



SAVOIRS

Quels sont les ingrédients qui entrent dans la fabrication du pain?

LES OBJECTIFS

Connaitre les étapes de fabrication du pain



L'ACTIVITÉ

Les élèves peuvent chercher par groupe les ingrédients et les étapes de fabrication, puis mettre en commun.

<https://espace-pain.info/index.php/la-fabrication-du-pain/>

Pour aller plus loin, vous pouvez aussi entretenir un levain quelques semaines avant de faire du pain.

LE DÉBAT

Quelles sont les étapes de production du pain?

Sont-elles toutes identiques dans toutes les boulangeries?

Quel est le rôle des levures, pourquoi les utilise-t-on ?

Quelles sont les étapes pour fabriquer le pain ?

Quels sont les processus biologiques qui font gonfler le pain ?

Pourquoi doit-on attendre que le pain lève ?

Le pain est-il un aliment vivant ?

Pourrait-on manger de la farine si elle n'était pas cuite ?

Quel est la différence entre du pain complet et du pain blanc ?

Savez-vous qui mangeait lequel et pourquoi au cours de l'Histoire ?

Avez-vous déjà entendu parler du gluten ? Qu'est-ce que c'est ?

Qu'est-ce qu'un levain ?

Quelle est la différence entre un pain au levain et à la levure ?

En avez-vous déjà goûté ? Sauriez-vous faire la différence ?

Est-ce que le pain est le même partout dans le monde ?

Avez-vous déjà fait du pain ? Connaissez-vous quelqu'un qui ait déjà fait du pain ?

Quelle sont les plantes à partir desquelles on peut faire du pain ?

Savez-vous ce qu'on peut faire d'autre à partir du blé ?

Comment fait-on pour passer du blé à la farine ?

Qui fabrique du pain ? (Les particuliers, les boulangers, les usines de l'agro-industrie, les paysans boulangers...)

Avez-vous déjà entendu parlé des fours à pain ?

EXPÉRIENCE VÉCUE

N'hésitez pas à nous faire part de vos retours d'expérience !