

# Céréales anciennes : un atout alimentaire et agricole durable

## Développement durable

### Tous niveaux

#### Triticum

€ 800.00

🕒 6

Lieux : Ferme pédagogique des Bruyères

Nombre d'élèves : 0 +

## DESCRIPTION

L'association TRITICUM est une maison des semences. L'objet de l'association est de faire revivre les variétés de céréales anciennes localement, permettre aux citoyens de redevenir acteurs de leur alimentation lors de chantiers agricoles participatifs et de sensibiliser le grand public à l'importance d'une alimentation locale et respectueuse de l'environnement. Triticum est co-gérant de la ferme pédagogique des Bruyères.

### Objectifs pédagogiques du parcours

- cerner les enjeux de l'agriculture durable
- aborder l'équilibre alimentaire
- découvrir les céréales à travers le monde
- comprendre la diversité des céréales, leurs fonctions nutritionnelles et nourricières
- agir sur son alimentation au quotidien

### DÉROULEMENT

#### Parcours en 2 ou 3 séances :

#### 1ère séance - 3h : Découverte des céréales à travers l'histoire de l'agriculture et l'équilibre alimentaire

Un temps ludique de lancement de la thématique est proposé à partir d'une frise chronologique sur l'histoire de l'agriculture pour former les équipes, s'ancrer dans le sujet et comprendre le déroulement du parcours.

Les élèves sont ensuite invités à jouer par équipe autour de différents stands de découverte sur les thématiques suivantes :

- équilibre alimentaire
- l'assiette à travers la planète
- la reconnaissance des céréales
- le battage et la meunerie
- la fermentation et dégustation

A travers ces différents stands et jeux, les enfants découvrent les principes d'une agriculture durable et respectueuse de l'environnement et comprennent l'impact environnemental des différents aliments.

#### 2e séance – 3h : Tagliatelles aux blés anciens

Dans un premier temps, à l'aide d'un photo langage et d'une frise chronologique, l'animatrice et les élèves restituent les différentes connaissances abordées lors de la première séance.

A l'aide d'un petit moulin à meule de pierre, les élèves réalisent de la farine à base de blés anciens cultivés localement par Triticum. Puis, par équipe, ils réalisent des tagliatelles de manière concrète et participative avec la farine fraîchement moulue et des ingrédients locaux : manipulation de la céréale sous forme de farine, le suivi d'une recette, utilisation d'une machine à pâte.

Le temps de vaisselle est l'occasion d'aborder la question de la ressource en eau et d'astuces pour en éviter le gaspillage. Nous terminons l'atelier pratique par un temps de dégustation et de synthèse du parcours.

#### 3e séance – 2h (facultative et sur demande)

Visite des parcelles de céréales anciennes à la ferme pédagogique des Bruyères (métropole de Rouen), « Voyage au cœur des céréales paysannes ».

De la naissance de l'agriculture dans le Croissant fertile par la domestication de graminées sauvages à la boule de pain du paysan boulanger sortie du four à bois, 12000 ans se sont écoulés et ont vu les céréales et les hommes co-évoluer ensemble.

Les élèves viennent observer les céréales sur pied, découvrir les différentes espèces et variétés in situ à travers l'histoire et comprendre l'enjeu de préservation de ces semences. Ce voyage les emmènera à différentes époques pour redécouvrir les pratiques, les types de céréales et les outils qui ont permis aux paysans de se nourrir en collaborant avec le vivant.

### INTERVENTIONS (Durée totale du parcours 6 heures)

Temps de découverte : 2h30

Temps de pratique : 2h30

Temps de synthèse : 1h

# Céréales anciennes : un atout alimentaire et agricole durable

## **INTERVENANT(S)**

Prestataire animatrice ou chargé de mission animation-pédagogie

## **DISPONIBILITÉ DE L'INTERVENANT**

Permanente

## **COUT GLOBAL DU PARCOURS**

800€ (30€ supplémentaires par intervention si plus de 50km)

(3ème séance facultative : visite de ferme à 300€)

## **NOMBRE DE PARCOURS / AN**

Autant que de demandes

## **CONTACT**

**Clémence Dupont / 06.32.64.35.00**

[clemence.d@triticum.fr](mailto:clemence.d@triticum.fr) - <https://www.triticum.fr/> - Facebook :

<https://www.facebook.com/associationtriticum>