

# ■ Mazères célèbre la Fête du Pain et le savoir-faire boulanger

La Fête du Pain, célébration nationale dédiée au pain et au métier de boulanger, met chaque année en lumière le savoir-faire artisanal et l'importance de ce pilier de la gastronomie française.



Organisée autour du 16 mai, jour de la Saint-Honoré, elle a pour ambition de promouvoir la boulangerie traditionnelle et de transmettre aux plus jeunes le goût du "vrai pain".

Après un petit-déjeuner et un goûter à base de tartines préparées par les boulangères et boulangers, les enfants se sont glissés dans la peau de véritables petits mitrons. Au programme : pétrissage, façonnage et cuisson du pain dans un véritable four, guidés par des professionnels passionnés, des anciens boulangers, les apprentis du CFM de Foix, ainsi que leur professeur !

En Ariège, c'est la commune de Mazères qui a accueilli cette année à nouveau la manifestation conviviale, organisée à l'échelle départementale par la CNBPF de l'Ariège (Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française). L'événe-

ment, tournant au maximum année sur le territoire, a permis aux enfants des écoles voisines de découvrir le métier de boulanger de manière ludique et pédagogique.

Au-delà de l'animation, cette fête revêt une importance particulière dans un contexte économique difficile pour l'artisanat. La fête du pain est l'occasion de valoriser un métier ancestral, de raviver des vocations, et de soutenir les artisans boulangers, dont beaucoup luttent pour faire vivre leur entreprise face aux défis actuels.