

Cycle 1 2 et 3



La main à la pâte

Ou comment l'homme a su intervenir sur un environnement hostile pour le rendre fertile.
Grâce à une culture intensive, on obtenait le seigle nécessaire à la fabrication du pain, aliment de base de la société agro-pastorale.

Pan fres, que minje coum tres (du pain frais on en mange comme trois)
Pan du coum dus (du pain dur comme deux)
Pan blan, que minje pa tan (du pain blanc on n'en mange pas tant)

**Chez nous, c'est du *nega* (pain de seigle / pain noir) que l'on fabrique.
Manches retroussées, mains lavées, on est prêt !**

**Pour les ingrédients, à vous de jouer !
Mesurer, mélanger, pétrir**

Le four est chaud, le moulin tourne, tout est préparé !

Puis par l'odeur alléchés, au four vous irez, déguster votre pain frais !

Période : d'avril à novembre

Horaires du train : départ impératif 10h

Atelier de 2 heures et visite autonome. Tarif : 8 euros par élève.

Matériel à prévoir : cahier /crayons