

## CULTURE, ECONOMIE

### *Lancement du Goût de la Terre*

Le Goût de la Terre est une invitation à célébrer les ressources présentes sur le territoire de la Communauté d'agglomération Gaillac- Graulhet. Déployé sur 56 communes, ce projet culturel itinérant se déroule sur trois ans. Pour cette première édition, c'est la thématique des céréales qui est proposée avec une série d'actions, manifestations culturelles et scientifiques à destination des scolaires, et plus largement du grand public.

*Publié le 20 octobre 2023*



C'est à l'occasion de la Semaine du Goût, que le lancement gourmand du projet "Goût de la Terre" a eu lieu avec la complicité des enfants de l'école de Parisot, du producteur de céréales *La Ferme des Bouviers* et de l'artisan-boulanger des *Pains de Lissou*.

### **Un menu autour des céréales dans 10 écoles du territoire**



**COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION GAILLAC.**

**LE GOÛT  
DE  
LA TERRE**

*Le rituel des céréales*

**LA SEMAINE  
du Goût de la Terre**

*Un menu céréalié riche en saveurs*

	LUNDI 16 <b>Le maïs</b>	MARDI 17 <b>Le riz</b>	JEUDI 19 <b>L'avoine</b>
Entrée	Guacamole & Tortillas chips	Salade de riz à l'indienne	Tomate Mozza & crumble d'avoine
Plat	Fajitas mexicaine sin carne & crème de polenta	Merlu sauce coco curry & Riz pilaf et courgettes	Poulet Pané aux flocons d'avoine & Poêlée de légumes d'automne
Dessert	Yaourt & Pastèque	Riz au lait coco, coulis & fruits frais	Fromage Blanc grainé & fruits frais



Cette année la Semaine du Goût a été marquée par la thématique des céréales. 10 écoles ont ainsi pu découvrir un menu spécialement concocté par les cuisiniers de la restauration scolaire autour de cette ressource du territoire. Le maïs, le riz, l'avoine ou encore le blé dur, ces céréales ont été revisitées pour découvrir de nouvelles saveurs plus ou moins surprenantes.

Les écoles dont les repas sont assurés par les associations externes ont aussi pu déguster des pains aux farines variées.

### Une sensibilisation gustative

Pour le lancement du projet de territoire, les enfants de l'école de Parisot ont pu participé à différentes animations, qui seront reproduites sur plusieurs écoles durant l'année scolaire 2023/2024. Ces mises en pratique ludique viennent compléter la sensibilisation autour des céréales et de leurs utilisations concrètes au quotidien.

- Sur la journée du mercredi, ils ont dégusté un menu cérééalier, concocté par le cuisinier de la restauration scolaire qui a mis à l'honneur les céréales de la Ferme des Bouviers de Parisot.
- Ils ont assisté à un atelier de cuisine romaine animé par l'Archéosite de Montans pour découvrir ce que mangeaient les Romains.
- Sur le temps périscolaire, les élémentaires ont participé à un atelier de panification proposé par l'artisan-boulanger des Pains de Lissou. Les maternelles, quant à eux, ont cuisiné des cookies avec différentes farines aux céréales locales.
- Pour accompagner cette sensibilisation, une malle pédagogique et une exposition ont été mises à disposition sur la semaine pour découvrir les céréales sous toutes leurs formes (livres, graines à planter, jeux de société, fabrication de moulins à vent, affiches ...).

### Les reporters du goût à Parisot

Une vingtaine d'enfants en élémentaire ont eu l'occasion de découvrir les métiers du journalisme durant l'animation 'les reporters du goût'. Les enfants ont pu interviewer les cuisiniers, prendre des photos, écrire des articles et créer des affiches pour présenter les différents plats.

reporters du goût . Carte en poche, casque audio sur les oreilles, micro en main et appareil photo autour du cou ... cet atelier les a initié à la réalisation complète d'un reportage journalistique de proximité sur les céréales :

- Repérage sur une carte et à travers champs pour se diriger vers le lieu du reportage : la Ferme des Bouviers.
- Préparation des questions et du scénario du reportage
- Interview de Bernard Barrieu, producteur de céréales et de farines et captation du son
- Montage du podcast audio qui sera restitué sous forme d'exposition collective de photographies et de portraits sonores.
- Le tout mêlé à une sensibilisation du producteur sur la culture des céréales, leurs transformations en farine variées et le fonctionnement d'un moulin.

Retrouvez tous les détails et la programmation du Goût de la Terre [ici](#)

