

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 enfants en CM1 et/ou CM2



*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...

La vigne



Quel est le nom d'un pied de vigne ?

D'une rangée de pieds de vigne ?

Quels travaux d'entretien réalisait Félicien et les autres paysans en fin d'hiver ou au début du printemps dans la vigne et avec quels outils ?

 /

 /

 /

 /

 /



Quelques métiers d'autrefois

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 faire des toits.**

Je suis un : _____

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 : _____

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 transforme la toison des moutons avec : une canetière, des cardes, 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 : _____

Le recyclage autrefois

Tout était utilisé et réparé jusqu'à l'usure complète des objets ou des vêtements. On ne jetait rien !

Que faisait-on avec :

Un épi de maïs ? _____

Un drap usé et déchiré ? _____

Une poêle percée ou une casserole avec le manche cassé ? _____

Des fruits trop mûrs ? _____



Du grain au pain

Complète les phrases et
replace-les dans le bon ordre de 1 à 7 :

- 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

Tu as devant toi des objets utilisés autrefois pour faire la lessive : la planche pour frotter le linge sale avec une brosse, la pince pour ne pas se brûler, etc.

Qui faisait la lessive ?

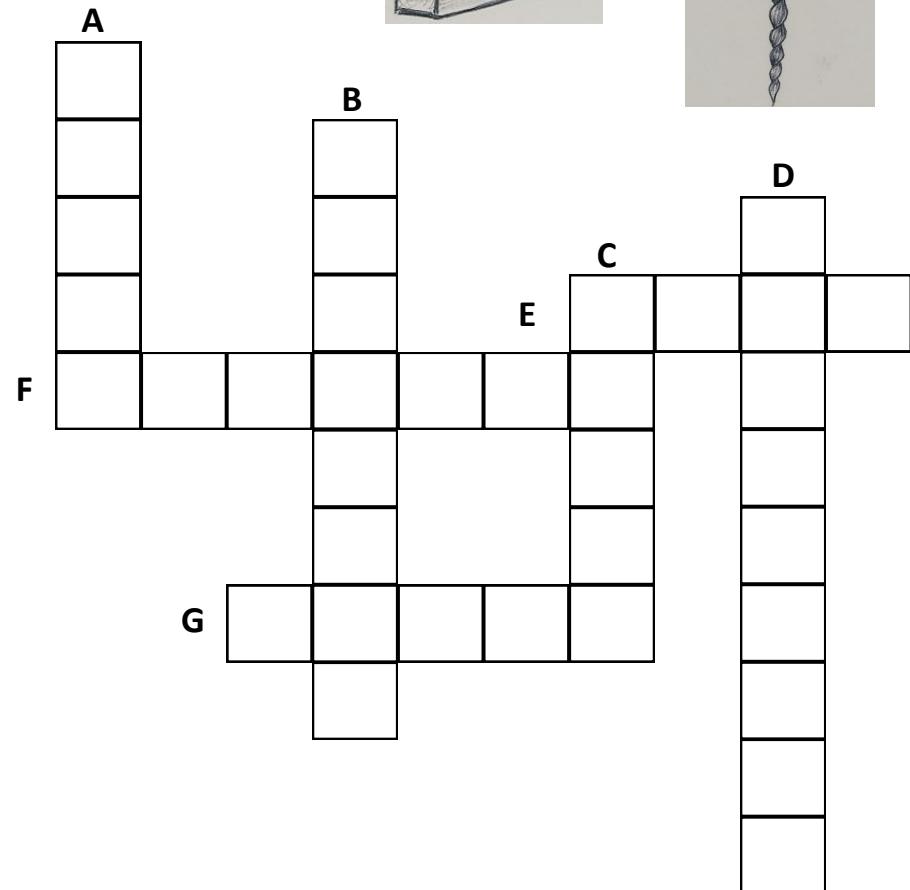
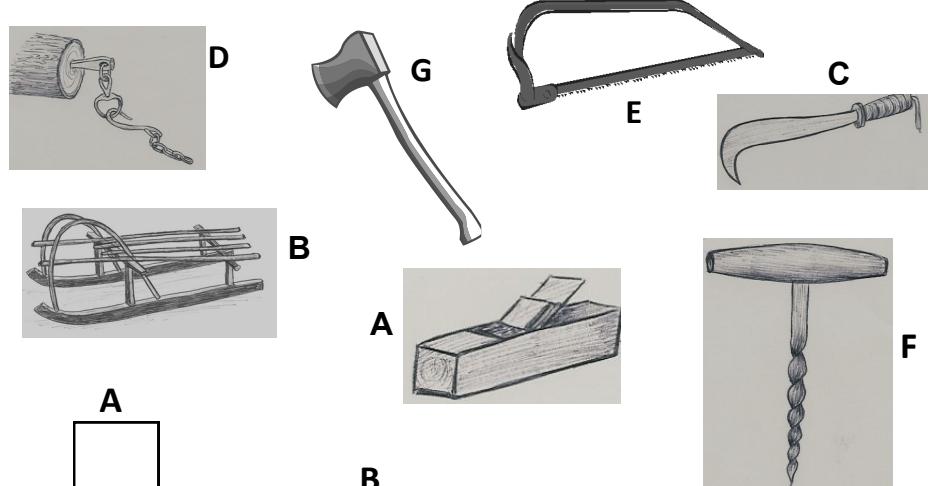
Dans quel récipient faisait-on bouillir l'eau ?

De quoi se servait-on à la place de la lessive en poudre ou liquide d'aujourd'hui ?

Où fallait-il aller pour rincer le linge ?

Prends le temps de regarder les chaussures, les outils du forgeron, les coiffes, la baratte, le moule à beurre, etc.

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.



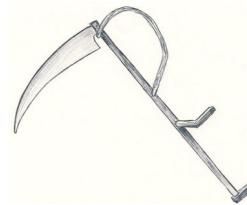
Le bois était un matériau très pratique, solide, qui se travaillait assez facilement, avec des outils simples. Cela permettait de fabriquer des objets durables souvent réutilisés par les enfants des paysans devenus adultes.

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.

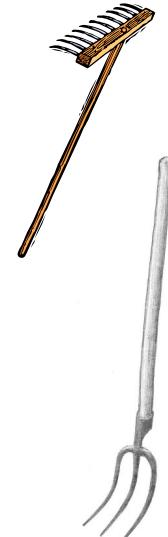
**Dans la cuisine,
on faisait du feu dans le poêle même en _____.**

Pourquoi ?



Le foin, les alpages

Quels étaient les 3 outils nécessaires pour faire du foin ?



Que faut-il couper et à quelle saison ?

Où se trouvent les alpages ?



Comment conservait-on le foin en montagne et en plaine ?

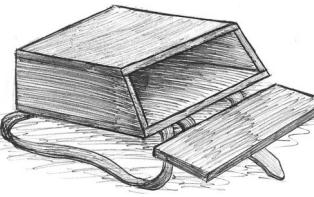
Pendant quels mois les troupeaux de vaches restaient-ils à l'alpage (c'est encore pareil à notre époque) ?

Que portaient les vaches autour du cou et pourquoi ?

En hiver, à notre époque, que fait-on sur les alpages ?

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.



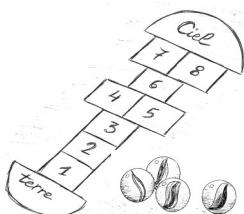
Beaucoup d'élèves manquaient la classe pour aller garder les _____ ou les _____, ramasser les pommes de terre, cueillir les fruits, vendanger... Malgré ces activités fatigantes, « l'école, c'était une récréation ! ».



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 _____.

Pour faire du beurre, 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** ».

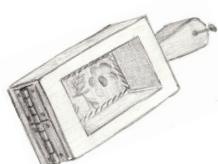
On verse cette crème dans la _____.

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

Pour faire le fromage, 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

Lis et complète le texte en cherchant les objets utilisés pour obtenir du vin :

Pour faire du **vin**, il faut récolter le raisin bien mûr (souvent en septembre) : c'est le temps des _____.

Pour transporter les fruits on utilise une _____ ou des _____.



Le **sécateur** sert pour _____ la vigne en fin d'hiver et pour couper les raisins en automne. Le petit couteau recourbé est utile aussi.

Ensuite, on met les grappes dans une **cuvé** et on foule les raisins avec les pieds et avec un _____.

On attend 10 jours pour que la **fermentation** soit terminée : le _____ présent naturellement dans le raisin se transforme en alcool.

Puis on met le **marc** dans le _____ avec une **fourche** ou une « **pioche à marc** ».

Du **pressoir** coule le vin que l'on récupère dans un **baquet**.

Après on verse ce vin avec un _____ dans des _____ qui seront rangés à la _____.

*Tu peux voir que presque tout le matériel était en bois.
Il n'y avait pas d'objets en plastique.*



L'école en 1900

♦ 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



Pétrin



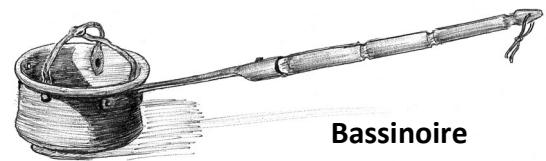
« Tupine » ou saloir



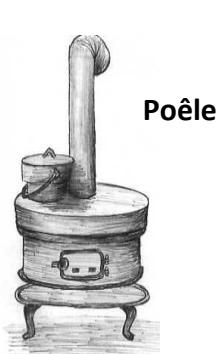
Baquet



Feuilles de maïs



Bassinoire



Poême



Baratte



« Cruéju » ou lampe à huile

Que faisait-on en 1900 pendant les veillées ?

Trouve les activités en t'aïdant
des dessins ci-dessous.

Commence tes phrases par un verbe à l'infinitif.



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 lisait 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** ».

Complète le texte avec les noms des objets de gauche :

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 chauffer, 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.



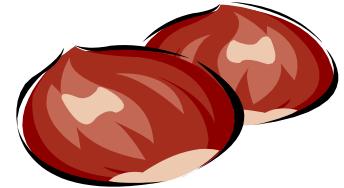
La cuisine d'autrefois

- ♦ Dans cette cuisine, quels objets ou meubles ne sont pas dans la tienne aujourd'hui ?

- ♦ Quel sont les deux principaux matériaux à l'origine de la fabrication des outils et des meubles ?
- ♦ Que faisait-on dans la cuisine que tu ne fais pas aujourd'hui chez toi ?
- ♦ Que mangeaient et buvaient les paysans au début des années 1900 ?

Les châtaignes

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



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

On les faisait sécher au grenier.

Elles servaient pour se nourrir en hiver.

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 marron 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.