

Au début du siècle dernier, le pain était l'un des principaux aliments consommés par les fermiers. Sa cuisson avait lieu tous les 10-12 jours, souvent dans le four à pain du village.

La ferme d'antan vous propose de découvrir les différentes étapes de son élaboration : de la culture du blé à la cuisson du pain au four à bois.

Objectifs pédagogiques

- Découvrir l'origine et l'histoire du pain.
- Comprendre les différents stades de la culture du blé : de la germination à la moisson.
- Réaliser la transformation du blé en farine.
- Participer à la fabrication du pain et à sa cuisson.
- Saisir le fonctionnement d'un four chauffé au bois.

Déroulement de l'animation

- Échange et discussion sur la composition du pain et l'évolution de sa consommation.
- « Les étapes de la culture du blé » : évolution et pousse d'un grain de blé en fonction des saisons.
- Observation et démonstration d'une récolte manuelle.
- Fabrication de farine : utilisation du moulin et tamisage.
- Confection du pain.
- Observation et participation au fonctionnement du four : allumage, chaleur, enfournement, cuisson, défournement.

Public et durée

Niveau : pour tous.
Durée : journée (10h-15h30)

Informations pratiques

- Animation réalisable toute l'année.
- Animations pédagogiques agréées par l'Inspection Académique et la Direction de la Jeunesse et des Sports.
- Tarification : 7 € par enfant
- Possibilité de pique-nique (sous abri).
- Toilettes et parking pour le car à proximité.

- Matériel à prévoir :
Une caisse (cagette, carton) pour emporter les pains