

Saint-Joseph dans la prairie

Décors nature avec un côté Ouest américain et ateliers découverte étaient proposés aux élèves du collège Saint-Joseph à l'occasion de la semaine du goût.



L'éleveur Damien Schultz questionné par les élèves. PHOTOS DNA

Le collège Saint-Joseph de Matzenheim a cette année choisi d'inscrire sa participation à la semaine du goût.

La thématique ? « Le collège dans la prairie ». « Cette année, j'ai voulu travailler sur les produits locaux pour les faire découvrir à nos élèves, explique la directrice de l'établissement, Marie-Dominique Delmas. Et pour leur donner l'envie de goûter, nous avons créé un cadre bucolique », ajoute-t-elle, amusée. Chariot de foin dans la cour.

Grande table de fruits et de légumes d'automne dans l'entrée du restaurant scolaire. Pied de maïs cachant les poteaux, cageots empilés et personnel déguisé : tout y était !

« La directrice de l'établissement nous a soumis l'idée d'un travail sur l'origine des produits qui sont cuisinés. Nous avons voulu insister sur la démarche d'approvisionnement raisonné, donc des circuits courts avec des producteurs régionaux et des produits de saison », poursuit Vincent Vucong, directeur de restaurants pour l'Alsa-

cienne de Restauration, prestataire du collège. Pour l'occasion, un menu en conformité avec le projet a été établi avec le chef Frédéric Barbot.

Lundi, fruits, légumes et produits laitiers avec la SAPAM et Alsace Lait étaient à l'honneur. Mardi, Mireille Issler, parente d'élève, a permis aux jeunes palais de découvrir le magret de canard fumé, les délices de foie de canard et autres délicatesses qu'elle

propose dans son magasin de vente directe à Boofzheim. Grand succès pour cette animation, certains étant revenus à trois reprises demander un petit supplément.

Mercredi, c'était un atelier de réalisation de pains et de brioches qui était proposé aux internes par la boulangerie de Matzenheim. Les collégiens ont pu goûter le soir même le fruit de leur travail. Jeudi, ce fut le tour du voilailler Bruno Siebberth d'afficher sa démarche de production.

L'éleveur Damien Schultz d'Artolsheim, avec beaucoup de patience, a répondu aux questions des élèves venus le voir après avoir dégusté leur escalope de poulet aux champignons.

Si certains jeunes sont restés indifférents au contenu de leur assiette, une grande majorité d'entre eux a profité de cette semaine pour goûter, découvrir et comprendre. La semaine du goût, reconduite d'année en année, permet de former de futurs consommateurs conscients et responsables. ■

J.-J. K.



Un décor soigné pour mieux apprécier les mets proposés.