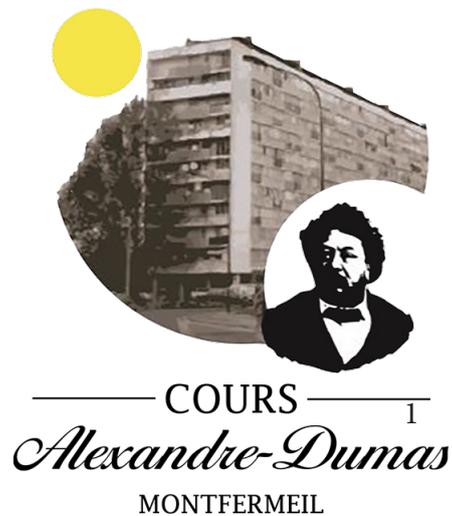




*Dossier
de presse
2017*

*Découvrir les légumes
sous un jour nouveau*



Sommaire

Les légumes, plaisir assuré !

1. Les légumes et les Français en quelques chiffres clés3
2. Les légumes, un partenaire santé indispensable4
3. Les initiatives de *Légumes de France* pour promouvoir la consommation de légumes.....5

Des légumes dans tous leurs états

1. Zoom sur le *Kids' Lab - A vos blouses* : des légumes riches en vitamines !.....7
2. Des emballages adaptés pour améliorer la préservation des aliments.....8
3. Développer la production de légumes sains et accessibles à tous.....9
4. BASF, partenaire historique de *Légumes de France*.....10



Légumes de France © EH - Le Studio des 2 Prairies

Les légumes : plaisir assuré !

1. Les légumes et les Français en quelques chiffres clés

5 fruits et légumes par jour : mythe ou réalité ?

140 grammes de légumes par jour, soit un peu plus d'une portion ! C'est la consommation moyenne de légumes des Français chaque jour selon l'Étude Individuelle Nationale sur les Consommations Alimentaires (INCA 2) menée par l'Anses entre 2006 et 2007.

La consommation progresse puisque les Français achetaient **1,6% de légumes** de plus en 2015 qu'en 2010¹. Cependant, bien qu'en progression, la consommation des Français ne permet pas d'atteindre complètement l'objectif de 5 fruits et légumes par jour du Programme National Nutrition Santé.

Côté habitudes de consommation, **un français sur deux** achète ses légumes en grande et moyenne surfaces². À noter également, les Français sont des consommateurs de fruits et légumes responsables puisque **58%** déclarent jeter rarement des aliments³.



Légumes de France © EH - Le Studio des 2 Prairies

Les légumes, tous dans le même panier ?



Légumes de France © EH - Le Studio des 2 Prairies

Tomate, salade, concombre en été. Choux, poireau, potiron en hiver. Les légumes se caractérisent par leur diversité ! Une diversité mais également une complémentarité. Si tous sont faibles en calories, leur teneur en vitamines, minéraux... varie d'un légume à un autre. Il est donc indispensable de varier les plaisirs.

Côté consommateur, les légumes ne sont pas tous logés à la même enseigne. Si la tomate, la carotte, le concombre, les courgettes et mêmes les endives sont plébiscités par les Français, certains légumes comme le fenouil sont souvent absents de nos assiettes. Avec **plus de 14 kg consommés par ménage chaque année**⁴, la tomate est le légume préféré des Français.

En deuxième position, avec une consommation de **9 kg par ménage chaque année**⁵, on retrouve la carotte, un légume plein de couleurs ! Une portion de 100 grammes de carottes râpées couvre **200 %** des besoins quotidiens en bêta-carotène ! Les endives, la salade, les courgettes riches en potassium et en magnésium sont également dans le top 10 des Français.

¹Chiffres-Clés de France Agrimer 2016

²Idem

³Idem

⁴Kantar Worldpanel - Moyenne 2012-2014, consommation à domicile

⁵Idem

Et ils poussent où nos légumes ?

Salade, tomate, concombre, fraise, choux... pas moins de **35 légumes différents** sont cultivés en France ! **201 262 hectares** sont destinés à la production de légumes en France⁶. Des surfaces qui permettent de produire **4 565 609 tonnes de légumes** en France. Avec 952 001 tonnes, la Bretagne est la région où l'on produit le plus de légumes, suivie de la Nouvelle-Aquitaine avec 593 003 tonnes et des Hauts-de-France avec 571 208 tonnes. On compte plus de **31 000 entreprises** de production légumière en France.



Légumes de France © EH - Le Studio des 2 Prairies

2. Les légumes, un partenaire indispensable d'une alimentation équilibrée

Riches en vitamines, fibres, oligo-éléments, minéraux et micronutriments antioxydants (vitamine C, carotène, polyphénols) qui protègent nos cellules, les légumes sont des partenaires santé indispensables. Certains sont une source non négligeable de calcium. Parmi les plus riches, on trouve le brocoli, qui apporte 100 mg de calcium aux 100 g, le chou, les légumes verts, les endives ou la mâche. Certains ont l'avantage d'être riches en potassium, nutriment qui permet de réguler les pertes en calcium de l'organisme. Avec la vitamine B9, le fer et le cuivre, les légumes ont également un effet anti-anémique.

Vert, jaune, rouge... les légumes sont à croquer de toutes les couleurs ! Les pigments, qui donnent leur couleur aux légumes, sont dotés de nombreux bienfaits, aussi bien pour la plante que pour nous.

Une consommation quotidienne de légumes permet de prévenir des maladies non-transmissibles comme l'infarctus, l'hypertension artérielle, les accidents vasculaires cérébraux, de nombreux cancers et bien d'autres pathologies chroniques.



Légumes de France © EH - Le Studio des 2 Prairies

Dans un monde où la junk food, l'obésité et les carences alimentaires ne cessent de progresser, l'Organisation Mondiale de la Santé recommande une consommation journalière d'au moins 400 g de fruits et légumes.

« 5 fruits et légumes par jour » !

C'est la recommandation française du Programme National Nutrition et Santé (PNNS). Lancé en 2001 par les pouvoirs publics, le PNNS a pour objectif général l'amélioration de l'état de santé de l'ensemble de la population en agissant sur la nutrition. Le programme est réactualisé régulièrement, sa dernière version (PNNS 3) remonte à 2011. Pour les fruits et les légumes, le PNNS recommande une consommation d'au moins 5 portions par jour, sachant qu'une portion est d'environ 80 à 100 g. Cela représente donc une consommation moyenne de 400 à 500 g de fruits et légumes par jour.



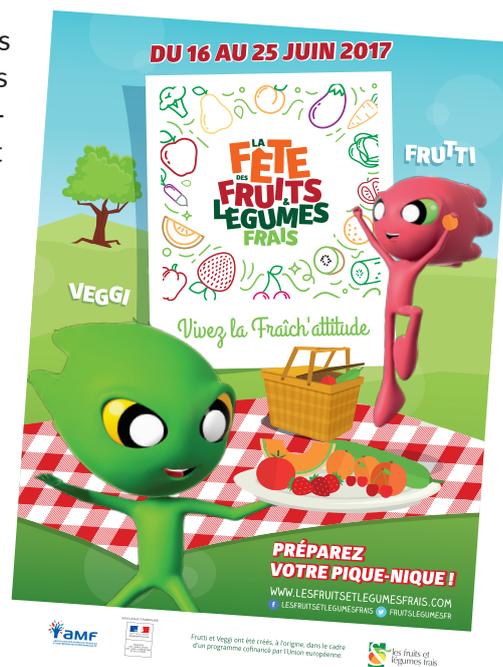
3. Les initiatives de Légumes de France pour promouvoir la consommation de légumes

Salon de l'Agriculture, Fête des fruits et légumes frais, Foire de Châlons-en-Champagne... pour promouvoir tous les bienfaits des légumes frais, *Légumes de France* part à la rencontre des Français tout au long de l'année.

La Fête des fruits et légumes frais, pour découvrir un univers à croquer

Chaque année, à l'initiative d'*Interfel* (Interprofession des fruits et légumes frais), les professionnels de la filière fruits et légumes partent à la rencontre des Français pour faire découvrir ou redécouvrir aux enfants et aux plus grands l'univers gourmand des fruits et légumes frais. Pendant une semaine, des ateliers, des dégustations et de nombreuses animations sont organisés dans toute la France. Sucrée, acidulée, fondante, croquante, juteuse, parfumée..., la semaine permet de redécouvrir les saveurs et textures des fruits et légumes frais. L'occasion également de renouer avec la notion de saisonnalité pour profiter des fruits et légumes frais tout au long de l'année et de retrouver l'envie de cuisiner en famille, grâce à des conseils, des astuces et des recettes qui permettent de concilier plaisir et convivialité. Avec des échanges ludiques et pédagogiques avec les acteurs de la filière, des restaurateurs, des professionnels de la santé et de l'éducation, la *Fête des fruits et légumes frais* est une véritable invitation à consommer des fruits et légumes frais au quotidien. Les producteurs de *Légumes de France* participent activement à ces animations.

Dénommée jusqu'en 2016 la *Semaine de la fraich'attitude*, la *Fête des fruits et légumes frais* est un évènement incontournable de la filière depuis plus de 13 ans.



« Cultiver les légumes : pas si simple que ça ... » : les légumes sous les projecteurs !



Légumes de France © EH - Le Studio des 2 Prairies

Qui sait comment sont cultivés les carottes, les poireaux et autres légumes ? Très souvent méconnues du grand public, les méthodes de production sont expliquées par les producteurs de légumes avec des clichés originaux et artistiques. Cette exposition photo ludique « *Cultiver les légumes : pas si simple que ça ...* » permet de découvrir les grandes étapes de la production de légumes et la complexité des méthodes utilisées. Elle est visible chaque année dans la ville qui accueille le Congrès de *Légumes de France* et est accompagnée d'un livret reprenant les différents clichés et les explications associées.

Un quizz pour devenir imbattable en agroécologie

Pour montrer aux enfants et aux plus grands que les pratiques de protection des cultures évoluent dans le sens de l'agroécologie, *Légumes de France*, le CTIFL (Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes) et le GIS PIClég (Groupement d'intérêt scientifique pour la production intégrée des cultures légumières) ont réalisé un quizz de 11 questions pour devenir un jardinier averti. « *Que font les auxiliaires biologiques ?* », « *Qui sont les auxiliaires biologiques ?* » ou encore des exercices de reconnaissance des auxiliaires des cultures ... autant de défis que les participants au quizz doivent relever ! Depuis 2 ans, le quizz est proposé aux visiteurs du Salon de l'Agriculture et dans d'autres manifestations en France.



Des animations variées dans le cadre du Congrès annuel de *Légumes de France*



© Légumes de France

A l'occasion du Congrès de *Légumes de France*, qui a lieu chaque année dans une ville différente, des animations sont proposées au grand public, en particulierité aux scolaires. Des diététiciennes d'*Interfel* (l'interprofession des fruits et légumes frais) font découvrir les légumes et la manière de les cuisiner au travers de recettes originales.

Des producteurs sont également présents pour expliquer leur métier. A chaque Congrès, la pyramide de légumes - emblème de la fédération - est érigée et permet de mettre en lumière la diversité des produits.

Légumes de France, qui sommes-nous ?

Fédération professionnelle reconnue à tous les niveaux, *Légumes de France* représente depuis 1946 l'ensemble des producteurs de légumes frais (serristes, producteurs de plein champ, endiviers, maraîchers). Avec une devise, « *Dans l'intérêt des consommateurs, défendre tous les producteurs de légumes par la valorisation des hommes et des entreprises, dans le respect de leurs différences* », *Légumes de France* représente un secteur de production de près de 30 000 entreprises.

La fédération travaille activement à la défense des intérêts des producteurs de légumes et à l'amélioration de la rentabilité et de la compétitivité de leurs entreprises en intervenant sur tous les sujets économiques, environnementaux et sociétaux.

Légumes de France anime également une section « *Jeunes Maraîchers* », lieu d'échanges et de réflexion pour les jeunes professionnels (organisation d'un séminaire annuel à l'étranger notamment).



Des légumes dans tous leurs états

1. Zoom sur le 'Kids' Lab

A vos blouses : des légumes riches en vitamines !

Haricots, petits pois, brocolis... les légumes sont rarement les meilleurs amis des enfants. C'est même souvent la soupe à la grimace quand ils sont dans leur assiette : **40%** des enfants mangent moins d'un fruit ou légume frais par jour⁷.

Et si, face à ce constat, la science réconciliait les enfants avec les légumes ? C'est le défi que s'est fixé BASF avec son *Kids' Lab*, un programme d'expérimentation ludique et scientifique destiné aux **6 à 12 ans**. Cette année, pour ses **20 ans**, le *Kids' Lab* arrive en France et est placé sous le thème de « *l'alimentation de qualité* ».

Equipés de lunettes et d'une blouse de laboratoire comme de véritables laborantins, les enfants deviennent des apprentis chimistes le temps de trois expériences simples et ludiques pour répondre à une question essentielle « *Pourquoi les fruits et légumes sont-ils colorés et bons pour la santé ?* ».



« *Deviens champion de la vitamine C !* »

La première expérience vise à comparer la teneur en vitamine C de jus de carotte et de tomate selon qu'ils soient frais ou industriels, et ce à l'aide d'une solution d'amidon iodé de couleur bleue. Une expérience qui permet aux enfants de mesurer des volumes et d'utiliser des pipettes et des tubes à essai. Les apprentis chimistes sont invités à introduire dans la solution iodée les différents jus. La vitamine C contenue dans les jus réduit le niveau d'iode de la solution entraînant une décoloration. Plus il y a de vitamine C, plus la solution se décolore rapidement. En toile de fond, l'expérience permet de s'intéresser aux modes de fabrication des aliments.



« *Participe au challenge des légumes* »

Dans la deuxième expérience, les enfants utilisent des bandelettes réactives pour tester la teneur en vitamine C de 8 légumes : carotte, tomate, salade, radis, concombre, haricot vert, épinard, persil. Plus la bande de test est foncée, plus le niveau de vitamine C est élevé. Les apprentis chimistes découvrent alors que différentes variétés de légumes contiennent de la vitamine C mais aussi d'autres ingrédients qui sont bons pour la santé. L'objectif ici est d'expliquer l'importance de manger des fruits et légumes variés.



« *Crée ton arc-en-ciel* »

Dans cette troisième expérience, les enfants diluent des jus de légumes naturellement très colorés pour créer un joli dégradé. Une dilution en série qui révèle que les aliments contiennent des ingrédients différents. Certains se sentent ou se voient. Les apprentis chimistes réalisent que les pigments colorés sont très bons pour la santé et qu'il est essentiel d'essayer de manger plusieurs fruits et légumes colorés par jour. Par ailleurs, ils apprennent les méthodes de la dilution, très utilisée dans la recherche scientifique.

© BASF

⁷Etude de la consommation de fruits et légumes frais par les enfants, *Interfel* et France Agrimer, décembre 2014

Avec ce thème de « l'alimentation de qualité », l'objectif du Kids' Lab cette année est d'apprendre aux enfants à manger comme des « gourmets malins ». Les gourmets sont des personnes qui apprécient la nourriture, savent ce qu'elle contient, font des choix éclairés et savourent en toute conscience de bons aliments, en bref, disposent de toutes les compétences pour adopter une alimentation saine.

Le Kids' Lab en quelques données clés

- Créé en 1997, le Kids' Lab permet de découvrir la chimie en s'amusant. En 2017, le Kids' Lab « L'alimentation de qualité » est lancé en France.
- Déjà 95 000 enfants ont participé à des Kids' Lab dans plus de 30 pays du monde !
- Passionner la nouvelle génération pour les sciences est l'un des objectifs clés de l'engagement de BASF en matière de formation.
- Le Kids' Lab répond aux objectifs de développement durable énoncés par l'ONU



2. Des emballages adaptés pour améliorer la préservation des aliments

Promouvoir la consommation de légumes frais c'est aussi proposer des solutions pratiques. 37% des Français considèrent que le manque de praticité des légumes est un frein à la consommation et 12% ne consomment pas suffisamment de légumes car ils n'arrivent pas à les conserver⁸. BASF s'engage depuis de nombreuses années à développer des solutions qui répondent aux attentes des consommateurs.

Ainsi, BASF propose la gamme de produits ecovio® comprenant des sacs, capsules de café, emballages thermoformés, mousses d'emballages... qui accompagne l'évolution de l'ensemble des pratiques de consommation.

Pour améliorer la préservation des aliments, BASF propose le sac fruits et légumes à base d'ecovio®. Celui-ci garantit l'intégrité des fruits et légumes du point de vente jusqu'au foyer grâce à ses excellentes propriétés mécaniques et à sa résistance à l'eau et aux graisses. En améliorant la conservation des aliments, le sac ecovio® contribue ainsi à une alimentation de qualité et à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Réutilisable, il permet ensuite de trier facilement et sans odeur les déchets alimentaires. Un tri d'autant plus facile qu'ecovio® est un sac fabriqué à partir de polyacide lactique (PLA) à base d'amidon. Au minimum 34% biosourcé, il se composte donc aussi bien que les épluchures qu'il recueille, tout en respectant les dispositions du décret d'application de la loi sur la transition énergétique du 19 août 2015 interdisant les sacs plastiques non biodégradables en compostage domestique. Tout en améliorant le tri à la source des déchets alimentaires, le sac ecovio® peut ainsi intégrer les filières de compostage à destination de l'agriculture en France dans le cadre d'un modèle d'économie circulaire.



© BASF

⁸Chiffres-clés de France Agrimer 2016

3. Développer la production de légumes sains et accessibles à tous

Ravageurs, maladies, adventices, les légumes sont exposés à l'agression de nombreux parasites. 41 nouveaux ravageurs sont apparus en France entre 2000 et 2005 avec la mondialisation et le changement climatique⁹. Un défi quotidien pour les un million d'agriculteurs et salariés agricoles en France¹⁰. Si une alimentation saine et équilibrée passe par une alimentation variée et riche en légumes, elle passe également par la qualité des aliments que l'on retrouve dans notre assiette.

En cultivant l'innovation de manière raisonnée et responsable, BASF accompagne au quotidien les agriculteurs pour leur apporter les solutions qui répondent aux besoins du terrain. L'objectif ? Préserver les récoltes et la qualité des aliments tout en respectant l'environnement.

Sans protection des cultures efficace, la moitié des récoltes peut être perdue et la qualité est compromise. Dans les cultures non protégées, pas moins de 52% des récoltes sont perdues¹¹. La faute aux maladies, ravageurs et adventices. De véritables enjeux de rendement et de qualité, amplifiés par les grands défis du 21^{ème} siècle comme l'augmentation de la population mondiale, le besoin d'aliments sains et le changement climatique. Avec deux bouches à nourrir en plus chaque seconde, les agriculteurs du monde devront produire entre 2010 et 2050 autant que ce qu'ils ont produit depuis la découverte de l'agriculture.

Donner un accès à des légumes de qualité pour tous passe aussi par la protection des cultures. Les maladies, adventices et ravageurs n'ont pas seulement un impact en matière de rendement et quantité mais aussi en termes de qualité. Ils peuvent produire des mycotoxines dangereuses qui peuvent ensuite engendrer des troubles de santé chez les animaux et chez l'Homme. Au même titre que l'agronomie, la protection des cultures est l'un des outils dont disposent les agriculteurs pour produire des matières premières de qualité.

Bien loin des idées reçues, les agriculteurs ne pulvérisent pas des quantités importantes de produits de synthèse pour protéger leurs cultures. Aujourd'hui, l'innovation permet de raisonner les traitements : la bonne dose au bon moment. A noter, en France entre 2002 et 2010, les tonnages de produits de synthèse ont reculé de près de 20%¹². La protection des cultures est l'un des domaines les plus réglementés avec un processus d'homologation de plus de 10 ans permettant de garantir l'intérêt agronomique et surtout la sécurité des agriculteurs et des consommateurs, en préservant l'environnement.

Le climat change, les parasites se déplacent, les moyens d'analyse s'affinent, les attentes des consommateurs évoluent, la réglementation se renforce, le monde change et le monde agricole s'adapte. Une certitude : il faut produire plus et mieux. L'utilisation de produits rime avec seuils de nuisibilité, alternance ou association des modes d'action, optimisation des doses, précision des applications. À cela s'ajoutent des leviers agronomiques comme les assolements, les rotations, les intercultures, les choix variétaux, les dates de semis...



© BASF

⁹Martinez et Streito 2005

¹⁰Agreste, Pôle Emploi

¹¹Oerker/Yudelma

¹²Union des industries de la protection des plantes

Pour améliorer son efficacité et sa durabilité, la protection des cultures explore de nouvelles voies. Parce que le monde du végétal est une inépuisable source d'inspiration, les chercheurs BASF développent depuis plus de trente ans de nouvelles solutions directement inspirées des mécanismes naturels des plantes et de ravageurs.

Par ailleurs, les méthodes de protection se diversifient. La gamme ecovio® permet également de fabriquer des films de paillage agricoles qui permettent de contrôler les mauvaises herbes, améliorent les rythmes de croissance et se dégradent dans un délai compatible avec la mise en place de la culture suivante. Pour les agriculteurs, ce film de paillage agricole apporte une vraie économie de temps et d'argent. Fini la collecte fastidieuse et délicate des films en polyéthylène après récolte. Les films de paillage en ecovio® peuvent être facilement enfouis puis décomposés par les microorganismes naturellement présents dans le sol. ecovio® est donc une solution aux avantages environnementaux mais aussi économiques pour l'agriculteur. Les films de paillage ecovio® permettent de réduire la quantité d'herbicides utilisés.



©BASF

4. BASF, partenaire historique de Légumes de France

Depuis plus de 10 ans, *Légumes de France* et BASF travaillent main dans la main pour accompagner les maraîchers vers une agriculture toujours plus durable, c'est-à-dire, une agriculture qui allie qualité des produits finis, tout en préservant l'environnement et le bien-être social, et en rémunérant les producteurs à leur juste travail.

Mieux protéger les producteurs, leurs salariés et les consommateurs, trouver des solutions de soin pour les plantes lorsque les produits de traitement ont été retirés du marché, trouver des alternatives à la protection conventionnelle des cultures, et les diffuser sur le terrain, veiller aux informations véhiculées par les médias qui peuvent porter préjudice à l'ensemble de la profession, sont autant d'exemples d'actions que mène *Légumes de France* au quotidien, accompagnée de ses partenaires agrofournisseurs, notamment BASF.

Le Groupe BASF

Chez BASF, nous créons de la chimie pour un avenir durable. Nous associons succès économique, responsabilité sociale et protection de l'environnement. Près de 114 000 collaborateurs du Groupe contribuent au succès de nos clients dans presque tous les secteurs d'activité et quasiment tous les pays du monde. Notre portefeuille d'activité est composé de cinq segments : des produits chimiques, des produits de performance, des solutions et des matériaux fonctionnels, des solutions pour l'agriculture ainsi que du pétrole et du gaz. En 2016, BASF a réalisé un chiffre d'affaires d'environ 58 milliards d'euros. BASF est cotée aux bourses de Francfort (BAS), de Londres (BFA) et de Zürich (BAS). Plus d'info : www.basf.com ou www.basf.fr.

La division Protection des Cultures de BASF

Avec un chiffre d'affaires de plus de 5,6 milliards d'euros en 2016, la division Protection des Cultures de BASF fournit des solutions innovantes en matière de protection des cultures, d'horticulture, d'espaces verts et de lutte antiparasites pour la santé publique. Son portefeuille comprend une large gamme de fongicides, insecticides, herbicides et traitements de semences, mais également des technologies biologiques de protection des plantes (biocontrôle), ainsi que des services et des solutions pour la gestion de l'eau, des nutriments et du stress des plantes. Ces solutions ont pour objectifs d'optimiser les rendements agricoles et la qualité des denrées alimentaires. En fournissant de nouveaux savoir-faire et de nouvelles technologies, la division Protection des Cultures de BASF soutient les agriculteurs et les acteurs de la protection des cultures afin de contribuer à la qualité de vie des professionnels agricoles et de la population mondiale croissante. Plus d'informations sur www.agriculture.basf.com ou sur les médias sociaux.



BASF
We create chemistry

**A vos
agendas !**

Légumes de France et BASF vous donnent rendez-vous pour découvrir le *Kids' Lab* lors de différents évènements :

- La foire de Châlons-en-Champagne du 1er au 11 septembre,
- La semaine du goût du 9 au 15 octobre,
- Le congrès national de *Légumes de France* les 10 et 11 novembre à Marseille.

Le Kids' Lab sera proposé aux adhérents de *Légumes de France* pour des animations sur leur exploitation cet été et en septembre.

Le Kids' Lab sera également présent pour la Fête de la Science en France du 7 au 15 octobre :

- Sur le village des Sciences de l'Université de Lyon (12 au 14 octobre), de l'ISARA Lyon, de l'école de chimie ESCOM de Compiègne (12 au 15 octobre) et de l'UIC Normandie (10 et 12 octobre)
- Dans différentes écoles primaires en France, avec des projets pédagogiques triennaux dans le domaine des sciences.

Le Kids' Lab sera aussi présent sur différents sites BASF.

Le Cours Alexandre Dumas Montfermeil

Un tremplin pour les enfants qui ont besoin d'être sécurisés. Tel est le projet du *Cours Alexandre Dumas* à Montfermeil en Seine-Saint-Denis. Sa vocation : s'engager en faveur de l'instruction et l'éducation des jeunes dans les banlieues difficiles en offrant aux élèves un cadre adapté à leurs réels besoins. Les enfants intègrent le *Cours Alexandre Dumas* sans aucune sélection à l'entrée si ce n'est celle d'être volontaires pour étudier dans cette école pilote. Ils ont donc des niveaux et aptitudes très variables mais rares sont ceux qui n'ont pas d'importantes lacunes. Premier projet financé par la Fondation Espérance banlieues, le *Cours Alexandre Dumas* a ouvert en septembre 2012. Le projet est né de la rencontre de trois acteurs : des professionnels de l'enseignement, la Fondation Espérance banlieues et la commune de Montfermeil.

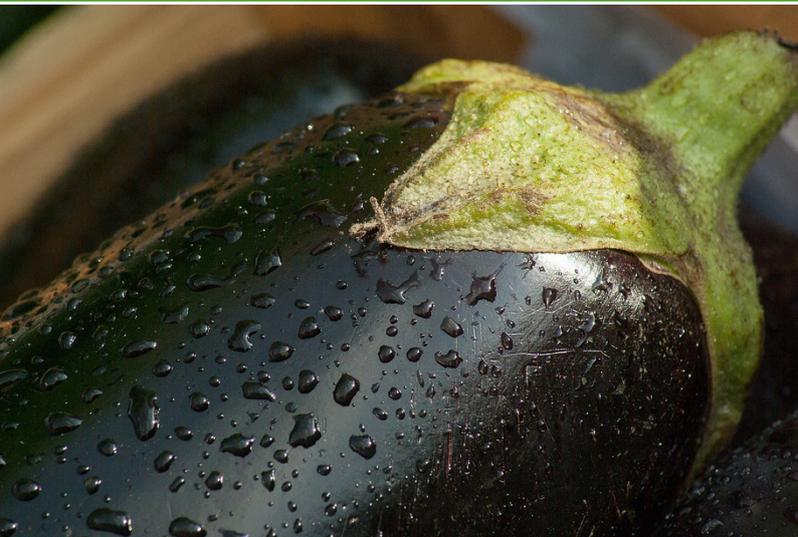
Regroupant primaire et collège, cette école repose sur un projet pédagogique alliant transmission des fondamentaux et climat éducatif exigeant, simple, bien ordonné et joyeux. Une grande attention est portée aux temps de culture et de loisirs partagés entre les professeurs et les élèves qui permettent la découverte d'activités nouvelles, ainsi qu'aux temps de convivialité au cours desquels certains élèves apprennent à jouer du piano, à chanter... La pédagogie de l'école de Montfermeil propose un enseignement visant à développer chez les enfants le respect de l'autre, le goût et la recherche du vrai en toute chose ainsi que l'amour du travail bien fait.

En 2017, une centaine d'élèves suivent l'enseignement dispensé au *Cours Alexandre Dumas*.

Pour la scolarité 2017-2018, le Cours Alexandre Dumas a décidé d'intégrer le *Kids' Lab* à la formation des élèves de 5e. L'école y voit une opportunité de faire aimer les légumes à travers une méthode ludique et scientifique et de sensibiliser les familles à l'importance de l'équilibre alimentaire pour la bonne santé des enfants.



— COURS —
Alexandre-Dumas
MONTFERMEIL



Contact presse

Alissa Scholl
scholl@droitdevant.fr
01 39 53 53 33