

Consommé sous forme de galettes ou de bouillie, le blé noir ou sarrasin était une céréale de base chez les familles paysannes dans toute la Haute-Bretagne.

Dans l'hôte, pièce unique où cohabitaient 3 générations, les enfants abordent la cuisine en préparant une recette traditionnelle de bouillie cuite sur le feu dans la cheminée, avant de la déguster.

Objectifs pédagogiques

- **Aborder une ancienne culture oubliée : le sarrasin ou blé noir.**
- **Connaître les étapes de la culture du blé noir : du semis à la récolte.**
- **Réaliser une recette traditionnelle.**
- **Vivre une scène de vie quotidienne d'une famille paysanne.**

Déroulement de l'animation

- **Observation et comparaison du blé de froment et du blé noir.**
- **Discussion et activités sur la culture du blé noir : cycle végétal de la plante, récolte, transformation grâce au moulin et au tamis.**
- **Confection collective de la bouillie de blé noir.**
- **Dégustation avec du beurre et un verre de lait ribot.**

Public et durée

**Niveau : pour tous ; langage adapté.
Durée : 2h00**

Informations pratiques

- **Animation réalisable toute l'année.**
- **Animations pédagogiques agréées par l'Inspection Académique et la Direction de la Jeunesse et des Sports.**
- **Tarification : 7 € par élève**
- **Possibilité de pique-nique (sous abri).**
- **Toilettes et parking pour le car à proximité.**