



RENCONTRES ET ENQUÊTES

Et si vous alliez à la rencontre d'un boulanger...



LES OBJECTIFS

Connaitre les étapes de fabrication du pain



L'ACTIVITÉ

Préparer en amont avec les élèves un questionnaire pour la rencontre.

Le débat peut être fait en présence du professionnel.

Pour aller plus loin : demander sa recette au boulanger pour la réaliser ensuite.



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 dans 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 !