

À L'ÉCOLE GOURMANDE

Le goût des bouts de chou

Mettre les betteraves et les navets au programme scolaire. Faire de la fourche et de la fourchette des outils d'enseignement aussi nobles que le compas et le stylo... Afin de réduire le fossé qui s'est creusé entre la terre et l'assiette pour des enfants familiers du poisson carré, les hussards verts de l'École comestible sèment les graines du changement dès la maternelle. Inspirés par le modèle des *Edible Schoolyard* de la cuisinière américaine Alice Waters (celle qui chuchotait à l'oreille de Michelle Obama dans son combat contre la malbouffe), ces bénévoles interviennent depuis un an dans les écoles d'Île-de-France, entourés de chefs et de maraîchers. Compost, semences, saisonnalité, modes de production vertueux, cuisine anti-gaspi : des ateliers dans le potager, sur les marchés et à table visent à éveiller les sens et les consciences en triturant, malaxant, humant... avant de savourer. Avec l'appui d'enseignants volontaires, une poignée de classes pilotes a déjà pu profiter de ce programme. Mais la fondatrice, Camille Labro, espère pouvoir essaimer rapidement à travers la France cette « école du bon goût et du bon sens ». – **Virginie Félix**

● www.ecolecomestible.org



BONNE IDÉE

L'expo dont vous entendrez parler

La pandémie pique l'inventivité des musées. Fermé, le Frac Nouvelle Aquitaine Méca a lancé l'opération « Une œuvre au bout du fil » permettant d'avoir, chaque mercredi, un aparté téléphonique avec un médiateur culturel qui vous dira tout sur l'une des œuvres de *Memoria*. Cette expo regroupe quatorze femmes artistes originaires d'Afrique et de ses diasporas. – **S.Be.**

● Inscription gratuite sur <https://fracnouvelleaquitaine-meca.fr/evenement/une-oeuvre-au-bout-du-fil/>