

Un jour, "un village" de l'agriculture au cœur de Lupino

Une centaine d'élèves des quartiers sud ont participé hier à la fête des légumes et fruits frais organisée par les jeunes agriculteurs et le point d'information. Au fil des ateliers, aimer ces produits devient un vrai jeu d'enfants



Une centaine d'élèves a participé hier à la fête des fruits et des légumes frais dans le cadre d'Agri gusti. / PHOTOS JONATHAN MARI

Un pot de basilic à la main, un jeune garçon rejoint le rang de sa classe. L'aventure Agri gusti est finie pour cette année. "Aujourd'hui, j'ai découvert plusieurs produits que je ne connaissais pas", confie-t-il amusé et non peu fier d'avoir réalisé son premier repotage. Et il n'est pas le seul.

La fête des fruits et légumes frais organisée au niveau régional par les Jeunes agriculteurs de Corse et le point installation PAI, hier au boulodrome de Lupino, a permis à plusieurs classes des quartiers sud de la ville de découvrir le goût, les couleurs et le métier de ceux qui permettent à ces multiples variétés de se retrouver dans leurs assiettes.

Dans leur cartable aussi ?

"Il y en a une ou deux qui en mangent à la récréation mais c'est tout", avouent les enfants en chœur.

À les écouter, les fruits ne sont pas leurs meilleurs alliés du goûter. Au terme des neuf ateliers proposés hier par les participants de l'opération qui s'inscrit dans le cadre du programme national pour l'alimentation, leurs habitudes alimentaires pourraient *in fine* connaître quelques petits bouleversements.

Devant le stand d'agrumes proposés par l'Inra de Corse, les élèves ne savent plus quoi déguster.

Toutes les formes se présentent à eux avec une acidité plus ou moins marquée et des noms "jamais entendus", parole d'enfant.

Mais à l'instar de Jean-François, la cueillette du jour est bonne. Bigarade d'Australie, lime, kumquat, cédrat, orange, pomelo et plus d'une trentaine de variétés sont identifiées. Détaillées.

Qui connaît la différence entre "un fruit et un agrume"?, interroge l'intervenante. La réponse se découvre au moment où elle découpe en quartier l'agrumes.

Fresh'Attitude pour une centaine d'enfants

Plus loin, les enfants sont cette fois sensibilisés à la saisonnalité des produits et à leur grande variété sous les yeux de l'adjointe déléguée à la politique éducative et à la



L'Inra a présenté aux élèves une trentaine de variétés d'agrumes sur les 1100 de sa collection. Une découverte savoureuse.

jeunesse Ivana Polisini.

Un service qui a participé à la sélection des classes participantes. Un exercice pas toujours évident pour des gourmands qui, en dehors des étals de supermarchés, n'ont jamais vu de légumes ailleurs. Et pourtant, le fenouil, légume qu'ils ne connaissaient pas, est pour sa part un produit d'automne. Le concombre se cueille lui au printemps. Des informations qui ont nourri leur curiosité.

Leur sens a ensuite été sollicité et ce, pour leur plus grand plaisir. À l'aveugle, ils se sont amusés à deviner le nom du produit selon leur parfum et leur forme et texture. Une opération Agri gusti qui se décline au fil des saisons dans les classes rurales



Respect des savoir-faire, saisonnalité, goût du produit frais au programme de cette journée de sensibilisation.

et qui pour ce mois de juin va se décliner dans les villes jusqu'au 23 juin. La prochaine aura lieu à Ajaccio.

Dans "ce petit village" de

l'agriculture, avec Veggi et Frutti de la Fresh'Attitude, découvrir et manger équilibré devient un vrai jeu d'enfant.

JULIE QUILICI-ORLANDI