

MARSDI 20 MAI 2014 | 09H41

la Nouvelle
République.fr

MES FAVORIS Tours — Poitiers

Vienne - Vendeuve-du-Poitou - Vendeuve-du-poitou

Viande bovine au programme et au menu des scolaires

20/05/2014 05:27

Dans le cadre des fermes ouvertes organisées par la FNSEA de la Vienne programmées les 15 et 16 mai, Interbev Poitou-Charentes, l'interprofession bétail, viande, a animé vendredi dernier des ateliers du goût à l'école primaire Gérard-Gauthier de Vendeuve dans deux classes de cours moyen.

Equilibre alimentaire

En amont de cette animation, les classes de CM1 et CM2 avaient visité un élevage bovin à Saint-Genest d'Amblère puis juste avant de passer à la dégustation, Chloé Sliighini, diététicienne du réseau du Centre d'information des viandes, est intervenu sur les groupes d'aliments et l'équilibre alimentaire et une représentante de l'interbev a présenté et expliqué la filière bovine et le métier de boucher.

L'atelier du goût a permis aux cinquante-sept élèves de CM1 et CM2 de se prêter aux à des travaux pratiques de dégustation à l'aveugle.

Les enfants ont eu dans leurs assiettes des morceaux de viande bovine judicieusement choisis pour leurs caractéristiques organoleptiques.

Carpaccio de bœuf et rognons de veau

L'objectif étant de découvrir de nouveaux aliments, de sensibiliser au goût de différentes viandes et d'enrichir le vocabulaire de dégustation des enfants. La

dégustation a permis à la plupart des enfants de goûter des morceaux de viande ne faisant pas partie de leurs habitudes alimentaires avec du carpaccio de bœuf et des rognons de veau au menu. Une occasion de faire évoluer les habitudes des enfants et de les conduire à appréhender leur assiette de manière différente, en apprenant à se servir de leurs cinq sens avant d'émettre une appréciation sur un aliment. Pour poursuivre ce travail sur l'alimentation, les élèves du cours moyen devront prévoir avec leurs enseignants, quelques prochains menus de la cantine scolaire en introduisant dans des abats de viande condition proposée par Eric le cuisinier à charge pour lui de les mûrifier aux petits oignons !



Un atelier du goût qui a séduit les enfants.