



Mallette pédagogique Atelier meunerie

Conçue par :

St. Zugmeyer (AMU)

M.-L. Courboulès (MDAA)

M. Sucal (Lycée technique des Alpilles)

H. Canelli (Elève en CAP taille de pierre)

S. Herrera

2021

Les p'tits gallo – romains

<https://ptitgallromains.hypotheses.org/>

ptitsgalloromains@yahoo.com



Inventaire de la mallette : Atelier meunerie et pain

Cette mallette comporte deux types de matériels pédagogiques :

- du matériel destiné à être conservé par l'école/les élèves
- du matériel prêté pour la semaine d'atelier qui doit être rendu **en bon état, propre et emballé correctement**

A CONSERVER :

- **Livrets destinés aux élèves :**
 - 1 livret Inrap « *Découvre l'archéologie avec Tip Taupe* »
 - 1 livret MDAA « *la cuisine romaine* »
- **Supports pour la classe :**
 - 2 frises chronologique (Inrap)
- **Livres destinés aux l'école (1 exemplaire par école) :**
 - L'archéologie à petits pas de R. de Filippo et R. Garrigue
 - La Gaule Romaine à petits pas de O. Blin et B. Lefort
 - Les Romains de E. Dars et E. Teyssier
 - La maison romaine de J.-P. Adam
 - Le latin de cuisine de M. Chérubini



LES ATELIERS :

- **Pour l'atelier farine :**
 - 1 petite meule en pierre.
 - Des grains de blé à moudre
 - 1 passoire
 - 1 gros pinceau
 - 1 plateau
- **Pour l'atelier pain :**
 - 2 kg de farine.
 - Sel
 - Huile d'olive
 - 4 sachets de levure
 - 3 grands plats
 - Couteaux en bois
 - Four à pizza portatif

6 pots contenant différents grains de céréales et différentes farines
Planches plastifiées sur la meunerie et la boulangerie

- **A prévoir en plus pour l'Atelier :**

Une ralonge, torchons, une cruche d'eau, une spatule en bois ou plastique

