

# 1

Préalables

## Objectifs

- Observer un changement d'état.
- Connaître différentes machines relatives à la fabrication du pain.
- Lire un texte documentaire.

## Mots clés

Blé, pain, germination, fermentation, farine.

## Activités préparatoires

### ■ Visiter une boulangerie

Se reporter à la fiche *Découvrir un métier (1) : le boulanger* (ES08).

### ■ Fabriquer du pain (activité collective)

Matériel : une cuvette en plastique, un torchon propre, 500 g de farine, 10 g de sel, 30 cl d'eau et 6 g de levure de boulanger.

■ Exécuter la recette avec les enfants : mélanger la farine et la levure, ajouter le sel, puis l'eau petit à petit, pétrir avec les mains farinées. Laisser reposer en boule au moins une heure, dans la bassine, sous le torchon, pour faire lever la pâte. Former la baguette ou la miche de pain, donner quelques coups de couteau sur le dessus. Faire cuire à four moyen environ 30 minutes.

■ Faire observer aux enfants les changements d'état : la transformation de la farine en pâte, la pâte qui lève, la formation de la croûte au cours de la cuisson. Expliquer ces différents phénomènes. Faire remarquer la présence des « trous » dans le pain, expliquer leur origine : la levure transforme une petite partie de la farine en gaz que la pâte retient sous forme de bulles.

# 2

La fiche

## Découvrir

### Du grain à la farine

- Rappeler les observations faites à l'occasion de la fiche *Faire des plantations* (SC05).
- Faire décoder les dessins. Solliciter l'expérience des enfants pour faire décrire le blé en herbe, le blé mûr et la moisson. Expliquer ce que signifie l'expression « battre le blé » : si possible séparer les grains d'un véritable épi de blé.
- Expliquer la transformation du grain de blé en farine : le meunier broie les graines pour séparer l'amande de son enveloppe, puis tamise la farine ainsi obtenue pour la rendre bien propre. Expliquer le vocabulaire : *meule*, *tamiser*, etc.
- Faire exécuter l'exercice, puis faire justifier les réponses lors de la correction.

## Retenir

Faire lire le texte ; le commenter avec les enfants en s'appuyant sur les expériences et les explications précédentes.

## S'entraîner

- **Consigne 1.** Lire le texte, le faire relire. Si les enfants ont fabriqué du pain ou visité une boulangerie, ils peuvent travailler seuls.
- **Consigne 2.** Faire reconnaître les éléments dessinés : le four du boulanger, la moissonneuse-batteuse, le pétrin et le moulin. Faire répondre oralement, faire ensuite tracer les flèches.

# 3

Et après...

## Autres activités

- Faire observer d'autres céréales : seigle, maïs, orge. Les faire comparer au blé.
- Faire goûter différentes sortes de pain : faire décrire leur aspect, les faire reconnaître au goût, les yeux bandés.

## Documentation

*Le blé, la farine, le pain*, brochure éditée par l'organisme Espace Pain Information (209, rue de l'Université, 75007 Paris).

*Le Pain de ma tartine*, Gallimard « Découverte benjamin ».