

SAINT-MAXIMIN

Les écoliers à la découverte des herbes et des épices



Avec Sylvie Benoist-Zacharie, les élèves ont regardé, senti, nommé les herbes aromatiques. Elle a complété la découverte avec du céleri, de la rhubarbe...

Lundi, les élèves de la petite section au CE2 ont bénéficié d'une animation sur les herbes aromatiques et les épices. Les classes se sont succédé sur les trois ateliers mis en place par Odile Chabert, 1^{re} adjointe, Sylvie Benoist-Zacharie, conseillère municipale en charge des animations, et Élodie Comparetti, de Cheff'Elod.

Avec Sylvie Benoist-Zacharie, les élèves ont regardé, senti, nommé les herbes aromatiques qu'ils avaient apportées de chez eux ou qu'elle fournissait elle-même. Avec Odile Chabert, les enfants ont dessiné un herbier. Avec Élodie Comparetti, ils ont bu du lait aux épices, mangé du beurre aux épices, et se sont entraînés à reconnaître les odeurs et les épices, fournies par le Comptoir des arômes de Pontcharra.

Pour une classe, l'enseignante Anne-Laure et l'agente municipale aidant dans la classe, Fabienne, ont pu constater que certains enfants connaissaient bien les herbes, mais beaucoup moins les épices. Mathis a raconté que sa « maman ne mettait pas d'épices

parce qu'elle pensait que je n'aimais pas. ». Il pourra maintenant lui dire qu'il aime ! Maé s'est écriée : « Ça sent bon, dis donc ! ». Les odeurs constituaient justement une grande partie de l'atelier avec Élodie Comparetti. Elle a appris aux enfants qu'« il faut s'entraîner à sentir, se muscler les narines ! Quand on dit qu'on aime ou pas, c'est parce qu'on sent d'abord une odeur qu'on ne connaît pas : quand on goûte, on peut changer d'avis. »

Cette intervention, regroupant les sujets de la transition alimentaire et de la Semaine du goût, a été complétée par celle du prestataire des repas de la cantine, ce jeudi 14 octobre, sur le thème des plantes aromatiques.

Odile Chabert espère que l'an prochain, l'action de la communauté de communes sera reconduite, pour prévoir « un atelier pour la classe des cours moyens, axé sur la géographie, les différentes utilisations possibles des aliments, etc. Cela aurait été dommage de faire passer cette année toutes les classes, dans un laps de temps assez court, sans aucun bénéfice à l'arrivée. »