

Ergué-Gabéric

Du grain au pain bio pour les élèves de la maternelle du Rouillen

Les élèves de l'école maternelle du Rouillen se passionnent pour leur projet d'école allant du grain au pain. Grâce aux visites de la boulangerie biologique Barabio de Kervéguen, ils vont de découverte en découverte.

Après avoir semé, à l'école, des grains fournis par Barabio, élèves de grande, de moyenne et de petite section, visitent tour à tour les installations de Kervéguen. Bénédicte Putzeys, la patronne, interviendra également à l'école pour raconter l'histoire du grain de blé. Sur place, la visite est exceptionnelle dans le sens où les enfants suivent le parcours complet d'un grain de blé, du champ à la boulangerie, en passant par la meunerie. Bénédicte Putzeys fait découvrir les trois grains cultivés à la ferme : blé, seigle et sarrasin, puis que c'est toujours la surprise lorsque les enfants voient que : « **La graine écrasée entre deux meules de pierre donne la farine.** » Aidé par un boulanger, chaque élève met ensuite la main à la pâte et fabrique son pain : « **C'est le temps fort de la visite.** » Ils assistent à l'enfouren-



Les élèves de moyenne section, de Christine Poupard, devant leurs pains qu'ils vont faire cuire.

ment dans les fours à bois, goûtent différentes sortes de pains en comparant les formes, les couleurs et saveurs, puis récupèrent leur propre pain individuel. Bénédicte Putzeys estime que cette visite fait prendre conscience aux plus jeunes que :

« **Toute la nourriture vient de la terre.** » On parle farine, blé, mais aussi de l'eau qui vient de la source et du sel qui vient, bien sûr, de la mer. Tous les sens des enfants sont sollicités : on touche, on goûte, on sent la chaleur des fours, le froid de

la meunerie, on observe, on écoute les grillons du fournil. La visite aiguise la curiosité : peut-on faire pousser des graines à l'école ? Faire du sel, en classe, avec de l'eau de mer ?