

B2: L'histoire du grain et du pain

Informations aux enseignants



1/6

Devoir	Les élèves lisent l'histoire et sont capables d'associer les photos aux divers paragraphes du texte puis de les coller au bon endroit.
Objectif	Les élèves découvrent l'histoire du pain: de la culture du grain à la cuisson du pain en passant par la production de farine.
Matériel	- Texte «L'histoire du grain et du pain» avec les images - Paire de ciseaux et colle
Forme sociale	Travail individuel
Durée	Env. 30 min.

Informations
supplémentaires:

- Une autre approche possible serait de montrer les images aux élèves puis de leur demander d'en choisir une et d'écrire ce qu'elle représente et ce qui s'y passe à leur avis.

Terminer par donner la solution et compléter la fiche de travail sur l'histoire du pain.

- En guise d'alternative, il est également possible de raconter l'histoire du pain aux élèves puis de classer les images tous ensemble. Les élèves reçoivent ensuite les mêmes images et écrivent eux-mêmes l'histoire du pain qu'ils viennent d'entendre. À titre d'aide, l'enseignant(e) peut en écrire des notions-clés au tableau à côté des images correspondantes.

Répertoire de photos:

- Fillette attisant un four: [https://de.wikipedia.org/wiki/%C3%84gyptisches Museum der Universit%C3%A4t Leipzig](https://de.wikipedia.org/wiki/%C3%84gyptisches_Museum_der_Universit%C3%A4t_Leipzig)
- Moulin à manège: <http://www.ottnang.info/bruckmuehl/muehlstein/bild.htm>
- Meule: <http://www.steinzeitwissen.de/artefakttypen/mahl-reib-und-schleifsteine>
- Moulin: http://www.muehlebach-muehle.ch/site/index.cfm?id_art=95335

B2: L'histoire du grain et du pain

Fiche de travail



2/6

Devoir:

Lis le texte. Découpe les photos à la page suivante et colle-les à côté du paragraphe correspondant.

Au paléolithique déjà, on récoltait des graminées et des grains comestibles, notamment en Asie. La cueillette était, en plus de la chasse, la principale méthode utilisée pour se procurer de la nourriture. L'espèce de céréales la plus ancienne est l'orge.	
Au néolithique, les humains pratiquaient déjà l'agriculture, appelée «culture à la houe». Les céréales étaient alors coupées à l'aide d'une faucille en pierre. Les épis étaient ensuite battus avec un bâton pour faire sortir les grains.	
On transformait les céréales plusieurs milliers d'années avant Jésus-Christ déjà. On réduisait les grains en gruau à l'aide de meules, de mortiers et de moulins. La première farine était donc très grossière.	
Une bouillie était préparée avec ce gruau additionné de graisse et d'eau ou de lait. La bouillie était ensuite cuite sur des pierres chauffées pour faire de petites galettes qu'il fallait manger chaudes, avant qu'elles ne deviennent dures comme de la pierre. Les chasseurs utilisaient les galettes une fois durcies comme provisions de voyage et les trempaient dans de l'eau ou du lait pour les ramollir. Ces pratiques remontent à environ 2000 ans avant Jésus-Christ.	

B2: L'histoire du grain et du pain

Fiche de travail



3/6

Si la pâte à galettes n'est pas cuite immédiatement, elle commence à fermenter. Cette observation a été faite pour la première fois en Égypte, en 1800 avant Jésus-Christ environ. Si la pâte est cuite après avoir fermenté, elle lève et a une texture beaucoup plus moelleuse et davantage de goût. Le levain était né. Cette méthode s'est rapidement démocratisée et on a commencé à construire des fours près des maisons.	
Les premiers moulins à céréales rotatifs actionnés par des ânes ou par des chevaux ont été fabriqués vers 300 avant Jésus-Christ. On les appelait des «moulins à manège». On a de plus commencé à tamiser le gruau afin d'affiner la farine. Les premières boulangeries ont commencé à ouvrir dans la Rome antique.	
Le moulin à manège a finalement été remplacé par le moulin à eau. C'est seulement vers 1200 après Jésus-Christ que le moulin à vent a été inventé.	
De nos jours, la farine et le pain sont produits en très grande quantité. Ils comptent parmi les aliments de base. En Suisse, environ 370 000 tonnes de farine sont produites chaque année. Cela équivaut à 370 millions de paquets d'un kilo de farine. En moyenne, un Suisse mange près de 49 kilos de pain par an.	

B2: L'histoire du grain et du pain

Fiche de travail



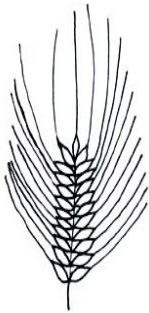
4/6



Galettes de pain



Moulin



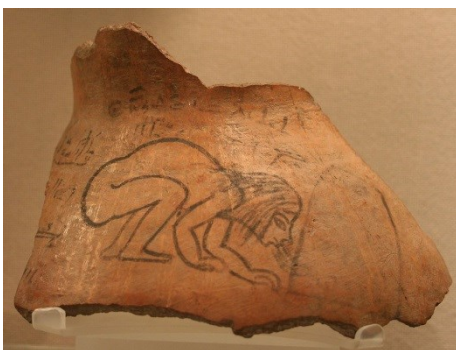
Orge



Moulin à vent



Faucille en pierre



Fillette attisant un four



Moulin à manège



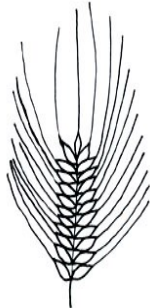
Meule

B2: L'histoire du grain et du pain

Solution



5/6

Au paléolithique déjà, on récoltait des graminées et des grains comestibles, notamment en Asie. La cueillette était, en plus de la chasse, la principale méthode utilisée pour se procurer de la nourriture. L'espèce de céréales la plus ancienne est l'orge.	 Orge
Au néolithique, les humains pratiquaient déjà l'agriculture, appelée «culture à la houe». Les céréales étaient alors coupées à l'aide d'une faucille en pierre. Les épis étaient ensuite battus avec un bâton pour faire sortir les grains.	 Faucille en pierre
On transformait les céréales plusieurs milliers d'années avant Jésus-Christ déjà. On réduisait les grains en gruaux à l'aide de meules, de mortiers et de moulins. La première farine était donc très grossière.	 Meule
Une bouillie était préparée avec ce gruaux additionné de graisse et d'eau ou de lait. La bouillie était ensuite cuite sur des pierres chauffées pour faire de petites galettes qu'il fallait manger chaudes, avant qu'elles ne deviennent dures comme de la pierre. Les chasseurs utilisaient les galettes une fois durcies comme provisions de voyage et les trempaient dans de l'eau ou du lait pour les ramollir. Ces pratiques remontent à environ 2000 ans avant Jésus-Christ.	 Galettes de pain

B2: L'histoire du grain et du pain

Solution



6/6

Si la pâte à galettes n'est pas cuite immédiatement, elle commence à fermenter. Cette observation a été faite pour la première fois en Égypte, en 1800 avant Jésus-Christ environ.

Si la pâte est cuite après avoir fermenté, elle lève et a une texture beaucoup plus moelleuse et davantage de goût. Le levain était né. Cette méthode s'est rapidement démocratisée et on a commencé à construire des fours près des maisons.



Fillette attisant un four

Les premiers moulins à céréales rotatifs actionnés par des ânes ou par des chevaux ont été fabriqués vers 300 avant Jésus-Christ. On les appelait des «moulins à manège». On a de plus commencé à tamiser le gruau afin d'affiner la farine. Les premières boulangeries ont commencé à ouvrir dans la Rome antique.



Moulin à manège

Le moulin à manège a finalement été remplacé par le moulin à eau. C'est seulement vers 1200 après Jésus-Christ que le moulin à vent a été inventé.



Moulin à vent

De nos jours, la farine et le pain sont produits en très grande quantité. Ils comptent parmi les aliments de base. En Suisse, environ 370 000 tonnes de farine sont produites chaque année. Cela équivaut à 370 millions de paquets d'un kilo de farine. En moyenne, un Suisse mange près de 49 kilos de pain par an.



Moulin