

Questionnaire du blé au pain

1. Quelle farine utilise t'on en France pour fabriquer du pain de manière général?

2. Donner d'autres céréales qu'on utilise pour fabriquer de la farine.

3. Quelles sont les deux type de farine de blé?

4. Quand sème t'on le blé?

5. Quand le ramasse t'on?

6. Que se passe t'il si il y a trop d'humidité dans le blé?

7. Qu'utilisait t'on dans le temps pour moissonner le blé?

8. Et aujourd'hui?

9. Dans quelle partie du blé trouve t'on la farine?

10. Combien y a t'il de grains dans un épis?

11. Que fait ton de la paille rejeté par la moissonneuse ?

12. Comment s'appelle la machine qui ramasse la paille?

13. Que fait t'on de cette paille?

14. Combien de blé en moyenne ramassent les agriculteurs en France par hectare?

15. Pourquoi le rendement augmente depuis 20 ans?

Questionnaire du blé au pain

16. En France combien cultive t'on de variété de blé différentes?

17. A qui l'agriculteur vend t'il son blé?

1. Que fait 'on du blé de moins bonne qualité?

19. Comment se nomme la personne qui emmène le blé au moulin?

20. En quoi consiste son métier?

21. A quoi sert le tamis?

22. Sur 100 kg de blé, combien arrive t'on a extraire de farine?

23. Pourquoi la farine de blé est elle mieux que les autres farines?

24. Que permet le gluten?

25. Quel est le temps de pétrissage?

26. A quoi sert le levain?

27. Par quoi peut-on le remplacer?

28. Qu'est ce que le façonnage?

29. Qu'est ce que la grigne?

30. A quelle température cuit on le pain?
