois. Le tout en une seule fois ou fractionné. L'offre

est alléchante : œufs, pains, viandes, truites en gelée, crèmes de dessert, confitures. Les paniers se font plus gourmands au moment des fêtes avec des paniers garnis. Ponctuellement, on peut commander plantes et fleurs.

## LABEL NATIONAL

« Il nous manquait le beurre. Nous venons de trouver un fournisseur à Pouilley-les-Vignes », se réjouit Rudy Cara, à la tête de cet établissement de 160 élèves où figure désormais l'option KM Zéro parmi la douzaine proposée au sein de l'établissement. Après avoir avec succès une classe cyclisme au collège, il a mis le grand braquet sur KM Zéro. À l'origine, il s'agissait d'un programme d'éducation au goût, au bien manger... qui a débouché sur un marché de producteurs au collège. Un « mini Rungis », comme se plaît à dire Rudy Cara. Où il y a une règle d'or : ce sont les élèves qui goûtent les produits avant de les mettre en vente. Leur verdict est implacable. Au bout de l'engagement des jeunes, la récompense. Grâce aux micro-dons qui figurent en bas de chaque commande, les élèves peuvent partir en voyage scolaire en fin d'année. KM Zéro a décroché le label « projet innovant national » du ministère de l'Éducation. Le pari de compenser l'isolement en zone rurale par la proximité des services est tenu.

PATRICIA LOUIS

## ÊTRE BIEN DANS SON ASSIETTE POUR NE PAS PRENDRE DU POIDS

À l'origine de KM Zéro, une réflexion sur l'alimentation afin d'éviter l'obésité pédiatrique. L'ensemble de la communauté éducative du collège s'est mobilisé



Les élèves peuvent participer à des ateliers. PHOTO DR

autour d'Audrey Guillier, infirmière scolaire, pour faire un état des lieux des comportements alimentaires et des habitudes de consommation des élèves. Sur la base du volontariat, les élèves participent à des ateliers inscrits dans l'emploi du temps. Il s'agit d'interroger son rapport à l'alimentation avec une diététicienne. Ils peuvent prendre part à des activités physiques très variées (arts du cirque, randonnée, judo, sport collectif...) « Il n'y a pas de régime. Il s'agit de santé et de bien-être en réadaptant son alimentation pour grandir sans prendre du poids », précise Audrey Guillier. « Au bout de quatre ans, les résultats sont satisfaisants. Nous avons vu des élèves, mal dans leur peau, gagner en confiance et mieux s'intégrer ». Le collège a aussi mis en place des petits-déjeuners avec des produits locaux de KM Zéro.