

DU GRAIN À MOUDRE
L'alimentation à l'époque gauloise

A travers les objets présents dans le musée, il s'agit de retrouver les activités liées à l'alimentation gauloise ainsi que les techniques de transformation de la matière première en aliments.

OBJECTIFS	CAPACITES	ATTITUDES
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Appréhender la société gauloise par son alimentation. Pour cela : ✓ Comparer les aliments et les ustensiles gaulois à ceux d'aujourd'hui ✓ Etudier un ustensile particulier : la meule, sa fabrication, les traces laissées à travers le temps, son utilisation. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Saisir des informations ✓ Mettre en relation différentes informations et les replacer dans un contexte ✓ Mettre en place une démarche ✓ Travailler avec soin 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Savoir communiquer ✓ Respecter les règles de communication ✓ Travailler en équipe ✓ Curiosité et ouverture au monde en découvrant le quotidien des Gaulois.

DEROULEMENT DE LA SEANCE

Au musée, les élèves rechercheront les objets liés à l'alimentation et les restes d'aliments trouvés lors des chantiers des fouilles.

Un récapitulatif et un classement des données permettront de définir une ligne directrice du mode d'alimentation des Gaulois.

Une étude plus particulière sur l'objet "meule", permettra de mettre en évidence

- le matériau de départ utilisé pour sa fabrication,
- les traces laissées sur le terrain,
- sa fonction.

L'atelier se terminera par l'utilisation d'une meule pour produire de la farine et un échange sur l'efficacité de son utilisation sera débattu.



Meule en cours de fouille sur le site de Bibracte © Bibracte, Antoine Maillier/63135

MATERIEL A DISPOSITION

- ✓ Mallette pédagogique,
- ✓ Meule expérimentale
- ✓ Blé
- ✓ Fiches d'étude d'objet « meule »
- ✓ Feuilles
- ✓ Crayons

NIVEAU SCOLAIRE

- ✓ Cycle 2 : découvrir le monde
- ✓ Cycle 3 : sciences expérimentales et technologiques, histoire
- ✓ Cycle 4, Lycée : histoire, technologie

CE QUE L'ELEVE DOIT RETENIR

- ✓ Appréhender la société gauloise par son alimentation
- ✓ La démarche scientifique à partir de l'indice archéologique
- ✓ La démarche d'archéologie expérimentale

PISTES POUR LES ENSEIGNANTS

- ✓ Les apports nutritifs du blé.
- ✓ Les Gaulois mangeaient-ils équilibré?
- ✓ Construire un repas équilibré
- ✓ Tradition et culture culinaire
- ✓ La carpologie : la science des graines.