



////////////////////////////////////

57 ----- Christine Raiffaud

////////////////////////////////////

Professeur de Technologie Alimentaire au Lycée Nature

////////////////////////////////////

Nature et alimentation

Depuis deux ans maintenant, le CFPPA, le lycée et l'exploitation du lycée NATURE de La Roche sur Yon (85) se sont engagés dans un partenariat conventionné avec une école primaire du centre ville, l'école Jean Roy, dont le projet d'école s'est construit autour du thème « alimentation - environnement - écocitoyenneté ».

L'année scolaire dernière, une première phase a eu lieu, autour d'un projet « Art'nature » et d'ateliers de découverte de la haie. La deuxième phase démarrée en septembre 2005 a permis de poursuivre sur les axes artistique et alimentaire : Art'nature à nouveau, visites de l'exploitation du lycée en septembre 2005 et mai 2006 et animation d'ateliers autour de « goûter nature » en octobre 2005. L'objectif final pour les classes d'enfants sera de bâtir en juin 2006 un herbier un peu particulier, sous forme de « carnet de route », alimenté par les visites et expériences successives.

Goûtons la haie

A l'initiative d'étudiants en TS+ du CFPPA (1), une animation de printemps a été proposée à différentes classes autour de la haie. L'idée, toute simple, a été de montrer aux enfants que la haie n'est pas qu'un formidable outil au service de l'écosystème, mais qu'elle peut être aussi un lieu de « picorage » alimentaire sympathique. Deux groupes d'étudiant(e)s se sont chargés de planifier des activités en une après midi sur ce sujet : un groupe pour la présentation de la haie au plan des essences et de la reconnaissance de plantes, l'autre groupe sur le goût et la cuisine des baies. Un parcours tout à fait original et très cohérent a été proposé : observation, cueillette, reconnaissance, dessins, activation des sens, dégustation. Les deux groupes ont géré de façon professionnelle les enfants. Autour de la haie, les étudiants ont su intéresser les enfants, les mobiliser en transmettant leur passion des végétaux. Les ateliers sur les sens se sont révélés très complémentaires de la première phase de découverte et tout à fait adaptés : des panneaux d'appariement odeur/plante, des exercices de toucher, de dégustation de produits atypiques comme la confiture de sureau ou d'orties, de châtaigne, le sirop de menthe naturelle, etc. Et enfin, un goûter au pain de campagne bio, avec de belles tartines beurre-confiture, dégustées avec des sirops de tout type, a finalisé l'après midi. Cette activité a mis en évidence qu'il n'est pas nécessaire d'aller bien loin, pour trouver des aliments à sa portée.

Un livret guide a même été réalisé pour l'occasion, utile et utilisable à tout moment (2).

Goûtons nature

Pour poursuivre, et en changeant de saison, c'est en automne 2005 que les classes sont revenues. Les animations inscrites alors dans le cadre de « la semaine du goût », ont été cette fois pilotées par les étudiants du lycée en formation BTS technico-commercial. En effet, ces étudiants ont

explicitement au programme, le sujet de l'évaluation sensorielle. Aussi, l'accueil de classe a été un prétexte pour qu'ils se mettent en situation réelle d'animation sur les sens. Et ils s'en sont très bien sortis, avec une planification optimale en deux temps - découverte des sens et cuisine - et des idées originales et adaptées.

Les premières années de BTS se sont chargées d'une classe de 23 enfants de CP-CE1. Ils ont proposé un circuit d'observation et de récolte en premier lieu, conduisant ensuite à des ateliers de toucher/vue/odorat, sur les essences ramassées. Après une petite pause, les enfants ont enfilé leurs tabliers, se sont soigneusement lavés les mains, pour passer aux activités pratiques : la cuisine. Au menu, confection d'un crumble aux poires, de fromages de chèvre en boulettes aux miettes de biscottes, d'un pur jus de pommes pétillant, et de belles tartines beurre/chocolat râpé et noisettes/miel (3).

Les deuxièmes années se sont adressées à une classe de CM de 29 enfants. Ils ont procédé autrement pour des raisons pratiques, liées à la cuisson. Ils ont démarré par l'atelier cuisine : tartes aux tomates et aux herbes aromatiques du lycée Nature, tarte aux coings, caviar d'aubergines et soupe de fruits frais (3). Ensuite, une expérience d'extraction à l'eau d'essence de menthe a été proposée au laboratoire par Arnaud Beaucamp, notre préparateur-chimiste, pour marquer une pause « active ». Ceci a ébahi les enfants. Leur analyse du protocole a été tout à fait pertinente ! Ensuite, les ateliers du goût ont pu commencer, avec, comme en première année, des propositions autour de l'utilisation de la vue, du toucher et de l'odorat. La dégustation des mets dans les deux cas s'est faite à l'issue de la séance, avec des bambins, des étudiants et des accompagnateurs ravis ... Et ce qui est remarquable, c'est que tout a été dégusté sans hésitation, voire consommé en totalité, alors que les enfants sont plutôt naturellement réservés vis à vis des nouveautés. Le fait de faire les plats et de comprendre d'où venaient certains produits utilisés a été déterminant pour lever l'aversion initiale, notamment pour des nouveautés comme le « caviar d'aubergines » (même si la plupart n'a pas trop aimé le côté « gluant », la dégustation a été faite par tous) ou la tarte aux tomates ... Un diplôme de goûteur a été remis à chaque enfant ainsi que les recettes et une toque de marmiton. De leur côté, le professeur des écoles des CM a fait retranscrire aux enfants sous forme de panneaux, les expériences conduites et les découvertes. Ces réalisations ont été remises au lycée Nature début novembre pour une exposition dans le hall et le seront aux portes ouvertes de mars 2006. Une façon bien sympathique de remercier les étudiants de leurs propositions !

Conclusion

Le goût est dans la nature, la nature est génératrice d'étonnement : profitons-en, montrons le et invitons aux partages. Ces différentes animations prouvent que les lycées agricoles, avec leur exploitation, avec



Le plaisir des tartes aux baies

leurs différentes options, et spécialités, ont des ressources facilement exploitables comme support pédagogique en interne, mais aussi, en externe. L'alimentation est un thème aujourd'hui majeur dans les écoles, en lien avec les directives du programme Nutrition-santé. Les enfants, les adultes, ont besoin de reprendre conscience de l'origine de ce qu'ils consomment, de réapprendre à cuisiner. De telles séances sont là pour redonner ce sens, un peu perdu, mais tellement fondamental !

* Lycée Nature - La Roche sur Yon
christine.raiffaud@educagri.fr

Les saveurs sur le bout de la langue ?

Démenti formel, au risque de choquer : non, le sucré n'est pas forcément sur le bout de la langue, le salé n'est pas forcément sur les côtés ! Faites l'expérience de la « carte » de votre langue, et vous verrez ! Je la pratique depuis 4 ans avec mes étudiants et tous les ans, il est clair, seulement 50 à 60 % perçoivent les saveurs là où la théorie veut bien les placer. Qu'on se le dise !

Expérience faite, suite aux remarques de l'Institut du Goût qui démontre également la même chose.

(1) Les TS+ sont des formations en un an. Il y en a 3 au CFPPA du lycée Nature, dont « Valorisation écotouristique des patrimoines », (d'où étaient issus les 6 étudiants qui ont animé), « Animation nature et éducation à l'environnement », et « agro-environnement et protection de la nature »

(2) Livret de 22 pages « goûtons la haie » disponible sur simple demande au lycée Nature

(3) Recettes disponibles sur simple demande par mail

Livre utile :

- « les grands classiques de la cuisine sauvage - au jardin » - Annie- Jeanne et Bernard Bertrand - auteurs autoédités



les enfants armés de blocs à dessins ont reproduit ce qu'ils ont vu ...avec beaucoup d'attention