



**Oyez ! Oyez
Venez découvrir
le métier de
*boulangers.***

- 2 -

Voici quelques sortes de pain, fabriqués au Moyen-âge :

- * le pain ordinaire ou le pain bis*
- * le pain broyé*
- * le pain de Chailly (réalisé avec les meilleures farines)*
- * le pain d'épices.*

L'arrivée des moulins a facilité le travail du boulanger. Il travaille souvent en famille, avec sa femme, qui lui est d'une grande aide.

Pour fabriquer le pain, il utilise :

- * un pétrin, coffre dans lequel on pétrit la pâte*
- * un banneton, petit panier (sans anse), couvert d'un linge, où l'on fait lever le pain avant la cuisson*
- * un coupe-pâte, couteau de boulanger pour couper la pâte*
- * un bluteau, un grand tamis pour séparer la farine du son.*

Grâce à la vente de leurs produits, les boulangers peuvent nourrir leurs familles et acheter des vêtements.

Les métiers de l'alimentation, comme celui de boulanger, sont les premiers à se doter d'une organisation, parce qu'ils jouent un rôle important dans les villes qui ne cessent de s'agrandir à l'époque médiévale.

Texte écrit par Coline ANDRE le 11 novembre 2011

<http://blog.ac-versailles.fr/alimentationpac5e4/index.php/post/11/11/2011/La-vie-des-boulangers-au-Moyen-Age2>