

À Maurepas, des recettes malignes et éducatives - Rennes

vendredi 07 mai 2010



Une bonne dose d'enfants, une cuiller de chefs, une pincée d'association pédagogique, une part de familles. Après deux ans de cuisson, vous obtenez un livre de recettes.

Reportage

À l'école Trégain, dans la classe de CM1-CM2 de Soizic Rouault, c'est Iness qui se lance en premier pour expliquer d'où vient le livre de recettes « Mac Maurepas ». « On a d'abord rencontré des cuisiniers. Et puis on a fait les recettes chez nous. » Un peu plus tard elle précise aussi comment le livre est découpé en saisons, « parce qu'en été on fait d'avantage de barbecues et l'hiver des soupes. » Évident !

Cette aventure pédagogique et culinaire n'en a pas moins demandé beaucoup d'énergie. « On rencontrait les cuisiniers rennais avec des groupes de deux ou trois enfants, détaille Hélène Le Breton, responsable du Graps (Groupe rennais de pédagogie et d'animation sociale) à l'origine de tout. On leur demandait leur meilleure recette de la saison. »

Dix d'entre elles ont été sélectionnées par un groupe d'enfants, de familles, d'un maraîcher bio et d'une diététicienne. Les critères étaient qu'il s'agisse bien de produits locaux et de saison, le prix, les apports nutritifs, la difficulté à faire et que les enfants puissent donner un coup de main.

Une centaine d'enfants

Ces dix recettes ont été testées par des familles d'élèves. « Il y avait la famille avec les enfants et aussi un ou deux copains pour jouer les goûteurs. À la fin, avec notre aide, on répondait à un questionnaire qui s'intéressait aussi à la quantité de vaisselle ou si on avait encore faim. » Au total, pendant deux années scolaires, une centaine d'enfants ont été concernés ainsi qu'une trentaine de familles, sans oublier près d'une quarantaine de chefs. Le livre de recettes, avec photos

couleurs et pictogrammes sur les prix, la difficulté, le temps... bénéficie même d'une préface de Paul Bocuse. Sans oublier le repas géant qui, à la sortie du livre, a réuni tous les acteurs dans le quartier.

Sans forcément les détailler, on voit bien tous les aspects positifs de cette opération. « Il s'agissait de parler d'alimentation saine et durable, de façon ludique et concrète », analyse Hélène Le Breton. On pourrait aussi y ajouter que les enfants ont rencontré des professionnels de la cuisine, ont découvert de nouvelles saveurs, ont participé à la réalisation d'un livre, ont été moteur d'une dynamique familiale... Que ce projet a aussi été source d'échanges et de métissage. Ce projet a d'ailleurs été récompensé par la Région comme l'une des trois initiatives d'éducation à l'environnement les plus remarquables de l'année 2008.

Mardi, il s'agissait presque du dessert de l'opération. Les enfants ont offert le livre aux écoliers de Trégain qui n'avaient pas participé à l'opération. Une façon de les mettre en appétit.

Pratique. Le livre de recettes a été tiré à 1 000 exemplaires pour que les habitants du quartier qui le souhaitent puissent aussi l'avoir. Il faut s'adresser GRPAS.

12, allée de Brno. 02 99 63 41 37.

Gilles Kerdreux.