



Visite du Moulin Sartier et de la boulangerie

publié le 26/01/2011

Salles-Lavalette, textes des 6eA

Sommaire :

- Article regroupant les textes d'Emma et Céline, Clément et Guillaume, Cloé et Justine, Ludivine et Lise, Jarrow et Samuel, Romain et Cheyenne, Jonathan et Clément, Kévin et Mathieu, Nolwenn et Camille
 - **La visite du Moulin Sartier**
 - ● La boulangerie à Salles-Lavalette
-

● Article regroupant les textes d'Emma et Céline, Clément et Guillaume, Cloé et Justine, Ludivine et Lise, Jarrow et Samuel, Romain et Cheyenne, Jonathan et Clément, Kévin et Mathieu, Nolwenn et Camille

● La visite du Moulin Sartier



collège Antoine Delafont, novembre 2010



collège Antoine Delafont, novembre 2010



collège Antoine Delafont, novembre 2010

Les engrenages servent à transmettre de « l'énergie » aux machines .

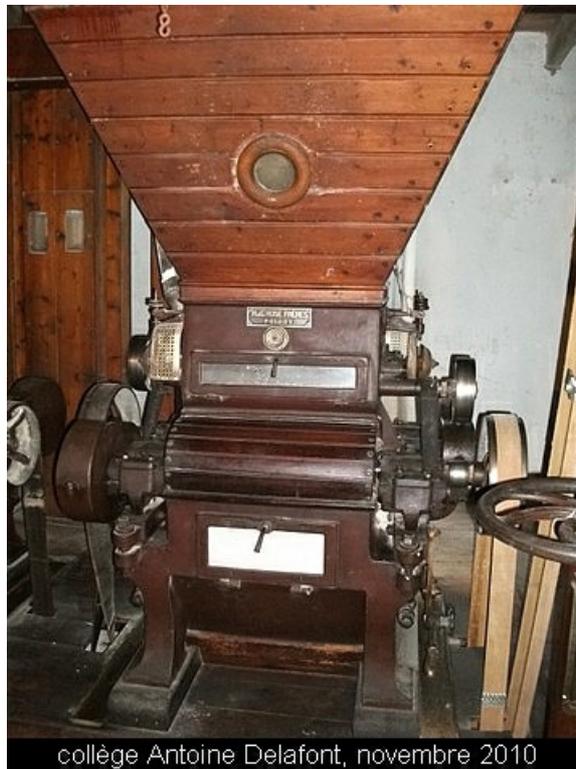


collège Antoine Delafont, novembre 2010

Au moulin Sartier les broyeurs fonctionnent avec des cylindres. Ces broyeurs ont des petit trous qui séparent le blé du son.



collège Antoine Delafont, novembre 2010



collège Antoine Delafont, novembre 2010



collège Antoine Delafont, novembre 2010

Les plansichters servent à séparer les grains écrasés de blé de leur enveloppe avec des tamis à l'intérieur (ça sert à séparer la farine du son).

Le plansichter est un ensemble de tamis qui séparent le son de la farine, il fait une rotation, comme ça la farine peut s'écouler sur les tamis.



collège Antoine Delafont, novembre 2010



collège Antoine Delafont, novembre 2010



collège Antoine Delafont, novembre 2010



collège Antoine Delafont, novembre 2010



On attache les sacs de farine à un entonnoir et on ouvre une trappe, puis la farine tombe dans le sac. On utilise un diable pour transporter les sacs de farine .



Ce sont des sac de farine qu'on faisait passer par des trappes dans les étages. On tire la ficelle, puis le sac monte . Avant on les faisait passer par la fenêtre maintenant on ne le fait plus .



Sacs de farine en toile .



- La boulangerie à Salles-Lavalette

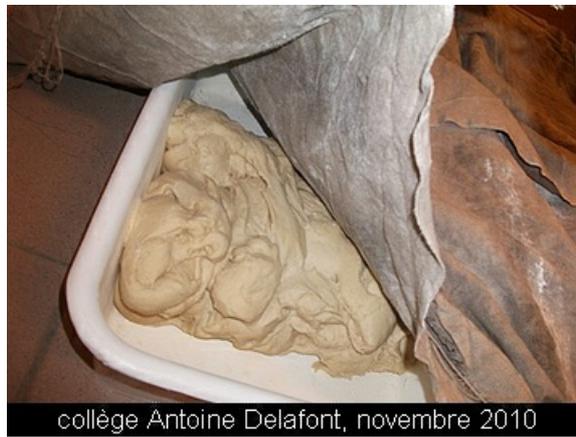
Toutes les sortes de pains sont installées sur une table, pour la dégustation. Les noms des farines sont installés devant les pains.

Il y a différents types de pains, car on utilise différentes farines (blé, blé du moulin Sartier, seigle, le fermier "blé+maïs+seigle", seigle+orge+blé...)



Le levain c'est ce qui sert à faire gonfler la pâte .

Il sort le levain 1 jour à l'avance, pour que ça soit plus dur et pour faire gonfler la pâte .



collège Antoine Delafont, novembre 2010

Le pétrin

Il sert à mélanger la pâte à pain à partir de différents ingrédients :

- ▶ farine
- ▶ eau
- ▶ levain
- ▶ levure
- ▶ sel



collège Antoine Delafont, novembre 2010

Le boulanger va peser le pain dans la balance . C'est la balance pour la pâte et la levure. Pour voir s'il y en a assez ou pas .



collège Antoine Delafont, novembre 2010

La diviseuse



collège Antoine Delafont, novembre 2010

La façonneuse

Elle sert à fabriquer des baguettes normales comme celle du supermarché.

Le boulanger est en train de nous présenter le four à pain, et nous explique combien de temps il faut pour cuire une baguette (25 minutes).

Au dessus de lui il y a un grand tapis sur lequel on met les baguettes.

Ensuite, il met le tapis dans le four et quand il ressort il n'y a plus de pain dessus.



collège Antoine Delafont, novembre 2010



collège Antoine Delafont, novembre 2010



collège Antoine Delafont, novembre 2010

