



ATELIER BOULANGERIE

- **Importance historique du pain dans l'alimentation**
- **Origine et évolution**
- **La culture du blé, la meunerie, le moulin à vent**
- **Le fournil**

- **La fabrication du pain :**

- La farine
- La levure
- Les mesures de proportions
- Le pétrissage et la pousse
- La cuisson

(pour des raisons d'hygiène, les enfants repartent avec un pain réalisé en amont par le boulanger dans les conditions et normes en vigueur)

FICHE TECHNIQUE

- **Lieux :** Hangars agricoles, moulin, fournil
- **Durée :** 1h30 à 2h00
- **Nombre de participants :** 15 personnes maximum
- **Public :** scolaire
- **Tranche d'âge :** à partir du CP
- **Objectif :** Le pain aliment de base, culture du blé, la meunerie, confection du pain
- **Supports pédagogiques et moyens :**
 - *Matériels agricoles autour de la culture du blé*
 - *Le Moulin à vent et la fabrication de la farine*
 - *Le Fournil avec le four à bois*
 - *Démonstration et technicité de l'animateur*
 - *Matériel d'expérimentation, production*
 - *Remise des produits*

DEROULEMENT TEMPS REEL DE L'ACTIVITE

15 mn

- Accueil des participants
- Test des connaissances sur la thématique
- Introduction à l'animation
- Le pain : pourquoi, quand, comment ?

20 mn

- La base du pain : le blé, la céréale, utilisation des différentes machines permettant la culture du blé jusqu'à sa récolte
- Visite des machines sous les hangars
- Décomposition des différentes étapes
- Fonctionnement et technique
- Manipulation de la céréale et de ses résidus par les participants.

20 mn

- La transformation du blé en farine
- Visite du moulin
- Procédé de meunerie, décomposition des différentes étapes
- Manipulation des farines par les participants.

30 mn

- Présentation des ingrédients qui constituent le pain, étapes de la réalisation (mélange, pétrissage, pousse, cuisson)
- Démonstration de l'animateur
- Familiarisation des participants avec les ingrédients et la technique
- Expérimentation individuelle
- Cuisson du produit

15 mn

- Conclusion et analyse des résultats obtenus
- Difficultés rencontrées par chacun
- Validation des acquis théoriques et techniques
- Remise du pain aux participants