



# De la fourche à la fourchette : le maraîcher explique son travail aux enfants

Une expérience maraîchère pour les écoliers de Val-au-Perche se déroule en mai et juin dans nos écoles. En effet, le maraîcher de Saint-Germain-de-la-Coudre, Olivier Gautreau, un des fournisseurs de la Commune en matière de légumes/fruits/aromates bio est venu expliquer aux enfants de Grande Section, CP et CE1 son métier.

## Découvrir le métier de maraîcher

Un échange nourri d'anecdotes sur les légumes, le compost, le jardinage, les pesticides et les outils s'est déroulé le 9 mai à l'école André Barbet et Olivier Gautreau a expliqué aux enfants en quoi consistait son travail, les outils utilisés et ce qu'était la culture bio! Les enfants ont tous été très investis dans cet échange et le rendez-vous est pris pour la visite courant juin directement chez le maraîcher. Ils iront sillonner ses allées à la découverte des produits cuisinés par Laëtitia Gremy et son équipe dans la cuisine André Barbet.

Olivier Gautreau a offert quelques plants afin que les élèves puissent planter dans leurs carrés potagers, tomates, haricots... et les regarder pousser, comme dans l'exploitation maraîchère. « **La commune a fait le choix d'utiliser des produits frais et locaux dans ses cantines visant à augmenter la qualité des menus, relocaliser notre approvisionnement et ainsi répondre à la loi Egalim. Non seulement nous offrons des produits de qualité aux enfants, mais cela permet de soutenir les producteurs locaux** », explique Martine Georget, adjointe en charge de la restauration scolaire de Val-au-Perche.

Le projet appelé « de la Fourche à la Fourchette » a pour objectif de sensibiliser les enfants sur les techniques de jardinage, et la découverte de certains légumes. « **C'est plus largement un moyen de sensibiliser les enfants sur le gaspillage alimentaire. Les cantines se sont inscrites au Défi des assiettes vides organisé par le Régional Normandie** », précise Martine Georget. Une rencontre est prévue prochainement avec Monsieur et Madame Rouillé, maraîchers, SCEA des 2 Lys à Mâle, pour les écoles Louis Dubruel de La Rouge et Jean et Marcelle Etournay de Mâle.



Ils iront sillonner les allées du maraîcher à la découverte des produits cuisinés par Laëtitia Gremy et son équipe. Val-au-Perche