



**A T E L I E R  
F A B R I C A T I O N  
D E P A I N D A N S  
V O T R E É C O L E**



## Contact:

Les garandons  
26150 Chamaloc

06.33.29.09.20

04.75.21.19.35

fournambul@gmail.com  
www.fournambul.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 ambulant dans votre école et de passer ensemble une demi-journée ou une journée selon le nombre d'élèves afin que

#### Objectifs de ces ateliers

- Se retrouver de façon ludique, échanger.
- Valoriser l'autonomie des élèves 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 .

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 :

- 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...



#### 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.



#### Tarifs :

- 345 euros la demi journée,
  - 485 euros la journée.
  - Frais kilométriques : (0,60 cts / km)  
(Jusqu'à une trentaine de personnes environ par groupe)
- 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)