Site du

MOULIN d'ESCHVILLER

à Volmunster

INCROYABLE NATURE !

OFFRES SCOLAIRES
Octobre 2024 - juillet 2025

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

SOMMAIRE

Présentation du site	**3**
Ateliers – Visites	**4**
Informations pratiques	**5**
Atelier « petit apiculteur »	**6**
Atelier « l'arboriculteur en herbe »	**8**
Atelier « roue du Moulin »	**9**
Atelier « herbier »	**11**
Atelier « jeux de piste »	**12**
Atelier « balade »	**13**
Atelier « Bredle »	**14**
Atelier « Semaille-pain »	**16**
Atelier « Briochette »	**18**
Les petits plus d'Eschviller	**20**
Le Pays de Bitche pour les groupes	**21**
Coordonnées – Accessibilité	**22**

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 reconnaitre 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

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.

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.

Pour une meilleure gestion des coûts liés aux ateliers, l'effectif devra impérativement être confirmé au site, 15 jours avant la date de visite. Si le jour de la visite, un écart, entre l'effectif déclaré et l'effectif présent est trop important (au-delà de -2 élèves), c'est l'effectif déclaré qui sera facturé à l'école.

Pour donner suite aux nouvelles directives du Trésor Public, tout paiement différé devra obligatoirement faire l'objet d'un virement. Le RIB sera inséré sur la facture.

ATELIER « PETIT APICULTEUR »

Cycle : Maternelle à CM2
Capacité d'accueil : 50 enfants
Durée : environ 2h
Tarif : 7 euros par enfant
Période : du 1er mai au 12 juillet 2025

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. Après un léger enfumage, l'apiculteur ouvre la ruche et les élèves peuvent ainsi apercevoir le nid de couvain et les réserves de nourriture. Avec un peu de chance, ils verront sa Majesté la reine et pourront tenir à main nue des faux-bourdons.

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.

DECOUVERTE DES PRODUITS DE LA RUCHE :

A la fois ludique et sans danger, le façonnage de bougies à partir de cire gaufrée permet aux enfants de manipuler la matière et d'apprendre en s'amusant. Les élèves emporteront leur bougie. Les élèves pourront également gouter miel et pollen.

Recommandations

Cet atelier expose les élèves à des produits potentiellement allergènes du type : pollen, piqures d'abeilles, venin d'insectes, … Il est donc impératif de signaler tous risques allergiques connus et de prendre les mesures nécessaires.

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 : du 28 avril au 12 juillet 2025

2 activités composent cet atelier :

VISITE LUDIQUE DU VERGER :

Par différents jeux, les élèves découvrent l'écosystème bien particulier du verger, avec ses petites bêtes, ainsi que l'évolution d'un arbre de la graine au fruit.

DE LA POMME A LA COMPTE :

Voici la partie gourmande de l'atelier ! Les élèves peuvent gouter des pommes et en comprendre les différentes utilisations. Après avoir reconstitué les étapes et les ingrédients d'un bonne compote de pommes, ils préparent une compote dont ils pourront emporter un petit pot.

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 :

La visite du moulin permet de comprendre comment était utilisé autrefois la seule force de l'eau pour produire de la farine. Elle apprend comment les engrenages (roues dentées, renvois d'angles, poulies et courroies) transmettent la force de l'eau et permettent d'actionner la meule de pierre qui écrase le grain et le blutoir qui tamise la farine. L'évolution technique des moulins est aussi abordée.

LA ROUE DU MOULIN :

Un petit bricolage permet aux enfants de confectionner leurs propres roues à eau, qu'ils emmèneront à la maison. Il permet aux enfants d'expérimenter de façon ludique la transmission de la force motrice de l'eau en testant leur propre roue à la source du Wallbrunnen. C'est aussi l'occasion d'évoquer ensemble le cycle de l'eau.

Recommandations

Des bottes et une tenue adaptée aux conditions météorologiques, sont à prévoir pour cet atelier.

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

A la manière des herboristes du XVIIIème siècle, les élèves partent à la découverte des plantes de notre vallée et en collectent des échantillons. Chacun confectionne un herbier.
Cette balade est l'occasion de découvrir les différentes essences d'arbres qui vivent au bord de l'eau.

Recommandations

Prévoir une tenue adaptée aux conditions météorologiques.

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 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.

Recommandations

Prévoir une tenue adaptée aux conditions météorologiques.

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, 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.

Recommandations

Prévoir une tenue adaptée aux conditions météorologiques.

ATELIER « BREDLE »

Cycle : Maternelle à CM2
Capacité d'accueil : 40 enfants
Durée : environ 2h
Tarif : 7 euros par enfant
Période : du 2 au 6 décembre 2024

3 activités composent cet atelier

VISITE DU MOULIN :

Avec sa roue à eau et ses engrenages qui actionnent la meule, 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 biscuits de Noël traditionnels. Ils passent du façonnage de la pâte à différents autres petits ateliers comme le décor au chocolat.
Une initiation gourmande à la pâtisserie !

FAUNE LOCALE :

Cette activité permet aux enfants de découvrir les animaux qui peuplent nos forêts, nos étangs et nos cours d'eau.

Recommandations

Cet atelier expose les élèves à des produits potentiellement allergènes du type : gluten, farine, beurre, confiture de fruits, œufs, poussières, … Il est impératif de signaler tous risques allergiques connus et de prendre les mesures nécessaires.

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 : du 31 mars au 4 avril 2025

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.

Recommandations

Cet atelier expose les élèves à des produits potentiellement allergènes du type : gluten, farine, beurre, confiture de fruits, œufs, poussières, … Il est impératif de signaler tous risques allergiques connus et de prendre les mesures nécessaires.

Comment relier ma sortie au programme scolaire ?

- Reconnaitre 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 : Maternelle au CM2
Capacité d'accueil : 50 enfants
Durée : environ 2h
Tarif : 7 euros par enfants
Période : du 19 au 23 mai 2025

3 activités composent cet atelier

Visite du moulin

La visite du moulin permet de comprendre le rôle des moulins du fond de vallée, mais aussi les secrets de la fabrication de la farine sans l'aide de l'électricité.

Façonnage

Les élèves reçoivent un morceau de pâte à brioche, préparée à l'avance. Ils vont le façonner selon leur imagination ou en suivant des modèles prédéfinis.
Les enfants emportent ensuite leur propre briochette.

Faunes locales

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

Recommandations

Cet atelier expose les élèves à des produits potentiellement allergènes du type : gluten, farine, beurre, confiture de fruits, œufs, poussières, … ils est impératif de signaler tous risques allergiques connus et de prendre les mesures nécessaires.

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

Le restaurant du Moulin d'Eschviller :

Pour les fins gourmets, le restaurant du Moulin d'Eschviller vous accueille du mardi au dimanche sur réservation.

Vous pouvez le joindre :

- Par téléphone au 03/72/28/12/85
- Par mail : latabledeveronique@gmail.com

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**

COORDONNEES

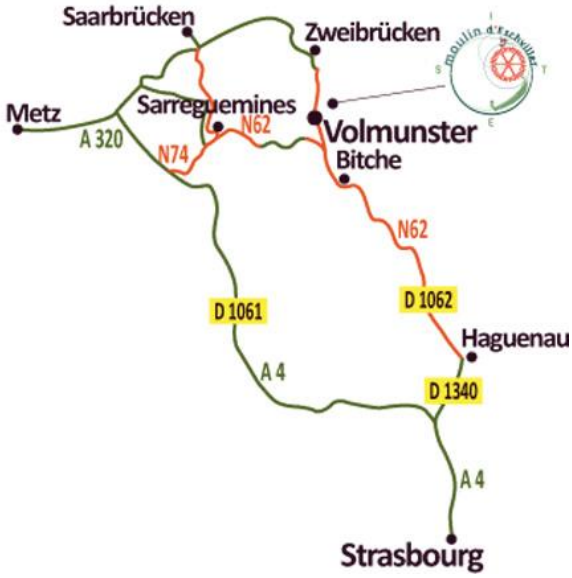
OFFICE DE TOURISME INTERCOMMUNAL DU PAYS DE BITCHE
57 230 BITCHE
Tel. : 00 33 (0)3 87 06 16 16
http://www.tourisme-paysdebitche.fr/
resa@tourisme-paysdebitche.fr

SITE DU MOULIN D'ESCHVILLER

57 720 VOLMUNSTER
Tel. : 00 33 (0)3 87 96 76 40
www.moulindeschviller.fr
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

ACCESSIBILITÉ



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