

Collège Langevin. Apprentis boulangers d'un jour



Ayant chauffé toute la matinée, le four était opérationnel en début d'après-midi, pour y accueillir la trentaine de pains à cuire.

Dans le cadre de la découverte des métiers, et en lien avec le programme de sciences, Une trentaine d'élèves de sixième et quatrième Segpa ont participé à un atelier boulangerie, lundi 17 décembre. Yann Forestier, boulanger à Landévant et animateur de l'association Tour de main, avait déposé son four ambulant derrière le restaurant d'application. Le matin, les élèves ont d'abord découvert les ingrédients, tous d'origine biologique, appris leurs origines et leur provenan-

ce, avant de passer à la partie pratique.

Élaboration de la pâte, pétrissage et mise en forme des pains. C'est après la pause méridienne que les élèves passeront à l'enfournement de leur production pour une durée de 40 minutes à une heure, à 240 °C. « La température est très importante à quelques dizaines de degrés près ; en dessous de 240, ça ne cuit pas, au-dessus ça crame », explique l'intervenant.

Durant la cuisson, les élèves se sont

affairés aux tâches quotidiennes d'un boulanger. Nettoyage des cuisines, du matériel et des bassines, puis rangement. Une fois cela terminé, ils ont pu admirer le fruit de leur travail et emporter leurs pains, en fin de journée. Cette action est financée par le collège.

Le prochain rendez-vous, pour cette fois l'ensemble des élèves du collège, se déroulera fin février, avec le Forum des métiers auquel participera une quinzaine d'entreprises.