

L'école a participé à la trentième édition de la Semaine du goût

Pendant la semaine du 7 et 11 octobre a eu lieu au niveau national la Semaine du goût, un événement marquant auquel les élèves de l'école Saint-Joseph de Saint-Pardoux-Soutiers ont participé pour cette trentième édition. Cette année, l'école et les élèves ont mis l'accent sur la comparaison entre des aliments « fait maison » et les aliments industriels.

« Un choix en lien avec la thématique pédagogique du travail de l'année, "Protégeons notre Terre", considérant notamment, que le fait de produire moins d'emballages est respectueux pour la nature tout en développant les avantages de manger sainement des produits moins transformés », précise la directrice de l'école, Marie-

Martine Roux. Pendant cette semaine événementielle le fromager de Saint-Pardoux-Soutiers, Régis Fleurance, de la SARL le Coteau, est venu partager avec les élèves sa passion pour le fromage, des précisions suivies d'explications sur les procédés de réalisation fromagère. Les élèves ont pu ainsi découvrir le processus de fabrication du fromage de chèvre et goûter les différents fromages fabriqués artisanalement en travaillant sur la perception des différentes saveurs.

Une semaine riche en découvertes, qui a permis à l'ensemble des élèves de l'école Saint-Joseph de travailler tous ensemble et ainsi amener un petit goût de fête dans les classes.



Les élèves de l'école Saint-Joseph ont découvert l'importance de manger sainement, grâce à des dégustations qui leur ont fait prendre conscience du bien manger.