

Agri'Gustu à la découverte de la clémentine bio



Depuis maintenant dix ans en Corse, les jeunes agriculteurs et le point accueil installation œuvrent activement à l'éducation alimentaire des scolaires et à la promotion d'une alimentation locale et de saison avec l'organisation d'opérations comme la semaine du goût, Natura e gusti et depuis l'année dernière l'opération Agri'gusti.

La 2^e édition de Agri'gusti au fil des saisons, soutenue par la Draaf de Corse dans le cadre du Programme national pour l'alimentation, consiste à organiser durant l'année scolaire des journées pédagogiques auprès de scolaires, réparties en

Haute-Corse et en Corse du Sud, d'avril à décembre, en mettant à l'honneur une filière durant sa période de productivité.

Tout a commencé avec la filière ovine et caprine, puis la porcine, l'apiculture, celle du maraîchage bio, l'oléiculture et enfin, en ce mois de décembre, la clémentine bio, dernier volet de cette deuxième édition d'Agri'gusti au fil des saisons. Ces journées s'articulent autour d'ateliers ludiques (jeux, analyse sensorielle, vidéos, application Da a tarra à u piatu) de découverte des produits et des filières agricoles corses. Au programme également la visite d'exploitations agri-



Lors de la Journée Agri'Gusti, sur l'exploitation de Patrick Berghman, avec les écoliers de Santa Maria Poghju. /PHOTOS JACQUES PAOLI

coles où les enfants découvrent à la fois les lieux de production et le métier d'agriculteur.

Ces ateliers s'appuient par ailleurs sur un livret pédagogique spécialement conçu dans le cadre de l'opération, partagés entre fiches pédagogiques sur les produits, des recettes de petit chef : *Mes menus au fil des saisons* et une évaluation des connaissances sur la base de jeux pédagogiques.

En parallèle, Agri'Gusti, s'inscrit dans une démarche de "manger local" en travaillant idéalement avec les cantines scolaires pour que soit élaboré un menu local de saison mettant à l'honneur les produits du mois, servi aux écoliers lors de ces journées pédagogiques.

En ce mois de décembre, la clémentine bio a été mise à l'honneur au cours d'une journée proposée aux élèves de l'école primaire Marina

d'Osari de Santa Maria Poghju, conduits avec leur professeur Hélène Olivieri sur l'exploitation d'agrumes et de kiwis biologiques de Patrick Berghman au domaine Puntimoso, sur la commune de San Nicolao. La visite des lieux s'est faite sous la conduite de Charlotte Bodart responsable de culture. Des écoliers qui dorénavant, dégusteront la clémentine, autrement!

JACQUES PAOLI