







Présentation

Contenu de l'outil : un déroulement d'animation - des fiches « en savoir plus... » - 8 étiquettes « légende » de schémas - 2 schémas A3 à compléter (plant de céréale et grain) et leur solution - 12 cartes d'identité A5 de céréales et pseudo-céréales - un grand tableau vierge pour l'atelier du détective - 9 cartes « plantes », 9 cartes « grains » et 20 cartes « utilisation » pour l'atelier du détective - un livret d'activités et sa correction - une fiche solution du tableau du détective - 12 petits panneaux A5 de céréales et pseudo-céréales à installer sur la zone de culture - 12 fiches à compléter pour l'atelier du géographe - un planisphère vierge A3 (atelier du géographe) - 12 vignettes de céréales et pseudo-céréales pour l'atelier du géographe - un planisphère solution de l'atelier du géographe - La solution des 12 fiches à compléter pour l'atelier du géographe - une consigne pour l'atelier du jardinier - un plan donnant l'emplacement des plantations de céréales - un tableau de synthèse des cultures pour l'atelier du jardinier - 8 fiches d'identité A5 sur différentes variétés de blé (atelier de l'historien) - une frise historique A3 vierge - 8 vignettes « blé » pour l'atelier de l'historien - la solution de la frise historique - 4 grandes vignettes des personnages des ateliers - un livret d'accompagnement et sa solution

Public: 8 ans et plus Durée: 2h Période: mars à août

Matériel supplémentaire et facultatif :

- Atelier du détective : Il est souhaitable de se procurer les grains de céréales suivants : blé - avoine - sorgho - millet - riz - maïs - quinoa - amarante - sarrasin
- Atelier de l'historien : Les différents épis des blés (voir mallette « histoire de la domestication du blé » du GNIS).
- Atelier du jardinier : Pour une présentation réelle aux enfants, faire semer un grain. Il est donc nécessaire de disposer de petits pots, de terre et de différents grains.
- Atelier d'attente: Il est intéressant de prévoir plusieurs farines issues des différentes plantes présentées. Dans ce cas, les placer dans de petits récipients fermés et numérotés. Les enfants doivent alors identifier l'origine de chaque farine. Une fiche solution auto-corrective est dans ce cas à prévoir.

Pré-requis :

- Savoir se repérer sur une carte du monde (continents, océans...).
- Connaître les mois de l'année.

OBJECTIFS:

- Découvrir la différence entre céréales et pseudo-céréales, et reconnaître différentes céréales
- Apprendre l'histoire générale de l'évolution des blés dans le temps
- Connaître l'origine géographique de quelques céréales et les dates de leur arrivée en Europe
- S'initier aux périodes de semis et de récolte de certaines céréales

Organisation : Un groupe de 15 enfants maximum qui est ensuite scindé en 3 sous-groupes. Il est souhaitable qu'au moins un autre adulte (en plus de l'animateur) puisse venir en aide aux enfants au cours des activités.













Déroulement

But du jeu:

Les enfants mènent une enquête pour en apprendre davantage sur : les caractéristiques des céréales, leur cycle de culture, leur origine, la date à laquelle elles sont arrivées en Europe ou encore l'évolution dans le temps des blés.

Pour ce faire, après une introduction collective, 4 ateliers sont proposés : le détective, le géographe, l'historien et le jardinier.

- Atelier introductif: Il permet de poser les bases indispensables aux ateliers suivants. Les équipes en gardent une trace écrite sur le livret d'accompagnement, pour avoir en mémoire les éléments essentiels nécessaires à la réalisation des ateliers.
- Le détective : Au cours de cet atelier, les enfants doivent reconnaître les grains de chacune des 12 céréales ou pseudo-céréales. En les classant dans un tableau, ils apprennent leur nom et découvrent l'utilisation principale de ces plantes.
- Le géographe : Les groupes retrouvent l'origine géographique des céréales ou pseudo-céréales présentes sur la parcelle de culture de l'Écolothèque. Ils identifient également la période à laquelle ces plantes ont été introduites en Europe.
- Le jardinier : Cet atelier permet de découvrir le cycle de culture d'une céréale ou pseudo-céréale. Ensuite, les enfants pourront semer une graine de cette plante dans un pot qu'ils emporteront.
- L'historien : Les enfants se familiarisent avec l'évolution des blés au cours du temps. Ils observent notamment les différences entre les épis « anciens » et les épis « modernes ».

Organisation du jeu, règles et consignes générales :

1. Introduction et recueil de conceptions (20 min, de préférence en intérieur) :

Procéder à un petit questionnaire oral. « Savez-vous ce que sont les céréales ? », « En avez-vous déjà vues ? Déjà mangées ? », « Est-ce que vous connaissez des noms de céréales ? ». Suivant les réponses apportées par les enfants, noter les éléments importants sur un tableau et compléter éventuellement par quelques informations.

Donner la racine du mot « céréale ». Dire la différence entre les céréales et les pseudo-céréales. Remplir avec les enfants les deux schémas morphologiques d'un plant de céréale et d'un grain.

2. Lancement du jeu (10 min):

Répartir les enfants en 3 équipes (5 enfants maximum par équipe). Chaque groupe se donne un nom de céréale.

Donner les consignes suivantes :

• Les équipes suivent les consignes du « maître du jeu » pour se rendre sur les 4 ateliers. Compter environ 20 minutes par atelier.







À la découverte de plantes nourricières





- Les équipes ayant terminé leur atelier retournent vers le maître du jeu pour vérification et validation. Si ce dernier est déjà occupé par une autre équipe, les enfants se rendent sur un atelier facultatif « d'attente » pour y découvrir les farines produites à partir des différentes céréales.
- Insister sur le fait que les équipes doivent rester unies. Chaque enfant participe de façon coopérative. L'enfant doit pouvoir écouter ses coéquipiers et garder son attention. Il doit être capable d'expliquer à l'animateur au moins un élément qu'il a retenu à la fin de chaque atelier.
- Distribuer les livrets d'accompagnement aux enfants et expliquer les consignes suivantes.
- Bien lire en équipe les différentes consignes des ateliers.
- Lorsqu'il y a des fiches à lire pour y trouver de l'information, un enfant lit la fiche à tout le groupe.
- La partie correspondant à chaque atelier n'est complétée qu'à la fin de l'atelier sur le livret d'accompagnement.

Répondre aux éventuelles questions et lancer les équipes vers les ateliers.

3. Les ateliers (20 min):

Au cours des ateliers, les adultes circulent pour apporter de l'aide aux groupes, valider les activités et les écrits sur le livret.

Synthèse (5 min):

S'il reste du temps, le maître du jeu effectue une synthèse des ateliers en rappelant les points importants vus sur chacun.

Il est important que les enfants comprennent que la plupart des céréales que nous consommons en Europe ne sont pas originaires de ce continent ; mais également que le blé que l'on cultive actuellement n'est pas du tout le même qu'il y a 10 000 ans.

Prolongements

- La reproduction des céréales
- Les conditions de croissance des plantes
- Transformation d'une céréale, du grain à l'assiette













En savoir plus...

GÉNÉRALITÉS SUR LES CÉRÉALES

Dans l'alimentation humaine, les céréales constituent près de la moitié (45%) des apports énergétiques. De plus, l'origine des civilisations s'est organisée autour de leurs utilisations. 75 % de ces céréales sont : le blé, l'orge, le seigle et l'avoine qui sont originaires du Proche et Moyen-Orient. Il y a aussi le maïs qui provient d'Amérique centrale et enfin le riz originaire de l'Asie du sud-est. Anciennement appelé « blé », le mot « céréale » fait référence à Cérès, déesse des moissons (1). Les sociétés civilisées modernes émergent lorsque les humains se tournent vers un mode de vie basé sur la culture agricole. Anciennement chasseur-cueilleur, l'Homme se sédentarise lorsque les premières activités agricoles apparaissent. De plus, l'augmentation de la population humaine liée au confort de vie, a poussé ces civilisations à trouver une source alimentaire conséquente et stable (3). On peut ainsi dire que l'agriculture est apparue avec la culture des céréales.

DIFFÉRENCIER « CÉRÉALE » ET « PSEUDO-CÉRÉALE »

Qu'est-ce qu'une céréale ?

Les céréales sont des plantes principalement cultivées pour leurs grains. Elles sont produites de manière générale pour l'alimentation humaine ou animale. Communément appelées graminées, les céréales font partie de la famille des Poacées. On y retrouve : le blé, l'orge, le seigle, le maïs, l'avoine, le riz, le sorgho et bien d'autres (2).

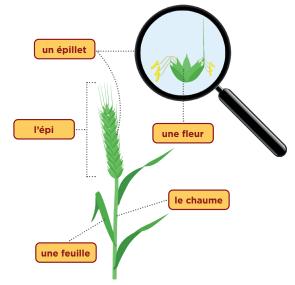
On appelle à tort « céréales » certaines plantes comme le sarrasin et le quinoa, qui sont en réalité des pseudo-céréales.

Mais quelle est la différence ?

Les pseudo-céréales sont elles aussi des plantes qui sont cultivées pour leurs grains. Cependant elles n'appartiennent pas à la famille des Poacées. Le sarrasin par exemple fait partie de la famille de Polygonacées, ou encore le quinoa ou l'amarante qui appartiennent à la famille des Amarantacées (3).

MORPHOLOGIE D'UNE CÉRÉALE

On peut distinguer que la feuille a des nervures parallèles entre elles. Ensuite, on trouve un épi au sommet de la plante. Cet épi est une inflorescence, ce n'est autre qu'un regroupement d'épillets renfermant les fleurs. Les épillets contiennent plus ou moins de fleurs selon les espèces. Les fleurs sont généralement hermaphrodites. Ce sont elles qui produisent les grains lorsqu'elles ont été fécondées (4).









À la découverte de plantes nourricières





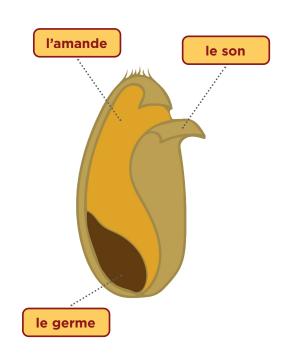
Les grains de céréales sont composés de 3 parties principales :

Le « son » est la partie la plus externe. C'est en quelque sorte « l'écorce » du grain, il est souvent très rigide car il est riche en cellulose.

« L'amande » est la partie interne du grain de céréale. C'est elle que nous consommons. L'amande est plus ou moins riche en amidon selon la céréale.

Le « germe » est la plus petite partie du grain, cependant il est riche en lipides et en vitamines (3).

La « brosse » est la partie la plus haute du grain de blé. Elle est composée de petits poils.



On appelle caryopse le grain de céréale, c'est un type de fruit sec indéhiscent, qui ne s'ouvre pas spontanément à maturité (5).

LA DOMESTICATION DU BLÉ

Il existe de nombreuses espèces de blés, les plus cultivées restent le blé dur (*Triticum durum*) et le blé tendre (*Triticum aestivum*). Aujourd'hui ce sont des blés hybrides qui sont les plus semés (4).

La naissance de l'agriculture est intimement liée à la domestication du blé. Elle apparaît au Proche-Orient aux alentours de -10 000 avant Jésus-Christ (6). C'est grâce à des fouilles archéologiques que l'on a pu identifier les foyers d'origine et de domestication des plantes. Cette domestication s'est faite progressivement, sur des milliers d'années (4).

Le blé est l'une des premières céréales à avoir été domestiquée par l'Homme. La domestication pour une plante, correspond au développement, à la perte ou l'acquisition d'un caractère morphologique et/ou anatomique en lien avec la mise en place de cultures par les humains (7). En d'autres termes, c'est une sélection génétique (souvent naturelle) qui modifie certains traits morphologiques de la plante, transformant les formes sauvages en formes cultivées. Cette domestication entraîne donc la modification de quelques caractères du blé qui permettent d'en faciliter sa culture. Parmi ces modifications, on trouve la taille des grains, la rigidité du rachis de l'épi et la libération du grain par les glumes qui sont les enveloppes de l'épillet (8).





À la découverte de plantes nourricières



	Blé ancien Triticum boeoticum	Blé moderne Triticum monococcum	Explications
rachis	+ poilu et cassure nette	- poilu et cassure pas nette	+ poilu pour s'accrocher aux animaux et cassure pas nette pour que l'épillet ne tombe pas par terre
grain	allongé, fin et foncé	rond, large et clair	les évolutions augmentent le rendement
dents sur les barbes	+ développées	- développées	+ développées facilite la dispersion par zoochorie
nombre de grains par épillet	2	3 à 4	augmentation du rendement
glumelles	difficilement écartables + étroites + enchâssantes + résistantes	facilement écartables + étroites + enchâssantes - résistantes	le blé moderne facilite le battage mécanique

Tableau des différences entre un blé moderne (Triticum monococcum) et un blé ancien (Triticum boeoticum) (8)

Comment en sommes-nous arrivés à sélectionner ces caractères?

La plus ancienne méthode de sélection est la sélection massale qui consiste à récupérer les grains des plantes avec les caractères qui nous intéressent pour ensuite les semer afin que la génération suivante possède le caractère sélectionné (6). Par la suite, ce sont des sélections génétiques qui ont été mises en place.

L'apparition des blés tendres et durs ne s'est pas faite immédiatement, il a fallu de nombreux croisements avant d'obtenir ces variétés.

Les trois formes de blés sauvages les plus anciens seraient l'engrain sauvage (Triticum urartu), l'égilope de Sears (Aegilops searsii) et l'égilope de Tausch (Aegilops tauschii). C'est de ces trois espèces de blés apparues il y a plus de 500 000 ans que sont issus les blés actuels. Ces formes de blés ont des caractères ne facilitant pas le travail après récolte, notamment le caractère grain vêtu.

Un premier croisement naturel spontané s'est produit entre l'engrain sauvage et l'égilope de Sears 13 000 ans avant J.-C. Il donne naissance à l'amidonnier sauvage (Triticum dicoccoïdes).

La première forme de blé cultivé, l'amidonnier cultivé (Triticum dicoccum) apparaît alors 10 000 avant J.-C. Ce n'est autre qu'une nouvelle espèce issue de l'amidonnier sauvage. Après des années de sélection, ce sont les blés durs (Triticum durum) et tendres (Triticum aestivum) qui sont les plus consommés et cultivés, ils sont tous les deux issus de croisements non naturels. La plupart des caractères sélectionnés ont pour but d'augmenter le rendement. Les grains nus en sont un exemple frappant car ces derniers facilitent énormément le travail après récolte. Actuellement, nos sociétés produisent des nouveaux blés dit « hybrides » combinant des caractères favorables à l'augmentation du rendement ou encore à la résistance aux maladies (4).









Références

- 1. Clerget, Y. (2011). Biodiversité des céréales Origine et évolution. Montbéliard. 17p.
- 2. Moule, C. (1971). Céréales. La Maison rustique.
- 3. Madjida, C. H. E. K. H. M. A., Zahra, H. F., & Yasmine, A. I. B. (2020). Monoculture et culture en association (Céréales-légumineuses): Fertilisation minérale et biologique (Doctoral dissertation, UNIVERSITE MOHAMED BOUDIAF-M'SILA).
- 4. Malette pédagogique : https://www.gnis-pedagogie.org/publication/histoire-de-la-domestication-du-ble-kit-pedagogique-epis/
- 5. Boudreau, A., & Ménard, G. (Eds.). (1992). Le Blé : éléments fondamentaux et transformation. Presses Université Laval.
- 6. Naville, M. (2005). La biodiversité des espèces cultivées: Analyse dans le cas du blé. Paris: Université Paris XI, Paris, 20p.
- 7. Charmet, G. (2011). Wheat domestication: lessons for the future. Comptes rendus biologies, 334(3), 212-220.
- 8. Salamini, F., Özkan, H., Brandolini, A., Schäfer-Pregl, R., & Martin, W. (2002). Genetics and geography of wild cereal domestication in the near east. Nature Reviews Genetics, 3(6), 429-441.













Étiquettes à découper pour légender les schémas d'un plant de céréale et d'un grain

un épillet

une feuille

ľépi

le chaume

une fleur

le germe

l'amande

le son



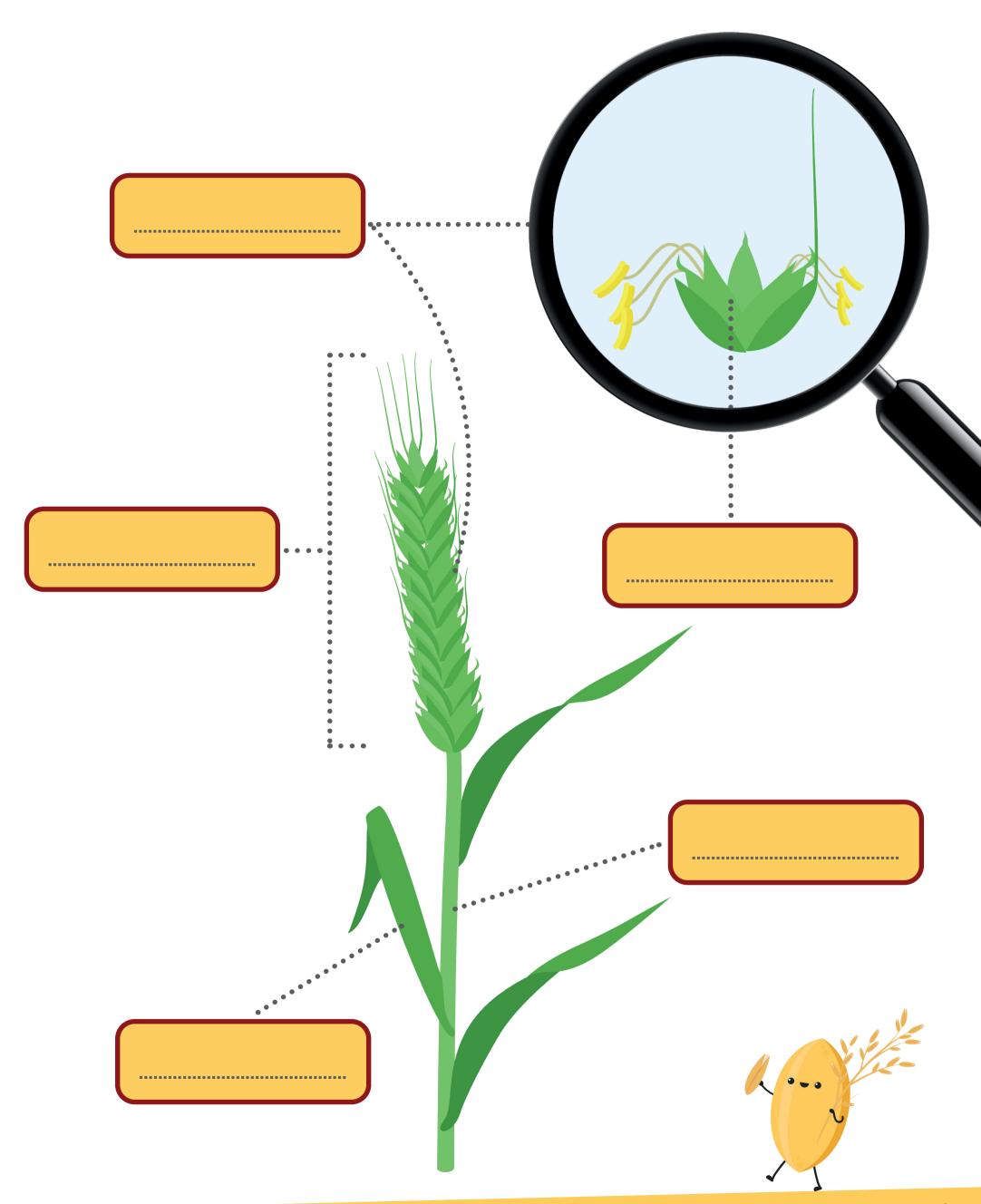








Morphologie générale d'une céréale

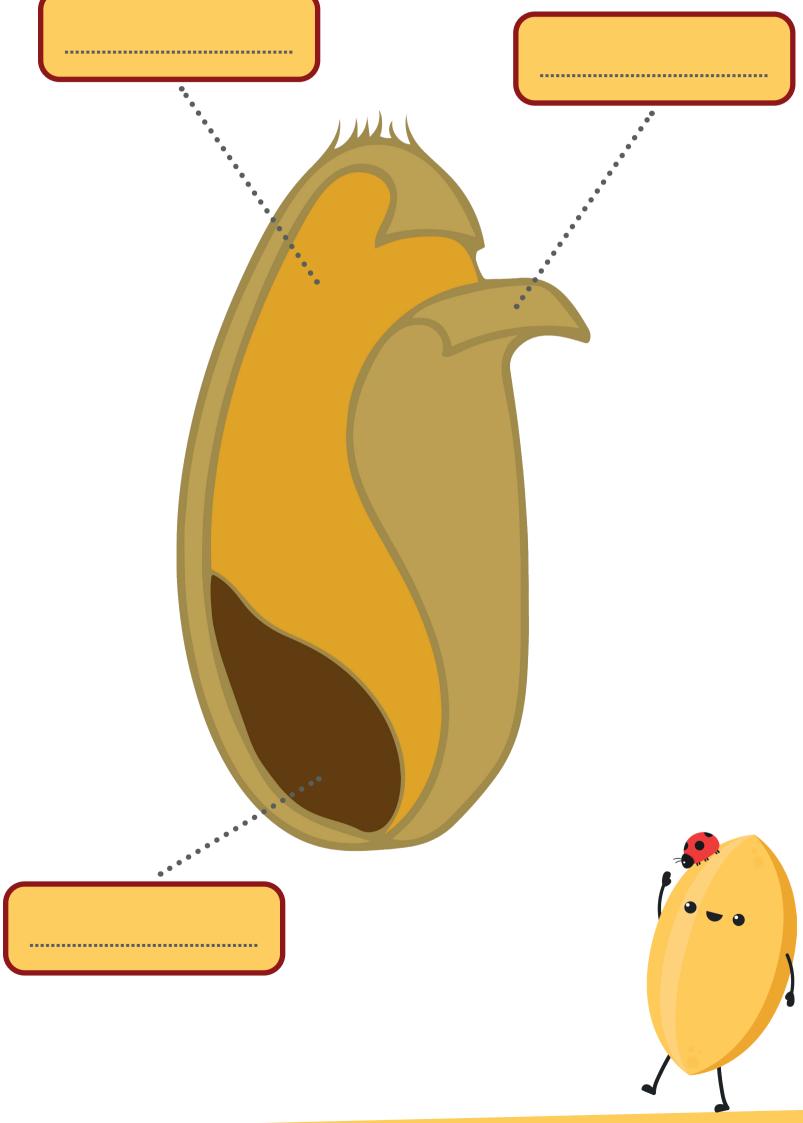








Morphologie générale d'un grain de céréale



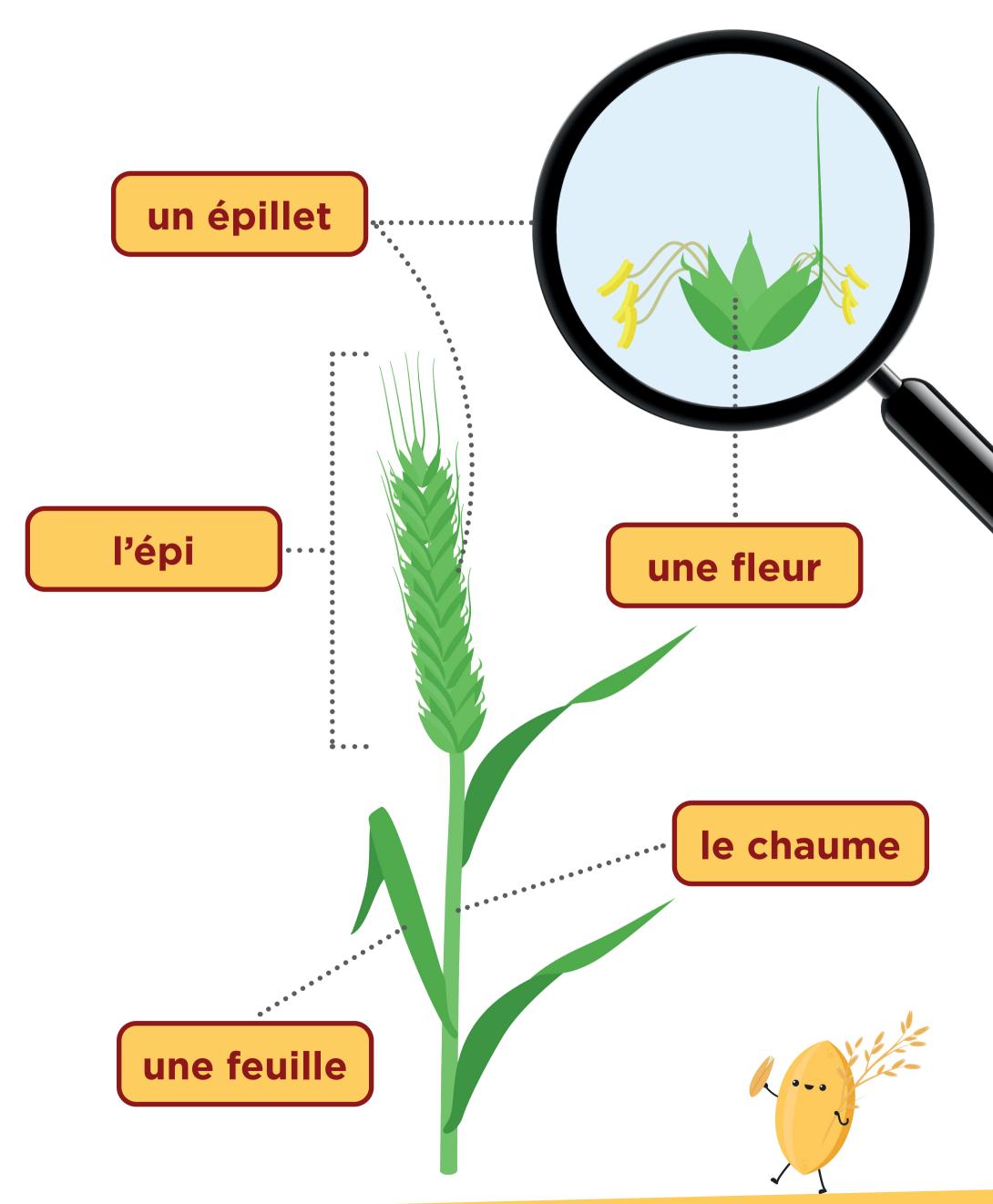








Morphologie générale d'une céréale

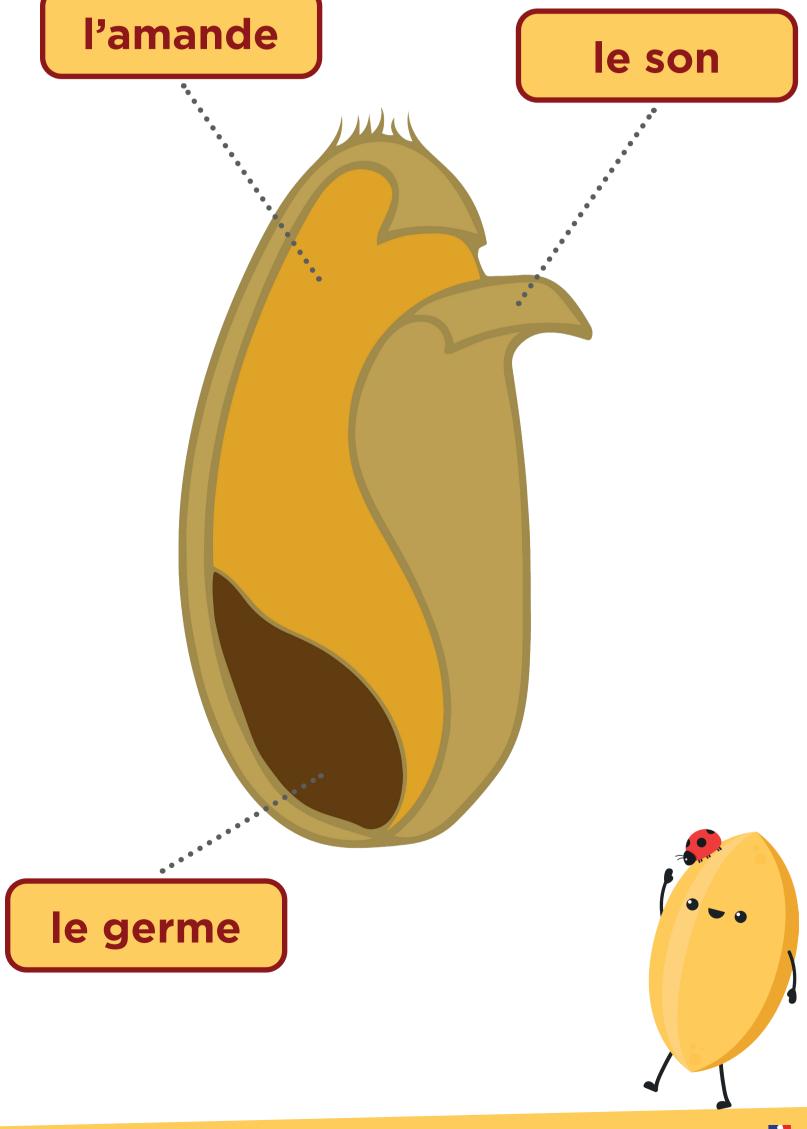








Morphologie générale d'un grain de céréale









Le blé

Triticum sp.

FAMILLE: Poacées



La découverte du blé sauvage remonte à **15 000 ans avant Jésus-Christ** dans le Croissant fertile, au **Proche-Orient**. Celuici sera cultivé par l'homme entre -9 500 et -8 500 ans en Orient et vers -5 000 ans en Europe.



Le blé tendre sert surtout à faire de la **farine**, alors que le blé dur est utilisé pour faire de la semoule et des pâtes. Lorsque les épis ont été ramassés, il ne reste plus que les tiges dans les champs. Ces tiges sont récoltées pour en faire de la **paille**.



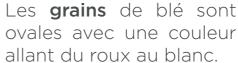








L'ensemble des fleurs du blé sont sous forme d'épi. Cet épi peut porter plus ou moins de barbes.











Le maïs

Zea mays

FAMILLE: Poacées



Originaire du **Mexique**, le maïs fut introduit en Europe vers 1520. Sa culture commerciale n'a débuté qu'au cours du 20^{ème} siècle.





Le maïs peut être consommé de multiples façons. Cuits, les grains

sont consommés dans l'alimentation humaine. Mais il est aussi mangé cru par les animaux.

Le maïs peut également être transformé en semoule appelée **polenta**.

Le **pop-corn** est fait avec des grains de maïs crus chauffés.















Sur la plante, les fleurs mâles et femelles sont séparées. Les **fleurs mâles** sont au **sommet** tandis que les **fleurs femelles** qui donneront les épis, sont **plus bas** sur la tige.

fleurs femelles

En Europe, les grains sont **jaune vif** alignés en colonnes autour d'un épi.













L'orge

Hordeum vulgare

FAMILLE: Poacées



Cette céréale vient du Moyen-Orient. Sa découverte remonte à 10 000 ans avant Jésus-Christ dans le Croissant fertile. On ne connait pas exactement la date de sa domestication en Europe, mais on sait que l'orge était déjà largement consommée sur notre continent durant l'Antiquité.





En Europe, l'orge est principalement utilisée pour la fabrication de la

bière et pour nourrir les animaux. On dit également que l'orge est une céréale à paille car une fois ses épis ramassés, il ne reste plus que leurs tiges dans les champs. Elles sont récoltées pour faire de la paille.













Les épis de l'orge ont de **très grandes « barbes »** qui dépassent de l'épi.



Ses grains longs sont semblables à ceux du blé avec une extrémité plus **pointue**.









L'avoine

Avena sativa

FAMILLE: Poacées



Il semble que l'avoine soit originaire du **Proche-Orient**. L'Homme la cultive en Europe depuis environ 2 500 ans avant Jésus-Christ





Cette céréale était principalement utilisée pour l'alimentation

animale, et notamment pour les chevaux. Depuis de nombreuses années et surtout dans les pays anglo-saxons, l'avoine est consommée sous forme de flocons. C'est une céréale qui peut être cultivée en hiver ou au printemps.













Les grains de l'avoine sont allongés et fins. On remarque aussi que ses épillets sont **légers et flottent au** vent







Le seigle

Secale cereale

FAMILLE: Poacées



L'origine du seigle reste encore un peu floue, mais il semblerait qu'il soit apparu en **Turquie**. Le seigle était déjà présent en Europe au Moyen-Âge.





Cette céréale est principalement utilisée dans

l'alimentation

animale. Le seigle peut aussi être transformé en farine pour faire du pain. Cette céréale produit de la paille de bonne qualité, il s'agit de la plus haute en tige.













Les grains de seigle vont du blanc au roux et sont généralement plus allongés que ceux du blé.







Le sorgho

Sorghum bicolor

FAMILLE: Poacées



Le sorgho apparaît dans le **nord-est de l'Afrique tropicale**. Il a été domestiqué dans cette région du globe il y a près de **18 000 ans**. Mais ce n'est seulement qu'à la fin du 19^e siècle qu'il commence à être cultivé en Europe.



Le sorgho est consommé dans l'alimentation h u m a i n e,

notamment en Afrique et en Asie.

Il est aussi utilisé pour l'alimentation animale, en grain ou en fourrage. Grâce à lui, certains peuples fabriquent un alcool apprécié.











Les grains de sorgho ont une **forme ronde**. Ils sont généralement d'une couleur orangée ou marron clair.







Le millet

Panicum miliaceum

FAMILLE: Poacées



Le millet est une céréale dont l'origine reste incertaine. Néanmoins l'hypothèse la plus probable est qu'il a été domestiqué en Asie centrale et orientale. Il est cultivé depuis plus de 5 000 ans dans ces régions. Il arrive en Europe à l'âge du bronze soit de 2 700 à 900 av. J.-C.



pour les animaux.

Le millet décortiqué est consommé dans l'alimentation humaine cuit à l'eau ou encore grillé. Il peut servir à faire du pain ou des boissons dans certaines cultures. Les grains sont également utilisés pour l'alimentation animale. Le reste de la plante sert de fourrage et souvent de litière









La forme de la plante ressemble au plant de maïs mais les fleurs sont différentes. Les fleurs du millet ne forment pas un épi comme le blé mais une **panicule lâche** comme le riz.



Les grains de millet sont **ronds** et ont une couleur **jaune**.











Le riz

Oryza sativa

FAMILLE: Poacées



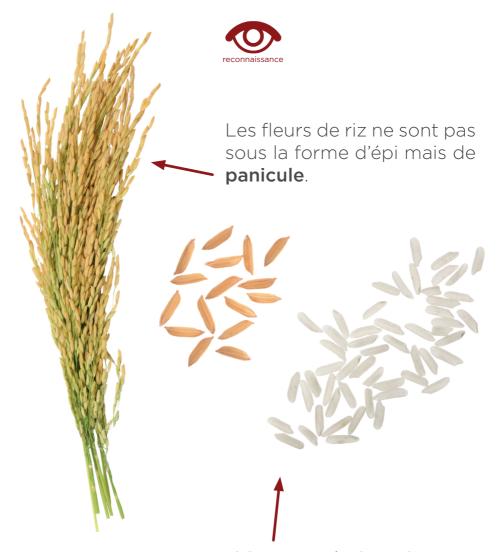
C'est en **Asie orientale et sud** que le riz est domestiqué depuis plus de **10 000 ans**. Il devient l'aliment de base dans cette région du monde. Le riz arrive en Europe vers -300 avant Jésus-Christ.











Les grains sont **blancs après le polissage**, avant ce dernier ils sont plutôt marrons.













Le quinoa

Chenopodium quinoa

FAMILLE: Amaranthacées



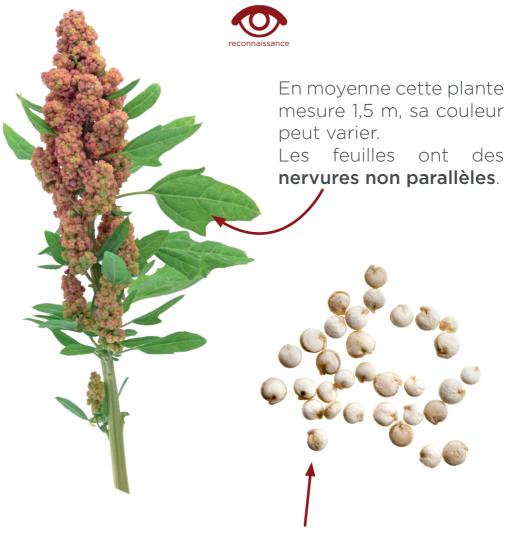
Originaire des **Andes** en Amérique du Sud, le quinoa met un certain temps à arriver en France. Les premiers essais de culture en France ont été faits en 1778, mais ce fut un échec. Sa culture commerciale n'a débuté qu'au cours du 20ème siècle.











Ses grains sont de **forme ronde** de couleur **beige ou rose**.













L'amarante

Amaranthus caudatus

FAMILLE: Amaranthacées



Cette plante est originaire du **Pérou**, elle a commencé être cultivée aux alentours du 20ème siècle en Europe.



L'amarante est principalement cultivée pour

l'alimentation

humaine. Elle est consommée le plus souvent cuite comme du riz ou du quinoa. On consomme également les jeunes feuilles de l'amarante comme légumes.



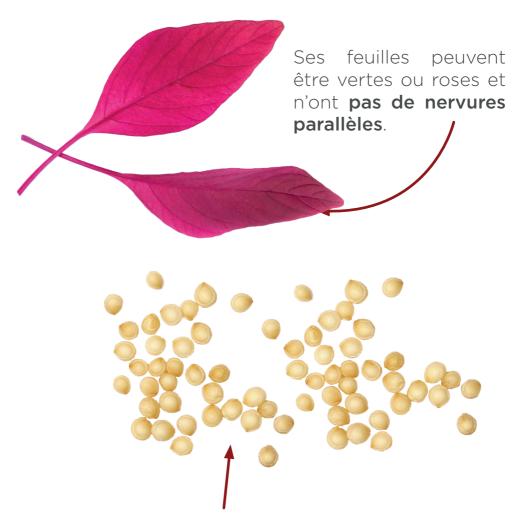












Ses grains sont **ronds et de très petite taille**. Ils peuvent être beiges ou noirs.







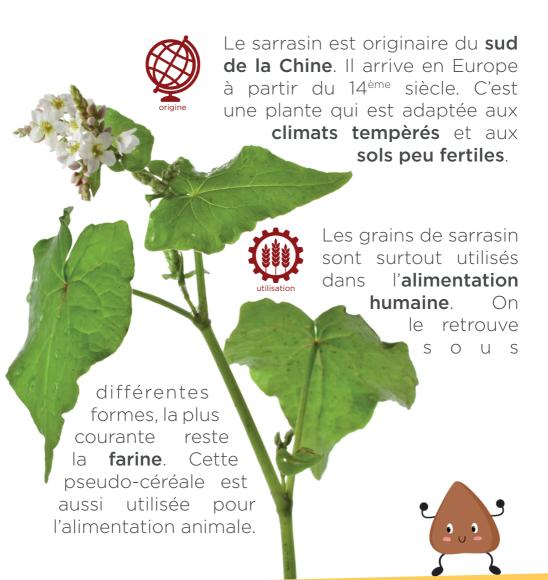




Le sarrasin

Fagopyrum esculentum

FAMILLE: Polygonacées













bruns et triangulaires, proches d'une forme de cœur.









L'épeautre

Triticum spelta

FAMILLE: Poacées



Cette plante est née au **Proche-Orient** (il y a **8 000 ans** environ). Elle arrive en Europe il y a 5 000 ans. L'épeautre est une espèce de **blé ancien**.





Cette céréale est souvent utilisée en **potages** ou en **salades**. Elle a un petit goût de noix. On peut

également en faire de la **farine** ou consommer les grains décortiqués après une cuisson assez longue. L'épeautre est également utilisé dans l'**alimentation animale**. Une fois l'épi coupé, la tige permet de faire de la **paille** de bonne qualité.













Les épis d'épeautre ressemblent aux épis de blé mais ils ne portent qu'une seule rangée de grains. Le blé lui en porte trois.



Les grains sont **ovales**, ils ont une grosse enveloppe difficile à enlever.









Tableau à compléter pour l'atelier du « détective »

détectivo

Place correctement les cartes dans le tableau. Les cartes vertes représentent la plante, les cartes jaunes illustrent les grains et les cartes rouges donnent les utilisations principales de la plante (alimentation humaine, boisson, alimentation animale).

NOM	Plante	Grains	Utilisation
Le blé <i>Triticum sp.</i> Céréale			
Le maïs Zea mays Céréale			
L'avoine Avena sativa Céréale			

Le tableau fait de 3 feuilles au format A3 est à découper et à assembler sur un grand support rigide.









2^{ème} partie du tableau







Le sorgho Sorghum bicolor Céréale		
Le millet Panicum miliaceum Céréale		
Le riz Oryza sativa Céréale		







3^{ème} partie du tableau







L'amarante Amaranthus caudatus Pseudo-céréale		
Le quinoa Chenopodium quinoa Pseudo-céréale		
Le sarrasin Fagopyrum esculentum Pseudo-céréale		



À la découverte de plantes nourricières







Cartes à découper pour l'atelier du « **détective** »























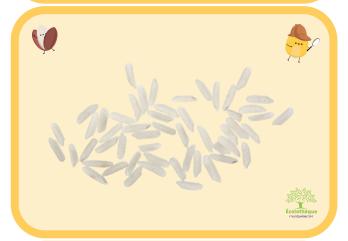




















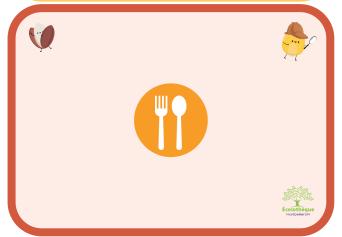


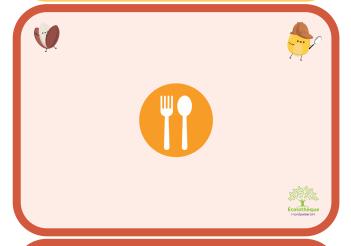


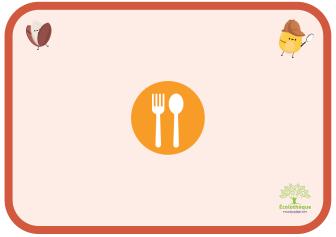


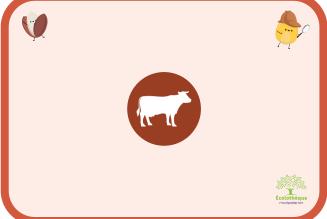














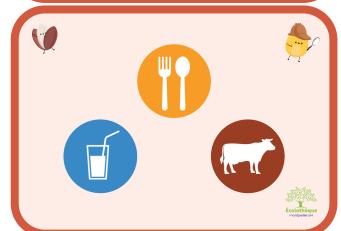


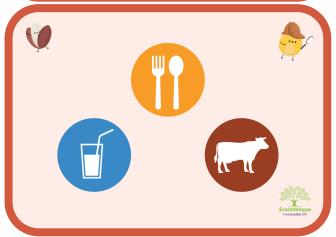


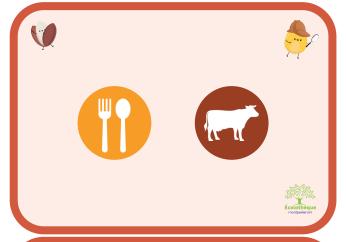


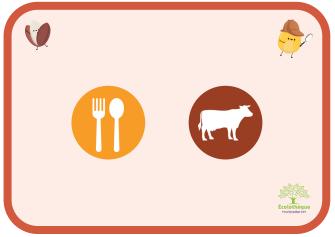


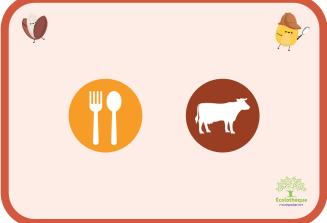








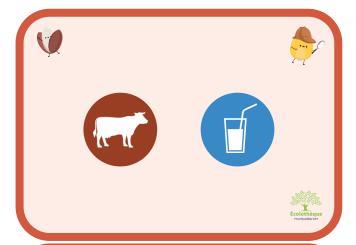






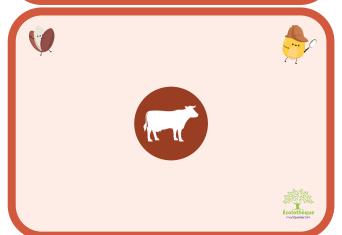






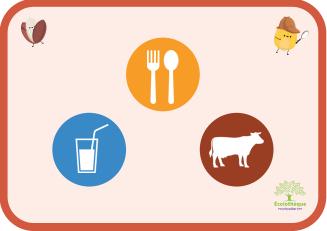


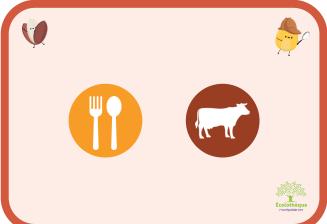




















Solution de l'atelier du « détective »

NOM	Plante	Grains	Utilisation
Le blé <i>Triticum sp.</i> Céréale			
Le maïs Zea mays Céréale			
L'avoine Avena sativa Céréale			
Le sorgho Sorghum bicolor Céréale			
Le millet Panicum miliaceum Céréale			
Le riz Oryza sativa Céréale			
L'amarante Amaranthus caudatus Pseudo-céréale			
Le quinoa Chenopodium quinoa Pseudo-céréale			
Le sarrasin Fagopyrum esculentum Pseudo-céréale			









Triticum sp.



Arrivée en Europe : 5 000 ans av. J.-C.

Origine: Moyen-Orient





Calendrier de culture

= **S**emis

















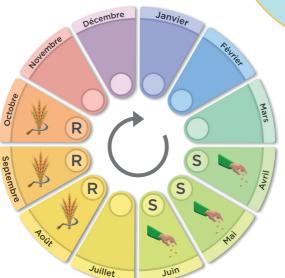
Zea mays



Arrivée en Europe: en 1520

Origine: Mexique





Juin

Calendrier de culture

= Semis

















Hordeum vulgare

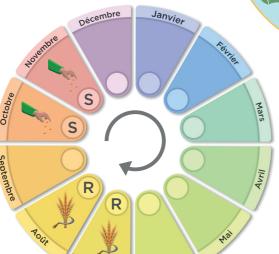


Arrivée en Europe : -10 000 ans

avant Jésus-Christ

Origine: Moyen-Orient





Juin

Calendrier de culture

= **S**emis









Juillet







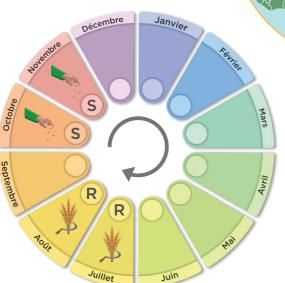




Arrivée en Europe : Moyen-Âge

Origine: Turquie





Calendrier de culture

= Semis





















= **R**écolte

Juillet

Juin







Le sorghoSorghum bicolor



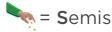
Famille: Poacées

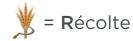
Arrivée en Europe : 19ème siècle Origine : nord-est de l'Afrique

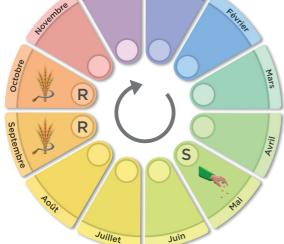
tropicale



Calendrier de culture







Janvier

Décembre















Panicum miliaceum



Famille: Poacées

Arrivée en Europe : entre 2 700 et 900 ans avant Jésus-Christ Origine : Asie centrale et Chine



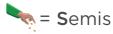


Janvier

Juin

Décembre

Calendrier de culture











Juillet









Oryza sativa

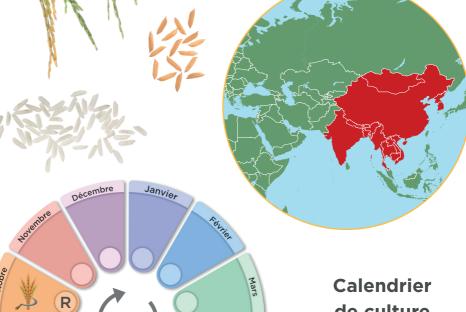


Famille: Poacées

Arrivée en Europe: 300 ans

avant Jésus-Christ

Origine: Asie du sud et Chine



de culture











Juillet

Juin

R









Chenopodium quinoa



Famille: Amaranthacées

(pseudo-céréale)

Arrivée en Europe : 20 ème siècle

Origine: Andes



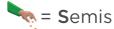


Janvier

Juin

Décembre

Calendrier de culture









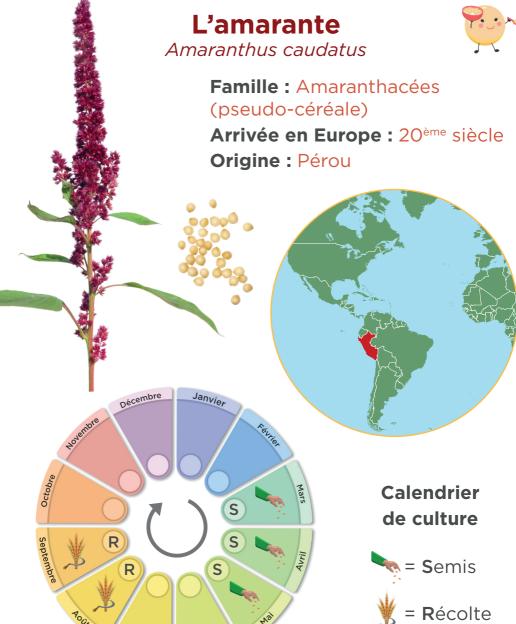


Juillet















Juillet

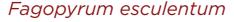
Juin







Le sarrasin



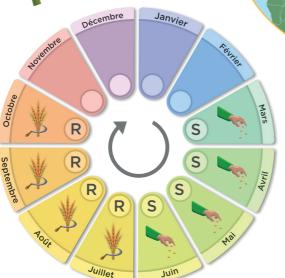


(pseudo-céréale)

Arrivée en Europe : 14ème siècle

Origine: Sud de la Chine





Calendrier de culture

= Semis

















Triticum spelta

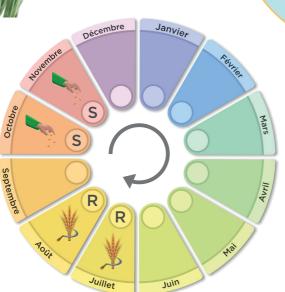


Arrivée en Europe : Il y a 5 000 ans

Origine: Moyen-Orient







Calendrier de culture

= Semis











deograp

Je suis

D'où suis-je originaire?

Depuis quand me consomme-t-on en **Europe**?

Colorie ma région d'origine :





Céréales liste





Je suis

D'où suis-je originaire?

Depuis quand me consomme-t-on en **Europe**?





D'où suis-je originaire?

Depuis quand me consomme-t-on en **Europe**?

Colorie ma région d'origine :







Je suis

D'où suis-je originaire?

Depuis quand me consomme-t-on en Europe?



Éco Eco

deograp







Je suis

D'où suis-je originaire?

.....

Depuis quand me consomme-t-on en **Europe**?

Colorio ma rágion d'origina :





Je suis

D'où suis-je originaire?

Depuis quand me consomme-t-on en **Europe**?

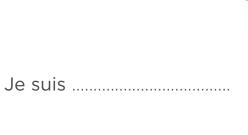
.....











D'où suis-je originaire?

Depuis quand me consomme-t-on en **Europe**?

Colorie ma région d'origine :







Céréales liste







Je suis

D'où suis-je originaire?

Depuis quand me consomme-t-on en **Europe**?







deograp



Céréales liste





Je suis

D'où suis-je originaire?

Depuis quand me consomme-t-on en **Europe**?

Colorie ma région d'origine :





Je suis

D'où suis-je originaire?

Depuis quand me consomme-t-on en Europe?







Je suis



D'où suis-je originaire?

Depuis quand me consomme-t-on en **Europe**?

Colorie ma région d'origine :





Céréales liste





Je suis

D'où suis-je originaire?

Depuis quand me consomme-t-on en **Europe**?









Grâce aux vignettes retrouve le nom des plantes correspondant aux fiches données par l'animateur. Puis, rends-toi à la parcelle de céréales pour trouver le reste des informations sur les panneaux. En revenant ici, replace les vignettes des plantes sur leur région d'origine :









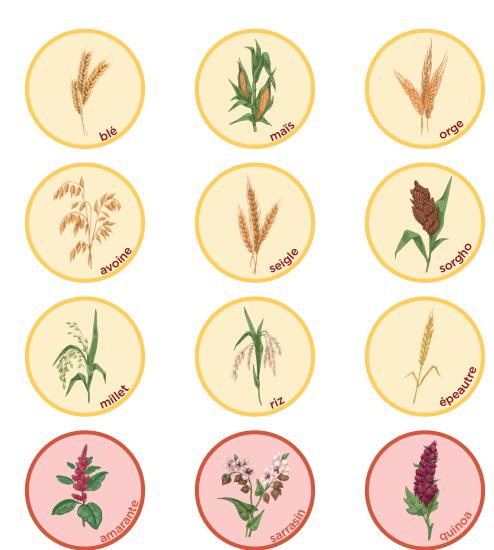




Vignettes à découper de céréales et pseudo-céréales pour l'atelier du « géographe »













Régions d'origine des céréales ou pseudo-céréales :







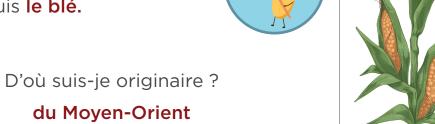




géogra,



Je suis le blé.



Depuis quand me consomme-t-on en Europe? depuis 5 000 ans avant Jésus-Christ

Colorie ma région d'origine :





Je suis le maïs.

D'où suis-je originaire? du Mexique

Depuis quand me consomme-t-on en Europe? depuis l'an 1520



res



A la découverte de plantes nourricières



géogra,



Je suis l'orge.



D'où suis-je originaire ?

du Moyen-Orient

Depuis quand me consomme-t-on en **Europe** ? depuis 10 000 ans avant Jésus-Christ

Colorie ma région d'origine :





Je suis **l'avoine.**

D'où suis-je originaire ?

du Moyen-Orient

Depuis quand me consomme-t-on en **Europe** ? depuis 2 500 ans avant Jésus-Christ







Écolothèque montpelleram

géograp

Céréales liste

À la découverte de plantes nourricière



géogra



Je suis le seigle.



Depuis quand me consomme-t-on en **Europe** ? depuis le Moyen-Âge

Colorie ma région d'origine :





Je suis **le sorgho.**

D'où suis-je originaire ? du nord-est de l'Afrique tropicale

Depuis quand me consomme-t-on en **Europe** ?

depuis le 19ème siècle











deogra



Je suis le millet.



Depuis quand me consomme-t-on en Europe? entre 2700 et 900 ans avant Jésus-Christ

Colorie ma région d'origine :





Je suis le riz.

D'où suis-je originaire? d'Asie du sud et de Chine

Depuis quand me consomme-t-on en Europe? depuis 300 ans avant Jésus-Christ















géograp



Je suis le quinoa.

D'où suis-je originaire? des Andes

Depuis quand me consomme-t-on en **Europe**? depuis le 20ème siècle

Colorie ma région d'origine :





Je suis l'amarante.

D'où suis-je originaire? du Pérou

Depuis quand me consomme-t-on en Europe? depuis le 20ème siècle







Écolothèqu montpelleran

deograp

Céréales liste À la découverte de plantes nourricières



géogra



Je suis **le sarrasin.**









Je suis l'épeautre.

D'où suis-je originaire ?

du Moyen-Orient

Depuis quand me consomme-t-on en **Europe** ? depuis 5 000 ans avant Jésus-Christ













- 1. Choisis une plante, écris son nom sur ton livret. Puis va dans la zone de culture des céréales et à l'aide des panneaux, complète son cycle de culture en indiquant les périodes de semis (S) et de récolte (R) dans les petits cercles.
- 2. De retour ici, mets de la terre dans un pot et place un grain d'une plante qui se sème actuellement.

La consigne du jardinier





À la découverte de plantes nourricières







Fraternité







Calendrier synthétique des semis et des récoltes





	Janv.	Fév.	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Blé							×	*		(PA)	A STATE OF THE STA	
Avoine							X	*		(FF)	No.	
Seigle							W.	*		(F)	Tr.	
Orge							No.	*		No.	· Prince	
Épeautre							*	*		(C)	No.	
Amarante			(PA)	(F)	A PRINCE		<u> </u>	*	×			
Sorgho					(F)				*	*		
Millet				A.S.	ME.			*	*			
Riz				· ·	(F)				*	*		
Maïs				(P)	(FR)	A STATE OF THE STA	*	*	**	*		
Quinoa			(A)	(A)	(F)			*	*			
Sarrasin			(A)	(A)	PE	P	×	*	×	*		









Aegilops searsii



Il s'agit d'un blé sauvage très ancien (environ 500 000 ans). Son épi se casse facilement pour que les animaux puissent disperser ses grains.

Après récolte les fines feuilles autour des grains restent collées à ces derniers. On dit que les grains sont vêtus. Il faut les décortiquer afin de les consommer.

L'épi porte des épillets qui ne se superposent pas. Les grains sont peu nombreux sur l'épi et de petite taille.

Rendement très faible 1800 grains/m²











Égilope de Tausch

Aegilops tauschii



Il s'agit d'un blé sauvage très ancien (environ 500 000 ans). Son épi se casse facilement pour que les animaux puissent disperser ses grains.

Après récolte les fines feuilles autour des grains restent collées à ces derniers. On dit que les grains sont vêtus. Il faut les décortiquer afin de les consommer.

L'épi porte des épillets qui ne se superposent pas. Les grains sont peu nombreux sur l'épi et de petite taille.



Rendement très faible 1800 grains/m²













Engrain sauvage

Triticum boeoticum



Il s'agit d'un blé sauvage très ancien (environ 500 000 ans). Son épi se casse facilement pour que les animaux puissent disperser ses grains.

Après récolte les fines feuilles autour des grains restent collées à ces derniers. On dit que **les grains sont vêtus**. Il faut les décortiquer afin de les consommer.

Les épillets portent **peu de grains** et ces derniers sont de **petite taille**. Les épillets possèdent de **grandes barbes**.















Amidonnier sauvage

Triticum dicoccoïdes





Après récolte les fines feuilles autour des grains restent collées à ces derniers. On dit que **les grains sont vêtus**. Il faut les décortiquer afin de les consommer.

Les épillets portés par l'épi commence à se superposer. Chaque épillet porte **2 grains de petite taille**.

















Triticum dicoccum



Ce blé datant de 10 000 ans est sans doute le premier blé à avoir été cultivé. Son épi ne se casse plus aussi facilement

Il a été sélectionné par l'Homme parce qu'il possède 2 grains par épillet, mais aussi parce que ses grains sont plus gros que ceux de ses ancêtres

Les grains sont encore vêtus, il faut toujours les décortiquer avant de consommer.



les

Rendement faible 3 100 grains/m²













Ce blé cultivé est apparu il y a 6 500 ans. Son épi ne se casse plus. Les hommes l'ont sélectionné car il possède de gros grains. De plus, ses grains sont pratiques car ils sont nus, ce qui rend leur consommation plus simple. Les fines feuilles qui recouvrent les grains s'enlèvent très facilement. Les épillets possèdent chacun beaucoup de grains.

On l'utilise souvent pour faire de la semoule ou des pâtes alimentaires.

















Blé tendre *Triticum aestivum*



Ce **blé cultivé** est apparu il y a 6 500 ans. Son épi **ne se casse plus**.

Les hommes l'ont sélectionné car il possède de **gros grains**. De plus, ses grains sont pratiques car ils sont **nus**, ce qui rend leur consommation plus simple. Les fines feuilles qui recouvrent les grains s'enlèvent très facilement. Les épillets possèdent chacun **beaucoup de grains**.

On l'utilise fréquemment pour faire de la farine.

Rendement moyen 15 000 grains/m²













Blé hybride actuel

Triticum aestivum



Ce blé apparu très récemment, est le fruit de plusieurs croisements de blés cultivés

Beaucoup de ses caractéristiques ont été sélectionnées par l'Homme pour augmenter son rendement.

Les épis ne se cassent pas facilement et sont plus grands que ceux de ses ancêtres. Ses grains sont gros et nus. Ils sont beaucoup plus nombreux et ont une qualité nutritionnelle supérieure à celle des blés anciens.

Rendement très important 48 000 grains/m²

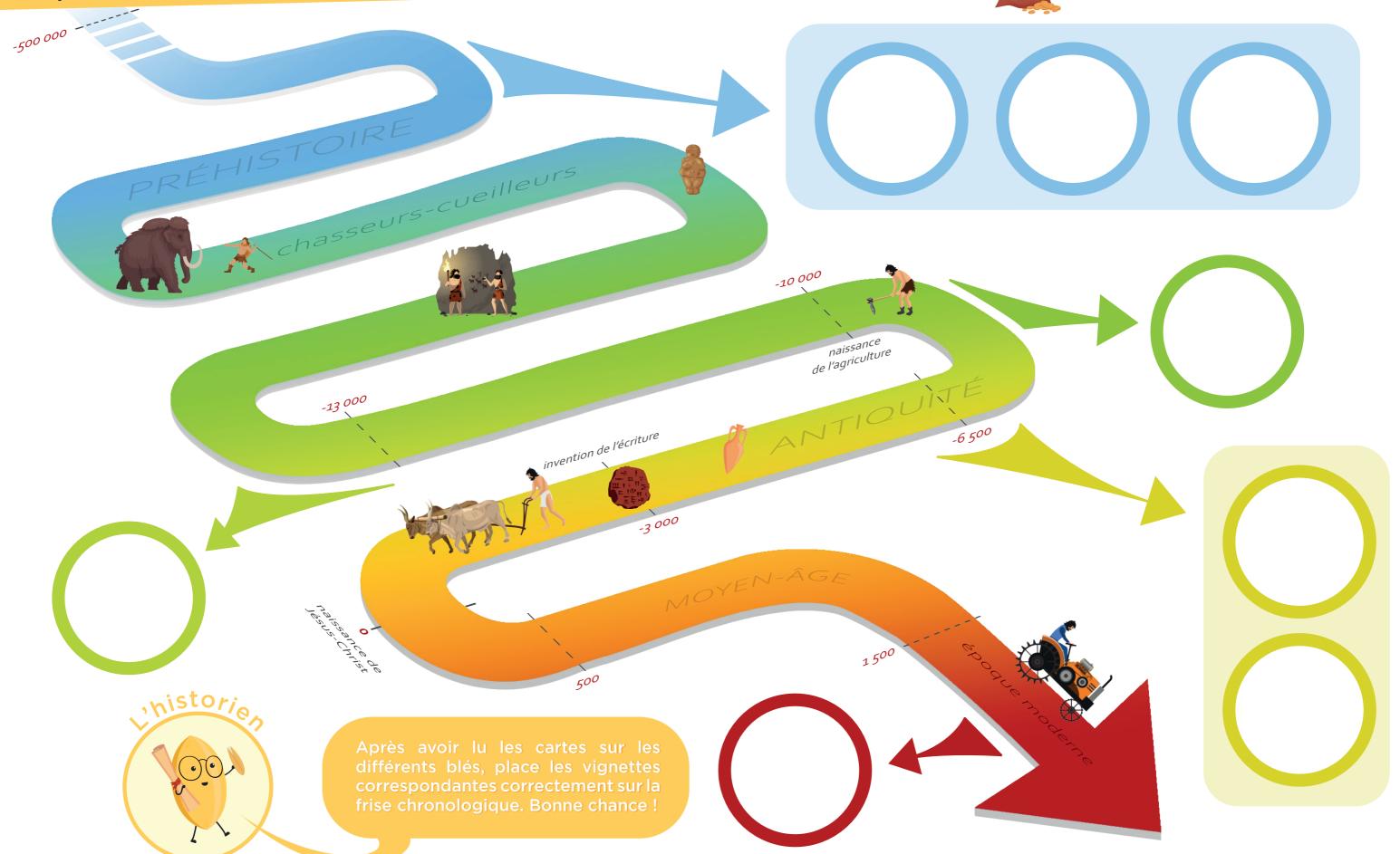
























Vignettes de grains à découper pour l'atelier de « l'historien »

















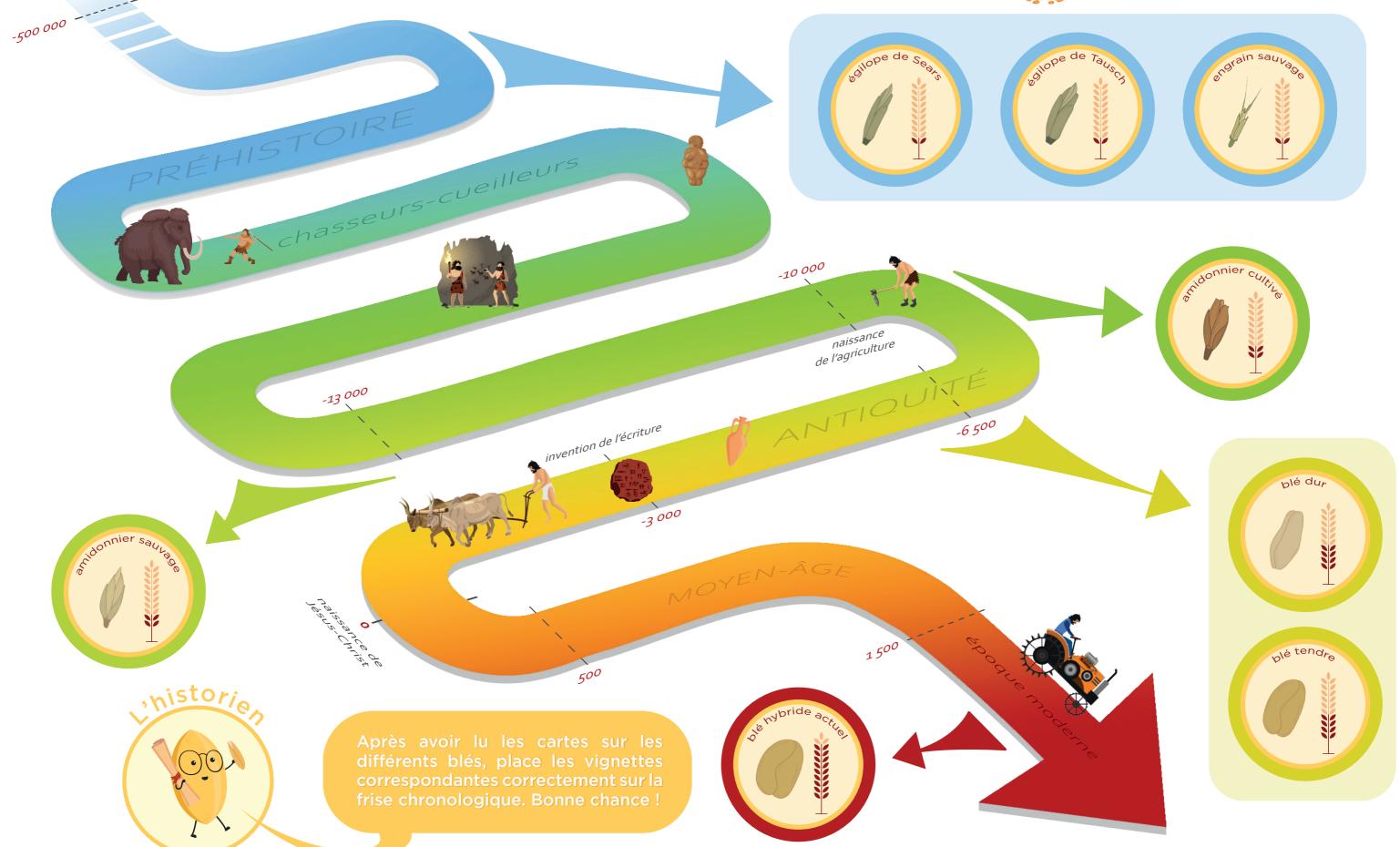






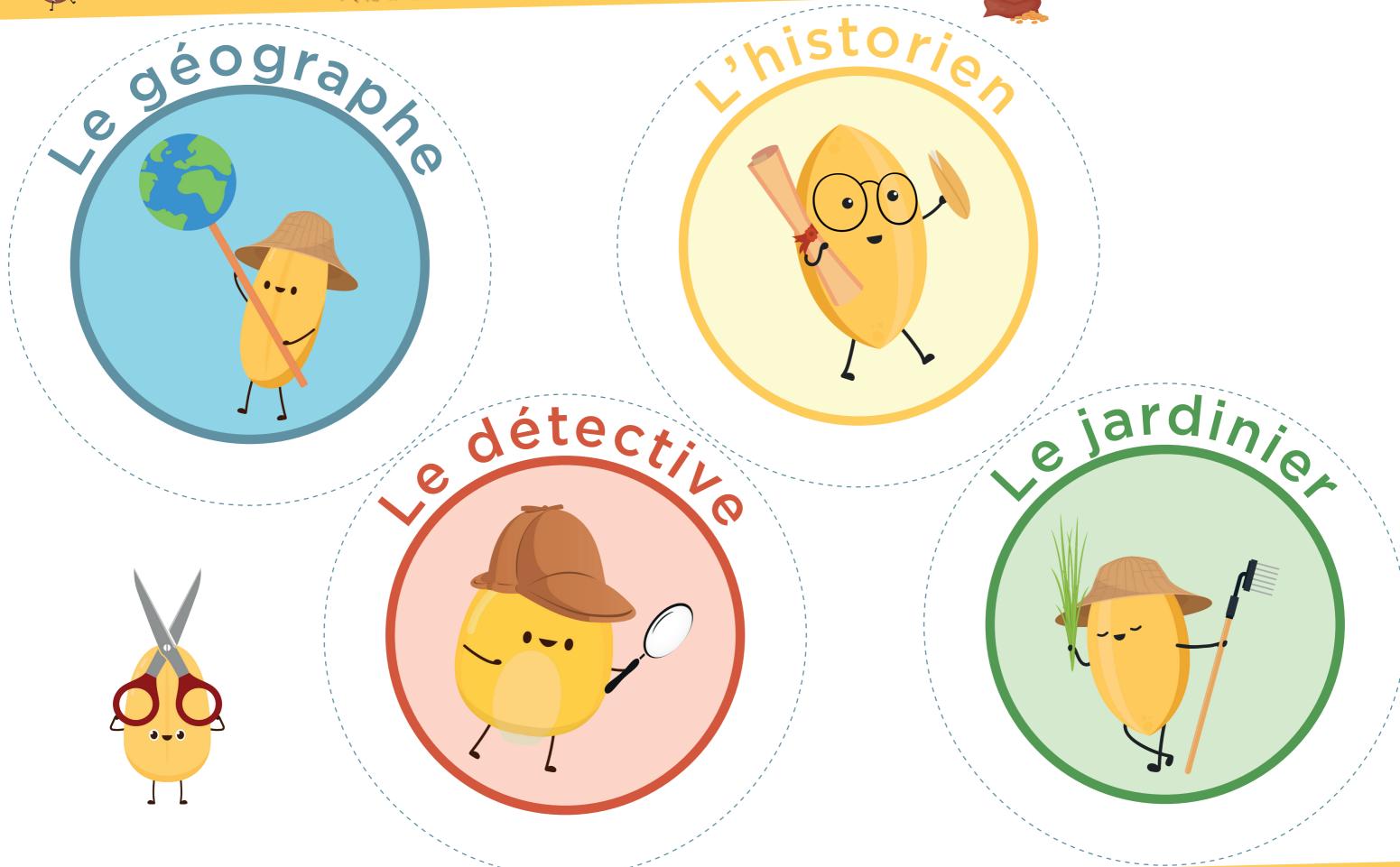




















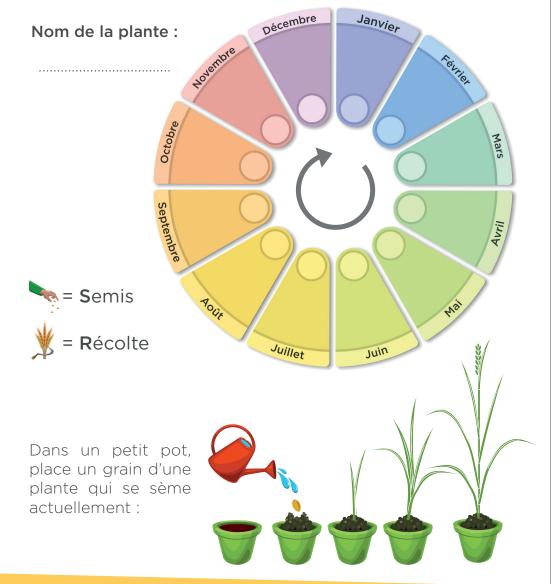
Céréales liste À la découverte de plantes nourricières







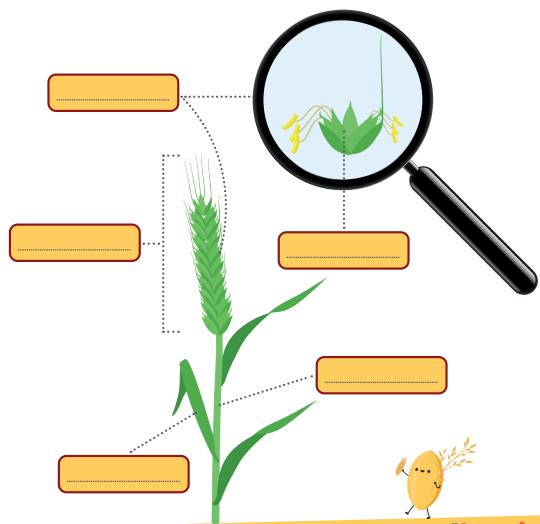
Choisis une plante, écris son nom, puis complète son cycle de culture en indiquant les périodes de semis (S) et de récolte (R) dans les petits cercles :



Livret d'accompagnement

Place correctement les noms représentant les différentes parties d'un plant de céréale :

épi - fleur - chaume - feuille - épillet











Céréales liste À la découverte de plantes nourricières







Relie chaque plante à ses grains :





























Retrouve le blé **ancien** et le blé **moderne**, puis relie chacun à ses caractéristiques :



gros grains

beaucoup de grains sur l'épi

l'épi se casse facilement



grains fins

grains nus

• rendement très faible









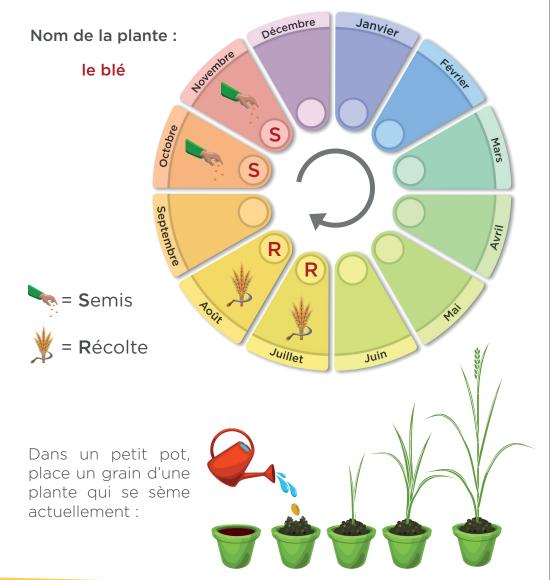
Céréales liste À la découverte de plantes nourricières







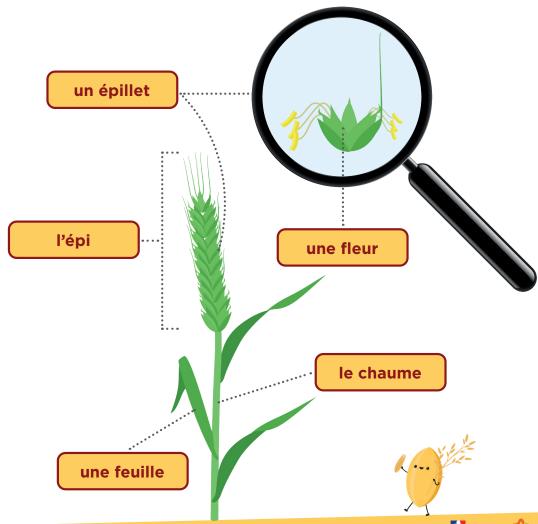
Choisis une plante, écris son nom, puis complète son cycle de culture en indiquant les périodes de semis (S) et de récolte (R) dans les petits cercles :



Livret d'accompagnement

Place correctement les noms représentant les différentes parties d'un plant de céréale :

épi - fleur - chaume - feuille - épillet











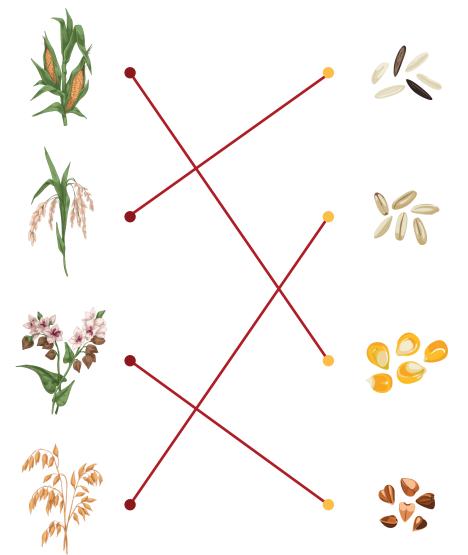
Céréales liste À la découverte de plantes nourricières





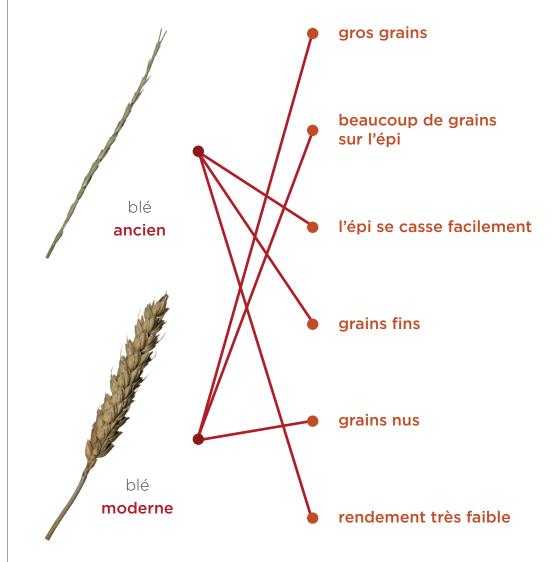


Relie chaque plante à ses grains :





Retrouve le blé ancien et le blé moderne, puis relie chacun à ses caractéristiques :





À la découverte de plantes nourricières





Conception pédagogique : Cécile FLEURIOT - Alexandre NICOLAS / Académie de Montpellier - Marie-Pierre DELTEIL / Écolothèque de Montpellier Méditerranée Métropole

Recherche documentaire : Cécile FLEURIOT

Conception graphique : Alexandre NICOLAS / Académie de Montpellier

Relecture scientifique : Sébastien SCOTTO / <u>Écolothèque de Montpellier Méditerranée</u>

<u>Métropole</u>

Relecture : Marie-Pierre GIRARD / <u>Académie de Montpellier</u>

Test : Cécile FLEURIOT et Marie-Pierre GIRARD / Académie de Montpellier

Édition : Écolothèque de Montpellier Méditerranée Métropole

Remerciements

Nous tenons à remercier le Centre de Ressources Biologiques sur les Céréales à Paille pour l'aide qu'ils nous ont apportée, notamment par le don de graines.



Crédits iconographiques

Grain de riz icône de l'outil (pp. 1-94) : © judyjump / Shutterstock.com

Sac de farine (pp. 1-94): © Ekaterina Mikhaylova / Shutterstock.com

Épi de blé vert (pp. 4, 9, 11, 88, 90) : © Andrii Bezvershenko / Shutterstock.com

Loupe (pp. 4, 9, 11, 88, 90): © Duda Vasilii / Shutterstock.com

Schéma de grain (pp. 5, 10, 12) : © Cécile FLEURIOT

Ciseaux (pp. 8, 38-40, 65, 85, 87): © nice17 / <u>Shutterstock.com</u>

Grain qui porte les ciseaux (pp. 8, 38-40, 65, 85, 87): © judyjump / Shutterstock.com

Grain avec rameau, grain historien (pp. 8, 9, 11, 76-90): © judyjump / Shutterstock.com

Grain avec coccinelle (pp. 10, 12): © judyjump / <u>Shutterstock.com</u>

Globe (pp. 13, 15, 17, 19, 21, 23, 25, 27, 29, 31, 33, 35) : © Mr_Vector / <u>stock.adobe.com</u>

Épis de blé entourés (pp. 13, 15, 17, 19, 21, 23, 25, 27, 29, 31, 33, 35) **:** © anthonycz / Shutterstock.com

Grain de blé avec rameaux (pp. 13, 46, 58, 64, 66, 67, 81): © judyjump / Shutterstock.com

Épi de blé (pp. 13, 40, 45, 46) : © David Dohnal / Shutterstock.com

Œil (pp. 14, 16, 18, 20, 22, 24, 26, 28, 30, 32, 34, 36): lcons8 / CC BY-ND 3.0

Épi de blé sec (p. 14) : © Potapov Alexander / <u>Shutterstock.com</u>

Grains de blé et pelle en bois (p. 14): © Nedim Bajramovic / Shutterstock.com

Plant de maïs (pp. 15, 40, 45, 47): © Krumao / Shutterstock.com

Épi et grain de maïs (pp. 15, 16, 37-45, 47, 58, 64, 66, 67, 89, 91) **:** © judyjump / <u>Shutterstock.com</u>

Plant de maïs (p. 16) : © Anna L. e Marina Durante / Shutterstock.com

Épis de maïs (p. 16) : © Szasz-Fabian Ilka Erika / Shutterstock.com

Sombréro (pp. 16, 47, 58, 64, 66, 67): © judyjump / Shutterstock.com

Épis d'orge (pp. 17, 48) : © David Dohnal / Shutterstock.com

Grain avec verre, grain jongleur (pp. 17, 21, 49, 60, 64, 66, 69): © judyjump / Shutterstock.com

Gobelet rouge (p. 17): © judyjump / Shutterstock.com

Épis d'orge secs (p. 18) : © Pairoj Sroyngern / Shutterstock.com

Grains d'orge (pp. 18, 48) : © Andrei Dubadzel / Shutterstock.com

Grain d'orge (pp. 18, 48): © Kutepova Maria / Shutterstock.com

Panicule d'avoine (pp. 19, 40, 45, 50) : © Picture Partners / Shutterstock.com







À la découverte de plantes nourricières



Bol d'avoine (pp. 19, 50, 59, 64, 66, 68) : © svtdesign / <u>Shutterstock.com</u>

Grain d'avoine avec lait (pp. 19, 50, 59, 64, 66, 68) : © judyjump / Shutterstock.com

Panicule d'avoine sec et grains (p. 20) : © Anna L. e Marina Durante / Shutterstock.com

Épis de seigle (pp. 21, 49) : © David Dohnal / Shutterstock.com

Épi de seigle sec (p. 22) : © domnitsky / <u>Shutterstock.com</u>

Grains de seigle (pp. 22, 49) : © domnitsky / Shutterstock.com

Panicule de sorgho (pp. 23, 40, 45, 51): © natthawut ngoensanthia / Shutterstock.com

Grain de sorgho (pp. 23, 51, 60, 64, 66, 69) : © CHIUU / <u>Shutterstock.com</u>

Panicule sec de sorgho (p. 24): © Lovely Bird / Shutterstock.com

Grains de sorgho (p. 24): © 12photography / Shutterstock.com

Plant de millet (pp. 25, 41, 45, 52): © spline_x / Shutterstock.com

Panicule de millet (p. 26): © Christian Camus / Shutterstock.com

Grains de millet (pp. 26, 41, 45, 52): © Ihor Hvozdetskyi / Shutterstock.com

Grain de millet (pp. 26, 52, 61, 64, 66, 70) : © CHIUU / Shutterstock.com

Plant de riz (pp. 27, 41, 45, 53): © Phongphiphat / <u>Shutterstock.com</u> Grain de riz avec bol (pp. 27, 53): © judyjump / <u>Shutterstock.com</u>

Panicule de riz (p. 28): © Lotus Images / Shutterstock.com

Grains de riz décortiqués (pp. 28, 41, 45, 53): © Nataly Studio / Shutterstock.com

Grains de riz non décortiqués (pp. 28, 53) : © anat chant / Shutterstock.com

Grain de riz sortant de sa coque (pp. 28, 61, 64, 66, 70): © judyjump / Shutterstock.com

Plant de quinoa (pp. 29, 41, 45): © banosan / Shutterstock.com

Grain de quinoa (pp. 29, 30, 54, 62, 64, 66, 71) : © Zhe Vasylieva / <u>Shutterstock.com</u>

Panicule de quinoa (pp. 30, 54): © Diana Mower / Shutterstock.com

Grains de quinoa (pp. 30, 42, 45, 54): © Madlen / Shutterstock.com

Plant d'amarante (pp. 31, 40, 45, 55) : © Robert Biedermann / Shutterstock.com

Grain d'amarante avec bol (pp. 31, 55, 62, 64, 66, 71) : © CHIUU / Shutterstock.com

Feuilles d'amarante (p. 32) : © Dyfrain / Shutterstock.com

Grains d'amarante (pp. 32, 42, 45, 55) : © xpixel / Shutterstock.com

Plant de sarrasin (pp. 33, 40, 45, 56): © Madlen / Shutterstock.com

Grain de sarrasin (pp. 33, 56, 63, 64, 66, 72): © Kutepova_Maria / Shutterstock.com

Fleurs de sarrasin (p. 34): © Scisetti Alfio / Shutterstock.com

Grains de sarrasin (pp. 34, 41, 45, 56): © Madlen / Shutterstock.com

Épis d'épeautre (pp. 35, 57) : © Madlen / <u>Shutterstock.com</u>

Grain d'épeautre (pp. 35, 57, 63, 64, 66, 72) : © judyjump / Shutterstock.com

Épis d'épeautre sec (p. 36) : © Natalia van D / <u>Shutterstock.com</u>

Grains d'épeautre (pp. 36, 57) : © HandmadePictures / Shutterstock.com

Casquette de détective (pp. 37-45, 87, 88, 90): © Tomacco / Shutterstock.com

Loupe du détective (pp. 37-45, 87, 88, 90): © arigato / Shutterstock.com

Grains de blé (pp. 41, 45, 46): © Madlen / Shutterstock.com

Grains de maïs (pp. 41, 45, 47): © Madlen / Shutterstock.com

Grains d'avoine (pp. 42, 45, 50) : © Madlen / Shutterstock.com

Grains de sorgho (pp. 42, 45, 51): © JIANG HONGYAN / Shutterstock.com

Couverts (pp. 42-45): © Djent / Shutterstock.com

Silhouette vache (pp. 42-45): © popicon / Shutterstock.com

Verre avec paille (pp. 43-45) : © jolyd / Shutterstock.com

Carte du monde (pp. 46-64, 66-72) : © Fourleaflover / Shutterstock.com

Calendrier (pp. 46-57, 85, 87): © rikkyall / Shutterstock.com

Icône semis (pp. 46-57, 75, 85, 87): © PPVector / Shutterstock.com

Icône récolte (pp. 46-57, 75, 85, 87) : © jara3000 / <u>Shutterstock.com</u>

Grain géographe (pp. 58-72, 74) : © judyjump / <u>Shutterstock.com</u>

Globe du grain géographe (pp. 58-72, 74) : © Jane Kelly / Shutterstock.com

Dessin blé (pp. 58, 65-67): © OrangeVector / Shutterstock.com

Dessin maïs (pp. 58, 65-67, 89, 91): © GoodStudio / Shutterstock.com

Dessin d'orge (pp. 59, 65-66, 68) : © GoodStudio / Shutterstock.com







À la découverte de plantes nourricières





Dessin d'avoine (pp. 59, 65, 66, 68, 86, 88) : © GoodStudio / <u>Shutterstock.com</u>

Dessin de seigle (pp. 60, 65, 66, 69) : © GoodStudio / Shutterstock.com

Dessin de sorgho (pp. 60, 65, 66, 69): © GoodStudio / Shutterstock.com

Dessin de millet (pp. 61, 65, 66, 70) : © GoodStudio / Shutterstock.com

Dessin de riz (pp. 61, 65, 66, 70, 86, 88) : © GoodStudio / <u>Shutterstock.com</u>

Dessin de quinoa (pp. 62, 65, 66, 71): © GoodStudio / Shutterstock.com

Dessin d'amarante (pp. 62, 65, 66, 71) : © mamita / Shutterstock.com

Dessin de sarrasin (pp. 63, 65, 66, 72, 86, 88): © GoodStudio / Shutterstock.com

Dessin d'épeautre (pp. 63, 65, 66, 72) : © Vectorgoods studio / Shutterstock.com

Grain jardinier (pp. 73, 74, 75, 87, 88, 90): © judyjump / Shutterstock.com

Épinglette (p. 74) : <u>Image</u> de <u>Vecteezy.com</u> - <u>https://fr.vecteezy.com</u>

Parchemin historien (pp. 76-86, 89, 91): © Gaidamashchuk / Shutterstock.com

Lunettes (pp. 76-86, 89, 91): © Kutepova_Maria / Shutterstock.com

Épillet d'égilope de Sears (pp. 76, 85, 86) **:** © Cécile FLEURIOT

Épi d'égilope de Sears (p. 76): Sophie GALLEZOT / <u>Écolothèque de Montpellier Méditerranée Métropole</u>

Grain d'égilope de Sears (p. 76) : © judyjump / Shutterstock.com

Icône rendement (pp. 76-83, 85, 86) : © hikmet2016 / Shutterstock.com

Épillet d'égilope de Tausch (pp. 77, 85, 86) : © Cécile FLEURIOT

Épi d'égilope de Tausch (p. 77): Sophie GALLEZOT / Écolothèque de Montpellier Méditerranée Métropole

Grain d'égilope de Tausch (p. 77) : © judyjump / <u>Shutterstock.com</u>

Épillet d'engrain sauvage (pp. 78, 85, 86) : © Cécile FLEURIOT

Épi d'engrain sauvage (p. 78): Sophie GALLEZOT / <u>Écolothèque de Montpellier Méditerranée Métropole</u>

Grain d'engrain sauvage (p. 78) : © Dernkadel / <u>Shutterstock.com</u>

Épillet d'amidonnier sauvage (pp. 79, 85, 86) : © Cécile FLEURIOT

Épi d'amidonnier sauvage (p. 79): Sophie GALLEZOT / Écolothèque de Montpellier Méditerranée Métropole

Grain d'amidonnier sauvage (p. 79) : © Dernkadel / <u>Shutterstock.com</u>

Épillet d'amidonnier cultivé (pp. 80, 85, 86) : © Cécile FLEURIOT

Épi d'amidonnier cultivé (p. 80): Sophie GALLEZOT / Écolothèque de Montpellier Méditerranée Métropole

Grain d'amidonnier cultivé (p. 80) : © judyjump / Shutterstock.com

Épillet de blé dur (pp. 81, 85, 86) : © Cécile FLEURIOT

Épi de blé dur (p. 81) : Sophie GALLEZOT / <u>Écolothèque de Montpellier Méditerranée Métropole</u>

Épillet de blé tendre (pp. 82, 85, 86) : © Cécile FLEURIOT

Épi de blé tendre (p. 82) : Sophie GALLEZOT / <u>Écolothèque de Montpellier Méditerranée Métropole</u>

Grain avec sac (p. 82): © judyjump / Shutterstock.com

Épillet de blé hybride (pp. 83, 85, 86) : © Cécile FLEURIOT

Épi de blé hybride (pp. 83, 89, 91): Sophie GALLEZOT / Écolothèque de Montpellier Méditerranée Métropole

Grain qui saute (p. 83): © judyjump / Shutterstock.com

Mammouth (pp. 84, 86): © Panda Vector / Shutterstock.com

Chasseur (pp. 84, 86): © Macrovector / Shutterstock.com

Sculpture (pp. 84, 86): © Panda Vector / Shutterstock.com

Peintures rupestres (pp. 84, 86): © Malchev / Shutterstock.com

Agriculture néolithique (pp. 84, 86): © Hennadii H / Shutterstock.com

Amphore (pp. 84, 86): © Nsit / Shutterstock.com

Pierre avec écriture cunéiforme (pp. 84, 86): © Niakris6 / Shutterstock.com

Labourage araire charrue (pp. 84, 86): © Hennadii H / Shutterstock.com

Ancien tracteur (pp. 84, 86): © Hennadii H / Shutterstock.com

Frise chronologique (p. 84, 86): © onmyvespa / Shutterstock.com

Flèches (pp. 84, 86): © Vjom / Shutterstock.com

Évolution semis pot (pp. 88, 90) : © Kazakova Maryia / <u>Shutterstock.com</u>

Évolution plante en pot (pp. 88, 90) : © Kazakova Maryia / Shutterstock.com

Grains de riz (pp. 89, 91): © Sunnydream / Shutterstock.com

Grains d'avoine (pp. 89, 91) : © Sunnydream / Shutterstock.com

Grains de maïs (pp. 89, 91): © Sunnydream / Shutterstock.com

Grains de sarrasin (pp. 89, 91) : © Sunnydream / <u>Shutterstock.com</u>



