

## Exposition temporaire :

« On n'a rien inventé ! Produits, commerce et gastronomie dans l'antiquité romaine »

du 15 juin au 24 novembre 2019



## Pistes pédagogiques

Fiche élaborée par Raphaël Besson, enseignant d'Histoire-Géographie, professeur relais auprès du Service éducatif des musées de Marseille

### Histoire - niveau CM1

Instructions Officielles: Et avant la France?

Celtes, Gaulois, Grecs et Romains : quels héritages des mondes anciens?

=> Pluralité des héritages ; histoire de la civilisation romaine des Gaules ; apports nombreux de la romanité : villes, routes, religion chrétienne

Le traitement du programme invite à évoquer les routes terrestres romaines.

Rien n'interdit de travailler également sur les routes maritimes et donc le commerce en Méditerranée et, par extension, les modes alimentaires, forme d'unification des territoires sous domination romaine.

**Une approche privilégiée** : étudier l'héritage romain dans nos modes de commerce et de consommation (transport, conditionnement des produits en vrac et au détail, gastronomie)



### Histoire - niveau 6<sup>ème</sup>

Instructions Officielles

Thème 3: L'Empire romain dans le monde antique

=> Diversité des sociétés et des cultures

Ce que préconisent les Ressources d'Accompagnement : « On cherchera de manière prioritaire à **faire comprendre aux élèves : (...) le rayonnement de la civilisation romaine (...)**

Sont évoqués ainsi des aspects concrets de la vie de l'Empire, liés au commerce et la vie quotidienne:

« Rome est aussi le principal moteur de l'activité commerciale dans l'empire et le point de convergence de toutes les grandes routes commerciales. Vers elle, **sont transportés produits de luxe, esclaves, fauves pour les jeux, matériaux de construction et, surtout, le blé des provinces**

(Afrique, Égypte...), destiné à assurer le ravitaillement de la plèbe urbaine et dont le transport et le **stockage** conduisirent les empereurs Claude et Trajan à construire d'impressionnantes infrastructures portuaires à Ostie. »

La notion de **romanisation** incite à s'intéresser à la vie locale dans ses aspects quotidiens d'unification des territoires .

**Une approche possible** : étudier l'héritage romain dans nos modes de commerce et de consommation (transport, conditionnement , produits en vrac et au détail, gastronomie).

### Langues et Cultures de l'Antiquité Niveau 5ème et 4ème

Programme : Vie privée, vie publique

\* L'habitat

\* La vie quotidienne.

L'exposition permet d'aborder directement ces thèmes.

### Langues et Cultures de l'Antiquité - niveau 3ème

Programme : Vie familiale, sociale et intellectuelle

\*Rome et les provinces ( Sicile, Gaules )

L'intitulé du programme invite à découvrir les relations entre Rome et des territoires dominés mais aussi organisés et intégrés par le commerce.

---

### Enseignements Pratiques Interdisciplinaires ( EPI) ( au cycle 4 ) niveau 5ème, 4ème et 3ème

Disciplines susceptibles d'intervenir dans ces EPI au-delà du Français et des Langues et Cultures de l'Antiquité :

- *Technologie* : attendus de fin de cycle : « Regrouper des objets en familles et lignées. L'évolution des objets; impacts sociétaux et environnementaux dus aux objets; cycle de vie »

Exemple de situation, d'activité et de ressources pour les élèves: l'analyse du fonctionnement d'un objet technique, de son comportement, de ses performances et de son impact environnemental.

Proposition pour croisement avec d'autres enseignements sur le thème de l'alimentation:

«L'évolution technologique en matière de production, de transport, de conservation des ressources alimentaires à l'échelle locale, européenne, mondiale ; moyens techniques pour garantir la sécurité alimentaire.»

- *SVT* : proposition : « **Aliments, alimentation** : gestion mondiale des ressources alimentaires ( production, transport, conservation)

- *Physique* ? Constitution et états de la matière. Changements d'états de la matière, conservation de la masse, variation du volume...

---

### **D'autres approches possibles :**

LCA : initiation à l'épigraphie latine ( lecture et traduction des inscriptions sur amphores ; comparaisons avec étiquettes de produits actuels)

LCA et Histoire:

- À partir de la lecture des cartouches sur les amphores de vin ou de poisson, repérer les éléments de caractérisation du produit ( nom du produit, qualité, poids, nom du négociant...) et les comparer avec les rensei-

gnements inscrits sur les étiquettes de bouteilles de vin ou les conserves de poisson actuelles. Vers un processus de label? Appellation d'origine?

- Retracer le trajet du produit : production, transport, lieu de consommation.
- Évolution des goûts alimentaires ( exemple : les maquereaux assaisonnés avec de l'aneth , de la coriandre... , les olives consommées selon leur degré de maturité...)

LCA, Technologie, SVT et Physique :

- Quels contenants pour les produits alimentaires? Amphores, jarres, cratères tonneaux... Différencier transport de vrac et commerce de détail.
- Observer les différences de modes de conservation des denrées : hier, dans l'huile, le sel ... / Aujourd'hui, conserve, réfrigération, sous-vide.
- Se pencher sur le mode de fermeture des amphores, par exemple de vin ( sceaux) dans une perspective comparative avec les bouteilles de vin actuelles ( bouchons de liège, plastique) : réflexions sur la qualité de la conservation, notion de putréfaction, produit éventé...
- Travail sur recyclage des amphores inutiles ( cf. cimetières marins de céramiques, notion de pollution)