

**Thème:** Ferme

**Module:** Pain

saison

toute  
l'année

lieu

maison  
cour



### Objectifs

1. Découvrir toutes les étapes du grain au pain.
2. Apprendre la recette et manipuler.
3. Susciter l'envie de manger son pain.
4. Ramener son pain bio à la maison ou le déguster sur place.

durée

1 séance de  
2 h

### Préparation

- Tous les ingrédients (la farine, le levain, le sel...)
- Le bois
- Le fournil, le matériel sur le chariot

effectif, âge

10 à 15  
À partir de  
3 ans

### Déroulement de la séance

but

Faire du pain biologique le goûter et le ramener à la maison

drama

Selon l'âge histoire avec le capitaine Crochet qui prête son crochet

groupe

Tout le groupe en même temps

activités

1. visite d'un champ de blé
  2. fabrication de la pâte (pétrin)
  3. visite du moulin pendant la levée
  4. récolte du bois mort, préparation du feu dans le four
  5. façonnage de la pâte à la main
  6. mise au four
- sortie du four... applaudissements !

finalité

Déguster son pain et donner son avis (goût, texture, forme...)

intervenant

Franck

matériel

- pétrin
- moulin
- four à bois
- matières premières

Exploitation

- Visiter une boulangerie
- faire son pain maison
- les céréales, l'histoire du pain, les diversités de pains ...

### Critères d'évaluation des objectifs

1. fiche d'évaluation en classe
2. Chaque enfant participe aux différentes étapes de fabrication
3. Ils savourent leur pain sur place
4. Ils ramènent leur petite boule de pain ou l'on savourait sur place