

*La Route  
du Pain*



*Une boulangerie mobile pédagogique*

**2015**

Association La Route du Pain  
Lieu dit Le coupe gorge  
63580 LA CHAPELLE SUR USSON  
06 83 61 10 58  
info@laroutedupain.fr  
www.laroutedupain.fr



Éducation et culture

**Jeunesse**

<i>&amp; Présentation</i>	<i>p 3</i>
<i>&amp; L'idée</i>	<i>p 4</i>
<i>&amp; Nos prestations</i>	<i>p 5</i>
<i>&amp; Programme général des animations de groupes</i>	<i>p 8</i>
<i>&amp; Tarifs et impératifs techniques</i>	<i>p 9</i>
<i>&amp; Références / Pour nous rejoindre</i>	<i>p 10</i>

### 🔗 Résumé du projet

Associant un four à bois monté sur remorque ainsi qu'un matériel pédagogique et éducatif sur la filière blé-farine-pain, La Route du Pain est une véritable boulangerie mobile qui sillonne les routes de France en invitant les participants à mettre la main à la pâte.



### 🔗 Au début de notre route...



Le pain est au cœur de nos vies. L'histoire du pain, c'est une grande partie de l'histoire des hommes, la plus simple peut-être, celle de leur vie quotidienne et de leur alimentation. Symbole de vie et de partage, le pain est profondément ancré dans notre mémoire collective.

Aujourd'hui, il appartient à chacun de faire vivre ce patrimoine, de garder vivant ce savoir faire, ce geste ancestral que nos aïeux ont transmis de générations en générations à travers des siècles.

La Route du Pain évoque à la fois le long travail des hommes sur la nature pour domestiquer les principes de fermentation et de développement des arômes caractéristiques du pain, ainsi que l'essence même de son action : aller à la rencontre des gens.

Créée durant le deuxième semestre de l'année 2005, La Route du Pain est le fruit de ces réflexions. Portée par un groupe d'amis d'horizons divers, La Route du Pain est une association loi 1901 qui rassemble aujourd'hui des jeunes et des familles désireux d'apporter du sens et certaines valeurs à notre société (transmission du patrimoine, création de lien social, convivialité, éducation à l'environnement).



**La Route du Pain**, c'est, en 2015, une quarantaine de membres, et un rayon d'action national.



### **& Comment ai-je eu l'idée de ce projet ?**

Un jour du mois de mai 2001, j'ai reçu entre les mains un petit livre intitulé « Les bons pains » d'Anne-Marie Fougère. Après quelques passages furtifs, je me suis aperçu qu'il était si simple de faire son pain : du feu, de l'eau, du sel, de la farine... Rien de plus si ce n'est que de la volonté et de l'envie. Après quelques essais tumultueux, ce pain au levain (biologique) fait maison a été le fidèle compagnon de nombreuses discussions et repas entre amis.

C'est ensuite devenu une habitude et un rythme...faire son pain. C'est aussi une philosophie : transformer les aliments, observer les ferments agir, et goûter à une certaine alchimie.



Après une formation professionnelle et l'obtention du CAP de boulanger, et devant les succès rencontrés lors de fêtes organisées autour de la cuisson du pain, et l'enthousiasme des groupes qui y ont participé, j'ai eu envie de partager ce savoir faire à d'autres personnes, pour que chacun puisse retrouver ce geste simple.

### **& Pourquoi ?**



La mobilité du dispositif nous permet d'aller à la rencontre des populations n'ayant pas ou difficilement accès aux offres culturelles, pour des raisons économiques, géographiques, socio-culturelles et encore physiques et mentales. La démarche est bien de créer un échange et du lien avec ces personnes.

Faire son pain est une activité accessible et valorisante. Cela dynamise l'individu qui, au delà des difficultés rencontrées au quotidien, canalise son énergie sur une production essentielle de son alimentation. C'est un des chemins pour devenir acteur de sa vie.



**La Route du Pain** associe donc deux thématiques où il est urgent d'agir : l'exclusion sociale et la protection de l'environnement.

Ce sont ces idées et ces valeurs qui m'ont conduit à créer en 2005, une association loi 1901, support juridique de notre action, et qui m'a permis de créer mon propre emploi. Après dix années d'activité et plus de 1 000 journées d'animations, je souhaite aujourd'hui former d'autres « animateurs boulangers » dans différentes régions afin de développer ce concept de boulangerie mobile et pédagogique.

***& Animation d'un groupe :***

Sur une journée ou une demi-journée, nous proposons ce module d'animation auprès des établissements scolaires, maisons de retraite, institutions spécialisées et comités d'entreprise.

Des temps d'animation en commun sont alternés avec des ateliers rotatifs par petits groupes. Au programme : pétrissage de groupe, façonnage, décoration personnalisée et cuisson des pains. Et par petits groupes : fabrication de farine, « kim toucher », « sudoku du pain », contes et histoires...



***& Animation participative tout public :***



Nous organisons tout au long d'une journée festive des ateliers boulangerie, d'une durée de 20 à 40 minutes, encadrés par un ou deux animateurs boulangers. Cette configuration d'animation permet de toucher un public très nombreux sur la journée (enfants, familles, personnes plus âgées...). L'idée est de miser sur la spontanéité et l'interactivité avec le public, le pain étant un support pour créer un moment de convivialité. Chaque participant repart avec le pain fabriqué sur place... et le cœur chaud !

Des ateliers ludiques et sensoriels sur la filière blé farine pain accompagnent en libre accès le stand d'animation. L'exposition photo « Du Grain au Pain » peut-être installée sur demande. Possibilité de compléter avec les ateliers « tressage de blé ».

***& Démonstration de fabrication de pains à l'ancienne et vente :***

Ce module est fait pour répondre à une demande de production de pain sur place (foires, festival, repas de groupes...).

Les odeurs du pain cuit à la sortie du four, les gestes traditionnels, le « spectacle » de la fabrication de pain... Tout y est !



### *& Ateliers "brioches tressées et fantaisies"*

La brioche, la fouace, la pâte à pain au lait... Tous ces termes désignent en fait à l'origine la même recette : un gâteau datant du Moyen Age très apprécié fait de farine, de lait, d'œufs, de beurre, de sucre et de levain.

Au programme : réalisation de diverses formes : brioches fantaisies, tresses et nattes, navettes, boules sucrées ou fourrées...



### *& Ateliers pains de Noël : Le "Mezès Kalacs" hongrois...*



Le « mézès kalacs » ou gâteau au miel en français est une spécialité pâtissière hongroise à faire en famille avec les enfants. On réalise généralement ce gâteau pour préparer Noël et décorer le sapin. Mais c'est aussi un cadeau que l'on offre à ceux que l'on aime.

### *& Ateliers à domicile*

Le principe est simple : vous réunissez un groupe d'une dizaine de personnes en Auvergne, **La Route du Pain** se déplace jusque dans votre cuisine pour vous apprendre à faire du pain. Programme sur mesure avec la possibilité de préparer des pizzas pour le repas.



### *& Repas autour du four à pain*

Nous organisons un repas sorti du four à pain. Tartines variées, fouées et autres desserts composent un menu équilibré, partagé en toute convivialité.



## ***& Atelier tressage traditionnel de blé***

Cet art populaire remonte au moins au Moyen Age. C'était une tradition des moissonneurs pour décorer le chariot d'attelage, la table du repas, ou encore un bouquet à offrir, symbole de vie, de prospérité et qui devait donner le pain toute l'année.

*A partir de 8 ans.*



## ***& Une exposition photographique itinérante « Du grain au pain »***

Cette exposition noir et blanc se compose de quinze panneaux 80 X 60 cm, en contrecollage PVC 3 mm. Les photographies mettent en scène toutes les étapes de la filière blé farine pain, du grain de blé jusqu'au pain cuit.

Réalisées dans le Massif Central, là où la nature est encore préservée par endroits, ces photos sont le reflet de méthodes de travail engagées tant pour le bien être de nos enfants que pour la santé de notre corps.



### 🔗 « Les grands boulangers » - Fabrication du pain

- Démonstration de pétrissage et explication des ingrédients
- Manipulation de la pâte (façonnage, mise en forme)
- Décoration personnalisée du pain (graines, fruits secs)
- Enfournement



### 🔗 « Initiation à la mouture de céréales »

#### Objectifs :

- Reproduire les étapes de la mouture de différentes céréales
- Obtenir différentes qualités de farine
- Repérer les différents produits obtenus (germe, son, farine)



### 🔗 « Découverte ludique et sensorielle des farines »

#### Objectifs :

- Reconnaître les principales farines et céréales utilisées dans le monde de la boulangerie



### 🔗 « Le Sudoku du pain, le casse tête des céréales »

- Sur le principe du sudoku, dix plateaux en bois sont à compléter avec de nombreuses céréales utilisées dans le monde de la boulangerie.



### 🔗 Douze étapes pour respecter le pain et son environnement

- Un jeu de cartes présentant deux types de filière « blé-farine-pain ».

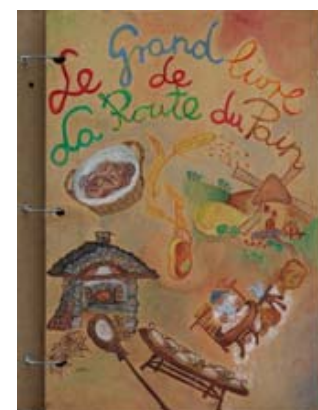
### 🔗 « De la moisson à la farine »

- Un dispositif interactif sollicitant le toucher, la vue et la réflexion.



### 🔗 Projection de films (facultatif, à partir du collège)

- « Du grain au pain, cultivons la biodiversité » - Réseau Semences Paysannes, 2011.
- « Nos enfants nous accuseront » - Jean-Paul Jaud, 2008  
La courageuse initiative d'une municipalité qui décide d'introduire le bio dans la cantine scolaire du village.
- « Les blés d'or » - Honorine Perino, 2005  
Légalité et légitimité des semences paysannes.





***🔗 Boulangerie mobile :***

- A partir de 300 euros / intervention, hors frais kilométriques (0,55 cts / Km).

Ce montant comprend l'intervention d'un animateur artisan boulanger, la mise à disposition du matériel de boulangerie mobile, le matériel pédagogique, ainsi que les matières premières issues de l'agriculture biologique.



***🔗 Location de l'exposition photographique :***

- A partir de 300 euros / week end. Le transport et l'assurance sont à la charge de l'exposant.

***🔗 Autres prestations :***

- Sur devis.

---

*Impératifs techniques*

***🔗 Pour les ateliers de boulangerie mobile :***

- Un espace plat et découvert pour le four à pain à bois : 6 X 4 mètres
- Une salle d'animation : 6 X 4 mètres minimum / Ou barnum si l'animation a lieu en extérieur
- A proximité : un accès à l'eau potable et/ou lavabos
- Un accès à l'électricité 220 Volts. Puissance : résistance de 300 W + utilisation ponctuelle d'une bouilloire
- Des tables facilement nettoyables, avec des chaises
- Une réserve pour le stockage des matières premières (à confirmer)

***🔗 Pour l'exposition photographique :***

- 8 ou 15 grilles stables (1 mètre de large) pour accrocher les photographies, avec cimaises. L'exposition peut aussi s'installer sur les cloisons qui délimitent le stand.

***🔗 Pour les ateliers « tressage traditionnel de blé » :***

- Un emplacement de 10 à 15 mètres carrés, abrité en cas d'intempéries
- Deux tables et une dizaine de chaises (ou des bancs)

***🔗 Pour le visionnage d'un documentaire sur la filière blé farine pain :***

- Un espace réservé
- Un lecteur DVD avec écran et quelques chaises

Depuis sa création en 2006, l'association travaille avec de nombreuses structures : mairies, communautés de communes, associations, écoles, établissements spécialisés, maisons de retraite, comités d'entreprises, particuliers. Voici une liste de quelques structures qui nous ont fait confiance :

🔗 Les foires bio : Foire Pollen à Blanzat, Foire écobiologique Humus de Chateldon, Foire bio "Nature en Combrailles" de Saint Gervais d'Auvergne, Marché bio de la Bourboule, Salon Primevère à Lyon, Foire écobio d'Alsace à Colmar...

🔗 Les salons : La foire internationale de Lyon, Les européennes du Goût à Aurillac, le Salon du Terroir à Rueil-Malmaison, les Gourmandines à Fontenay-sous-Bois, le salon des vins et de la gastronomie de Istres...

🔗 Les festivals : Festival International du Film Ecologique de Bourges, Festival des droits de l'enfant à Fontenay-sous-Bois, Festival des mômes de Montbelliard, la semaine de l'environnement à Montpellier, Festival "Pain et Littérature" de Nilvange, Fête du Bleu d'Auvergne à Riom ès Montagnes...

🔗 Comités d'entreprise : SNCF Lyon, Michelin

Et de nombreux établissements scolaires ou spécialisés, centres de loisirs, classes découvertes...

Pour connaître l'intégralité de notre programme, rendez-vous sur notre site internet, rubrique "agenda".

---

## Pour nous rejoindre

🔗 Soutenir nos actions, c'est avant tout partager un certain nombre de valeurs (création de lien social, éducation à l'environnement) et participer à un projet innovant.

🔗 C'est faire vivre le patrimoine que représente la fabrication traditionnelle du pain.

🔗 C'est soutenir l'emploi.

🔗 C'est enfin récompenser une initiative originale et courageuse.

Pour plus d'informations sur nos activités, pour devenir adhérent ou bénévole, ou pour la réalisation d'une prestation personnalisée n'hésitez pas à prendre contact avec nous !

**Association La Route du Pain**  
**Lieu dit coupe gorge**  
**63580 LA CHAPELLE SUR USSON**  
**www.laroutedupain.fr**

**Votre contact :**  
**Olivier Acquaert**  
**06 83 61 10 58**  
**info@laroutedupain.fr**