

Des regards pour redécouvrir les espaces verts

Villars-sur-Glâne » Des habitants ont été invités mercredi soir à évaluer des espaces verts en compagnie d'experts.

Entre le béton, redécouvrir les espaces verts et ouverts. Tel est le but de la marche commentée intitulée Les Martinets passent au vert, qui s'est déroulée mercredi soir. Organisée par l'agglomération de Fribourg, en collaboration avec la commune de Villars-sur-Glâne, l'action fait partie d'une série de projets visant à mettre en valeur les espaces ouverts du Grand Fri-

bourg. Des démarches qui s'inscrivent dans le cadre des projets-modèles soutenus par la Confédération.

Leurs objectifs? «Permettre aux acteurs impliqués d'expérimenter de nouvelles approches et méthodes dans le domaine de l'aménagement du territoire.» En l'occurrence, il s'agit des experts en aménagement, biodiversité et mobilité, mais aussi la population, utilisatrice des lieux, qui a eu l'occasion de faire des remarques sur le terrain. «Ces indications seront évaluées avec les experts afin de

déterminer quel projet est réalisable», indique Virginie Kauffmann, du Büro für Mobilität. Le résultat sera présenté au printemps à la population lors d'une exposition-apéritif.

Au départ de la cabane du Platy, une vingtaine de personnes ont pris part l'autre soir à la balade de deux heures qui les a menées, par étapes, à la Résidence Les Martinets. Guidés chacun par un expert, les trois groupes ont fait un tour afin d'aborder les thèmes calqués sur les objectifs du pro-

jet-modèle: «nature et biodiversité», «mobilité douce», «jeux et rencontres».

Armés de piquets en bois surmontés d'une affiche «J'aime», «J'aime pas» ou «J'aimerais», les guides étaient chargés de les planter aux postes clés, où les participants avaient soulevé des remarques, y adjoignant les suggestions de ces derniers. Du terrain de foot aux quartiers de villas, en passant par les arrêts de bus ou les chicanes, chaque élément a été scruté et évalué par les groupes. Les remarques, posi-

tives comme négatives, ont notamment porté sur la régulation du trafic, l'arborisation, les espaces de détente ou l'éclairage.

Une soirée foisonnante de réflexions, globalement appréciée des participants. A l'image de Catherine, 65 ans, ravie d'avoir «pu s'exprimer librement», donner son avis sur «un endroit dans lequel elle se plaît» ou de Claude, 72 ans, qui, d'abord un peu pris de court par les questions, a ensuite participé avec intérêt à l'événement. »

NICOLE RÜTTIMANN

PLATEAU D'AGY

UN CYCLISTE BLESSÉ

Un cycliste de 41 ans a été heurté par une voiture, mercredi vers 16 h 45, à Granges-Paccot. Sur la route d'Agy, peu avant le giratoire reliant la route de Morat, l'automobiliste n'a pas remarqué le cycliste qui roulait devant lui et qui s'était mis en ordre de présélection pour bifurquer à droite. Blessé, ce dernier a été emmené à l'hôpital en ambulance. Ses jours ne sont pas en danger, selon la police cantonale qui lance un appel à témoins (026 304 17 17). TG

Une association fribourgeoise lance une chaîne Youtube pour motiver les jeunes à cuisiner

Les enfants prennent leurs spatules



Les petits Fribourgeois auront l'occasion de mettre la main à la pâte. Association Le Système D

« GRÉGOIRE GALLEY

Fribourg » L'association fribourgeoise Le Système D, active dans les projets de médiation culturelle, a inauguré une nouvelle chaîne Youtube baptisée MIAM, mercredi soir au centre d'animation socioculturelle de la Basse-Ville de Fribourg. Anne-Claude Demierre, la directrice de la Santé et des affaires sociales (DSAS), était présente.

Réalisée de manière ludique et présentée par des enfants pour des enfants, cette chaîne est dédiée à une série de recettes gastronomiques et équilibrées. Ce projet a été imaginé et élaboré par le réalisateur indépendant Baptiste Janon. Il a bénéficié de la participation de la Loterie romande, de la DSAS qui le soutient dans le cadre du programme cantonal «Je mange bien, je bouge bien» et d'une entreprise privée.

L'objectif de cette chaîne est de motiver les jeunes de 6 à

12 ans à consommer et à cuisiner de la nourriture équilibrée. Les trois premières émissions d'environ huit minutes chacune ont été filmées en «studio cuisine» et réalisées par des professionnels. Les enfants étaient accompagnés par Arnaud Nicod, cuisinier professionnel, qui les aidait à confectionner leurs recettes.

Leurs propres vidéos

Par la suite, la chaîne accueillera des vidéos envoyées et réalisées par des jeunes sans l'aide de spécialistes. «Les trois premiers films doivent servir de modèle et encourager les enfants à nous envoyer d'autres vidéos. En leur donnant quelques exemples, ils peuvent partir à la découverte de sujets dans leur entourage comme par exemple confectionner le gâteau que grand-maman apporte toujours, faire une recette «kilométrage zéro»... Nous avons confiance dans leur imagina-

tion», s'enthousiasme Dunja Keller, coordinatrice du projet et membre de l'association Le Système D.

Dans ces courts-métrages, on voit des enfants en train de réaliser des recettes tels un duo de mousse, des raviolis à la ricotta ou encore un nuage de crème aux pépites de meringues, aux fruits de saison et au miel. Pour sensibiliser les jeunes à la provenance des aliments qu'ils utilisent, de brefs reportages montrant des producteurs locaux agrémentent les recettes. Durant ces films, différentes thématiques sont abordées comme le partage, la notion de plaisir, le principe des sens, l'idée de travailler ensemble ou l'utilisation des produits de saison.

Un monde plus juste

«Cette nouvelle chaîne est une initiative originale. Je me réjouis de la découvrir et j'encourage les enfants à participer»,



« Cette nouvelle chaîne est une initiative originale »

Anne-Claude Demierre

expose Anne-Claude Demierre qui apprécie le lancement de ce projet novateur pour le canton de Fribourg et la Suisse.

«L'association Le Système D s'est associée à ce projet parce qu'elle est convaincue qu'il est nécessaire de réfléchir à un monde durable et plus juste, qui permette aux gens de vivre dignement, sans détruire l'écosystème qui nous fournit les ressources essentielles pour la vie», explique Dunja Keller. Cette dernière ajoute «qu'il est donc important d'agir sur l'éducation des jeunes afin qu'ils acquièrent une conscience de consommateurs responsables pour qu'ils puissent agir et influencer leur futur proche». Elle précise encore «qu'une nourriture équilibrée issue d'une production durable est l'un des facteurs clés dans cette vision d'un monde plus juste. Il faut donc intéresser les enfants à ce sujet et leur montrer qu'ils peuvent

agir dans ce domaine qui a l'air réservé aux adultes.»

Accessible à tous

Pour donner la possibilité à un maximum de chefs en herbe de partager leurs vidéos, les membres de l'association Le Système D ont choisi d'utiliser le site web d'hébergement vidéo Youtube. «Aujourd'hui, presque tous les enfants ont accès à internet. C'est Youtube qui a pris une place considérable dans les habitudes de consommation d'émissions, il nous paraît donc judicieux de choisir ce biais plutôt que la télévision pour atteindre un grand nombre de jeunes facilement», indique la coordinatrice du projet.

Finalement, elle espère que cette chaîne fera naître un intérêt chez les bambins pour la cuisine afin qu'ils développent une relation saine avec la nourriture, ce qui leur permettra de mener une vie équilibrée. »

>>> www.miam.ch