

## ➔ C Le pain industriel: la fabrication

Une usine à Saint-Vulbas (Auvergne-Rhône-Alpes)

- 7 Que fait cette ouvrière ?
- 8 Pourquoi porte-t-elle un bonnet ?
- 9 Quels sont les avantages du pain en sachet ?  
Quels en sont les inconvénients ?



## ↓ D Du blé à la farine

Une usine de farine (Bourgogne-Franche-Comté) et une moissonneuse-batteuse dans un champ (Grand-Est)



Géographie

- 10 Vois-tu de la farine dans cette usine ?  
À ton avis, où se trouve-t-elle ?
- 11 Sais-tu comment on fabriquait la farine autrefois ?
- 12 Quelle est la couleur du blé au printemps ?  
et en été, au moment de la moisson ?
- 13 **Récapitule** l'itinéraire du blé, de la farine puis du pain, du champ jusqu'à la maison.

### Du blé à la farine DOC. D

Le pain est fabriqué avec de la farine. Celle-ci est obtenue en broyant des grains de blé. Dans chaque région, des usines collectent le blé produit par les agriculteurs et les agricultrices et le broyent pour en faire de la farine, vendue ensuite aux usines et aux boulangeries. La France produit de grandes quantités de blé: elle en **exporte** même une partie. Elle en produit différentes sortes, pour les différentes sortes de pains, notamment du blé **biologique**.

### VOCABULAIRE

**un·e artisan·e**: dans le cas du boulanger ou de la boulangère, celui ou celle qui fabrique le pain qu'il ou elle vend.

**biologique**: naturel, sans produits chimiques.

**une chaîne de magasins**: un ensemble de magasins qui portent le même nom et qui organisent ensemble une partie de leurs activités (par exemple, acheter les produits à revendre).

**exporter**: vendre à l'étranger.

**un vendeur itinérant**: un vendeur qui se déplace pour vendre ses produits.