

Cécomusée — des Monts d'Arrée -Commana

Moulins de Kerouat - Milinoù Kerouad

Animations Enseignement secondaire

Abadennoù evit ar skolajoù hag al liseoù



hag an natur.

Ar gweladennoù n'int ket bet skrivet e brezhoneg er c'hatalog-mañ a vez kinniget d'ar skolioù e galleg nemetken evit poent.

Seules les visites qui pourront être assurées en breton sont décrites en breton dans ce catalogue.



Photographie de couverture : atelier « De l'araire à la kassine »

activité florissante de la région jusqu'au début du 20e siècle.

Un moulin à vent copie de ceux présents au cap Sizun et sur l'île d'Ouessant a également été installé sur le site pour compléter le thème des énergies.

Bonne découverte!

er vro betek penn-kentañ an 19vet kantved.

Ur vilin avel mod Enez Eusa hag ar C'hab a zo da welet ivez evit klokaat tem an eneraiezhoù en ekomirdi.

Gweladenn vat deoc'h!

Visites et activités accompagnées/

Gweladennoù hag abadennoù heñchet

* Architecture et vie quotidienne dans les Monts d'Arrée • 1h15

« L'architecture vernaculaire est un type d'architecture propre à un pays, à un terroir, à une aire donnés et à ses habitants. »

Il est dit bien souvent que la maison traditionnelle bretonne est construite autour de son mobilier. Il est vrai que rien n'est laissé au hasard dans l'aménagement de l'espace de vie extrêmement exigu de l'habitat rural.

Au cours de cette visite, les élèves observeront les éléments d'architecture rurale typique des Monts d'Arrée, comme la maison à avancée. Ils verront comment les paysans se sont servis des ressources disponibles pour subvenir à leurs besoins : le genêt et l'ardoise pour les toits, l'eau pour les moulins, le bocage pour le bois de chauffe, la tourbe pour le feu...

Les élèves s'interrogeront également sur la manière dont pouvait vivre une famille entière dans une pièce unique, sans eau courante ni électricité et devront faire preuve d'imagination pour deviner comment les paysans assuraient leur autonomie alimentaire et conservaient les aliments avant l'arrivée du réfrigérateur.

* Abadenn gweladenniñ diwar-benn ar saverezh hag ar vuhez pemdeziek er Menez Are • 1h15

Ar pezh a vez anvet e galleg « architecture vernaculaire » a zo ur mod lec'hel da sevel tiez, en ur vro pe un terouer. Savet e veze, an tiez e Breizh en dro d'o arrebeuri. Ret oa d'an traoù bezañ en o flas rak ne veze ket bras an ti ingal.

En ur heuliañ ar weladenn-mañ, e c'hallo ar skolidi sellet pizh ouzh un ti eus ar Menez Are gant e avañs-taol. Tro o do d'en em c'houlenn penaos o doa graet an dud diwar ar maez evit bevañ : balan ha sklent evit goloiñ an tiez, an dour evit ar milinoù, ar c'hleuzioù evit kaout keuneud-tan, taouac'h evit poazhañ boued...

Gallout a raio ar skolidi prederiañ evit kompren penaos e teue a-benn an dud da vevañ en un ti-tan, hep dour-red, na tredan, na yenerez evit mirout ar boued.

* Meunerie, 10 000 ans d'histoire d'une technique • 2h

Depuis la naissance de l'agriculture, l'homme a cherché à écraser le grain pour produire de la farine. Pour cela, il a imaginé des techniques variées, adaptées à son environnement.

Au cours de la visite de la vallée de Kerouat, nous observerons comment les moines puis les paysans ont utilisé la ressource hydraulique et le relief pour installer deux moulins à eau et subvenir à leurs besoins en farine.

Nous retracerons l'évolution de la technique de la meunerie, de sa création il y a 10 000 ans jusqu'à la minoterie moderne. Au cours d'un atelier, les élèves utiliseront une paire de meules de type néolithique, un moulin pédagogique à force de bras et le grand moulin à eau de Kerouat, pour découvrir différentes techniques de mouture.

Mise en production du moulin et atelier de mouture.

* 10 000 bloaz eo ar malañ-greun!

♦ 2h

Dibaoe e oa bet krouet al labour-douar en doa klasket mab-den frikañ ar greun evit ober bleud. N'en deus ket paouezet da ijinañ teknikoù nevez er bed a bezh evit gwellaat an doare.

E Kerc'hoad e vo gwelet penaos o doa implijet an dud torosennadur al lec'h evit sevel milinoù dour gouest da broduiñ kalz a vleud.

Displeget e vo emroadur teknikoù ar malañgreun dibaoe oa bet ijinet betek an teknikoù a vremañ.

Evit kompren mat an emroadur-se e vo graet bleud gant ar vilin dour vras hag ivez gant mein-milin doare an Neolitik, meinmilin pedagogel mod ar Grennamzer ha dispartiet e vo ar bleud diouzh ar brenn gant un tamouez.



* Le beurre, l'or jaune des fermes

a2

Le beurre salé est devenu un symbole de la Bretagne, un élément incontournable de la table bretonne et ça ne date pas d'hier! Ce mets simple fabriqué longtemps dans chaque ferme s'achète aujourd'hui en supermarché.

Mais sait-on encore comment le fabriquer? Petite démonstration par le geste: les élèves aideront l'intervenant à battre la crème à la baratte et par groupe de trois ils réaliseront du beurre dans des bocaux. Rien de plus simple ni de meilleur! Tout en pratiquant nous aborderons différents thèmes: les races de vaches locales dont certaines présentes sur le site, le processus du lait au beurre, la raison pour laquelle les bretons salent leur beurre et qui était chargé de sa fabrication...

Le beurre en dit long sur l'organisation de la société bretonne d'hier et aujourd'hui!

* Journée fabrication du pain

• 9h30-15h30, à partir du 1er avril, les lundis et jeudis.

Depuis la naissance de l'agriculture, la farine et le pain ont été la base de l'alimentation des hommes. Aux moulins de Kerouat, les paysans-meuniers avaient la particularité de pouvoir assurer seuls leur production de pain puisqu'ils possédaient des champs, deux moulins et deux fournils.

À leur tour, les élèves effectueront toutes les étapes pour fabriquer du pain : faire la pâte, la pétrir, la façonner en boules, la cuire dans le grand four du 19e siècle avant de repartir chacun avec le pain qu'il aura fabriqué.

Au cours de la matinée, un médiateur guidera le groupe dans le village pour découvrir la longue histoire du hameau de Kerouat tandis que des jeux traditionnels seront mis à votre disposition pendant le temps de cuisson du pain.

Fabrication du pain et visite guidée du village.

* Visite sensorielle

♦ 1h15

Découvrir l'architecture par le toucher, l'alimentation paysanne par l'odorat, faire appel aux cinq sens et partager une véritable expérience en groupe : volà une manière insolite de découvrir le patrimoine!

* Gweladenn ar pemp skiant

+ 1h15

Gwelout gant an divskouarn, dizoloiñ ar savouriezh gant an daouarn, kaout fiziañs en ar c'hwesha... En ur c'hoari gant ar skiantennoù e vez dizoloet ar savouriezh hag istor ar vro.

Un doare plijus ha dic'hortoz d'ober anaoudegezh gant ar glad.











* La lande, au cœur du paysage des Monts d'Arrée • 2h

Les plus grandes surfaces de Landes Atlantiques de France se trouvent sur le territoire des Monts d'Arrée. Elles représentent un élément naturel essentiel du paysage et ont depuis bien longtemps accompagné le paysan dans son cadre de vie et ses travaux. Cette biomasse représente en effet une ressource valorisée sous différentes formes telles que le fumier, le compost, la litière, la nourriture pour les animaux... La lande a ainsi permis d'améliorer la productivité des terres agricoles.

Déterminer la place des terres riches et des terres pauvres permet au paysan de placer les différents éléments de son paysage agricole (potager, verger, prairies irriguées, céréales, pâtures) et ces choix ont influé sur l'extension ou la diminution des surfaces de Landes du territoire. Comment la société du 21e siècle peut-elle continuer à valoriser ces espaces de Landes dont l'intérêt floristique et faunistique sont directement en lien avec les enjeux de la biodiversité? Le naturaliste, l'agriculteur, le sociologue, le randonneur, les étudiants croisent leurs regards, nul doute que ces milieux continueront de les interpeller.

Au cours de la visite les élèves pourront découvrir une surface de lande caractéristique des Monts d'Arrée. Après avoir analysé sa composition floristique ,qui détermine la nature du milieu, nous nous dirigerons vers le village afin de connaître ses utilisations traditionnelles et nous interroger les enjeux actuels liés à sa conservation.





* La gestion différenciée • 2h

La gestion différenciée est une façon de gérer les espaces en n'appliquant pas à tous la même intensité et la même nature de soins, de manière à diversifier l'aspect des scènes paysagères. L'intérêt de cette approche est de définir des objectifs de gestion se portant plutôt sur les notions de biodiversité floristique et d'accueil de la faune.

Quel que soit le jardin concerné cette approche peut être appliquée. Au travers de la visite sur le site de l'écomusée nous découvrirons différents types de milieux (espaces horticoles, prairies, espaces boisés, parcelles cultivées, pâtures).

Après avoir répertorié les espèces présentes, nous définirons ensemble les pratiques horticoles et agricoles (hauteurs et fréquences de tontes) qui seront mises en œuvre afin d'augmenter la biodiversité sans perdre de vue le bon état des sites.

Les matières produites pourront alors êtres valorisées sous différentes formes (composts, fumiers), afin de satisfaire les besoins des plantes les plus exigeantes. Ces notions seront étudiées de manière à permettre à chacun de réaliser une première analyse de sol au travers de la flore observée.

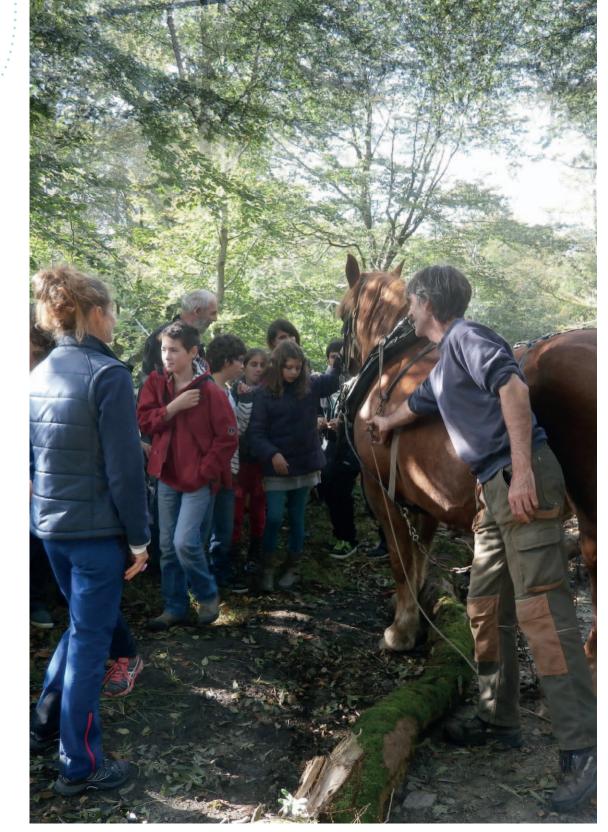
***** De l'araire à la kassine, l'homme et le cheval acteurs du paysage des Monts d'Arrée ◆ 2h

Le cheval a longtemps été l'animal-roi des fermes bretonnes où il lui arrivait de partager le logis de son maître. Il a labouré la terre, tracté du bois et façonné le paysage pendant des siècles, jusqu'à la révolution agricole. Quelle place reste-il pour le cheval de trait aujourd'hui? C'est une des questions que l'écomusée pose alors qu'une partie de l'entretien du site est assuré par une jument de trait et du matériel moderne de traction animale: la kassine.

Nous vous proposons de venir travailler avec notre jument sur le site des moulins de Kerouat tandis que le jardinier de l'écomusée exposera les perspectives actuelles de la traction animale.

Pratique sur le terrain et documents explicatifs.





Tarifs

Communes hors du Parc naturel régional d'Armorique	
Visite libre du site et activités sans médiateur. Matériel pédagogique mis à disposition gratuitement.	2 € / élève
Visite accompagnée - 1h15	3 € / élève
Atelier de 2h	5 € / élève
Journée fabrication du pain	190 € /classe (Limitée à une classe par jour).
Communes du Parc naturel régional d'Armorique	
Visite libre du site et activités sans médiateur. Matériel pédagogique mis à disposition gratuitement.	Gratuit
Visite accompagnée - 1h15	1€ / élève
Atelier de 2h	3€ / élève
Journée fabrication du pain	190 € /classe (Limitée à une classe par jour).

SERVICE DES PUBLICS

L'écomusée développe son offre pédagogique, en français et en breton.

Une médiatrice bretonnante accueille les classes de mars à octobre et reste disponible toute l'année pour monter des projets en collaboration avec vous.

Un dossier pédagogique présentant les thèmes abordés à l'écomusée est disponible pour préparer votre visite.

Possibilité de pique-niquer sur place.

SERVIJ AR SKOLIDI

Ekomirdi Menez Are zo o sevel ur c'hinnig pedagogel nevez, e galleg hag e brezhoneg.

Une gratuité accompagnateur pour 6 élèves.

Ur henterourez vrezhonegerez a zegemer ar skolidi etre miz Meurzh ha miz Here ha prest eo da sevel raktresoù asambles ganeoc'h a-hed ar bloaz.

Un dosier pedagogel e galleg diwar-benn an ekomirdi a c'hallomp kas deoc'h evit prientiñ ar weladenn.

Posupl eo piknikañ en ekomirdi.











