

Semaine du goût : à la rencontre des collégiens

Comme chaque année depuis dix ans, les agricultrices de Saône-et-Loire iront parler de leur métier devant plus de 1 500 élèves de 6^e, dans le cadre de la Semaine du goût. Les classes ont eu le choix entre cinq productions (élevage bovin-lait, céréales, viticulture, élevage bovin viande, viticulture, élevage ovin) et, après une partie théorique, ils pourront goûter à différents produits.

« Les agriculteurs acteurs de la biodiversité »

Ils feront ainsi la différence entre lait entier et écrémé, ils dégusteront du pain aux céréales, du jus et de la confiture de raisin, des rillettes de bœuf, du fromage de chèvre... Pour compléter, les agricultrices ont choisi de parler cette année des fleurs que l'on peut utiliser en cuisine « pour démontrer que les agriculteurs sont acteurs de la biodiversité ». La rose se place en pôle position dans l'accompagnement des menus, mais pas seulement. Les élèves pourront déguster du sirop de violette, du confit de pétales de sureau ou de pissenlit, de pétales d'églantine, de rose ou de violette. À Chalon, les 6^e du collège Saint-Dominique et ceux du collège Jean-Zay recevront cette semaine la visite d'agricultrices. Des interventions à compléter par la visite des exploitations dans le cadre de l'opération Fermes ouvertes, qui a lieu chaque année en février ou en mars.



Informez sur leur métier et faites goûter la mission des agricultrices de Saône-et-Loire

Les 6^e ont du goût

Lors de la semaine du goût, les femmes passionnées de la commission agricultrices 71 usent d'imagination pour éveiller l'intérêt des enfants aux secrets des cultures et de l'élevage.

Dans le cadre du programme scolaire de SVT sur « la production agricole au service de l'alimentation », un thème est choisi parmi le lait, la viande, les céréales, la vigne ou les ovins-caprins. Au collège Jean-Zay, Sandra Rivière invita les éleveuses Nathalie Germain, de Saint-Usuge, et Annick Lacroix, de Jouvençon. Pendant 1 heure, elles ont présenté les points forts de la Saône-et-Loire, « plus grand département agricole français », le cycle de la vie de la vache, la conduite du troupeau, la transformation des produits...

Au collège Saint-Dominique, Marie Triay convia, sur le même thème, Éveline Perrousset de Laives, et Anne Gontier de Jugy. Et après les nombreuses questions, les impatients ont pu déguster les saveurs des laits entier et écrémé, et les surprenantes confitures de fleurs offertes par Danone et Agri sud-est, les sponsors de l'action. « Depuis 10 ans, le but est de leur faire découvrir l'origine des produits de leur assiette ». Sur cette semaine, 20 agricultrices seront intervenues auprès de 1 500 élèves de 16 collèges du département.

Frédéric Chouard (CLP)

Une dégustation de produits régionaux

Cette année la 21^e semaine du goût se déroule du 11 au 17 octobre.

Initiée depuis 1990, cette semaine permet aux plus jeunes de découvrir le patrimoine culinaire local et de partir à la découverte de nouvelles saveurs.

Ce mardi au collège Croix-Menée, les élèves de 6^e n'auront sans doute pas retenu toutes les subtilités du métier d'éleveur bovin mais l'essentiel semblait compris. Nul doute que l'exposé que chaque élève doit rendre dès ce vendredi à leur professeur sera le plus complet possible.

Pour mettre un point final aux explications des agricultrices, les élèves ont été invités à déguster des produits régionaux. Rillettes de bœuf, sirop de violette et gelée de sureau sont venus « titiller » les papilles des jeunes. Les élèves se sont plus volontiers dirigés vers les toasts de rillettes qui présentaient une apparence plus connue mais finalement tous ont été unanimes, « c'est bon ».



Curieux, les élèves n'ont pas hésité à découvrir de nouvelles saveurs.

C. J.

LES ELEVES DE 6^E DU COLLEGE CROIX-MENEE ONT TOUT APPRIS SUR LA VIANDE BOVINE.

La vache, comment ça marche

À l'occasion de la semaine du goût, deux agricultrices de la région sont venues à la rencontre des 6^e du collège Croix-Menée afin de les éclairer sur l'élevage de la viande bovine.

Programme. La découverte de l'agriculture locale fait partie du programme de science et vie de la terre des élèves de 6^e. Impressionnant. Les élèves ont ouvert de grands yeux lorsqu'ils ont appris qu'une vache voyait l'homme en dix fois plus gros.



Monique Durand, agricultrice, donne des informations aux élèves sur la viande bovine. Photo C. J.

Qu'est-ce qu'un broutard ? Pourquoi ne peut-on pas faire de vache charolaise en Bresse ? À quoi sert l'enrubannage ? Pour répondre à ces questions, deux agricultrices, Monique et Françoise. Elles sont intervenues mardi auprès des élèves de 6^e du collège Croix-Menée dans le cadre de la commission des agricultrices de la FDSEA pour la semaine du goût.

Monique Durand et Françoise Jondeau sont des agricultrices confirmées. La première a une exploitation de bovins et d'ovins à Saint-Symphorien-de-Marmagne, la seconde élève ses vaches à la Grande-Verrière.

Carte à l'appui, la démonstration commence par une observation du département avec ses différentes sortes d'élevages et de cultures suivant les régions. L'occasion pour les deux agricultrices de démontrer pourquoi la Saône-et-Loire est appelée « petite France ». « Si nous fermons toutes les frontières du département, nous disposons de tout ce qu'il nous faut pour nous nourrir, mis à part le riz », explique Françoise.

L'agriculture au programme des 6^e : Attentifs, parfois interloqués, les élèves de 6^e C écoutent religieusement la professionnelle. Ils sont d'autant plus appliqués que cette intervention entre dans le programme scolaire. « Nous étudions les parties liées à l'exploitation et à l'agriculture de la région. Cet exposé s'intègre complètement dans le programme de 6^e », remarque le professeur de science et vie de la terre qui les encadre. Sur le sujet de l'agriculture, ces élèves en connaissent déjà un rayon. Les réponses sont parfois étonnantes de précision. « L'insémination, c'est quand on insère les spermatozoïdes du taureau à l'intérieur de la vache pour la féconder », rapporte une élève. En véritables connaisseurs, d'autres expliquent le processus à la naissance d'un veau. « Sa mère le lèche pour enlever la peau jaune autour de lui », du vécu sans doute.

Des élèves bien informés : Monique confie que cette classe est spécialement bien informée sur le monde agricole, mais que ce n'est pas toujours le cas. « On voit la différence entre les jeunes des villes et ceux des campagnes. Entre ceux qui ont déjà mis les pieds dans une ferme et les autres, les réponses ne sont pas les mêmes ». Parfois les réponses aux questions des agricultrices sont pleines de la naïveté des enfants de leur âge. « Un broutard, c'est une vache qui broute », réponse rectifiée illico par Françoise, l'occasion pour elle d'aborder les différents noms des vaches en fonction de leur sexe et de leur âge, « Un broutard est un petit mâle entre 9 mois et un an, on les exporte beaucoup en Italie où les habitants en sont friands ».

Difficile en une heure de faire le tour complet de la filière bovine. Néanmoins les uns, comme Hugo, auront surtout découvert ce qu'est l'AOC (appellation d'origine contrôlée), d'autres comme Malik, auront appris que l'on ne cultive pas le riz en Saône-et-Loire.

Carine Jondeau

COLLEGE DU 8-MAI

Des agricultrices au cours de SVT

La rencontre entre les agricultrices de la FDSEA et les élèves des classes de 6^e est une intervention maintenant bien rôdée au collège du 8-Mai. Jeudi après-midi, Marie-Odile Morin et Noëlle Renaud sont venues présenter l'élevage, et plus particulièrement la production ovine et vache allaitante, qui constituent leur spécialité.

« La petite France »

Présentant en introduction la Saône-et-Loire comme « La petite France » car toutes les productions animales y sont représentées, les agricultrices ont illustré par des exemples concrets le cours de Sciences et vie de la terre dispensé par M. Hindi. Une intervention qui s'est terminée par une dégustation de terrine de bœuf d'un producteur de l'Autunois ainsi que de confits de pétales de roses et de sirop de violettes offerts par Agri sud-est.



Marie-Odile Morin et Noëlle Renaud, agricultrices de la FDSEA, sont venues présenter l'élevage aux classes de 6^e.

COLLEGE SAINT-EXUPERY

L'exploitation agricole à l'école

Devant une vingtaine d'élèves de 6^e, les représentantes de la commission des agricultrices ont apporté une vision sur l'agriculture qui n'a pas laissé les jeunes collégiens indifférents. Ils ont découvert comment fonctionnait l'identification des animaux qui possèdent un passeport du bovin, et une attestation sanitaire. L'intervenante a su susciter l'intérêt des élèves qui n'ont pas hésité à lever la main pour poser des questions. Une en particulier : « le coût d'un bovin à la vente. Ils ont beaucoup insisté. »

Il a aussi été question de stabulation libre dans laquelle le bétail n'est pas attaché et l'étable. Ils ont découvert ce qu'est l'ensilage, une technique de conservation du maïs et de l'herbe. Le colostrum n'a pu de secret pour eux.

L'agricultrice intervenante leur a aussi démontré l'entretien des bovins en vue de leur utilisation ou de leur production. Une dégustation de produits régionaux a clos cet échange intéressant.

Irène Lorge (CLP)

RENCONTRE. DES AGRICULTRICES ONT PRESENTE LEUR PROFESSION AUX COLLEGIENS.

Une journée au collège avec les agricultrices

La culture de la vigne et l'élevage bovin n'ont plus de secrets pour les élèves de 6^e du collège Victor-Hugo.

Danièle Jaillet, la régionale de l'étape et Nathalie Germain, sa collègue de la commission agricultrices de la FDSEA, ont passé la journée de jeudi au collège public, à la rencontre des six classes de 6^e de l'établissement, auxquelles elles ont présenté leurs professions respectives, dans le cadre des cours de SVT conduits par Mmes Boitier et Pépin.

Au programme, le travail de la vigne, avec son cycle végétatif et les opérations intervenant sur les cepes tout au long de l'année, du printemps aux vendanges, avec démonstrations et explications. Également expliqué aux élèves, la vache, sa nourriture, son appareil digestif, sa reproduction, le lait sous ses diverses formes et les produits dérivés... le tout ponctué d'échanges avec un auditoire intéressé et curieux, prenant consciencieusement des notes qui serviront de support aux futurs cours.

Chaque séance s'est achevée par la dégustation de produits à base de lait mais également de confitures souvent peu connues des jeunes : gelée de pétales de rose, de pissenlit, de violette et de raisin.

François Mouron (clp)

HUBERT-REEVES. DANS LE CADRE DE LA SEMAINE DU GOUT, DEUX AGRICULTRICES SE SONT RENDUES AU COLLEGE.

Dégustation autour des fleurs

Les animations dans le cadre de la semaine du goût se poursuivent au collège avec l'intervention de deux agricultrices. Entre découverte et dégustation.

L'équilibre alimentaire abordé avec le petit-déjeuner est une chose, connaître la chaîne alimentaire en est une autre. Aussi, depuis plusieurs années, la FNSEA propose dans les collèges de nombreux départements des animations autour de la filière agricole.

Mardi après-midi, deux bénévoles de la fédération sont venues présenter leur exploitation et expliquer aux élèves de 6^e les différentes étapes avant que la viande n'arrive dans leur assiette. De la naissance du veau à sa sélection en brouillard ou en génisse, les enfants ont découvert le travail de l'agriculteur à la fois éleveur et cultivateur, en passant par les semailles, les moissons, la nourriture des animaux, les engins agricoles... une présentation ayant amené de nombreuses questions, souvent pertinentes.

Le thème de cette année étant « Les fleurs dans l'assiette », les deux exploitantes ont alors proposé aux enfants une dégustation de produits fabriqués à base de fleurs, une révélation pour beaucoup que de goûter à des saveurs nouvelles, une dégustation ayant provoqué des réactions très contrastées. Mais bon, la semaine du goût, c'est fait pour cela : découvrir des saveurs nouvelles.

Chantal Pitelet (CLP)

CHAUFFAILLES

La santé vient en mangeant !

Les élèves de 6^e du collège Pierre-Faure ont bénéficié d'une présentation de la Fédération départementale des syndicats d'exploitants agricoles, à l'occasion de la Semaine du goût.

Initiée par Jean-Luc Petitrenaud en 1990, la Semaine du goût est devenue en 20 ans un événement de grande envergure qui fédère les initiatives locales et régionales.

Deux agricultrices, Mmes Boucaud, de Chassigny-sous-Dun (poulets pintades label) et M.-F. Aublanc de Suin (bovins charollais, chèvres, production de fromages), ont présenté un récapitulatif sur l'agriculture en Saône-et-Loire (productions variées : viandes, céréales, vigne, etc.), et sur les céréales avec toutes les étapes de la préparation, du champ jusqu'aux pains.

Venues avec des maquettes d'engins agricoles et des pots contenant toutes sortes de graines : avoine, blé, seigle, orge, triticale, maïs, colza et même riz, les enfants curieux ont dégusté différents pains.

Camille, Sarah, Lucie et Léa ont apprécié les pains aux céréales, mais « le sirop de violette sentait fort le parfum et la confiture de pétales de rose était bien trop gluante à leur goût ! »

Félicitations à ces « Éducateurs de goût » qui transmettent ainsi tout leur savoir-faire et leur passion en se mobilisant dans leur région.

Évelyne Lussan (CLP)



Les élèves gouttent le sirop de violette

COLLEGE EN BAGATELLE

Les parfums par la bouche

Depuis dix ans, la commission « agricultrices » de la FDSEA de Saône-et-Loire va à la rencontre des jeunes de 6^e dans le cadre de la Semaine du goût.

Judi, Anne Gonthier, présidente de cette commission, agricultrice à Jugy, et Évelyne Perrousset, agricultrice à Jugy également, étaient au collège de Tournus pour présenter le département en situant le collège, puis la production qui les concerne, en l'occurrence l'élevage des bovins.

Dégustations de lait et de... fleurs

Après avoir décrit le cycle de vie des animaux et végétaux dont ils se nourrissent, les intervenantes ont invité les élèves à goûter lait entier et écrémé et divers produits laitiers. Cette année, dans toutes les interventions, on retrouvait un thème commun, « des fleurs en cuisine ». Beaucoup de recettes utilisent des pétales de fleurs dans l'accompagnement des menus.

Aussi, chaque élève a pu déguster une cuillerée de confit de pétales de sureau et de confit de pétales de roses. De quoi surprendre et enchanter les palais d'une façon originale... À eux de retrouver au printemps prochain ces fleurs ou arbustes dans leurs promenades nature.

Une telle animation s'intègre parfaitement dans le cadre du programme Sciences et vie de la terre.



Explication d'abord, dégustation ensuite

Bernard Jarillot (CLP)

SENNECEY-LE-GRAND

Les élèves de 6^e à la rencontre du monde agricole

La commission « agricultrices » de Saône-et-Loire s'est invitée au collège dans le cadre de la Semaine du goût, pour présenter le travail dans le milieu rural. Des champs aux assiettes.

Pour la 10^e année, la commission « agricultrices » de Saône-et-Loire a été à la rencontre des jeunes de 6^e dans le cadre de la Semaine du goût. Cette année, le thème présenté aux élèves était « des fleurs en cuisine et le lait ». Une opération qui connaît un vrai succès, tous les élèves n'ayant pas des parents, grands-parents, ou de la famille agriculteurs, même dans le milieu rural. Ce sont Éveline Perousset et Anne Gonthier, présidente de la commission agricultrices au sein de la FDSEA, toutes les deux agricultrices en Saône-et-Loire, qui ont été les interlocutrices des élèves. Après la présentation générale de l'agriculture en Saône-et-Loire (céréales, vignes, volailles, ovins, bovins...), ce département étant le plus grand département agricole de France, elles ont présenté le travail des agriculteurs, plus spécialement celui des céréaliers et de l'élevage laitier, avec toutes les spécificités céréalières, du travail de la terre à la récolte et de sa « présence » dans nos assiettes.

Après cette présentation et ces explications, les enfants ont posé beaucoup de questions qui ont toutes eu réponses. Une dégustation de produits laitiers et de produits à base de fleurs (sirop de violette, pétales de rose...), a fini de sensibiliser les élèves et de prendre conscience de l'importance du métier d'agriculteurs dans notre vie quotidienne et de ses difficultés.

Catherine Raclouis-Marchois, principal du collège, tient à remercier et à souligner la qualité des intervenantes.

Christian Bernet (CLP)

MARCIGNY

Leçon particulière au collège

Les élèves de 6^e du collège Jean-Moulin ont bénéficié de plusieurs animations, pour lesquelles ils ont montré une totale participation, dans le cadre de la Semaine du goût.

Les enfants ont eu droit à des menus « découverte », et des petits-déjeuners bio. Les entretiens entre deux agricultrices du Brionnais, Mmes Perrot et Forgeat (commission des agricultrices de la FDSEA 71), avec les élèves des quatre classes de 6^e, ont également donné lieu à un fructueux échange. Pendant une heure, les enfants de chaque classe, accompagnés de leur professeur, ont participé à une discussion pour comprendre la raison du surnom « petite France » de la Saône-et-Loire, pour la diversité de ses productions agricoles.



Dégustation des élèves de 6^e

Puis, ils ont un peu plus appris comment se cultivent des céréales. Le moment très attendu a été celui de la dégustation de différents types de pains, accompagnés d'une confiture mystère (aux pétales de rose ou de pissenlit), et d'un sirop d'une étonnante couleur (violette).

Cette animation, en classe, par les agricultrices, se déroule déjà depuis plusieurs années et reste très appréciée. Il suffit d'observer les doigts levés pour des questions souvent pertinentes, de voir le dynamisme et la curiosité des jeunes collégiens face à la nouveauté du sujet abordé (très peu connaissent l'agriculture) et d'entendre les commentaires au moment de la dégustation.

Michel Pigeron (CLP)

PARAY-LE-MONIAL

Leçons de goût au collège René-Cassin

Du 11 au 15 octobre, diverses actions ont été menées au collège dans le cadre de la 21^e semaine du Goût pour développer les papilles des élèves.

Lundi, les élèves ont pu déguster un repas sucré-salé servi au restaurant scolaire, avec chou blanc à la pomme Grany Smith, puis rôti de porc aux pêches. Jeudi, les élèves de 6^e ont été particulièrement gâtés avec, dès 8 heures, un petit-déjeuner pris en commun au collège. L'événement organisé par les professeurs de sciences de la vie et de la terre, et d'unité localisée pour inclusion scolaire, dans le cadre de leurs cours et du comité d'éducation à la santé et à la citoyenneté, en collaboration avec le personnel du restaurant scolaire, a permis aux jeunes de prendre conscience de l'importance de ce repas pour commencer la journée. Après ce petit-déjeuner, chaque classe de 6^e a pu découvrir la production des céréales expliquée par Marie-Agnès Forgeat, agricultrice à Digoin, qui leur a fait goûter différents pains et confitures, et déguster un excellent sirop de violette.

L'opération s'est terminée vendredi midi par un repas amer-acide, avec salade d'endives comtoise et filet de colin aux câpres. Les palais des élèves, qui ont reçu une belle leçon de goût, ont été mis à contribution. Les uns ont apprécié le sucré-salé, les autres l'amer, certains rien de tout ça, mais le but qui était de varier les plaisirs gustatifs en présentant des plats originaux, a été atteint.



Marie-Agnès Forgeat, de la commission des agricultrices de Saône-et-Loire à la Fdsea, est intervenue auprès des 6^e.

Gilles Boucansaud (CLP)