

Reventin-Vaugris

Les fruits rouges s'invitent en classe

Le Dauphiné Libéré –



Chacun a mis « la main à la pâte » pour confectionner les six gâteaux. Photo Le DL/Dominique Josset

Ce vendredi, dans le cadre du projet scolaire “De la graine à l’assiette”, la dernière animation de l’année avait comme thème les fruits rouges. Celle-ci s’est déroulée dans la classe des CP/CE 1 de Laëtitia Bieuvelet. Gérard Bailly, de l’association Entrez, c’est ouvert, apporte, comme à chaque fois, sa contribution. Au cours de la matinée, les élèves ont comparé, goûté puis donné leurs appréciations sur ces fruits frais que sont fraises, cerises mais aussi les premières groseilles, framboises, cassis ou encore myrtilles.

Ce fut ensuite l’atelier « pâtisserie ». Avec l’aide de quatre mamans, les enfants ont confectionné six gâteaux en incorporant bien sûr différents fruits rouges. Même si l’odeur de cuisson embaumait la classe, il a fallu attendre la fin des cours pour les déguster. Les parents des enfants concernés étaient eux aussi invités à goûter les gâteaux réalisés. À travers cette journée, les élèves ont pu aussi apprécier et comprendre les déclinaisons de tous ces fruits rouges que l’on retrouve aussi sous forme de confitures, compotes, sirops, jus de fruits, pâtes de fruits ou encore les glaces. Tous les participants, grands et petits, se disent ravis de cette journée instructive.

Même si ce genre de thématique demande un temps de préparation en amont, l’objectif final semble être atteint : comprendre de façon ludique la

diversité de notre alimentation en recherchant d'abord des produits (fruits et légumes) locaux et de saison. À noter que le miel et les abeilles ont été le sujet étudié quelques semaines auparavant. Philippe Minodier, un apiculteur de Saint-Romain-en-Gal, est venu ce même vendredi avec sa ruche pédagogique pour apporter des informations complémentaires sur la vie fascinante de ces insectes.