

Enquête sur la POMME DE LUCHE D'EPERLECQUES.

La classe de Première STAV (Science Technologique de l'Agronomie et du Vivant) du lycée de Coulogne (62) mène une enquête auprès des habitants sur le patrimoine maraîcher et plus particulièrement sur le mode de transformation en cuisine de la **POMME DE LUCHE D'EPERLECQUES.**

Les lycéens de la classe souhaitent recueillir la mémoire et les témoignages des habitants sur ce fruit. Pouvez-vous nous accorder 3 minutes pour répondre au questionnaire qui suit.

Vous pouvez nous retourner ce questionnaire :

- Soit en le renvoyant au lycée de Coulogne à l'adresse suivante : Lycée de Coulogne – Projet livre STAV1 – RD 943 – 62137 COULOGNE.
- Soit en le retournant par mail au lycée à l'adresse suivante : jerome.janicki@lyceedecoulogne.cneap.fr

Il y a 5 questions dans ce questionnaire.

Question 1 : Connaissez-vous la **POMME DE LUCHE D'EPERLECQUES** ?

OUI

NON

Question 2 : Connaissez-vous des sites dans lesquels on peut encore trouver la **POMME DE LUCHE D'EPERLECQUES** typique de votre territoire.

OUI, pouvez-vous nous préciser l'endroit ?

.....

NON

Question 3 : Comment préférez-vous ou préféreriez-vous consommer ou déguster la **POMME DE LUCHE D'EPERLECQUES**

Crue :

Au couteau

A croquer

En salade de fruits

Cuite :

En tarte

Au four

- En compote En confiserie En pâte de pomme
 En cidre En jus En vinaigre

Question 4 : Comment jugez-vous sa conservation ?

- Bonne conservation
 Sensible aux coups
 Perd sa fermeté rapidement

Question 5 : Accepteriez-vous de nous transmettre vos souvenirs culinaires ou une recette de famille à base de **POMME DE LUCHE D'EPERLEQUES**?

- OUI
 NON

Si oui, cet espace libre vous permet d'écrire vos souvenirs culinaires :