

Fabriquer du pain en famille

A la Ferme du Mont Valérien, des ateliers sont proposés aux familles et favorisent les échanges intergénérationnels. Exemple d'un atelier de fabrication de pains

La municipalité de Rueil-Malmaison a ouvert cette ferme d'animation en 1995 à destination des habitants de la ville. Elle accueille en priorité les scolaires, les enfants des centres de loisirs, des crèches, des enfants des instituts médico-éducatifs et des adultes en situations de handicap. Les familles et les promeneurs peuvent aussi apprécier le lieu en participant à des ateliers organisés lors des nombreuses portes ouvertes tout au long de l'année. De plus, les mercredi, des ateliers « familles » sont proposés sur différents thèmes.

En 2006, deux séances sur le thème du pain ont été organisées pour une trentaine de personnes. La difficulté de ces ateliers, mais qui en fait aussi sa richesse, est l'hétérogénéité des personnes et de leurs motivations : le public peut être constitué aussi bien d'une grand-mère et de son petit-fils de 5 ans, d'une mère et ses enfants adolescents ou bien d'un monsieur à la recherche des gestes d'un aïeul disparu qui se réunissent autour d'une thématique.

L'objectif de ces ateliers est de partager des connaissances avec d'autres personnes, de donner envie de cuisiner en famille et de se retrouver pour faire à plusieurs. Pour le public, les motivations se rapprochent plus ou moins de ces objectifs. Certains sont plus à la recherche de connaissances et vont s'intéresser à la domestication des plantes, à la culture et à l'origine du pain, à sa qualité... ; alors que d'autres seront plus là dans un esprit de consommation. Tout le savoir faire de l'animatrice réside dans l'équilibre nécessaire en fonction du nombre de personnes, de leur âge et de leur personnalité. Le principe est pourtant le même pour tous : tout le monde met la main à la pâte et on partage les connaissances et le pain (les pains réalisés ne sont pas identifiés et l'on ne sait pas par qui a été fabriqué celui que l'on reçoit à la fin). Certains adultes ont du mal à partager car ils arrivent comme simples accompagnateurs des enfants et c'est une fois immergés dans l'animation qu'ils en comprennent le principe et qu'il se mettent à participer.

Certaines questions reviennent quelque soit l'âge, mais la fermentation, les levures chimique ou biologique, le levain sont des questions qui intéressent les jeunes. Les adultes vont aborder l'évolution de l'alimentation qu'ils ont pu constaté depuis leur enfance et vont faire part de leurs souvenirs. Dans les petits groupes les échanges sont plus nombreux entre les enfants et les adultes. Les règles d'hygiène sont abordées par des explications dès l'entrée dans la cuisine pédagogique lorsqu'il faut s'attacher les cheveux et se laver les mains. Des tabliers sont proposés mais non imposés car l'idée n'est pas de donner une image trop aseptisée qui dissuaderait les participant de refaire la recette chez eux.

La fabrication du pain n'est faite qu'avec une seule fermentation car la durée de l'atelier est de 2h30, délai insuffisant pour une seconde levée. En comparant un pain réalisé à partir d'une pâte préparée à l'avance, ils abordent la notion du temps nécessaire aux boulangers. Pendant la fermentation, les personnes vont visiter la ferme et donner les restes de farine aux poules pour bien faire comprendre que rien ne se perd !

Pour faire connaître l'existence de ces ateliers, la Maison de la nature de Rueil-Malmaison, qui gère les inscriptions, diffuse le programme et le publie dans sa lettre d'information. Lors du week-end portes ouvertes organisé en décembre 2006, une exposition présentait différentes céréales, une collection de blés ainsi que des photos des enfants du centre de loisirs en train de fabriquer et de déguster du pain. Elle a permis ainsi de communiquer sur ces ateliers « familles ».

Un atelier comme celui-ci va bien au-delà de la fabrication de pain et peut se passer différemment selon le public. En plus des notions abordées, des connaissances acquises, c'est un lieu et un moment d'échanges et de partage entre des personnes d'horizons différents. Devant la satisfaction des participants, d'autres séances seront proposées en 2007.

Contact : Sylvie Dornic - Ferme du Mont Valérien. 23 rue du Talus – 92500 Rueil-Malmaison. Tél. 01 47 52 07 37