



## « Les boulangers font la vie des quartiers »

Pour la troisième année consécutive, l'association Florimont organisait un banquet des pains où les habitants pouvaient découvrir les spécialités des boulangers du quartier et la diversité des céréales qui composent les farines. Après avoir mis la main à la pâte, ils pouvaient cuire leurs produits dans un four à bois activé par les anciens.

Pour Isabelle Armour, coordinatrice de l'événement, le Banquet des pains est un des projets qui touche tout au long de l'année la plus grande diversité de publics dans l'arrondissement. Il associe en effet les jardiniers amateurs qui ont planté des céréales au pied des arbres, puis les ont récoltées et triées. Les 61 boulangers du 14<sup>e</sup> ont été visités par des bénévoles qui leur ont proposé un questionnaire et leur vitrine a été photographiée. Une trentaine d'entre eux ont donné de la pâte pour les ateliers d'enfants ou livré quelques-unes de leur spécialités pour dégustation. Dans les écoles du quartier, plusieurs ateliers ont été organisés autour de ces thématiques et leur sensibilisation au gaspillage alimentaire a débouché sur des actions concrètes.

### L'aboutissement d'une année d'actions

Le 20 octobre, le Banquet des pains marquait l'aboutissement de toutes ces actions. De nombreuses familles ont profité de ce bel après-midi d'automne pour s'informer sur le métier de boulanger ou recueillir des conseils auprès des professionnels présents. Les enfants se sont initiés à la mouture des graines pour obtenir de la farine, puis ont rejoint Monique et Guy Lepetit pour façonner leur petit pâton, avant de le confier à Laurence et Jacques Bazin et Daniel Meslay, chargés de le cuire dans un vieux four à bois mobile.

À l'intérieur des locaux du « Château ouvrier », les parents étaient invités à participer à l'atelier saveurs, où ils s'efforçaient de mettre en mots les sensations qu'ils avaient en bouche avec le pain. Les différents pains offerts par les boulangers du quartier étaient ensuite l'occasion d'échanger impressions et bons conseils sur les produits et les boutiques.



« Nos boulangers nous font du bien ! »

Isabelle Armour coordinatrice de l'évènement, devant les photos des boulangeries du 14<sup>e</sup>

### Les boulangers s'impliquent dans le quartier

Le dépouillement des questionnaires a montré par ailleurs un intérêt de certains boulangers pour l'offre de Florimont de planter des céréales dans un pied d'arbre proche de leur boutique et de développer une communication avec leurs clients autour de ce thème. Les boulangers se sentent également concernés par le gaspillage alimentaire, un autre thème développé par Florimont dans ses actions. Ils s'impliquent dans des solutions de redistribution ou réutilisation des invendus et seront associés à la charte du gaspillage en préparation à la mairie du 14<sup>e</sup>.


### ... Les écoliers aussi

Six écoles de l'arrondissement sont elles aussi partie prenante de ce programme. L'an dernier, plusieurs classes avaient réalisé, à titre d'exercice, la pesée du pain non consommé dans les cantines afin de réduire le gaspillage. Cette année, la démarche a été poussée plus loin, avec la participation de la Caisse des écoles et du lycée des métiers de la restauration Guillaume Tirel. Une école de 300 élèves a calculé qu'elle produit chaque mois 500kg de biodéchets alimentaires.

Ces déchets, triés par les écoliers eux-mêmes à la fin des repas, sont récupérés et transportés vers une usine de méthanisation où ils sont recyclés en production de gaz. Une autre partie devient du compost pour les jardins municipaux. Cette expérience va peu à peu se développer sur l'ensemble de l'arrondissement.


Malgré quelques déboires avec le four à bois, les anciens boulangers ont eux aussi savouré leur après-midi. « Il fait beau, on s'amuse en parlant de notre métier, tout va bien ! ».





**MOULINS**  
**Dumée**

La Modernité dans le respect de la Tradition



Farines panifiables - Farines mixtes - Farines pâtisseries - Améliorants de panification - Toutes fabrications à la carte.