



LA MAIN À LA PÂTE

CYCLE 2&3

Cet atelier pédagogique propose d'initier les enfants à l'histoire liée à l'artisanat du boulanger et aux techniques de la fabrication du pain. En utilisant des savoir-faire artisanaux, ils confectionneront leur propre pain.

Objectif → Expliquer les besoins variables en aliments de l'être humain et les techniques mises en œuvre pour transformer et conserver les aliments

→ Se situer dans le temps

→ Concevoir, réaliser, créer

Durée

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

Jauge

9 enfants

Compétences du socle commun

Domaines 4 et 5 : Questionner le monde du vivant, de la matière et des objets

Thématiques abordées

- Le pain dans l'histoire du quotidien: la vie du fournil et des paysans
- Savoir-faire : la transformation et apprentissage des gestes
- Rôle du pain dans l'alimentation d'autrefois

Déroulement de l'atelier

- Visite du four banal de Lizine : découverte des ustensiles et des outils du fournier
- Découverte des ingrédients du pain
- Fabrication du pain : confection de la pâte, pétrissage, façonnage
- Observation de la préparation du four et de la cuisson

Chaque enfant 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.