



Chapitre 6 : Produire sa nourriture : du blé au pain.

Comment les cultures comme le blé sont-elles transformées en aliments consommables comme le pain ?

I. Réalisation d'une miche de pain.

Chaque année, 6 milliards de baguettes sont fabriquées en France : c'est un aliment que les Français aiment beaucoup.

Le pain est fait à partir du blé, une plante dont on utilise les grains pour fabriquer de la farine dans les moulins (par les meuniers).

Ensuite, le boulanger utilise cette farine pour fabriquer le pain.

Il faut 4 ingrédients pour faire du pain : de la farine, de l'eau, du sel et de la levure.

À quoi sert la levure dans cette recette ?

Hypothèses : Je pense que

Expérience : Nous allons réaliser deux expériences

Une témoin :

Une test :

(Voir protocole)

Observation :

Qu'est ce qu'une levure ?

La levure est un Quand on la met dans la pâte avec de l'eau et de la chaleur, elle fait une fermentation : elle se nourrit des sucres de la farine et rejette un gaz, le dioxyde de carbone (CO_2). Ce gaz reste dans la pâte et la fait

C'est pourquoi la pâte et le pain devient !