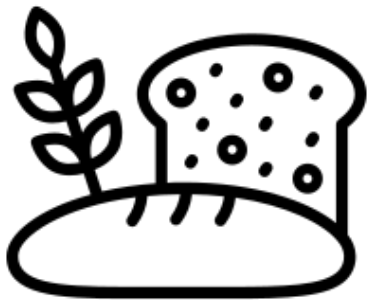


<http://clg-pierre-dezarnaulds-chatillon-sur-loire.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/?Visite-des-6e-a-la-boulangerie-de-Chatillon-sur-Loire>

Visite des 6e à la boulangerie de Châtillon-sur-Loire

- Enseignements - Sciences et techniques -



Date de mise en ligne : vendredi 20 avril 2018

Copyright © Collège Pierre Dézarnaulds - Tous droits réservés

Le 20 avril 2018, notre classe de 6e B a visité la boulangerie Babled de Châtillon-sur-Loire, dans le cadre du cours de SVT sur les micro-organismes. Nous étions accompagnés de Mme Raymond, professeure de SVT (sciences de la vie et de la terre) et de M. Samaran, professeur d'histoire-géographie. Le but était de comprendre comment le pain est fabriqué.

Sur place, nous avons été accueillis par M. Babled, boulanger et par son pâtissier. Ils ont répondu à nos questions, nous ont expliqué comment on fabriquait le pain et nous ont fait visiter le fournil dans lequel nous avons été alléchés par les bonnes odeurs.

[<http://clg-pierre-dezarnaulds-chatillon-sur-loire.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/sites/clg-pierre-dezarnaulds-chatillon-sur-loire/local/cache-vignettes/L400xH384/ph31-dbed4.jpg>]

La fabrication

Les boulangers fabriquent huit pains différents : la différence entre ces pains vient de la farine, du levain ou levure de boulanger et du temps de fermentation. Deux cents baguettes sont produites tous les jours. Les farines viennent du Moulin des Gaults de Poilly-les-Giens. Elles sont élaborées à partir de céréales venant d'un rayon de cent kilomètres autour de Poilly. Le levain est conservé, après trois heures à température ambiante, au réfrigérateur à trois degrés.

Les différentes étapes de la réalisation

Nous avons pu assister à toutes les étapes de la fabrication du pain. Tout d'abord, il y a le pétrissage : le boulanger mélange la farine, l'eau, le sel et la levure dans un pétrin pendant trente minutes à vingt degrés. Ensuite, on passe au façonnage : on divise la pâte en pâtons puis on leur donne la forme voulue avec une machine. L'étape suivante est la levée ou fermentation en chambre de fermentation pendant vingt-quatre heures (d'abord à 3°C puis à 11°C). Pour finir, il y a bien sûr la cuisson.

[<http://clg-pierre-dezarnaulds-chatillon-sur-loire.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/sites/clg-pierre-dezarnaulds-chatillon-sur-loire/local/cache-vignettes/L331xH400/ph21-e3860.jpg>]

Au préalable, le boulanger dispose les baguettes et fait des traits dessus. Les pâtons sont cuits pendant quinze minutes à 280°C. La pâte continue de gonfler. Les trous de mie se forment, la croûte durcit et se colore.

Nous avons eu la chance de goûter deux sortes de pain, avec le levain ou avec la levure. Avec le levain, le pain contient plus de trous. Certains élèves ont préféré le premier et les autres le deuxième.

Cette visite nous a permis de comprendre ce que nous mangions dans le pain.