



Journée itinérante projet ECORCE - Sur les traces de la Baguette Charentaise

publié le 11/06/2024

Quelle journée !!

Et quel accueil des différents acteurs de la Baguette Charentaise. Un grand merci à eux !

Auparavant, **le lundi 13 mai** au matin, nous avons réalisé un atelier "fabrication de la Baguette Charentaise" à la boulangerie "L'Amie du pain", route de Bordeaux où nous avons été chaleureusement accueillis par Abdel et Siham, artisans boulangers et leur équipe.

Les élèves de 6D ont pu découvrir les étapes de la fabrication de cette Baguette Charentaise : pétrissage, pousse, division en pâtons, façonnage et cuisson.

Aujourd'hui, le **lundi 10 juin 2024**, sous un beau soleil, nous avons remonté la filière de la Baguette Charentaise afin de comprendre la provenance de la farine utilisée par notre boulanger Abdel.

La journée a donc été rythmée par 3 étapes :

- ▶ les moulins Centre Atlantique à Saint-Claud
- ▶ le champ de blé de l'agriculteur Guillaume Chamouveau à Cellefrouin
- ▶ la coopérative agricole de Mansle

A chaque étape nous avons rencontré des personnes très accueillantes et qui nous ont expliqué leur métier et leur rôle dans la filière de la Baguette Charentaise.

Chacun a pu repartir avec des souvenirs plein la tête, des échantillons de blé et de son (l'enveloppe) ainsi qu'un sac de farine "Baguette Charentaise"

De nouveau les élèves ont pu constater que cette Baguette Charentaise est un produit local (circuit court) à faible impact pour l'environnement.





Portfolio

