



Les graines sont semées.

La moissonneuse récolte les grains de blé.

La récolte de blé est transportée jusqu'au  
silo où les grains sècheront.

Les grains de blé germent, puis les épis  
apparaissent.

Une fois les épis mûrs, la récolte peut se faire.





Les grains sont écrasés pour faire la farine.

Les grains secs sont livrés  
par camion à la minoterie où sera faite la  
farine.

La farine est mélangée à de l'eau, de la  
levure et du sel dans le pétrin.

Cela formera la pâte à pain.

Le boulanger utilise sa pâte pour faire des  
pains, baguettes.

La farine est placée dans des sacs.



Les pains sont vendus dans la boulangerie ou  
dans les grandes surfaces.

Les sacs de farine sont transportés  
jusqu'à la boulangerie

