



AU FOUR ET AU MOULIN

LYCÉE

Cet atelier pédagogique se propose d'initier les élèves à l'artisanat du boulanger et aux techniques de la fabrication du pain grâce à une approche historique et scientifique. Grâce au jardin des céréales, ils apprendront le rôle de leur domestication dans l'agriculture et leur utilisation dans notre alimentation. En utilisant des savoir-faire artisanaux, ils confectionneront leur propre pain.

Durée

1h30 (l'atelier de l'après-midi ne pourra pas se terminer avant 15h en raison de la cuisson du pain)

Jauge

12 élèves (possibilité de faire trois groupes)

Compétences du socle commun

Histoire : Comprendre l'évolution des sociétés

Physique-chimie : Constitution et transformations de la matière / Valoriser l'approche expérimentale

Thématiques abordées

- Le pain dans l'histoire du quotidien: la vie du fournil et des paysans, la consommation, la banalité
- Savoir-faire : la transformation et apprentissage des gestes
- Rôle du pain dans l'alimentation d'autrefois
- La domestication des céréales : histoire et utilisation dans l'alimentation

Déroulement de l'atelier

- Visite du four banal de lizine : découverte des ustensiles et des outils du fournil
- Découverte des ingrédients du pain
- Explication du fonctionnement chimique du levain et de la "levée" du pain
- Fabrication du pain : confection de la pâte, pétrissage, façonnage
- Observation de la préparation du four et de la

cuisson

- Visite du jardin des céréales

Chaque élève pourra repartir avec un pain

CONTRAINTES

Prévoir impérativement un contenant pour rapporter le pain !



RÉSERVATION

Les ateliers scolaires sont disponibles sur réservation les lundis, mardis, jeudis et vendredis d'avril à novembre pendant les horaires d'ouverture (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 ou utiliser le formulaire de réservation.