

## DU BLE AU PAIN Boulanger d'antan

- [Partager par email](#)
- [Imprimer](#)
- [PD](#)
- [Lien de la page](#)



C'est sous vos yeux, le travail du **blé** jusqu'à la fabrication de pâton de **pain** par les enfants. Ils vont vanner, moudre, tamiser, pétrir avec du matériel authentique.



Avec deux pétrins, des sacs de farine, des moulins, différentes corbeilles à pain, une bascule, un diable, une balance, les vieux métiers sont de retour.



Il y a également un présentoir à pain, des coupe pain, des farines et pains divers, sans oublier la présence d'un âne bâté. Vous trouverez très utiles les panneaux explicatifs "du Blé au Pain" et "Racontes moi le Grain de Blé" qui sont d'une aide très précieuse.



Prévoir une surface de 40 m<sup>2</sup> et deux barnums.



Vous aimerez aussi :

[MANEGE ECOLOGIQUE CONTES ET LEGENDES](#)



[MANEGE GONFLABLE des ENFANTS de la JUNGLE](#)



[DEGUSTATION POMME AU JUS](#)



[LES FLEURS SUR ECHASSES : Bouquet de Femmes Végétales au Parfum](#)



[MANEGE de NOEL Ecologique à Traction Manuelle en Location](#)



[PETITE TYROLIENNE](#)



[LES ECHASSIERS FLEURS BLANCHES LUMINEUSES : pour Maman, pour Noël et par Amour](#)



[POTIRON-ORCHESTRE ET ACCORDEON](#)

**Source URL:** <https://www.monicamedias.com/du-ble-au-pain-boulangier-d-antan.html>