



## *Le mot du président*

L'éducation alimentaire et la sensibilisation des consommateurs jouent un rôle de plus en plus important dans la société occidentale des pays industrialisés où les styles de vie sont en pleine évolution.

On ne peut hélas constater que l'augmentation progressive des pathologies dues à une mauvaise alimentation, telles que les maladies cardiovasculaires et celles provoquées par le développement de l'obésité aussi bien chez les jeunes que chez les adultes.

Consommer plus et plus souvent des fruits et légumes est devenu un impératif de santé publique afin d'endiguer ces pathologies mais aussi de prévenir certaines autres, beaucoup plus graves comme les cancers.

Travailler à la modification des habitudes alimentaires, promouvoir la diète méditerranéenne par des grandes campagnes d'information mais aussi par des actions concrètes sur le terrain rejoignent pleinement les politiques développées par les régions membres de l'AREFLH.

Les fermes pédagogiques sont un exemple original où, dans des exploitations sélectionnées et formées, les jeunes et leurs professeurs peuvent découvrir, par un parcours pratique et éducatif, la réalité des produits, leurs caractéristiques et leurs qualités.

Elles constituent une interface efficace entre l'enseignement scolaire théorique et les productions typiques, respectueuses de l'environnement ainsi que les réalités de l'agriculture et du monde rural. Elles sont un maillon clé de l'éducation alimentaire parce qu'elles permettent aux jeunes générations d'expérimenter par elles-mêmes les modes de production de fruits et légumes et de découvrir la palette de goûts et d'usages des productions. Elles favorisent la prise de conscience du rôle essentiel de l'alimentation pour la santé.

L'objectif est enfin de créer, au travers de l'école, un réseau de relation entre les producteurs et les jeunes consommateurs, leur permettant de redécouvrir les valeurs culturelles et écologiques de l'agriculture mais aussi du monde rural.

Les expériences régionales présentées dans ce guide pratique participent au même objectif :

- Sabor y Salud à Valencia, le programme APRADINA en Andalousie, le Salon Fruinaria en Catalogne pour l'Espagne
- La Route de la Noix en Limousin, Bien Manger en Normandie, le salon SISCA à Toulouse en Midi-Pyrénées

Par leur diversité et leur complémentarité, elles représentent une expérience unique et riche d'informations et de perspectives de progrès.

Les attentes des consommateurs de produits naturels, authentiques, qui permettent d'allier plaisir et mieux être, sont au cœur de la politique de santé publique défendue par l'Union Européenne.

Nous devons, en conjuguant nos expériences et nos moyens, nous inscrire pleinement dans cette évolution.

*Luciano Trentini*  
Président de l'AREFLH