

### ➤ « Les grands boulangers » - Fabrication du pain

- Démonstration de pétrissage et explication des ingrédients
- Manipulation de la pâte (façonnage, mise en forme)
- Décoration personnalisée du pain (graines, fruits secs)
- Enfournement



### ➤ « Initiation à la mouture de céréales »

#### Objectifs :

- Reproduire les étapes de la mouture de différentes céréales (trois moulins sont à disposition)
- Obtenir différentes qualités de farine
- Repérer les différents produits obtenus (germe, son, farine)



### ➤ « Découverte ludique et sensorielle des farines »

#### Objectifs :

- Reconnaître les principales farines et céréales utilisées dans le monde de la boulangerie



### ➤ « Le Sudoku du pain, le casse tête des céréales »

- Sur le principe du sudoku, dix plateaux en bois sont à compléter avec de nombreuses céréales utilisées dans le monde de la boulangerie.



### ➤ Douze étapes pour respecter le pain et son environnement

- Un jeu de cartes à mettre dans l'ordre présentant deux types de filière « blé-farine-pain ».



### ➤ « De la moisson à la farine »

- Un dispositif interactif sollicitant le toucher, la vue et la réflexion.

### ➤ Projection de films (facultatif, à partir du collègue)

- « Nos enfants nous accuseront » - Jean-Paul Jaud, 2008  
La courageuse initiative d'une municipalité qui décide d'introduire le bio dans la cantine scolaire du village
- « Les blés d'or » - Honorine Perino, 2005  
Légalité et légitimité des semences paysannes

