

Classe+gr :	La production de pâtes.
Nom :	
Prénom :	

Un autre sujet qui fait également parler de lui en ce moment: Les pâtes !!!

Cette activité n'a pas pour objectif de vous dire qu'il faut manger bio ou non, ou pour faire de la pub pour une marque ou une entreprise, mais je trouvais cette vidéo intéressante surtout au niveau du process.

A partir de cette vidéo <https://www.youtube.com/watch?v=Xs9Xsro5fCI&t=326s> , répondez aux questions suivantes.

## 1. L'entreprise.

1.1 Où est située l'entreprise ?

1.2 A partir de la carte, complétez le tableau ci-dessous.

	Temps de trajet	Distance à parcourir	Autoroute ? (répondre par oui ou par non)
Trajet1 : tours - Orléans - Mâcon - Chambéry			
Trajet 2 : Tours - Bourges - Mâcon - Chambéry			
Trajet 3 : Tours - Bourges - Vichy (proche de) - Chambéry			

1.3 Quelle est le nom de l'entreprise ?

1.4. Que signifie l'expression « marque blanche » ?

.....  
.....

**2. Le « manger mieux ».**

2. Compléter la phrase suivante :

Pour manger mieux, il faut manger.....

2.2 Pourquoi ?

.....

2.3 Qu'est ce qui est une « bonne chose » pour la sécurité alimentaire ?

.....

**3. La fabrication des pâtes.**

3.1 Quelle est la matière première pour faire des pâtes ?

.....

3.2 Reliez les deux types de blé avec la matière première.



3.3 Quel type de blé doit-on prendre pour faire des pâtes ?

.....

3.4 Où le blé est-il d'abord amené ?

.....

3.5 Quelle est la première tâche réalisée ?

.....

3.6. Ensuite le blé va être écrasé dans des cylindres pour en faire des « cailloux » de plus en plus fins. Mais quelle est l'étape précédente ?

.....

3.7 Où est stockée la semoule ?

.....

3.8 Quel est la deuxième matière première ? Précisez le pourcentage.

.....

3.9 Qu'obtient-on en mélangeant de la semoule avec de l'eau ?

.....

3.10 Quelle méthode est utilisée pour :

- les pâtes longues ? .....

- les autres pâtes ? .....

3.11 Pour le tréfilage, la pâte passe à travers un moule. Mais à quoi sert :

Le moule : .....

Le couteau : .....

3.12 Quelle étape l'étape après la découpe ?

.....

3.13. Combien de temps peut prendre cette étape ?

.....

3.14. Quel doit être le taux d'humidité pour pouvoir les conserver?

.....

3.15. Quelle est la dernière étape avant « qu'elles arrivent dans vos assiettes »?

.....

3.16. En quoi consiste-il ?

.....

.....

.....

.....

3.17 Combien de tonnes de pâtes sont commercialisées par an ?

.....

#### **4. Le « bio » et les « produits de filière ».**

4.1. Qu'interdit le bio ?

.....

4.2 Que réduisent les pesticides ?

.....

4.3 Un produit de filière doit obéir a des exigences strictes. Citez les 3 critères.

.....  
.....  
.....

**5. Le vocabulaire.**

5. Associez les mots suivants aux images.

Meule, pâtes courtes, Moulin à vent, silo, lamineur, moulin à eau, tamis, pâtes longues, moules pour donner des formes



\*\*\*\*\*

J'espère que ce sujet vous a plu, au menu de la semaine prochaine...le chocolat car parait-il, c'est bon pour le moral.