



Pain trappeur et chants autour du feu

EN UN COUP D'ŒIL



Lieu

Dehors, sur un emplacement de feu autorisé



Idée clé

Faire un feu, manger et chanter ensemble



Préparation

Matériel 15 min · Préparation 30 min



90 minutes



8 à 20 enfants



6 à 12 ans



avec du feu



Matériel

- ☐ pâte à pain trappeur (recette : Techniques scouts « Pain trappeur »)
- ☐ allumettes et seau d'eau
- ☐ longs bâtons frais (écorce enlevée au bout)
- ☐ carnets de chants ou guitare
- ☐ bois : amadou, petit bois, bûches
- ☐ en option : temps spirituel « Une lumière dans l'obscurité »



Déroulement

0-20'	Monter le feu – Construire ensemble un feu en tipi (voir Techniques scouts).
20-35'	Préparer les bâtons – Distribuer les bâtons, préparer la pâte en portions.
35-60'	Cuire le pain trappeur – Enrouler un boudin de pâte autour du bâton, le tourner au-dessus des braises.
60-80'	Chants – Chanter ensemble, les enfants peuvent choisir des chants.
80-90'	Temps spirituel et extinction – Court temps spirituel au feu, puis éteindre soigneusement.



Pain trappeur et chants autour du feu



Comment ça marche – expliqué simplement

- 1 Roulez un boudin de pâte à peu près aussi long que votre avant-bras.
- 2 Enroulez-le en spirale autour du bout du bâton.
- 3 Tenez le bâton au-dessus des braises, pas dans les flammes.
- 4 Tournez lentement jusqu'à ce que le pain soit doré (environ 10 minutes).
- 5 Laissez refroidir un peu, puis retirez-le.

 **Exemple :** « Si vous tapotez le pain et qu'il sonne creux, il est cuit. »



Sécurité

- Feu seulement avec un responsable et à un endroit autorisé ; vérifier le risque d'incendie de forêt.
- Distance au feu : un grand pas. Ne pas agiter les bâtons.
- Attacher les cheveux longs.
- Demander les allergies et l'intolérance au gluten.



Variantes

- Version sucrée : cannelle et sucre dans la pâte.
- S'il pleut : pain trappeur sur un barbecue sous un abri.



À méditer

Qu'est-ce qui rend une soirée autour du feu si spéciale ?