

## Projet 2011-2012 concernant les latinistes de 5° du collège Le Clergeon de Rumilly

### « Le petit gastronome gallo-romain »

Objectif : permettre aux élèves de s'approprier le patrimoine culturel et historique local à partir du thème de l'alimentation

Mise en place :

- Projet en lien avec le contrat d'objectif du collège : favoriser l'ouverture culturelle des élèves
- Projet en lien avec une structure culturelle du département :  
Musée archéologique de Viuz-Faverges  
Route de Viuz  
74210 FAVERGES  
Tél/Fax : 04 50 32 45 99

Président des Amis de Viuz : Michel Duret

Animateur culturel : Patrick Rendu (animateur culturel de la Société d'histoire et d'archéologie)

Directeur des fouilles du Thovey et secrétaire des Amis de Viuz: Alain Piccamiglio

- Projet présenté à l'ODAC pour l'attribution d'une aide aux projets de classes (parcours « initiatives ») dans le cadre des Chemins de la Culture (éducation artistique et culturelle)- dossier SIEL

**Elèves concernés :** 45 élèves latinistes de 5° du collège Le Clergeon c'est-à-dire deux classes

**Nombre d'heures d'intervention** de la structure culturelle partenaire : 16 heures

**Objectifs en relation avec le principal objectif cité ci-dessus :**

- découvrir l'archéologie et les connaissances du passé de notre région apportées par cette science
- amener les élèves à réfléchir sur les habitudes alimentaires liées au lieu et à l'époque de vie
- être capable de traduire des recettes en latin et de les réaliser ensuite
- s'approprier le vocabulaire latin de l'alimentation et l'étymologie de mots français
- apprendre à travailler une matière première
- faire partager cette expérience et susciter intérêt et curiosité

1<sup>er</sup> trimestre

**Objectifs** : - découvrir un site gallo-romain local où avaient lieu des repas  
- mieux connaître les habitudes alimentaires et la préparation des repas à l'époque gallo-romaine

**Activité** : visite guidée du site gallo-romain archéologique du Thovey à Faverges, du musée archéologique de Viuz et de la crypte de l'église de Viuz

(présentation d'une ferme auberge de l'époque gallo-romaine, son histoire jusqu'à nos jours, les pièces où avaient lieu les repas, l'endroit où ont été découverts des vestiges en relation avec la réalisation de ces repas, découverte des collections du musée : chaudron, ustensiles, poteries ainsi que l'alimentation de la population locale à l'époque)

**Articulation entre l'enseignant et le professionnel culturel** : préparation de la visite du site (occupation gallo-romaine en Haute-Savoie, nature et plan du site, champ lexical des lieux en latin)

**Mise en place pratique** :

- Déplacement en car à Viuz-Faverges : aller-retour Rumilly /Viuz-Faverges de 8h à 16h30 (frais de transport : 290 euros)
- Visite guidée du site, du musée archéologique et de la crypte par un animateur culturel (billets d'entrée : 4 euros par élève soit 4x45=180 euros )

**Réalisation des élèves** : un livret intitulé « Le petit gastronome gallo-romain » (ou « Le petit gastronome, guide culinaire de Haute-Savoie du temps des Gallo-romains ») mis en place et complété tout au long du projet. Au terme de cette 1<sup>ère</sup> étape il comporte :

- un plan de la mansio , ferme- auberge du Thovey
- la reconstitution des faits dramatiques qui s'y sont déroulés au III<sup>ème</sup> siècle après Jésus-Christ sous forme d'un bref récit illustré ou d'une planche de bande dessinée
- un inventaire des ustensiles et de la vaisselle utilisés au temps des gallo-romains, bilan de leur « régime alimentaire ».

2<sup>ème</sup> trimestre

**1<sup>er</sup> objectif** : mieux connaître l'archéologie et ses enjeux grâce à une présentation de la « vie » des vestiges

**Activité** : présentation des méthodes et techniques archéologiques, étapes des fouilles, précautions, contraintes, restauration, datation, ce qu'apporte l'archéologie...

**Mise en pratique** : intervention au collège de notre partenaire culturel, l'animateur du musée de Viuz-Faverges (matériel apporté par l'animateur : diaporama)

Durée d'intervention de l'animateur culturel : 2 heures par classe

**Réalisations des élèves** : - reconstitution d'une poterie (modalités à voir)  
- poursuite du livret : le « voyage » d'un vestige depuis son séjour dans le sol jusqu'à son exposition

**2<sup>ème</sup> objectif** : prendre conscience de l'habileté des potiers gallo-romains et leur importance dans la vie quotidienne des gallo-romains 3/3

**Activités** : présentation de diverses poteries et techniques de travail de la terre, réalisation par chaque élève d'une assiette et d'un gobelet en terre cuite.

**Articulation entre l'enseignant et l'intervenant culturel** : recherche préalable réalisée par les élèves sur la vaisselle et les ustensiles de l'Antiquité, comparaison avec ceux qui auront été vus au musée de Viuz, recherche sur les techniques de cuisson de la poterie et les différents matériaux utilisés dans l'Antiquité pour réaliser des poteries.

**Mise en pratique** : intervention au collège de notre partenaire culturel pour la présentation des techniques et la réalisation des élèves (matériel fourni par le partenaire culturel : pains de 5 kg d'argile Durcidur à 15,30 euros le pain, utilisation du four de potier de l'Association OSCAR de Rumilly à confirmer)

Durée d'intervention de l'animateur culturel : 3 heures par classe

**Réalisations des élèves** :- une assiette et un gobelet en terre cuite  
- poursuite du livret (une page intitulée « Petite histoire de la vaisselle antique », photos prises lors du travail de la terre et photos des pièces réalisées)

### 3<sup>ème</sup> trimestre

**Objectifs** : -se familiariser avec la cuisine antique gallo-romaine et le vocabulaire latin de l'alimentation  
-comparer l'alimentation à l'époque gallo-romaine et celle d'aujourd'hui

**Articulation entre l'enseignant et l'intervenant culturel** : traduction de recettes de cuisine écrites en latin par le Romain Apicius

**Activité** : réalisation des recettes traduites

**Mise en place pratique** : intervention au collège de notre partenaire culturel (ingrédients fournis par le partenaire, utilisation des cuisines du restaurant d'application du collège)

Durée d'intervention de l'animateur culturel : 3 heures par classe

**Réalisation des élèves** :- un repas romain dégusté dans la vaisselle, assiette et gobelet, qu'ils auront réalisée eux-mêmes  
- poursuite du livret (texte latin des recettes et leur traduction, photos des plats et du repas, réflexion sur les habitudes alimentaires à l'époque gallo-romaine, points communs et différences avec celles d'aujourd'hui)

**Réalisations finales qui permettront aux élèves de partager les savoirs acquis** :

- Deux poteries alimentaires ( une assiette et un gobelet) réalisées par chaque élève
- Un repas romain réalisé par les élèves pour la journée « portes-ouvertes » du collège avec reconstitution d'un triclinium et costumes d' « époque » pour les participants
- Un livret qui présentera les différentes étapes du projet ou un récapitulatif des acquis
- Un diaporama (power point) avec titre, photos, commentaires, musique...(à placer sur le site du musée de Viuz-Favennes)

- La prise de photos par des élèves ou des adultes
- La communication avec le site du collège, avec la presse, avec la mairie de Faverges et de Rumilly( ?)

Cette année, en suivant les cours de latin, je te propose de découvrir, ou en tout cas de mieux connaître,

l'histoire de notre région ainsi que son patrimoine culturel.

Pour cela nous allons nous intéresser à la vie quotidienne de nos ancêtres, les Gallo-Romains, et en particulier à leur alimentation : grâce à des sites et des musées de la région nous apprendrons quels aliments ils connaissaient, quels ustensiles, quelle vaisselle ils utilisaient, comment ils prenaient leurs repas, quelles recettes ils suivaient...Et tu seras amené à réaliser toi-même des recettes de cuisine antique, après les avoir traduites, et à présenter un repas romain lors de la journée « portes ouvertes » du collège.

Ce projet s'intitule « Le petit gastronome gallo-romain » et ce titre sera également celui d'un petit livret personnel que tu complèteras au fil des étapes et des découvertes que nous ferons. \_\_\_\_\_

Voici les principales étapes de ce projet :

<u>Etapes</u>	<u>Lieux</u>	<u>Dates et durée</u>
<u>classes</u>		
1 Découverte des vestiges 5° B-C d'une ferme auberge gallo-romaine 5°G-H	site du Thovey de Faverges	mardi 6décembre 2011 8h à 16h30
Visite du musée conservant les objets découverts sur le site et réalisation d'une mosaïque, revêtement du sol des salles à manger romaines	musée archéologique de Viuz	(déplacement en car)
.....		
2 Découverte de l'archéologie, la science qui permet de mieux 5°B-C connaître le passé 5°G-H	collège Le Clergeon Salle :... ?	mardi 10 janvier 2012 8h à 10 h 10h à 12h
.....		
3 Réalisation de poteries culinaires : Prise de conscience de l'habileté 5°B-C Des potiers et de leur importance Dans la société gallo-romaine 5°G-H	Association OSCAR de Rumilly	mardi 24 janvier 2012 8h à 11h vendredi 27 janvier 8h à 11h
.....		
4 Réalisation de recettes romaines 5°B-C 5°G-H	Collège Le Clergeon Restaurant d'application	mardi 13 mars 2012 8h à 11h 13h30 à 16h30
.....		

5	Présentation d'un repas romain	musée gallo-romain	vendredi 23 mars
5°B-C	dans une salle à manger reconstituée	de	8h à 18h30
5°G-H	et des vêtements portés par les Gallo-Romains	Saint Romain-en-Gal	

---

6	Présentation d'un repas romain latinistes	collège Le Clergeon	samedi 28 avril	les
	en costumes	salle : .... ?	9h à 12h	du
	collège			

Ce projet a obtenu une subvention du Conseil Général de Haute-Savoie. De plus, le collège ainsi que le Foyer Socio-Educatif participent financièrement également à la réalisation de celui-ci. C'est pourquoi toutes ces activités sont gratuites.

Je te demande néanmoins d'avoir une clé usb sur laquelle tu enregistreras les documents, textes et photos qui t'aideront à réaliser ton livret personnel.