

Atelier boulangerie

Dès le
CP

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

FICHE TECHNIQUE

Objectif : Le pain aliment de base, culture du blé, la meunerie, confection du pain

- Lieux : Hangars agricoles, moulin, fournil
- Durée : 1 h
- Nbre de participants : 15 pers. max

LA FABRICATION DU PAIN

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

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



DÉROULEMENT DE L'ACTIVITÉ

10 mn

- Accueil des participants
- Test des connaissances
- Introduction
- Le pain : pourquoi, quand, comment ?

15 mn

- La base du pain : le blé, utilisation des différentes machines permettant la culture 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.

30 mn

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

5 mn

- Réponses aux questions / Remise du pain aux participants en fin de journée au moment du départ.