

De l'arbre à l'assiette, l'olive n'a plus de secrets pour les écoliers de Travu

La matinée, ils l'ont passée au milieu des champs d'oliviers et d'amandiers. Ils ont pu aussi voir de près et même caresser les ânes et les juments dans le verger de Raphaëlle Peignier à Ghisunaccia. Cette dernière leur avait même concocté un goûter à base des produits de sa ferme.

Les 22 élèves de la classe de CM de Delphine Sarda ont délaissé hier matin les bancs de l'école de Travu pour participer à l'opération Agri'Gusti, organisée par les Jeunes agriculteurs et le Point accueil installation.

Une opération qui se déroule entre mai et octobre - hors vacances scolaires - sur les deux départements de l'île. Son objectif est de mettre à l'honneur chaque filière. Mais aussi et surtout de sensibiliser les écoliers au bien manger et de les inviter à privilégier les circuits courts. En faisant passer le message à leurs parents.

La journée Agri'Gusti en trois temps forts

"Nous déclinons ces journées en trois temps forts. Le matin, les enfants visitent



Sur l'exploitation de Raphaëlle Peignier, les écoliers de Travu ont découvert le cycle de vie de l'olivier, dans le cadre des classes Agri'Gusti. Ils ont même eu droit à une dégustation. /PHOTO S.G.

une exploitation. À midi, ils partagent un repas à base d'un menu local et de produits de saison. L'après-midi, par le biais d'ateliers et de jeux dans leurs classes, les écoliers découvrent d'autres filières", détaillent Angelica

Guillon, animatrice du Point accueil installation et Florence Leca, animatrice régionale des JA qui accompagnaient le groupe. Hier, les enfants de Travu étaient plutôt bien tombés. Habitée à recevoir dans son verger, Ra-

phaëlle Peignier s'est montrée très impliquée et très pédagogue. Leur détaillant la vie de l'olivier et de son fruit et leur expliquant aussi la culture de l'amande. "J'accueille souvent et volontiers des classes parce qu'il est im-

portant que les enfants comprennent ce qu'ils ont dans leur assiette. Ceux-là, on sent qu'ils ont déjà un bagage agricole car ils ont posé des questions très pertinentes", s'est réjouie la productrice. Pour leur enseignante, cette journée est la première étape d'un projet pédagogique. En partant de la découverte gustative du produit - l'olive ici -, Delphine Sarda va faire travailler ses élèves sur l'équilibre alimentaire, le cycle de l'olivier, la découverte des richesses de la région. "En fait, ça nous permet d'aborder différentes matières : l'histoire, les sciences, l'hygiène et la santé. J'espère même les réunir dans un atelier cuisine", a développé l'enseignante. Le mot de la fin sera pour Clément, 10 ans, qui se fait pour l'occasion le porte-parole de ses 21 camarades. "C'est la première fois que je fais une sortie comme ça avec l'école. Et franchement, ça m'a beaucoup plu. Ce que j'ai préféré, c'est quand Raphaëlle nous a expliqué comment savoir quand les olives sont mûres. Si elles sont vertes, il ne faut pas les cueillir. Quand elles deviennent blanches, on peut y aller !" **I. V.**