

DOSSIER PÉDAGOGIQUE



Ateliers de fabrication de painet contes à la ferme

Au Fournil Animé

Je m'appelle Camille Augustynowicz et suis **éducatrice spécialisée** depuis quelques années.

J'exerce mon métier dans un Institut Médico-Éducatif, où j'accompagne au quotidien des enfants qui présentent des troubles du spectre autistique. Également passionnée des arts vivants et de l'art en général, je pratique la musique, l'écriture et le chant de textes (slam) ainsi que diverses formes d'arts plastiques, pour le plaisir. J'avais le souhait depuis plusieurs années, de pouvoir créer et exercer en parallèle de mon métier d'éducatrice, une seconde activité me permettant d'élaborer un projet dans sa globalité, alliant **créativité, partage, lien social** et fabrication commune.

Courant 2021, j'ai eu la chance de pouvoir entrer dans un fournil et apprendre, auprès de boulangers à faire du **pain au levain**. Travailler des produits authentiques, directement issus de la culture biologique de l'exploitation, et transformer sur place le grain de blé pour en faire du pain riche et sain m'a enchanté. Je souhaite désormais accueillir divers publics pour leur partager ce bonheur et ce savoir-faire en **immersion à la ferme**.

Par ailleurs, je me suis également formée auprès d'une conteuse professionnelle, pour apprendre à incarner au mieux les personnages et les histoires que je souhaite transmettre aux publics. Le pain comme le conte ont cet atout commun d'être universels et authentiques. Avec le subtil mélange de quelques ingrédients, ils bercent et accompagnent tout un chacun à tous les âges de la vie. L'odeur du pain comme madeleine de Proust, ou encore le pétrissage comme véritable expérience sensorielle, apparaissent rapidement au fournil. Le conte pour sa part, avec ses histoires incroyables tout comme ordinaires, nous apprennent, nous aident à prendre du recul ou nous émerveillent grâce à ses différents regards sur la vie.

C'est pourquoi j'ai choisi d'utiliser ces deux supports pour mes animations : **la fabrication de pain et le conte**, en tant que vecteur

de lien social.

Nous pourrions, lors de ces moments, partager des histoires, des souvenirs, tout en nous en fabriquant de nouveaux, issus de l'expérience commune vécue au fournil.

De plus, respecter la durée que nécessite la fabrication traditionnelle du pain (avec ses différentes étapes, les périodes de levées etc), m'intéresse vraiment, car elle nous invite à vivre l'instant présent et à **prendre le temps**. Cela est favorisé par le cadre bucolique dans lequel s'incrivent ces animations ; en immersion totale dans une ferme implantée en pleine nature où, **calme et verdure** y règnent pour notre plus grand plaisir. Le temps que la pâte lève au fournil, j'invite le groupe à une escapade nature pour lui conter des histoires en lien avec l'univers des champs de blé, de la meunerie et de la boulangerie.

Enfin, je travaille aussi, par le biais de ces animations, sur **l'estime et la confiance en soi** que peut développer le public accueilli. En effet, je crois vraiment que participer ensemble, à une réalisation collective, expérimenter toutes les étapes de fabrication et partager ensuite la fournée est tout à fait gratifiant. Il s'agit d'une œuvre commune, que le groupe se partage en fin de journée.

Les contes invitent à développer l'imaginaire, activer des images, des pensées, des idées. Ces animations proposent **une nourriture pour le corps et l'esprit**, libre à chacun d'en saisir ce qu'il souhaite...



Immersion dans un fournil à la ferme

Les animations prennent place dans un décor bucolique, à la ferme du Bas Val. La structure compte un fournil en activité, un moulin à meule de pierre et d'autres bâtiments servant à l'activité agricole.

J'accueille les groupes au sein du fournil pour y fabriquer le pain, qui est cuit sur place dans un four à bois.

La balade contée se fait au départ de la ferme en suivant le chemin de randonnée. En cas de pluie, les contes ont lieu dans le fournil.



Le four à bois

Le chemin de randonnées



La ferme du Bas Val



Publics accueillis

Publics en situation de handicap, structures spécialisées, scolaires, centres de loisirs, EHPAD, centre social, etc.

→ Tous publics



Formules proposées

- Animation demi-journée (3h).....p.5
- Animation journée (5h).....p.6
- Cycles à thèmes (3 demi-journées).....p.7

→ Prévoir un pique-nique pour toutes les formules

Animation à la demi-journée

Lundi matin de 10h à 13h

- Accueil de groupe, explication du programme de la journée, slam et petite discussion autour du pain.
- Expérience manuelle et sensorielle : pétrissage et façonnage de la pâte à pain ;
- Puis, balade contée pour faire appel à l'imaginaire :
 - pour les enfants, l'objectif est d'apprendre à écouter et laisser écouter les autres. C'est aussi de faire appel à nos sens dans la nature.
- Retour au fournil pour enfourner les pains ;
- Temps du repas (pique-nique amené par le public) ;
- Défournement et partage des pains ;
- Départ.

Tarifs

- 150€ pour un groupe de moins de 20 personnes ;
- 7,50€ /personne pour un groupe de plus de 20 personnes.



Animation à la journée

Lundi de 10h à 15h

- Accueil de groupe, explication du programme de la journée, slam et petite discussion autour du pain.
- Expérience manuelle et sensorielle : pétrissage et façonnage de la pâte à pain ;
- Puis, balade contée pour faire appel à l'imaginaire et éveiller les sens en pleine nature ;
- Retour au fournil pour enfourner les pains ;
- Temps du repas (pique-nique amené par le public) ;
- Défournement ;
- Récréation ;
- Visite du moulin et explications sur la transformation du grain de blé en farine puis en pain ;
- Conte en lien avec la meunerie ;
- Partage des pains ;
- Départ.

Tarifs

- 220€ pour un groupe de moins de 20 personnes ;
- 11€ / personne pour un groupe de plus de 20 personnes.



Cycles de plusieurs séances

3 demi-journées minimum suivant un thème au choix

1. Les pains à travers le monde

- (Bagel polonais, bretzels, pains kurdes, pain irlandais, etc.)
Je propose d'explorer différents pays au fil des semaines. Chaque séance est dédiée à un pays, avec une recette du pain de ce pays, ainsi que des contes issus de sa culture.

2. Le pain et les différentes farines

- Nous mangeons principalement le pain fait avec de la farine de blé ; mais il en existe tant d'autres à découvrir, avec lesquelles nous pouvons faire du pain (la farine de maïs, d'épeautre, de petit épeautre, de seigle, etc.). Nous les expérimentons ensemble, avec quelques informations sur chaque culture de céréales. Les contes quant à eux seront tournés vers la meunerie et l'art de fabriquer la farine.

3. Le pain et les couleurs

- Ce cycle propose de découvrir des recettes de pain pleines de créativité. Pour y incorporer des couleurs, nous travaillerons avec des épices, des algues et autres ingrédients plein de pigments. Les contes aussi seront orientés sur l'art.

4. Les pains gourmands

- Nous explorerons à travers celui-ci différentes recettes telles que celles du pain aux céréales, des petits pains au miel et aux flocons d'avoine, des pains aux pépites de chocolat, etc, pour préparer au mieux le goûter des gourmands !

5. Les sens

- Ce cycle aura pour but de travailler plus spécialement autour d'un de nos sens durant chaque séance. Rien de tel qu'une expérience au fournil pour favoriser l'éveil de nos sens, avec les mains dans la pâte, le bruit du feu qui crépite, l'odeur du pain pendant la cuisson et bien d'autres encore... Le tout est d'y être attentif pour en profiter au maximum !

D'autres thèmes sont possibles, nous pouvons les imaginer ensemble suivant vos envies et attentes...





11, Le Bas Val 35133 Saint-Germain-en-Coglès

✉ aufournilanime@gmail.com

🌐 aufournilanime.fr

📌 📷 @aufournilanime