

Poullan-sur-Mer.

MFR : les élèves ont produit 80 brioches



Tout au long de l'année, les 4^e et les 3^e d'orientation de la Maison familiale et rurale (MFR) découvrent différents métiers à travers des stages variés (mécanique, école, restauration, vente), en fonction de leurs projets. Le but : trouver leur voie.

L'un de leurs modules permet de découvrir le milieu de la transformation, de la vente et des métiers. À cette occasion, fin septembre, les jeunes ont visité la meunerie de Saint-They. Ils ont pu voir la plante jusqu'à la transformation de celle-ci. Et se sont rendu compte que produire de la farine n'était pas aussi simple qu'ils ne le pensaient.

Les jeunes ont été impressionnés par la visite. Nous avons décidé de poursuivre le projet et de réaliser des brioches avec la farine de la meunerie de Saint-They », explique Nathalie Laouenan, formatrice.

Vendredi, les élèves ont réalisé 80 brioches qui ont été mises en vente. Ils ont été aidés par Danièle Laouenan, formatrice à la MFR et Stéphanie Moalic, formatrice en boulangerie et meunière de Saint-They. Le pétrin a été prêté par la boulangerie de Pouldavid

La fabrication et la vente de ces brioches ont permis de travailler sur de nombreuses connaissances, aussi bien en français qu'en maths, ou en informatique et en communication, car ils ont tout réalisé eux-mêmes. Ils ont beaucoup aimé ce projet et ont été motivés du début jusqu'à la fin », poursuit la formatrice.

L'argent de la vente des brioches permettra aux jeunes de financer une partie de leur voyage à Jersey, au mois d'avril.