

ECHE REP. 3 mars 2017

# L'enseignement agricole eurélien expose son savoir-faire

À l'occasion du Salon international de l'agriculture à Paris, les filières euréliennes d'enseignement ont été mises en avant, à l'instar du Certificat de spécialisation restauration collective, proposé par l'EPLEPPA de Chartres La Saussaye.

**Hélène Chollier**  
chartres@centrefrance.com

**S**i le savoir-faire des agriculteurs de notre département a été mis en avant durant le Salon international de l'agriculture parisien au travers des activités d'élevage et de transformation de produits locaux, les filières d'enseignement ont également été saluées. Les apprenants préparant le Certificat de spécialisation restauration collective ont ainsi mené une animation marquée, mercredi dernier, sur le stand ministériel.

**« Le concept "manger mains" et la dégustation étaient pertinents »**

Le concept du menu "manger mains" a ainsi été présenté, ce qui a suscité un grand intérêt auprès des visiteurs. Il s'agit de proposer des aliments en forme de cubes, qui sont ainsi facile-



**STAND.** Le concept du "manger mains" a été présenté par des étudiants de l'EPLEPPA de Chartres La Saussaye lors du Salon international de l'agriculture qui s'est déroulé à Paris Porte de Versailles, la semaine dernière.

ment saisissables avec les mains. Tout l'intérêt du projet réside dans cette combinaison entre le plaisir de la dégustation et la capacité à porter à la bouche l'objet de ce plaisir, à savoir l'aliment.

Pour les personnes ayant des difficultés à réaliser certains mouvements (problèmes de praxie), telles que celles atteintes d'une pathologie invalidante comme la maladie de Parkinson ou encore la maladie d'Alzheimer, le "manger mains" représente une avancée remarquable. Les étudiants de La Saussaye, à Sours, ont donc pu communiquer sur ce concept auprès du grand public. Les visiteurs ont

semblé être conquis par le projet, comme en témoigne l'un d'entre eux : « J'ai apprécié l'ensemble du déroulement de cette animation ainsi que le dynamisme des apprenants et de la

## Les producteurs régionaux du bio inquiets

**Depuis deux ans, les aides à la conversion et à la reconnaissance des services environnementaux ainsi que certaines mesures agro-environnementales n'ont toujours pas été versées aux producteurs bio.**

Ce retard de paiement a pour conséquence directe de mettre en péril la viabilité économique de ces fermes dont la rentabilité était pourtant assurée. Le Groupement

**REPÈRES**  
Formation. Le Certificat de spécialisation Restauration collective correspond à une année de formation, composée de 14 semaines au centre de formation et de 38 semaines en entreprise. L'objectif est de favoriser l'insertion professionnelle dans le secteur de la restauration collective, en milieu scolaire, dans les secteurs de la santé et du social en entreprise. Pour en savoir plus sur toutes les formations proposées à la Saussaye : <http://www.legta.chartres.educagri.fr>

action à reconduire. »  
Et pour apporter une note ludique à la dégustation, les étudiants avaient proposé aux visiteurs de découvrir les produits de base entrant dans la composition des entrées, plats et desserts proposés dans le cadre de l'animation "manger mains". De quoi susciter de nombreuses interrogations et réflexions entre participants. ■

des producteurs bio de la Région Centre-Val de Loire exprime donc son désarroi en ces termes : « Avec un marché en croissance de 20 % et + 40 % de fermes en première année de conversion en 2016, l'agriculture bio est le secteur le plus dynamique de l'économie française. En ces temps de crise agricole et de chômage, on s'attendrait à ce que la croissance de ce secteur qui emploie deux fois plus de main-d'œuvre que l'agriculture conventionnelle suscite l'attention des pouvoirs publics. C'est tout le contraire qui se passe ! » Le Groupement demandait donc le paiement immédiat des aides 2015 et 2016 et la prise en charge par l'État et les régions des intérêts sur les prêts contractés par les paysans bio pour faire face aux retards. ■