

**Consommée tous les vendredis, la galette de blé noir était un aliment de base chez les familles paysannes. Cuite sur le galettier dans la cheminée, elle se dégustait avec un petit bout de beurre ou en morceaux dans un bol de lait ribot.**

**A leur tour, les enfants découvriront la galette de sarrasin et sa fabrication, avant de la déguster.**

### **Objectifs pédagogiques**

- **Aborder une ancienne culture oubliée : le sarrasin ou blé noir.**
- **Différencier le blé de froment et le blé noir.**
- **Connaître les étapes de la culture du blé noir : du semis à la récolte.**
- **Réaliser une recette traditionnelle.**

### **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.**
- **Fabrication, par binôme, de la pâte à la main.**
- **Cuisson, par chaque enfant, d'une galette sur le galettier.**
- **Dégustation avec du beurre et un verre de lait ribot.**

### **Public et durée**

**Niveau : à partir du CP**

**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.**
- **Tarifification : 7 € par élève**
- **Possibilité de pique-nique (sous abri).**
- **Toilettes et parking pour le car à proximité.**