



*Promo 6^e 2021-2022 :
Archéologie expérimentale
au Musée des Tumulus
de Bougon*



Partons à la découverte de
l'archéologie expérimentale
et de la vie quotidienne à la
préhistoire !

(Chasse et alimentation)

**1^{er}, 5 et 7 octobre 2021
6A-6B-6C :
pour la fête de la
science**



Voici les 3 questions que nous allons nous poser au Musée des Tumulus de Bougon :

Au Néolithique :

Comment chasser avec un propulseur et une sagaie?

Comment construire les tumulus de Bougon?

Comment faire de la farine de sarrasin?



Pour cela, utilisons la méthode scientifique :

- des hypothèses, des questions
- l'étude des vestiges
- des expériences
- des comparaisons
- un bilan



**C'est parti pour
3 jours de
foliiiiiiiie**

1^{er} octobre : comment chasser avec un propulseur et une sagaïe?

Mise au point sur
la préhistoire :
tout le monde
écoute



Mr Christian Leppers,
c'est lui ;)

**Questionnements et étude des vestiges
avec Mr Christian Leppers,
archéologue expérimentateur,
venu de l'université de Liège
rien que pour nous ;)**



Un propulseur
c'est ça

Maintenant, expérimentons!

A la une...



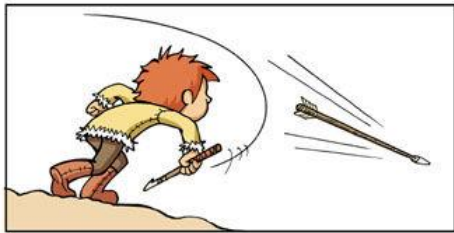
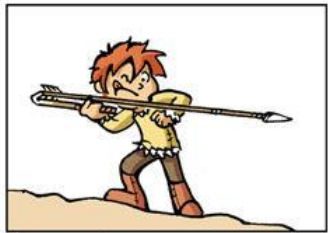
A la deux...



A la troiiiiiiii!!!!



**Et bim,
dans
l'ours**



Tir au propulseur



Crochet de propulseur en bois de renne
(reproduction de Florent Rivère)



Pointes de sagaie en bois de renne et silex
(reproductions de Florent Rivère)



**Notre
propulseur**

1^{er} octobre : Comment construire les tumulus (tombe) de Bougon?

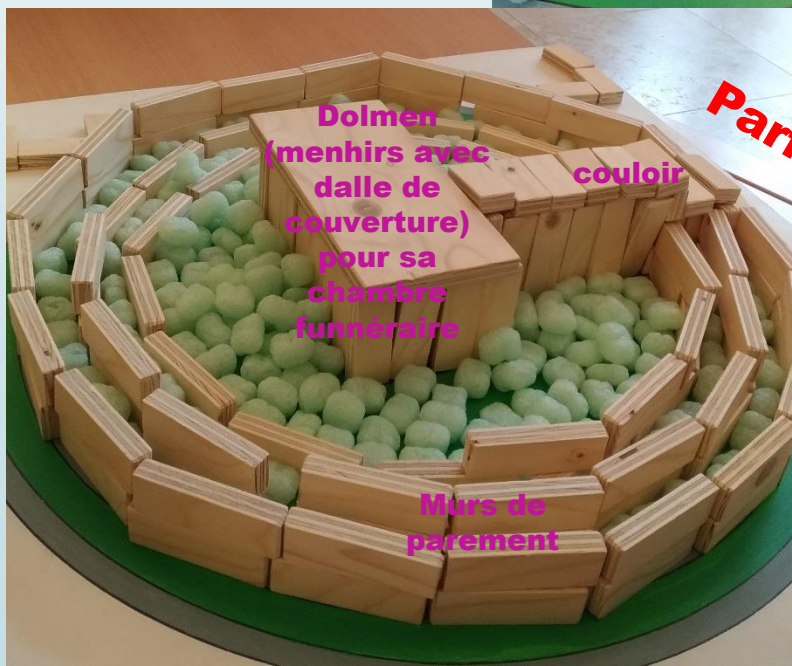


On étudie l'architecture des tumulus sur le site de Bougon

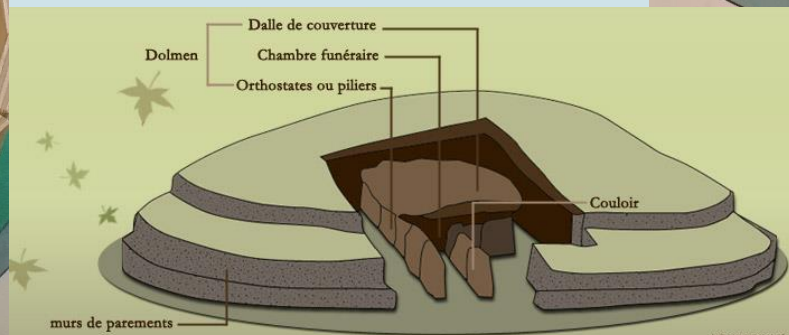




Puis on expérimente



Parfait ;)



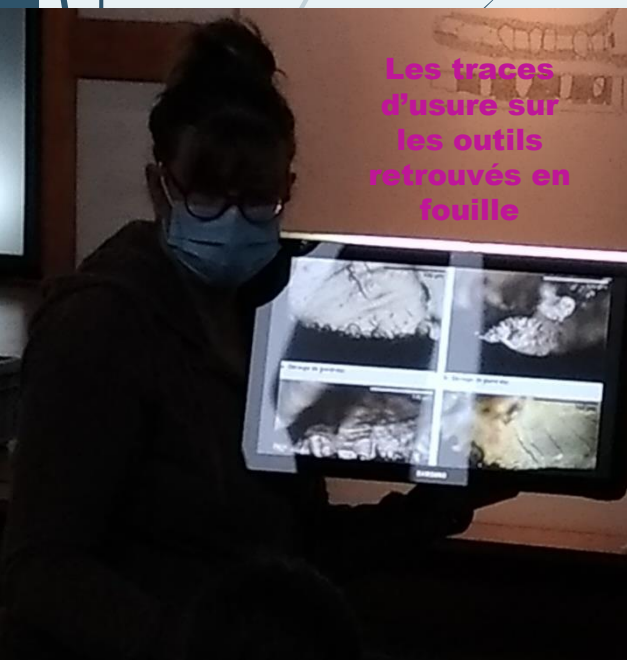
Un p'tit
sourire?!



5 et 7 octobre :
Comment faire de la
farine de sarrasin
au Néolithique?



Les outils
pour couper le
sarrasin



Les traces
d'usure sur
les outils
retrouvés en
fouille



On écoute
les
explications



La vie
sédentaire au
néolithique



Des haches pour défricher

Voici les vestiges utiles à l'agriculture, exposés dans le musée



Des lames en silex



Des meules



Des couteaux



Par groupes, le but du jeu est de retrouver l'objet et de le présenter aux copains





Explications avec Emilie!



Par là les vestiges!



Des lames, des lames!! Oh des lames encore!



Ça tu vois c'est une hache!

**Et maintenant expérimentons :
Travail du sarrasin sans coque
pour le moudre en farine**



Du sarrasin sans coque

à la farine



Notre champ, planté rien
que pour nous en juin



"Opération Moisson"
Les 5 et 7 octobre 2021

fête de la Science 30 ans
TOMILLAS DE BORDON



**Sans coque, c'est trop facile!
Expérimentons alors comme au néolithique
et pour cela... allons couper le vrai sarrasin !**



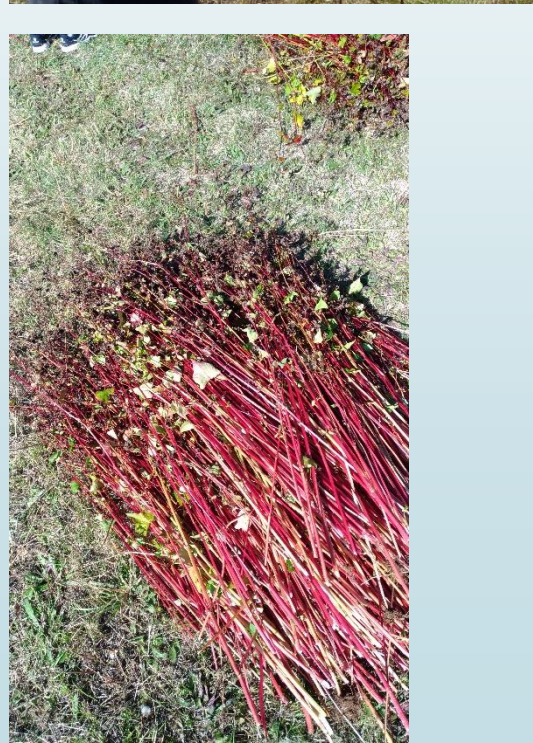
**Nos outils,
réalisés comme
au néolithique
(par ArkéoFabrik)**





Ça bosse dur!



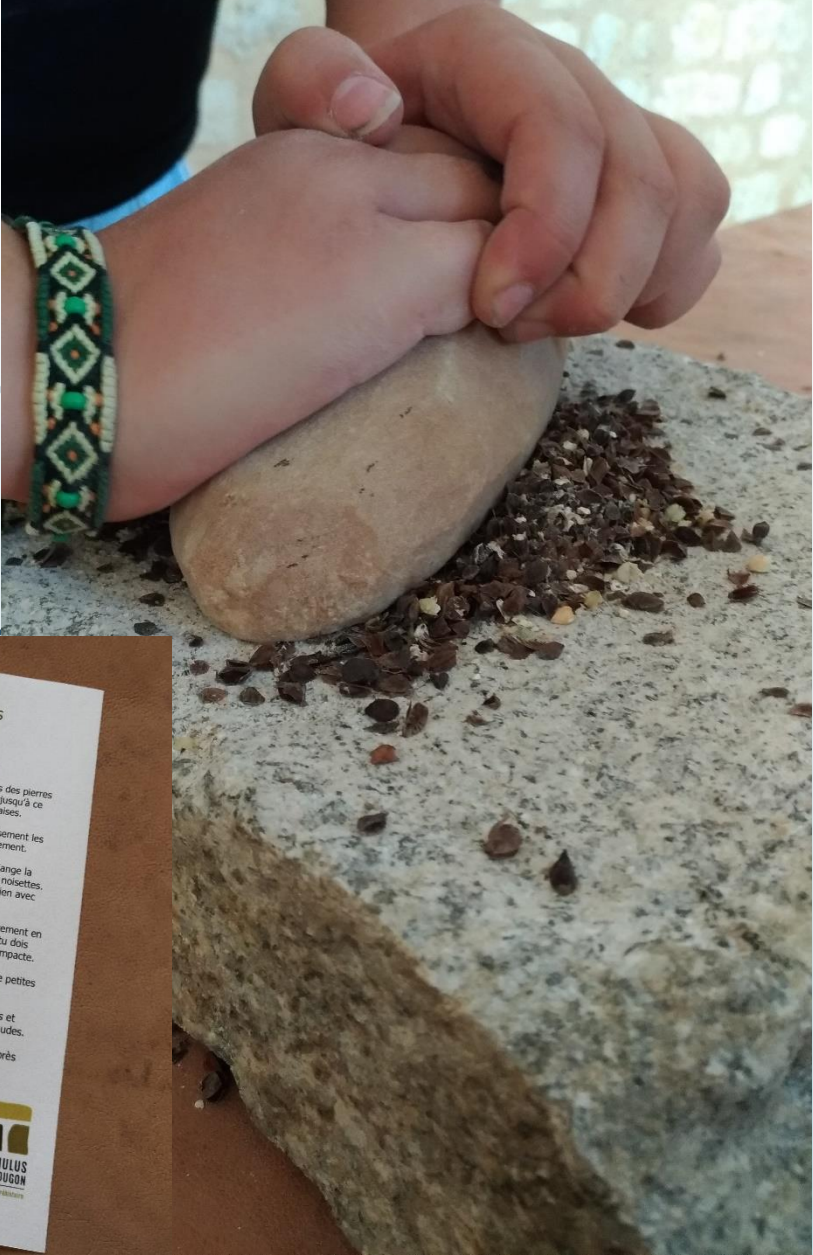


Egrainage sur peaux de bêtes, tri, tamisage



On obtient du vrai sarrasin... avec les coques cette fois, à peu près trié

Le travail est beaucoup plus difficile avec les coques, la farine est moins blanche, plus grossière, et la quantité obtenue divisée par 10



La recette à faire à la maison avec la farine de sarrasin

Galettes aux noisettes

Marche à suivre :

1. Allume un feu sous des pierres plates et entretien-le jusqu'à ce qu'il y ait de belles braises.

2. Décortique soigneusement les noisettes, broie-les finement.

3. Dans un saladier mélange la farine de sarrasin et les noisettes. Ajoute le miel. Malaxe bien avec les doigts.

4. Verse le lait progressivement en continuant de mélanger, tu dois obtenir une pâte assez compacte.

5. Étale-la afin d'obtenir de petites galettes.

6. Dépose-les sur les pierres et recouvre-les de cendres chaudes.

7. Les galettes sont cuites après environ 10 minutes.

Ingrédients :

- 150 g de farine de sarrasin
- Un bon bol de noisettes
- Une tasse de miel
- Un bol de lait

Idée :

Tu peux remplacer les noisettes par la même quantité de noix.



Merci à tous pour votre participation et votre bonne humeur ;)



Merci à toute l'équipe du musée des Tumulus de Bougon!

Et merci à Véro, Alexis, Virginie, Camille, Stéphane et Greg ;)

