

Informations pratiques :

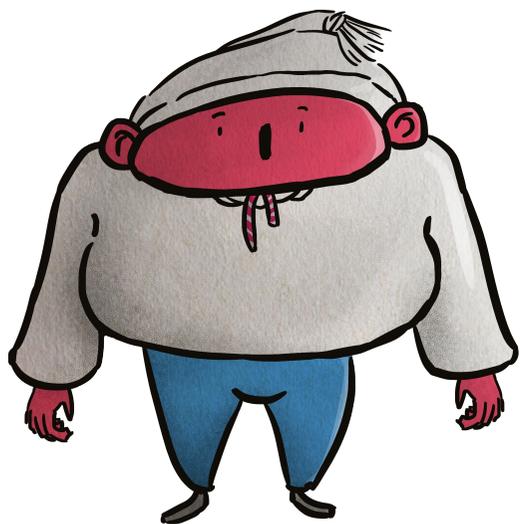
Moulin de Rotrou
72500 VAAS

02 43 79 36 81

lemoulinerotrou@gmail.com



Bonjour, je suis Robert le dernier meunier du moulin de Rotrou, aide-moi à retracer les différentes étapes pour fabriquer de la farine et du pain.



1

A quoi sert le gueulard dans le four à bois ?



- A faire lever la pâte à pain
- A faire de la vapeur d'eau
- A répartir la chaleur dans le four



10

Aide Robert à identifier dans le musée à quoi correspondent ces images

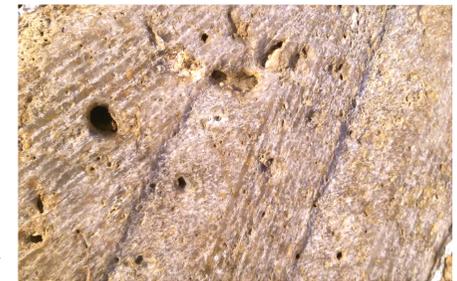












Que veut dire « battre le blé » ?



- Séparer le grain de l'épi
- Récolter le blé quand il est mûr
- Semer le blé



Retrouve les étapes de préparation du sol pour cultiver le blé



L J S E M E R J
A U E I A K S W
B E C H E R P I
O V R E I P S M
U A D R C E I E
R C H S R B I R
E J W E R I M I
R T W R Z Y I J



Depuis quelle époque utilise-t-on les moulins hydrauliques ?



- L'époque moderne
- L'époque médiévale
- L'époque antique

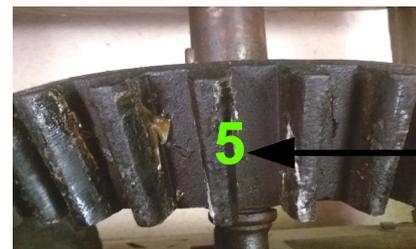
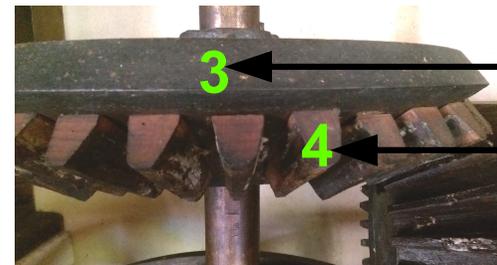
Combien y avait-il de moulins hydrauliques à Vaas et ses alentours au XVIIIème siècle ?



- 5
- 112
- 64

7

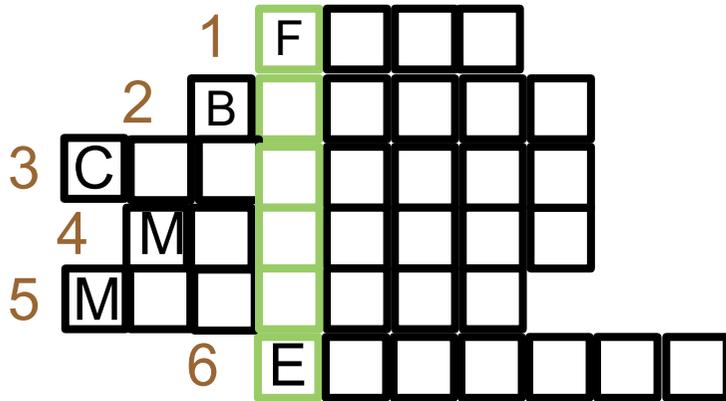
Retrouve le nom des éléments du moulin à meules pour aider Robert à faire de la farine



8



Complète le mot croisé et
retrouve le mot caché



- 1) Endroit où cuit le pain
- 2) Séparer le grain de l'épi
- 3) Meule supérieure
- 4) Le jour de la récolte du blé
- 5) Robert
- 6) Plus vieille céréale cultivée par l'homme
- 9

Numérote ces outils pour battre
le blé du plus ancien au plus
récent



Moissonneuse-batteuse



Fléau



Tribulum



Galérienne