

De l'agriculteur au boulanger, les mystères du pain expliqués aux écoliers



Il y avait dans le temps, dans nos campagnes, la journée du pain consacrée à la cuisson du pain, vouée à faire une réserve pour plusieurs jours. Cet aliment représentait alors l'essentiel de la nourriture quotidienne avec l'incontournable soupe, bien évidemment.

En cette fin d'année scolaire, les élèves ont également découvert cette journée du pain et ont reçu, pour leur présenter cette opération, Virginie Caumes, animatrice dans les écoles, centre de loisirs ou Ehpad. Son intervention leur a fait découvrir tous les acteurs qui entrent en jeu dans la fabrication du pain, de l'agriculteur au boulanger. Ils ont ainsi pu expérimenter la fabrication du levain et ont réalisé des petits pains au travers les diverses étapes que sont mouture, tamisage, pétrissage et bien sûr l'étape finale qu'est la cuisson. Pour cette dernière, la Taverne d'Albert avait rallumé le four

Suivant les conseils d'une intervenante, les petits ont confectionné leurs propres petits pains.

du village qui tombait à point nommé pour clôturer cette journée. Une journée très enrichissante et concrète qui a permis aux écoliers d'apprécier la valeur et le mystère de fabrication de ce produit qu'ils consomment tous les jours.

Ils ne furent pas peu fiers de repartir chez eux avec leurs petits pains qu'ils ne regarderont peut-être plus de la même manière après avoir découvert toute son alchimie de confection.

Au cours de cette journée ils ont pu également découvrir plusieurs graines, à travers des jeux de Kim et aussi participer à une production d'art visuel consistant en collage de différentes graines sur un dessin de moulin.