

**Lire au CP**  
**des textes documentaires**  
**sur le pain**

**d'après la méthode facilecture**



**Écrits et illustrations proposés par Jean-Claude Graux**





2013-2014

Source principale : [http://www.lafetedupain.com/index\\_enfant.htm](http://www.lafetedupain.com/index_enfant.htm)

[facilecture](#)

## Du blé à la farine (1)

**Pour faire du pain, on utilise du blé tendre.** 1  
**Avec le blé dur, on fait les pâtes dont tu te régales** 2  
**souvent.** 3  
**L'agriculteur sème les graines en hiver ou au** 4  
**printemps. Après il faut attendre que ça pousse.** 5  
**Le grain de blé a une jolie forme arrondie, fendue en** 6  
**son milieu.** 7  
**L'été c'est le temps de la moisson.** 8  
**On récolte les grains de blé avec une moissonneuse-** 9  
**batteuse.** 10  
**Ils sont ensuite stockés dans des énormes cuves** 11  
**appelées silos.** 12

			
des grains de blé	la moisson	une moissonneuse-batteuse	un silo

## Du blé à la farine (2)

Le meunier va transformer tous les grains de blé en farine. 1  
2

Les moulins sont aujourd'hui des bâtiments très modernes. Autrefois, ils avaient de grandes ailes que le vent faisait tourner. 3  
4  
5

Avant de devenir farine, les grains de blé passent dans plusieurs machines. 6  
7

Ils sont d'abord nettoyés, puis écrasés. 8

On sépare les gros morceaux des petits morceaux avec des tamis. 9  
10

La farine est une poudre très fine, de couleur blanche. 11  
12

Le meunier vend ensuite sa farine au boulanger. 13



moulin  
d'autrefois

machine à écraser  
le blé

des tamis

de la farine

## De la farine au pain (1)



Le **bou**langer met dans son pétrin de la  
farine, de l'eau, du sel, de la levure.

Le pétrin tourne.

Le **bou**langer obtient une grosse boule de  
pâte.

Le **bou**langer retire la grosse boule de  
pâte du pétrin.



Il la dépose dans un grand bac en  
plastique.

La pâte se repose.

Elle commence à gonfler, grâce à la levure  
qu'elle contient.

## De la farine au pain (2)

Le boulanger partage la grosse boule de pâte en petites boules. 1  
2



Chaque petite boule s'appelle un pâton. 3  
Tous les pâtons doivent peser le même poids. 4  
5

Le boulanger prend un pâton. 6



Avec ses deux mains, il allonge la boule pour former une baguette. 7  
8

Avec une lame de rasoir, le boulanger fait des traits sur chaque baguette crue. 9  
10



Puis il met les baguettes au four. 11

Les baguettes sont bien cuites. 12

Le boulanger les sort du four. 13



Annexes : coloriages tirés du site « la fête du pain »

[http://www.lafetedupain.com/index\\_enfant.htm](http://www.lafetedupain.com/index_enfant.htm)

