

Pédernec

Les enfants de Lorette mettent la main à la pâte

Leçon de chose à l'école Notre-Dame-de-Lorette, mardi. Une quarantaine d'enfants ont appris à faire le pain comme autrefois avec l'association la Main à la pâte.

L'histoire

Le patrimoine rentre pleinement dans les projets pédagogiques de l'école de Notre-Dame-de-Lorette. Aussi, l'idée soufflée par une maman d'élève a retenu l'attention de l'équipe enseignante. « L'an passé, cette maman nous avait parlé du boulanger qui se déplaçait dans les écoles, les crèches et autres établissements, explique Sandrine Le Merdy, la directrice. Nous avons donc pris contact avec Frédéric Loyer, boulanger de l'association la Main à la pâte. »

Mardi, les 40 enfants de maternelle et du CP ont ainsi fabriqué du pain. Tout a commencé en classe. La grande section et le CP d'Isabelle Duréchou et de l'Atsem (agent territorial spécialisé des écoles maternelles) ont préparé, sur papier, la fabrication du pain, vue par les enfants. Quels sont les ingrédients ? « De la farine, des œufs, du chocolat, de l'eau... » La liste est longue.

Quatre ingrédients

Fiers des réponses, les enfants partent rejoindre le boulanger qui, dès leur arrivée en salle, va leur faire mettre un tablier ou un tee-shirt surdimensionné pour les protéger.

Les petits mitrons sont prêts pour écouter le boulanger qui fait découvrir les ingrédients, en les faisant passer de main en main. « La farine c'est doux ! » clame les enfants. « À quoi, peut-elle servir la farine ? » Les réponses fusent « à faire du pain, des gâteaux, des pains au chocolat, des crêpes. » Et la levure ? « Ça ne sent pas très bon ! » grimacent les mômes.

Et le boulanger de récapituler avec les enfants : « Pour faire du pain, il faut quatre ingrédients : de la farine, de l'eau, de la levure et du



Par groupe de six, les enfants ont pétri la pâte à pain.

sel. » Frédéric fait alors circuler des épis de blé. Les enfants vont les égrener. « Que fait-on avec le grain ? » Mystère ! « On l'envoie chez le meunier qui va le moudre », explique le boss. Pour simuler cette tâche, Frédéric se munit d'une petite minoterie électrique et montre aux enfants comment les grains deviennent farine.

Le pétrissage manuel

« Maintenant qu'est-ce qu'on fait ? » Frédéric fait circuler une feuille. « C'est un mixeur ! » clament

les enfants. Le boulanger rectifie : « C'est un pétrin. Derrière vous, cette caisse en bois va nous servir de pétrin, lance-t-il. Nous allons pétrir à la main. »

À l'unisson les écoliers répondent favorablement. Ils mettent la farine, réduisent la levure en poudre, la dispersent sur la farine, créent un puits dans la farine, intègrent l'eau... Puis commencent le pétrissage, le sel étant intégré en dernier. Pétrir encore et encore jusqu'à ce que la pâte ne colle plus aux doigts, en saupoudrant légèrement de farine... Le tra-

vail devient de plus en plus dur. La main de Frédéric et celle de la maîtresse achèveront le travail, sous les encouragements des enfants. Ils obtiennent une belle boule de pâte qui est divisée en pâtons.

Les enfants mettent le pâton en boule. Après deux heures de repos, les pâtons ont pris du volume et sont prêts à la cuisson. Opération qui s'effectue dans le four mobile, à bois, pendant vingt minutes. Les enfants sont émerveillés : le pain est doré et ça sent bon ! Des petits pains que chacun ramènera à la maison.