

Cadre temporel

Champs	Détails	Activités	Date
Clarification préliminaire	premier contact, créer groupe de participants, définir l'emplacement et la taille du champ de blé avec les participants	communication individuelle	Septembre - Octobre
Préparations	distribution de semences	<u>Atelier 1: comment planter le blé?</u> <i>Evenement et apéro</i> Distribution de semences aux participants atelier sur la culture de blé.	Octobre - Novembre
Activité <i>Le cycle du blé I: le labourage et le semis</i>	le semis	accompagnement individuel des participants:es	Octobre - Novembre
Observation <i>Le cycle du blé II: la germination</i>	expérimentation sur le terrain	Mise en place d'une plateforme d'échange numérique permettant aux participants de partager leurs observations et photos de leur petit champ de blé.	Novembre - Mars
Observation <i>Le cycle du blé III: la terre</i>	expérimentation sur le terrain	<u>Atelier 2: plus que les verres de terres - à la découverte du microbiome du sol</u> <i>Le monde fantastique des micro-organismes dans la terre</i> Lancement de l'activité „La Preuve Par Le Slip“, un projet d'étude des organismes du sol.	Mars



Champs	Détails	Activités	Date
Apprentissage <i>Le cycle du blé IV: maturation de la plante</i>	visite collectif d'un champ de blé	<u>Atelier 3: le blé - et les humains, une rencontre qui a changé le monde</u> <i>Qu'est-ce que le blé et comment a-t-il été créé</i> Le blé est un proche cousin de l'herbe. Cet atelier explore la domestication du blé. Les participants apprennent comment la plante se forme et ce dont elle a besoin pour pousser. Olivier Mayor, producteur de blé, explique les différentes variétés de blé et parle de son travail.	Mai - Juin
Activité <i>Le cycle du blé V: la récolte</i>	travail sur le terrain	Pendant la première moitié de l'été, le blé est arrivé à maturité et est devenu doré. Une fois que la plante a séché, Nous pouvons donc récolter le blé. Les participants:es récoltent leur blé individuellement	Juillet - Août
Apprentissage <i>Le cycle du blé VI: la transformation</i>	activité collectif et repas commun	<u>Atelier 4: le battage du blé collectif et atelier de boulangerie</u> Les participants apportent leurs propres bottes de blé pour le battage collectif. Cette activité montre combien il faut d'efforts pour obtenir un grain de blé, la matière première de la farine. Après le battage du blé, une partie des graines est transformée sur place en farine à l'aide de petits moulins en pierre. L'après-midi se termine par la préparation de pains simples et de galettes, à déguster lors du repas commun.	Août

