

La fabrication du pain

Les explications de Tom et Zoé

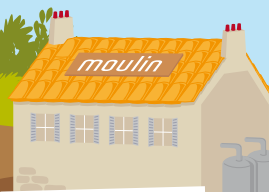


2 La collecte et le stockage
des céréales



1 La culture et la récolte
des céréales

3 La transformation
en farine



4 La transformation
en pain



Description des étapes



1

La culture et la récolte des céréales

Le métier d'agriculteur céréalier

L'agriculteur céréalier cultive et récolte les céréales. Il existe différents types de céréales :

• Blé tendre

Le grain de blé a une forme ovale et sa couleur varie du roux au blanc. Il comprend trois parties essentielles appelées l'enveloppe, l'amande farineuse et le germe. Il se sème d'octobre à novembre et se récolte de fin juin à mi-août.

• Seigle

Le seigle est une plante biennale cultivée comme céréale. Rustique, son épi ressemble à celui du blé même s'il est plus court et « barbu ». Son grain est plus allongé que celui du blé. Il se sème avant le 15 septembre pour bien résister au froid et se récolte entre juillet et août.

• Maïs

Cultivé mondialement, le maïs est une plante herbacée annuelle. Il se compose d'une tige unique avec, au niveau de chaque nœud, une feuille qui pousse alternativement d'un côté et de l'autre. Un pied de maïs donne naissance à trois épis en moyenne mais en général un seul atteint un développement complet. Semé en avril – mai, il fleurit pendant l'été et se récolte en octobre – novembre, dès que les épis ne sont plus verts.

Les petits trucs de Tom et Zoé...

On utilise principalement 6 céréales pour faire du pain : le blé, le seigle, le maïs, l'orge, l'avoine et le riz. Mais les farines de seigle, maïs, orge, avoine et riz doivent être mélangées à la farine de blé pour préparer la pâte à pain. Quant à la farine de blé, elle peut être utilisée seule. Les autres graines comme le lin, le pavot, le tournesol ou encore le millet et le sésame sont appelés « graminées ».

2

La collecte et le stockage des céréales

Le métier d'exploitant de silo à grains

L'exploitant collecte et stocke les céréales dans des silos.

Le silo est une sorte de réservoir qui permet de stocker les céréales. Les grains sont nettoyés, tamisés, dépoussiérés puis ventilés. Ensuite, ils sont refroidis pour mieux les conserver. Grâce à un bon stockage, les grains conservent toutes leurs qualités jusqu'à la fabrication de la farine puis du pain.



Le chiffre de Tom et Zoé
5° degrés
C'est la température à laquelle les grains de blé tendre sont refroidis puis stockés dans les silos pendant de longs mois.

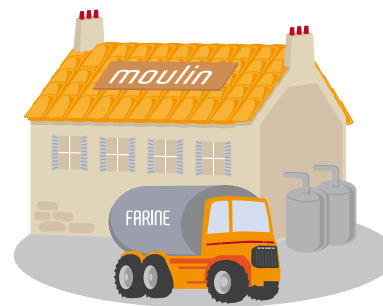
3

La transformation en farine

Le métier de meunier

Le meunier transforme les grains en farine. La farine est fabriquée dans un moulin industriel. Les céréales sont à nouveau nettoyées puis passent dans des espèces d'aspérateurs, de tamis et de trieurs. Puis, elles sont mouillées pour assouplir les enveloppes et permettre à l'amande de mieux se détacher. 24 heures plus tard, le meunier va transformer les grains en farine. On appelle cela la mouture. Il sépare l'enveloppe de l'amande qu'il broie au moyen de machines faites de gros cylindres. Puis la future farine est à nouveau tamisée et écrasée pour obtenir une poudre encore plus fine. C'est le claquage.

A la fin, il obtient de la farine, mais aussi du son et de la semoule que tu retrouves dans les pâtes et le couscous.



Le chiffre de Tom et Zoé
14 fois
C'est le nombre minimum de passages des grains de blé tendre dans les broyeurs du moulin pour obtenir de la farine.

4

La transformation en pain

Le métier de boulanger

Le boulanger fabrique le pain. Il y a 7 étapes :

1 - **Le pétrissage** : Le boulanger remplit le pétrin de farine, d'eau, de sel et de levure. Puis le pétrin tourne, c'est ce que l'on appelle le pétrissage. Il obtient alors une grosse boule de pâte.

2 - **Le pointage** : Le boulanger sors la grosse boule de pâte du pétrin et la dépose dans un grand bac en plastique. Il doit laisser la pâte se reposer. Grâce à la levure, elle va se mettre à gonfler tout doucement. C'est ce que l'on appelle le pointage.

3 - **La division** : Il partage ensuite la grosse boule de pâte en petites boules qui s'appellent des pâtons. Ils doivent tous peser le même poids.

4 - **Le façonnage** : Il prend un pâton et avec ses deux mains, il lui donne la forme qu'il veut : baguette, ficelle, flûte...

5 - **L'apprêt** : Il pose ensuite les pains crus sur un tissu spécial qui s'appelle une couche. Et les laisse se reposer pour qu'ils gonflent encore plus !

6 - **La cuisson** : Avec un couteau, il fait des traits réguliers ou des dessins sur chaque pain cru. Puis, les enfourne.

7 - **Le défournement** : Les pains sont bien cuits ! Il ne reste plus qu'à les sortir du four, c'est le défournement. Mais fais bien attention, car le pain est toujours très fragile au moment de sa sortie du four !

