

Un temps fort dédié à la citoyenneté et à l'environnement

La Journée du goût appréciée à l'école des Blancs-Marais

Mardi 15 octobre, c'était la Journée du goût à l'école des Blancs-Marais de Picauville. Pour la première fois cette année, l'école a collaboré avec des producteurs locaux qui ont fourni leurs produits et ont contribué aux ateliers avec l'équipe d'enseignants.

Les enfants ont travaillé avec des adultes pour préparer un crumble aux pommes. Dans les autres ateliers, les enfants ont goûté et identifié une variété de pâtés (fourni par le boucher de Picauville M. Lemonnier), ainsi que des fruits exotiques, des jus de fruits, des aromates, ainsi que les biscuits et des pâtés.

Aux Jardin Motelons a fourni des légumes de la saison pour identifier et les enfants avaient les yeux bandés pour essayer d'identifier les goûts citron et salé et chocolat. Il y avait aussi un atelier sur les régions de France et leurs aliments locaux. « Toute l'école est impliquée, et cette année avec les producteurs locaux aussi » explique le directeur de l'école Yves Michel. « Les producteurs ont parlé un peu de leur métier et comment produire les légumes. C'est une partie découverte du goût pour les enfants, mais aussi il y a la partie de découverte du vocabulaire et de la géographie. C'est vraiment assez large comme sujet. Il y a aussi l'intérêt de travailler avec les producteurs locaux et leurs différentes façons de produire. »

Rendez-vous samedi

La semaine du goût continue ce samedi 19 octobre de 15 heures à 18 heures dans la salle des associations à Picauville, à côté de la médiathèque. Il y aura une présentation des produits des fermes de la commune avec dégustation, discussions sur comment manger et varier l'hiver, ainsi que la découverte des saveurs de nos plantes sauvages locales avec l'association du Clos des part'âges.



Lors de la préparation du crumble. Madeleine HILL



Les enfants ont identifié des légumes d'hiver. Madeleine HILL



Le boucher M. Lemmonier a fourni les pâtés. Madeleine HILL