



ATELIER FABRICATION DE PAIN



Contact:

Les garandons
26150 Chamaloc

06.33.29.09.20
04.75.21.19.35

fournambul@gmail.com



Association loi 1901
N° siret; 83536246800018

Boulangerie itinérante et pédagogique

Et si nous organisons un atelier autour du pain?

Boulangier durant plusieurs années à la maison du pain bio à Civrieux d'Azergues (69), j'ai appris la fabrication du pain « à l'ancienne » : pétrissage à la main, cuisson au feu de bois, utilisation d'un levain naturel... Régulièrement la boulangerie accueillait des jeunes et des moins jeunes curieux de participer et de découvrir ce savoir-faire traditionnel...

Aujourd'hui je me propose de me déplacer avec mon four à bois ambulante dans votre centre et de passer ensemble une demi-journée ou une journée

Objectifs de ces ateliers

- Se retrouver de façon ludique, échanger.
- Valoriser l'autonomie des jeunes vis-à-vis de leur alimentation
- Transmettre un patrimoine culturel et un savoir faire
- Exprimer sa créativité.
- Faire connaître la valeur nutritionnelle du pain sur la santé.
- Partager la satisfaction de faire son propre pain .

selon le nombre d'enfants afin que chacun puisse participer à toutes les étapes de la fabrication du pain:



pétrissage, façonnage, personnalisation de son pain...

Différents ateliers ludiques et pédagogiques sont proposés durant les phases intermédiaires de levée du pain :

Impératifs techniques:

- Disposer d'un espace ouvert de 6mx4m.
- D'un accès à l'eau potable (lavabo).
- D'une prise électrique 220v.
- D'une salle avec des tables facilement lavables.

- Découverte des étapes qui mènent du grain au pain : moudre le blé, tamiser la farine. Autant de gestes que les enfants reproduiront sur place avec du matériel adapté (petit moulin manuel, tamis circulaire.)

- Reconnaissance de différentes céréales et leurs utilisations.

- Jeux sensoriels de toucher, d'observation, de manipulation, de réflexion...



Tarifs :

- 335 euros la demi journée,
- 470 euros la journée, hors frais kilométriques : (0,55cts /km) (Jusqu'à une trentaine de personnes environ par demi-journée)

Ce tarif comprend la prestation de l'animateur artisan boulanger, la mise à disposition du matériel de boulangerie mobile, le matériel pédagogique ainsi que les matières premières issues de l'agriculture biologique.

(les enfants repartent avec leur pain)