

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 m² et deux barnums.



Vous aimerez aussi :

[LES FEES DU PRINTEMPS : Echassiers de Rêve en Vert Nature](#)



[LOCATION CARROUSEL MANEGE VERT NATURE](#)



[LES JARDINIERS CITROUILLES : sketches rires et nature](#)



[LES CAROTTES SAUTEES : légumes pour fantaisie bio](#)



[LES INSECTES Echassiers Multicolores](#)



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



[TRANSHUMANCE DE MOUTONS : le troupeau et ses bergers dans votre ville](#)

DU BLE AU PAIN Boulanger d'antan

Published on Monica Médias (<https://www.monicamedias.com>)



[LE MATELASSIER](#)

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