

Mai 2019

# Bata gazette

**Curiosité, découverte, ambiance.**

Publié avec le concours de la Presse des Jeunes [www.pressedesjeunes.com](http://www.pressedesjeunes.com)

## Boulangerie Miñoman

*Fin mai, les élèves de la petite section au cours préparatoire de l'école française sont allés visiter une boulangerie de Bata. Ils vont vous en livrer ses secrets...*



*Devant la boulangerie*



### Que du bonheur !



Avec les élèves de la classe GS/CP, retrouvez en exclusivité le reportage sur les équipements de la boulangerie ainsi que l'interview du chef boulanger.

Pain

Et avec les élèves des classes de PS et MS, les secrets de la fabrication du pain...  
A vos tabliers !



## Fabrication du pain

Etapes de la fabrication du pain  
par les élèves de PS et MS.

Nous arrivons à la " Panaderia Miñoman " de Bata 2.  
Nous entrons dans le local de fabrication du pain.  
Georges, le chef boulanger, nous dirige alors vers le pétrin, la machine à pétrir la pâte à pain.

Dans le pétrin, Georges verse, tour à tour, de la farine, de la levure, de l'huile, du sel et de l'eau glacée.

Après 20 minutes de pétrissage, la pâte est prête. Le boulanger la saisit à pleines mains et la dispose sur une grande table sur laquelle se trouve une balance.

Le boulanger divise la pâte en deux grosses boules de 4,5 kg.



*Ajout de l'améliorant*



*Pesage de la boule de pâte*



## La diviseuse et la façonneuse

### De la grosse boule aux colombins

Le boulanger place chacune des boules dans une machine que l'on appelle la diviseuse. Comme son nom l'indique, cette machine divise chaque grande boule en 64 petites boules.

Les petites boules de pâte à pain sont jetées dans une troisième machine : la façonneuse. Cette machine façonne les 64 boules, en autant de petits colombins.



La diviseuse



La façonneuse

## Le rôle des plaques de four (filets).

Les colombins sont ensuite rangés sur une plaque à four gondolée. Chaque plaque peut contenir 30 colombins.



*Les colombins rangés sur les filets*



## Des colombins aux pains

### Fermentation et cuisson du pain

Les colombins rangés dans les plaques à four, sont mis à lever, pendant 1h45 minutes, dans la chambre de fermentation.

Pendant ce temps, le four est préchauffé à une température de 300°.

Enfin, la cuisson dure 18 minutes.



*Les colombins passent à la fermentation.*



*Le pain enfin cuit !*

## La joie des élèves

Après avoir vu toutes les étapes de la fabrication du pain, les élèves étaient tous contents de la visite. Un élève a simulé l'achat du pain auprès de la vendeuse tandis que tous les autres ont eu droit à un pain chacun.

Nous avons remercié l'équipe de la boulangerie pour son accueil et sa disponibilité.



*L'achat du pain par un élève*



*La joie de rentrer avec son pain*





# Les équipements de la boulangerie



*A gauche : le pétrin, à droite : la façonneuse.*

Le pétrin : il sert à mélanger les ingrédients. pour démarrer la machine, le boulanger appuie sur le bouton orange.

La façonneuse : elle donne la forme aux pains.



*La diviseuse.*

La diviseuse : elle divise la pâte à pain en 64 petits pains en forme de rectangle.



Les filets.



Les filets ou plaques de four : ils permettent de ranger les pains pour la fermentation puis la cuisson.





*Le four.*

Le four : il cuit les pains.  
A l'intérieur du four, un tuyau  
arrose les pains pour les faire  
dorer.



*Explications des boulangers*

Les chariots : ils permettent de  
ranger les filets avec les pains  
crus ou cuits.  
En photo, les pains sortis du four,  
tout chauds, miam !

Les caisses en bois : elles servent  
à transporter les pains qui sont  
livrés à des vendeurs dans toute  
la ville de Bata.



*Les caisses en bois*

Les élèves de GS



## Interview du chef boulanger

### Biographie

**Georges, chef boulanger.  
Vit à Bata.**

**Georges est le chef boulanger, il a bien voulu répondre aux questions des élèves de CP.**

G.B. : Comment vous appelez-vous ?

P. I. : Je m'appelle Georges.

G.B. : Le pain est-il fait à la main ou à la machine ?

P. I. : Il est fait avec plusieurs machines.

G.B. : Comment s'appelle la boulangerie ?

P. I. : La boulangerie Miñoman.

G.B. : Combien de personnes travaillent dans la boulangerie ?

P. I. : Au total 7 personnes : à la cuisine 6 personnes et à la distribution 1 personne.

G.B. : Est-ce que vous faites des gâteaux et des croissants ?

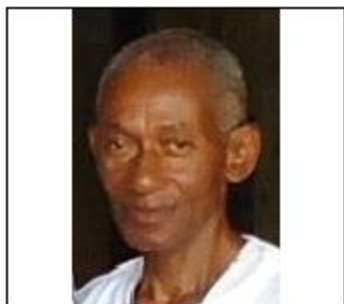
P. I. : D'habitude oui mais en ce moment le pâtissier est en congé.

G.B. : Combien de pains vendez-vous par jour ?

P. I. : Entre 11 500 et 11 800 !

G.B. : Quels ingrédients utilisez-vous pour faire le pain ?

P. I. : De la glace, de l'eau, de la farine, de la levure et un ingrédient secret...





G.B. : A quelle heure vous commencez et terminez de préparer le pain ?

P. I. : On commence la veille à 20h30 si on a beaucoup de pains à faire et à 21h s'il y a moins de commandes. On termine à 4h ou 4h30 du matin.

G.B. : Un grand merci pour cette interview !

***La dégustation tant attendue !***