

13. La mode des nouveaux pains à l'ancienne.

<p>Niveaux A2, B1, B2.</p> <p>Objectifs :</p> <ul style="list-style-type: none">. Objectifs communicatifs : décrire, rédiger un portrait et/ou un texte explicatif.. Objectifs socio-linguistiques : les expressions avec le pain.. Objectifs socio-culturels : étudier l'évolution des comportements alimentaires. <p>Thèmes : L'alimentation. Tradition et changements. Le goût.</p>	<p>Vocabulaire :</p> <p>Épeautre : <i>variété de blé rustique.</i></p> <p>Moelleux : <i>agréable au goût, souple dans la bouche.</i></p> <p>Restaurant : <i>c'est ainsi qu'on appelle en Provence le pain de 400 g environ, plus gros donc que la baguette, que dans la moitié Nord de la France on appelle simplement un pain. Les appellations et les variétés de pain sont différentes suivant les régions.</i></p> <p>Cépage : <i>variété de plant de vigne qui donne un vin particulier (Le Beaujolais, par exemple, est produit avec un cépage de Gamay).</i></p>
---	--

1. Mise en route

A2 / B1 / B2 *Y a-t-il des aliments qui symbolisent la France ?*

Quels sont, selon vous, les aliments de base en France ?

B2 - *Cherchez des adjectifs qui peuvent qualifier un pain : sa couleur, sa consistance, son goût*

- Vous allez voir un document sur « La mode des nouveaux pains à l'ancienne ».

Qu'est-ce que c'est pour vous « un pain à l'ancienne » ?

Imaginez les points que peut aborder ce document.

2. Avec le document

Le document peut être découpé en 3 séquences :

Séquence 1 : dans la boulangerie, rapide introduction sur le développement des nouveaux pains.

Séquence 2 : première intervention du boulanger suivie de celle de l'assembleur de farines sur la composition des pains.

Séquence 3 : deuxième intervention du boulanger cette fois sur la fabrication des pains, présentation d'une carte des pains et rapide conclusion.

A2 / B1 / B2 Visionner la séquence 1 avec le son.

Écoutez et regardez attentivement (vous pouvez vous partager le travail par équipes de deux) pour dire si les phrases suivantes sont vraies ou fausses :

- 1. On ne mange presque plus de baguette classique.*
- 2. Il y a aujourd'hui beaucoup de sortes de pains différents.*
- 3. Le pain reste un aliment d'accompagnement.*
- 4. La boulangerie s'appelle Farinette.*
- 5. On voit trois employés dans la boulangerie.*
- 6. Un client achète une baguette.*
- 7. L'employée enveloppe le pain dans un papier.*

B1 Séquence 2.

Lisez le texte suivant. Vous allez le compléter après avoir vu la suite du reportage.

Le boulanger a commencé à faire de nouveaux pains parce que les clients Il travaille en collaboration avec J. Collet qui est : son métier, c'est de des farines. Il mélange à la, qui est celle de la baguette, d'autres céréales et des graines. Les pains obtenus avec ces mélanges ont plus de goût mais ils restent dans : moelleux à l'intérieur et croustillants en surface.

Moelleux signifie : tendre / ferme / délicieux ?

Croustillant signifie : mou / craquant / doré ?

Quel adjectif s'applique à la mie ? A la croûte du pain ?

Pouvez-vous justifier le nom de la boulangerie ?

Séquence 3

Visionner la dernière séquence.

Remettez dans l'ordre les moments du commentaire :

Le boulanger présente une carte des pains.

Il explique les différentes étapes de la fabrication du pain.

Il rappelle que le pain est un aliment de base.

Il compare son pain au pain industriel.

B2 Visionner la séquence 1 sans le son.

Sur les images que vous avez vues, imaginez un commentaire de 3 ou 4 phrases pour introduire le sujet du reportage.

Visionnez la séquence avec le son et comparez.

Visionner la séquence 2 sans le son.

Sur quel point porte cette séquence ?

Visionner avec le son pour répondre aux questions.

Pourquoi le boulanger s'est-il lancé dans la fabrication de nouveaux pains ?

Quel est le double intérêt de ces pains ?

Quelle est la profession de J. Collet ? À quoi la compare-t-il ?

Quelles céréales a-t-il citées ?

D'après l'accent du boulanger, pouvez-vous deviner la région ?

Visionner la séquence 3 avec le son.

Combien y a-t-il d'étapes dans la fabrication du pain ?

Que faut-il avant tout pour faire un bon pain ?

Quelles sont les différences entre pain artisanal et pain industriel ?

Quel est le but de la carte que le boulanger présente ? Avec quel autre produit peut-on faire le même type d'association ?

Contre quelle idée courante sur le pain le boulanger s'élève-t-il ?

3. Lexique

B1 / B2 Le pain a une très forte valeur symbolique et entre dans plusieurs expressions française : on dit par exemple « gagner son pain » pour « gagner sa vie », « long comme un jour sans pain » pour quelque chose qui dure très longtemps.

1. Pouvez-vous deviner ce que signifient les expressions suivantes :

- J'ai du pain sur la planche.
- Il a acheté ça pour une bouchée de pain.
- Il a mangé son pain blanc.
- Ça s'est vendu comme des petits pains.



- Il m'a ôté le pain de la bouche.
- Je ne mange pas de ce pain-là.

2. Associez-les à leur signification :

- Il m'a privé de mes moyens d'existence, de mon travail.
- Il a fait d'abord ce qui était le plus facile, il a vécu le moment le plus agréable mais les difficultés vont venir.
- Ça s'est vendu très vite, très facilement.
- Il a payé ça un prix très bas.
- Je n'agis pas de cette manière que je juge malhonnête.
- J'ai beaucoup de travail à faire.

4. Expression orale

B1 / B2 *Quel autre produit a en France la même valeur symbolique forte que le pain ? (La comparaison est d'ailleurs faite à deux reprises dans le reportage)*

Quels aliments ont chez vous la même valeur que le pain en France ?

Lisez les informations suivantes (d'après Francoscopie 2003) :

La consommation de pain était en France de 500g par personne et par jour en 1945, de 200g en 1980, de 165g en 2001. La consommation semble se maintenir aujourd'hui grâce à la consommation de spécialités. Cependant, la baguette représente encore 80% des achats de pain. Les hommes consomment 2 fois plus de pain que les femmes, les cadres supérieurs deux fois moins que les agriculteurs.

Quels liens faites-vous entre ces informations et le reportage que vous avez vu ?

Comment expliquez-vous ces différences dans la consommation du pain ?

Voyez-vous une évolution importante dans la consommation d'autres produits alimentaires ?

4. Expression écrite

B1 / B2 À deux. *Écrivez un article de quelques lignes pour présenter le boulanger et sa boulangerie.*

Philippe X est boulanger dans le sud de la France. Il est

Choisissez les 2 images du reportage que vous prendriez pour illustrer votre article.

B2 *À partir des informations recueillies dans le reportage et de ce que vous avez appris par ailleurs, vous rédigez un article sur l'évolution de la consommation du pain en France et le développement de nouveaux pains. N'oubliez pas d'écrire une introduction et une phrase de conclusion.*

5. Pour aller plus loin.

B1 / B2 *Allez sur le site <http://www.espace-pain-info.com> ; vous y trouverez une mine d'informations sur le pain.*

Vous pouvez par exemple sur « Grand Public » consulter les chiffres-clés, répondre à deux questions essentielles : « Le pain fait-il grossir ? » et « Le sandwich constitue-t-il un repas équilibré ? » et voir les différents pains de France.

Puis, cliquez sur « Enfants » et faites le jeu « La France et ses pains ».

Fiche réalisée par Éliane Grandet, Cavilam, Vichy

