

# LE LOW-TECH LAB

## Porter un regard neuf sur l'ancien : l'exemple de la conservation des aliments



© Low-tech Lab

Le Low-tech lab est un programme de recherche et de documentation visant à partager des solutions de tous les jours pour répondre aux besoins de tous dans le respect des Humains et de la planète. Utile, accessible et durable sont les maîtres mots du Low-tech lab.

Nom de l'animation	<b>Low-tech, porter un regard neuf sur l'ancien. L'exemple de la conservation des aliments.</b>
Structure porteuse	Le Low-tech Lab
Durée	2h30
Nombre d'intervenants	1
Lieu	<b>En classe</b>
Modalité	Atelier manipulation précédé d'une partie théorique
Contenu	<p><b>Partie théorique :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Présentation du LTL et questions (25 min)</li> <li>▪ Découvertes de techniques plus ou moins anciennes de conservation des aliments sous formes de jeu (25 min)</li> <li>▪ Quizz sur le garde-manger (25 min)</li> </ul> <p><b>Partie pratique :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Réalisation de conserves lactofermentée (1h) : qu'est-ce que la lactofermentation ?</li> <li>▪ Préparation des légumes, réalisation d'une conserve, et dégustation (15 min).</li> </ul>
Objectifs pédagogiques	Comprendre la notion de Low-tech, avoir un regard neuf sur les techniques anciennes de conservation des aliments, comprendre le principe de la lactofermentation
Matériel ou disposition à fournir par l'établissement	Les élèves devront fournir : bocaux entre 350 ml et 400ml avec un anneau d'étanchéité et un système d'armature, légumes et sel Point d'eau à proximité