

# ATELIER PAIN

ATELIER DÉLOCALISABLE À L'ÉCOLE !

**Cet atelier pédagogique se propose d'initier les enfants à l'histoire et aux techniques de la fabrication du pain.**

## Objectifs pédagogiques

Apprendre aux enfants à faire du pain. Connaissance des ingrédients, confection du pain et cuisson dans le four à pain, observation du bâtiment et de son histoire, le rôle du pain dans l'alimentation du XVII<sup>ème</sup> siècle.

## Durée

1h30 - 2h

## Niveau

Cycles 1, 2, 3 et 4



## Déroulement

- Visite commentée du four banal de Lizine : découverte des ustensiles et des outils du fournier
- Découverte des céréales et des ingrédients du pain (farine, eau, sel, levain ou levure de boulanger)
- Atelier pain : fabrication de la pâte, pétrissage, façonnage, préparation du four et cuisson

## Thématiques abordées

- Le pain dans l'histoire du quotidien : le fournage, la consommation et la banalité
- Savoir-faire : la transformation et apprentissage des gestes
- Rôle du pain dans l'alimentation d'autrefois

## Jauge

9 enfants

## RÉSERVATION

Les ateliers scolaires sont disponibles sur réservation les lundis, mardis, jeudis et vendredis d'avril à juin et en septembre (hors période de vacances scolaires).

Pour réserver merci de nous contacter au 03 81 55 20 17, ou par mail à [reservations@maisons-comtoises.org](mailto:reservations@maisons-comtoises.org) ou utiliser le formulaire de réservation.

## **CONFORMITÉ DE L'ATELIER AVEC LES PROGRAMMES SCOLAIRES**

### **ATELIER PAIN**

**Cycle 1 : Construire les premiers outils pour structurer sa pensée : Découvrir les nombres et leurs utilisations.** Construire le nombre pour exprimer les quantités. Comprendre la notion de quantité implique pour l'enfant de concevoir que la quantité n'est pas la caractéristique d'un objet mais d'une collection d'objets (l'enfant doit également comprendre que le nombre sert à mémoriser la quantité). L'enfant fait d'abord appel à une estimation perceptive et globale (plus, moins, pareil, beaucoup, pas beaucoup). Progressivement, il passe de l'apparence des collections à la prise en compte des quantités. La comparaison des collections et la production d'une collection de même cardinal qu'une autre sont des activités essentielles pour l'apprentissage du nombre. Le nombre en tant qu'outil de mesure de la quantité est stabilisé quand l'enfant peut l'associer à une collection, quelle qu'en soit la nature, la taille des éléments et l'espace occupé : cinq permet indistinctement de désigner cinq fourmis, cinq cubes ou cinq éléphants.

Explorer le monde : Se repérer dans le temps et l'espace Stabiliser les premiers repères temporels. Ces repères permettent à l'enseignant d'« ancrer » pour les enfants les premiers éléments stables d'une chronologie sommaire et de leur proposer un premier travail d'évocation et d'anticipation en s'appuyant sur des événements proches du moment présent.

Explorer le monde du vivant, des objets et de la matière. L'enseignant conduit les enfants à observer les différentes manifestations de la vie animale et végétale. L'éducation à la santé vise l'acquisition de premiers savoirs et savoir-faire relatifs à une hygiène de vie saine. Elle intègre une première approche des questions nutritionnelles qui peut être liée à une éducation au goût. Les enfants enrichissent et développent leurs aptitudes sensorielles, s'en servent pour distinguer des réalités différentes selon leurs caractéristiques olfactives, gustatives, tactiles, auditives et visuelles. Chez les plus grands, il s'agit de comparer, classer ou ordonner ces réalités, les décrire grâce au langage, les catégoriser.

#### **Cycle 2 : Questionner le monde : Connaître des caractéristiques du monde vivant, ses interactions, sa diversité**

**Reconnaître des comportements favorables à sa santé.** Mesurer et observer la croissance de son corps. Mettre en œuvre et apprécier quelques règles d'hygiène de vie : variété alimentaire, activité physique, capacité à se relaxer et mise en relation de son âge et de ses besoins en sommeil, habitudes quotidiennes de propreté (dents, mains, corps). Catégories d'aliments, leur origine. Les apports spécifiques des aliments (apport d'énergie : manger pour bouger) La notion d'équilibre alimentaire (sur un repas, sur une journée, sur la semaine).

**Cycle 3 : Sciences et technologie : Expliquer les besoins variables en aliments de l'être humain ; l'origine et les techniques mises en œuvre pour transformer et conserver les aliments.** Les fonctions de nutrition Établir une relation entre l'activité, l'âge, les conditions de l'environnement et les besoins de l'organisme.

-Apports alimentaires : qualité et quantité.

-Origine des aliments consommés : un exemple d'élevage, un exemple de culture.

- Relier l'approvisionnement des organes aux fonctions de nutrition (digestion, respiration, circulation).

-Apports discontinus de nourriture à l'échelle de l'organisme (repas) et apports continus de nutriments à l'échelle des organes.

-Organes de stockage.

Les élèves appréhendent les fonctions de nutrition à partir d'observations et perçoivent l'intégration des différentes fonctions. Ils sont amenés à travailler à partir d'exemples d'élevages et de cultures. Ils réalisent des visites dans des lieux d'élevage ou de culture mais aussi dans des entreprises qui fabriquent des aliments à destination de l'être humain (boulangerie, pâtisserie, poissonnerie, laiterie, etc.). Ils réalisent des transformations alimentaires au laboratoire (yaourts, pâte levée). Ils décrivent des habitudes et des choix de consommations, et identifient certaines de leurs conséquences. Ce thème contribue à l'éducation à la santé et s'inscrit dans une perspective de développement durable.

#### **Cycle 4 : Classe de 5<sup>ème</sup> : Géographie : Thème 2 : Des ressources limitées, à gérer et à renouveler**

**-L'alimentation : comment nourrir une humanité en croissance démographique et aux besoins alimentaires accrus ?** ODD mobilisés sur l'alimentation : lutte contre la faim : éliminer la faim, assurer la sécurité alimentaire, améliorer la nutrition et promouvoir une agriculture durable (ODD 2) ; établir des modes de consommation et de production durables (ODD 12) ; accès à la santé (ODD 3)

**Sciences de la vie et de la Terre : Le corps humain et la santé.** Relier la nature des aliments et leurs apports qualitatifs et quantitatifs pour comprendre l'importance de l'alimentation pour l'organisme (besoins nutritionnels).

Groupes d'aliments, besoins alimentaires, besoins nutritionnels et diversité des régimes alimentaires.

## **ATELIER PAIN À L'ÉCOLE**

Prérequis !

- Classe en demi groupe

- S'assurer en amont de l'atelier que chaque participant dispose d'une tenue adaptée aux travaux salissants

- Disposer d'un point d'eau à proximité directe du plan de travail

- Disposer les tables en îlot central préalablement à l'atelier

- Disposer d'un retro ou vidéoprojecteur et d'une surface de projection (dans le cadre des classes de cycles 2, 3 et 4)