

LA TOURNÉE DU FRAÎCH'BAR DEMARRE !

Du 7 mars au 10 avril prochain, le fraîch'bar sillonnera la France à la rencontre de près de 26 000 collégiens et lycéens. A la récré ou au déjeuner, smoothies, fruits et légumes à la croque leur seront proposés afin qu'ils fassent le plein de vitamines !

L'objectif de cette tournée, lancée par Interfel et cofinancée par la Direction Générale Agriculture et Développement rural de la Commission Européenne dans le cadre d'un programme européen, est de redonner envie à ces jeunes de consommer des fruits et légumes frais au quotidien tout en les sensibilisant à la Politique Agricole Commune et à ses enjeux.

Les adolescents et l'alimentation

En effet, un quart des 12/18 ans estime ne pas avoir une alimentation équilibrée mais la majorité des adolescents estime être bien informée sur l'alimentation.

En matière de connaissances et de représentations, les adolescents associent avant tout l'acte alimentaire à « une chose indispensable pour vivre » ensuite à « un plaisir » puis à « la santé » et en dernier lieu à « une contrainte » selon le Baromètre Santé Nutrition.

Les « fruits et légumes » sont le groupe alimentaire pour lequel la consommation des adolescents est la plus éloignée des recommandations nutritionnelles (au moins 5 fruits et légumes par jour) puisqu'ils ne sont que 2,8 % chez les 12/17 ans à atteindre ce repère contre 16 % chez les 45/64 ans.

Pourtant, selon l'étude Alimados, les ados sont très sensibles à l'aspect et à l'odeur de ce qu'ils mangent. Avis aux parents : le frais, le cru et le croquant est souvent valorisé puisque l'aspect prime sur le goût et est synonyme de pureté. Les jeunes ont donc confiance dans les modes de préparation et de cuisson qui n'altèrent pas les aliments, plutôt que les plats trop sophistiqués où l'on ne reconnaît pas les matières premières.

Le concept

A l'heure de la pause, le fraîch'bar s'installe dans l'enceinte du collège et/ou du lycée. Tandis que les élèves sortent dans la cour, un percussionniste et un danseur démarrent une performance sur un rythme plutôt lent, les incitant à se rapprocher du fraîch'bar.

⇒ **Plus les élèves consomment de fruits et légumes, plus l'énergie est palpable et les percussions et la danse deviennent énergiques !**

Des préparations à base de fruits et légumes frais leur sont distribuées dans des éco-cups ; le curseur du vitaminomètre, objet matérialisant physiquement l'énergie de l'assemblée, est en position basse.

Chaque fois que les animatrices vident leurs plateaux, elles le signalent par un coup de sifflet, ce qui fait franchir un palier au « vitaminomètre » et fait accélérer la cadence du percussionniste et du danseur.

Des diététiciens d'Interfel seront également présents pour donner tous les trucs et astuces d'une alimentation saine et vitaminée !



À la fin des distributions, les élèves repartiront avec les éco-cups pour une animation 100% écologiques et 0% déchets, et des recettes faciles à réaliser sous forme de marque-page pour cuisiner chez eux !

La tournée – dates et lieux



7-13 mars	14-20 mars	21-27 mars	28 mars - 3 avril	4-10 avril
- Paris (lu-ma) - Rouen (mer) - Amiens (je) - Lille (ve)	- Nancy (lu) - Strasbourg (ma-mer) - Besançon (je) - Dijon (ve)	- Lyon (lu) - Grenoble (ma) - Marseille (mer) - Aix-en-Provence (je) - Montpellier (ve)	- Toulouse (lu-ma) - Bordeaux (mer-je) - Poitiers (ve)	- Nantes (lu) - Rennes (ma) - Caen (mer) - Le Havre (je)

Contacts presse

Vanessa Fléchet - Tel.: 01 49 49 15 10 – mail: v.flechet@interfel.com

Muriel Vény - Tel. : 01 49 49 18 82 – mail. : m.veny@interfel.com