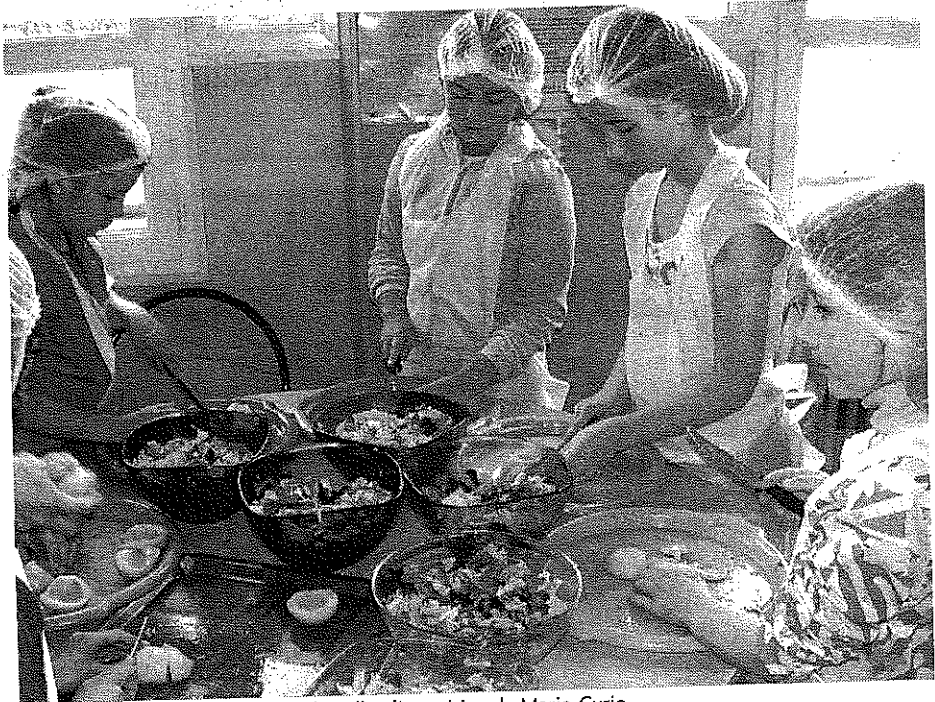


FRAICHE ATTITUDE

Fruits et légumes au menu des sept cantines de la CDC

Du 28 mai au 8 juin, les sept cantines scolaires de la Communauté de communes de Ruffec ont joué la carte de la Fraîche Attitude, opération nationale qui a pour objectifs de faire découvrir ou redécouvrir les fruits et légumes frais, apprécier leur diversité, le plaisir de les déguster simplement et de les cuisiner facilement.

Elisabeth Schom, diététicienne communautaire avait concocté tout un programme qui alternait entre ateliers cuisine, visites d'exploitations et repas riches en fruits et légumes. Impossible d'échapper aux fruits et légumes qui ont déferlé dans les menus ces deux dernières semaines. «On a essayé de varier en mettant au point des recettes originales, explique Elisabeth Schom, comme la salade de pêche ou encore le milk shake à la fraise, des recettes que les enfants ont pu ramener chez eux». Des recettes qui ont été aussi élaborées par les enfants eux-mêmes au cours d'atelier cuisine très



La confection de la salade de pêche à l'atelier cuisine de Marie-Curie

appréciés par les élèves de Marie-Curie qui, ce matin, avaient enfilé blouse et charlotte pour confectionner la salade de pêches qui serait servie au repas de midi à tous les enfants. «Un plat qui fait appel à quatre saveurs : le sucré avec la pêche, l'acide avec la vinaigrette, le salé avec le jambon de pays et l'amer avec la salade». A l'école mater-

nelle, lundi, une autre classe avait la responsabilité de préparer la salade de concombre à la crème et une autre classe de Bernac, s'essayait à la confection de la fondue au chocolat. Deux semaines ponctuées encore de visites chez des producteurs locaux «où on a l'habitude de se servir». Au jardin d'auroch à Pogné, les élè-

ves découvraient la production de légumes bio et celle des fraises chez M. Leléon à Saint-Amant-de-Bonnieure. Le centre de loisirs sans hébergement de la communauté participait aussi à l'opération. «Ils sont allés au marché, mercredi. Ils ont échangé avec le maraîcher et acheté des légumes et fruits qu'ils ont mangés le midi».

LYCÉE ROC FL FURI

LE BAC TECHNO S.T.A.V. DU ROC FLEURI