

# OUTILS

## pour notre pédagogie

### LE PAIN ou de l'usage de la B.T.J.

Qui a dit qu'il fallait fabriquer du pain, qui l'a soufflé ? Personne dans notre classe de C.P.-C.E.1 (10 + 13) ne saurait le dire, sauf celui ou celle qui aura suivi un cheminement personnel d'expérimentation à partir des livrets autocorrectifs de la série A.0 (initiation aux mathématiques et au travail individualisé, livrets programmés pour les élèves) qui sont actuellement très prisés dans la classe. Leur pratique nous a déjà conduits à effectuer de nombreuses recherches et expérimentations, mais... «faire du pain» ?... un vrai scoop qui crée l'événement.

«Et si nous faisons du pain !» La série «Je sais faire» n'est pas au bord de la faillite dans notre classe. Il y a des investissements quotidiens perçus ou ignorés. Il y a des engouements, sans mode mais avec passion, le quotidien est là, tenace, têtu : faut-il répondre à la demande ou demander la réponse ? Ainsi est né notre cheminement qui nous a conduits de la parole au pain. N'est-ce pas complémentaire dans le vécu ?

Il a fallu beaucoup de discussions pour cerner l'objectif : faire réellement du pain que nous pourrions consommer, c'est-à-dire évaluer toutes les étapes qui nous permettraient d'obtenir un produit fini : dans une banlieue pavillonnaire où les travaux agricoles se sont amenuisés au cours des ans et ne font plus partie du vécu des enfants, c'est un défi, voire un anachronisme. Tant pis, marcher à contre-courant n'est pas obligatoirement marcher à reculons.

#### Que savent les enfants sur le pain ?

Quelques relais dans le circuit de distribution.

Aucune idée du prix, bien sûr.

Aucune évaluation de son importance dans l'alimentation, c'est normal.

Première évaluation :

«Il faut de la farine» (presque tous).

«Il faut quelque chose que l'on met dans les gâteaux... la levure» (Yan).

«Il faut du sucre» (Myriam).

«Il faut de la pâte» (le même).

«Il faut du beurre» (Loïc).

Ce premier questionnement est ronéoté et distribué à chaque enfant. Selon eux seul un adulte peut répondre à leur demande. Il sera donc soumis aux parents et selon la consigne, les enfants devront marquer d'une croix les réponses exactes. Il sera aussi possible d'ajouter d'autres ingrédients.

**Dépouillement des résultats** (22 réponses sur 23 enfants) : La liste des résultats semble maigre. Il ne faudrait que de la farine, du sel, de l'eau, de la levure ou du levain (identité floue, non définissable, puisque impossible à palper, à sentir, à mesurer). Il y a bien au coin cuisine des sachets de levure chimique, il paraît que cela ne ferait pas l'affaire : inquiétude. En désespoir de cause, les enfants décident de demander aux parents de la farine, l'eau sera trouvée au lavabo et la complicité habituelle de la cantinière pourvoira à nos besoins

de sel, ils ne doivent pas être bien importants. Pour la levure, c'est le flou, d'ailleurs comme dit un enfant «ça sert à gonfler», cela doit donc être magique : la poudre de Perlinpinpin, en quelque sorte.

Un billet est donc rédigé à l'intention des parents pourvoyeurs : «Nous voulons 100 g de farine pour faire du pain.» Chaque enfant quitte la classe avec ce mot d'ordre incertain.

Personne n'a pensé que l'on pourrait mettre à contribution les deux boulangers du coin que quelques-uns connaissent personnellement, que d'autres localisent, que beaucoup ignorent. Après discussions, le boulanger est identifié comme livreur de pain, la boulangère est une vendeuse. Elle vendrait aussi des bonbons et des glaces, ce qui est plus intéressant. Et puis pourquoi ne pas le dire, elle fait partie de la série «boulangère-boulangère» ; «boucher-bouchère», si utile au passage de l'oral à l'écrit, eh oui ! Enfin, cette profession travaille la nuit, ce qui est mystérieux et peu pratique pour une éventuelle visite. C'est donc l'impasse, et la fabrication d'un pain est bien compromise.

#### Où l'on découvre la documentation

Un enfant apporte une page d'un «magazine pour la jeunesse» sur laquelle figurent des photos de différentes sortes de pains ainsi qu'un tableau comparatif de leur rapport poids/prix.



Les réactions sont nombreuses : l'idée que le salut viendrait par une documentation est née. «*Le maître doit bien avoir quelque chose.*» En ouvrant le *Pour Tout Classer* (1) à la lettre P nous trouvons dans le *Fichier Scolaire Coopératif* :

- 3 exemplaires de la B.T.J. n° 24,
- 1 exemple B.T. n° 656, partie magazine,
- 1 dossier : le blé, la farine, le pain (Centre d'Information des Farines et du Pain),
- 4 fiches d'expérimentation sur les farines,
- 1 fiche F.T.C. : le pain perdu (n° 241),
- 1 série de diapositives : «L'histoire du pain» (Bourelrier).

Je n'ai pas pensé à la bande enseignante : «*Je sais faire le pain*» ; heureux oublié !

Quelqu'un pense à la série des livrets de maths A.0, les pains dorés (n° 19). Nous allions l'oublier.

## Comment s'en servir ?

Nous plaçons cette documentation ; chacun prend contact, regarde, sélectionne ; un premier tri s'opère : scepticisme pour la valeur utilitaire de tous nos trésors.

Quelqu'un s'écrie : «*J'ai trouvé une recette pour faire le pain.*» Et de commencer la lecture à haute voix au groupe de la recette du pain perdu.

Déception : «*C'est pas ça qu'il faut, eux, ils ont déjà du pain, nous, on voudrait en faire.*»

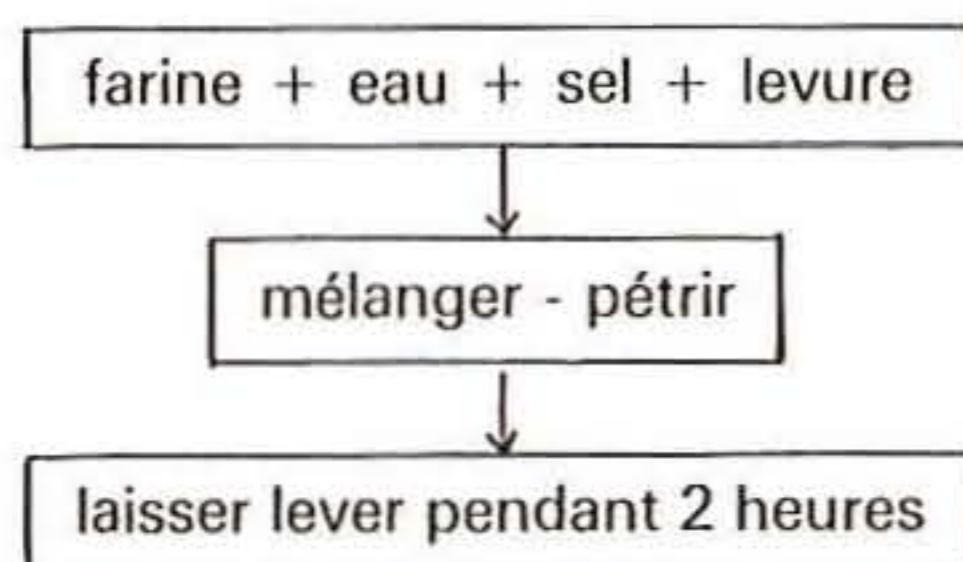
Timidement, quelqu'un dit : «*Dans la B.T.J. n° 24, ils mettent de la farine, du sel... comme nous.*» Et de nous montrer les gros titres écrits en rouge.

Des groupes de travail se forment autour des 3 B.T.J. et une lecture sélective d'indices commence.

Pendant que les C.P. écrivent sur un tableau la liste des produits, je note sur un autre tableau les découvertes au fur et à mesure de leur apparition : cette mémoire sera efficace pour la synthèse et la rédaction de la fiche de recette.

- a) «*Il faut des degrés*» : étude de la page 6 et de son tableau.
- b) «*Il y a de la levure chez le boulanger*» : étude de la page 8, dernier paragraphe.
- c) «*Ils disent pas par quoi il faut commencer*» : repérage des différentes opérations dans l'ordre chronologique.
- d) «*C'est marqué : la pâte lève*» : lecture et relecture de la page 11 ; difficile à imaginer, on verra.
- e) «*Les images expliquent bien*» : lecture d'images à la recherche de détails significatifs.
- f) «*Mais combien il faudra de produits ?*» : le texte de la page 5, même s'il est compris par la plupart des enfants, laisse pantois.
- g) «*Nous, on va pas en faire autant*» : je suis donc chargé de calculer les proportions. Je choisis comme base de départ 500 g de farine. ce calcul terminé, les enfants respirent, ils sentent que le projet va prendre forme.

Comment se rappeler de toutes les étapes ? A partir des flashes restés au tableau, j'aide les enfants à écrire un organigramme (il sera complété par la suite) :



Oui, mais de quels ustensiles se servir ? Après recherches, on note :

- a) Une balance pour peser.
- b) Une cuvette parce que la pâte doit grossir.

- c) Un gaz pour faire tiédir l'eau.
- d) Une cuiller pour mélanger.
- e) Un moule pour mettre le pain.

Je m'éclipse, profitant de la récréation pour acheter de la levure de bière chez le boulanger.

## Expérimentation

Puis nous suivons l'organigramme, chacun mettant un peu la «main à la pâte». Pétrir avec ses poings, c'est amusant. Le résultat semble peu probant, il y a au fond de la cuvette une masse molle peu engageante.

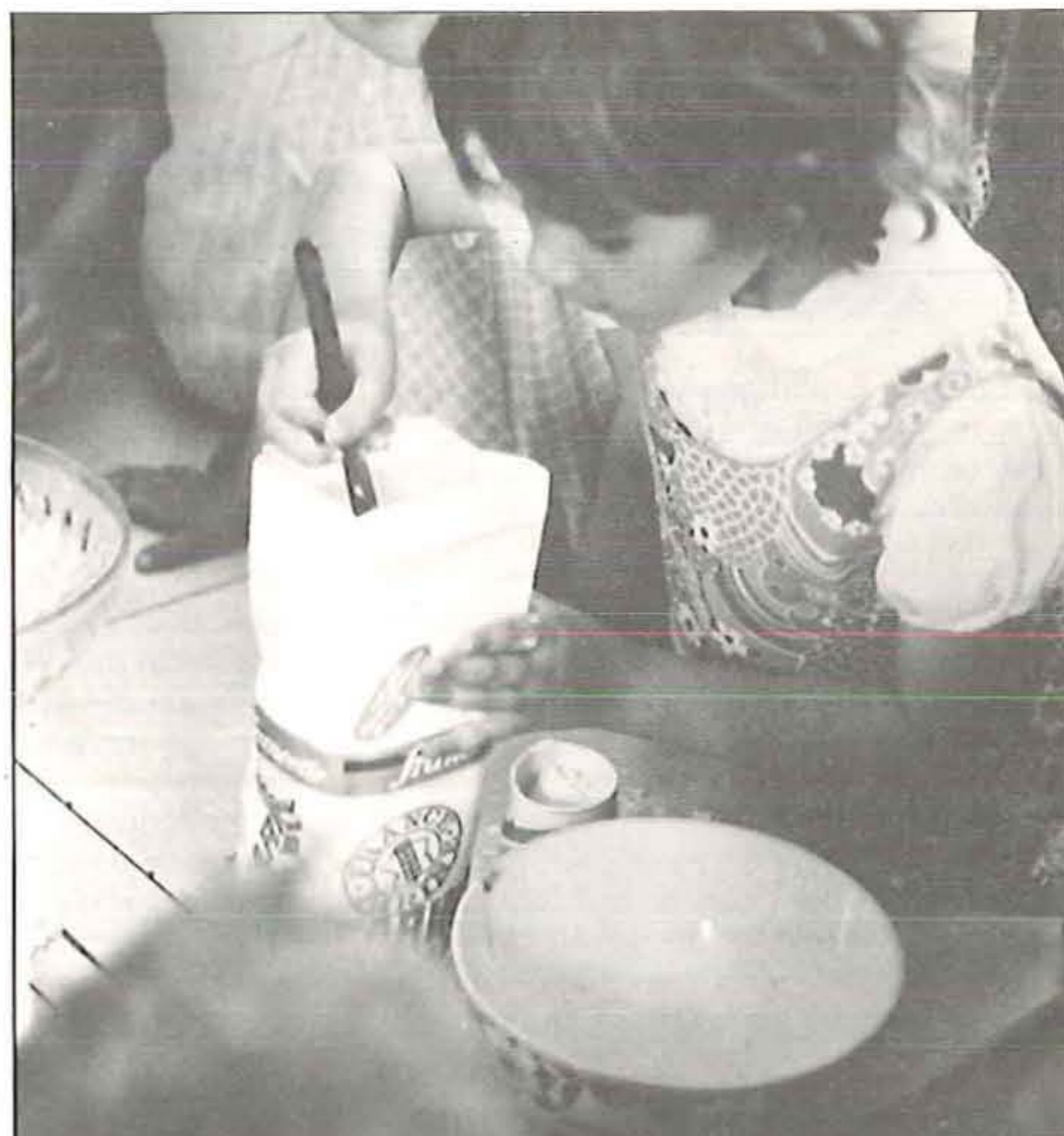
Puis nous cherchons dans la classe quel est le meilleur endroit pour faire lever la pâte : «*Il faut des degrés !*»

Les radiateurs étant fermés en cette saison, il a été procédé par élimination :

- Près d'une porte ? Non, trop froid !
- Au milieu de la classe ? Non, pas assez chaud ?
- Dans le coin lecture ? Oui, mais il faudra couvrir la pâte d'une serviette et mettre les coussins autour.

Pourvu que ça réussisse ! Il faut attendre deux heures. «*C'est marqué, la pâte doit lever.*»

Quelqu'un, optimiste, dit : «*Si on réussit, j'en ferai chez moi.*» Les enfants du C.E. sont chargés de transformer l'organigramme en recette. Les C.P. établissent la liste des produits et des ustensiles.



## Comment faire du pain ?

### 1. Les produits :

- la farine — 500 g
- la levure — 250 g
- l'eau — 60 g
- le sel — un peu

### 2. Les ustensiles :

- une cuvette,
- une serviette,
- la cuiller à soupe,
- le moule,
- la balance (ou un doseur).

**Attention !** Il faut commencer ton travail le matin : il faut du temps.

(1) Voir l'article de M.-C. Traverse dans *L'Éducateur* n° 6.

### 3. La recette :

- a) Emietter la levure dans l'eau tiède et délayer.
- b) Verser le tout dans la cuvette.
- c) Ajouter la farine dans la cuvette.
- d) Brasser à la cuiller et pétrir la pâte.
- e) Attendre un quart d'heure et ajouter le sel.
- f) Laisser gonfler pendant 2 heures dans un endroit chaud et recouvrir la pâte avec une serviette.

L'optimisme gagne, puisque la pâte a quadruplé de volume. Nous sommes sûrs que l'on pourra façonner plusieurs pains. Ce qui est fait : pains ronds ou baguette. je suis même chargé de faire des «grignes» à la lame de rasoir.

Des moules sont donc demandés à la cuisine, mais nouvel affolement : *«Elle (la cantinière) a demandé combien de temps il faut faire cuire.»*

Réflexe B.T.J. On la consulte fébrilement : la réponse est marquée à la page 20 : *«une demi-heure»*. Dernier pont franchi, le reste est abandonné à la technique de la cantinière. Nous en profitons pour compléter la recette.

g) Préparer des pains avec la pâte et mettre à cuire 30 minutes à four chaud.

Nous avons utilisé de la levure de bière (en vente chez le boulanger).

::: Un peu plus tard... les pains arrivent. Ce sont des vrais pains, ils ont même grossi à la cuisson. Ils sentent bons, ils sont chauds, ils ont une croûte craquante, dorée et la mie a des trous.

Nous le mangeons en silence, dans le recueillement. La stupeur passée, les enfants disent : *«on a appris des choses»* et dressent à haute voix la liste de leurs savoirs et savoir-faire.

Je rédige donc un bilan que chaque enfant apportera (en plus de la recette) chez lui, il pourra ainsi faire évaluer son travail.

### Le pain ?... je connais !

1. Je sais qu'il se fait avec de l'eau .....   
de la farine .....   
du sel .....   
de la levure .....
2. Je sais qu'il faut faire une pâte .....
3. Je sais qu'il faut pétrir cette pâte à la main .....
4. Je sais que la pâte gonfle grâce au sel .....   
à la farine .....
5. Je sais que le pain se cuit au four .....   
à la cocotte .....
6. Je sais que la pâte a gonflé en cuisant .....

Si vous voulez essayer, il y a du «pain sur la planche».

Alain TOSSER  
1 rue des Ecoles, Les Sorinières  
44400 Rezé