

DU GRAIN AU PAIN DU FRETIN AU FESTIN

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 enrichit pleinement le programme d'histoire de la classe de 6^{ème}, et entre également dans le socle commun de compétences, de connaissances et de culture, dans tous les domaines. Elle permet en outre de faire réfléchir les élèves sur le thème de l'alimentation et d'aborder par ce biais le parcours éducatif de santé de l'élève. Son approche pluridisciplinaire entre histoire, mathématiques, sciences de la vie et de la terre intéressera également les autres niveaux, de la 5^{ème} à la 3^{ème}. 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 le thème du transport et du commerce des denrées. Une fiche de recherche permet aux jeunes visiteurs de s'arrêter sur les amphores et autres contenants, afin de mener l'enquête sur le transport des aliments. Puis ils 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 qui seront menés successivement :

- 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 ?

Pour les élèves latinistes, il est possible de travailler sur des textes d'auteurs latins, assez nombreux, qui évoquent des repas, des menus, des aliments utilisés en cuisine.



ARTISAN Forgeron - Maçon - Charpentier

- 3 sesterces / jour
- 30 sesterces / mois
- 360 sesterces / an

Le forgeron est un artisan qui travaille le métal, en particulier le fer, un matériau très utilisé et très important à l'époque romaine. C'est lui qui fabrique armes et outils, qui forge les pièces de chariot de transport et de nombreux objets en fer (chaînes, clous, pentures de portes, grilles de fenêtres...), mais aussi qui les répare et les entretient. Ses outils principaux sont le marteau et l'enclume

Le maçon est celui qui construit des bâtiments en bois, en brique et en pierre. Il maîtrise la fabrication du mortier pour assembler tous ces matériaux de construction.

Le charpentier travaille le bois, un matériau également très présent à l'époque romaine. Il taille les poutres et les éléments en bois entrant dans la construction des maisons. Il réalise aussi des meubles (tables, bancs, coffres...) et des objets du quotidien. Comme le bois résiste très mal à un séjour dans le sol, les archéologues ne retrouvent que peu d'objets de l'Antiquité réalisés en bois.



CENTURION

- 42 sesterces / jour
- 1250 sesterces / mois
- 15 000 sesterces / an

Le **centurion** est un légionnaire de grade intermédiaire au sein de l'armée romaine. Il s'agit d'un officier qui commande une des centuries (100 hommes) de la légion.

Il y a 59 centurions par légion. Le centurion joue un rôle d'encadrement de premier plan, participe aux réunions d'état-major et transmet les ordres de ses supérieurs aux soldats placés sous son autorité. Il est choisi pour sa bravoure et son aptitude au commandement et est souvent vénéré par ses hommes. Devenir centurion correspond à une importante promotion interne au sein même de l'armée. La nomination au grade de centurion est l'ambition de tout soldat lorsqu'il s'engage dans l'armée.

Le centurion et sa centurie habitent ensemble dans un des grands baraquements en bois du camp qui servent de logement aux soldats. Mais le centurion dispose d'un espace personnel plus vaste, en tête de ce baraquement.