

# Avec Agri'gusti, les écoliers s'initient à la dégustation des produits locaux

En programmant l'opération Agri'gusti, tout au long de l'année, l'association des jeunes agriculteurs de Corse veut promouvoir les filières qui ont une AOP et participer à l'éducation du goût des enfants en leur faisant découvrir des produits locaux naturels.

En cette période de l'année, elle souhaitait mettre en avant la charcuterie, le brocciu et le miel, en proposant des ateliers à deux écoles du Taravu. Déléguée régionale de l'association, Florence Leca est d'abord intervenue dans l'école de Grosseto-Prugna, le mardi 12 juin.

Le matin, les élèves ont découvert la filière porcine et appris à distinguer odeurs et saveurs. Le midi, ils ont goûté et savouré des produits locaux servis dans la cantine : charcuterie, sauté de veau, fromage... *"Ils ont adoré ! C'était très sympathique et ils étaient très demandeurs",* précise l'animatrice. L'après-midi, ils ont rencontré Matthieu Andreucci, apiculteur à Zevaco.

co. Héritier d'une longue tradition familiale, celui-ci peut s'enorgueillir du prix décerné l'an dernier lors des assises nationales de la biodiversité.

## Rencontre avec un apiculteur

Le miel qu'il produit a en effet été sélectionné par le jury du concours Villes de miel, à l'issue d'un test à l'aveugle ; il a été préféré à 47 productions des autres régions. En signalant ainsi la spécificité et la qualité du miel corse, cette distinction récompensait le travail de Matthieu Andreucci et mettait en lumière l'action du syndicat AOP miel de Corse.

D'ailleurs, en présentant à ce jeune public de Grosseto-Prugna les multiples facettes de son métier, Matthieu Andreucci a souligné l'importance de l'AOP créée voici vingt ans, sous l'impulsion de Marie-José Battesti et du travail des chercheurs de l'université de Corte. Caracté-



Les élèves de l'école de Grosseto-Prugna ont été accueillis par Matthieu Andreucci, apiculteur à Zevaco. /PHOTOS E.P.

risation des abeilles corses, élevage des reines, description d'une ruche, présentation du matériel ou encore récolte et production des gammes de miel ont été autant de sujets traités durant près d'une heure.

Très intéressés, les enfants ont appris beaucoup de choses et n'ont pas hésité à interroger Matthieu Andreucci. Les échanges ont permis de les informer sur la formation à l'apiculture - *"un métier qui nécessite une formation continue"*, selon Florence Leca - et de les sensibiliser à la variété du métier d'agriculteur. En fin de séance, les écoliers ont goûté divers miels, étonnés par les différences selon les saisons. *"Ils étaient vraiment très concentrés, très intéressés, avec des questions pertinentes. Je crois qu'ils ont ap-*

*précié"*, remarquait Florence Leca, à l'issue de la visite à Zevaco.

## Visite d'un atelier de charcuterie

Marc-Ange résumait l'avis général : *"La journée m'a plu parce qu'on a appris des tas de choses."*

De fait, à entendre leurs interventions, les uns et les autres avaient retenu beaucoup de notions présentées par l'apiculteur. Autant dire que l'objectif de l'association des jeunes agriculteurs de Corse était atteint. Il en fut de même deux jours plus tard à l'école de Zicavo.

Le vendredi 15 juin, les écoliers de cette commune ont d'abord visité le musée Mondu di u porcu à Cozzano sous la conduite de Christiane Fogacci puis l'atelier de charcu-

terie de Dumè Cesari. De retour à l'école, ils ont dégusté les plats préparés par Marie-Pierre et Marie-Do, avec en particulier les légumes bio de Cecilia Cauchi, le brocciu AOP et la tomme sartinese de Françoise Cianfarani et les cerises bio d'Olivier Segonne. L'après-midi était consacré à l'apiculture et à la dégustation de miels dans les locaux de l'école.

*"C'est vraiment très bien. Les enfants ont été ravis. Certains ont découvert des produits qu'ils ne connaissaient pas. Cela les incitera à les consommer et cela valorise les produits de nos agriculteurs"*, notait Stéphanie Savoie, enseignante, en se félicitant de *"cette initiative qui permet le développement du rural et peut-être de susciter des vocations"*.

EMMANUEL PERSYN



Ateliers "saveurs" et "sens" à l'école de Zicavo.