

Site du  
**M MOULIN**  
d' **ESCHVILLER**  
à Volmunster  
**INCROYABLE NATURE !**

**OFFRES SCOLAIRES**  
**Octobre 2023 - juillet 2024**



Site du Moulin d'Eschviller 57720 VOLMUNSTER - Tél. : 00 33 (0)3 87 96 76 40  
[mediation@moulindeschviller.fr](mailto:mediation@moulindeschviller.fr)

# SOMMAIRE

Présentation du site		3
Ateliers – Visites		4
Atelier « petit apiculteur »		5
Atelier « l'arboriculteur en herbe »		6
Atelier « roue du Moulin »		7
Atelier « herbier »		8
Atelier « jeux de piste »		9
Atelier « balade »		10
Atelier « Bredle »	<b>COMPLET</b>	11
Atelier « Semaille-pain »	<b>NOUVEAUTE</b>	12
Atelier « Briochette »	<b>NOUVEAUTE</b>	14
Les petits plus d'Eschviller		16
Le Pays de Bitche pour les groupes		17
Informations pratiques		18
Coordonnées – Accessibilité		19

# PRESENTATION DU SITE



Le site du moulin d'Eschviller propose sur réservation, et selon les périodes de l'année, des visites guidées et/ou des ateliers.

Ses différents équipements retracent la relation de l'homme avec son environnement.

## **Le Moulin à grains**

Dans ce moulin reconstitué, assistez aux différentes étapes de fabrication de la farine à l'ancienne. La roue à aube fonctionne. Venez découvrir la force motrice de l'eau.

## **La Scierie pédagogique**

Transmissions, engrenages sont au programme de la scierie. De nombreuses machines et maquettes permettent de découvrir les différentes essences d'arbres des Vosges du Nord et leur transformation.

## **Le Rucher école**

Entrez dans le monde fascinant de l'abeille et découvrez comment elle s'organise, quel est son rôle dans notre écosystème ainsi que les différents produits de la ruche.

## **Le sentier nature et patrimoine**

Au détour d'un circuit arboricole bucolique, découvrez les arbres qui peuplent nos régions mais aussi les plantes médicinales. Le guide vous amène jusqu'à une source et au système de vannage.

## **Le verger de démonstration**

Situé sur un flanc de colline, le verger s'étend sur plus d'un hectare de terrain. Redécouvrez nos variétés de pommes, de poires et de l'emblématique mirabelle de Lorraine.

## **Qualité MOSL**

Le site du Moulin d'Eschviller et sa boutique sont reconnus Qualité MOSL depuis août 2020. Cet agrément, initié par le Conseil Départemental, porte les valeurs du territoire mosellan : le savoir-faire, la qualité et l'accueil. Qualité MOSL permet de reconnaître les acteurs qui œuvrent en Moselle et privilégient les productions locales et les savoir-faire propres au territoire.

## **Ateliers - visites**

Les ateliers proposés tiennent compte du cycle scolaire et d'une périodicité définie afin de permettre aux jeunes de pleinement apprécier les activités.

Il vous est demandé, lors de la réservation des ateliers, de tenir compte de cette périodicité.

Les différents équipements du site peuvent également être visités.

Toutes les visites et ateliers sont proposés par le personnel de la Communauté de Communes du Pays de Bitche et par les associations bénévoles partenaires :

- Les Amis du Moulin
- L'AEDAE (Association Européenne de Développement Apicole et Ecologique)
- Le syndicat des arboriculteurs

## **Comment se déroule une journée type sur le site du Moulin d'Eschviller ?**

Vous avez la possibilité de passer une journée complète sur le site du Moulin d'Eschviller.

Celle-ci, pour respecter au mieux vos horaires scolaires, se déroule comme suit :

- 9h45 : arrivée du groupe
- 10h : début du premier atelier
- 12h à 13h : déjeuner sur le site sous l'aire de pique-nique
- 13h : second atelier
- 15h15 : départ vers l'école

## ATELIER « PETIT APICULTEUR »

Cycle : Maternelle à CM2

Capacité d'accueil : 50 enfants

Durée : environ 2h

Tarif : 7 euros par enfant

Période : de mai à juillet 2024

3 activités composent cet atelier :

### VISITE DU RUCHER :

Indispensable pour comprendre le fonctionnement d'une ruche, les techniques et les outils de l'apiculteur, la visite du rucher permet aussi de rappeler le rôle primordial des abeilles dans la pollinisation des fleurs et des arbres fruitiers.



### OUVERTURE DES RUCHES :

Les enfants passent une vareuse d'apiculteur et accèdent aux ruches avec un apiculteur.



Pour cette activité, il est impératif que les enfants portent des pantalons longs et des chaussures fermées ou un survêtement qui pourra être enfilé sur une tenue plus légère.

### CONFECTION D'UNE BOUGIE :

Façonnage d'une bougie à partir de cire gaufrée et découverte des produits de la ruche.



Comment relier ma sortie au programme scolaire ?

- Reconnaître le monde vivant et le classer
- Biologie de l'abeille
- Comportement favorable à la santé
- Relation des abeilles avec leur milieu : pollinisation
- Développement et reproduction des êtres vivants

## ATELIER « L'ARBORICULTEUR EN HERBE »

Cycle : Maternelle à CM2

Capacité d'accueil : 50 enfants

Durée : environ 2h

Tarif : 7 euros par enfant

Période : Toute l'année si la météo le permet

2 activités composent cet atelier :

### VISITE LUDIQUE DU VERGER :

Découverte de l'écosystème bien particulier du verger par différents jeux sensoriels.



### CONFECTION D'UNE COMPOTE OU D'UNE CONFITURE :

Les élèves préparent selon la saison soit une compote de pommes soit une confiture et reconstitueront les différentes étapes de celle-ci.



### Comment relier ma sortie au programme scolaire ?

- Reconnaître le monde vivant : le cycle de la vie, de la graine au fruit
- Reconnaître les animaux peuplant le verger
- Nutrition, origine et technique pour transformer les aliments
- Répartition des êtres vivants
- Peuplement des milieux

## ATELIER « ROUE DU MOULIN »

Cycle : Maternelle à CM2

Capacité d'accueil : 50 enfants

Durée : environ 2h

Tarif : 7 euros par enfant

Période conseillée : toute l'année

2 activités composent cet atelier :

### VISITE LUDIQUE DU MOULIN :

Comprendre le fonctionnement d'un moulin « d'autrefois »,

Mise en route de la roue à aubes, des différents engrenages et des meules.



### CONFECTION D'UNE ROUE A AUBE :

Permet aux enfants d'expérimenter de façon ludique la transmission de la force motrice de l'eau. Bricolage à emporter chez soi.



### Comment relier ma sortie au programme scolaire ?

- Le cycle de l'eau et les différents états de la matière (liquide, solide, gazeux)
- Comprendre le fonctionnement du moulin
- Force motrice de l'eau
- Transmission par engrenages ou courroies
- Matériaux et objets techniques

## ATELIER « HERBIER »

**Cycle : Maternelle à CM2**

**Capacité d'accueil : 50 enfants**

**Durée : environ 2h**

**Tarif : 7 euros par enfant**

**Période conseillée : toute l'année si la météo le permet**

2 activités composent cet atelier :

### **BALADE LUDIQUE ET RECOLTE DES PLANTES AUTOURS DU SITE:**

Les élèves partent à la découverte des plantes de notre vallée et en collectent les échantillons.



### **CONFECTION D'UN HERBIER:**

Chacun confectionne son herbier et le complète.

### **Comment relier ma sortie au programme scolaire ?**

- Retracer le cycle de vie du végétal de la graine à l'arbre
- Identifier les besoins en eau et en lumière des végétaux
- Lien entre les plantes et leur milieu
- Apprendre à classer les êtres vivants



## ATELIER « JEUX DE PISTE »

Cycle : CE1 au CM2

Capacité d'accueil : 50 enfants

Durée : environ 2h

Tarif : 3 euros par enfant

Période conseillée : toute l'année si la météo le permet

## ATELIER EN AUTONOMIE

### Atelier en autonomie avec les enseignants et les accompagnateurs

En équipe, les enfants partent en extérieur sur le sentier nature, munis d'un questionnaire. Ils le remplissent grâce aux indices qu'ils trouvent sur des panneaux qui jalonnent leur parcours. Les thèmes évoqués sont les animaux de la forêt, le cycle de l'eau et les arbres.



## **ATELIER « BALADE »**

**Cycle : Maternelle au CP**

**Capacité d'accueil : 50 enfants**

**Durée : environ 2h**

**Tarif : 3 euros par enfant**

**Période conseillée : toute l'année si la météo le permet**

## **ATELIER EN AUTONOMIE**

**Atelier, adapté du jeu de piste et rendu accessible pour un public plus jeune, en autonomie avec les enseignants et les accompagnateurs**

**En équipe, les enfants partent en extérieur sur le sentier nature, munis d'un questionnaire. Ils le remplissent grâce aux indices qu'ils trouvent sur des panneaux qui jalonnent leur parcours. Les thèmes évoqués sont les animaux de la forêt, le cycle de l'eau et les arbres.**



## **ATELIER « BREDLE » COMPLET**

**Cycle : Maternelle à CM2**

**Capacité d'accueil : 40 enfants**

**Durée : environ 2h**

**Tarif : 7 euros par enfant**

**Période conseillée : du 29 novembre au 3 décembre 2021**

**3 activités composent cet atelier**

### **VISITE DU MOULIN :**

**Le moulin permet de comprendre la transmission de la force motrice de l'eau et les secrets de la fabrication de la farine à l'ancienne.**



### **FACONNAGE :**

**Les enfants confectionnent différentes variétés de Bredle.**



### **Faunes locales :**

**L'animateur présente aux élèves les animaux qui peuplent nos forêts, nos étangs et cours d'eau.**

### **Comment relier ma sortie au programme scolaire ?**

Les stades de développement du vivant (de la graine à l'épi de blé)  
Identification des différents aliments présents dans les bredle  
Fonctionnement et compréhension du moulin  
Force motrice de l'eau, transmission par engrenages, courroies  
Nutrition : transformation des aliments  
Matériaux et objets techniques

## **ATELIER «SEMAILLE-PAIN»**

**Cycle : CM1, CM2, collège**

**Capacité d'accueil : 50 enfants**

**Durée : environ 2h**

**Tarif : 7 euros par enfant**

**Période : 8 au 12 avril 2024**

**3 activités composent cet atelier**

### **VISITE DU MOULIN :**

**Le moulin permet de comprendre la transmission de la force motrice de l'eau et les secrets de la fabrication de la farine à l'ancienne.**



### **ATELIER PAIN :**

**L'atelier pain donne aux élèves la possibilité de devenir boulanger. Ils façonnent eux-mêmes de petits pains qu'ils emmèneront à la maison.**



### **ATELIER SEMAILLE :**

**L'atelier semaille présente sous formes de petits jeux, le blé à différentes étapes de sa croissance, ainsi que le travail de l'agriculteur. Une vidéo retrace aussi le cycle de la céréale au pain.**

### **Comment relier ma sortie au programme scolaire ?**

- Reconnaître les stades de développement du vivant : de la graine à l'épi de blé
- Identifier les différents aliments présents dans le pain
- Matière, mouvement énergie, force motrice de l'eau, transmission par engrenages dentés

ou courroie

- Nutrition, origine et techniques mises en œuvre pour transformer les aliments
- Utilisation de micro-organisme dans la fabrication d'aliment
- Culture et transformation du blé en farine, transformation de la farine en pain

## **ATELIER « BRIOCHETTE »**

**Cycle : CP au CM2**

**Capacité d'accueil : 50 enfants**

**Durée : environ 2h**

**Tarif : 7 euros par enfants**

**Période : du 27 au 31 mai 2024**

**3 activités composent cet atelier**

### **Visite du moulin**

**La visite du moulin permet de comprendre comment on utilisait autrefois la force de l'eau pour produire de la farine.**



### **Façonnage**

**Les élèves reçoivent un morceau de pâte à brioche, préparé à l'avance. Ils vont le façonner selon leur imagination ou en suivant des modèles prédéfinis.**

**Les enfants emportent ensuite leur propre brioche.**



### **Faunes locales**

**L'animateur présente aux élèves les animaux qui peuplent nos forêts, nos étangs et cours d'eau.**

## Comment relier ma sortie au programme scolaire ?

Les stades du développement du vivant (de la graine à l'épi de blé)

Identification des différents aliments présents dans la brioche

Fonctionnement et compréhension du moulin

Force motrice de l'eau, transmission par engrenages, courroies

Nutrition : transformation des aliments

Matériaux et objets techniques

# LES PETITS PLUS D'ESCHVILLER

## Un cadre de nature bucolique...



Le site du moulin d'Eschviller c'est aussi un cadre de nature préservé qui incite à la promenade, ce qui donnera à votre visite un charme particulier.

Il est possible de pique-niquer sur le site pour les scolaires (tables et bancs mis à disposition).

### **Sentiers d'excellence du Pays de Bitche :**

Le site du Moulin d'Eschviller est le point de départ d'un « sentier d'excellence » de 10 km qui vous mènera à la Chapelle Saint Joseph d'Ormersviller. Topoguide disponible sur demande à l'Office de Tourisme du Pays de Bitche ou sur [www.tourisme-paysdebitche.fr](http://www.tourisme-paysdebitche.fr)

### **Une boutique :**

Le site du moulin d'Eschviller propose de nombreux produits du terroir : farines, miels de crus et du rucher, tout un itinéraire gourmand, représentatif du terroir local.





# LE PAYS DE BITCHE EN GROUPE

**Vous aimeriez découvrir le Pays de Bitche en groupe ou avec l'école ?**

Contactez l'Office de Tourisme du Pays de Bitche. Une équipe d'experts organisera pour vous et selon vos envies, les visites et l'ensemble de votre séjour.



Le service groupes est à votre écoute du lundi au vendredi de 09h à 12h et de 13h30 à 17h30.

**Office de Tourisme du Pays de Bitche**

**2 avenue du Général de Gaulle**

**57230 BITCHE**

**Renseignements et réservations :**

par téléphone au 03 87 06 64 46

par email à [resa@tourisme-paysdebitche.fr](mailto:resa@tourisme-paysdebitche.fr)

## INFORMATIONS PRATIQUES

Pour la bonne tenue des ateliers, nous vous demandons de venir au minimum 15 minutes avant le début des activités.

A défaut, le responsable du groupe s'engage à signaler tout retard en appelant l'équipe du site du 03 87 96 76 40. Selon le retard, l'atelier sera éventuellement écourté.

Prévoir un crayon de papier pour les diverses activités.

Pour les ateliers « pleine nature » se déroulant en partie ou en totalité en extérieur, prévoir une tenue adaptée aux conditions météorologiques.

Pour l'activité « petit apiculteur », il est impératif que les enfants portent des pantalons longs et des chaussures fermées ou un survêtement qui pourra être enfilé sur une tenue plus légère. Les protections mises à disposition des élèves couvrent uniquement le haut du corps.

Certains ateliers exposent les élèves à des produits potentiellement allergènes du type : gluten, farine, beurre, confitures de fruits, œufs, poussières, pollen, piqûres d'abeilles, venin d'insectes, etc... Il est donc important de signaler tous risques allergiques connus et de prendre les mesures nécessaires.

Respecter la propreté des lieux et des espaces de pique-nique.

Toutes les commodités sont disponibles afin de faciliter l'accueil des élèves et le travail des enseignants.

# COORDONNEES

## OFFICE DE TOURISME INTERCOMMUNAL DU PAYS DE BITCHE

57 230 BITCHE

Tel. : 00 33 (0)3 87 06 16 16

<http://www.tourisme-paysdebitche.fr/>

[resa@tourisme-paysdebitche.fr](mailto:resa@tourisme-paysdebitche.fr)

## SITE DU MOULIN D'ESCHVILLER

57 720 VOLMUNSTER

Tel. : 00 33 (0)3 87 96 76 40

[www.moulindeschviller.fr](http://www.moulindeschviller.fr)

[mediation@moulindeschviller.fr](mailto:mediation@moulindeschviller.fr)

## COMMUNAUTE DE COMMUNES DU PAYS DE BITCHE

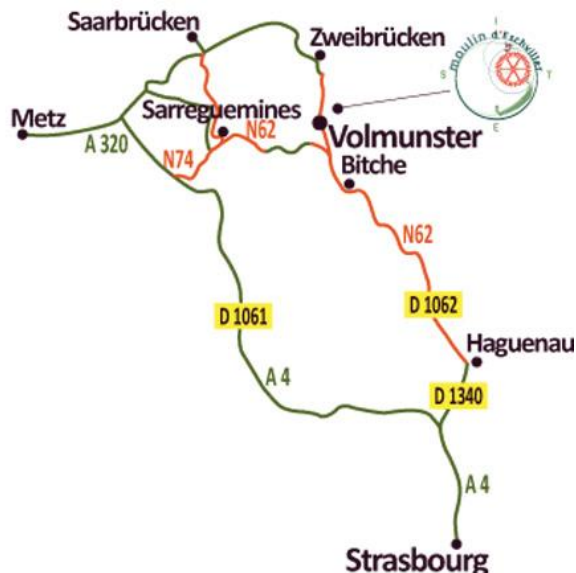
4, rue du Général Stuhl

57230 BITCHE

Tél. : 00 33 (0)3 87 96 99 45

[www.cc-paysdebitche.fr](http://www.cc-paysdebitche.fr)

## ACCESSIBILITÉ



Le site du moulin d'Eschviller est accessible depuis les coordonnées GPS suivantes :  
N 49 08' 09" E 7 21' 56"