

B3: Du grain à la farine

Informations aux enseignants



1/5

Tâche	Les élèves regardent plusieurs films sur YouTube. Cette activité peut être effectuée par groupes ou avec la classe entière selon les moyens technologiques disponibles. Après le visionnage des films, les questions doivent être résolues par écrit (soit par groupes, soit individuellement). Les réponses sont finalement discutées avec la classe entière et les élèves réfléchissent aux différences existant entre hier et aujourd'hui.
Objectif	Les élèves connaissent les différentes étapes de la fabrication de la farine. Ils arrivent à résumer le processus avec leurs propres mots. À la fin de cette leçon, ils sont de plus amenés à réfléchir sur l'évolution des méthodes de production de la farine entre hier et aujourd'hui par le biais d'une discussion. Les élèves prennent ainsi conscience des changements dans la production, notamment que la mouture est devenue un travail moins physique grâce aux évolutions techniques ou que le développement des variétés de blé s'est également poursuivi.
Matériel	<ul style="list-style-type: none"> – Vidéo (liens ci-dessous) – Fiches de travail B3 – Solutions pour les enseignants
Forme sociale	Classe entière / travail de groupe
Durée	30 minutes

Informations supplémentaires:

- Lien vers la première vidéo: <https://youtu.be/9nPZYUXGRE>
- Autres métiers en lien avec le pain:
 - Boulangier <https://youtu.be/eRorDs7bMOw>
 - Cuisinière <https://youtu.be/4mSxPdcRkWQ>
 - Diététicienne <https://youtu.be/wgJfxZ15hQY>
- L'enseignant(e) peut demander aux enfants ce qu'ils ont appris de nouveau grâce aux vidéos et ce qu'ils savaient déjà. Une autre option consiste à réunir et à échanger les connaissances déjà acquises avant de regarder les différentes vidéos.

Nom, durée et lien des différentes vidéos:

Sélectionneur de grain pour painsuisse.ch, 1 min 38, <https://youtu.be/9nPZYUXGRE>
 Multiplication des semences pour painsuisse.ch, 1 min 31, <https://youtu.be/zHialpNZBsI>
 Agriculteur pour painsuisse.ch, 1 min 30, <https://youtu.be/kQEBVV3v9tM>
 Meunier pour painsuisse.ch, 1 min 32, https://youtu.be/p694_gOACRQ

Plus de vidéos sur <https://painsuisse.ch/videos/>

B3: Du grain à la farine

Fiche de travail



Questions relatives aux vidéos

Devoir:

Regarde les vidéos. Réponds ensuite aux questions relatives à chaque vidéo.

Sélection de grains

À quoi faut-il être attentif lors de la sélection de grains?

La sélection de grains se fait-elle rapidement?

Agriculteur

Combien de producteurs de céréales y a-t-il en Suisse?

De quoi les producteurs de céréales dépendent-ils fortement?

B3: Du grain à la farine

Fiche de travail



Multiplication des semences

Décris le rôle des producteurs de semences.

Sais-tu combien de temps il faut entre le moment où les céréales sont produites et le moment où ton pain est sur la table?

Meunier

Que se passe-t-il dans le moulin?

Hier et aujourd'hui

Qu'est-ce qui est selon vous différent aujourd'hui d'il y a 200 ans? Dans quelle mesure le métier de meunier par exemple a-t-il changé?

B3: Du grain à la farine

Solution



4/5

Solution: Questions relatives aux vidéos

Sélection de grains

À quoi faut-il être attentif lors de la sélection de grains?

Les céréales doivent présenter une bonne qualité boulangère. Cette dernière est donc améliorée continuellement. Les plants de céréales doivent également être facilement exploitables par les paysans. D'autres éléments importants sont un bon rendement, la robustesse et la résistance aux maladies. Les espèces sélectionnées doivent satisfaire l'ensemble des acteurs du marché.

La sélection de grains se fait-elle rapidement?

Non, il faut jusqu'à 15 ans pour obtenir une nouvelle variété commercialisable.

Agriculteur

Combien de producteurs de céréales y a-t-il en Suisse?

20 000.

De quoi les producteurs de céréales dépendent-ils fortement?

Ils dépendent fortement de la météo.

Multiplication des semences

Décris le rôle des producteurs de semences.

Les producteurs de semences cultivent les céréales et amènent le produit de la récolte à un établissement multiplicateur, qui le nettoie afin d'en ôter les grains étrangers, les résidus de paille, les cailloux, etc. Si le produit remplit toutes les exigences, il est certifié et réutilisé sous forme de semences.

Sais-tu combien de temps il faut entre le moment où les céréales sont produites et le moment où ton pain est sur la table?

Les semences sont produites deux ans avant déjà. Cela prend autant de temps car les semences doivent d'abord être cultivées puis préparées. Compte tenu des contraintes temporelles (dates des semis et des récoltes), la préparation doit commencer bien plus tôt. Il faut en outre un peu de temps pour que suffisamment de semences soient produites à partir des semences de base. En règle générale, un an ne suffit pas.

Meunier

Que se passe-t-il dans le moulin?

Les céréales sont broyées dans un cylindre de broyage puis les morceaux sont séparés selon leur taille au moyen d'un tamis jusqu'à arriver à la finesse de la mouture souhaitée. Ensuite, la farine est stockée et livrée aux clients dans des sacs ou en vrac dans des camions citernes.

Hier et aujourd'hui

Qu'est-ce qui est selon vous différent aujourd'hui d'il y a 200 ans? Dans quelle mesure le métier de meunier par exemple a-t-il changé?

Différentes solutions

B3: Du grain à la farine

Solution



On peut aborder cette problématique comme suit: à l'époque, moulin du grain demandait davantage de travail physique. Aujourd'hui, on dispose de machines modernes. Les moulins à eau se font de nos jours très rares. Le métier de meunier est devenu techniquement plus exigeant.