



## Suggestions d'activités:



### VARIÉTÉS DE PAIN

Remarque : même s'il existe de nombreuses variétés de pains, chaque variété est standardisée.

### Standardisation

#### *A partir de la dégustation*

1. Emettre des hypothèses à partir de la question : « Comment c'est possible d'avoir un pain qui a toujours la même forme, le même couleur, le même goût, la même forme texture, la même forme croûte. »
2. Vérifier les hypothèses en dégustant différents types de pains standardisés achetés.
3. Identifier les différences en justifiant par du vocabulaire sensoriel.
4. Identifier les critères de standardisation.
5. Comparer un pain artisanal avec un pain standardisé par la dégustation.

#### *A partir de l'observation des farines*

1. Observer différents types de farine
2. Les différencier
3. Observer les composantes des farines et tirer des constats :
  - a) beaucoup de farines permettent de toujours réussir son pain ou sa pâte à pizza, ou ses gâteaux,
  - b) Les fabricants de farines jouent sur différents paramètres : moutures, assemblages, mélanges de farines incluant déjà certains adjuvants,...

#### *A partir de la découverte des différents modes de production de pain*

1. L'artisan boulanger qui travaille à l'ancienne
2. L'artisan boulanger semi industriel
3. Les boulangeries industrielles

### Autres ressources:

- Du blé au pain, C'est pas sorcier  
<https://www.youtube.com/watch?v=gdajFIDZ3B4>  
Fiche de résumé de C'est pas sorcier  
<https://drive.google.com/file/d/0B0kPFnpUtjvYMzBtTjd4dF8xSZA/view>
- Autres liens intéressants  
<https://www.passioncereales.fr/dossier-thematique/du-bl%C3%A9-au-pain>  
<https://painsuisse.ch/publication/du-ble-au-pain-1/>
- Le pain à travers l'histoire  
<http://vietech2.free.fr/le%20pain.pdf>
- Film de la plus grande boulangerie industrielle de France  
<https://www.youtube.com/watch?v=xRjc-1GzmtA>

Retrouvez pleins d'autres activités et ressources utiles sur:

[www.promotionsantevalais.ch/fr/semaine-gout-335.html](http://www.promotionsantevalais.ch/fr/semaine-gout-335.html)

**Lots:**

Cette année les groupes participants au concours de dessin ou inscrits à la Semaine du Goût pourront participer à un tirage au sort qui emmènera 2 groupes en sortie aux Mines de sel à Bex et un autre à la rencontre d'un artisan...

**Délais:**

**Fin juin 2019** pour bénéficier d'une parution dans le programme de la Semaine du Goût Valais ([www.gout.ch](http://www.gout.ch)).

**Fin août 2019** pour participer au tirage au sort afin d'emmener son groupe en sortie

**Valorisation**

> Exemple d'encart ad hoc dans le programme Semaine du Goût Valais du NF

**Découverte du pain ?**

*Ben, chacun à sa manière !*

Du 12 au 22 septembre 2019

**Avec les écoles de la Semaine du Goût :**

Ecole « X » de Monthey: *Les farines*

Ecole « X » de Martigny : *Les différents modes de production*

Ecole « X » de Sion : *Dégustation de différents pains*

**Inscription et renseignements:**

Annoncez par email d'ici **fin juin 2019** ou **au plus tard fin août**, votre activité et le type d'animation que vous prévoyez de mettre en place à [nathalie.wenger@psvalais.ch](mailto:nathalie.wenger@psvalais.ch).