

Ferme

Module : Pain

Saison

Toute l'année

Intervenant

Franck

Âge

3 ans et +

Lieu

La maison et
la 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

Préparation

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

Organisation

But	Déroulement	Finalité	Drama
Faire du pain biologique le goûter et le ramener à la maison	<ul style="list-style-type: none">• Visite d'un champ de blé• Fabrication de la pâte (pétrin)• Visite du moulin pendant la levée• Récolte du bois mort, préparation du feu dans le four• Façonnage de la pâte à la main• Mise au four• Sortie du four... applaudissements !	Déguster son pain et donner son avis (goût, texture, forme...)	Selon l'âge, histoire avec le capitaine Crochet qui prête son crochet

Critères d'évaluation des objectifs

- 1 Fiche d'évaluation** en classe
- 2** Chaque enfant **participe** aux différentes étapes de fabrication
- 3 Savourer** le pain sur place