

Lorsque votre pain rejoint votre panier le Mercredi soir, savez-vous qui l'a façonné et comment ?

Benoît, paysan-boulangier, récolte le blé sur la ferme de la Corbière à Roussay, le sème, le moissonne, le tri, l'envoie à un minotier en Vendée qui le transforme en farine T80. Cette farine est ensuite travaillée à la main dans un pétrin dans lequel sont mariés sels de Guérande, eau de source et levain. Voici la savoureuse histoire du grain au pain ...

Les semailles se font à l'automne. Les variétés semées sont des variétés dites modernes. A l'automne 2013, seront semées des variétés dites anciennes appelées aussi « variétés de pays » qui apporteront certaines qualités au pain (couleur et goût).



Le blé pousse très doucement l'hiver puis avec l'arrivée du printemps, il se dresse et fait son épi.



A partir de la mi-juillet, vient le temps des moissons qui peuvent s'étaler sur plusieurs jours.



Le blé est ensuite nettoyé et trié à l'aide vieilles machines (qui marchent du tonnerre de Dieu !) puis stocké dans des silos.



Tous les 15 jours, un peu de grain est apporté au meunier (Mr Briffaut agriculteur-meunier en Vendée) qui utilise un moulin à meule de pierre qui produit une farine T80 (c'est à dire qu'elle contient 0,8% de matières minérales pour 1kg de farine). Ces matières minérales proviennent des enveloppes du grain appelées son. Elles sont importantes pour la qualité nutritionnelles du pain.

Benoit fait son pain toutes les semaines dans le fournil de l'Abbaye de Bellefontaine. Faire du pain, c'est un peu comme jouer une partition musicale. Il faut du rythme et faire parfois sans d'improvisation !

Mardi 17h00 : Benoît commence sa journée de boulanger

La farine est mélangée à du levain, de l'eau et du sel tout ça dans un pétrin en bois.



Le pétrissage manuel prends environ 1h le temps de bien mélanger les ingrédients et de faire une pâte souple et lisse.



La pâte obtenue va fermentée doucement, très doucement au frais jusqu'au lendemain matin. C'est pendant cette période de fermentation que vont naître les arômes du pain.

Mercredi 6h00 : La pâte est divisée en pâton de poids identiques



puis boulés pour leur donner de la tenue

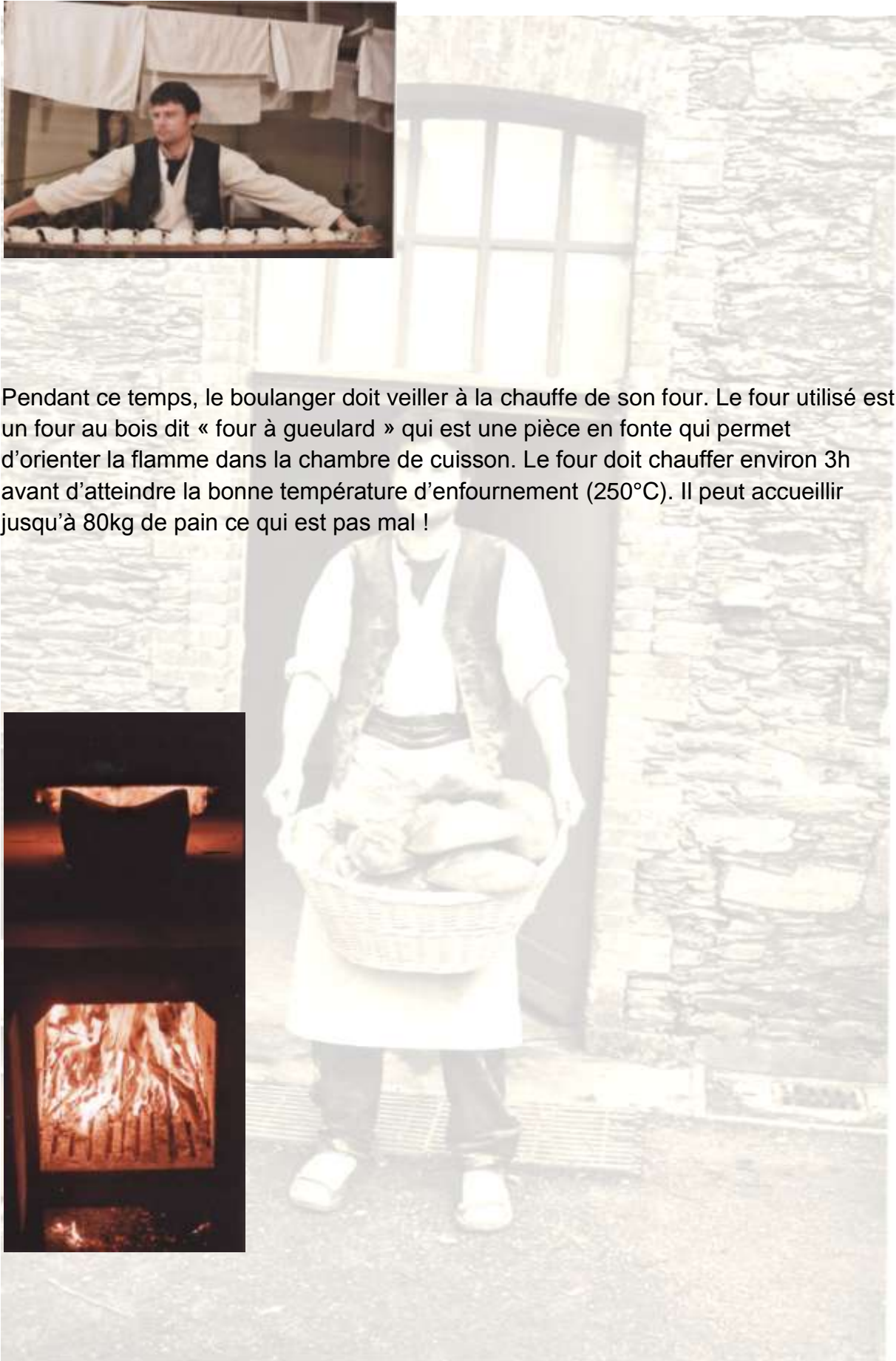
Ces pâtons sont ensuite façonnés pour leur donner leur forme définitive ...



... et rangés dans un meuble appelé Parisien pendant une durée d'environ 2h.



Pendant ce temps, le boulanger doit veiller à la chauffe de son four. Le four utilisé est un four au bois dit « four à gueulard » qui est une pièce en fonte qui permet d'orienter la flamme dans la chambre de cuisson. Le four doit chauffer environ 3h avant d'atteindre la bonne température d'enfournement (250°C). Il peut accueillir jusqu'à 80kg de pain ce qui est pas mal !



10h00 : la mise au four des pâtons est un moment clé. Il nécessite vitesse et précision. Il faut poser les pâtons sur la pelle d'enfournement, jeter un une pincée de farine puis les scarifier (on dit « grigner ») avec une lame de rasoir.



Les pâtons sont soigneusement rangés dans le four pour ne pas perdre d'espace. La cuisson des pains dure environ 1h. Voir lever les pâtons est un vrai spectacle... !



Il faut ensuite brosser les pains sortis du four puis les ranger dans des paniers. Ils sont prêts pour l'AMAP !





Voilà la petite histoire de vos pains ...

