

Un four réalisé par les élèves Segpa du Dinandier

Dans le cadre d'un projet Pléiades les élèves de Segpa du collège le Dinandier et leur professeur d'habitat/construction Jean-Louis Polinière, ont réalisé un four banal. « Le plus à l'identique de ceux construits au Moyen Âge, que le seigneur mettait à disposition de la population moyennant une redevance, » indique Jean Louis Polinière. « La construction a duré quatre années : d'abord le four en terre et briques réfractaires, puis la construction d'une boulangerie avec soubassement, couverture, ossature bois et torchis. » Depuis, le four est opérationnel pour des cuissons au feu de bois. « L'an dernier, nous y avons cuit des pizzas, confectionnées par nous-mêmes pour financer un voyage à Paris », raconte Delphine Pruvost professeur d'HAS (hygiène, alimentation, services).

« Cette rentrée, les préparations portent sur le métier de boulanger-pâtissier. Jeudi 26, pains et brioches ont été cuits dans le four porté à 250 °C. Plusieurs stages des élèves de 3^e vont être effectués chez des boulangers-pâtisseries et pourraient pour l'un de nos collégiens déboucher sur un contrat d'apprentissage. » Tout au long de l'année, la vente de brioches et pains cuits dans le four banal aidera à financer un voyage des élèves au château fort de Guédelon en Bourgogne.



Les 3e Segpa et leurs professeurs Delphine Pruvost et Jean-Louis Polinière ont cuit pains et brioches jeudi dans le four banal. Ouest-France