



Cuisiner avec les enfants: Manger des animaux



Tipp von Esther Kern



«Maman, il y a encore du sang dessus!» C'est ce que j'entends parfois quand je cuisine du poisson avec mon fils, parce que j'amène de temps à autre du poisson venant directement de la ferme piscicole. Et je fais ça en toute conscience. Comment apprendre à un enfant qu'une saucisse n'a pas commencé à l'usine et que les nuggets de poulet étaient autrefois de vrais animaux? Ce n'est pas facile du tout, car de nos jours, nous avons souvent perdu notre relation ancestrale avec la nature. Mais même si vous ne vivez pas à la ferme, vous pouvez montrer à votre enfant ce qu'il y a derrière notre nourriture. Une possibilité: acheter son poisson directement auprès d'une ferme piscicole. La ferme de notre région est ouverte une fois par semaine et nous y achetons notre poisson, fraîchement pêché et abattu sur place. Non, je n'aime pas voir ce spectacle. Et les enfants ne doivent pas nécessairement être présents lorsque la vie des animaux prend fin. Mais, ils peuvent ainsi se faire une idée de l'origine de leur nourriture. Lors d'un cours de survie auquel nous avons participé en Finlande, nous avons même eu l'occasion de pêcher nous-mêmes, avec notre fils de six ans. Notre guide nous a montré comment tuer les poissons et les cuisiner au feu de bois. Même si notre



fil n'a pas mangé le poisson que nous avons fait cuire sur le feu, il veut impérativement retourner à la pêche. Nous voulons lui offrir l'occasion d'en apprendre plus sur les tenants et aboutissants, nous lui laissons le choix de ce qu'il mange et de ce qu'il refuse de manger.