

PAYS DE VINAY

Des centaines d'enfants à l'école des goûts de saison

Durant toute une semaine, les animations se sont succédé au Grand Séchoir et au jardin pédagogique de Notre-Dame-de-l'Osier. Au gré d'ateliers pratiques, les écoliers du Sud-Grésivaudan étaient invités à mettre leurs sens en éveil. Avec cette question : comment mettre du « local » dans leur assiette ?

Un atelier mis sur pied par le Grand Séchoir, à Vinay, venait en point d'orgue des animations proposées aux scolaires du Sud-Grésivaudan dans le cadre de la Semaine du goût. Jeudi 15 octobre, sous l'intitulé « 0 kilomètre dans mon assiette », celui-ci a permis aux enfants de rencontrer des agriculteurs, des producteurs et des artisans locaux qui leur ont fait comprendre l'importance des circuits courts.

Les écoliers étaient en parallèle sensibilisés aux goûts de produits de saison typiquement locaux. Dans le panier, on trouvait des choux de toutes les couleurs, des navets, des poireaux, des courges, des potimarrons, des pommes de terre... De quoi préparer une bonne soupe et cuisiner « frais et local » avec Claude Aymoz.

Entre dégustations et ateliers ludiques

Dans la foulée, une classe de CE2 de l'école de Vinay et des écoliers de L'Albenc participaient à la décoration de cupcakes, ces petits gâteaux d'origine américaine très colorés et cuits dans un moule en papier. Après glaçage, ils ne demandaient plus qu'à être décorés, grâce aux bons conseils de la « cake designer » Valentina Bres, habituée des lieux,



Des légumes de saison cultivés à deux pas de sa cantine scolaire. Lors de la Semaine du goût, les enfants ont pu rencontrer des maraîchers enthousiastes.

et de Laurent Champon, maître pâtissier vinois.

Il y avait aussi des dégustations au menu. Naturellement, la noix de Grenoble AOP tenait la vedette, son terroir et son histoire unique étant présentés par un guide du Grand Séchoir. Les enfants ont par ailleurs pu suivre les différentes étapes de fabrication du saint-marcellin avec Amélie Orlando. Le petit fromage d'ici a fait des adeptes !

En parallèle, des écoliers de CM1-CM2 de La Rivière et de Vinay ont pu donner libre cours à leurs facultés créatrices avec des ateliers organi-

sés par le CAUE (Conseil d'architecture, d'urbanisme et d'environnement) de l'Isère. Dans le cadre du programme d'actions culturelles du Département, Paysage > paysages, les enfants étaient invités à faire preuve d'imagination avec la création d'estampes aux couleurs de l'automne. La matière première ? Des feuilles, des fleurs et des fruits, sans oublier le brou de noix.

Pas de fraises en hiver ?

La Semaine du goût avait débuté lundi 12 octobre au jardin pédagogique de Notre-Dame-de-l'Osier avec des ateliers encadrés par Espace Nature Isère. L'un d'eux explorait « Le voyage des fruits et des légumes », avec une réflexion sur les déplacements qu'ils sont amenés à faire pour arriver dans nos assiettes : l'avion pour les bananes qui poussent à l'autre bout du monde, le camion pour des oranges du Sud, ou... quelques kilomètres depuis le jardin du petit maraîcher local pour des carottes.

Un autre atelier donnait l'occasion de déguster des fruits et des légumes qui poussent dans le Pays de Vinay. La soupe mitonnée avec des courges d'ici n'a même pas re-

buté les plus petits ! Un jeu sur les fruits et légumes de saison apportait une dimension ludique à ces animations. Avec la question innocente d'un enfant : « Pourquoi on ne mange pas de fraises ni de tomates en hiver ? »

Des fruits « retrouvés »

Ailleurs dans le Sud-Grésivaudan, le couvent des Carmes, à Beauvoir-en-Royans, accueillait mardi 13 octobre des ateliers autour des pommes et des poires. Avec en vedette la mignonne d'Herbassy, une variété locale qui vient de loin. La suite ? Un petit jeu pour découvrir le verger conservatoire des Fruits retrouvés, avant une démonstration de pressage avec dégustation de jus de pomme. Pour terminer, les écoliers avaient droit à la découverte du monde fascinant des abeilles et de leur bon miel.

Élodie Lemièrre, conseillère territoriale Sud-Grésivaudan à la chambre d'agriculture de l'Isère, dresse le bilan : « Plus de 600 élèves issus de onze établissements scolaires ont participé à cette Semaine du goût. » Nul doute qu'ils retiendront la leçon.

BERNARD GIROUD



Les écoliers n'ont pas hésité à prendre la parole, sensibilisés à l'impact sur l'environnement de ce qu'il y a dans leur assiette.