

» **MAZÈRES-LEZONS** La Journée de la pomme dans les restaurants scolaires de la communauté d'agglomération a connu un joli succès.

Les pommes à pleines dents

A la cantine de Mazères-Lezons, comme dans tous les restaurants scolaires de la communauté d'agglomération paloise, on a dégusté vendredi dernier à l'heure du dessert, trois variétés de pommes : la RubINETTE qui développe de fabuleux arômes fruités, la Reinette grise du Canada aux parfums de sous-bois et la Granny Smith avec sa robe verte éclatante qui est ferme, rafraîchissante et acidulée.

Toutes ces pommes possèdent des caractéristiques spécifiques permettant aux enfants d'explorer les formes, les saveurs et les textures variées.

Le but de cette animation a été de tester les principes de l'éveil au goût.

Celles-ci sont cultivées dans le piémont Pyrénéen, par un groupe de six producteurs, suivant des principes respectueux de la nature et des hommes operation pommes dans les restaurants scolaires : ces pommes sont régulièrement fournies à la cuisine communautaire de l'agglomération Paloise par l'association Vasconia qui



En présence de Monique Sémavoine, maire (à gauche), des représentants de Vasconia et de la CDA, les enfants ont dégusté de belles pommes. © JEAN-PIERRE LAPLACE

sélectionne des variétés aux goûts et aux usages différents.

Exploitations certifiées

Pour cette animation, la cuisine communautaire de l'agglomération a voulu valoriser le dynamisme et l'implication des équipes d'animation et de restauration auprès des enfants, et ce durant les services périscolaires (1).

Au restaurant scolaire de Mazères, comme dans tous ceux

que compte l'agglomération, chaque élève a pu ainsi déguster sa part de pomme, prescrite par Christelle Wurtz, diététicienne à la cuisine centrale de l'agglomération qui était présente à ce rendez-vous. Au moment du dessert, Jean-Pierre Lasbistes, président et Anita Lance de l'association Vasconia, accompagnés de Véronique Raen, chargée de communication à la communauté d'agglomération de Pau, sont venus fournir diverses explications à Monique

Sémavoine, maire de la commune. Particulièrement comment sont cultivées les diverses variétés dans des exploitations certifiées « Vergers-écologiques ».

Pour les enfants, le but de cette animation a été de tester les principes de l'éveil au goût. (1) A Mazères, en partenariat avec la cuisine communautaire et dans le cadre des activités périscolaires, Anne Minvielle-Debat, chargée de l'animation, a mis la pomme, au cœur du débat.