



A l'occasion de la Fête des Fruits et Légumes Frais

Des initiatives inédites pour soutenir la consommation de légumes :

Le *Kids' Lab*, programme d'expérimentation ludique, arrive en France !

Paris, le 22 juin 2017 - Carotte, tomate, poivron ou encore persil pour faire le plein de vitamine C ? Les légumes ont de nombreux bienfaits souvent méconnus des consommateurs. Éléments indispensables d'une alimentation équilibrée, les Français en consomment en moyenne 140 g par jour. Une consommation pourtant en-deçà des « 5 fruits et légumes par jour » recommandés par le Programme National Nutrition Santé. A l'occasion de la Fête des Fruits et Légumes Frais, Légumes de France et BASF présentent leurs initiatives pour faire découvrir aux enfants et aux familles l'univers ludique des légumes. Zoom notamment sur le Kids' Lab, un laboratoire inédit pour découvrir les vitamines présentes dans les légumes. Et si la science réconciliait les enfants, et les plus grands, avec les légumes ?

Des légumes à croquer !

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. 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. Vert, jaune, rouge... les pigments, qui donnent leur couleur aux légumes, sont également dotés de nombreux bienfaits, aussi bien pour la plante que pour nous. Pour promouvoir la consommation de légumes frais, *Légumes de France* part à la rencontre des Français tout au long de l'année. *Légumes de France* est par exemple un partenaire engagé de la *Fête des Fruits et Légumes Frais* organisée à l'initiative d'*Interfel* (l'interprofession des fruits et légumes frais). Pendant une semaine, des ateliers, des dégustations et de nombreuses animations sont organisés dans toute la France pour redécouvrir les saveurs et textures des fruits et légumes frais, renouer avec la notion de saisonnalité ou retrouver l'envie de cuisiner. « *Les fruits sont la joie de l'imaginaire et les légumes le bonheur du réel* » commente Jacques Rouchaussé, *Président de Légumes de France*.

Gourmets malins : à vos blouses !

Créé en 1997, le *Kids' Lab* est un programme d'expérimentation ludique et scientifique destiné aux 6 à 12 ans. Avec le *Kids' Lab*, pas moins de 95 000 enfants dans 30 pays du monde ont déjà eu l'occasion de découvrir la chimie en s'amusant. Placé pour ses 20 ans sous le thème de « *l'alimentation de qualité* », le *Kids' Lab* débarque en France. 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 ?* ». A l'aide de tubes à essais, de bandelettes réactives ou encore en apprenant les méthodes de dilution, les apprentis chimistes détectent la vitamine C contenue dans les légumes et étudient les bienfaits des pigments colorés ! L'objectif ? Apprendre aux enfants et aux familles à manger comme des « *gourmets malins* » c'est-à-dire apprécier la nourriture, savoir ce qu'elle contient, faire des choix éclairés et savourer en toute conscience de bons aliments. Ce programme d'expérimentation répond à l'un des objectifs clefs de

BASF en matière de formation : passionner la nouvelle génération pour les sciences. « *Le Kids' Lab fait partie intégrante de la démarche de développement durable de BASF. Il répond à un double objectif : éveiller les jeunes au monde de la science et soutenir la consommation de légumes en sensibilisant les enfants et les familles à l'importance d'une alimentation équilibrée* », explique Jean-Marc Petat, *Directeur Développement Durable, Communication et Affaires Publiques de BASF*. Le *Kids' Lab* est ainsi proposé dans différentes écoles avec des projets pédagogiques triennaux dans le domaine des sciences. Le *Kids' Lab* sera également présent sur différents sites lors de la *Fête de la Science*.

Faciliter la production et la consommation de légumes de qualité

37% des Français considèrent que le manque de praticité des légumes est un frein à la consommation¹. Pour faciliter cette consommation, BASF a développé une gamme de produits à base d'ecovio®, un plastique biosourcé et compostable. 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. Avec ecovio®, les pratiques de consommation changent et les méthodes de production se diversifient. BASF propose aux agriculteurs un film de paillage agricole en ecovio® qui permet de contrôler les mauvaises herbes, améliore les rythmes de croissance et se dégrade dans un délai compatible avec la mise en place de la culture suivante. 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. Depuis de nombreuses années BASF cultive l'innovation de manière raisonnée et responsable pour accompagner au quotidien les agriculteurs et leur apporter les solutions qui répondent aux besoins du terrain.

A vos agendas !

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

- ✓ 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.

¹ Chiffres-Clés de France Agrimer 2016

A propos de Légumes de France

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).

A propos du 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.

A propos de 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.