

# La fabrication du pain

Niveau de difficulté : 📖



En France, tu trouveras souvent du pain à table, chez toi, chez des amis, au restaurant. T'es-tu déjà demandé comment il est fabriqué ?

Le principal ingrédient du pain est la farine de blé. C'est cette farine blanche qui permet de faire un pain, ou une baguette, souple.

La farine de blé fait un long chemin avant d'être transformée en pain.

L'agriculteur qui cultive le blé le moissonne pendant l'été avec une moissonneuse batteuse<sup>1</sup>. Les grains de blé sont ensuite stockés à l'abri de l'humidité et des insectes dans des silos<sup>2</sup>.

---

<sup>1</sup> Une moissonneuse batteuse est une machine agricole qui coupe et ramasse le blé puis sépare les grains de blé de la tige.

<sup>2</sup> Un silo est un réservoir vertical qui sert à stocker les céréales.

C'est ensuite le meunier qui prend le relais : il va écraser puis tamiser plusieurs fois les grains jusqu'à obtenir une farine fine. Aujourd'hui, le meunier ne travaille plus dans un moulin à vent ou à eau, ce sont des machines industrielles qui écrasent et tamisent.

En plus de la farine, le boulanger qui fabrique le pain a besoin d'eau, de sel et de levure. La première étape est le pétrissage : tous les ingrédients sont mélangés et malaxés dans un appareil appelé pétrin. Une grosse boule de pâte souple et élastique se forme ainsi.

Ensuite, il faut laisser reposer la pâte. Pendant cette étape, la levure agit : c'est un ingrédient qui fait gonfler la pâte. On dit que la pâte monte.

Pour la troisième étape, le boulanger divise la pâte et la façonne<sup>3</sup> en baguettes, en pains, en boules, en couronnes...

Après un second temps de repos pour la pâte, c'est le moment d'enfourner dans un four chaud. Pour que la pâte n'éclate pas pendant la cuisson, le boulanger fait des entailles, appelées des grignes, sur le dessus de la pâte. Pendant les 20 à 30 minutes de cuisson, la pâte monte encore et les alvéoles<sup>4</sup> se forment.

Il existe plein de sortes de pains, avec des farines d'autres céréales (le seigle, l'épeautre) et des formes variées.

La panification<sup>5</sup> est très ancienne : déjà à la Préhistoire, les hommes cuisaient le pain dans des fours en terre chauffés par du feu.

---

<sup>3</sup> Ici façonner signifie donner sa forme à la pâte.

<sup>4</sup> Les alvéoles sont les petits trous que l'on voit dans la pâte.

<sup>5</sup> La panification est l'ensemble des étapes qui permettent de faire le pain.