

A LA RECHERCHE DE LA RECETTE PERDUE

Il s'agit de mettre en place le principe de la démarche archéologique à travers une activité quotidienne : se nourrir. Pour cet atelier, l'objet archéologique à étudier et à analyser est un cake préparé avec des ingrédients utilisés à l'époque gauloise.

OBJECTIFS	CAPACITES	ATTITUDES
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Utiliser les sens de l'élève pour retrouver les composants et les étapes de fabrication d'un cake. ✓ Rechercher à travers l'exposition les ingrédients et ustensiles nécessaires à la préparation du cake 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Emettre des hypothèses ✓ Saisir des informations ✓ Trier et classer des informations ✓ Hiérarchiser les analyses à conduire ✓ Appréhender ce que l'archéologie nous apprend sur la nourriture gauloise ✓ Valider des hypothèses formulées. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Savoir communiquer ✓ Respecter les règles de communication ✓ Travailler en équipe

DEROULEMENT DE LA SEANCE

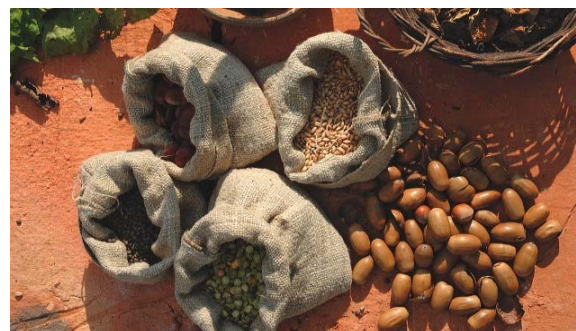
Dans un premier temps, le cake est partagé (1 part pour chaque participant) et analysé à travers les 5 sens (forme, aspect extérieur et intérieur, consistance, goût...)

Des hypothèses seront émises quant aux différents composants du cake et aux ustensiles utilisés dans la préparation.

Les élèves iront ensuite rechercher au sein de l'exposition permanente les indices concernant :

- la production de matière première (validation des hypothèses à l'aide du référentiel de graines et de l'exposition permanente)
- les ustensiles nécessaires à l'élaboration de la nourriture à l'époque gauloise

Une mise en commun des informations collectées sera ensuite réalisée sous forme de table ronde.



Céréales et légumineuses © Bibracte, Antoine Maillier

MATERIEL A DISPOSITION

- ✓ Mallette pédagogique
- ✓ Cake (préparé selon les normes requises par la loi)
- ✓ Référentiel de graines
- ✓ Pincettes de précision,
- ✓ Loupe
- ✓ Fiche de travail, feutres, feuilles, crayons

NIVEAU SCOLAIRE

- ✓ Cycle 2 : découvrir le monde
- ✓ Cycle 3 : sciences expérimentales et technologiques, histoire
- ✓ Collège, Lycée : histoire, S.V.T., technologie

CE QUE L'ELEVE DOIT RETENIR

- ✓ L'alimentation chez les Gaulois
- ✓ Les grandes étapes de la démarche archéologique expérimentale

PISTES POUR LES ENSEIGNANTS

Les aliments et habitudes alimentaires

- ✓ Sensibilisation aux ressources alimentaires à travers le monde
- ✓ Alimentation et développement durable.
- ✓ Santé et alimentation.