



**ASSOCIATION DE SAUVEGARDE ET D'ANIMATION DU MOULIN
BARDIN D'AMILLY**

**Adhérente à la Fédération Française des Associations de Sauvegarde des
moulins**

Moulin Bardin



DOSSIER PÉDAGOGIQUE



Version : Janvier 2025

INTRODUCTION

Le moulin Bardin est un moulin à eau situé entre le canal de Briare et le Loing dont l'origine date de la fin du XVe siècle, il est reconstruit en 1860 et a fonctionné jusqu'en 1972.

En 1991, le moulin est inscrit sur la liste des monuments historiques, avec ses mécanismes restés en place ainsi que la passerelle qui traverse le canal de Briare.

Ce patrimoine est un témoin exceptionnel de l'évolution de la meunerie, passant d'un système artisanal à un système industriel à la fin du XIXe siècle.

En 2010, il devient la propriété de la ville d'Amilly.

L'ASAMBA (Association de Sauvegarde et d'Animation du Moulin Bardin d'Amilly) est créée le 30 janvier 2016 et depuis cette date s'emploie à faire revivre ce patrimoine industriel.

L'association propose aux écoles primaires des visites pédagogiques afin de faire découvrir aux enfants l'univers de la meunerie.

En lien direct avec les programmes scolaires, ces visites peuvent s'inscrire dans les projets d'école.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

Objectifs du site historique du Moulin Bardin :

- Faire découvrir un patrimoine industriel local et national : un moulin dans son environnement, avec sa roue et ses équipements.
- Comprendre les différentes étapes de la transformation des céréales dans un moulin : de l'arrivée du grain à l'envoi du produit fini (farine).
- Donner les clés aux élèves pour reconnaître les différents types de céréales, de moutures et de farines, grâce à ses sens (toucher, vue, ouïe, odorat).

Que peut-vous apporter le moulin Bardin ?

- Développer des connaissances dans le domaine de la meunerie de manière ludique et originale.
- Appréhender de manière directe la transformation de la force motrice en énergie.
- Mieux comprendre l'origine des produits transformés.

LA VISITE DU MOULIN

Le Moulin Bardin a la chance de conserver l'ensemble des machines liées à la meunerie traditionnelle et à la minoterie. En effet, le meunier s'est efforcé au fil du temps d'améliorer son équipement, tout en préservant celui sur place. Ainsi, les visiteurs pourront voir, entre autres, une paire de meules traditionnelles et des appareils à cylindres (broyeurs, claqueurs, convertisseurs...)

Chaque niveau possède une thématique propre :

Rez-de-chaussée : l'arrivée de l'eau et la rotonde.

Premier étage : les différents types de céréales et de moutures, ainsi que le broyage.

Deuxième étage : le triage-nettoyage, stockage ainsi que la lutte des insectes ennemis du meunier.

Troisième étage : le tamisage et le transport des sacs dans le moulin.

DÉROULÉ D'UNE VISITE :

La visite du moulin commence par ses extérieurs : découverte du Canal de Briare, du Loing et du bief pour amener l'eau à la roue.



Elle se poursuit ensuite à l'intérieur du bâtiment. Le parcours se développe sur quatre niveaux où sont situées la roue, la rotonde et les différentes machines permettant le tri, le nettoyage et le stockage du blé, ainsi que la fabrication, la mise en sac et l'expédition de la farine.

Nos collections, qui vont de la meule néolithique aux machines industrielles, offrent une meilleure compréhension des procédés de transformation des graines en farine à travers le temps.

La durée de la visite ainsi que Les commentaires accompagnant cette visite sont adaptés à l'âge des élèves..

Deux salles peuvent servir d'espaces pédagogiques : une au rez-de-chaussée et une autre au deuxième étage, chacune disposant de tables et de bancs.

ATELIERS PEDAGOGIQUES

Des ateliers pédagogiques peuvent être réalisés à la demande de l'école.

ATELIER CONNAISSANCE DES CEREALES :



Apprendre à connaître les différentes céréales et les associés avec leur utilisation.

Durée : 10 mn

Effectif : 10 à 12 élèves

ATELIER FABRICATION DE FARINE:



Nous disposons d'un petit moulin électrique permettant de moudre quelques poignées de blé. Puis à l'aide d'un petit tamis, les élèves peuvent, eux même tamiser la mouture et repartir avec un échantillon de farine.

Durée : 35 mn

Effectif : 10 à 12 élèves



PROJECTION DU FILM ‘du blé au pain’ :



Ce film raconte la culture du blé, la fabrication de la farine puis du pain et ceci en comparant les méthodes d'hier et celles d'aujourd'hui. C'est l'occasion de voir tourner la roue, la meule de pierre en fonctionnement et notre essai de fabrication de farine au moulin Bardin.

Durée : 15 mn

Effectif : jusqu'à 24 élèves

THEATRE DE MARIONNETTES :

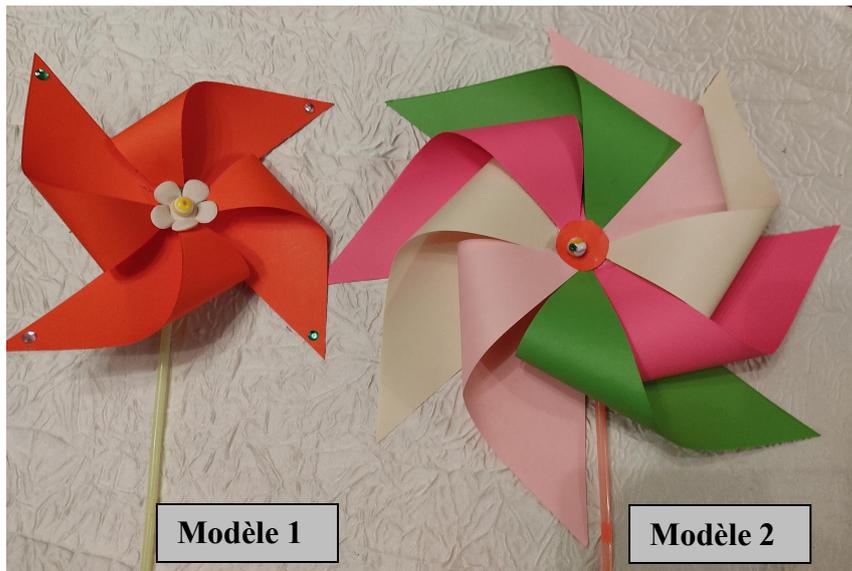


Ce spectacle plus ludique raconte une histoire autour du moulin et de ses habitants avec parmi les personnages le petit Victor et son chat Bardinet.

Durée : 20 mn

Effectif : jusqu'à 24 élèves

FABRICATION D'UN MOULIN A VENT:



Il est proposé aux élèves de fabriquer à partir de feuilles de papier un moulin à vent. Ils pourront repartir avec leur création.

Modèle 1 : élèves de 4 à 8ans

Modèle 2 : élèves de 9 à 12 ans

Durée : 25 mn

Effectif : 10 à 12 élèves

ATELIER FABRICATION DE PAIN : En préparation



Après avoir appris à travailler la pâte dans un pétrin, les élèves pourront faire cuire dans un four de cuisine dont nous sommes équipés, des petits pains ou des brioches.

Durée : 1h

Effectif : 10 à 12 élèves



PROGRAMME DES ACTIVITES

	Groupe 1 10 à 12 élèves		Groupe 2 10 à 12 élèves	
Programme de base 1h45	Projection du film "du blé au pain"			15 mn
	Visite du moulin	45 mn	Connaissance des céréales	10 mn
			Fabrication de farine	35 mn
Options	Théâtre de marionnettes			20 mn
	Fabrication d'un moulin à vent	25 mn	Fabrication d'un moulin à vent	25 mn
En préparation	Fabrication de pain	1 h	Fabrication de pain	1 h

INFORMATIONS PRATIQUES

TARIFS :

2 Euros par élève

Gratuit pour les accompagnants

RESERVATION

Penser à réserver au moins un mois à l'avance.

Pour le théâtre de marionnettes la date choisie dépendra de la disponibilité de nos 3 acteurs

Remplir la fiche de réservation jointe et la renvoyer à l'adresse : asambamilly45@gmail.com

CONTACT :

Pour toute information ou demande de visite, vous pouvez contacter l'équipe du Moulin Bardin :

- Par e-mail : asambamilly45@gmail.com
- Par téléphone : 06 47 93 45 90
- Site internet: moulinbardin.fr
- Adresse du moulin : rue du moulin Bardin 45200 Amilly

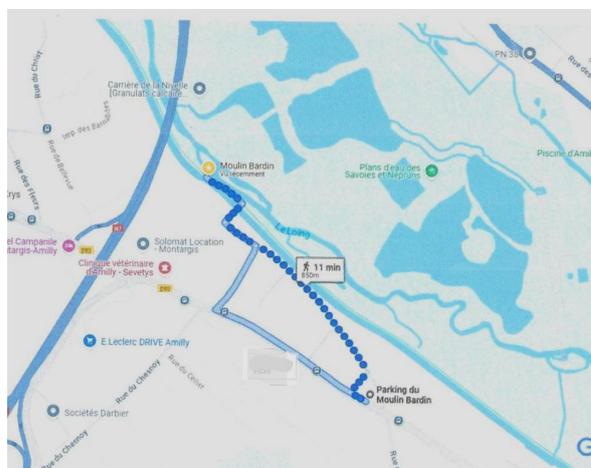
INFORMATIONS SUPPLEMENTAIRES :

Stationnement du car possible sur le parking du Moulin Bardin

39 rue Francis Prieur St Firmin des vignes 45200 Amilly

Parcours pédestre de 900m (12 mn) pour se rendre au moulin :

rue Papelard + rue du Moulin Bardin



Pique-nique possible autour du moulin.

Document annexe : Fiche de réservation



Visite des écoles du Moulin Bardin



Fiche de réservation

Date de la visite:

Heure d'arrivée:

Niveau classe:

Nombre d'enfants:

Niveau classe:

Nombre d'enfants:

Coordonnées de l'école

Nom:

Adresse:

Tel:

E-mail:

Coordonnées du référent

Nom et Prénom:

Tel portable:

Programme de visite souhaité

- | | | | |
|--------------------------|------------------------------|------|--|
| <input type="checkbox"/> | Film "du blé au pain" | 15mn | } Programme de base 1h45
pour 2 groupes |
| <input type="checkbox"/> | Visite du moulin | 45mn | |
| <input type="checkbox"/> | Connaissance des céréales | 10mn | |
| <input type="checkbox"/> | Fabrication de farine | 35mn | |
| <input type="checkbox"/> | Théâtre de marionnettes | 20mn | |
| <input type="checkbox"/> | Fabrication moulin en papier | 25mn | |
| <input type="checkbox"/> | Fabrication de pain | 1h | |

Nombre d'accompagnateurs:

Coordonnées du destinataire de la facture

.....

Règlement

- Sur place
 Différé

Mode règlement

- Chèque
 Espèces
 Carte bleue
 Virement

Document à renvoyer par e-mail à: asambamilly45@gmail.com