

« De la terre à l'assiette » : Opération dégustation de l'asperge verte dans deux collèges de Loir-et-Cher



Dans le prolongement de ses actions en faveur du « mieux manger », le conseil départemental a organisé, ce jeudi 21 mai au collège Joseph-Crocheton de Veuzain-sur-Loire, l'opération « De la terre à l'assiette » autour de l'asperge verte. Objectif : faire découvrir aux élèves, à l'occasion d'un repas et d'animations, ce légume de Loir-et-Cher en quête du label « Indication géographique protégée » (IGP).

Depuis plusieurs années, le conseil départemental multiplie les actions d'éducation et de sensibilisation à l'alimentation au sein des collèges. Après les ateliers « Santé dans l'assiette », les Journées Alimentation Collèges ou encore la distribution de fruits avec l'association Interfel, l'action « De la terre à l'assiette » a été organisée ce jeudi 21 mai au collège Joseph-Crocheton de Veuzain-sur-Loire, en présence de Pascal Huguët, vice-président notamment chargé de l'agriculture et de l'environnement. Grâce à cette action, le département souhaite notamment reconnecter les jeunes générations avec les produits de leur terroir, à travers une approche à la fois ludique et gourmande.

Une expérience complète

À l'occasion du déjeuner, les 450 élèves du collège de Veuzain-sur-Loire – situé en pleine zone de production de l'asperge verte – ont pu découvrir et déguster ce légume sous toutes ses formes. Grâce au soutien du conseil départemental à l'établissement, les chefs cuisiniers ont intégré l'asperge au menu en rivalisant de créativité pour étonner les collégiens.

Avant et après le repas, les élèves ont pu rencontrer et échanger avec ceux qui cultivent ce produit. L'occasion d'en apprendre plus sur leur métier, les zones et le cycle de production de l'asperge ainsi que les enjeux du « manger local ».

Puis, aux côtés des agents du service Environnement du département, les élèves ont pu participer à différents ateliers sensoriels pour apprendre à connaître, reconnaître et apprécier les qualités de ce légume. D'abord sous sa forme crue, puis grâce à trois « shakers à odeurs ».

Soutenir les agriculteurs du département

Résolument engagé aux côtés des producteurs loir-et-chériens, le département accompagne l'association Asperges du Val de Loire dans sa quête d'excellence via l'Indication géographique protégée. L'opération « De la terre à l'assiette » dédiée à l'asperge verte illustre la volonté du département de soutenir activement la filière agricole, tout en sensibilisant et éduquant ses futurs consommateurs.

Une première édition de cette opération a été organisée le 19 mai au collège Antoine de Saint-Expéry de Contres, où 600 élèves ont ainsi (re)découvert l'asperge sous sa forme brute puis dans l'assiette.

« À travers ces moments de sensibilisation et de découverte, le département réaffirme l'un de ses engagements majeurs : celui de soutenir les producteurs locaux tout en garantissant, dans les assiettes des collégiens, des produits d'une fraîcheur absolue. Les sensibiliser à l'importance de manger local et de saison, c'est leur apprendre à reconnaître la qualité et comprendre que ce que nous mangeons raconte aussi l'histoire de notre territoire », a tenu à déclarer Pascal Huguët.