

## LA CRAU

# Les élèves à l'école du goût

Ce jeudi, c'est une séance à la fois didactique et gourmande à laquelle près de quatre-vingts élèves de l'école Jean-Giono ont assisté.

En effet, ils rencontraient Olivier Da Rold, créateur de Localizz.fr, une plateforme d'approvisionnement en denrées issues exclusivement de producteurs locaux, privilégiant ainsi les circuits courts, le soutien au terroir et un goût authentique.

En l'occurrence, l'intervention de cet invité portait sur la fabrication des fromages afin de mettre en lumière les différentes manipulations depuis la traite des vaches, brebis et chèvres jusqu'à l'affinement en cave.

### Démonstration, puis dégustation

Par petits groupes et à l'aide d'un schéma, les enfants ont ainsi pu appréhender les phases et les termes relatifs à une production millénaire permettant de conserver le lait.



Après la phase d'explication, les pitchouns ne se sont pas fait prier pour goûter les fromages.

(Photo Y.S.)

Après la démonstration, place fut faite à la dégustation puisqu'Olivier Da Rold proposa à l'auditoire de goûter à quatre fromages obtenus à partir du lait de producteurs situés dans les

Alpes. Ainsi, c'est avec du pain craurois que les petits gourmands ont savouré tomme du Buëch et tomme blanche du Champsaur, du Laragne et de la tomme de montagne.

Cette animation s'inscrit dans la continuité du souhait émis par la municipalité de favoriser la production locale pour approvisionner la restauration scolaire.

Y. S.