



# Aperçu des séquences de cours «Du grain au pain» (degré primaire I)

1/2

Thema	Nr.	De quoi s'agit-il?/Objectifs	Activités de l'enseignant	Activités des élèves	Forme sociale	Matériel	Durée estimée
<b>Unités d'introduction</b>							
Contes	A1	Le pain dans les contes. Découvrir dans les grandes lignes quel est le rôle du pain dans la société. Reconnaître des extraits de contes.	Donner le travail à faire, évent. lire les extraits de contes.	Écouter ou lire des extraits de différents contes qui évoquent le pain et deviner de quels contes il s'agit.	Travail individuel / classe entière	Fiche de travail A1	30'
Coutumes en rapport avec le pain	A2	Les élèves découvrent des coutumes et des expressions en rapport avec le pain.	Donner le travail à faire. Reparer des expressions avec la classe entière.	Lire les textes sur les coutumes et se les lire mutuellement. Compléter les expressions.	Travail de groupe / travail individuel / classe entière	Textes Fiche de travail A2	45'
Processus d'élaboration / vue d'ensemble	A3	Découvrir le processus d'élaboration du pain. Avoir une vue d'ensemble.	Préparer les photos, introduire la discussion avec la classe, donner des impulsions.	Découvrir ensemble les étapes nécessaires à l'élaboration d'un pain fini.	Classe entière	Photos du processus d'élaboration	30'
<b>Corps de l'enseignement</b>							
Les variétés de céréales	B1	Les élèves acquièrent un aperçu de la diversité des céréales. Ils savent différencier et nommer correctement les grains et les épis des principales variétés.	Disposer les grains, les farines et les pains de façon judicieuse dans la classe. Expliquer les tableaux et évent. montrer des photos d'épis.	Examiner les types de grains, les décrire, les classer et les nommer.	Travail individuel / par deux	Fiche de travail B1 Variétés de céréales, pains et farines Colle	45'
L'utilisation des céréales	B2	Les élèves ont un aperçu des types d'aliments qui contiennent des céréales. Ils apprennent en outre qu'ils peuvent lire la liste des ingrédients sur les emballages des produits.	Guider la classe, constituer des groupes, donner le travail à faire.	Examiner des emballages, réaliser une affiche, classer des mots.	Classe entière / travail individuel / travail de groupe	Matériel pour les affiches Emballages Fiche de travail B2	45-90'
Contexte historique	B3	Les élèves apprennent comment l'artisanat boulanger a évolué au fil du temps.	Distribuer les fiches et donner le travail à faire ou lire le texte.	Lire le texte et/ou associer les photos aux paragraphes.	Travail individuel / classe entière	Fiche de travail B3	20-30'
Du grain au pain	B4	Les élèves comprennent que la farine qui provient du paquet est issue de grains de céréales qui ont été moulus.	Donner le travail à faire, préparer le matériel et aider.	Moudre sa propre farine. Évent. cuire du pain.	Travail par deux / travail de groupe	Fiche de travail B4	30-45'
	B5	Les élèves apprennent les différentes étapes et les quatre ingrédients de base de la fabrication du pain.	Préparer le texte et les fiches de travail. Corriger ou préparer les solutions.	Lire le texte, découper les images, les mettre dans le bon ordre chronologique et les coller.	Travail individuel / par deux	Fiche de travail B5	20'



## Aperçu des séquences de cours «Du grain au pain» (degré primaire I)

2/2

Métiers	B6	Découvrir les 3 métiers d'agriculteur/agricultrice, de meunier/meunière et de boulanger/boulangère.	Guider la classe, donner le travail à faire.	Visionner éven. de petits films sur les métiers, réaliser un dessin de groupe sur un métier, associer des termes entre eux.	Travail de groupe / travail individuel	Grandes feuilles Matériel d'information Fiche de travail B6	40'
Le pain dans l'alimentation	B7	Les élèves apprennent qu'il y a différentes possibilités d'utiliser du pain Les élèves s'exercent à consulter un répertoire classé par ordre alphabétique.	Guider la classe, donner le travail à faire.	Citer des repas comportant du pain, trouver d'autres recettes dans des livres de cuisine.	Classe entière / travail individuel	Fiche de travail B7 Livres de recettes	20'
Réutilisation	B8	La réutilisation du vieux pain est abordée de manière ciblée.	Préparer les fiches de travail et discuter de chaque passage.	Compléter les fiches de travail et participer activement à la discussion.	Travail par deux / classe entière	Fiche de travail B8	20'

### Informations complémentaires/variantes

Contact	Verein Schweizer Brot Belpstrasse 26 Case postale 3001 Berne 031 385 72 79 <a href="mailto:info@schweizerbrot.ch">info@schweizerbrot.ch</a>
Livres	- Frères Grimm (2011): entre autres <i>Hansel et Gretel</i> . Larousse. (ISBN 2035846366) - Frères Grimm (1976): entre autres <i>Le loup et les sept chevreux</i> . Folio Classique. (ISBN 2070368408)
Excursions	Visiter une boulangerie et/ou une meunerie avec la classe. Visiter la Maison du blé et du pain à Echallens <a href="http://www.maison-ble-pain.com">www.maison-ble-pain.com</a>
Notes personnelles	