

## Tostat. Goût du jardin à l'école



Sabine Indurain présente les cucurbitacées./ Photo J. M.

Les restaurants scolaires ont été concernés par la dernière semaine du Goût qui a permis aux petits écoliers de Tostat de découvrir et d'apprécier une cuisine naturelle, élaborée avec des produits frais et de qualité.

Ainsi, ce dernier jeudi, à 12 heures, Sabine Indurain, diététicienne à la Sogeres, a fait découvrir aux écoliers les cucurbitacées, tous ces légumes sortis tout droit d'un jardin de sorcière.

La Sogeres, qui gère la cuisine centrale des Espélugues, à Lourdes, assure quotidiennement la restauration scolaire de Tostat, Andrest, Lescurry, Bazillac, Vic-en-Bigorre et du secteur de Rabastens. Cette initiative spéciale pour les scolaires, dans le cadre de la semaine du Goût, a fait l'objet d'un guide d'animation qui aide les enseignants et les animateurs à réaliser des ateliers en classe mais aussi à l'heure du déjeuner. Sogeres s'est donc investi dans une culture culinaire qui enrichit le répertoire alimentaire des petits et des grands pour le meilleur, tant au niveau gustatif que diététique. Jacques Maillard.

Publié le 24/10/2010