



Salles-Lavalette : du grain au pain et la production d'huile de noix

publié le 07/05/2015

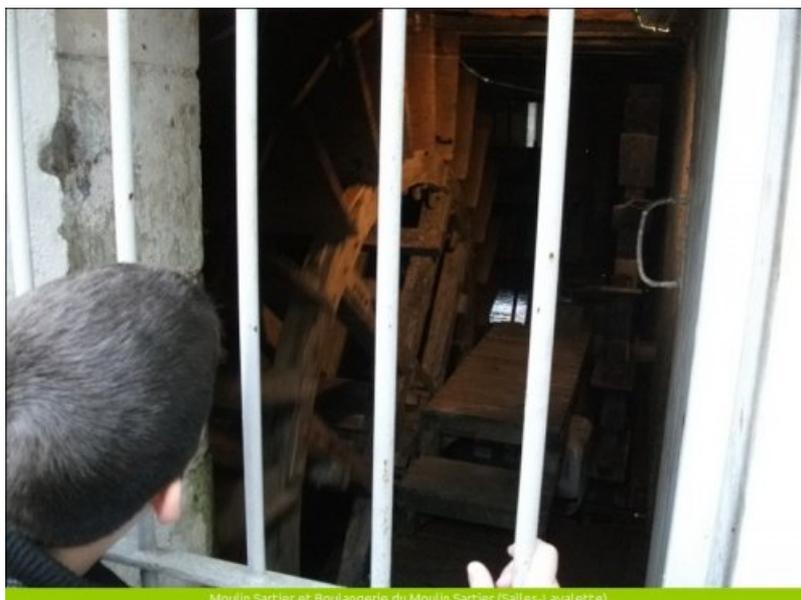
Moulin Sartier

Photos reportage des élèves de 6eA sur la Moulin Sartier et la boulangerie de Mme Guérin, à Salles-Lavalette.

C'est madame Guérin et une associée qui nous ont présenté la production du pains, et qui nous ont aussi fait déguster différents types de pains.

La visite du moulin a été assurée par des bénévoles de l'association "Les amis du moulin Sartier" (Pierre Bousseau et), présidée par M.Philippe Bousseau (<http://moulinsartier.fr/> )

Merci à eux !



-Roue à eau

On peut voir la roue du Moulin. Elle tourne avec l'eau du canal. C'est cette énergie qui fait tourner les meules et les autres machines du moulin.

(Erin)



Moulin Sartier et Boulangerie du Moulin Sartier (Salles-Lavalette)

Engrenages

Après la grande roue, il y a ces roues et ces engrenages. Ils permettent de faire fonctionner les appareils pour faire la farine au deuxième et troisième étage. ça évite d'utiliser de l'électricité (économie)

(Justine)



Moulin Sartier et Boulangerie du Moulin Sartier (Salles-Lavalette)

-Nettoyeur_chambres_stockage

Il y a une machine qui nettoie les grains et une chambre de stockage.

(Manon)



Moulin Sartier et Boulangerie du Moulin Sartier (Salles-Lavalette)



Moulin Sartier et Boulangerie du Moulin Sartier (Salles-Lavalette)

- Broyeur-2, broyeur_régulateur_vitesse

C'est l'endroit où l'on broie le blé pour faire la farine (avant de passer au tamisage)

(Chris,Anna-Mya)



Moulin Sartier et Boulangerie du Moulin Sartier (Salles-Lavalette)

- Planschter

C'est un appareil qui tamise la farine

(Léo)



Moulin Sartier et Boulangerie du Moulin Sartier (Salles-Lavalette)

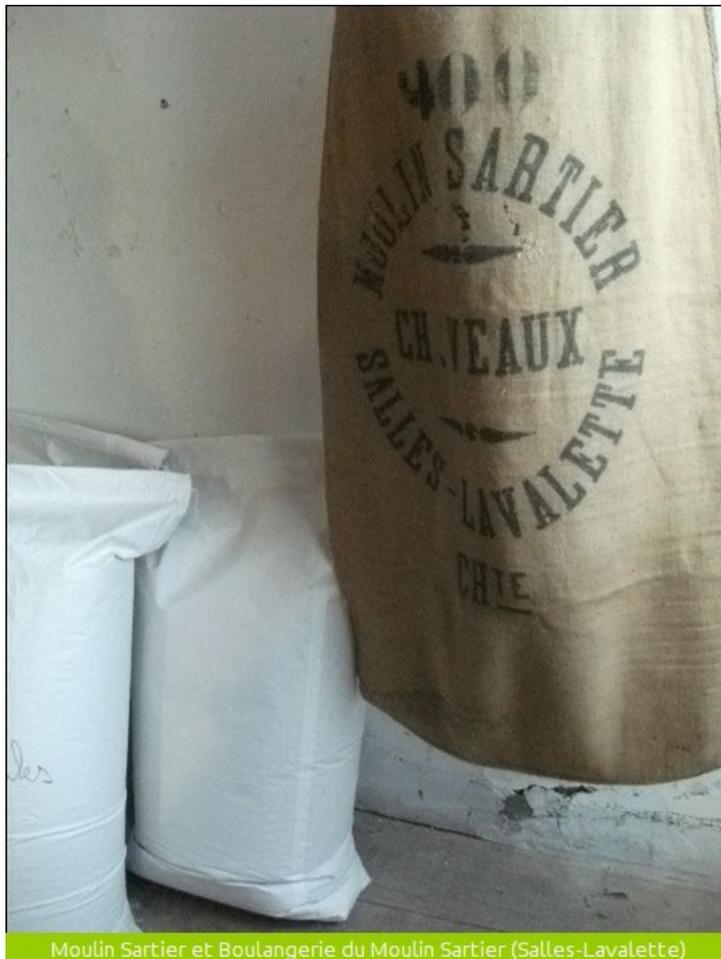


Moulin Sartier et Boulangerie du Moulin Sartier (Salles-Lavalette)

- Blutoirs

Ce sont des tamis qui permettent de tamiser la farine

(Mylène,Emmanuelle)



Moulin Sartier et Boulangerie du Moulin Sartier (Salles-Lavalette)

- Sac de farine

Sac de farine qui est fait au Moulin Sartier. On l'emmène ensuite à la boulangerie pour faire le pain, les gâteaux...
(Mathieu)



Moulin Sartier et Boulangerie du Moulin Sartier (Salles-Lavalette)

- Meule

Cette meule sert à broyer les noix pour faire de l'huile à l'ancienne.
(Lucie)



- Presse

Les presses servent à faire l'huile. Avant on broie les cerneaux de noix puis on les met dans la presse pour obtenir de l'huile. Cette presse est moderne.

(Léna)



- Presse + tissus

On broie les noix ensuite ça fait une pâte qu'on met dans deux petits bassins. On presse la pâte des cerneaux. Une grille fait passer le jus (1 litre d'huile de noix pour 5 kg de noix). On met en bouteilles et on la vend.

(Valentin).



Moulin Sartier et Boulangerie du Moulin Sartier (Salles-Lavalette)



Moulin Sartier et Boulangerie du Moulin Sartier (Salles-Lavalette)

- Ancienne presse

A part les élèves au premier plan on voit les anciennes presses à huile, qui fonctionnent avec la roue à eau. La nouvelle presse est rouge.

(Thibault, Joël)



Moulin Sartier et Boulangerie du Moulin Sartier (Salles-Lavalette)



Moulin Sartier et Boulangerie du Moulin Sartier (Salles-Lavalette)

-Levure, levain

La Dame (Mme Guérin, boulangère) nous montre la levure qui fait lever la pâte. La levure est faite de petits champignons.

Le levain est fait à base de levures.

(Alexander)



Moulin Sartier et Boulangerie du Moulin Sartier (Salles-Lavalette)

-Pétrisseur

Le pétrisseur sert à faire le levain et la pâte à pain. Pour la pâte d'une baguette il faut de l'eau, de la farine, du levain, du sel, de l'améliorant. ça tourne et il y a trois crans. Le premier ça va lentement, le deuxième ça tourne normalement et le troisième ça tourne vite. On laisse reposer toute une nuit.

(Jonathan)



Moulin Sartier et Boulangerie du Moulin Sartier (Salles-Lavalette)

-Pâte à pain

Pour modifier le goût du pain on peut mettre :

- du sel (ou pas)
- des graines (sésame...)
- du vin
- des raisins

C'est la même pâte pour faire le pain et les baguettes.



Moulin Sartier et Boulangerie du Moulin Sartier (Salles-Lavalette)



Moulin Sartier et Boulangerie du Moulin Sartier (Salles-Lavalette)

-Diviseuse

Une diviseuse sert à diviser la pâte à pain : ça fait des petits pâtons que l'on met ensuite dans la façonneuse. On y met 7 kg de pâte (ce que l'on a obtenu dans le pétrin)

(Aïnhoa, Thibault)



Moulin Sartier et Boulangerie du Moulin Sartier (Salles-Lavalette)



Moulin Sartier et Boulangerie du Moulin Sartier (Salles-Lavalette)



Moulin Sartier et Boulangerie du Moulin Sartier (Salles-Lavalette)



Moulin Sartier et Boulangerie du Moulin Sartier (Salles-Lavalette)

- Façonneuse

On place les boules de pâte dans la machine, et ça sort en bas en forme de baguette. On façonne les pâtons, on les allonge en tout type de pain (baguette, petit pain...)

(Hugo, Thomas)



Moulin Sartier et Boulangerie du Moulin Sartier (Salles-Lavalette)



Moulin Sartier et Boulangerie du Moulin Sartier (Salles-Lavalette)



Moulin Sartier et Boulangerie du Moulin Sartier (Salles-Lavalette)

-Parisienne

Une parisienne c'est là on l'on finit de façonner le pain. On met de la farine pour éviter que ça colle pendant le façonnage et c'est un plan de travail.

(Amandine)

► Mme Guérin

C'est madame Guérin qui finit de façonner la pâte qui va servir à faire le pain, sur la parisienne.

(Kilian)



Moulin Sartier et Boulangerie du Moulin Sartier (Salles-Lavalette)

-Couche baguettes

Le panem (cette machine) permet à la pâte de se reposer et de gonfler toute la nuit.

(Pierre-Louis)



Moulin Sartier et Boulangerie du Moulin Sartier (Salles-Lavalette)



Moulin Sartier et Boulangerie du Moulin Sartier (Salles-Lavalette)



Moulin Sartier et Boulangerie du Moulin Sartier (Salles-Lavalette)



Moulin Sartier et Boulangerie du Moulin Sartier (Salles-Lavalette)



Moulin Sartier et Boulangerie du Moulin Sartier (Salles-Lavalette)



Moulin Sartier et Boulangerie du Moulin Sartier (Salles-Lavalette)

- Pelle

J'ai sorti le pain du four électrique pour le mettre dans la panier à pain et ensuite le vendre.



Moulin Sartier et Boulangerie du Moulin Sartier (Salles-Lavalette)

Vidéo par Thierry Moreau de l'EP3N sur le moulin Sartier

 [Le Moulin Sartier dans le Sud Charente - vidéo dailymotion](#) (HTML de 95.7 ko)

Le Moulin Sartier dans le Sud Charente *par espace-mobile*

Document joint

 [Le Moulin Sartier dans le Sud Charente - vidéo dailymotion](#) (HTML de 95.7 ko)



Académie
de Poitiers

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.

Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.