

## LES ALIMENTS À GRAINS ENTIERS



Les aliments à grains entiers sont délicieux et, tout comme d'autres aliments, ils procurent au corps les nutriments nécessaires pour qu'on puisse grandir, apprendre et jouer. Le blé, le riz et le maïs, ainsi que d'autres grains entiers, peuvent être apprêtés et appréciés de multiples façons. Le **Guide alimentaire canadien** recommande de manger des grains entiers.

Par l'étude des différentes parties d'un grain de blé ou de riz, les élèves comprendront ce qu'on entend par « grain entier ».

Remarque : Il est recommandé de faire l'activité **Des aliments sympas!** avant celle-ci.

### Liens avec les programmes d'études

- Éducation physique et santé : Vie saine
- Sciences et technologie : Systèmes vivants

### Objectifs d'apprentissage

- S'initier aux aliments à grains entiers.
- Découvrir les parties d'un grain de blé ou de riz.
- Comprendre la différence entre la farine de grains entiers et la farine tout usage blanchie.

### Méthodes d'apprentissage

- Examiner des échantillons de farine de blé entier et de farine tout usage blanchie, puis comparer leurs caractéristiques.
- Examiner des grains de blé et de riz, puis comparer leurs caractéristiques.

## Matériel

- 250 ml (1 tasse) de farine de blé entier ou de farine de riz brun si certains enfants sont allergiques au blé ou sont atteints de la maladie cœliaque
- 250 ml (1 tasse) de farine de blé tout usage blanchie ou de farine de riz blanc si certains enfants sont allergiques au blé ou sont atteints de la maladie cœliaque
- 125 ml (½ tasse) de grains de blé rouge (vendu dans les magasins de produits naturels ou dans certaines épiceries)
- 125 ml (½ tasse) de grains de riz blanc
- 125 ml (½ tasse) de grains de riz brun
- 1 tranche de pain blanc
- 1 tranche de pain brun
- Feuilles de papier blanc
- Loupes (une par élève)
- Vue en coupe d'un grain de blé ou de riz brun
- Tamis en métal à mailles serrées (facultatif)
- Bol à mélanger de taille moyenne (facultatif)

## Instructions

### Activité préalable : Discussion en classe

1. Dites aux élèves qu'ils vont explorer aujourd'hui les aliments à grains entiers. Demandez ce à quoi leur fait penser le terme « grain entier ». Est-ce que certains aliments leur viennent à l'esprit? Quels sont leurs aliments à grains entiers préférés? Il y a tellement de sortes de grains entiers que les réponses peuvent varier grandement : blé, quinoa, avoine, pain, riz, tortilla, pain pita, bagel, maïs, maïs soufflé, pâtes, céréales, orge, sarrasin, etc.
2. Pourquoi dit-on que ces aliments sont à grains entiers? Ces aliments ont été fabriqués avec les grains ou les graines de certaines plantes. Nous pouvons manger toutes les parties de ces grains. Nous pouvons cuire et manger les grains entiers ou les transformer en farine que nous utilisons pour la pâtisserie/boulangerie.
3. Montrez un grain de blé et un grain de riz brun aux élèves. Expliquez que les deux appartiennent à la famille des graminées. On dit aussi que le blé et le riz sont des céréales. Les agriculteurs cultivent les céréales dans des champs très vastes. Le grain d'une plante céréalière est aussi un fruit. Ces fruits sont petits, durs et secs et ne ressemblent en rien à des pommes, à des poires et à des fraises qui sont des fruits charnus et juteux.

4. Demandez aux élèves comment on fait de la farine à partir des céréales. Les grains sont moulus, c'est-à-dire transformés en poudre appelée « farine ». On mélange la farine avec d'autres ingrédients pour faire des aliments comme le pain, les pâtes et les tortillas.
5. Expliquez aux élèves que l'activité qui suit leur permettra de faire la distinction entre les aliments faits de farine de blé de grains entiers et ceux de farine de blé tout usage blanchie.

## Activité : Farine de blé entier et farine de blé tout usage blanchie

### Avant de commencer, préparez les postes d'observation

1. Préparez des postes d'observation, un pour chaque groupe de trois ou quatre élèves, à l'aide de pupitres ou de petites tables.
2. Aux postes d'observation, placez une loupe pour chaque élève et une feuille de papier au centre.
3. Versez un peu de farine de blé tout usage blanchie (ou de farine de riz blanc) et un peu de farine de blé entier (ou de riz brun) sur la feuille de papier à chaque poste d'observation. Veillez à bien séparer les tas de farine pour qu'il n'y ait pas de mélange.
4. Posez aussi sur la feuille quelques grains de blé et quelques grains de riz blanc et de riz brun. Veillez à ce que les trois types de grains ne se mélangent pas.



#### Mise en garde

La farine crue peut contenir des bactéries nocives, comme la bactérie *E. coli*. Après avoir réalisé cette expérience, assurez-vous que les élèves se lavent les mains avec de l'eau chaude et du savon, et lavez toutes les surfaces et les objets ayant été en contact avec la farine.

## Instructions

1. Répartissez la classe en groupes de trois à quatre élèves, puis attribuez un poste d'observation à chaque groupe.
2. Montrez une vue en coupe d'un grain de blé ou de riz blanc. Expliquez que l'image illustre comment est fait l'intérieur d'un grain. À l'intérieur de chaque grain se trouve un « bébé plante » appelé « germe ». Ce minuscule germe reste en dormance (il dort) jusqu'à ce que les conditions environnementales lui permettent de se réveiller et croître; c'est la « germination ». Dans le grain, l'albumen apporte au germe les nutriments dont il a besoin pour rester en vie pendant la dormance. L'enveloppe dure et épaisse (le son) protège le germe des conditions climatiques rudes (pluie, neige, gel), de la moisissure

(champignons) et des prédateurs (insectes, souris, oiseaux). L'enveloppe sert de maison, ou de manteau chaud, au germe. Quand les conditions sont propices, l'enveloppe ramollit et le germe commence à grossir. Le grain de blé ou de riz brun germe et devient une plante. Au début, il n'a ni feuilles ni racines; il se nourrit de l'albumen jusqu'à ce qu'il ait des feuilles pour produire sa nourriture et des racines pour puiser de l'eau et des nutriments dans le sol.

3. Demandez aux élèves d'examiner à la loupe la farine de blé entier ou de riz brun. Expliquez que cette farine est faite de grains entiers. Toutes les parties du grain ont été moulues : le germe (beige), l'albumen (blanc) et l'enveloppe (brun foncé). Toutes ces parties du grain contribuent au bon fonctionnement de notre corps, font que l'on se sent bien et nous aident à bien vivre.
4. Demandez aux élèves d'examiner à la loupe la farine de blé tout usage blanchie ou la farine de riz blanc. Que remarquent-ils? Voient-ils une différence avec la farine de blé entier ou de riz brun? La farine de blé tout usage blanchie est d'un blanc plus pur et ne contient pas de tache beige (germe) ou brun foncé (enveloppe). Pour obtenir de la farine de blé tout usage blanchie, on tamise la farine de blé entier pour enlever le germe et l'enveloppe. Dans la farine blanche, tout ce qui reste est l'albumen.

## Activité facultative

Vous pouvez réaliser cette activité devant toute la classe ou distribuer à chaque poste d'observation un bol à mélanger de taille moyenne et un tamis en métal à mailles serrées pour que les élèves fassent l'activité en petits groupes.

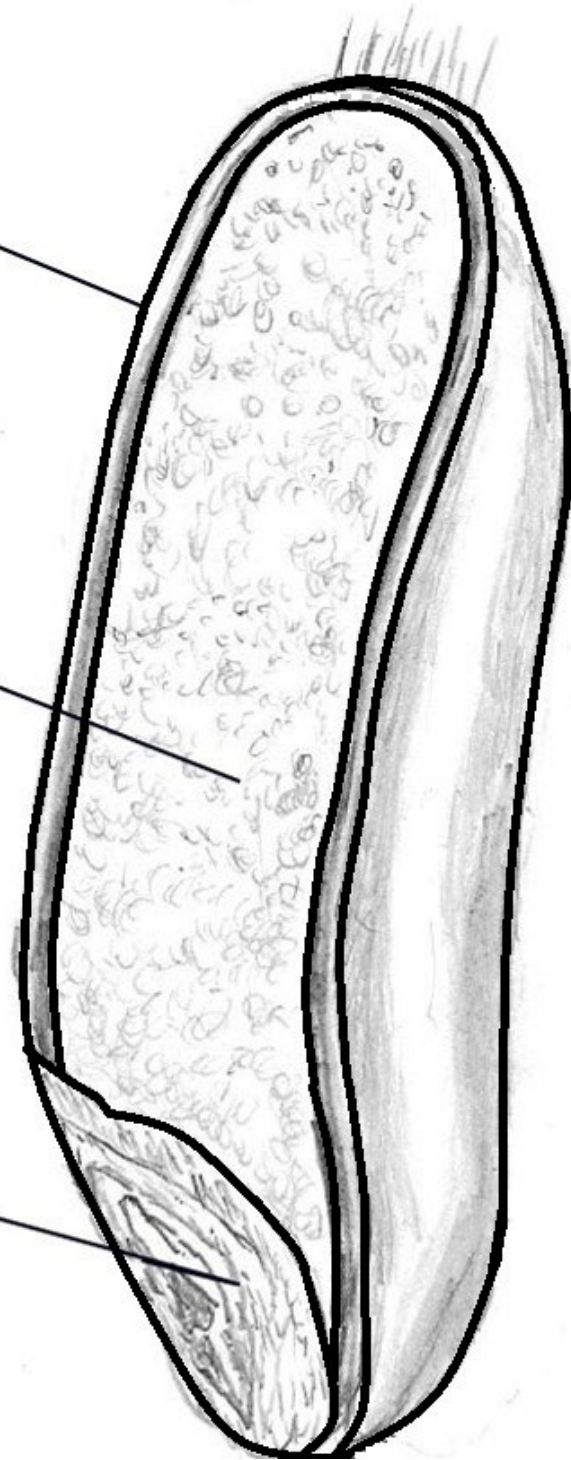
1. Placez le tamis dans le bol et déposez-y une tasse rase de farine de blé entier (ou de riz brun). Tamisez la farine. L'albumen (poudre blanche) se sépare du germe et de l'enveloppe, puis traverse le tamis tandis que le germe et l'enveloppe y restent.
2. Montrez aux élèves les deux tranches de pain, puis demandez-leur de deviner quelle farine a été utilisée pour faire le pain blanc et faire le pain brun. Les élèves peuvent utiliser les loupes pour repérer des taches de germe (beiges) ou des taches d'enveloppe (brun foncé) dans le pain brun.
3. Demandez aux élèves d'examiner à la loupe les grains de riz. Pourquoi y a-t-il des grains de riz brun et de riz blanc? Le riz brun est un grain entier. Il contient toutes les parties du grain. Quand le grain de riz est blanc, l'enveloppe et le germe ont été enlevés : il ne reste que l'albumen.

VUE EN COUPE D'UN GRAIN DE BLÉ

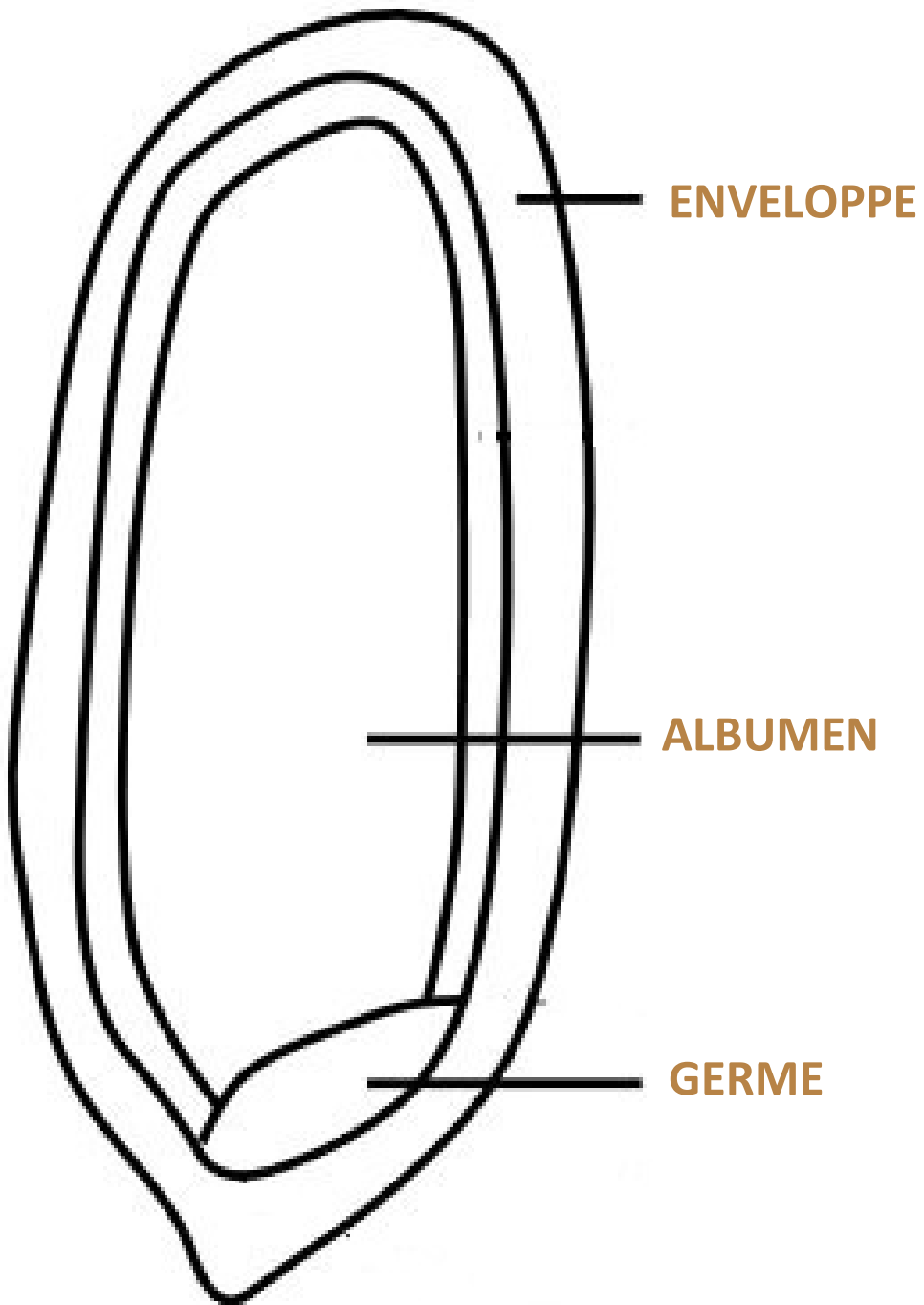
ENVELOPPE

ALBUMEN

GERME



VUE EN COUPE D'UN GRAIN DE RIZ



## GRAINS CANADIENS



Bien des gens mangent des aliments à grains entiers tous les jours. Pouvez-vous nommer divers types de grains? Quels sont les grains les plus courants au Canada?

Lors de cette activité, les élèves apprennent comment reconnaître les grains les plus courants qu'ils voient ou consomment probablement chaque jour.

### Liens avec les programmes d'étude

- Éducation physique et santé : Vie saine
- Mathématiques : Traitement de données et probabilités

### Objectifs d'apprentissage

- Comprendre que la plupart des aliments à grains entiers sont fabriqués à partir d'une variété de grains.
- Découvrir quels sont les grains les plus consommés au Canada et où ils sont cultivés.

### Méthodes d'apprentissage

- Reconnaître les grains mentionnés comme ingrédients dans divers produits céréaliers, puis créer un diagramme à bandes pour illustrer les observations.
- Regrouper les produits céréaliers emballés selon les types de grains qu'ils contiennent.

### Instructions

#### Activité préalable : Discussion en classe

1. Demandez aux élèves de nommer les grains qu'ils connaissent. Les grains sont-ils tous semblables? En quoi diffèrent-ils les uns des autres (couleur, taille, forme, texture, goût, etc.)? Tous les grains peuvent-ils être cuits de la même façon? Par exemple, peut-on faire de

« l'avoine soufflée » comme on fait du « maïs soufflé »? Non! Chaque grain est unique en raison de son goût, de sa texture, de sa taille, de sa forme, de son odeur et de sa couleur. Pour faire ressortir leurs saveurs, on les apprête de diverses façons. On découvre divers types de grains en essayant divers plats et diverses recettes.

2. La veille de l'activité, demandez aux élèves de trouver chez eux un aliment contenant une ou plusieurs sortes de grains. Demandez-leur d'apporter cet aliment, ou juste son emballage à l'école le lendemain. Donnez aux élèves des exemples de produits qu'ils peuvent apporter : barres granola, craquelins, tortillas, pâtes, pain ou céréales. Demandez-leur de faire attention aux allergies et de ne pas apporter de produits contenant des arachides ou des noix.

## Activité

1. Expliquez aux élèves qu'ils vont rechercher quels grains se trouvent dans les aliments qu'ils ont apportés de chez eux. À l'aide du diagramme à bandes, les élèves pourront voir quels sont les grains les plus couramment utilisés.
2. Répartissez les élèves en petits groupes, puis demandez-leur de lire les ingrédients inscrits sur les emballages qu'ils ont amenés de chez eux. Sur une feuille de papier, les élèves notent individuellement ce qu'est l'aliment dans l'emballage et quels types de grains ils reconnaissent parmi les ingrédients. Déplacez-vous dans la salle et passez quelques instants avec chaque groupe. Relisez les listes d'ingrédients avec les élèves et assurez-vous qu'ils ont identifié tous les grains.
3. Lorsque les élèves ont terminé, rassemblez les données. Tracez deux colonnes au tableau. Demandez à chaque groupe de nommer les grains identifiés et inscrivez-les dans la colonne de gauche.
4. Nommez chaque grain inscrit, un à la fois. Demandez aux élèves de lever la main si le grain apparaît dans la liste des ingrédients figurant sur l'emballage amené de chez eux. Chaque élève devrait lever la main pour les ingrédients nommés sur son emballage amené à l'école, et non pas pour les ingrédients identifiés par le groupe. Pour chaque grain, comptez les mains levées et inscrivez le nombre dans la colonne de droite.
5. Discutez des données recueillies. Révisez avec les élèves les éléments qu'un diagramme à bandes doit comporter, puis demandez-leur d'utiliser les données obtenues pour produire un diagramme illustrant quels sont les grains que l'on retrouve le plus souvent. Les élèves peuvent travailler individuellement en créant leurs propres diagrammes sur papier ou en groupe pour faire un seul diagramme au tableau.
6. Demandez aux élèves quels sont les grains les plus courants, puis les moins courants, en consultant le ou les diagrammes. Connaissaient-ils déjà ces grains? À quoi ressemblent-ils? Montrez des images de divers grains provenant des cartes de grains de l'activité « Grains du monde ».



7. Sur une carte du Canada, montrez les Prairies : sud-est de l'Alberta, sud de la Saskatchewan et sud-ouest du Manitoba. Expliquez que cette région est surnommée le « grenier du Canada » en raison des grandes quantités de blé, d'orge et d'avoine qu'on y cultive. Le maïs pousse surtout dans le sud et l'est de l'Ontario et le sud du Québec. Montrez ces régions sur la carte. Le maïs prend plus de temps à pousser que les autres. Ces régions ont un climat plus chaud et des étés plus longs que dans les Prairies.

## Suggestion

Demandez aux élèves de faire leurs propres recherches sur les grains. Ils peuvent poser des questions qui demandent des réponses à choix multiples. Par exemple : Quel est le grain préféré des élèves de 3<sup>e</sup> année? Réponse : maïs (maïs soufflé), avoine (gruau), riz, blé (pâtes), etc. Les élèves peuvent ensuite créer un diagramme à bandes illustrant les résultats de leur recherche.



## GRAINS DU MONDE



Les grains tels que le blé, le maïs, le riz, le quinoa, l'amarante, le teff et le sorgho, pour n'en nommer que quelques-uns, sont des aliments de base. Dans le monde, la plupart des gens consomment des grains tous les jours. Les grains fournissent au corps l'énergie dont il a besoin pour fonctionner. Cependant, les grains que les populations consomment varient d'une région à une autre, selon l'environnement cultivable.

Pendant cette activité, les élèves découvrent des grains du monde entier et apprennent quels sont les besoins des plantes qui les produisent.

### Liens avec les programmes d'étude

- Éducation physique et santé : Vie saine
- Études sociales
- Sciences et technologie : Systèmes vivants

### Objectifs d'apprentissage

- Se familiariser avec divers grains cultivés dans le monde.
- Réaliser que chaque plante a ses propres besoins et que ceci influence les régions où elle est cultivée dans le monde.
- Comprendre l'importance des différents grains dans l'alimentation des divers peuples.

### Méthodes d'apprentissage

- Jouer à un jeu d'association.
- Effectuer une recherche sur Internet.

## Matériel

- Photocopies des fiches d'activité
- Image d'un désert
- Image d'une forêt

## Avant l'activité : Préparation des fiches d'activité

Imprimer (préférentiellement en couleur) sur du papier épais les fiches d'activité sur lesquelles figurent une carte Grain et une carte Fermier. Découper les fiches en deux pour séparer les cartes.

## Instructions

### Activité préalable : Discussion en classe

1. Demandez aux élèves de nommer les besoins des plantes. Il s'agit de l'eau, de la lumière, du sol pour ses nutriments et de l'air pour son dioxyde de carbone. Montrez l'image du désert et demandez aux élèves de la comparer à l'image de la forêt. En quoi les environnements diffèrent-ils? Soit en quantité d'eau, température, vent, sol, flore et faune. Dans quel environnement peut-on faire pousser le plus de plantes alimentaires? Dans la forêt, il y a beaucoup d'eau et un sol riche, c'est-à-dire des conditions favorables pour la plupart des plantes.
2. Les plantes ont-elles toutes les mêmes besoins? Tout comme nous, les plantes ont leurs préférences. Certaines plantes aiment beaucoup la chaleur, d'autres préfèrent la fraîcheur. Certaines plantes ont besoin de beaucoup d'eau, d'autres de très peu. Certaines plantes peuvent pousser dans un sol très pauvre en nutriment, d'autres ont besoin d'un sol très riche.
3. Une plante prospère si elle a tout ce dont elle a besoin. Elle peut survivre dans un environnement qui ne satisfait qu'à certains de ses besoins, mais elle sera chétive et ne produira probablement pas de grains ou de fruits.
4. Certaines plantes poussent très bien dans tous les environnements, d'autres ne survivent qu'à certains endroits. Les érables, les épinettes et les pins vivent confortablement dans les forêts canadiennes alors que les cactus se trouvent bien dans le désert. Les épinettes poussent dans le nord, où il fait froid, les palmiers dans le sud, où il fait chaud. Donnez quelques exemples.

5. Demandez aux élèves d'imaginer vivre dans un pays ou un continent lointain. À cet endroit, les gens mangent-ils la même chose que nous au Canada? Les enfants de là-bas auraient-ils amené en classe les mêmes aliments à base de grains qu'eux ici au Canada? Non, parce que dans les diverses régions du monde, les gens mangent les grains adaptés à leur environnement, c'est-à-dire des grains qui poussent bien là où ils vivent. Les peuples des pays lointains ne peuvent habituellement produire des aliments à partir des grains cultivés au Canada.
6. Expliquez que les élèves vont apprendre quelle est l'importance de certains grains selon l'endroit où les gens vivent. Leur tâche lors de cette activité sera d'associer certaines plantes céréalières aux régions du monde les plus favorables à leur culture. Les élèves vont aussi découvrir où certains grains sont devenus une source alimentaire importante pour la population locale.

## Activité : Jeu d'association

1. Répartir la classe en petits groupes de deux à quatre élèves. Demandez aux groupes de s'asseoir sur un tapis, à une table ou à des pupitres.
2. Expliquez que vous allez remettre une carte à chaque groupe. Les renseignements sur la carte doivent rester secrets : les élèves ne doivent pas montrer la carte du groupe à d'autres groupes.
3. Remettez à chaque groupe une carte Grain ou une carte Fermier.
 

La carte **Grain** décrit les besoins d'une plante céréalière particulière et l'environnement qui lui convient.

La carte **Fermier** présente un fermier qui décrit l'environnement où il vit.
4. Demandez à chaque groupe de lire tranquillement les renseignements sur la carte. Quand ils ont fini, donnez-leur des instructions pour le jeu.
5. Demandez aux élèves ayant une carte Grain de lever la main. Expliquez que chaque carte illustre une plante céréalière qui cherche le meilleur endroit pour prendre racine et pousser. Demandez aux élèves ayant une carte Fermier de lever la main. Expliquez que chaque carte illustre un fermier qui cherche une plante céréalière qui peut pousser dans sa région et qui sera une source alimentaire pour la population locale.
6. Expliquez le fonctionnement du jeu. Les groupes se déplacent dans la classe pour trouver quel grain ou quel fermier associer à leur carte. Pour qu'une plante céréalière soit prolifique dans une région, il faut que tous ses besoins puissent être satisfaits. Le fermier doit donc indiquer clairement ce que son environnement a à offrir. Quand un grain et un fermier correspondent exactement, les deux groupes s'assoient ensemble par terre.

7. Comment les grains et les fermiers obtiennent-ils l'association parfaite? Chaque fois que deux groupes se rencontrent, l'un avec une carte Grain et l'autre avec une carte Fermier, ils posent tour à tour des questions auxquelles il faut répondre par oui ou par non. Les questions doivent concorder avec les renseignements sur la carte. Par exemple, le groupe avec la carte Grain de riz sait que le riz pousse bien dans un climat chaud et humide; il demande donc au groupe avec une carte Fermier : « Fait-il chaud dans votre région? ». Le groupe Fermier regarde sa carte qui illustre la région du Niger et répond oui. Le groupe Fermier demande alors : « Pouvez-vous vivre à un endroit sans beaucoup d'eau? ». Le groupe Grain vérifie sa carte et note que le riz a besoin de beaucoup d'eau et répond non. Les deux groupes continuent à chercher jusqu'à ce qu'il y ait correspondance exacte. N'oubliez pas que les groupes ne doivent pas révéler leur identité avant de poser les questions.
8. Commencez l'activité et circulez dans la classe pour aider les groupes au besoin et vous assurer que le jeu fonctionne comme prévu.
9. Quand tous les groupes sont assis, demandez-leur d'annoncer les paires Grain/Fermier et d'expliquer comment ils ont fait l'association. Lorsque tous les groupes ont parlé, demandez s'ils sont sûrs que tous les grains ont trouvé les bons fermiers. Au besoin, changez les paires.

Variante 1 : Si les groupes ne parviennent pas à bien faire les associations en posant des questions, faites-leur comparer les renseignements sur les cartes Grain et Fermier.

Variante 2 : Donnez à chaque groupe un exemplaire de toutes les cartes. Demandez aux groupes de comparer les renseignements sur les cartes de façon à associer les cartes Grain aux cartes Fermier, puis de les poser par paires correspondantes sur la table.

## Suggestions

- Demandez aux élèves d'examiner une carte du monde ou d'utiliser Google Earth et de trouver les régions décrites sur les cartes Fermier.
- Créez une liste énumérant divers grains. Demandez aux élèves de chercher sur Internet huit recettes (ou une recette par groupe) ayant comme ingrédient un grain choisi dans la liste que vous avez dressée. Faites-leur formater les ingrédients et les recettes, sans oublier d'inclure une image. Compilez les recettes dans un livret en format papier ou électronique et donnez-en un exemplaire à chaque élève.
- Demandez aux élèves de monter une courte présentation du style de vie et des habitudes alimentaires d'un peuple quelque part ailleurs dans le monde. Ils devraient mettre en évidence comment un grain spécifique est utilisé par ce peuple. Exemples :

teff en Éthiopie, kasha en Ukraine, millet au Niger, amarante au Mexique, quinoa au Pérou.

- Dressez une liste de diverses régions du monde. Demandez aux élèves de choisir une région et de trouver une recette traditionnelle de cette région. Ils devraient monter une courte présentation comprenant une carte montrant d'où vient la recette et mettant en évidence le grain qui la compose, ainsi que d'autres renseignements.







## Carte Grain Millet



- 🌡️ J'aime la chaleur intense et je pousse vite.
- 💧 Je peux survivre aux sécheresses, car j'ai besoin de peu d'eau.
- 🌱 Je peux pousser dans un sol pauvre et sablonneux.

## Carte Fermier Niger

Climat subtropical semi-aride



- 🌡️ Il fait très chaud ici.
- 💧 Les étés sont très secs et il ne pleut pas beaucoup pendant le reste de l'année.
- 🌱 Mon sol est pauvre et sablonneux.

## Carte Grain Seigle



- 🔧 Je n'aime pas les grandes chaleurs. Je pousse mieux au printemps, quand c'est frais. Je peux même survivre à l'hiver !
- 💧 J'ai besoin de peu d'eau pour produire des grains, mais je n'aime pas la sécheresse.
- 🌱 Contrairement à d'autres grains, je peux pousser dans un sol de tourbe et de sable.

## Carte Fermier Lituanie

Climat continental humide



- 🔧 Nos étés sont courts et doux, nos hivers longs et froids.
- 💧 La pluviosité annuelle est plutôt faible, mais il pleut tout au long de l'année. Il n'y a pas de saison sèche.
- 🌱 Dans certaines parties de notre région, les grains ont du mal à pousser, car il y a de la tourbe et du sable dans le sol.

## Carte Grain Riz



- 🔧 Je n'aime pas le froid du tout. Pour pousser, j'ai besoin de chaleur et d'humidité.
- 💧 J'ai besoin d'eau, au moins 10 cm par mois pour me sentir bien!
- ☀️ J'ai besoin d'un fort ensoleillement pour pousser.

## Carte Fermier Sud-Est de la Chine

Climat continental humide



- 🔧 Les étés ici sont très chauds et l'air est humide. Les hivers sont frais, mais il fait rarement suffisamment froid pour que le sol gèle.
- 💧 Il pleut beaucoup tout au long de l'année.
- ☀️ Le soleil tape fort ici parce que mon pays est près de l'équateur.

## Carte Grain Quinoa



- 🌡️ J'ai besoin de nuits froides pour germer, mais j'aime la chaleur pendant la journée.
- 💧 Quand je pousse, j'ai besoin d'un peu d'eau régulièrement, mais pour faire des graines, il me faut un hiver sec.
- ☀️ La haute altitude et un sol pauvre et rocailleux ne me dérangent pas.

## Carte Fermier Bolivie

### Climat de montagne



- 🌡️ Il y a un grand écart de température entre le jour et la nuit : très chaud le jour et très froid la nuit.
- 💧 Il pleut régulièrement en été, mais les hivers sont secs.
- ☀️ La plus longue chaîne de montagnes du monde traverse le pays. Les grains doivent supporter l'altitude et le sol pauvre.

## Carte Grain Sorgho



- 🔥 J'aime la chaleur : il me faut au moins 27 °C pour germer !
- 💧 Je ne me dessèche pas au soleil, même s'il fait très chaud et sec.
- 🌱 Contrairement à d'autres plantes, mes racines peuvent s'enfoncer dans le sol profondément pour aller y chercher eau et nutriments.

## Carte Fermier Inde

Climat subtropical aride



- 🔥 La chaleur du jour est extrême tout au long de l'année.
- 💧 En général, il ne pleut pas beaucoup, et on a même une saison sèche.
- 🌱 Le sol est très pauvre. Il contient peu de nutriments pour les plantes.