

Des sushis à base de poisson cru, et pourquoi pas avec de la viande de poulet crue?

Le 16 juillet dernier, la Chaire de recherche en salubrité des viandes, représentée par Dre Marie-Lou Gaucher, a présenté un atelier ayant pour titre *Des sushis à base de poisson cru, et pourquoi pas avec de la viande de poulet crue?* à 15 enfants du camp de jour de la Maison de la Famille des Maskoutains.

Au cours de cet atelier visant à exposer les enfants aux notions de salubrité alimentaire et aux principes de gestion de la contamination croisée, ceux-ci ont eu l'occasion de se familiariser davantage avec les notions d'élevage et d'abattage des volailles. Un volet théorique portant sur la microbiologie de *Salmonella* et de *Campylobacter*, combiné à la mise en pratique des notions d'inoculation en bouillon, d'ensemencement sur géloses et de lecture des résultats de croissance bactérienne, a permis aux enfants de se transformer momentanément en microbiologistes. L'activité s'est conclue par la confection de bricolages de sushis à base de coquilles d'œufs, un incontournable à en juger par l'enthousiasme et par les réalisations des enfants en lien avec cette proposition.

L'atelier, a suscité un vif intérêt parmi les jeunes participants, éveillant leur curiosité scientifique et leur sens critique face aux enjeux de la salubrité alimentaire.

