

A la découverte de la boulangerie solaire



Développement durable

Tous niveaux

NeoLoco

€ 490.00

🕒 5.3

**Lieux : lieu de production de NeoLoco, au
1395 rue de réservoirs 76710 Montville.**

Nombre d'élèves : 30 +

DESCRIPTION

OBJECTIFS de la journée

- Découvrir une activité artisanale qui fonctionne avec une énergie intermittente.
- Tester la cuisson solaire du pain (une alternative au bois est disponible en cas de mauvais temps).
- Comprendre comment fonctionne l'énergie solaire directe.
- Découvrir qu'il existe une multitude d'énergies possibles et réfléchir à leurs utilisations.

DÉROULEMENT

Au cours de la journée, on pèse, on mélange, on façonne la pâte à pain par petits groupes. On discute du fonctionnement du four, on le manipule et on réfléchit autour du thème de l'énergie. Et on repart avec le pain fait pas ses soins.

INTERVENTIONS (durée totale 5 heures 30 minutes sur une journée complète)

Temps de découverte : 1 heure

Temps de pratique: 4 heures

Temps de synthèse : 0,3 heure

Temps déterminé pour environ 20 élèves. En fonction du nombre d'élèves une deuxième fournée sera peut être nécessaire, le temps d'intervention sera donc plus long.

COUT GLOBAL DU PARCOURS

490 € (comprend le temps d'animation, de préparation et de rangement ainsi que le coût des matières premières)

ÉQUIPEMENTS NÉCESSAIRES

Lunettes de soleil (des lunettes pourront être prêtées si besoin)

Pique-nique (non fourni)

LIEU(X) DE SORTIE(S)

Ce parcours se passe sur le lieu de production de Neoloco, au 1395 rue de réservoirs 76710 Montville. En effet, le matériel utilisé ne se transporte pas.

CONTACT

Gaëlle FLIPO / 06 71 60 91 26

gaelle.flipo@neoloco.fr