

ENVIRONNEMENT CAMPAGNE

L'ECO-PAIN DES BOIS DÉCOUVREZ LE MONDE DU PAIN AU LEVAIN



Un voyage des **5 sens** avec Lionel et le "**TROUBA-FOUR**", au cours duquel les élèves mettent **la main à la pâte**.

L'animation se déroule sur une journée avec une classe. Les différentes étapes de la fabrication du pain sont rythmées par **des jeux, des contes, des chansons, des lectures collectives et des moments de discussion**. La cuisson a lieu au centre dans le **four à bois** mobile.

Voici une journée "**PAN'IMATION**" :

8h > Lionel et son "**TROUBA-FOUR**" s'installent au centre.

9h > présentation des **objectifs** de la journée aux enfants sous diverses formes selon les âges (*observation et présentation des ingrédients et calcul des proportions pour les plus grands...*)

9h30 > les mains dans le pétrin, on sent, on touche, on goûte même...en tous cas on devient créateur !

11h > on coupe, on pèse et on façonne les pâtons à sa guise.

12h à 14h > Lionel chauffe le "**PAN'IMATION**" pendant que les pâtons poussent.

14h30 > enfournement collectif des futurs petits pains.

15h15 > défournement des petits pains.

Enfin on peut goûter sa production...



≥ cycle 1

au centre

IE

1 journée

LA CHÈVRERIE DE LA ROCHE A BROUSSE



Visite commentée de l'élevage d'un troupeau de **120 chèvres** alpines et de **la fabrication du fromage**... dans une fromagerie moderne, aménagée dans un ancien corps de ferme en granite, typique de la région...

-En privilégiant l'**observation et le contact** avec les animaux, la visite de la chèvrerie permet de découvrir les différents aspects de l'élevage d'un petit ruminant :

- alimentation
- reproduction
- production laitière



- A la **fromagerie** les enfants comprennent comment le lait devient **fromage**.

La dégustation de fromages à différents stades d'affinage met les papilles gustatives en action et les enfants testent leurs capacités à apprécier les nuances du **goût**.

-L'engagement de l'exploitation dans une démarche de **développement durable** offre la possibilité d'une sensibilisation à cette notion.(Présence de **capteurs solaires** (production d'eau) et de **panneaux photovoltaïques**).

☞ <http://chevrerie.la-roche-in-63.fr>



≥ cycle 1

à 2 km

VA

1 h 30 à 2 heures

ENVIRONNEMENT CAMPAGNE

LE CHAUDRON DU FOURNIOUX

PRÉSENTATION DE L'ANIMATION

Le Chaudron du Fournioux propose deux ateliers permettant aux enfants de s'initier à la fabrication des confitures et du pain d'épices. Le premier groupe participe à la cuisson et à la mise en pot des confitures, tandis que le second fabrique la pâte à pain d'épices, en ajoutant les différents ingrédients.



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES DE L'ANIMATION "ENFANT"

- Découverte ludique et sensorielle du pain d'épices et des confitures.
- Fabrication de petits pains d'épices.
- Approche gustative et olfactive des épices, du miel, son origine.
- Les enfants mettent « les mains à la pâte ».
- Découverte des vergers : les enfants apprennent à reconnaître les fruits, leurs utilisations, l'origine et le pourquoi de la transformation : cuisson de confiture, dégustation à l'aveugle et découverte du sucre de canne.

utilisations, l'origine et le pourquoi de la transformation : cuisson de confiture, dégustation à l'aveugle et découverte du sucre de canne.

- Les enfants repartent avec leurs confitures et pains d'épices.

PROGRAMME DE L'ANIMATION "ENFANT"

Atelier 1 :

- Fabrication du pain d'épices (40 minutes)
- Les confitures : dégustation, jeu gustatif (40 minutes)

Atelier 2 : - Etude de paysage (20 minutes)- Visite des cultures des fruitiers (20 minutes).



≥ cycle 1

à 23 km



1/2 journée

LA FERME TRADITIONNELLE DE LA RODDE



A la **ferme** de La Rodde à Auzelles les enfants découvriront **vaches, veaux, lapins, chevaux, porcs...**

Mme Picard, l'agricultrice transmettra sa passion pour son métier et ses animaux.



Visites en matinée

≥ cycle 1

à 7 km



1 h 30 à 2 heures

ENVIRONNEMENT CAMPAGNE

LA MIELLERIE DE BEURRIERES

Cette **ferme apicole** est aménagée pour permettre à la fois l'activité de production et l'activité d'accueil et d'animation.

Cette dernière a pour objectif la compréhension des rapports entre les abeilles (le monde animal), le territoire du Livradois-Forez (l'environnement), et l'apiculteur (l'homme).

Fonctionnement **par ateliers**.



≥ cycle 2

à 45 km **VA**

≥ 1/2 journée



Grâce aux classes de découvertes les élèves, au contact d'une nature de plus en plus menacée, percevront mieux la nécessité de protéger ce monde qui les fait vivre aujourd'hui et devra les faire vivre demain.

.Ainsi avertis, ils seront plus à même d'exercer leur rôle d'éco-citoyens, à réfléchir sur les comportements quotidiens, en cherchant à concilier nature et progrès.

MUSÉE DE LA FOURME D'AMBERT ET DES FROMAGES D'Auvergne

MUSÉE-MAISON DE LA FOURME D'AMBERT ET DES FROMAGES D'Auvergne - Accueillis dans le fief du seigneur "De La Fayette", dans le centre historique d'Ambert, vous allez vivre ... le Fromage : celui de cette région et aussi cet art millénaire qu'il faut nommer aujourd'hui comme étant une culture à part entière.



Un atelier de démonstration nous permet de vous faire découvrir la raison de l'existence du fromage.

Vous parcourrez ensuite une exposition sur les omages d'Auvergne et la fourme d'Ambert en particulier. Vous apprécierez la dégustation d'un fromage sélectionné dans une cave naturelle d'affinage, vestige du château d'Ambert de 1239.



≥ cycle 2

à 40 km **VA**

≥ 1/2 journée