

■ **Colombey-les-Deux-Eglises 5**

En cuisine, les CM2 se débrouillent comme des chefs

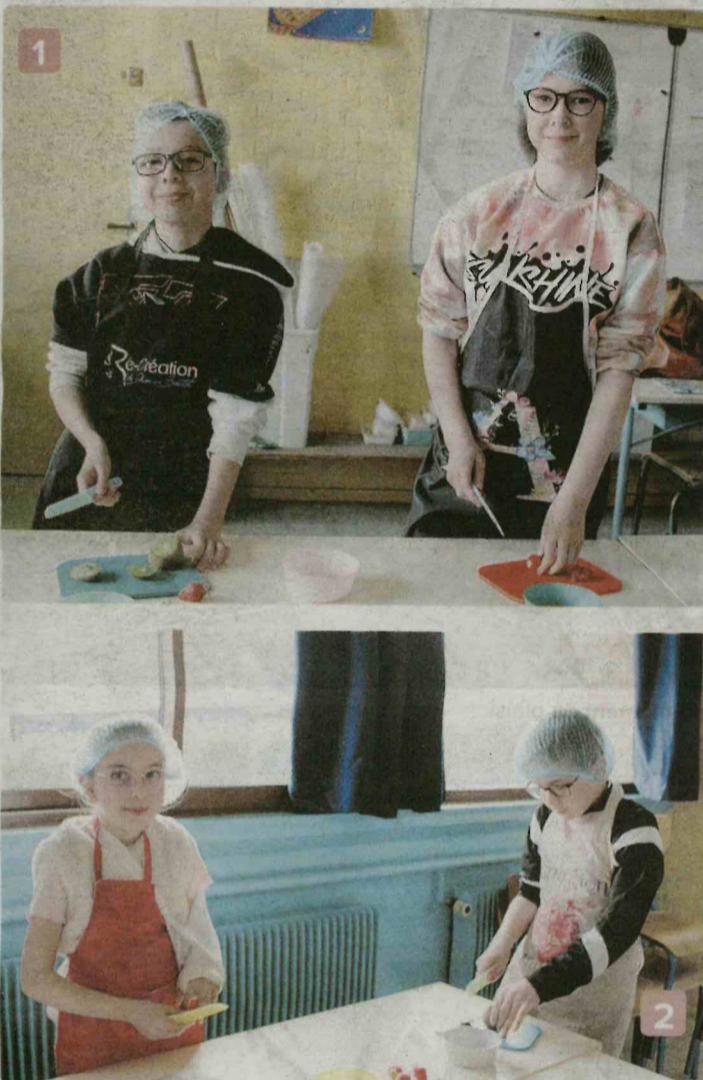


Photo : Aurélie Chenot



Comment préparer une bonne salade de fruits ? Les CM2 au parfum

SANTÉ. Dans le cadre du projet "Les enfants cuisinent", porté par l'association Eatinhérente, la classe de CM2 de Colombey a été retenue pour participer à deux ateliers cuisine. Le chef Biaggio Perruccio y est intervenu une première fois mardi 25 mars. Au programme : préparation d'une bonne salade de fruits de saison.



1, 2 et 3. Les enfants ont adoré ! 4 et 5. Echange instructif avec le chef autour des fruits.



Un projet ludique et de santé publique

Convaincue de l'importance du lien entre alimentation, santé et environnement, l'Association de prévoyance santé (ADPS) a établi un partenariat financier de trois ans avec l'association "Eatinhérente", représentée par Olivier Chaput, le chef cuisinier préféré des enfants, également chroniqueur dans l'émission "On cuisine ensemble" sur France Bleu, de 2014 à 2017.

Grâce à son initiative "Les enfants cuisinent", Eatinhérente propose des ateliers de cuisine dans les écoles primaires pour sensibiliser les enfants aux enjeux d'une alimentation saine et durable, en intervenant spécifiquement dans des classes de CM2. Ce partenariat permettra d'animer des ateliers de cuisine éducatifs dans les écoles pendant les trois prochaines années scolaires, jusqu'en 2027. Objectif : atteindre une école dans chaque département de France métropolitaine.

Pour l'année scolaire 2024/2025, quatre régions ont été retenues : Grand Est, Île-de-France, Pays de la Loire et Centre-Val de Loire. Sur la suggestion de Christelle et René Piot, les délégués bénévoles de l'ADPS Champagne-Ardenne, l'école de Colombey-les-Deux-Eglises a été sélectionnée pour le département de la Haute-Marne.

Chaque école choisie bénéficiera de deux ateliers dans l'année. Ces ateliers, qui se déroulent sur une demi-journée, visent à aider les élèves à devenir plus autonomes dans leur alimentation, tout en les initiant à des pratiques respectueuses de l'environnement et de la santé. L'approche est pédagogique, accessible et ludique. Dans le cadre de ce partenariat, l'ADPS participera au Festival#Bon (également créé par Olivier Chaput) en proposant des ateliers, comprenant une initiation aux gestes de premiers secours et à la santé bucco-dentaire. Cet événement aura lieu les 26, 27 et 28 juin, à Albi, dans le département du Tarn.

L'ADPS est une association à but non lucratif à dimension nationale qui mène des actions de prévention, soutient la recherche médicale et de nombreux projets sociaux et solidaires associatifs.



Ce n'est pas tous les jours qu'on enfiler une charlotte et un tablier pour cuisiner à l'école. Les enfants étaient impatients. Le chef a fourni le nécessaire pour préparer un délicieux dessert de saison : des planches à découper, des bols, et des couverts sécurisés. Il s'est même chargé de sélectionner des fruits frais de saison, essentiellement bio, issus des stocks d'un primeur de la région : pommes, poires, oranges, kiwis, fraises (les premières de la saison, poussées dans des serres françaises), fruits de la passion, ananas ou encore mangues.

En les distribuant, il a posé plusieurs questions aux élèves : s'ils connaissaient tous ces fruits, leur origine, comment ils poussaient, la différence entre des fruits bio et non bio, locaux ou pas, ou encore s'ils savaient ce qu'est un fruit de saison. Les jeunes ont ainsi appris, en bavardant avec le chef et tout en épépluchant et découpant leurs pommes, qu'il était recommandé de conserver leur pelure, qui contient beaucoup de vitamines, mais que quand le fruit n'était pas bio, il valait mieux complètement l'éplucher, pour éviter les résidus de pesticides.

A la question "qu'est-ce qu'un pesticide ?" justement,

Valentine a proposé une définition : « Pour faire pousser plus vite, certains mettent des produits chimiques ».

Pendant que le premier groupe préparait sa salade de fruits, le second travaillait sur un livret pédagogique intitulé "Manger bon et bien manger", avec des jeux, des tests, des exercices, et un focus sur le patrimoine gastronomique de notre région. Tous les enfants avaient apporté un récipient approprié pour emporter leur recette à la maison. « Ça sentait trop bon dans le bus ! », s'est exclamée, envieuse, une de leurs camarades plus jeune, qui, une fois rentrée chez elle, a décidé de préparer aussi une bonne salade de fruits, jolie et colorée. « Avec du jus multifruit bio pour remplacer le sucre, c'est encore meilleur ! », a-t-elle précisé.

De notre correspondante
Aurélie Chenot