

A group of children are sitting on a field of green grass and white daisies. They are eating bread. One child on the left is holding a large round loaf. Another child in the center is holding a smaller round loaf. A child on the right is holding a long, thin loaf. The background shows rows of green plants in a field.

**DOSSIER
PÉDAGOGIQUE**

LE PAIN ARTISANAL

Le pain côté vie

Le pain: plaisir des sens et équilibre nutritionnel

Nous vivons dans un monde qui a tendance à privilégier de plus en plus les aliments sucrés et transformés au lieu de consommer des aliments sains et naturels.

Dès le petit déjeuner, une alimentation saine et équilibrée est le garant d'être en forme jusqu'à midi. Les enfants ayant pris un petit déjeuner équilibré à base notamment de pain et de laitage ont de meilleurs résultats scolaires.

C'est la raison pour laquelle ces différents supports pédagogiques vous permettront de sensibiliser vos élèves à (re)découvrir les différents types de pains et les avantages nutritionnels que le pain procure aux petits et grands.

Cette action s'inscrit donc dans les différentes campagnes de sensibilisation qu'effectue notamment l'Agence wallonne de promotion pour une Agriculture de qualité en faveur d'une alimentation saine et équilibrée.

En mangeant 200 à 300 gr de pain, c'est-à-dire 3 tranches d'un grand pain ou 6 tranches d'un pain carré à répartir du petit déjeuner au repas du soir, vous faites le plein de sucres lents qui libèrent leur énergie tout au long de la journée.

L'artisan – boulanger est votre conseiller indispensable qui se fera un plaisir de vous aider à choisir le pain ou la spécialité pour réussir un bon petit déjeuner, une collation équilibrée pour une excursion ou un goûter pour votre classe.

Grâce au savoir – faire de votre artisan – boulanger, vous achèterez un pain de toute première qualité, frais, goûteux et savoureux à souhait, à la croûte bien croquante!

C'est pourquoi les étapes de la fabrication du pain et le travail de l'artisan – boulanger sont mis en évidence dans les différents supports pédagogiques.

Ces supports pédagogiques sont le fruit d'une étroite et efficace collaboration de la Fédération francophone de la boulangerie – pâtisserie – glacerie – confiserie – chocolaterie et de l'Agence wallonne pour la promotion d'une agriculture de qualité qui initie et gère les actions de promotion réalisées notamment grâce aux cotisations des boulangers wallons et germanophones .

Pour tout complément d'informations consultez le site internet: www.apaqw.be ou contactez par mail l.roisin@apaqw.be

Albert Denoncin
Président de la Fédération francophone
de la boulangerie – pâtisserie – glacerie – chocolaterie

Marc Gielen
Directeur général
Agence wallonne pour la promotion
d'une agriculture de qualité





Le pain côté vie

Le pain: plaisir des sens et équilibre nutritionnel

Nous vivons dans un monde qui a tendance à privilégier de plus en plus les aliments sucrés et transformés au lieu de consommer des aliments sains et naturels.

Dès le petit déjeuner, une alimentation saine et équilibrée est le garant d'être en forme jusqu'à midi. Les enfants ayant pris un petit déjeuner équilibré à base notamment de pain et de laitage ont de meilleurs résultats scolaires.

C'est la raison pour laquelle ces différents supports pédagogiques vous permettront de sensibiliser vos élèves à (re)découvrir les différents types de pains et les avantages nutritionnels que le pain procure aux petits et grands.

Cette action s'inscrit donc dans les différentes campagnes de sensibilisation qu'effectue notamment l'Agence wallonne de promotion pour une Agriculture de qualité en faveur d'une alimentation saine et équilibrée.

En mangeant 200 à 300 gr de pain, c'est-à-dire 3 tranches d'un grand pain ou 6 tranches d'un pain carré à répartir du petit déjeuner au repas du soir, vous faites le plein de sucres lents qui libèrent leur énergie tout au long de la journée.

L'artisan – boulanger est votre conseiller indispensable qui se fera un plaisir de vous aider à choisir le pain ou la spécialité pour réussir un bon petit déjeuner, une collation équilibrée pour une excursion ou un goûter pour votre classe.

Grâce au savoir – faire de votre artisan – boulanger, vous achèterez un pain de toute première qualité, frais, goûteux et savoureux à souhait, à la croûte bien croquante!

C'est pourquoi les étapes de la fabrication du pain et le travail de l'artisan – boulanger sont mis en évidence dans les différents supports pédagogiques.

Ces supports pédagogiques sont le fruit d'une étroite et efficace collaboration de la Fédération francophone de la boulangerie – pâtisserie – glacerie – confiserie – chocolaterie et de l'Agence wallonne pour la promotion d'une agriculture de qualité qui initie et gère les actions de promotion réalisées notamment grâce aux cotisations des boulangers wallons et germanophones .

Pour tout complément d'informations consultez le site internet: www.apaqw.be
ou contactez par mail l.roisin@apaqw.be

Albert Denoncin
Président de la Fédération francophone
de la boulangerie – pâtisserie – glacerie – chocolaterie

Marc Gielen
Directeur général
Agence wallonne pour la promotion
d'une agriculture de qualité

