

# FABRICATION DU PAIN

(Elèves d'Ecole Élémentaire)



## DEROULEMENT DE L'ACTIVITE

### 15 min

- ◆ Accueil des participants
- ◆ Echange de connaissances sur la thématique
- ◆ L'importance du Pain dans notre alimentation

### 10 min

- ◆ Présentation des ingrédients
- ◆ Le blé, sa culture, sa transformation

### 25 min

- ◆ Début de la fabrication
- ◆ Le pétrin
- ◆ Les enfants versent les ingrédients
- ◆ Observation du travail de la pâte

### 10 min

- ◆ Le Four à Pain de Brametourte, son histoire
- ◆ Echange de connaissances sur la thématique

### 20 min

- ◆ Travail de la pâte à pain
- ◆ Mise en forme des boules de pain pour les enfants
- ◆ Mise en forme des baguettes pour les adultes

### 10 min

- ◆ Mise sur grille
- ◆ Mise au four (traditionnel de cuisine)
- ◆ Rangement

*A la fin de la cuisson, le groupe pourra récupérer sa production pour ramener, consommer au goûter, selon les choix.*

- ◆ **Importance historique du pain dans l'alimentation**
- ◆ **La culture du blé, la meunerie, le moulin à vent**
- ◆ **Le fournil**
- ◆ **La fabrication du pain :**
  - La Farine
  - La Levure
  - L'eau
  - Le Sel
  - Le pétrin
  - Le Four

## FICHE TECHNIQUE

- ◆ **Lieux :** Salle de fabrication, Four à pain, Cuisine
- ◆ **Durée :** 1h30
- ◆ **Nombre de participants :** 15 enfants
- ◆ **Tranche d'âge :** à partir du CP
- ◆ **Objectifs :** Le pain est un aliment de base, culture du blé, la transformation du blé, la confection du pain.
- ◆ **Supports pédagogiques :**
  - Présentation de la chaîne du blé
  - Le Pétrin
  - Le Four à bois
  - Démonstration
  - Expérimentation - Manipulation
  - Dégustation
  - Remise des produits fabriqués