

Animations TOUT PUBLIC

- Adultes
- Enfants
- Jeunes des centres de loisirs
- Foyers Socio-éducatifs
- Maisons de retraite
- IME
- Écoles, collègues

L'association

Le LuPain des Chemins

parcourt les petites villes et villages du Morvan et de la Saône et Loire.

Nous vous proposons des ateliers de fabrication de pain biologique au levain.

Pour cuire le pain, nous utilisons un four à bois installé sur une remorque....

C'est l'atelier pain ambulant.

Le pain
comme vecteur de l'éducation
au respect de la Terre

Les objectifs de l'atelier :

- La transmission d'un savoir-faire ancestral
- L'éducation à l'environnement et à l'agriculture biologique
- La sensibilisation à l'alimentation saine
- La création de lien social en milieu rural



Contact : Caroline Maisonneuve
Le LuPain des Chemins
Corcelle, 71190 La Chapelle Sous Uchon
☎ 03 85 54 36 06
lelupaindeschemins@kiosq.info

Le LuPain des Chemins



Des ateliers de fabrication de pain

- le pétrissage,
- le façonnage,
- la mouture de la farine,
- la cuisson.

Le four à pain ambulant



Apprendre à pétrir le pain



à le façonner et à le cuire



dans le partage et la bonne humeur

Une journée type

- 9h installation
- 10h pétrissage
- 11h histoire du blé au pain (photos, musique)
- Possibilité de préparer des plats qui cuisent au four pour le repas de midi
- 14h chauffe du four
- 15h façonnage des pains (aux graines, aux figues, au chocolat...)
- 16h enfournement des pains
- 17h goûter, le pain est cuit

Conditions d'accueil :

- une pièce chauffée à 20°C
- 2 tables en stand ou intérieur pour l'atelier
- 10m² en extérieur pour installer le four à pain (préau en hiver, si possible)
- Devis sur demande.