

Publié le samedi 11 juin 2011

Sur le marché, la belle farandole de goûts et de couleurs



Observation d'une coccinelle, atelier de rempotage, arbre magique pour les maternelles, les petits écoliers ont fait de belles découvertes hier, avec les maraîchers et les techniciens de la chambre d'agriculture. GERARD BALDOCCHI

Sous un chapiteau, les enfants suivent avec attention la recette de la soupe aux fruits et aux légumes de Vincent Tabarani. Sous un autre, ils étudient le cycle de la plante ou observent à la loupe une coccinelle. Sur l'atelier des sens, ils regardent, touchent et goûtent différents produits.

Les maternelles s'amuse sur un arbre magique et à la fin de la journée, tout le monde repart avec un petit pot de basilic ! Sur la place du marché depuis hier, les fruits et les légumes jouent les vedettes. Plus de 120 écoliers bastiais ont participé à la Fraîch'Attitude. L'initiative qui existe depuis sept ans au niveau national est organisée pour la deuxième année dans l'île et c'est Bastia qui en a la... primeur.

Avec cette opération, l'organisation des maraîchers corses et les producteurs de fruits d'été veulent promouvoir les récoltes locales et la fraîcheur. « *Nous expliquons par exemple que de consommer des produits de proximité cela ne coûte pas plus cher quand nous sommes en pleine saison, souligne Florence Sebba, animatrice de la filière, au sein de l'OMC. Pour les enfants, c'est aussi l'occasion d'apprendre des recettes originales qui peuvent les inciter à manger des fruits et des légumes. On sait que ce n'est pas toujours facile ! La manifestation a*

débuté jeudi soir par une réception privée avec les officiels et les partenaires institutionnels comme la chambre d'agriculture. Les invités ont dégusté des mets raffinés élaborés autour de fruits et légumes par le chef cuisinier du restaurant La Roya ».

2 400 repas servis dans les cantines scolaires

Durant ces deux journées, la Fraîch'Attitude s'est déplacée également dans les restaurants scolaires de Bastia où 2 400 repas concoctés à base de produits locaux ont été servis aux élèves.

La manifestation se poursuit aujourd'hui et s'ouvre à tous les publics. Idées recettes, vente de produits, conseils diététiques, il y en aura pour tous les goûts.

Le spectacle sera aussi au rendez-vous avec la venue du champion d'Europe et meilleur ouvrier de France de sculpture sur fruits et légumes. Frédéric Jaunault proposera une belle démonstration de son talent. À partir de 10 h, toujours sur la place du marché.