

P O U S S E R LA P O R T E D E L ' H I S T O I R E



Exposition : A chaque époque son paysan

1. LES TRAVAUX DES CHAMPS



Janvier. Sous la neige, le paysan bêche son champ. Février. Au moyen de sa hotte, le paysan répartit le fumier dans son champ. Mars. Avant le début de la végétation, le paysan taille sa vigne. Avril. La tonte des moutons. Mai. Le seigneur chasse au faucon. Juin. Dans son enclos, au moyen de sa faux, le paysan fauche l'herbe. Juillet. La moisson de la végétation, le paysan taille sa vigne. Août. Le battage du blé au fléau. Septembre. Les semailles. Octobre. Après la vendange, le foulage du raisin. Novembre. Le paysan conduit les porcs à la riancée. Décembre. Le porc est tué et salé.

| L'ANNÉE DU PAYSAN | |
|-------------------|---|
| Janvier | Les voisins et les amis se rassemblent pour fêter la nouvelle année. |
| Février | On fend le bois. C'est la principale source de combustible. |
| Mars | Taille de la vigne. Les plus robustes sont conservées. |
| Avril | On arrache les mauvaises herbes des champs, car elles étouffent le jeune blé. |
| Mai | On inspecte les ruches. Le miel remplace le sucre, coûteux. |
| Juin | Finement coupé et séché, le foin nourrit les bêtes. |
| Juillet | Moisson. Si le blé manque, c'est la disette presque assurée. |
| Août | Il faut battre le blé pour séparer le grain de l'épi. |
| Septembre | Foulage du raisin. On le conserve pour en faire du raisin sec. |
| Octobre | On sème le blé par poignée dans les sillons labourés. |
| Novembre | Les villageois amènent les animaux au pâturage. |
| Décembre | On abat un cochon dont on conservera la viande. |

2. L'ALIMENTATION DES PAYSANS

Les gallo-romains mangeaient-ils des racines ? Si oui, laquelle ? Oui, la carotte

Entoure lequel de ces ingrédients n'existait pas chez les gallo-romains ?

- le pois le fenouil **la tomate** le raisin la noisette le chou

A quel moment s'arrête la journée de travail du paysan ?

Le paysan arrête sa journée de travail au coucher du soleil.

Quel est l'élément de base de son alimentation ?

Les aliments étaient cuits directement sur la flamme, sur des grils ou dans des marmites. La nourriture paysanne se composait principalement d'aliments d'origine végétale : pain, choux, fèves, oignons, raves, ail, herbes potagères servant à faire la bouillie. Les paysans mangeaient parfois de la viande grillée ou bouillie et du lard, du fromage et du poisson. La cueillette et la chasse apportaient d'autres aliments, comme des baies, des racines, des feuilles.

« Les paysans boivent de l'eau, mangent des pommes avec du pain brun, fait de seigle ; ils ne mangent pas de viande sauf quelquefois un peu de lard ou bien des tripes et la tête de la bête qu'ils tuent pour l'alimentation des nobles et marchands du pays. »
Cité par G.Duby d'après R.Grand, R.Delatouche, l'agriculture au Moyen-âge.

3. LES HABITS DES PAYSANS

Observer les paysans et écrire comment s'appelle chaque partie de leur tenue

Les paysans au Moyen-Âge portent des vêtements semblables à ceux des gallo-romains.

Chez les hommes



Bible Maciejowski enluminée à Bruges – vers 1250 – New-York, Pierpont Morgan Library, Ms. 638 f°12

- Un couvre chef
Une cale (bonnet) sur la tête souvent portée sous une autre coiffe (chapeau de paille) au XIIIe siècle

Les sous-vêtements

- Une **chainse (chemise en toile)**
- un caleçon de toile ou **braies** longues ou courtes
- Une **Cotte** (tunique rudimentaire) appelée jusqu'au XIe siècle **bliaud**,
- des chausses qui protègent les jambes et les pieds

Chez les femmes



Heures de Charles d'Angoulême, Mois de Juillet – Enluminées vers 1490 en Angoumois par Robinet Testard – Paris, BnF, Ms Lat. 1173 f°4

un **couvre chef** drapé
une **chainse blanche**
la **cotte** rouge
des robes protégées par un tablier.

4. LES OUTILS DES PAYSANS DEPUIS LA NAIT DES TEMPS

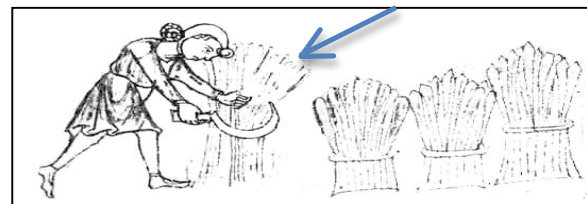
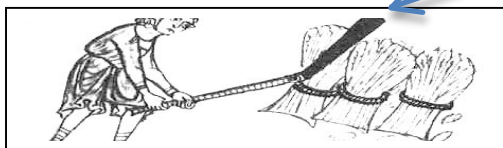
Colorie la faucille en jaune, le fléau en marron



Fléau



faucille



Colorie le château en gris, la charrue en marron, la herse en vert, le collier d'épaule en orange.

A l'époque féodale l'immense majorité des gens travaillait à la campagne sur les terres d'un seigneur. Presque toute la richesse de cette période provenait de l'agriculture. Lorsque les récoltes étaient mauvaises, à cause des intempéries ou des guerres entre seigneurs, une région entière pouvait en souffrir. Toute la nourriture et les vêtements venaient du travail des paysans qui pourtant ne possédaient presque rien et dont les conditions de vie dépendaient du seul bon vouloir d'un ou de plusieurs seigneurs.



8. LES LEGUMES OUBLIES



Connaissances

Céréale, Fruits et Légumes inconnus à l'époque gallo-romaine

| | | |
|----------------------|--|---------------------------------------|
| Céréale : le maïs | Les légumes : - la tomate, - le poivron, - la pomme de terre - l'aubergine | Les fruits : l'orange le citron |
|----------------------|--|---------------------------------------|

Pour cultiver leurs terres, les Gaulois appliquent un assolement biennal : il s'agit d'une rotation de cultures céréalières d'hiver et de jachère ; ils pratiquent également la rotation celtique qui consiste à 1 é ans de près et 4 ans de cultures.

6. LES FEMMES PAYSANNES

Observe les photographies. Quel st le rôle des femmes pendant la Première Guerre mondiale ?



Les munitionnettes

Les paysannes

Les infirmières

Les marraines

mgres?q=femmes%20agricu
mgres?q=femmes%20agricultrice
mgres?q=femmes%20agricultrice
musevirtuelmilitaire.centerblog.net

Les femmes remplacent les hommes aux champs et dans les usines.
Beaucoup de femmes dans les usines d'armement tombent malades à cause de la poudre.
Les jeunes filles de bonne famille participent à l'effort de guerre en devenant infirmière et en étant parfois très près du front.

Les paysannes pendant la seconde guerre mondiale

Les **femmes** représentaient 15 à 20 % des résistants, elles **passer des munitions ou des informations**, cacher des armes ou des personnes recherchées, faisaient passer la ligne de démarcation, imprimer ou distribuer des tracts, coller des affiches.
De plus, la femme considérée comme un être faible, paraît moins suspecte que les hommes.

Le général Pétain instaure La journée de la fête des mères. Cette journée sera institutionnalisée par une loi de 1950 sous le titre définitif de « fête des Mères ».

Cette fête a avant tout l'objectif de valoriser la famille en tant que pierre angulaire du redressement moral de a

4. LES PAYSANS DEPUIS LA NUIT DES TEMPS : MOTS CROISES

Horizontal : 2 : maïs - 4 : nomade - 6 : silo - 8 : élevage - 9 : soc 10 : sédentaire.

Vertical : 1 : saltus -3 : orge - 5 : vin - 7 : van - 9 : silva - 11 : faucille 13 : ager - 15 : vache.