

ÉCOLE À LA FERME

Un nouveau partenariat pour informer les enfants

Jacques-André Choffet

Deux classes d'écoles primaires de Cortébert (JB) ont découvert le quotidien d'un couple d'agriculteurs perché à 1150 mètres d'altitude, au lieu-dit les Prés-de-Cortébert.

Il faisait un temps à ne pas mettre le nez dehors en cette journée de mai. Qu'importe, il en aurait fallu plus pour décourager les 22 élèves de l'école primaire de Cortébert venus vivre une journée à la ferme de Marie-Pascale et Erich Lersch, agriculteurs aux Prés-de-Cortébert sur la Montagne-de-Courtélary. Cette journée scellait le lancement d'une collaboration avec le Parc Chasseral, la Fondation rurale interjurassienne (FRI) et la Chambre neuchâtoise d'agriculture et de viticulture (CNAV).

Permettre aux jeunes pousses d'expérimenter quelques activités quotidiennes en milieu rural, découvrir les secrets de la production de divers aliments, les déguster, s'imprégner des liens existant entre agriculture et biodiversité, susciter un questionnement sur notre alimentation, sur la provenance et la saisonnalité de ce que nous consommons, voilà une ébauche de la matière traitée ce jeudi 6 mai. De l'avis de Marie-Pascale et Eric Lerch, prestataires de l'École à la ferme depuis plus de dix ans, les commentaires dispensés touchent et développent les cinq sens des enfants. Si habituellement, un catalogue avec les sujets pouvant être abordés est proposé aux classes venant en immersion, les élèves rencontrés ce jour ont laissé libre choix de la thématique. C'est ainsi que le matin, répartis en plusieurs



Les enfants, à leur arrivée, écoutent Aline Brügger, responsable des projets éducation au Parc Chasseral.

J.-A. CHOFFET

groupes, ils ont eu la surprise de confectionner des pains cuits au four à bois et de participer à une traite, un peu tardive certes. Peu avare en commentaires, le paysan a parlé des vaches laitières, usant d'images chocs: «Saviez-vous que pour fabriquer 1 litre de lait, il est nécessaire que 200 litres de sang passent dans la mamelle?» Ou mieux encore: «Lorsque vous achetez du lait en brique, il a été tué ou presque par pasteurisation ou upérisation afin qu'il se conserve mieux!». Agglutinés autour d'Eric Lerch, quelques enfants sont partis rapidement lorsqu'il a fallu tester le vacuum des manchons trayeurs. Moins de sensations fortes pendant ce temps pour celles

et ceux qui apprenaient, grâce à madame, tout sur les diverses céréales et ingrédients nécessaires pour réaliser du pain. Emmené par Aline Brügger, responsable des projets éducation au Parc Chasseral, l'après-midi fut consacré à la sensibilisation et découverte de la biodiversité.

Pour les enfants de tous milieux

On pourrait s'étonner qu'une classe d'un village peu éloigné des espaces verts se soit rendue dans une ferme. Selon les organisateurs, ce type d'animation revêt un intérêt pour un très large bassin de population de plus en plus déconnecté, même de ce qui peut se passer près de leur lieu de vie.

Pour la saison à venir, huit prestataires sont prêts à ouvrir leur porte. Pour être agréée, leur exploitation doit répondre aux normes SPAA (Service de prévention des accidents dans l'agriculture), les nouveaux prestataires ont suivi deux journées de formation, ont été parrainés par d'autres prestataires et se sont engagés à suivre une réunion annuelle sous l'égide de l'École à la ferme. C'est cette dernière qui collecte les fonds et les redistribue aux personnes qui reçoivent les classes. Le défraiement est de 200 francs pour une demi-journée, 300 francs pour une journée complète. Les écoles paient en plus entre 5 et 10 fr. par participant.