Le dossier comprend plusieurs leçons

1 De la récolte du blé à la farine + un document « Espace pain information » pour l’enseignant(e)

Suggestions : se procurer du blé en épi pour l’observer et du blé sec pour le moudre en classe.

2 La « journée » du boulanger + 2 exercices : pêle-mêle et mots croisés + une expérience avec la levure et la recette du pain, des choses que l’on peut faire en classe avec les Es.

3 L’histoire du pain à travers le temps + des annotations pour l’enseignant(e)

4 Le pain dans le monde : les pains les plus connus sont situés sur un planisphère. Cela permet également de situer certains pays sur la carte, de situer les continents.

ATTENTION, ce document doit être imprimé en format A3, car les caractères sont très petits.

Il peut être très intéressant de voir, goûter ces pains « en vrai ». Ce sont tous des pains que l’on peut trouver facilement en Belgique.

Cette dernière leçon est également accompagnée d’un dossier « Espace pain information » pour aider l’enseignant(e).

NB. Il existe plusieurs autres dossiers sur le blé et le pain sur

https://espace-pain.info