

Montebourg. École Arsène-Lefiliatre

Les élèves ont façonné leur baguette

DURANT toute l'année scolaire et dans le cadre de la Semaine du goût, les élèves de CM2 et de la classe Ulis de l'école élémentaire Arsène-Lefiliatre ont étudié le pain de la semence du blé à la réalisation de la baguette de tradition.

« Avec les élèves, nous nous sommes rendus dans une exploitation agricole au mois de novembre pour voir les semis de blé. Nous avons privilégié le circuit court et les producteurs locaux », a souligné leur enseignante Ellynn Dupont.

Ensuite, les élèves ont visité la minoterie Roupsard du Ham, afin de voir la fabrication de la farine.

« Après, on a pu aller au collège Tiphaigne-de-la-Roche en cours de SVT pour regarder au microscope la levure et savoir son utilité », ont expliqué Mélina et Elyna. « Aujourd'hui, nous sommes chez le boulanger pour faire notre baguette. » Dans les ateliers, les élèves ont pu faire une découverte des différents pains que l'on peut trouver.

Répartis en trois groupes, Anthony Monnier, de la Maison Monnier de Montebourg, a accueilli les élèves de CM2 et de la classe Ulis dans son fournil pour leur expliquer comment on fabrique une tradition. « Pour une tradition, la pâte doit être faite 24 heures en avance », a-t-il souligné. « La température des ingrédients est importante, elle doit être respectée. »

Anthony a divisé la pâte en pâtons, un temps de pose a encore été fait. Pour le bonheur des enfants, chaque élève a pu pétrir son pâton et le former en baguette. Un échange s'est fait automatique entre Anthony et les élèves qui avaient de nombreuses questions à poser. Pour Anthony Monnier, cela a été un plaisir de les accueillir, de leur montrer son lieu et son travail du pain. « Les enfants ont été heureux de retourner à l'école avec chacun sa baguette », a conclu Ellynn Dupont.



Les enfants en plein travail.