



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
- **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 :**
 - Outils 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

20 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 outils 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.

20 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

10 mn

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