

## ESURIO, J'AI FAIM

**DURÉE** de 1h30 à 2h (si vous disposez de 2h, merci de le préciser à la réservation)

**Devenir meuniers, marchands, cuisiniers, maîtres de maison...pour tout savoir ou presque sur l'alimentation et le commerce en Gaule romaine.**

Cette visite entre dans le socle commun de compétences, de connaissances et de culture, et ce dans tous les domaines. Elle permet également de faire réfléchir les élèves au sujet de l'alimentation et d'aborder par ce biais le parcours éducatif de santé de l'élève. Elle offre en outre une approche pluridisciplinaire de l'alimentation, entre histoire, mathématiques, sciences de la vie et de la terre... Régalez-vous !



### OBJECTIFS

- Éveiller la curiosité et susciter l'intérêt pour l'archéologie et l'histoire
- S'initier à la démarche archéologique
- Acquérir des connaissances sur la vie quotidienne à l'époque romaine
- Relier l'archéologie aux sciences (archéologie expérimentale, calculs mathématiques, sciences naturelles)
- Prendre plaisir à venir au musée, par le biais du jeu et de l'expérimentation

### DÉROULEMENT

Après une présentation du musée et une introduction à l'archéologie et à la période romaine, le groupe est divisé en deux (s'il compte plus de 15 personnes). Le responsable du groupe se rend dans les salles des collections permanentes, tandis que l'animatrice ou l'animateur mène la partie atelier dans la salle pédagogique.

### Partie musée

Le responsable du groupe va dans les salles du musée et aborde avec le demi-groupe le thème du transport des denrées (quelques œuvres du musée et des reproductions d'œuvres d'autres musées permettent de développer cet aspect). Puis les enfants tirent au sort deux cartes, l'une avec un menu (correspondant à trois types de repas : somptueux, copieux, modeste) et l'autre leur indiquant qu'ils sont soit cuisiniers, soit maîtres de maison.

Pour les cuisiniers, il s'agit de trouver dans le musée les ustensiles leur permettant de préparer le repas. Ceux-ci sont indiqués en gras sur la carte avec le numéro de la salle où ils se trouvent :

- moulin à grain pour la farine
- maquette de fours à pain
- faisselle pour fabriquer le fromage
- mortier pour écraser les aromates
- pots et plats à cuire
- couvercle de pot

Les maîtres de maison, quant à eux, doivent choisir la vaisselle qu'ils vont utiliser, en fonction du menu tiré au sort. Ils peuvent sélectionner de la vaisselle en terre cuite, en verre, ou en bronze et quelques indications leur sont données sur la carte pour trouver ces objets. Le service de la boisson n'est pas oublié, permettant ainsi d'observer gobelets, cruches et puisoirs à vin.

Cuisiniers et maîtres de maison analysent dans un premier temps les objets tels qu'ils ont été trouvés, comme un archéologue, puis peuvent dans un deuxième temps réaliser un dessin reconstituant l'objet entier. Ce dessin plus « artistique » permet éventuellement, au retour du musée, de « dresser la table » à l'aide des dessins réalisés par les deux demi-groupes.

La partie musée se termine par l'observation de la maquette des latrines (toilettes romaines) !

Une pochette comprenant le matériel et la fiche récapitulative des différentes étapes de la partie musée est à la disposition du responsable du groupe durant la visite.

### **Partie salle pédagogique**

L'animateur ou l'animatrice, dans la salle pédagogique, propose au deuxième demi-groupe deux ateliers :

- Chez le meunier : grâce à un moulin reconstitué, moudre la farine puis la peser avec une balance de type romain. Cette balance indique les grammes et kilos. Il faut donc convertir ensuite en unités de poids romaines.
- Chez le marchand : les enfants se répartissent en clients et marchands. Les clients tirent au sort une carte leur indiquant leur métier et reçoivent dans une bourse le salaire d'une journée correspondant à leur métier. Ils peuvent alors aller aux courses, mais attention : on compte en as, sesterces, deniers et il faut donc arriver à faire les équivalences ! Les salaires et prix des aliments correspondent à des textes et documents historiques.



### **POUR PRÉPARER OU PROLONGER LA VISITE**

Il est conseillé de faire au préalable une présentation de l'archéologie et de la vie quotidienne à l'époque romaine. On peut aussi partir de l'alimentation actuelle : menu du jour dans chaque famille, denrées consommées actuellement et qui n'existaient pas à l'époque romaine, les différentes sortes de céréales et de pains, les lieux où l'on va faire ses courses, les types de vaisselles utilisées pour servir le repas, etc. Cette visite peut être précédée ou suivie par l'animation *Cinq pistes de recherche, époque gallo-romaine*, qui concerne tous les aspects de la vie quotidienne à l'époque romaine.

Après la visite au musée, pourquoi ne pas présenter un repas romain, de manière fictive, en rassemblant les dessins des enfants, ou de manière réelle, en confectionnant du pain ou quelques plats romains ?