QUATRE ATELIERS SONT À VOTRE DISPOSITION TOUT AU LONG DE L'ANNÉE

FABRICATION DU PAIN

Chaque élève pétrit et façonne son pain.
Nous abordons plusieurs thèmes :

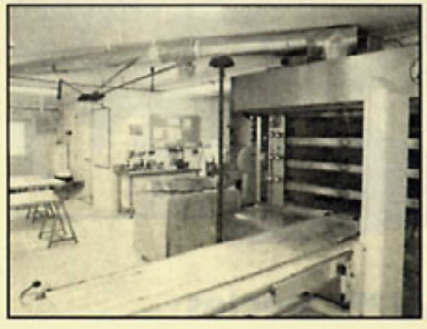
- **Les différentes étapes de la panification.**
- **Etude des constituants de la pâte à pain et leurs rôles dans la panification.**

Ingrédients : farine, sel, eau, levain, levure

Le boulanger vous guide et vous conseille tout au long des différentes étapes de la panification et vous apprend à mieux connaître le patrimoine universel que représente le pain.

Des microscopes sont à la disposition des élèves pour observer l'amidon et les levures.

Certaines expériences sont mises en place pour montrer la présence de dioxyde de carbone et de vapeur d'alcool dégagés au cours de la fermentation.



"Une partie du fournil a été aménagée et garde sa fonction de boulangerie, l'autre partie a été transformée en atelier pain.

VISITE DU MOULIN

Nous vous proposons des visites différentes et adaptées à l'âge des élèves, de façon à faciliter une exploitation pédagogique en histoire, en géographie.

HISTOIRE

Cette visite permet de découvrir l'histoire des céréales, des moulins, du pain depuis le néolithique jusqu'à nos jours.
Nous abordons le Moyen âge à travers les métiers de boulanger et de meunier (mise en place de la charte des métiers, du compagnonnage).

GÉOGRAPHIE

- Les différentes céréales et leur répartition dans le monde.
- Le cycle de l'eau.
- La situation du moulin sur la Lède.

DÉMONSTRATION DE MOUTURE À L'ANCIENNE

- La force hydraulique et ses différentes utilisations au cours des siècles.
- Les différentes roues hydrauliques.
- L'évolution des moulins au cours des siècles.

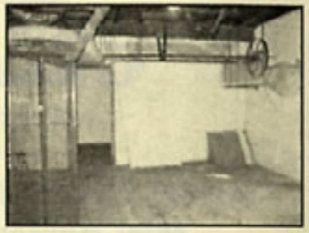
Chaque élève va alimenter le moulin en blé.

Mise en fonction du moulin mû par la force hydraulique.

Chaque élève tamise sa farine et l'emporte.

VISITE DU MUSÉE

1/ Fournil du XIX siècle : Les enfants découvrent la vie du boulanger autrefois à travers des contes et des anecdotes.



2/ Dans la salle centrale un rouet entraîne des engrenages et met en évidence les différentes possibilités de transmission du mouvement.
Ce rouet entraîne un alternateur qui produit de l'électricité.

3/ Salle d'exposition : la vie autour du moulin.
Des panneaux permettent de mieux connaître la faune et la flore du bord de la rivière.
- **Le coin des lavandières**
- **Exposition sur les différents modes de pêche d'autrefois.**

VISIONNAGE DE FILMS VIDÉO

"Du champ de blé au pain" édité par Pierron
A partir des classes de 6 ème

"Du grain au pain" édité par l'Epi
A partir des classes de maternelle et primaire

"La levure pour que vive notre pain"
A partir du CE2 jusqu'aux classes de collège

Présentation des métiers de la filière blé, farine, pain et des différentes écoles

qui préparent aux métiers de meunier et de boulanger.
Des professions en pleine évolution et porteuses d'emplois.