

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

9 élèves

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 fournier
- 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.