

Arlon, le 03 septembre 2019

Nos enfants ont la patate, bio !

LES CIRCUITS COURTS ARRIVENT DANS LEURS ECOLES

L'Observatoire de l'Environnement concrétise l'arrivée des circuits courts dans 3 grandes écoles de la région : l'INDA, l'ISMA et l'IMMA, qui ont en commun le cuisinier Damien Cachard. Les enfants pourront profiter d'une alimentation locale et bio, notamment en mangeant des pommes de terre et des légumes de saison à la cantine.

La pomme de terre est consommée quotidiennement dans les écoles (environ 80 kg par repas par jour et par école). Nous avons découvert que c'est l'un des plants les plus pulvérisés en pesticides : d'où l'importance de le consommer bio, notamment pour nos enfants. Et surtout, c'est un aliment facile à trouver localement : plusieurs producteurs sont présents dans la région d'Arlon.

L'Observatoire de l'Environnement a répondu à l'appel à projets de la Fédération Wallonie-Bruxelles sur le thème de « l'alimentation saine et durable ».

Le projet, qui sera mise en place cette année scolaire 2019-2020, comporte 4 volets :

1. Achat de matériel pour équiper l'ancienne légumerie de l'ISMA (une éplucheuse, une découpeuse, un frigo, un salad bar)
2. Organisation de journées récréatives chez le maraicher (Bio-Lorraine, par exemple)
3. Accompagnement pédagogique par le CRIE d'Anlier (Nature Attitude)
4. Aide à l'organisation de fêtes d'école 100% produits locaux

ENVIE D'EN SAVOIR PLUS ? N'HESITEZ PAS A PRENDRE CONTACT AVEC JULIE :

julie.bertrand@obse.be - +32 497 24 17 08

⇒ un article plus complet [sur notre site](#).

PHOTO JOINTE : 20190830_OBSE_PATATE_LANCEMENT_005.jpg