

DU BLÉ AU PAIN

Âge: À partir de 8 ans	Durée: 2 heures (sans les temps de pause)	Nombre d'enfants: 15 maximum	Automne	X
			Hiver	X
			Printemps	X
			Été	X

Déroulement:

Reconnaissance des différents ingrédients, leurs origines, leurs rôles. Découverte des différents modes d'agriculture (intensif, extensif)

Les enfants sont initiés aux différentes étapes de transformation du grain de blé.

Petites expériences scientifiques sur la fabrication du sel.

Pétrissage, façonnage du pain.

Objectifs Pédagogiques:

Acquérir des compétences spécifiques.
 Comprendre la filière agricole, la fabrication du sel, de la farine, le fonctionnement du four à pain.

Objectifs Techniques:

Technique de fabrication du pain.
 Utilisation du moulin à moudre le blé, d'ustensiles de mesure.

Thèmes abordés: L'agriculture. Les différentes céréales, l'eau, le sel.	Autres orientations possibles:	Suite possible: Visite du moulin de Brignemont Planter des céréales.
Matériel mis à disposition: Panneaux sur les céréales Céréales Moulin Ingrédients et ustensiles de cuisine, poches, crayons.		Matériel à apporter: