

L
A

D
E
P
E
C
H
E
D
U

23
1
A
1
2
-0
2
2



Les écoliers en plein travail de pétrissage. / DDM, J.L

Le pain pétri et fêté par les écoliers

La fête du pain s'est tenue à La Bastide-de-Sérou. Les jeunes écoliers ont créé leurs baguettes sous les conseils des boulangers.

La 24^e édition de la « fête du pain » s'est tenue à La Bastide-de-Sérou, la semaine passée. Au cœur de la salle Jean-Nayrou, le four à chauffé depuis tôt le matin. La vingtaine d'écoliers venus apprendre le métier de boulanger était attentive aux conseils des artisans et de la dizaine d'apprentis du CFA de Foix, venus leur prêter main-forte. Du pétrissage à la cuisson de la pâte, le pain est évidemment un aliment indispensable pour Anthony Parolin-Maurette, président du syndicat patronal des boulangers et boulangers-pâtisseries, membre de la CGAD et de l'U2P de l'Ariège. « Le pain, c'est seulement quatre ingrédients. Mais c'est surtout beaucoup d'amour », confie-t-il. Organisé chaque année dans un village différent de l'Ariège, il permet aux très jeunes de découvrir ce métier de passion. Malgré la crise de main-d'œuvre,

l'augmentation du prix des matières premières et notamment de la farine qui a doublé en deux mois, Anthony Parolin-Maurette reste souriant sur l'avenir. « Quand je vois ces jeunes du CFA qui vont passer leur examen. être là aujourd'hui, cela montre que ce métier a encore une jeune génération prête à prendre la relève. » C'est ce qu'affirme aussi Valentin, futur diplômé. « Je ressens une certaine fierté lorsque le travail est terminé, de voir que ça plaît. » Cette journée a aussi permis d'aborder la dernière ligne droite du projet de la farine 100 % Ariège, le pain Nou, qui fera son entrée dans les boulangeries du département début juillet. Pour le président du syndicat, il est nécessaire de diminuer notre consommation agroalimentaire et « faire confiance aux artisans. Il ne faut pas avoir peur d'y aller ». Jérémie Lestrade