

## Pain, brioches, teurgoule : à Villedieu-les-Poêles, les collégiens font chauffer leur four médiéval



Toute la journée de jeudi 16 octobre 2025, les élèves de Segpa du collège Le Dinandier de Villedieu-les-Poêles (Manche), ici avec leurs professeurs Delphine Pruvost et Jean-Louis Polinière ont enfourné brioches, pains et teurgoule dans le four banal du collège. Ouest-France

Depuis plusieurs années, le collège public Le Dinandier de Villedieu-les-Poêles (Manche) dispose d'un four banal entièrement réalisé par les élèves de Segpa (section d'enseignement professionnel adapté) et leur professeur d'habitat Jean-Louis Polinière.

Depuis plusieurs années, le collège public Le Dinandier de [Villedieu-les-Poêles \(Manche\)](#) dispose d'un four banal entièrement réalisé par les élèves de Segpa (section d'enseignement professionnel adapté) et leur professeur d'habitat Jean-Louis Polinière. « **Nous l'avons construit à l'identique de ceux du Moyen Âge** avec de la terre et des briques réfractaires. S'en est suivie la construction d'une boulangerie attenante avec soubassement, couverture, ossature bois et torchis. »

Voir aussi : [VIDÉO. D'où vient le nom de Villedieu-les-Poêles ? Réponse à la Maison du patrimoine sourdin](#)

Le four est opérationnel

Loin d'être un objet de musée, le four est opérationnel chaque année et des cuissons au feu de bois s'y multiplient. « Nous travaillons régulièrement sur le médiéval. Notre objectif est de compléter la boulangerie avec la réalisation d'une enseigne d'époque pour en faire un point de vente pédagogique » explique [Delphine Pruvost](#) professeure de la section HAS (hygiène, alimentation, services).

**Lire aussi :** [À Villedieu, les collégiens se font apiculteurs pour surveiller de près leur petit rucher](#)

Un pain d'épices au miel du collège

Jeudi 16 octobre 2025, veille des vacances de Toussaint, des commandes passées par 36 personnes, se sont traduites par la cuisson de 30 grosses brioches, 36 pains à des températures respectives de 170 °C et 250 °C. « Nous avons aussi préparé 16 litres de teurgoule selon une recette normande moyenâgeuse. Là, la cuisson a duré toute la nuit en utilisant la chaleur par inertie des pierres réfractaires du four. »

Le tout a été réalisé dans le respect des règles d'hygiène et de protocole de cuisson. En décembre, la section Segpa innovera. « **Nous confectionnerons un pain d'épices avec le miel des abeilles du collège, cuit lui aussi dans le four banal.** «**Nous envisageons de le vendre sur le marché de Villedieu juste avant les fêtes de Noël.** » Autre projet de la Segpa pour la rentrée de janvier 2026 : la réalisation en partenariat avec l'Ehpad de [Villedieu](#) d'une exposition photo portant sur l'isolement des personnes âgées et le harcèlement scolaire.