

# Pusey

## Les écoliers mettent la main à la pâte

Christophe Springaux et son équipe Eric Josso, boulanger-pâtissier, Quentin Coezard apprenti en 2<sup>e</sup> année au CFA de Vesoul, ont accueilli les 24 tout-petits de l'école maternelle de Pusey.

Sandrine Belperin, enseignante, Elodie, agent technique, et plusieurs mamans sont venues avec les enfants pour leur faire découvrir la fabrication du pain.

Certains petits écoliers ont proposé des ingrédients comme la farine, les œufs et le sucre ! Christophe leur a expliqué la nécessité de ne prendre que de la farine, de l'eau, du sel et de la levure pour faire gonfler la pâte à pain. Les œufs et le sucre sont réservés à la fabrication des gâteaux bien entendu.

La pâte obtenue dans le pétrin est transformée en boudin par une machine ou à la main pour des mies de pain moins serrées.

Les enfants ont mis la main à la pâte pour réaliser comme avec la pâte à modeler des boudins de petits pains. Les enfants ont commenté leurs expériences : « C'est facile, ça



■ Les baguettes sont prêtes à être enfournées : les enfants sont impressionnés.

colle ». Elodie a même réalisé une tresse « comme pour les cheveux ».

À la fin de la visite, les petits pains de chacun étaient cuits et les enfants les ont emportés.

Ils étaient tous vêtus d'un tee-shirt dans les tons verts car pour la Semaine du goût, ils ont choisi une couleur par jour. Selon celle-ci, ils goûtent en classe des fruits, des légu-

mes. Avec le vert, il s'agissait de haricots, choux de Bruxelles, concombre et olives. Différents jeux sensoriels et à l'aveugle leur permettent de reconnaître ces fruits et légumes.