



Fiche pédagogique

« Au four et au moulin »

Cycles 1, 2 ,3 et centres de loisirs

Au hameau des Massons, il y avait déjà un moulin dès le 12^{ème} siècle. Autrefois il y avait un moulin à farine, et il y a quelques années les bénévoles de l'association ont construit un four à pain.

L'atelier permet aux enfants de façonner un petit pain aux graines qui sera cuit au four à bois. Au moulin, ils assistent aussi à la fabrication de l'huile de noix, noisette ou colza.

☐ DUREE : 2h00

☐ NOTIONS ABORDEES : Le fonctionnement d'un four, la fabrication du pain, le fonctionnement d'un moulin, la fabrication de l'huile

☐ COMPETENCES ET TACHES POUR LES ELEVES :

Mise en pratique des conseils donnés pour réaliser son pain, observation de la transformation de la matière (de la graine à l'huile)...

☐ DESCRIPTIF DE L'ATELIER :

1^{ère} étape : AU FOUR

Après avoir vu le four à pain et l'avoir garni de bois les enfants façonneront chacun un petit pain aux graines. Les pains seront ensuite mis à pousser. Puis, les enfants découvrent la recette de la pâte à pain.

2^{ème} étape : AU MOULIN

Les enfants assistent à la fabrication de l'huile faite par le maître huilier sous leurs yeux. Ainsi, tous les secrets de nos huiles vierges leurs sont révélés. Au moulin, tous leurs sens sont en éveil.

3^{ème} étape : DEGUSTATIONS

Pendant la cuisson des pains, les enfants goûtent nos huiles vierges et dégustent différents pains du boulanger, autour d'un verre de sirop de myrtille.

En fin d'atelier, chacun repart avec le petit pain aux graines qu'il a façonné.

Remarque :

Cet atelier ne peut pas être fait pour deux classes (ou groupes) en même temps.