FICHE TECHNIQUE

- **Superficie :** 30m2 minimum
- **Branchements électriques :** 2
- **Tps de montage / démontage :** 1H
  (1 animateur Turlupains + 1 personne de la structure accueillant l'exposition)
- **Durée de la visite :** 45 min
  Un aménagement de l'exposition pour les personnes handicapées est en cours (malentendants, malvoyants, personnes à mobilité réduite).

TARIFS

Le prix varie selon la durée de la location et les frais de transport. Pour connaître le tarif *merci de nous consulter.*

(Du fait de notre statut associatif, cette opération est exonérée de TVA en application de l'article 261.7 du code général des impots)

CONTACT

Association LES TURLUPAINS
5 rue de la Fontaine
56000 Vannes
Tél : 02 97 47 56 78
(Le fournil est ouvert le mardi et le vendredi de 15h à 19h30)
Site : http://netoos.org/turlupains

Ce projet a reçu le soutien du Conseil Général du Morbihan et du Conseil Régional de Bretagne

Conception : Graphique Studio (02 97 74 89 46) / Imprimerie de Guingamp

Association Les Turlupains

Le pain dans tous les sens

exposition-itinérante

L'ASSOCIATION

Créée en 1993, l'association Les Turlupains initie petits et grands à la fabrication du pain traditionnel au levain naturel dans une ambiance agréable et familiale sous deux formes d'activités différentes :

- Dans son fournil chaleureux en accueillant ses adhérents dans un esprit de partage et de convivialité.
- À l'extérieur, en proposant des animations adaptées au public grâce à son four ambulant chauffé aux fagots de bois.

Fils de Boulanger, Richard Marchand a choisi la formule associative pour transmettre son savoir-faire en y ajoutant ses talents de comédien.
Danièle Le Cloërec, animatrice, y ajoute ses talents de pédagogue et de créativité.
Aujourd'hui, l'association vous propose de découvrir sa toute nouvelle forme d'activité : l'exposition ***« Le pain dans tous les sens »***.

L'EXPOSITION

« Le pain dans tous les sens » est une exposition originale à la portée de tout le monde. Ludique, interactive et sensorielle elle offre une double lecture pour petits et grands.
Elle permet de découvrir ou redécouvrir par les cinq sens les secrets du pain traditionnel comme si vous étiez dans un fournil : grâce aux modules, devinez par le toucher et l'odorat les différents ingrédients qui composent le pain, écoutez les bruits et les chants du fournil, repérez les différents pains et leurs saveurs…
C'est également un voyage à travers un patrimoine de fours de campagne, de pains décorés, de pains du monde sous la forme d'un triptyque interactif qui se décline en trois thèmes : culture, éducation à l'environnement et art.

LES ANIMATIONS

En complément, l'association vous propose en guise d'inauguration ou de clôture de l'exposition des animations pratiques, créatives et scientifiques.
Ces animations initient adultes et enfants à la fabrication du pain grâce au four ambulant, au tressage de paille et à la fabrication de bouquets de moisson, à la découverte des pains du monde et au processus scientifique de la composition du pain.
Elles sont également l'occasion de sensibiliser les publics aux questions de protection environnementale.