

10^e édition de la Fraîch'attitude : des sourires et du plaisir

450 enfants des écoles élémentaires de la commune de Cavaillon ont été accueillis par le collectif des partenaires de la Fraîch'attitude, vendredi 20 juin, sur la place du Clos à Cavaillon. Le soleil était au rendez-vous, pour cette journée de sensibilisation des jeunes enfants au plaisir de cuisiner et déguster les fruits et légumes frais.

Dès 6h30, orchestrée par la FDSEA 84 et Interfel, l'installation des stands des partenaires de la filière fruits et légumes s'opère dans la bonne humeur, en prévision de l'arrivée des enfants, avides et curieux de découvrir et d'expérimenter la planète 'fruits et légumes'. Le partenariat a bien fonctionné. Tous les stands étaient dans les starting-blocks à partir de 9 h, pour souhaiter la bienvenue aux enseignants, aux accompagnateurs et leurs petits écoliers.



« Stage pratique » pour les élèves de CE2 : le repotage des plants de salades par le groupement de producteurs *Les Belles Salades de Provence*.

D'atelier en atelier, pour connaître l'univers des fruits et légumes.

Classes par classes, les enfants ont défilé sur les stands des différents pôles, pour apprendre le goût, le toucher, l'odorat, les senteurs, et les différents gestes culinaires ; et au final pour déguster d'excellents produits de saisons et du terroir vauclusien. Ils ont navigué d'atelier en atelier

pour jouer, deviner, mettre leurs sens en éveil, assister à des démonstrations culinaires, participer à la préparation de plats, déguster les différentes variétés de fraises, cerises, abricots, tomates, melons, radis, courgettes...

Le collectif a atteint l'objectif principal de la journée Fraîch'attitude : faire la promotion de la consommation des fruits et légumes frais auprès des enfants. Ils ont pris le chemin du retour tout sourire, avec pour bagage un diplôme « *Lou pitchòt tastaire* » remis par la MSA, des kits cadeaux Frutti et Veggi offert par Interfel, et un gros pack de connaissances sur les fruits et légumes frais, délivré par les représentants professionnels de la filière.

Le programme de la journée : des pôles à découvrir.

• Un pôle 'production et agriculture', avec atelier de repotage de plants de salades, présentation du rôle des bourdons dans la lutte intégrée, visite de potagers, et de l'exposition pédagogique '*Il était une fois des fruits et des légumes...*' ;



Les enfants découvrent les formes et les couleurs des tomates, présentées par Rougeline : jaunes, vertes, rouges, pourpres, orangées, jaunes. Les concombres sont également prisés pour la dégustation, qui l'aurait cru ?



© M. Arnoux

Sur l'atelier de Pomona TerreAzur et des Disciples d'Escoffier, Jean-Jacques Prévôt, lui-même Disciples d'Escoffier, explique aux enfants comment déguster le melon de Cavaillon.



© M. Arnoux

Sur le stand du MIN de Cavaillon et du Syndicat des maîtres melonniers de Cavaillon, les enfants sont très curieux d'apprendre comment est cultivé le melon.

- Un pôle culinaire avec animation cuisine et démonstration culinaire ;
- Un pôle nutrition, avec informations sur l'alimentation, grâce à la pyramide alimentaire ;
- Un pôle 'éveil des sens', avec diverses dégustations (variétés de cerises, tomates, concombres, fraises, melons de Cavaillon), ainsi que des animations pour découvrir par les sens (goût, odorat, vue, toucher) différents fruits et légumes frais ;
- Un pôle jeux, avec divers jeux de société sur l'agriculture en Vaucluse :



© M. Arnoux

Les écoliers ont appris à reconnaître les légumes par les sens, et notamment par le toucher, grâce à la participation de la MSA de Vaucluse, dont le travail de sensibilisation est axé sur l'éveil des sens et l'intérêt d'une alimentation équilibrée et de saison, auprès des parents et des enfants.



Inauguration de la journée Fraîch'attitude en présence du maire de Cavillon, des élus de la ville et des représentants d'Interfel, de la FDSEA 84, et la Chambre d'agriculture de Vaucluse.



Les enfants découvrent le rôle des bourdons amenés par l'Aprel, dans la lutte intégrée pratiquée par les agriculteurs.

« Dans quelle famille je suis et où je pousse ? », « J'identifie les fruits et légumes ! ».

Le collectif Fraîch'attitude. La Semaine Fraîch'attitude a été initiée par Interfel. Elle est reconduite en Vaucluse d'année en année grâce à l'implication et le soutien de la FDSEA de Vaucluse, la MSA de Vaucluse, le Conseil général de Vaucluse, et la Chambre d'agriculture de Vaucluse, et le dévouement de la commune de Cavillon (édition 2013, 2014). Pour cette édition 2014, de nombreux

partenaires se sont mobilisés : les stations expérimentales Aprel et la Tapy, le MIN de Cavillon et le Syndicat des maîtres melonniers de Cavillon, Anaïs et Nostre (Rougeline), Belles salades de Provence, la SARL Le Tilleul, le Ctifl (Centre technique et d'information en fruits et légumes), la société Amoros, Pomona TerreAzur, les Disciples d'Escoffier, l'Epicurium, Eovi MCD mutuelle, l'Institut de formation d'animation et de conseils, les Oeuvres des Colonies de Vacances et le Centre social La Bastide.

MARYSE ARNOUX, FDSEA84

En amont, les légumes sur les bancs de l'école

Interfel et les agriculteurs à la rencontre des enfants scolarisés à l'école Méлина Mercouri de Cadenet.



© M. Arnaud

Josée-Marie, agricultrice dans le Luberon et Armelle, diététicienne et coordinatrice régionale Paca pour Interfel, présentent l'asperge et les outils servant à la produire et la récolter. La productrice décrit le cycle de production jusqu'à sa consommation. Les enfants ont le plaisir d'en déguster aux repas servi par leur cantine.

L'asperge se produit dans le Vaucluse car son climat s'y prête. Josée-Marie, agricultrice dans le Luberon, est productrice depuis 1979 de ce légume, produit phare du printemps. L'asperge est simple à préparer et à cuisiner. Son goût spécial permet à ce succulent légume d'être à la base de recettes bien originales telles que risotto, soufflet et tout simplement de présenter de belles et fraîches entrées. Le 17 juin, elle s'est rendue dans l'école de Cadenet Méлина Mercouri pour parler de ce légume aux enfants de CE2.