

Auteurs	: Equipe La main à la pâte(plus d'infos)
Résumé	: [Témoignage] - Connaissance des métiers liés à la fabrication du pain (agriculteur, meunier, boulanger). Compétences attendues: savoir faire (planter du blé, fabriquer de la farine, du pain...). Comparer avec la réalité du pain technologique, Rédiger des recettes de pain.
Objectif	: Connaître les conditions de germination du blé. Connaître l'origine de la farine. Connaître les étapes de la fabrication du pain.

Matériel:

Matériel	: Des pots en plastique pour plantations. Du matériel pour broyer le blé (pierres), Un tamis, un four ordinaire. Des grains de blé.
----------	--

Copyright	: Creative Commons France. Certains droits réservés.
-----------	--



Du blé à la baguette

Ce témoignage est proposé par un groupe d'enseignants de l'école Maternelle de Rouilly-Sacey (10)

Notions scientifiques pour l'enseignant

Le blé est une plante annuelle. Ses racines et sa tige ne subsistent pas plusieurs années consécutives. Tout son cycle de développement, de la graine d'une année à la graine de l'année suivante, (en passant par le développement du plant feuillé, des fleurs et de la fécondation), dure moins d'un an. Il faut chaque année recommencer les semailles pour obtenir une récolte. Le grain de blé est un fruit sec qui ne s'ouvre pas à maturité car sa paroi est collée à la graine. Comme toutes les plantes vertes, le blé fabrique de la nourriture en présence de lumière par photosynthèse. Une partie de cette nourriture (essentiellement de l'amidon) est stockée dans la graine. Quand on broie la graine, on obtient de la farine qui sert à fabriquer le pain. Des champignons microscopiques unicellulaires, les levures de boulanger, modifient l'amidon de la farine par fermentation. L'amidon est transformé en alcool (qui s'évapore à la cuisson) et dioxyde de carbone, appelé autrefois gaz carbonique (qui provoque des bulles dans la pâte et par suite des trous dans la mie du pain).

Expérimentalement, il est intéressant d'étudier les effets de différents facteurs sur la croissance du blé (lumière, température, arrosage...) et l'action des levures sur la farine (temps de fermentation...).

Termes scientifiques

Blé, farine (amidon), levure, cycle de développement

Démarche pédagogique

Situation déclenchante

Sujet introduit par la correspondance scolaire.

Les correspondants ont demandé aux enfants de leur fournir du blé.

De là est venue la question: "Du blé pour quoi faire?"

Expériences réalisées par les élèves

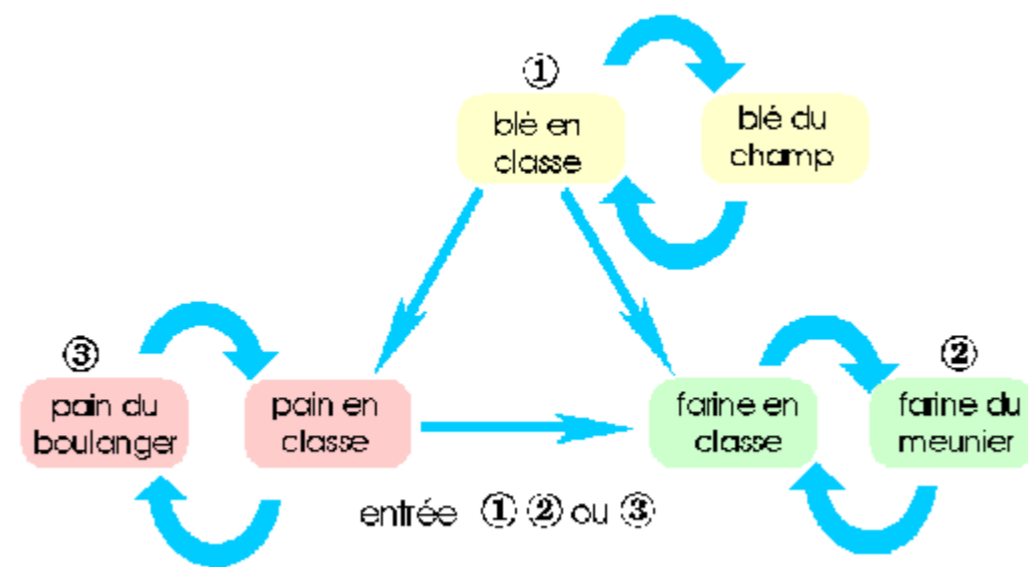
- **1ère étape :**
" pourquoi du blé ? pour quoi faire ? "
Réponses : pour faire du pain, de la farine, des gâteaux.
P.S. Les enfants issus de zone rurale savent ce qu'est le blé et pourquoi on le récolte.
Réponse rédigée dans ce sens aux correspondants.
- **2ème étape :**
consigne : "on va planter du blé pour faire du pain"
Expérimentations dans des pots en plastique et dans la cour autour des arbres.
Observations des plantations : planté : 8 avril, levé : 13 mai, dans la cour.
Constatations : le blé planté en classe a fané ; le blé planté dans la cour a levé.

Pourquoi ? **1er cas :** non arrosé. **2ème cas :** arrosé - possibilité d'essayer en arrosant en classe.
- **3ème étape :**
observation du blé semé dans la cour. Comparaison avec celui semé dans le champ. La moisson faite le 23 juillet est filmée de façon à être montrée aux enfants à la rentrée en septembre.
- **4ème étape :**
études du circuit du blé : que fait-on du blé ?
Réponse : on l'emmène au silo.
Question : pourquoi faire ?
Réponse : pour l'écraser.

Problème : Comment fabriquer de la farine ?
Expérimentations en classe : comment écraser du blé ? Comment tamiser ?
Essais avec toutes sortes d'outils.
Constats : comment améliorer ?

Vérifications avec la visite du moulin de Fontaine sous Monteguyon. (Le meunier fournira même aux enfants de la farine).
- **5ème étape :**
fabrication du pain en classe.
Essais avec farine - sel - eau - levure classique (la classe a l'habitude de faire des gâteaux).
Constat : le pain est mangeable, mais ne ressemble pas à celui que l'on achète tous les jours (forme - goûts différents).
D'où la nécessité d'aller questionner un expert (Gîte de Mery qui propose de fabriquer du pain).
- **6ème étape :**
Les enfants fabriquent du pain, le ramènent ainsi que la recette.
- **7ème étape :**
prolongements : les correspondants ont des mamans qui fabriquent du pain, à la maison (arabes - asiatiques).
Comparaison avec des pains étrangers.
Fabrications et lecture de recettes de pains.
Y a-t-il eu vraiment visite chez le spécialiste, prise de conscience des contraintes : composition de la recette (mesures exactes), poids du pain.

Remarques : l'entrée choisie a été celle, par le blé.
A noter plusieurs entrées possibles comme l'indique le schéma ci-dessous.



Organisation de la classe

Les élèves sont répartis par groupe de 4.

Cahier d'expérience

Des observations quotidiennes sont consignées essentiellement par l'intermédiaire de dessins.

Évaluation

Les élèves sont libres dans la mise en place de leur protocole expérimental. Cette phase d'autonomie permet d'évaluer si les élèves ont en tête le phénomène d'évaporation de l'eau et s'ils pensent à obstruer le vase pour éviter une évaporation directe de l'eau. Demandez aux élèves ce que devient l'eau absorbée par les plantes.

Le mot du maître

L'activité scolaire, par l'appropriation du savoir-faire, permet à l'enfant d'aller visiter un spécialiste avec des questions pertinentes.

Sorties, prolongements

Visites effectuées : moulin Fontaine sous Monteguyon, gîte de Mery/Saine (pour faire du pain), boulangerie industrielle : Pâte à pains ; cassette-vidéo (pour observer la moisson).

Source URL: <https://www.fondation-lamap.org/fr/page/11010/du-ble-a-la-baguette>