

De la classe d'école au verdoyant potager

► **Depuis deux ans**, les élèves en année de préparation professionnelle (APP) au Ceff à Moutier s'adonnent à une activité toute particulière aux abords de leur école.

► **Gérer un jardin potager de A à Z**: telle est la mission originale qui leur est confiée tout au long de leur année scolaire.

► **Outre les bienfaits d'une activité en plein air**, les jeunes apprennent ainsi à connaître et maîtriser les cycles de la nature tout en profitant des fruits de leur labeur.

► **«Chaque légume récolté est cuisiné à l'école»**, sourit Jeannine Blaser, gérante de la cantine et instigatrice de ce projet.



Une vingtaine d'élèves de 10^e année découvrent les plaisirs du jardinage tout au long de l'année au Ceff à Moutier.

PHOTO OZA

d'avoir la main verte, présente une originale chevelure couleur feuillage. «Moi, je n'irais pas jardiner de mon plein gré», rigole une de ces camarades, préférant piquer de temps à autre dans le potager des voisins. On ne lui jettera pas la pierre.

Jeannine Blaser ne s'émeut pas de l'intérêt mitigé témoigné par certains ados. Loin de là. «Certains crochent, d'autres pas. C'est tout à fait normal», estime-t-elle. «On est tous pareils à 16 ans. Plus tard, l'envie de jardiner leur reviendra peut-être. Ils pourront alors appliquer chez eux ce qu'ils ont appris ici.»

Appel aux écoles

La cuisinière ne tient pas à conserver jalousement la recette de son projet. Aussi invite-t-elle les autres écoles à réfléchir à un concept identique. Et peu importe si les établissements n'abritent pas de cantine. «Les élèves pourront ramener à la maison des poireaux, bottes de carottes, choux-fleurs et autres légumes», propose-t-elle. «Il y a largement assez d'espaces verts autour des écoles pour mettre en place des potagers.» A méditer!

OLIVIER ZAHNO

Apprêter méticuleusement la terre, y déposer un planton, en prendre soin au fil des semaines et s'émerveiller devant la nature qui travaille sans relâche. Les joies du jardinage, aussi simples et accessibles puisse-t-elle paraître, ne sont pas les plus attirantes pour la jeune génération. Question d'époque, dira-t-on. En dépit de cet amer constat, Jeannine Blaser a laissé germer une lumineuse idée dans un coin de sa tête. Véritable amoureuse de la nature, la gérante de la cantine du Ceff, à Moutier, a ainsi voulu redonner vie au potager situé à l'arrière de l'école, en prenant le

parti d'allier les élèves à la démarche.

Travail sporadique

«Le concierge s'occupait du potager quand il habitait encore dans le bâtiment. Son départ signifiait l'abandon pur et simple du jardin», explique Jeannine Blaser. Avec l'appui d'un enseignant de la place, cette mère de famille établie à Roches a alors porté son projet aux oreilles de la direction. «L'idée était d'emmener les élèves au potager, de les faire participer aux différents travaux et de pouvoir ensuite cuisiner leurs légumes à la cantine de l'école», détaille-t-elle.

Pas de leçon de jardinage à proprement parler, mais de petits coups de main sporadiques destinés aux 24 élèves en année de préparation professionnelle (APP). «La classe de 10^e année n'a pas de pratique dans son cursus. La préparation et l'entretien d'un potager sont un excellent apprentissage. Certains élèves ne savent même pas d'où vient la salade qu'ils mangent, ce qu'est un chou et comment poussent les carottes» sourit l'enseignant, qui a préféré rester dans l'anonymat. «Et le travail en plein air est sans doute une respiration bienvenue au milieu des leçons de français, d'allemand

et de mathématiques», poursuit-il sous les regards approbateurs des adolescents.

De rares mains vertes

Du côté des élèves, l'activité de jardinage est accueillie avec

plus ou moins d'enthousiasme. Une certitude: aucun d'eux ne jouit d'une grande expérience dans le domaine. «Je bêchais de temps en temps chez ma grand-mère», raconte une jeune fille qui, à défaut

«Je peux tenir deux mois sans acheter de salades»

► Avec une bonne centaine de couverts par jour, la cantine du Ceff ne peut évidemment pas se contenter de la production du petit potager de l'école. La gérante Jeannine Blaser fait néanmoins en sorte de pouvoir utiliser à bon escient chaque légume récolté dans le jardin. «Je peux tenir deux mois sans acheter de salades à l'extérieur», explique-t-elle. Quant aux pommes de terre, poireaux, carottes et autres choux culti-

vés sur place, ils lui permettent de proposer de temps à autre quelques spécialités «maison», bien évidemment mises en valeur dans les menus. «Je ne pense pas que les élèves des autres classes y prêtent attention», avoue-t-elle. «Quant à ceux qui ont participé aux travaux de jardinage, on les voit parfois sourire au moment de découvrir le menu du jour.» Qu'importe, c'est le geste qui compte! OZA



■ LA FEMME DU JOUR

Jeannine Blaser, de Roches, 40 ans, gérante de la cantine du Ceff à Moutier

Trente-trois ans. C'est le temps que Jeannine Blaser a attendu avant de se lancer dans sa première expérience professionnelle derrière les fourneaux. Passionnée de cuisine, art qu'elle a longtemps cultivé en tant que mère au foyer, l'actuelle gérante de la cantine du Ceff à Moutier a trouvé le moyen d'intéresser les élèves à sa seconde vocation: la préparation et l'entretien d'un jardin potager. OZA