Atelier : Du grain à l'épi.

Vidéo : Une boulangerie traditionnelle bretonne
& débat sur l'évolution du métier de boulanger

Pétrissage de la pâte à pain au levain à la main

Atelier : Fermentation de la pâte à pain au levain,
à la levure, dégustation et impact diététique, le rôle du gluten…

Façonnage des pains par les élèves.

Ateliers : Reconnaissance de différentes céréales, panifiables ou non
épis et grains du monde entier, moulin manuel à meule de pierre
Vidéo : le moulin à meule de pierre de l'Egault

Exposition de photos
« *Pains du monde* »

Débat :
Education à l'environnement
et à l'alimentation humaine

Enfournement, défournement, dégustation des pains

Les professeurs des *« Sciences de la Vie et de la Terre »* sont invités s'ils le souhaitent à intervenir pour des expériences spécifiques, au fil de la journée :

Mise en évidence des constituants du pain et des différentes fermentations, le rôle du gluten, les céréales panifiables, la classe sera alors divisée en 2 groupes. A voir ensemble lors de la préparation

*Tarifs : Nous consulter. Nous verrons ensemble les conditions d'intervention : En fonction du nombre d'élèves, du contenu de l'animation, du matériel indispensable à l'animation

*Fiche technique sur demande.

Animation
DU GRAIN AU PAIN

L'association « Les TURLUPAINS » a pour but d'initier à la fabrication d'un pain de qualité, à la filière du grain au pain et de favoriser toute activité concourant à ce but.

Elle propose dans les collèges et lycées professionnels une animation sur une journée **« DU GRAIN AU PAIN »**

- aux classes de 6ème, dans le cadre des

Sciences de la Vie et de la Terre

« Des pratiques au service de l'alimentation humaine »

transformation biologique

- aux classes de SEGPA, d'ULIS
- et aux classes de 3ème à orientation professionnelle

Association Les Turlupains:
5, rue de la fontaine 56000 Vannes
Tel: 02 97 47 56 78
Site internet:www.lesturlupains.fr
lepaindanstouslessens@gmail.com