

# Petits et grands ont célébré le pain à Rieucros

Vieux four de 40 ans d'âge chauffé à 200 °C ou encore farine ariégeoise prête à l'emploi, tout était prêt pour accueillir les écoliers venus « mettre la main à la pâte » afin de confectionner des petits pains, ce jeudi 14 mai. Au programme ? Carte blanche pour les 120 enfants présents à la salle des fêtes de Rieucros. Les petits novices n'ont pas hésité à réaliser torsades, tresses, croissants... voire des œuvres plus originales comme des tortues, épées et bien d'autres.

## Les boulangers sous les feux des projecteurs

Accompagnés par des apprentis du CFA de la section boulangerie de Foix ou de boulangers à la retraite, les élèves ont pu faire cuire leur produit avant de les savourer ou de les ramener chez eux.

LA DEPECHE DU 17 MAI 2024



Les petits pains confectionnés par les enfants sortent du four / Ilona Esposito

Toute la journée, les professionnels se sont mêlés aux enfants pour partager leur passion : « Notre but est de faire naître des envies, raconte Anthony Parolin-Maurette, président du syndicat des boulangers. Mais aussi de partager notre savoir-faire avec ces jeunes qui sont peut-être l'avenir de notre métier. »

Aujourd'hui en augmentation, le nombre de boulangers est passé de 450 membres à plus de 600 en dix ans. Mais ce beau métier manuel a connu ses heures sombres : « Il faut valoriser notre profession qui pâtit des différentes crises financières depuis maintenant un certain temps », complète le président.

Une chose est sûre : les enfants sont repartis « les étoiles dans les yeux, le sourire aux lèvres » et le ventre bien plein.

Manon Dartiguelongue