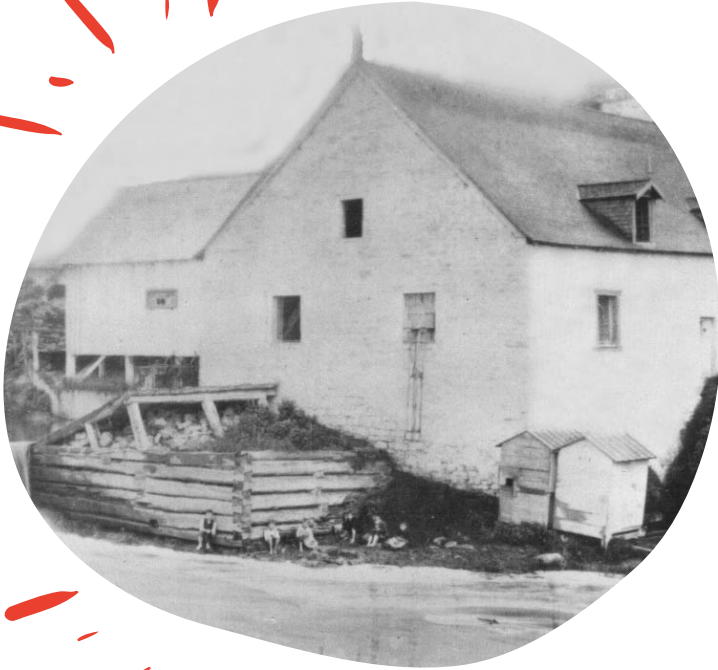


ÇA TOURNE!

Fabrique ta propre roue à eau!



Le moulin Légaré : 250 ans d'histoire

Le moulin Légaré a été construit en 1762, il y a plus de 250 ans. Il est le plus vieux moulin à eau en Amérique du Nord à n'avoir jamais cessé de produire de la farine. Chaque année, les meuniers du moulin Légaré fabriquent entre 30 et 40 tonnes de farine de blé et de sarrasin.

Un moulin au fil de l'eau

Encore aujourd'hui, c'est l'eau de la rivière du Chêne qui fait fonctionner les mécanismes du moulin Légaré.



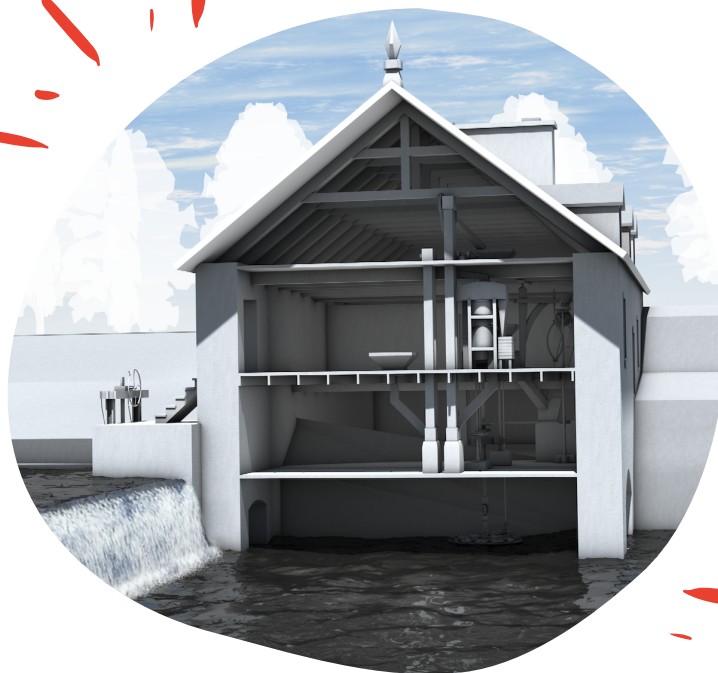


De la roue à eau...

Autrefois, une grande roue à eau faisait tourner les mécanismes du moulin Légaré. La roue se trouvait à l'intérieur du moulin.

...aux turbines!

En 1880, la roue à eau est remplacée par trois turbines. Encore aujourd'hui, ce sont elles qui font tourner les mécanismes du moulin Légaré.



Clique sur le meunier pour en apprendre plus sur l'histoire des mécanismes du moulin!



Matériel

- Deux assiettes en carton*
- Une baguette en bois
- Du papier collant
- Une règle
- Des ciseaux
- Un compas
- Un crayon

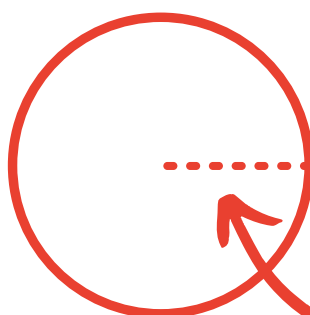
*Choisir des assiettes en carton lustré, de préférence.

Instructions

1. À l'aide d'un compas, trace un cercle d'un rayon de 5 cm au centre de chaque assiette en carton. Puis, découpe les cercles.



5 cm

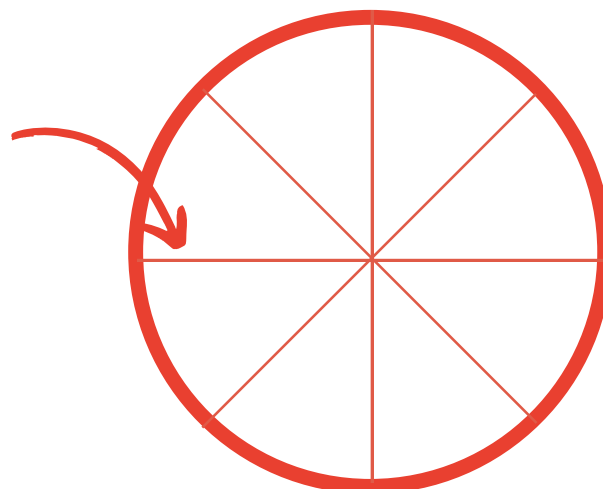


Rayon = 5 cm

2. À l'aide d'une règle, divise chaque cercle en huit. Découpe le haut de chaque ligne (environ 1 cm à partir du bord du cercle).

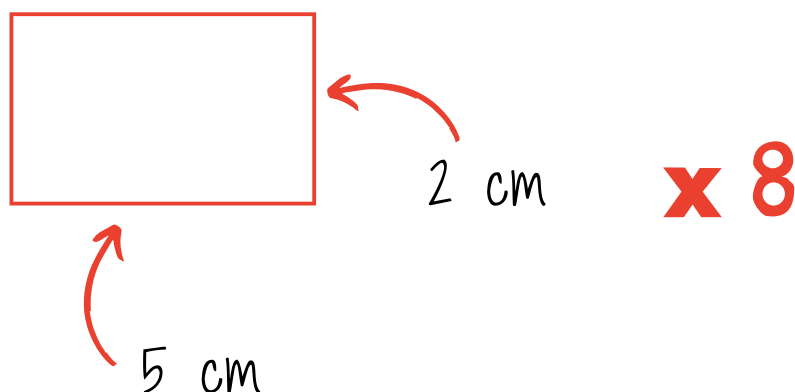


1 cm



3. Perce un trou au centre de chaque cercle. Insère ensuite la baguette en bois dans chaque trou.

4. Dans le reste des assiettes en carton, découpe huit rectangles de 2 cm de largeur et de 5 cm de longueur.



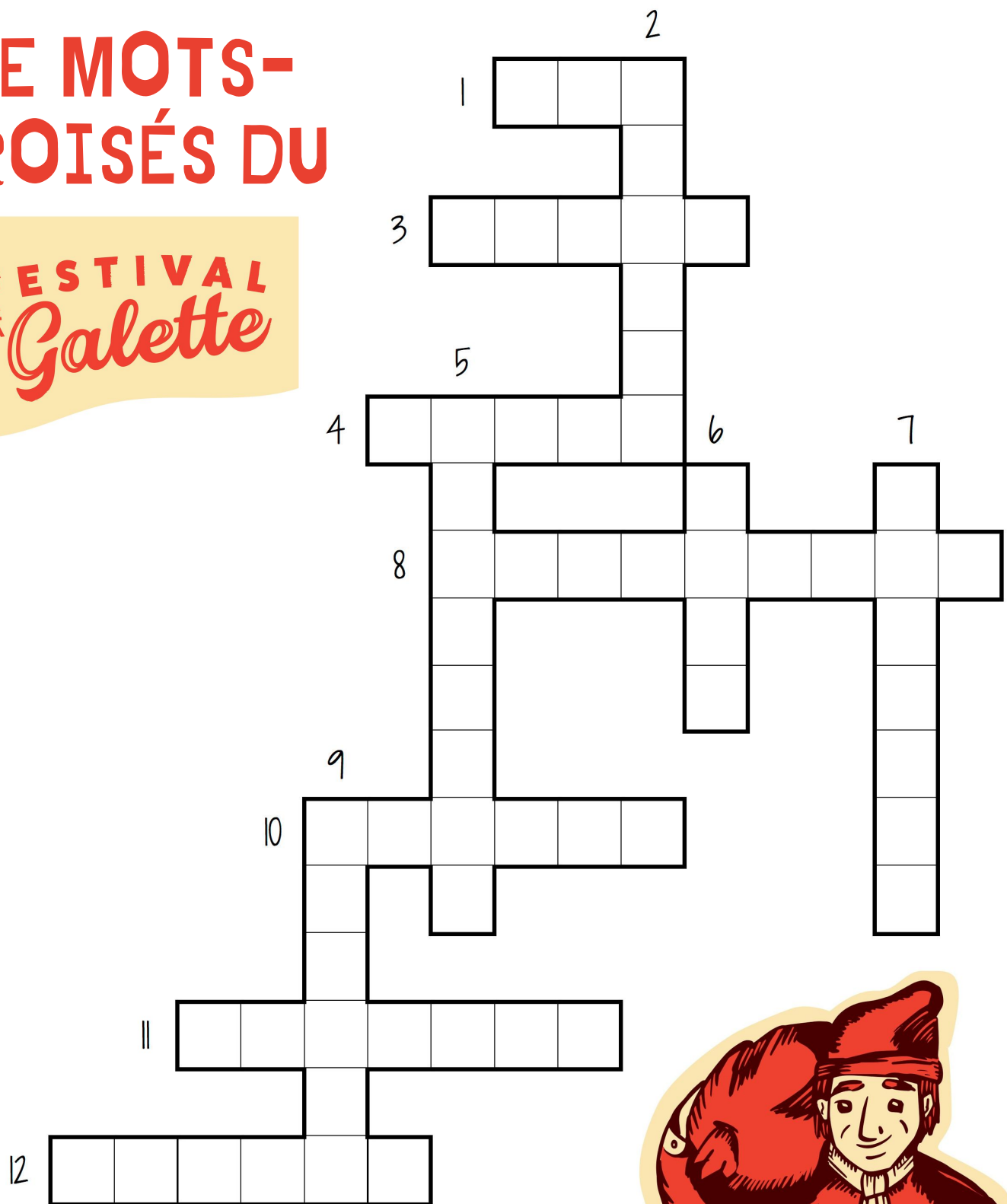
5. Insère chaque rectangle dans les fentes que tu as découpées à l'étape 3. Tu peux ajouter du papier collant pour t'assurer que tout tienne solidement.

6. Il ne te reste plus qu'à tester ta roue!
Place ta roue au-dessus du lavabo de ta cuisine, tiens fermement les deux extrémités de la baguette et ouvre doucement le robinet.



**Et puis, est-ce
que ça tourne?**

LE MOTS- CROISÉS DU



LES INDICES À LA
PAGE SUIVANTE



HORIZONTAL

1. Au moulin Légaré, on produit de la farine de sarrasin et de...
3. Comment appelle-t-on la pierre qui sert à moudre le grain?
4. Quel est le nom de la rivière qui fait fonctionner le moulin Légaré?
8. Je fabrique du pain.
10. Comment appelle-t-on la résidence du seigneur?
11. On me verse sur la galette de sarrasin.
12. Quel est le principal ingrédient de la galette de sarrasin?

VERTICAL

2. C'est à cet endroit qu'a lieu la messe du dimanche.
5. Quel nom donnait-on autrefois aux cultivateurs?
6. De quoi se sert-on pour graisser la poêle dans laquelle on fait cuire la galette de sarrasin?
7. Comment appelle-t-on la personne qui travaille dans un moulin à farine?
9. C'est à cet endroit qu'on fabrique la farine.



**LES RÉPONSES À LA
PAGE SUIVANTE**

CORRIGÉ

BRAVO!



Désordre au moulin!

Oh là là! L'apprenti meunier vient d'échapper une poche de farine sur la tête du maître-meunier. Tout étourdi, celui-ci a complètement oublié comment fonctionne le moulin Légaré.

Peux-tu l'aider à remettre de l'ordre dans ses idées?

Instructions

1. Regarde attentivement la vidéo sur le fonctionnement du moulin Légaré.
2. Découpe les étapes de la fabrication de la farine à la page suivante.
3. Replace en ordre les différentes étapes de la fabrication de la farine.





Le bluteau sépare les différentes parties de la farine : amidon, gluten, germe, grû rouge, son.

Le nettoyeur à grains nettoie le grain.

Le meunier ouvre les turbines à l'aide d'un volant.

Le meunier mélange les différentes parties de la farine à l'aide de la main du meunier.

Le grain est moulu entre la meule tournante et la meule dormante.

Le meunier ouvre la porte d'entrée d'eau.

Le meunier vérifie la qualité de la farine par la touche du meunier.

Le meunier verse le grain dans la trémie de départ.

Les étapes de fabrication de la farine



1.

2.

3.

4.

5.

6.

7.

8.

