

# CORRESPONDANCE SCOLAIRE ET ÉTUDE DU MILIEU

*Alain ROLAND*

Après une année d'école moderne centrée sur le texte libre et l'expression orale, j'ai senti le besoin de la correspondance que j'ai démarrée cette année avec un collègue breton, débutant comme moi, en pédagogie Freinet.

Au 2<sup>e</sup> ou au 3<sup>e</sup> envoi, je ne sais plus très bien, les correspondants nous envoient un travail réalisé après une enquête dans leur boulangerie. En étudiant le contenu du colis mes élèves du CM2 (les plus anciens de ma classe) disent : « Si on faisait pareil ? ». On inscrit donc cette enquête dans le travail à faire avec les volontaires et je vais voir le boulanger pour lui demander le moment le plus favorable pour ne pas le déranger : après 17 h, quand la dernière fournée est sortie du four.

Les enquêteurs ayant étudié le travail des correspondants, préparent leur enquête, les questions qu'ils me font contrôler et partent seuls un soir après la classe avec mon magnétophone portatif.

Le soir, après souper, j'écoute la bande : c'est très mauvais.

Le lendemain on écoute en classe et on décide de recommencer (on voulait envoyer la bande aux correspondants).

Cette fois j'assisterai en tant que responsable du magnéto et de l'appareil photo. Le questionnaire avait été modifié, vu le résultat et les réponses de la 1<sup>re</sup> expérience.

Cette deuxième enquête a duré entre 1 h et 1 h 30, elle s'est montrée très fructueuse, le boulanger étant un ami de l'école.

Les élèves ont été surpris de voir qu'on ne faisait pas le pain de la même manière chez nos amis de Trézélan et à Lorigné.

— A Trézélan on met plus de levure qu'à Lorigné et chez nous, on utilise un reste de la pâte de la dernière fournée : le levain.

— *Le boulanger se lève tôt !*

— *La pâte lève au repos et elle lève beaucoup plus vite par temps orageux !*

Ils ont aussi compris pourquoi le pain était quelquefois plat et compact et que ce n'était pas toujours la faute du boulanger.

— *C'est drôle le système pour dorer le pain !* de l'eau qui tombe sur des marmites en fonte dans la couverture du four pour faire de la buée qui dore le pain.



Photo Pellissier

Ils en ont découvert des choses qu'ils voyaient souvent en venant à la boulangerie mais auxquelles ils n'avaient pas prêté attention !

Les élèves qui avaient fait l'enquête, accompagnés d'un bon dessinateur, ont réalisé un album (textes, dessins, photos), qu'ils ont montré au boulanger avant de l'envoyer aux correspondants.

Des filles du CM2 et une « cuisinière » du CM1, ont fait du pain en utilisant un projet de bande du CE que j'avais récupéré dans un bulletin. Ce pain n'avait pas assez levé, la pâte n'ayant pas été assez travaillée avant le repos, mais ils l'ont trouvé bon.

Deux frères (CM1-CM2) ont voulu essayer chez eux; la petite sœur, toute rayonnante, a apporté « le pain » le lendemain dans la classe de ma femme et tout le monde l'a goûté.

L'enregistrement a été nettoyé : on a enlevé les ratés, les mauvais bruits, mais on a conservé le gros œuvre. Je vais proposer au groupe départemental qu'on l'écoute lors d'une journée magnétophone et qu'on me dise ce qui reste à éliminer.

A. ROLAND  
Lorigné  
79 - Sauzé-Vaussais