



AUDE, TERRE DE BLÉS

DU GRAIN À LA FARINE

Composition

- Choix de livres
- 12 panneaux 120 x 80 cm
- 2 jeux
- Échantillons de farines et bouquets d'épis de blés

Présentation

Base de la nourriture des hommes un peu partout dans le monde, le pain s'est vu associé à de nombreuses croyances et réjouissances populaires.

Notre département a de longue date, cultivé le blé, et pas uniquement dans le Lauragais !

Des semailles aux moissons, du blé à la farine, du moulin à la boulangerie, suivez cette chaîne du blé...

Un jeu « la France des pains » permet de se familiariser avec les spécialités régionales (pain tordu, baguette, fougasse...)

Exposition réalisée par la BDA.

Suggestions

- Décorer avec des bouquets de céréales : épeautre, orge, froment, blé dur, seigle, froment... et des échantillons de farines
- Décor d'objets et d'outils
- Utilisation des jeux de l'exposition
- Rencontre avec un boulanger
- Fabrication et dégustation de pain
- Atelier de pâte à sel
- Lectures
- Présentation d'albums
- Visite d'un moulin (Villeneuve-Minervois, Cucugnan...)

Contacts

- Le boulanger du village
- Institut National de la boulangerie
Tél. 02 35 58 17 77
- Chambre d'Agriculture de l'Aude
Tél. 04 68 11 79 41
- Musée des vieux métiers de Saissac
Tél. 04 68 24 47 80
- www.espace-pain-info.co

© Photogr. Samzun