Un merci chaleureux à Véronique qui a réalisé de nombreux dessins présents dans ce carnet ainsi que notre Félicien !

Le Musée du Félicien

73220 ARGENTINE

04 79 44 33 67

infos@museedufelicien.com

www.museedufelicien.com

Edition 2020

Siret 217 300 193 00059

Livret de découverte du Musée du Félicien

pour les élèves au collège

Le quotidien filmé des paysans d'autrefois

NOM : _____

Prénom : _____

Classe : _____

Date : _____

Avec ce carnet, tu vas partir à la découverte de la vie d'autrefois… C'est un peu la vie de tes ancêtres.

C'est la jeunesse de personnes âgées de plus de 80 ans aujourd'hui, que tu connais peut-être encore et qui habitaient à la campagne.

Grâce aux films et aux objets présentés au musée, tu pourras répondre aux questions et trouver la solution des devinettes, compléter les phrases dans lesquelles il manque des mots, comparer ta vie aujourd'hui avec celle d'il y a cent ans.

Conclusion

Donne tes impressions.

Tu peux faire une liste d'adjectifs, de mots, de verbes pour évoquer et qualifier la vie des paysans d'autrefois.

Les travaux agricoles

Souviens-toi des scènes des films projetés dans ce musée.
Que faisaient Félicien et sa famille au fil des saisons ?

Au printemps :	En été :
En automne :	En hiver :

Introduction

Il y a 100 ans, la vie était très difficile et différente de celle d'aujourd'hui. L'électricité et le téléphone n'étaient pas présents dans les villages ; il n'y avait pas de télévision, d'ordinateur, de four à micro-ondes, pas de frigo. Les maisons n'avaient ni salle de bains, ni toilettes. Elles étaient composées d'une grande cuisine, d'une ou deux chambres, d'un grenier et d'une cave. Le foin était stocké dans la grange. L'étable abritait les vaches, un âne ou un mulet.

Beaucoup de maisons étaient situées plus haut dans la montagne, loin du centre du village. Tous les déplacements se faisaient à pied. Seules quelques personnes plus riches possédaient une voiture ou un vélo. Le train à vapeur commençait à relier les principales villes.

Les habitants de la vallée étaient presque tous paysans : ils devaient cultiver la terre et élever des animaux pour vivre. Les vaches donnaient leur lait, transformé ensuite en beurre et fromage. Le pain était préparé avec le blé et le seigle cultivés dans les champs. Le cochon, élevé et tué à la ferme, procurait l'essentiel de la viande. Les travaux agricoles se faisaient au rythme des saisons. La culture et la vente du tabac à l'Etat était la seule façon de percevoir de l'argent une fois par an.

Les gens fabriquaient eux-mêmes ce dont ils avaient besoin : leurs meubles, leurs vêtements, leurs outils. Au village, certains paysans étaient aussi artisans : menuisiers, forgerons, meuniers…

C'est au marché ou dans les commerces des petites villes voisines que l'on pouvait acheter ce qui n'était pas produit à la maison : le sel, le riz, le sucre, le tissu...

Le foin

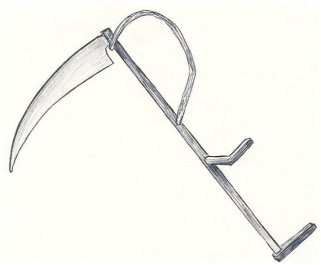
Qu'est-ce que le foin ?

_____

A quoi sert-il ?

_____

A l'aide des illustrations, décris les différentes étapes de la fenaison :



d'autrefois

Je porte un tablier de cuir et je fais rougir le fer dans la forge : j'attise le feu avec un soufflet. Mes outils sont le marteau, l'enclume, un étau, de nombreuses pinces et ma grande force. **Je fabrique des clous, des faux, des serpes, des lames de couteaux, des haches, ...**

Je suis un : _____

On m'appelle aussi un : _____

Je travaille sur les pieds des chevaux. J'utilise des clous, des pinces, des marteaux. **Je fabrique des fers à cheval**. *Avant je soignais aussi les animaux avec : des entraves, un trocart, un émouchet, un écarteur, un coupe-queue, une tondeuse…*

Je suis un : _____

Je travaille le cuir : je le coupe avec un couteau à pied droit, j'utilise des pinces, un formoir, un lissoir, ... **Je couds pour faire des colliers, des selles et l'harnachement des chevaux.**

Je suis un : _____

Je transforme la toison des moutons avec : une canetière, des cardes et des peignes, un porte-fuseaux, un dévidoir-envidoir et surtout un rouet pour obtenir du fil de laine. **Après vous pourrez tricoter !**

Je suis une : _____

Source : outils des artisans / Véronique Azire / Editions De Borée

Quelques métiers

Je travaille le bois avec : une varlope, un doloire, un pied de biche, une tarière, une scie de travers, un marteau arrache-clou, une herminette, un bédane, un ciseau à mortaise, une fausse-équerre, un amorçoir, … **Je réalise des poutres, des chevrons, des liteaux pour construire des toits.**

Je suis un : _____

J'utilise aussi le bois avec les outils suivants : une servante, différents rabots, un établi, une presse, un mètre, une équerre, un compas, un trusquin, une scie égoïne, une scie à guichet, … **Je fais des meubles, des escaliers, des fenêtres ...**

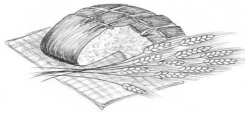
Je suis un : _____

Je travaille le fer et j'utilise : un calibre pour mesurer une roue, un gabarit de jante, une plane, un tour à rais, un compas à roue, un tour à bois, une forge, … **Ces roues serviront pour les brouettes, les chariots, ...**

Je suis un : _____

Je travaille avec des branches d'osier, de noisetier ou des tiges de ronce et j'utilise : un épluchoir, une grosse aiguille en bois, un départoir, une serpette, un sécateur, un fendoir, … **Je fabrique des hottes, des paniers, des entourages de bonbonnes, ...**

Je suis un : _____



Du grain au pain

<u>Complète les phrases et replace-les dans le bon ordre de 1 à 7</u> :

☐ On coupe le blé avec la _____.
C'est la récolte ou les _____.

☐ On se rend au _____ pour la cuisson.

☐ On apporte les _____ au moulin pour les faire moudre par le _____.

☐ A la maison, on prépare la pâte à pain dans le _____.

Quels sont les ingrédients nécessaires :

_____

_____

☐ On jette les grains dans la _____ : les **semailles**.

☐ On creuse la terre avec la _____.
C'est la période des _____.

☐ On sépare les grains des _____ en battant fort avec un _____.

La lessive

Quels objets exposés dans cette salle servaient pour faire la lessive autrefois ?

_____

_____

_____

La fréquence des lessives était bien différente de celle d'aujourd'hui. Pourquoi ?

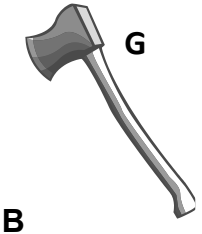
Qu'utilisait-on comme produits de lavage ?

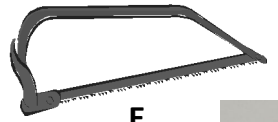
1/ _____

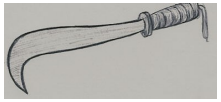
2/ Plante à fleurs roses qui pousse le long des ruisseaux, des zones humides et des talus à l'état sauvage :

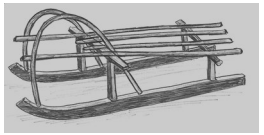
_____

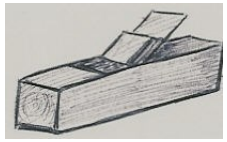
Les outils du bois

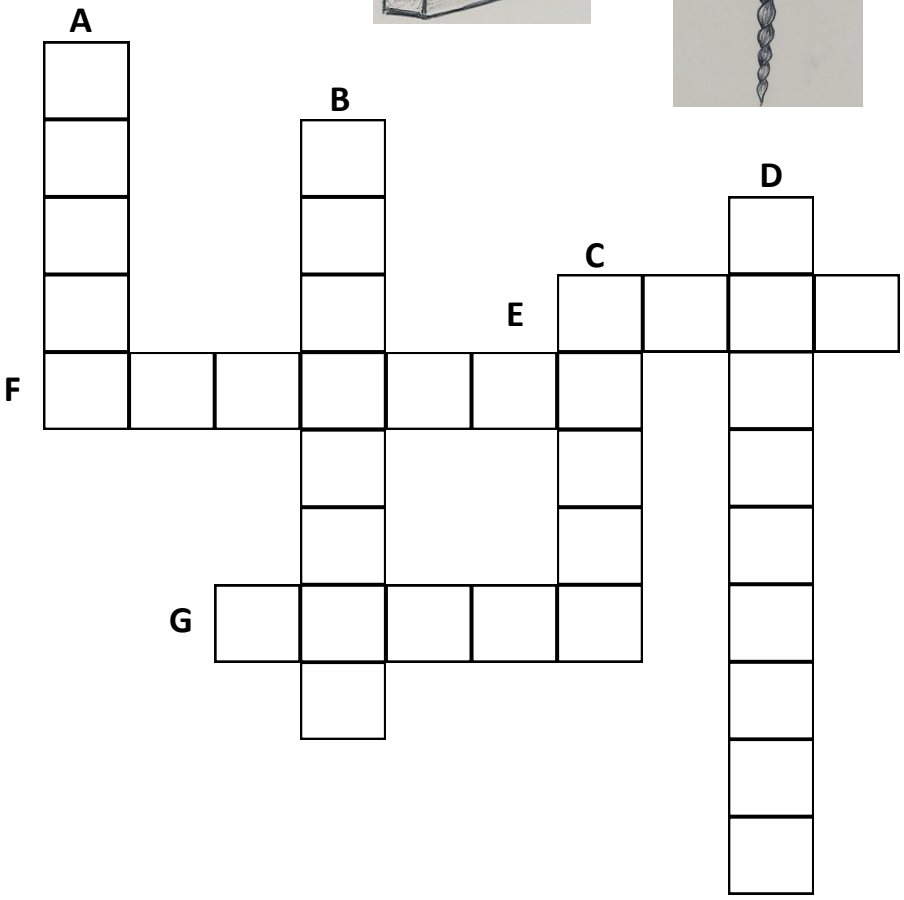












Le bois

Le bois était la matière indispensable en 1900.

Il servait pour les meubles, les outils, la construction. Presque tous les objets de la vie quotidienne étaient en bois, souvent fabriqués par les cultivateurs eux-mêmes.

Le bois était un matériau très pratique, solide, qui se travaillait assez facilement, avec des outils simples. Cela permettait de fabriquer des objets durables souvent réutilisés par les enfants des paysans devenus adultes.

Les familles qui ne possédaient pas de parcelles de bois bénéficiaient d'un « droit d'affouage » qui les autorisait à couper des arbres selon leurs besoins sur les terrains de la commune. Cette tradition existe encore dans certains villages comme Argentine.

Les tronçonneuses n'existaient pas encore. Les hommes travaillaient avec des haches et des scies. Un âne, un mulet ou un cheval tirait les gros troncs.

Dans la cuisine,
on faisait du feu dans le poêle même en _____.

Pourquoi ?

_____

_____

La vie en _____

<u>Trouve le titre de cette page à l'aide des 3 définitions</u> :

- ***Pâturage d'été, en altitude, dans les Alpes et, par extension, dans les autres massifs montagneux.***
- ***Opération qui consiste à mettre un troupeau dans un pâturage d'altitude.***
- ***Saison passée par les troupeaux dans les pâturages d'altitude.***

Comment était rémunéré le _____
qui gardait le troupeau de vaches ?

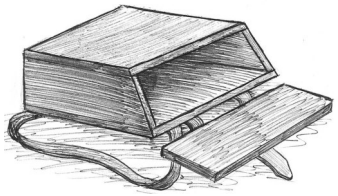
Quelles étaient ses fonctions (les 4 principales) ?

A qui appartenaient les vaches du troupeau ?

Pendant quels mois les bêtes et les hommes restaient en alpages (c'est toujours le cas aujourd'hui) ?

Quelles sont les deux principales races de vaches en Savoie ?

L'école en 1900



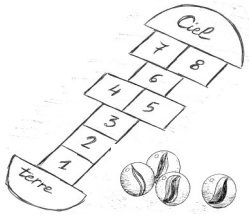
En 1900, la vie des enfants était très différente de celle d'aujourd'hui… A la campagne, leur emploi du temps était établi en fonction des travaux agricoles. Les enfants aidaient leurs parents, surtout dans les champs.

Beaucoup d'élèves manquaient la classe pour aller garder les _____ ou les _____, ramasser les pommes de terre, cueillir les fruits, vendanger... Malgré ces activités fatigantes, **« l'école, c'était une récréation ! ».**

Les classes maternelles comme les vôtres ont remplacé la classe enfantine qui accueillait les enfants dès 5 ans avant l'entrée au CP.

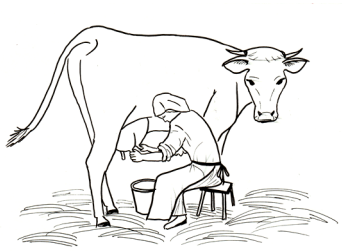
Le jour de repos était le _____. Ils allaient à l'école aussi le samedi.

Les vacances d'été avaient lieu en _____ et en _____. C'était la période réservée aux récoltes, aux vendanges.



Tôt le matin, beaucoup allaient aussi au catéchisme avant l'école.

Ils s'amusaient pendant les récréations et sur le chemin de l'école. Le trajet était parfois très long entre l'école et la maison, et tous les enfants s'y rendaient à pied, même en hiver, quel que soit le temps. Ils fabriquaient eux-mêmes leurs jeux : sifflet en bois, cordes à sauter …



Pour faire beurre et fromage

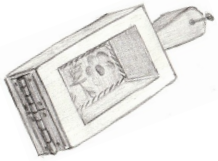
Le _____ est la matière première indispensable.

Tous les matins et tous les soirs il faut _____.

<u>Pour faire du beurre</u>, on laisse reposer le lait dans un grand récipient appelé **jatte** ou dans un seau.

Le lendemain, on récupère la _____ sur le lait avec une petite pelle en bois appelée « **copette** ».

On verse cette crème dans la _____.



On bat très fort et longtemps.
La crème durcit et se transforme en _____ mis dans des **moules en bois.**

<u>Pour faire le fromage</u>, il faut _____ le lait dans un **chaudron** pendu dans la _____.

Après quelques minutes, on ajoute de la **présure** ou du vinaigre. Le lait épaissit : **il caille**. On brasse ce caillé avec un **fouet en bois** : le « **brachu** ».

Le fromage blanc est pressé puis égoutté dans des **moules percés** : des faisselles. On démoule les fromages. On les laisse sécher dans la _____. Quand la _____ se forme, il faut les retourner et les saler plusieurs fois.

Du raisin au vin

Comment nomme t'on un pied de vigne ?

_____

Quel mot désigne une rangée de pieds de vigne ?

_____

On ne dit pas une branche de vigne mais ?

un _____ quand c'est encore une jeune pousse de l'année, avant sa lignification (de couleur verte) ;

un _____ quand on parle d'une branche de vigne de l'année, à partir du moment où elle est lignifiée (de couleur marron).

Quels sont les travaux à réaliser dans la vigne et avec quels outils ?

En fin d'hiver et au printemps	**Septembre**

L'école en 1900

Quel examen marquait la fin de l''école primaire ?

Quel objet servait à ranger les crayons ?

Quel était le vêtement obligatoire pour les élèves et leur maître (ou maîtresse) ?

Qui fabriquait le cartable en bois ?

Que devaient faire les enfants à l'école pour aider les instituteurs (ou institutrices) ?

Quel est le nom du morceau de papier utile pour faire sécher l'encre sur les cahiers ?

Qu'utilisaient les enfants à la place du stylo bille ? Comment s'en servaient-ils ?

Les objets de la maison

Galoche cloutée

Brique

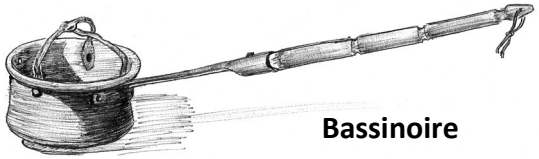
Tomme

« Tupine » ou saloir

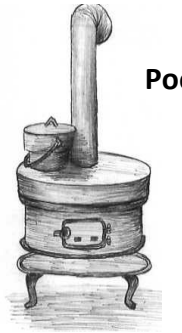
Pétrin

Baquet

Feuilles de maïs



Bassinoire



Poêle

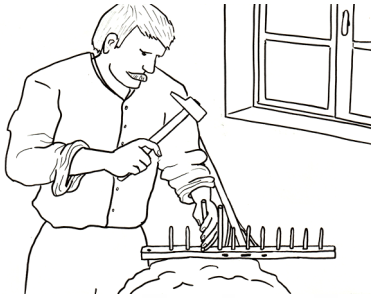
Baratte

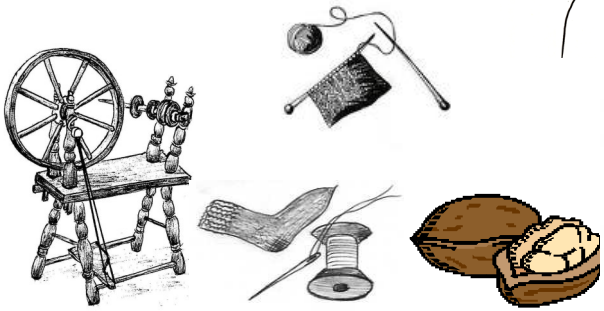
« Cruéju » ou lampe à huile

<u>Que faisait-on en 1900 pendant les veillées</u> ?

<u>Trouve les activités en t'aidant des dessins ci-dessous</u>.

<u>Commence tes phrases par un verbe à l'infinitif</u>.





La veillée

En 1900, dans notre région, l'hiver était long et très froid. A cause du gel et de la neige, on ne pouvait plus travailler dans les champs. Mais les paysans ne s'ennuyaient pas. Ils profitaient de cette saison pour faire, à l'intérieur, beaucoup de petits travaux qu'ils n'avaient pas le temps de réaliser le reste de l'année.

Les familles se retrouvaient, chez les unes ou chez les autres, pour passer la soirée entre amis et entre voisins.

C'était aussi l'occasion de s'informer sur ce qui se passait en dehors du village. Les personnes, qui savaient lire, achetaient parfois un journal et le lisaient à haute voix.

Ils bavardaient et chantaient tout en travaillant. Parfois ils mangeaient ensemble : on appelait cela **les veillées**…

Dans la caisse, tu vois du _____.

Avec les _____

on remplit des matelas ;

avec les grains on nourrit les _____.

En Savoie, Haute-Savoie et dans le Nord de l'Italie, on fait de la farine avec le maïs : la « polenta » que l'on mange encore bien souvent.

Oter les feuilles de maïs, attacher les épis ensemble pour les faire sécher, c'était aussi une des activités des veillées. On disait : « **débourrer le maïs »**.

<u>Complète le texte avec les noms des objets de gauche</u> :

C'est la Foncine qui prépare à manger pour tout le monde ; elle fait _____ la polenta, les pommes de terre, la soupe sur le _____.

Le repas est toujours accompagné d'un morceau de pain dont la pâte a été préparée dans le _____.

Le matin, avant d'aller _____ les vaches, Félicien boit un grand bol de café fait avec des grains d'orge grillés. Après, il mange un morceau de _____ ou du lard avec la soupe de la veille.

Pour conserver les aliments, on les met dans des _____ avec du sel, de l'huile ou de la graisse de cochon.

La Foncine fabrique le beurre dans la _____.

Le matelas du lit est fait avec une paillasse pleine de _____ .

Avant d'aller se coucher, on met une _____ chaude sous les draps ou on les réchauffe avec une _____.

Pour se chausser, on porte des _____.

Le soir, on allume le « _____ » ou la lampe à _____ pour éclairer.

Pour se _____, on va chercher de l'eau à la fontaine. On la chauffe sur le poêle puis on la verse dans le _____ en bois ou en fer.

La vie dans la maison

La cuisine était la pièce principale où se retrouvaient tous

_____

Cette pièce servait aussi de :

_____

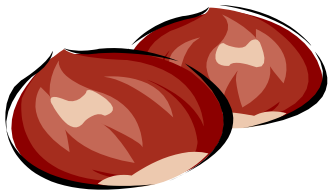
_____

_____

La vie à plusieurs générations dans une même maison et souvent dans seulement deux ou trois pièces entraînait des inconvénients. Lesquels ?

Quels en étaient quand même les avantages ?

Les châtaignes



Dans cette partie de la vallée de la _____ et dans d'autres endroits en Savoie, il y a beaucoup de **châtaigniers**.

En _____, les habitants ramassaient beaucoup plus de châtaignes qu'aujourd'hui.

On les faisait sécher au _____.

Elles servaient pour se nourrir en _____.

Ce fruit du châtaignier est enfermé dans une **bogue** : attention ça pique ! Sous la première peau, se cache une **amande** divisée en plusieurs graines comestibles.

Ce fruit est appelé _____ lorsque l'amande est entière à l'intérieur de la même bogue.

Il faut toujours fendre la première peau avec un couteau avant de les faire cuire.

On peut les préparer de plusieurs façons :

- **grillées** sur le poêle ;
- **pochées** à l'eau puis mangées froides à l'école ou pendant les travaux des champs ;
- **cuites à l'eau**, on enlève la deuxième peau, on les met dans un bol ou une assiette de lait chaud le soir à la place de la soupe.