

A close-up photograph showing a pair of hands kneading a piece of light-colored dough on a dark, speckled marble surface. The hands are positioned to stretch and fold the dough, with fingers visible on the right side. The lighting is soft, highlighting the texture of the dough and the skin of the hands.

*Du pain  
aux  
grains*

*ANIMATION AUTOUR DU PAIN  
DANS LES ECOLES*

## Mes objectifs pédagogiques sont :

- Sensibiliser les enfants au circuit alimentaire pour leur donner envie de découvrir d'où proviennent les aliments qu'ils mangent tous les jours.
- Leur faire connaître une partie du métier de boulanger à travers les étapes de fabrication du pain....
- Leur transmettre des connaissances à travers des activités ludiques.
- Éveiller leur curiosité, leur sens visuel et olfactif.



## Exemple de réalisation

### PAIN NORVÉGIEN



## Mes moyens pédagogiques sont :

- Un four à bois pour réaliser la cuisson des pains.
- Un paysan boulanger qui me fournit de la farine issue de ses céréales (Seigle, Epeautre,...) farine label BIO.
- Des jeux ludiques et pédagogiques (Jeux de l'oie, Jeux de KIM,..) création personnelle.