

Les jeunes de l'Outil en main rencontrent le boulanger



Ils étaient dix-huit jeunes à découvrir le métier du boulanger et à suivre la visite guidée par Olivier Padiou (à droite), gérant de La Boîte à Tartines.

Chaque année, les vingt jeunes qui fréquentent l'Outil en main, à Férel, sont invités à une sortie pédagogique. Après la découverte de l'entreprise Charier TP l'année dernière, ils ont visité, mercredi, la boulangerie La Boîte à Tartines, à Camoël.

Encadrés par des bénévoles, ils ont visité le laboratoire de la boulangerie, guidés par Olivier Padiou, gérant de la société. Celle-ci emploie près d'une dizaine de personnes avec l'atelier, la boutique attenante ainsi que deux autres points de vente : l'un à Férel et l'autre à Pénestin.

Les jeunes ont pu découvrir tout le

processus qui mène à la fabrication du pain. « **Pour faire du pain, il faut un boulanger... mais aussi de la farine et bien avant du blé et d'autres céréales,** précise Olivier Padiou. **Avant le boulanger, nous devons donc passer par le céréalier et le meunier.** »

Il a ensuite relaté les huit étapes pour la fabrication du pain : le pétrissage, le pointage (repos et gonflage), la pesée, le façonnage, l'apprêt (pose sur un tissu pour mieux gonfler), l'enfournement, la cuisson et le défournement.