



Fiche pédagogique

« Le petit mitron »

Cycle 2,3

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.

☐ **DUREE** : 2h00

☐ **NOTIONS ABORDEES** : Le fonctionnement d'un moulin, d'un four à bois, les céréales et leur transformation en farine, le pain : façonnage, pâte à pain ...

☐ **COMPETENCES ET TACHES POUR LES ELEVES** :

Mise en pratique de conseils donnés pour façonner sa boule de pain, expérimentation de la transformation des céréales en farine d'hier à aujourd'hui.

☐ **DESCRIPTIF DE L'ATELIER** :

1^{ère} étape : FACONNAGE DES PETITS PAINS

Après avoir vu le four à pain et l'avoir garni de bois les enfants vont réaliser leur petit pain. Ils vont y incorporer des graines, puis le façonner. Les pains seront ensuite mis à pousser.

2^{ème} étape : DECOUVERTE DES CEREALES ET DE LEUR TRANSFORMATION EN FARINE

A partir de quoi on fait de la farine ? Depuis quand en fait on ? Différentes céréales (blé, seigle, épeautre, maïs...) sont présentées aux enfants. Puis, ils découvrent la fabrication de la farine au fil du temps.

3^{ème} étape : DEGUSTATION

Avant d'enfourner leur petit pain, les enfants font la grigne (signature du boulanger). Pendant la cuisson, une pâte à pain est réalisée devant eux ce qui leur permet d'en connaître les ingrédients. Enfin, ils dégustent différents pains du boulanger autour d'un verre de sirop de myrtille.

Chaque enfant repart avec le pain qu'il a façonné.

Remarque :

Cet atelier ne peut pas être fait pour 2 classes (ou groupes) en même temps.