

# ATELIER PAIN AU FOUR DU VILLAGE

**Objectifs :** Vivre la fabrication et la cuisson du pain dans un four traditionnel à bois.

**Public :** Cycle 1, 2 et 3.

**Matériel / Supports :** Ingrédients pour la fabrication du pain. Four à pain du village de Riouclar.

**Durée :** 1 demi-journée

**Lieu :** En extérieur, avec fabrication en intérieur.



## Déroulement :

Dans un premier temps, les enfants participeront à la fabrication du pain sur le centre, puis ils descendront au village pour voir l'utilisation du four, le moment où l'animateur enfourne le pain. Le temps de la cuisson permettra de discuter sur la vie du village.

Lorsque le pain est cuit, les enfants pourront sentir et humer la bonne odeur du pain, puis le déguster sur place accompagné de confiture ou de nutella, pour un goûter original !

