

Quand le maraîchage s'invite au collège

Jeudi 11 septembre, au collège Raymond-Queneau, l'heure du déjeuner approche. À l'entrée du réfectoire, les élèves sont invités à découvrir la particularité du jour au self-service et d'en apprécier la qualité des produits frais qu'ils sont en mesure de choisir. « La tomate n'aura plus de secret pour vous avec la Ferme des Roches. »

« Nous avons à cœur de faire découvrir aux élèves les délices culinaires issus de productions locales bios, souligne Annie Loisel, chef de cuisine. La ferme des Roches, à Condé-sur-Vire, et son grand choix de légumes, en l'occurrence les tomates, sont à l'ordre du jour et intéressent les fins gourmets que compte le collège. L'occasion pour les élèves, curieux, de découvrir cet univers gustatif. »

Derrière son étal de produits frais, Sébastien Girault, maraîcher, se délecte « du questionnement des élèves pour répondre à leur interrogation et leur faire découvrir les « mystères » du maraîchage. J'ai apporté de nombreuses variétés de tomates. Je leur fais goûter les subtilités de chacune d'elles. Ils découvrent les graines et leur mode de culture, ainsi que d'autres légumes : les courgettes, les aubergines, les poivrons... »



Les tomates de la Ferme des Roches étaient à l'honneur au collège Raymond-Queneau. À gauche :