

Au collège Saint-Joseph, de l'huile bio sinon rien

Pour finir leur semaine des quatre parcours (*Ouest-France* du 21 avril), les 120 élèves de 5^e du collège privé Saint-Joseph sont allés au Gaec Ursule, à Saint-Mars des Prés, une ferme de 280 ha, qui abrite 100 vaches laitières, 400 m² de volailles, tout en agriculture biologique, fabrique du blé panifiable et produit des oléagineux.

Les enfants ont été reçus par Marie Schwab, responsable des oléagineux, de la production jusqu'à la pression. À midi à la cantine scolaire, elle a fait goûter ses huiles « non raffinées et qui ont du goût » et des vinaigrettes élaborées avec.

« Les enfants sont curieux. Les goûts nouveaux ne les effraient pas. » Cette animation a été faite grâce à Audrey Grégo, du Groupement des agriculteurs bio de Vendée, et Erwan Levesque, responsable de la restauration du collège.

André Réveiller, le directeur du collège, estime que « c'est une occasion pour découvrir des produits goûteux. Cela fait partie de nos missions pédagogiques aussi que d'éduquer nos élèves à la nutrition ». Pendant cette semaine, tous les élèves ont également bénéficié de petits-déjeuners bios, pour qu'ils identifient ce qui est sain et qu'ils puissent en parler en famille.

