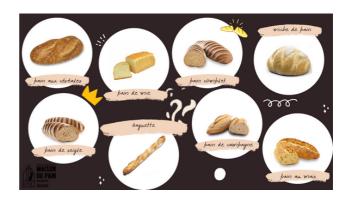


# <u>Dossier préparatoire</u> à la visite scolaire











7 Rue du Sel - 67600 Sélestat tél. +33(0)3 88 58 45 90 contact@maisondupain.org www.maisondupain.alsace

# Présentation de la Maison du Pain d'Alsace

Gérée par une association, cette maison a pour but de faire découvrir et comprendre la filière du pain et d'en assurer la promotion, ainsi que celle du métier d'artisan boulanger et de meunier. Depuis 2001, elle a élu domicile dans l'ancien « poêle » de la corporation des boulangers datant de 1522. Une nouvelle muséographie a vu le jour en juillet 2019 pour proposer un musée plus interactif et pédagogique. Cet endroit est chargé d'histoire et doté d'un caractère historique prestigieux.

# Objectifs de la Visite

A travers les activités, les enfants découvrent le pain à travers son histoire, les différentes étapes de sa fabrication ; ils s'imprègnent des gestes du boulanger et découvrent le travail artisanal.

Le musée leur permettra de découvrir :

- Du grain au pain : une introduction passant de l'agriculture, à la meunerie jusqu'au pain
- Les gourmandises alsaciennes : Légendes et produits de notre terroir, Kougelhopf, Bretzels n'auront plus de secrets pour les visiteurs
- Le pain, toute une histoire : héritages et traditions d'un passé riche
- Le boulanger d'autrefois, savoir-faire et transmission
- La boulangerie moderne, le pain aujourd'hui
- La grande histoire de la corporation des boulangers

#### <u>Au cours de la visite, différents thèmes sont abordés tels que</u>:

Le pain, la nutrition et la santé
Le pain et les fêtes
Le pain dans le monde et à travers la civilisation
L'évolution des techniques
Le Moyen-âge
Les céréales
La meunerie
Les étapes de fabrication du pain

# Petit rappel historique

# Les origines du pain

Les hommes, il y a des milliers d'années, broyaient les céréales d'orge, d'épeautre, d'avoine et de sarrasin à l'aide d'une pierre à moudre. Ils confectionnaient des bouillies en y ajoutant de l'eau ou des galettes.



## L'Egypte

Les égyptiens cultivaient essentiellement des céréales telles que l'orge et l'épeautre. Entre 6000 et 4000 av. J-C, la découverte révolutionnaire de la fermentation avec le levain leur a permis de confectionner des pains levés cuits dans un four en brique. La pâte était donc constituée de farine, d'eau et de levain.

## Les Grecs IX av. J-C / V ap. J-C

On pouvait déjà dénombrer environ 72 sortes de pains aromatisés, garnis avec notamment de la farine d'orge, de seigle, de froment ou avec de l'huile et du lait.

A cette époque, on voit apparaître les premières meules rotatives manuelles.

### Rome VI av. J-C / V ap. J-C

Une attention toute particulière est apportée à la fabrication du pain qui gagne ainsi en saveur et en forme.

Les techniques évoluent : invention d'un moulin à traction animale avec des meules rotatives, apparition du premier pétrin mécanique actionné par un cheval, utilisation de la levure de bière. Ces progrès permettent de produire une quantité de pain plus importante.

La personne qui confectionnait le pain était appelée « pistore » en référence à l'action de piler le grain de blé avec la pierre à moudre.

#### Le Moyen-Age Vème, XVème siècle

Les méthodes et le matériel ne connaissent pas de grande révolution à cette période : le rendement des terres étant faible et les mauvaises récoltes ne permettant pas de gros stocks.



Pendant toute la période du Haut Moyen Âge (Ve-Xe siècle), la cuisson se fait encore sous les cendres ou sur des plaques de terre cuite. Le pain durcissant vite, se consommait trempé dans la soupe. Des boulangeries apparaissent dans les villes et les cours des seigneurs, ainsi dans chaque village se trouvent une chapelle et un four à pain.

La personne qui faisait le pain s'appelait « talmelier » parce qu'il tamisait la farine ou talait la pâte à pain (c'est à dire pétrir). On utilisera le nom de « boulanger », qui faisait des boules de pain, vers la fin du 12ème s.

A partir de 1050, le pain devint la base de l'alimentation et aussi le symbole du christianisme. C'est alors qu'apparaissent des coutumes comme celles de faire un signe de croix sur le pain avant de le rompre, ne pas mettre le pain à l'envers ...

#### La Renaissance, le XVIème siècle

De grandes différences sociales existent dans la consommation du pain pendant la Renaissance. Les riches se transforment en fins gastronomes tandis que les paysans souffrent de malnutrition. Les nobles et les bourgeois achètent le pain blanc chez leur boulanger et les paysans fabriquent leur pain noir avec les céréales disponibles : du froment, du seigle, de l'avoine, de l'orge.

#### Le XVIIème siècle

Ce siècle permet un nouvel essor de la boulangerie.

Les farines sont de plus en plus blanches : la fabrication et les variétés des pains en sont améliorées. Les formes se diversifient.

#### Le XVIIIème siècle

Cette période est marquée par des soulèvements sociaux et des famines. Le pain devient le symbole de l'espoir et de la justice.

#### Le XIXème et le XXème siècle

A partir du 19ème siècle, les progrès techniques seront importants. Dès 1838 est inventée la machine à pétrir (mais elle ne connaîtra son véritable essor que vers 1920, les boulangers préférant continuer à pétrir manuellement). Les fournils seront équipés de four à vapeur à deux étages.

Le 20ème siècle voit apparaître des machines comme le batteur mélangeur, les armoires frigorifiques, les tourneuses mécaniques (façonneuse). Les fours seront perfectionnés et construits en métal.

Les boulangeries industrielles se développent en 1959 et le pain de mie industriel tranché est commercialisé. Dès 1968, les hypermarchés s'équipent en fournil pour leur vente de pain, faisant ainsi concurrence aux petites boulangeries.



#### Aujourd'hui

Du pétrin tout automatisé au distributeur automatique de pain, les équipements se modernisent et se perfectionnent pour faire face à la forte demande.

Les consommateurs sont de plus en plus attentifs à la qualité et à la diversité et redécouvrent les pains des terroirs.

# Plan de coupe du musée





7 Rue du Sel - 67600 Sélestat tél. +33(0)3 88 58 45 90 contact@maisondupain.org www.maisondupain.alsace



Dossier préparation visite scolaire 2023 / 2024 - Maison du pain d'Alsace

# De retour en classe : fabrique ton pain



#### Attention!

Adaptez les quantités en fonction du nombre de groupes et de la capacité du four disponible à l'école.



Classe entière.

Découvrir comment le pain est fabriqué, les ingrédients utilisés et leur rôle.

#### Matériel à préparer

#### Pour chaque binôme ou groupe :

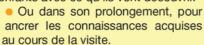
- 1 saladier.
- 1 verre.
- 1 torchon.
- 1 petit couteau de cuisine.
- Les ingrédients en quantité suffisante :
  - > Farine.
  - > Levure de boulanger.
  - > Sel.
  - > Eau tiède.

#### **Consignes**

Les enfants réalisent leur propre pain en suivant la recette et les recommandations énoncées par l'enseignant ou le professionnel (s'il est présent).

Cette activité peut être réalisée dans le cadre de la venue du boulanger en classe :

• Avant la sortie, afin de familiariser les enfants avec ce qu'ils vont découvrir.





# La recette du pain

## Ingrédients

- o 500 g de farine de boulanger.
- 10 g de levure de boulanger.
- o 1 cuillère à café de sel.
- 35 cl d'eau tiède.

#### Instructions

- Mélanger la levure à l'eau tiède.
- Dans un saladier, verser la farine et le sel. Faire un puits, puis y verser peu à peu la levure diluée en mélangeant pour faire une pâte.
- Pétrir la pâte environ 15 mn, jusqu'à ce qu'elle devienne bien souple. Elle doit être élastique et ne pas coller aux doiats.
- Laisser reposer la pâte sous un torchon pendant 1 h pour qu'elle gonfle.
- Diviser ensuite la pâte en petits pains en veillant à ne pas trop écraser la pâte pour ne pas chasser le gaz qui donne à la mie ses alvéoles.
- Attendre encore 1 h en disposant les pains sous le torchon.
- Faire chauffer le four à 270°C.
- Poser les pains sur la plaque du four et faire de légères entailles (les grignes) sur le dessus avec le couteau.
- Laisser cuire 20 à 30 mn.
   Astuce: mettre un moule à cake rempli d'eau dans le four pour que les pains ne sèchent pas.
- Sortir les pains du four et attendre quelques minutes qu'ils refroidissent avant la dégustation!

www.lecoledescereales.fr

Faire germer du blé dans l'eau

https://www.lecoledescereales.fr/ressource/faire-germer-des-grains-de-ble

Planter des grains de blé dans la terre, bien arroser chaque jour et observer.

Ecraser des grains de blé avec des cailloux pour en faire de la farine

Faire des chappattis : mélanger de la farine avec de l'eau et un peu de sel. Former des petites galettes de pâte et cuire dans une poêle bien chaude huilée.

Faire de chapelure en écrasant du pain sec

Faire du pain perdu

Faire du popcorn avec des grains de mais

### Approfondir sa visite

Fabriquer le pain en classe

https://lecoledescereales.fr/ressource/fabriquer-le-pain-en-classe

Fiche métier agriculteur

https://lecoledescereales.fr/content/fiche-metier-agriculteur

Fiche métier boulanger

https://lecoledes ressources.fr/content/fiche-metier-boulanger

Fiche métier meunier

https://lecoledesressources.fr/content/fiche-metier-meunier

Autour du livre « la petite poule rousse »

https://lecoledescereales.fr/ressource/la-petite-poule-rousse

https://lecoledescereales.fr/ressource/puzzle-la-petite-poule-rousse

Autour du livre « la grosse faim de ptit bonhomme »

https://lecoledescereales.fr/ressource/la-grosse-faim-de-pti-bonhomme

jeu : la course du blé au pain

https://lecoledescereales.fr/dossiers-pedagogiques/kits/la-course-du-ble-au-pain