

# Retour sur la Fête du Pain 2016

Pour sa 21<sup>ème</sup> édition, la Fête du Pain s'est déroulée dans toutes les régions de France, du 23 au 29 mai. Cette année, ce n'était pas seulement le pain qui était à l'honneur mais tous LES pains, sous le slogan « **Fête des pains, variez les plaisirs !** ». Plus que jamais, la Fête du Pain était une formidable occasion d'apprécier la diversité et le savoir-faire de toute la filière blé-farine-pain.

De nombreuses personnes sont ainsi venues à la rencontre des boulangères et des boulangers pour découvrir leur métier et leurs produits. De nombreux événements ont été recensés partout en France. Retrouvez-les sur [www.fetedupain.com](http://www.fetedupain.com)



Par exemple, à COUCOURON, en Ardèche, un fournil en accès libre a été installé au cœur du village. Des apprentis-boulangers issus d'un CFA y réalisaient des baguettes ardéchoises et d'autres spécialités

locales. Le Car Foud'Ardèche était également présent afin de promouvoir les produits du département et valoriser la Filière et les métiers. Petits et grands ont participé à des ateliers à la découverte des goûts et des saveurs !

A OBJAT, en Corrèze, l'ensemble des acteurs de la profession étaient mobilisés pour mettre en valeur les savoir-faire, notamment les jeunes apprentis. Du pain a été fabriqué sur place et cuit dans un four à bois. Pétrissage, façonnage, enfournement, ... les visiteurs ont découvert le métier de

boulangers !

A BEAUGENCY, dans le Loiret, le gigantesque four à bois du château de la ville a été restauré. Au programme : démonstration de cuissons de pains rustiques, dégustation, vente, concours du meilleur éclair au chocolat, ...

A SCHILTIGHEIM, dans le Bas-Rhin, les habitants ont pu participer à un circuit gourmand de 10 km ponctué d'arrêts-dégustations et de nombreuses animations.



A PARIS, sur le Parvis de Notre-Dame était installé le plus grand fournil éphémère du monde. Durant plus d'une semaine, les boulangers du Grand Paris et les boulangers Alsaciens qui étaient les invités d'honneur,

ont fabriqué devant le public divers pains et viennoiseries. Ce sont également déroulés la remise du Grand prix de la baguette de Paris, le Concours de la Meilleure Baguette de Tradition Française, le Concours du Meilleur Croissant de l'Ile-de-France au beurre Charentes-Poitou, etc. Enfin, cette année, une web radio était installée pour donner la parole aux acteurs de la Filière et partager la passion de leur métier.

**L'année prochaine, la Fête du Pain se tiendra du 15 au 21 mai. Rendez-vous pour une nouvelle fête incontournable et unique !**