



**PROGRAMME DE LA 22EME FÊTE DU PAIN –
2017
BOURG-BLANC – SALLE DE LA MAISON DU
TEMPS LIBRE (MTL)
12 – 13 – 14 MAI 2017**

VENDREDI 12 MAI 2017 :

Journée réservée aux écoles du secteur, animations par la filière « Blé, Farine, Pain ». Les surprises seront au rendez-vous...

SAMEDI 13 MAI - DIMANCHE 14 MAI

Installation d'un véritable fournil, avec démonstration, fabrications et dégustations de pains, viennoiseries,...

Différents stands seront présents (la filière blé, farine, pain).

Culture du blé avec la Chambre d'agriculture

Farine avec les meuniers et l'association des moulins du Finistère

Fabricants d'osier

Les entreprises le Saint avec dégustation de fruits et légumes

La laiterie la Sill

Différentes écoles de formation de boulangerie seront représentées

Campus des Métiers de Brest

Campus des Métiers de Quimper

Lycée St Joseph de Concarneau

Lycée Le Paraquet de Quimper

Expositions de miel

Stand de Saint Urfold

Stand de la Ville de Balme de Sillingy en Haute Savoie

A L'EXTERIEUR DE LA SALLE :

- Cuisson de pain dans un four en pierre chauffé au bois.
- A l'aide de vieilles meules, nous écraserons du blé pour le transformer en farine.
- Exposition de très vieux tracteurs.
- Exposition de très vieilles machines agricoles concernant la culture du blé.
- Exposition des toutes dernières machines agricoles les plus sophistiquées.

Concours :

- Un concours de dessins par les écoles.
- Le concours départemental de la baguette de Tradition Française.
- Le concours de pains décorés.
- Le dimanche matin : suite à la messe axée sur le pain, distribution de petits pains par des enfants en tenue de boulangers à la sortie de la messe puis défilé dans les rues de Bourg-Blanc de vieux tracteurs accompagnés des enfants qui distribueront des petits pains
- Le dimanche après-midi animation sur scène avec la chorale de Bourg-Blanc.
- Résultat officiel du Concours Départementale de la Meilleur Baguette de Tradition.

ENTREE GRATUITE