



Ferme d'En Gout

ferme.engout@orange.fr

www.roulottes-engout.com

Florence, Jean Luc & Eloi HERVE

GAEC de la Ferme d'En Gout 81110 DOURGNE

Tel : 05.63.50.13.23. 06 18 70 44 49.

SIRET : 750 486 904 00014 APE 0150Z

N° Jeunesse & Sport : 08199ET0009

DU BLE AU PAIN

UNE JOURNEE POUR CUIRE SON PAIN AU FOUR ET SOIGNER LES ANIMAUX DE LA FERME



DESCRIPTION

Une journée à la ferme pour fabriquer du pain et découvrir tous les petits animaux

CONCEPTION

Journée conçue pour des **groupes constitués, accompagnés de leur encadrement.**

Les activités s'adressent à **un public d'enfants de 3 à 6 ans ou de 7 / 10 ans. Les animations sont adaptées en fonction de l'âge du public**

Le groupe pâte le pain, le façonne, assiste à la cuisson.

Chaque enfant emporte un pain de 800 g. Il nourrit les animaux de la ferme : basse cour, lapins, ânes poulains.

Le groupe part à la découverte des animations, accompagné par un membre de la ferme.

DEROULEMENT

Les activités débutent vers 9 heures 30. Le groupe assiste à l'allumage du four, puis pétrit la pâte à pain. Durant la levée, les enfants soignent les petits animaux ou font un tour sur le dos des ânes.

En fin de matinée, ils façonnent les pains pour la levée complémentaire, puis prennent le repas. L'après midi, les enfants assistent à l'enfournement du pain, et, durant la cuisson, soignent les animaux ou vont faire un tour sur les ânes, en alternance avec les ateliers du matin.

Ils assistent à la sortie des pains du four, puis le temps de saluer les animaux, c'est le départ, chacun emporte son pain (un pain rond de 600 à 800 g) à déguster en famille



TARIF 2024:

Tarif forfaitaire de 329 € / jour pour un groupe jusqu'à 20 enfants, + 10 €/ enfant au delà de 20 enfants.

Maximum : 30 à 35 enfants... pour que tous les pains contiennent dans le four !