

## Sortie Pédagogique « La fête du pain »

Le mardi 24 mai 2016 les élèves de 3<sup>ème</sup> Prépa Pro et d'ULIS ont visité la COGEDAL, l'unique moulin de l'île. La COGEDAL a inauguré son tout nouveau complexe industriel, le 24 juin 2014, qui intègre toute la technologie moderne en termes d'automatisation, de contrôle de la chaîne de production et de qualités des produits finis.

C'est ce nouveau complexe que nos jeunes ont pu découvrir ainsi que :

- les différents métiers qui gravitent autour de ce moulin (artisan des métiers de bouche, boulanger, préparateur vendeur en boulangerie, pâtissier)
- Les parcours de formation (devenir boulanger, devenir pâtissier)
- Les lieux de formations
- Et comment chercher une formation ?

*Un grand merci aux jeunes du Bac Pro de Saint-Louis qui nous ont accueillis et qui nous ont guidés dans les différents stands. Bravo à eux pour leur professionnalisme.*



Début de la visite du moulin



1<sup>ère</sup> étape Séparation des impuretés





Les impuretés

2<sup>ème</sup> étape : Le nettoyage. Une fois qu'on s'est débarrassé des impuretés on le lave.



Circuit d'eau automatisé pour le nettoyage.



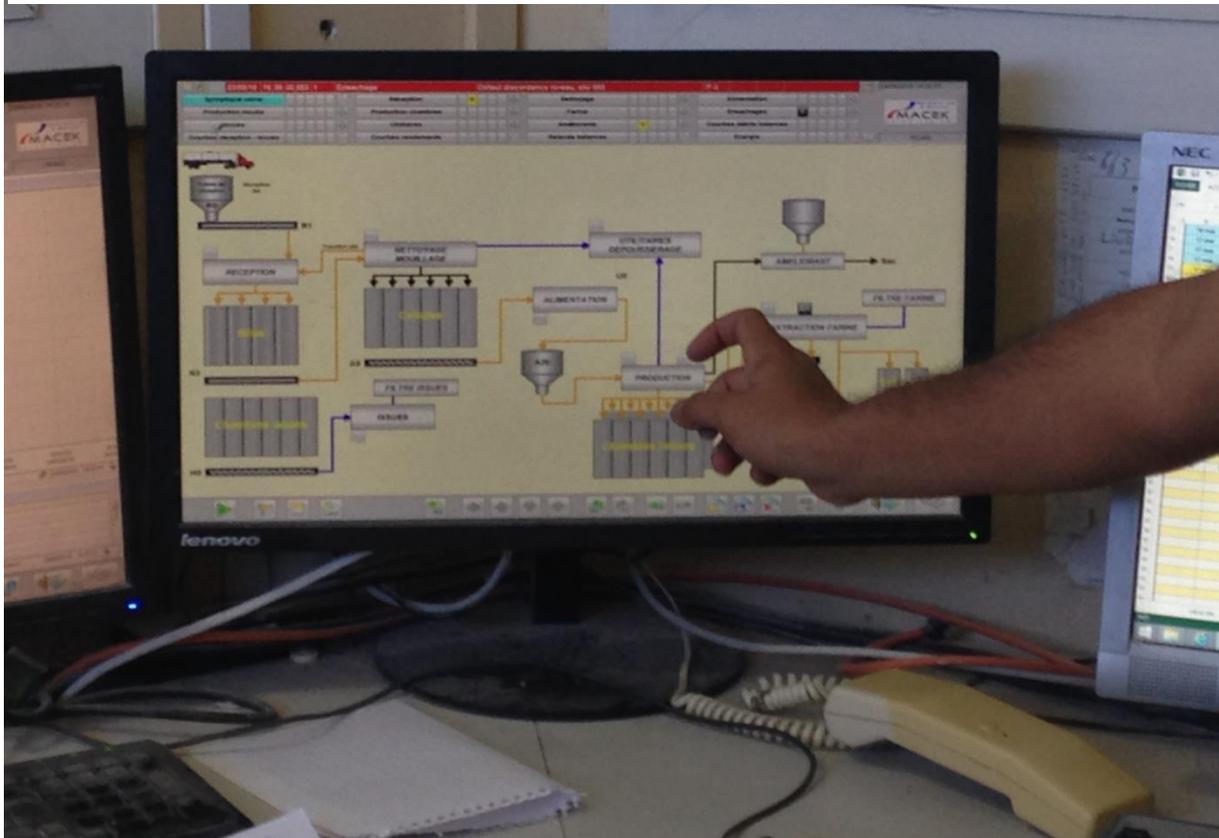
3<sup>e</sup> étape : Stockage/séchage : On le laisse reposer pendant 12 heures dans une chambre (silo).

4<sup>ème</sup> étape : broyage. Les grains arrivent dans cette machine et elles sont réduites en farine.



La production et les contrôles sont automatisés.

L'opérateur de production reste vigilant aux différents signaux qui s'affichent sur les différents écrans de contrôle.



Et ces farines nous donnent ces délicieux pains fabriqués par nos artisans boulangers.

