



Une boulangerie mobile pédagogique

Association La Route du Pain
Le Bourg
19110 SAINT JULIEN PRES BORT
06 83 61 10 58
info@laroutedupain.fr
www.laroutedupain.fr



Jeunesse

➤ Présentation	p 3
➤ L'idée	p 4
➤ Notre offre de services	p 5
➤ Programme général des animations de groupes	p 6
➤ Nouveautés 2008	p 7
➤ Tarifs et impératifs techniques	p8
➤ Références	p 9
➤ Pour nous rejoindre	p 10

➤ **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 2008, une trentaine de membres, trois salariés à temps partiel 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...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 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 une nouvelle offre en direction de ces publics.

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

La route du Pain associe deux thématiques où il est urgent d'agir : l'exclusion sociale et la protection de l'environnement. Lorsqu'on est jeune et en bonne santé, il est de notre devoir d'aider les autres et d'agir pour un monde meilleur.



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 trois années d'activité et plus de 300 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.

Publics :

➤ **Les groupes scolaires de la maternelle au collège, les centres de loisirs**

Une approche ludique et sensorielle à la croisée de disciplines scientifiques.

➤ **Les personnes âgées et handicapées**

Une activité sollicitant à la fois la motricité des mains (pétrissage) et le mental (mesurer les proportions, développer la mémoire et évoquer des souvenirs).

➤ **Le grand public**

Des animations accessibles, conviviales et créatives.

Modules :

➤ **Animation de groupes**

Initiation au pétrissage et façonnage de la pâte à pain. Cuisson d'un petit pain par personne. Décoration personnalisée avec diverses graines (tournesol, pavot, lin, sésame, noix). Découverte de la filière blé farine pain. Initiation à la mouture du blé. Découverte du grain de blé à la loupe. Artisanat « tressage traditionnel de blé » (en option).



➤ **Démonstration de fabrication de pain en plein air**

Pétrissage, façonnage et cuisson du pain ont lieu sous les yeux du public. Nous demandons un espace de 6X4 mètres avec un accès à l'électricité (pour la caisse de levée).

➤ **Goûter d'anniversaire clé en main**

Fabrication de pain ou pâte à sel. Tous les ingrédients pour une fête entre copains inoubliable !

➤ **La cuisine à base de pain**

Cours autour du pain et de l'équilibre alimentaire. Confection de toasts sucrés et salés, pizzas, desserts. Des mariages de saveurs inédits.

➤ **Animation d'une commune**

Mise à disposition d'une exposition pédagogique sur le thème blé farine pain destinée à la valorisation des artisans locaux.



➤ « **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 (trois moulins sont à disposition)
- 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 à mettre dans l'ordre 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 du film « Les blés d'or »**

- Un documentaire sur les rencontres des paysan-boulangers évoquant la légalité et la légitimité des semences paysannes.



► **Atelier tressage 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.



Animation de groupes :

- 400 euros / journée, hors frais kilométriques (0,50 cts / Km).

Ce montant comprend l'intervention d'un animateur professionnel, la mise à disposition du matériel de boulangerie mobile, le matériel pédagogique, ainsi que les matières premières (farine biologique T80, graines).

Location de l'exposition photographique :

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

Impératifs techniques

Un emplacement de 4X4 mètres pour la remorque, avec accès à l'électricité (pour la caisse de levée)

Un espace d'animation de 6X4 mètres minimum

Un accès à des lavabos à proximité pour se laver les mains

Des tables facilement nettoyables pour la fabrication du pain

Un espace abrité pour l'animation en cas d'intempéries.

Un téléviseur et un magnétoscope (facultatif)



- [Le salon Primevère à Lyon](#)
- [Le festival écologique « Natur'Avignon »](#)
- [Les Européennes du goût à Aurillac](#)
- [Le festival médiéval de Donzenac \(19\)](#)
- [L'éco festival de Toucy \(89\)](#)
- [La fête de l'Europe à Marseille](#)
- Forum nutrition à Grenoble avec l'Union Régionale du Foyer des Jeunes Travailleurs
- Des interventions régulières dans des classes découvertes, centres de loisirs et écoles (Auvergne, Limousin, Rhône Alpes, Centre)
- De nombreuses fêtes autour de la gastronomie, du terroir et de la nature
- Des animations en saison sur les camping et villages vacances

Notre agenda en ligne sur notre site Internet vous permet de connaître toutes les manifestations que nous animons.



- 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 : trois salariés à mi temps en 2008.
- 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
Chez Romain Champetier
Le Bourg
19110 SAINT JULIEN PRES BORT
www.laroutedupain.fr

Contact animations Centre France :
Didier Deret
06 31 25 01 58
didier.deret@laroutedupain.fr

Contact administratif et technique :
Olivier Acquaert
06 83 61 10 58
info@laroutedupain.fr

Contact animation Rhône Alpes :
Olivier Bisson
06 21 60 16 83
olivier.bisson@laroutedupain.fr

Vous souhaitez nous rencontrer ?
Complétez et renvoyez le coupon-réponse ci-dessous.

✂-----

Nom de la structure :
Adresse :
.....
.....
Tél :
Fax :
E-mail :
Site internet :
Personne à contacter :

Type de structure :

- Collectivité Association Société privée Comité d'entreprise
 Particulier Office de tourisme Ecole ou Et. Autre :
scolaire

Disponibilités / Commentaires :
.....
.....

- Je souhaite être contacté pour recevoir plus de renseignements.
 J'adhère en tant que membre actif et je verse une cotisation annuelle de 10 euros.
 Je décide d'aider l'association en tant que membre bienfaiteur et je verse une somme de euros.