

Les ateliers de fabrication de pain :

D'où vient le pain que nous mangeons tous les jours ? D'où vient la farine ? Comment pousse le blé ? Autant de questions qui trouveront des réponses à la Maison du blé et du pain.

Le fournil, la fabrication, un tour de pétrin, la moisson, les saisons du blé, le pain dans le monde, le secret des pains Les enfants seront incollables sur le pain et sa fabrication !



« Les apprentis boulangers »,

Programme de la journée : Le matin, les enfants sont dans le fournil, ils participent à la pesée des ingrédients, le pétrissage et le façonnage du pain.

L'après-midi, nous enfournons les pains dans le four à bois et pendant la cuisson les enfants visitent le musée.

En fin de journée, place à la dégustation !

Chaque enfant repart avec un gros pain et sa création.

Possibilité de prendre le repas de midi dans une salle de la mairie.

« Les petits mitrons »

Spécialement adaptée pour les maternelles.

Les petits mitrons découvriront les secrets de la fabrication du pain.

Le matin, ils pétrissent la pâte et façonnent un petit pain et l'après midi, après l'enfournement du pain, ils visitent le musée et visionnent un petit film sur « le blé, la farine et le pain ».

En fin de journée, avant la dégustation, Magali raconte l'histoire de P'tit bonhomme.

Chaque enfant repart avec un gros pain et sa création.

- **Horaires : 10h00 à 16h00.**

- **Forfait : 140 € / animation pour un maximum de 25 participants,
+ 6.00€ par personne en plus.**

- **Accès handicapés**

- **Gratuité pour les accompagnateurs dans la limite de 1 pour 8 enfants.**



« Les apprentis boulangers » adultes:

-Horaires : de 10h00 à 16h00.

-Forfait : 140 €/groupe (15 personnes maximum) + 15€ /personne supplémentaire

-Réservation 15 jours à l'avance

- Gratuité : pour le chauffeur et un accompagnateur

-Accès handicapé avec ascenseur

Contact : Magali Marcel au 03 85 91 57 09

