

A3: Le processus d'élaboration du pain

Informations aux enseignants



1/1

Tâche	L'enseignant montre une photo d'un pain et demande aux élèves quelles sont toutes les étapes qui précèdent l'achat du pain fini en magasin. Les élèves énumèrent les étapes du processus d'élaboration qui leur viennent à l'esprit et l'enseignant expose les photos correspondantes au tableau. Quand toutes les étapes ont été trouvées, elles sont placées dans le bon ordre chronologique.
Objectif	Les élèves connaissent le processus d'élaboration du pain.
Matériel	- Photos du processus d'élaboration (par ex. issues du poster pédagogique en lien ci-dessous)
Forme sociale	Classe entière
Durée	30 minutes

- Des posters et brochures pédagogiques sont disponibles ici:
https://www.lid.ch/fileadmin/lid/Schulen/Lehrmittel/20381_Schulposter_Getreideland-Schweiz.pdf (en allemand)
<https://publications.passioncereales.fr/content/poster-du-bl%C3%A9-tendre-au-pain>
<http://agriscuola.ch/fr/detail/1045>

- L'aperçu du processus d'élaboration délivré dans cette unité d'enseignement peut régulièrement servir de référence dans la suite du cours. Avant les différentes unités d'enseignement, on peut ainsi montrer aux élèves dans quelle étape du processus d'élaboration on se situe.

Informations supplémentaires:

Exemples:

- B1: Les variétés de céréales (étapes: semer, labourer, récolter)
- B3: Moudre la farine (étape: moulin)
- B5: Comment fait-on du pain? (étape: fournil)
- B6: Métiers (étapes: semer, labourer, récolter; moulin, fournil)
- B7: Alimentation (étapes: pain cuit / alimentation à base de pain)
- B8: Réutilisation (étapes: pain cuit / alimentation à base de pain)
- L'étape du centre collecteur ne faisant pas l'objet d'une unité d'enseignement à part entière, il vaut mieux l'expliquer dans cette unité. Le centre collecteur s'occupe de réceptionner, de nettoyer, de traiter et de stocker les céréales.