



PARC
du BOURNAT
RENDEZ-VOUS EN 1900



Dossier pédagogique enseignant

Pour tout savoir de la vie d'avant, en 1900

Dossier pédagogique enseignant



Mode d'emploi

Ce dossier a été conçu par notre équipe pédagogique pour faciliter et assister votre démarche éducative en complément de votre visite au Parc du Bournat.

Il est construit autour de **quatre thèmes majeurs** qui recouvrent **les lieux, les activités, les machines, les objets** du siècle dernier que votre visite vous amènera à découvrir ou à évoquer.

Chacun de ces thèmes regroupe plusieurs fiches, chacune portant sur un sujet précis. Chaque fiche est construite de telle façon qu'elle accompagne votre démarche pédagogique :

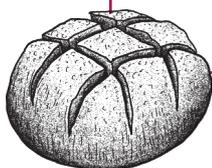
- **Avant la visite** : vous pouvez lire et commenter en classe le texte figurant dans l'encadré supérieur. La seconde partie de certaines fiches, traitée sous forme de questions destinées à valider les connaissances, peut aussi servir de base à un travail préparatoire « d'enquête » à réaliser sur place.

- **Après la visite** : les différents exercices proposés à vos élèves vous permettent de réviser les acquis (vous pouvez naturellement si vous le souhaitez les enrichir par d'autres exercices complémentaires)

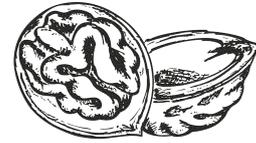
Il vous permet de **choisir « à la carte » vos thèmes** de travail en fonction de votre programme, de vos intentions pédagogiques, et vous propose 2 versions d'exercices par fiche selon l'âge et le niveau de vos élèves (niveau 1 de 5 à 8 ans, niveau 2 de 8 à 11 ans)

La démarche pédagogique

- **Solliciter** à la fois la mémoire visuelle et cognitive de l'élève
- **Permettre** de traiter de manière ludique et d'illustrer des matières aussi variées que les sciences et techniques, l'éducation civique, l'histoire, les sciences naturelles...
- **Faire** appel à son imagination et solliciter ses capacités rédactionnelles
- **Servir** de base à toutes les options pédagogiques de travail en classe : travail global de tous les élèves, spécialisation par groupes, recherche approfondie d'informations en classe, etc...



Le contenu de votre dossier



Thème I

COMMENT ÇA MARCHE

FICHE 1 L'Alambic

FICHE 2 Le Moulin à vent

FICHE 3 Le Moulin à huile de noix

Thème II

LES MÉTIERS

FICHE 4 Le Boulanger

FICHE 5 Le Maréchal-ferrant

FICHE 6 Le Potier



Thème III

L'AGRICULTURE

FICHE 7 Labours et Semailles

FICHE 8 La Moisson

FICHE 9 Le Battage

FICHE 10 La Locomobile

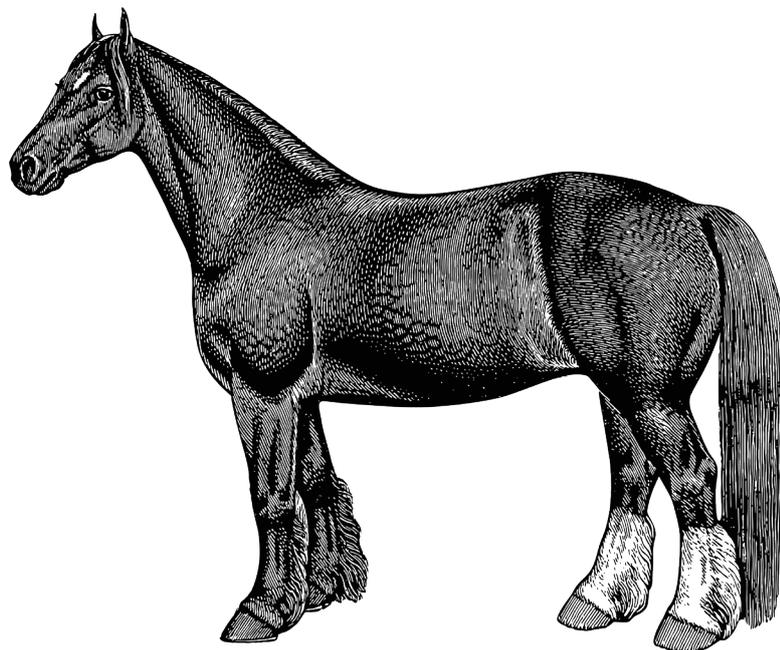
Thème IV

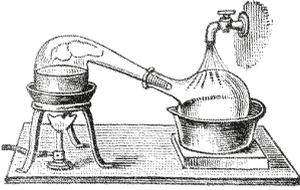
LA VIE QUOTIDIENNE EN 1900

FICHE 11 La Maison

FICHE 12 L'école de Jules Ferry

FICHE 13 La Fête foraine





L'Alambic

L'Alambic est un appareil qui sert à distiller du vin pour fabriquer de l'eau de vie (qu'on appelle aussi de la goutte). Son principe de fonctionnement consiste à faire chauffer le vin pour le transformer en vapeur, puis à refroidir cette vapeur alcoolisée pour qu'elle redevienne liquide.



- Lis et souligne les mots qui désignent ou décrivent les pièces de l'alambic

...Elle eut la curiosité d'aller regarder, au fond, derrière la barrière de chêne, le grand alambic de cuivre rouge, qui fonctionnait sous le vitrage clair de la petite cour; et le zingueur, qui l'avait suivie, lui expliqua comment ça marchait, indiquant du doigt les différentes pièces de l'appareil, montrant l'énorme cornue d'où tombait un filet limpide d'alcool. L'alambic, avec ses récipients de forme étrange, ses enroulements sans fin de tuyaux, gardait une mine sombre; pas une fumée ne s'échappait; à peine entendait-on un souffle intérieur, un ronflement souterrain ; c'était comme une besogne de nuit faite en plein jour, par un travailleur morne, puissant et muet... L'alambic, sourdement, sans une flamme, sans une gaieté dans les reflets éteints de ses cuivres, continuait, laissait couler sa sueur d'alcool, pareil à une source lente et entêtée...

Extrait de *L'Assomoir* de Zola

EXERCICE NIVEAU 1

a) Complète le texte suivant

Dans l'alambic, on fait bouillir le _____.

La vapeur alcoolisée se condense (redevient liquide)

au contact des parois du _____ qui est

refroidi par une arrivée d'eau extérieure. À la sortie,

le liquide obtenu est de l' _____.

Cette fabrication d'alcool s'appelle la _____.

b) Parmi les propositions suivantes, coche ce dont on a besoin pour distiller de l'alcool :

- | | | |
|-------------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------|
| <input type="checkbox"/> feu | <input type="checkbox"/> vinaigre | <input type="checkbox"/> vin |
| <input type="checkbox"/> huile | <input type="checkbox"/> pelle | <input type="checkbox"/> sucre |
| <input type="checkbox"/> eau froide | <input type="checkbox"/> chaudron | <input type="checkbox"/> glace |
| <input type="checkbox"/> alambic | | |

EXERCICE NIVEAU 2

Coche les bonnes réponses

- On peut faire de l'eau de vie à partir de (plusieurs réponses possibles) :

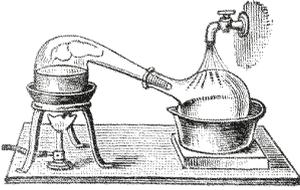
- | | | |
|----------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> cidre | <input type="checkbox"/> bière | <input type="checkbox"/> vin |
| <input type="checkbox"/> fruits | <input type="checkbox"/> plantes | <input type="checkbox"/> céréales |
| <input type="checkbox"/> légumes | | |

- Quelle quantité de raisin est nécessaire pour faire un litre d'eau de vie ?

- | | | |
|-------------------------------|----------------------------------|---------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 5 kg | <input type="checkbox"/> 1,55 kg | <input type="checkbox"/> 500 gr |
|-------------------------------|----------------------------------|---------------------------------|

- Quel est le métier de celui qui fait fonctionner l'alambic ?

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> l'alambiquier | <input type="checkbox"/> le bouilleur d'alcool |
| <input type="checkbox"/> le bouilleur de cru | |



L'Alambic

L'Alambic est un appareil qui sert à distiller du vin pour fabriquer de l'eau de vie (qu'on appelle aussi de la goutte). Son principe de fonctionnement consiste à faire chauffer le vin pour le transformer en vapeur, puis à refroidir cette vapeur alcoolisée pour qu'elle redevienne liquide.



- Lis et souligne les mots qui désignent ou décrivent les pièces de l'alambic

...Elle eut la curiosité d'aller regarder, au fond, derrière la barrière de chêne, le grand alambic de cuivre rouge, qui fonctionnait sous le vitrage clair de la petite cour; et le zingueur, qui l'avait suivie, lui expliqua comment ça marchait, indiquant du doigt les différentes pièces de l'appareil, montrant l'énorme cornue d'où tombait un filet limpide d'alcool. L'alambic, avec ses réipients de forme étrange, ses enroulements sans fin de tuyaux, gardait une mine sombre; pas une fumée ne s'échappait; à peine entendait-on un souffle intérieur, un ronflement souterrain ; c'était comme une besogne de nuit faite en plein jour, par un travailleur morne, puissant et muet... L'alambic, sourdement, sans une flamme, sans une gaieté dans les reflets éteints de ses cuivres, continuait, laissait couler sa sueur d'alcool, pareil à une source lente et entêtée...

Extrait de *L'Assomoir* de Zola

EXERCICE NIVEAU 1

a) Complète le texte suivant

Dans l'alambic, on fait bouillir le vin.

La vapeur alcoolisée se condense (redevient liquide) au contact des parois du serpentin qui est refroidi par une arrivée d'eau extérieure. À la sortie, le liquide obtenu est de l'eau de vie. Cette fabrication d'alcool s'appelle la distillation.

b) Parmi les propositions suivantes, coche ce dont on a besoin pour distiller de l'alcool :

- | | | |
|--|-----------------------------------|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> feu | <input type="checkbox"/> vinaigre | <input checked="" type="checkbox"/> vin |
| <input type="checkbox"/> huile | <input type="checkbox"/> pelle | <input type="checkbox"/> sucre |
| <input checked="" type="checkbox"/> eau froide | <input type="checkbox"/> chaudron | <input type="checkbox"/> glace |
| <input checked="" type="checkbox"/> alambic | | |

EXERCICE NIVEAU 2

Coche les bonnes réponses

- On peut faire de l'eau de vie à partir de (plusieurs réponses possibles) :

- | | | |
|---|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> cidre | <input checked="" type="checkbox"/> bière | <input checked="" type="checkbox"/> vin |
| <input checked="" type="checkbox"/> fruits | <input checked="" type="checkbox"/> plantes | <input checked="" type="checkbox"/> céréales |
| <input checked="" type="checkbox"/> légumes | | |

- Quelle quantité de raisin est nécessaire pour faire un litre d'eau de vie ?

- | | | |
|-------------------------------|---|---------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 5 kg | <input checked="" type="checkbox"/> 1,55 kg | <input type="checkbox"/> 500 gr |
|-------------------------------|---|---------------------------------|

- Quel est le métier de celui qui fait fonctionner l'alambic ?

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> l'alambiquier | <input type="checkbox"/> e bouilleur d'alcool |
| <input checked="" type="checkbox"/> le bouilleur de cru | |

Le Moulin à vent



- Lis, et relève ce qui explique qu'aujourd'hui les moulins à vent qui fonctionnent sont très rares

...Tout autour du village, les collines étaient couvertes de moulins à vent. De droite et de gauche on ne voyait que des ailes qui viraient au mistral par-dessus les pins, des ribambelles de petits ânes chargés de sacs, montant et dévalant le long des chemins; et toute la semaine c'était plaisir d'entendre sur la hauteur le bruit des fouets, le craquement de la toile et le Dia hue ! des aides-meuniers (...) Ces moulins-là, voyez-vous, faisaient la joie et la richesse de notre pays. Malheureusement, des Français de Paris eurent l'idée d'établir une minoterie à vapeur, sur la route de Tarascon. Tout beau, tout nouveau ! Les gens prirent l'habitude d'envoyer leurs blés aux minotiers, et les pauvres moulins à vent restèrent sans ouvrage. Pendant quelque temps ils essayèrent de lutter, mais la vapeur fut la plus forte, et l'un après l'autre, pécaire ! ils furent tous obligés de fermer... On ne vit plus venir les petits ânes... Les belles meunières vendirent leurs croix d'or... Plus de muscat ! plus de farandole !... Le mistral avait beau souffler, les ailes restaient immobiles... Puis, un beau jour, la commune fit jeter toutes ces mesures à bas, et l'on sema à leur place de la vigne et des oliviers. (...)

Extrait de *Les Lettres de mon Moulin*, Alphonse Daudet

EXERCICE NIVEAU 1

- a) Complète le texte suivant par les mots manquants :

Le moulin à vent est constitué d'un _____ ,
surmonté d'un toit orientable dans le sens du
_____, qui supporte les _____
fixées à un axe horizontal. Les ailes sont au nombre
de _____, et faites d'une armature en
_____ supportant une _____ tendue.

- b) Comment expliques-tu le dicton

« On ne peut pas être au four et au moulin » ?



EXERCICE NIVEAU 2

- a) Remplace chacun des chiffres ci-dessous dans la proposition qui le concerne :

70 - 80 - 360 - 16 - 350 - 12

- Le toit du moulin pèse _____ tonnes et il est orientable à _____°.
- Le diamètre des ailes du moulin est de _____ mètres .
- Le moulin du Bournat peut produire _____ kgs de farine par jour.
- La meule du moulin tourne à une vitesse de _____ à _____ tours/minute.

- b) A quoi sert ce que l'on appelle la queue (ou encore timon ou guivre) du moulin ?

- à mettre la meule en marche
- à actionner le mécanisme du monte-sacs
- à orienter le toit et les ailes dans le sens du vent
- à mesurer la vitesse du vent

Le Moulin à vent



- Lis, et relève ce qui explique qu'aujourd'hui les moulins à vent qui fonctionnent sont très rares

...Tout autour du village, les collines étaient couvertes de moulins à vent. De droite et de gauche on ne voyait que des ailes qui viraient au mistral par-dessus les pins, des ribambelles de petits ânes chargés de sacs, montant et dévalant le long des chemins; et toute la semaine c'était plaisir d'entendre sur la hauteur le bruit des fouets, le craquement de la toile et le Dia hue ! des aides-meuniers (...) Ces moulins-là, voyez-vous, faisaient la joie et la richesse de notre pays. Malheureusement, des Français de Paris eurent l'idée d'établir une minoterie à vapeur, sur la route de Tarascon. Tout beau, tout nouveau ! Les gens prirent l'habitude d'envoyer leurs blés aux minotiers, et les pauvres moulins à vent restèrent sans ouvrage. Pendant quelque temps ils essayèrent de lutter, mais la vapeur fut la plus forte, et l'un après l'autre, pécaïre ! ils furent tous obligés de fermer... On ne vit plus venir les petits ânes... Les belles meunières vendirent leurs croix d'or... Plus de muscat ! plus de farandole !... Le mistral avait beau souffler, les ailes restaient immobiles... Puis, un beau jour, la commune fit jeter toutes ces mesures à bas, et l'on sema à leur place de la vigne et des oliviers. (...)

Extrait de *Les Lettres de mon Moulin*, Alphonse Daudet

EXERCICE NIVEAU 1

- a) Complète le texte suivant par les mots manquants :

Le moulin à vent est constitué d'un **four** ,
surmonté d'un toit orientable dans le sens du
vent, qui supporte les **ailes**
fixées à un axe horizontal. Les ailes sont au nombre
de **quatre** et faites d'une armature en
bois supportant une **toile** tendue.

- b) Comment expliques-tu le dicton
« On ne peut pas être au four et au moulin » ?

Le travail du meunier – moudre et produire la farine – est un travail très prenant : il ne peut en plus cuire le pain, c'est-à-dire être au four, en même temps.



EXERCICE NIVEAU 2

- a) Remplace chacun des chiffres ci-dessous dans la proposition qui le concerne :

70 - 80 - 360 - 16 - 350 - 12

- Le toit du moulin pèse **12** tonnes et il est orientable à **360°**.
- Le diamètre des ailes du moulin est de **16** mètres .
- Le moulin du Bournat peut produire **350** kgs de farine par jour.
- La meule du moulin tourne à une vitesse de **70** à **80** tours/minute.

- b) A quoi sert ce que l'on appelle la queue (ou encore timon ou guivre) du moulin ?

- à mettre la meule en marche
- à actionner le mécanisme du monte-sacs
- à orienter le toit et les ailes dans le sens du vent
- à mesurer la vitesse du vent



Le Moulin à l'huile de noix

- Lis et trouve pourquoi la fabrication de l'huile de noix était importante dans le Périgord.

Comme la vallée était riche en noyers, il existait évidemment des marchands de noix (...) Je me souviens cependant de l'un d'entre eux (...) Il était aussi marchand de vin si bien que l'odeur du moût, de barrique, de vieille lie, se mélangeait à celle des noix plus acide, et créait dans les entrepôts une atmosphère proprement enivrante. Ce marchand embauchait des saisonnières (...) du mois de novembre au printemps. Elles travaillaient autour d'une longue table dans un chai dont les murs étaient constitués de panneaux à claire-voie. Certaines cassaient des noix avec un petit maillet, les autres triaient les cerneaux, d'un côté les blancs, de l'autre les jaunes (appelés arlequins) et, à part, les débris. Les noix partaient vers les marchés des grandes villes, certaines vers les pressoirs à noix, car l'huile était une denrée précieuse, du moins dans ces régions où nul ne vit jamais le moindre frisson d'argent d'un olivier. Le pressage était réglementé, un peu comme le privilège des bouilleurs de cru*, mais les pressoirs clandestins se cachaient dans l'ombre des



remises, car les contrôles de l'époque étaient moins stricts que de nos jours. C'était l'un des charmes de cette époque où l'on pouvait presque tout produire soi-même, pourvu que l'on fût ingénieux (...)

Extrait de *Bonheurs d'enfance* de Christian Signol

* fabricants d'eau de vie

EXERCICE NIVEAU 1

a) Complète le texte suivant par les mots manquants :

Le soir à la _____ toute la famille casse les noix gaulées avec un _____ pour récupérer les _____. On dit de la noix qu'elle est _____ parce qu'elle permet de fabriquer de l'huile. L'instrument qui permet d'écraser les cerneaux de noix pour en faire sortir l'huile est la _____.

b) Remets dans le bon ordre les étapes de la fabrication de l'huile :

- gauler les noix broyer les cerneaux
 laisser décanter l'huile
 presser la pâte faire sécher les cerneaux

EXERCICE NIVEAU 2

Coche les bonnes réponses et réponds à la question 3

- À quoi servent les baquets dans la fabrication de l'huile ? :

- contenir l'huile
 puiser l'huile quand elle sort de la presse
 faire sécher les cerneaux

- Comment appelle-t-on en Périgord les femmes qui épluchent les noix ?

- les noyeuses les noyauteuses
 les énoiseuses

- Comment appelle-t-on la pâte de noix qui reste une fois l'huile extraite ?



Le Moulin à l'huile de noix

- Lis et trouve pourquoi la fabrication de l'huile de noix était importante dans le Périgord.

Comme la vallée était riche en noyers, il existait évidemment des marchands de noix (...) Je me souviens cependant de l'un d'entre eux (...) Il était aussi marchand de vin si bien que l'odeur du moût, de barrique, de vieille lie, se mélangeait à celle des noix plus acide, et créait dans les entrepôts une atmosphère proprement enivrante. Ce marchand embauchait des saisonnières (...) du mois de novembre au printemps. Elles travaillaient autour d'une longue table dans un chai dont les murs étaient constitués de panneaux à claire-voie. Certaines cassaient des noix avec un petit maillet, les autres triaient les cerneaux, d'un côté les blancs, de l'autre les jaunes (appelés arlequins) et, à part, les débris. Les noix partaient vers les marchés des grandes villes, certaines vers les pressoirs à noix, car l'huile était une denrée précieuse, du moins dans ces régions où nul ne vit jamais le moindre frisson d'argent d'un olivier. Le pressage était réglementé, un peu comme le privilège des bouilleurs de cru*, mais les pressoirs clandestins se cachaient dans l'ombre des



remises, car les contrôles de l'époque étaient moins stricts que de nos jours. C'était l'un des charmes de cette époque où l'on pouvait presque tout produire soi-même, pourvu que l'on fût ingénieux (...)

Extrait de *Bonheurs d'enfance* de Christian Signol

* fabricants d'eau de vie

EXERCICE NIVEAU 1

a) Complète le texte suivant par les mots manquants :

Le soir à la **veillée** toute la famille casse les noix gaulées avec un **maillet** pour récupérer les **cerneaux**. On dit de la noix qu'elle est **oléagineuse** parce qu'elle permet de fabriquer de l'huile. L'instrument qui permet d'écraser les cerneaux de noix pour en faire sortir l'huile est la **presse**.

b) Remets dans le bon ordre les étapes de la fabrication de l'huile :

- 1 gauler les noix 3 broyer les cerneaux
5 laisser décanter l'huile
4 presser la pâte 2 faire sécher les cerneaux

EXERCICE NIVEAU 2

Coche les bonnes réponses et réponds à la question 3

- À quoi servent les baquets dans la fabrication de l'huile ? :

- contenir l'huile
 puiser l'huile quand elle sort de la presse
 faire sécher les cerneaux

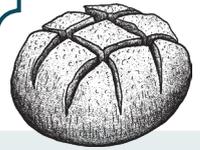
- Comment appelle-t-on en Périgord les femmes qui épluchent les noix ?

- les noyeuses les noyauteuses
 les énoiseuses

- Comment appelle-t-on la pâte de noix qui reste une fois l'huile extraite ?

Le tourteau

Le Boulanger



- Lis et souligne ce qui a changé dans la vie des boulangers, entre autrefois et maintenant :



C'était encore l'époque où les paysans portaient leur farine au boulanger, lequel leur rendait la majeure partie en pain. Système de troc* archaïque, dont j'ai souvent entendu se plaindre mon grand-père qui fut de la race des boulangers sans fortune : s'ils travaillaient beaucoup, ils ne recevaient guère d'argent, car la plupart de leurs clients les payaient en farine. Leur seule richesse sonnante et trébuchante venait donc des autres commerçants, car il y avait trois boulangers dans le village, à cette époque-là, et la concurrence était rude.

Tandis que je suivais mon père au moulin où il allait acheter la repasse pour les bêtes (la repasse est la mouture intermédiaire entre le son et la farine) je me faufilais entre les charrettes et je respirais avidement cette odeur unique (...) que je retrouve parfois aujourd'hui – trop rarement hélas ! – quand j'entre dans l'une des dernières boulangeries du village. C'était celle – chaude, douceâtre – du fournil où mon grand père enfournait les pâtons au bout d'une grande latte de noisetier dans la gueule du four au fronton de briques. Je me souviens brusquement, à ce propos, que le fournil et la remise où il entreposait la farine étaient envahis par les grillons (...) Aujourd'hui, chaque été, ce chant de grillons me ramène en un instant vers cette époque où des hommes blancs de farine - y compris leurs cheveux - transportaient les sacs sur le dos vers les charrettes...

Extrait de *Bonheurs d'Enfance* de Christian Signol

* échange

EXERCICE NIVEAU 1

- a) Complète le texte suivant par les mots manquants :

L'endroit où le boulanger fait son pain s'appelle le _____. Il pétrit la pâte dans la _____, et puis il la laisse _____ pendant 1 heure et demie. Pendant ce temps il fait chauffer le _____ avec du _____. Avant d'enfourner le pain, il enlève toutes les _____ du four. Le pain cuit seulement grâce à la chaleur gardée par les _____.

- b) Choisis parmi ces ingrédients ceux qui servent à fabriquer le pain :

- | | | |
|--|--|---------------------------------|
| <input type="checkbox"/> farine | <input type="checkbox"/> beurre | <input type="checkbox"/> lait |
| <input type="checkbox"/> sel | <input type="checkbox"/> jus de citron | <input type="checkbox"/> levure |
| <input type="checkbox"/> eau | <input type="checkbox"/> poivre | <input type="checkbox"/> œufs |
| <input type="checkbox"/> pommes de terre | | |

EXERCICE NIVEAU 2

- Coche les bonnes réponses et réponds à la question 3

- À quoi sert la « nippe » du boulanger :

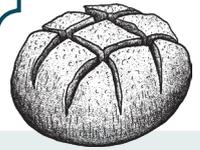
- à s'habiller avant de mettre le pain au four
 à nettoyer le four avant la cuisson
 à s'entourer la main pour ne pas se brûler

- Le « ringard » permet au boulanger de :

- verser la farine dans la maie
 sortir les braises du four
 refroidir le pain cuit

- La fabrication du pain et de la bière ont un point commun, lequel ?

Le Boulanger



- Lis et souligne ce qui a changé dans la vie des boulangers, entre autrefois et maintenant :



C'était encore l'époque où les paysans portaient leur farine au boulanger, lequel leur rendait la majeure partie en pain. Système de troc* archaïque, dont j'ai souvent entendu se plaindre mon grand-père qui fut de la race des boulangers sans fortune : s'ils travaillaient beaucoup, ils ne recevaient guère d'argent, car la plupart de leurs clients les payaient en farine. Leur seule richesse sonnante et trébuchante venait donc des autres commerçants, car il y avait trois boulangers dans le village, à cette époque-là, et la concurrence était rude.

Tandis que je suivais mon père au moulin où il allait acheter la repasse pour les bêtes (la repasse est la mouture intermédiaire entre le son et la farine) je me faufilais entre les charrettes et je respirais avidement cette odeur unique (...) que je retrouve parfois aujourd'hui – trop rarement hélas ! – quand j'entre dans l'une des dernières boulangeries du village. C'était celle – chaude, douceâtre – du fournil où mon grand père enfournait les pâtons au bout d'une grande latte de noisetier dans la gueule du four au fronton de briques. Je me souviens brusquement, à ce propos, que le fournil et la remise où il entreposait la farine étaient envahis par les grillons (...) Aujourd'hui, chaque été, ce chant de grillons me ramène en un instant vers cette époque où des hommes blancs de farine - y compris leurs cheveux - transportaient les sacs sur le dos vers les charrettes...

Extrait de *Bonheurs d'Enfance* de Christian Signol

* échange

EXERCICE NIVEAU 1

- a) Complète le texte suivant par les mots manquants :

L'endroit où le boulanger fait son pain s'appelle le **fournil**. Il pétrit la pâte dans la **maie**, et puis il la laisse **lever** pendant 1 heure et demie. Pendant ce temps il fait chauffer le **four** avec du **bois**.

Avant d'enfourner le pain, il enlève toutes les **braises** du four. Le pain cuit seulement grâce à la chaleur gardée par les **briques**.

- b) Choisis parmi ces ingrédients ceux qui servent à fabriquer le pain :

- | | | |
|--|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> farine | <input type="checkbox"/> beurre | <input type="checkbox"/> lait |
| <input checked="" type="checkbox"/> sel | <input type="checkbox"/> jus de citron | <input checked="" type="checkbox"/> levure |
| <input checked="" type="checkbox"/> eau | <input type="checkbox"/> poivre | <input type="checkbox"/> œufs |
| <input type="checkbox"/> pommes de terre | | |

EXERCICE NIVEAU 2

- Coche les bonnes réponses et réponds à la question 3

- À quoi sert la « nippe » du boulanger :

- à s'habiller avant de mettre le pain au four
 à nettoyer le four avant la cuisson
 à s'entourer la main pour ne pas se brûler

- Le « ringard » permet au boulanger de :

- verser la farine dans la maie
 sortir les braises du four
 refroidir le pain cuit

- La fabrication du pain et de la bière ont un point commun, lequel ?

La levure.

Le Maréchal-ferrant



Une autre figure mémorable était le maréchal-ferrant (...) C'était un homme noir, trapu et moustachu, qu'on entendait hurler de l'autre extrémité du village. Je n'ai jamais compris pourquoi cet homme, qui me donnait à boire du lait de jument dont je n'ai jamais retrouvé la saveur, criant de la sorte sur les chevaux qu'il ferrait. Je ne passais jamais devant chez lui sans m'arrêter : je le regardais appliquer le fer fumant sur les lourds sabots emprisonnés dans d'épaisses courroies, planter ses clous à tête carrée avec une adresse qui me stupéfiait, et je sentais cette odeur de corne brûlée qui me poursuit encore, quarante ans plus tard, chaque fois que dans un village je trouve un travail à l'abandon. La plupart du temps, aidé par le paysan propriétaire de la bête, il s'en prenait à sa femme qui tentait de calmer le cheval ou l'assistait maladroitement, ce qui augmentait la nervosité des bêtes et provoquait des ruades qui parfois faisaient casser les courroies.

De ce lieu aujourd'hui déserté, me restent avant tout le goût d'un lait tiède et l'odeur de la corne brûlée. Quant à lui, je veux croire que ses cris, ses fureurs n'étaient que la conséquence de la faillite vers laquelle l'entraînaient les automobiles qui passaient de plus en plus nombreuses sur la route, à trois mètres de son travail, comme pour mieux le narguer...

Extrait de *Bonheurs d'Enfance* de Christian Signol

EXERCICE NIVEAU 1

a) Complète le texte suivant par les mots manquants :

Le maréchal-ferrant est l'artisan qui _____
les chevaux et les autres _____ de bât,
de selle ou de trait. Il fabrique ses _____
dans une forge, à partir de _____ de fer
d'environ 6 mètres de long, et travaille sur
son _____. Pour faire tenir le fer sur
le _____ il utilise des _____
spéciaux. Tout comme nos chaussures, les fers
protègent le _____ des animaux.

b) Dans cette liste, 3 outils seulement appartiennent
au maréchal : lesquels ?

- | | | |
|------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> la lime | <input type="checkbox"/> le tournevis | <input type="checkbox"/> la ventouse |
| <input type="checkbox"/> la scie | <input type="checkbox"/> les clous | <input type="checkbox"/> la perceuse |
| <input type="checkbox"/> l'enclume | | |

EXERCICE NIVEAU 2

Coche les bonnes réponses et réponds à la question 3

- Combien de temps faut-il en moyenne pour ferrer un sabot ?

- | | |
|------------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> une heure | <input type="checkbox"/> une demi-heure |
| <input type="checkbox"/> 5 minutes | <input type="checkbox"/> 20 minutes |

- Le maréchal-ferrant fabrique aussi des chasse-mouche avec :

- | |
|---|
| <input type="checkbox"/> les restes de corne des sabots du cheval |
| <input type="checkbox"/> le poil tressé du ventre des chevaux |
| <input type="checkbox"/> les crins de la queue des chevaux |

- Comment s'appelle l'extrémité de l'enclume sur laquelle on frappe le fer ?



Le Maréchal-ferrant



Une autre figure mémorable était le maréchal-ferrant (...) C'était un homme noir, trapu et moustachu, qu'on entendait hurler de l'autre extrémité du village. Je n'ai jamais compris pourquoi cet homme, qui me donnait à boire du lait de jument dont je n'ai jamais retrouvé la saveur, criant de la sorte sur les chevaux qu'il ferrait. Je ne passais jamais devant chez lui sans m'arrêter : je le regardais appliquer le fer fumant sur les lourds sabots emprisonnés dans d'épaisses courroies, planter ses clous à tête carrée avec une adresse qui me stupéfiait, et je sentais cette odeur de corne brûlée qui me poursuit encore, quarante ans plus tard, chaque fois que dans un village je trouve un travail à l'abandon. La plupart du temps, aidé par le paysan propriétaire de la bête, il s'en prenait à sa femme qui tentait de calmer le cheval ou l'assistait maladroitement, ce qui augmentait la nervosité des bêtes et provoquait des ruades qui parfois faisaient casser les courroies.

De ce lieu aujourd'hui déserté, me restent avant tout le goût d'un lait tiède et l'odeur de la corne brûlée. Quant à lui, je veux croire que ses cris, ses fureurs n'étaient que la conséquence de la faillite vers laquelle l'entraînaient les automobiles qui passaient de plus en plus nombreuses sur la route, à trois mètres de son travail, comme pour mieux le narguer...

Extrait de *Bonheurs d'Enfance* de Christian Signol

EXERCICE NIVEAU 1

a) Complète le texte suivant par les mots manquants :

Le maréchal-ferrant est l'artisan qui **ferre** les chevaux et les autres **animaux** de bât, de selle ou de trait. Il fabrique ses **fers** dans une forge, à partir de **barres** de fer d'environ 6 mètres de long, et travaille sur son **enclume**. Pour faire tenir le fer sur le **sabot** il utilise des **clous** spéciaux. Tout comme nos chaussures, les fers protègent le **pied** des animaux.

b) Dans cette liste, 3 outils seulement appartiennent au maréchal : lesquels ?

- | | | |
|---|---|--------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> la lime | <input type="checkbox"/> le tournevis | <input type="checkbox"/> la ventouse |
| <input type="checkbox"/> la scie | <input checked="" type="checkbox"/> les clous | <input type="checkbox"/> la perceuse |
| <input checked="" type="checkbox"/> l'enclume | | |

EXERCICE NIVEAU 2

Coche les bonnes réponses et réponds à la question 3

- Combien de temps faut-il en moyenne pour ferrer un sabot ?

- | | |
|------------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> une heure | <input type="checkbox"/> une demi-heure |
| <input type="checkbox"/> 5 minutes | <input checked="" type="checkbox"/> 20 minutes |

- Le maréchal-ferrant fabrique aussi des chasse-mouche avec :

- | |
|---|
| <input type="checkbox"/> les restes de corne des sabots du cheval |
| <input type="checkbox"/> le poil tressé du ventre des chevaux |
| <input checked="" type="checkbox"/> les crins de la queue des chevaux |

- Comment s'appelle l'extrémité de l'enclume sur laquelle on frappe le fer ?

La bigorne



Le Potier

- Lis et relève les 4 étapes principales de la fabrication d'une poterie :

... Monsieur Curtis m'a -t-on dit tourne aujourd'hui encore les pots à la manière ancienne et continue à les cuire dans deux vieux fours en brique qu'il chauffe au charbon au moment de ma visite. Il extrait son argile d'une fosse derrière son hangar en brique.

Monsieur Curtis a essayé de me montrer comment tourner une poterie - transformer une motte d'argile en un quelconque récipient en la faisant tourner sur un plateau. Il a pris une grosse poignée d'argile et l'a appliquée vigoureusement sur son plateau, aussi près

du centre que possible. En aspergeant l'argile d'eau, il l'a entourée de ses mains en coupe et a pressé fortement les bords, tout en la laissant tourner entre ses paumes jusqu'à ce que l'excentricité de la rotation disparaisse. C'est le centrage de l'argile, la phase la plus difficile de la poterie.(...)

Une fois que l'on a centré l'argile, on peut lui faire subir les traitements les plus divers : la façonner en cône élevé la remettre à plat, creuser dedans avec ses doigts, bref lui donner la forme que l'on veut. On peut même en faire autre chose qu'un objet rond si on immobilise le plateau. Observer un bon potier à l'œuvre est une chose merveilleuse : la poterie est l'un des plus beaux métiers.(...) Les poteries neuves sèchent à l'abri pendant deux semaines.

Quelques jours après on les met au four (...) Quand il cuit, le potier commence par une chaleur douce qui chauffe les pots progressivement, puis il continue en poussant le feu à fond pendant douze heures pour atteindre les 1000° nécessaires (...).

Extrait de *Métiers Oubliés*, de John Seymour



EXERCICE NIVEAU 1

- a) Complète le texte suivant par les mots manquants :

Au Bournat, le potier se sert d'une terre _____ . Il a différents _____ comme les ébauchoirs en bois, ou les couteaux à palette. Il cuit ses pièces au feu de _____ dans un four. Il fabrique de la vaisselle, comme les toupines qui sont des _____ pour la _____ qu'on conservait autrefois dans la maison.

- b) Écris le nom des 3 poteries pour la maison ou le jardin fabriqués par le potier :

1/ _____ 2/ _____

3/ _____

EXERCICE NIVEAU 2

- Comment se présente l'émail avant que le potier l'utilise pour décorer ses pièces :

des buchettes de la poudre
 des perles

- Comment appelle-t-on une pièce de poterie qui ne cuit qu'une fois ?

le sablé le feuilleté le biscuit

- Avec quoi fabrique-t-on de la porcelaine ?

de l'argile verte du kaolin
 de l'argile rouge



Le Potier

- Lis et relève les 4 étapes principales de la fabrication d'une poterie :

... Monsieur Curtis m'a -t-on dit tourne aujourd'hui encore les pots à la manière ancienne et continue à les cuire dans deux vieux fours en brique qu'il chauffe au charbon au moment de ma visite. Il extrait son argile d'une fosse derrière son hangar en brique. Monsieur Curtis a essayé de me montrer comment tourner une poterie - transformer une motte d'argile en un quelconque récipient en la faisant tourner sur un plateau. Il a pris une grosse poignée d'argile et l'a appliquée vigoureusement sur son plateau, aussi près



du centre que possible. En aspergeant l'argile d'eau, il l'a entourée de ses mains en coupe et a pressé fortement les bords, tout en la laissant tourner entre ses paumes jusqu'à ce que l'excentricité de la rotation disparaisse. C'est le centrage de l'argile, la phase la plus difficile de la poterie.(...)

Une fois que l'on a centré l'argile, on peut lui faire subir les traitements les plus divers : la façonner en cône élevé la remettre à plat, creuser dedans avec ses doigts, bref lui donner la forme que l'on veut. On peut même en faire autre chose qu'un objet rond si on immobilise le plateau. Observer un bon potier à l'œuvre est une chose merveilleuse : la poterie est l'un des plus beaux métiers.(...) Les poteries neuves sèchent à l'abri pendant deux semaines.

Quelques jours après on les met au four (...) Quand il cuit, le potier commence par une chaleur douce qui chauffe les pots progressivement, puis il continue en poussant le feu à fond pendant douze heures pour atteindre les 1000° nécessaires (...).

Extrait de *Métiers Oubliés*, de John Seymour

EXERCICE NIVEAU 1

- a) Complète le texte suivant par les mots manquants :

Au Bournat, le potier se sert d'une terre **d'argile**. Il a différents **outils** comme les ébauchoirs en bois, ou les couteaux à palette. Il cuit ses pièces au feu de **bois** dans un four. Il fabrique de la vaisselle, comme les toupines qui sont des **pots** pour la **graisse** qu'on conservait autrefois dans la maison.

- b) Écris le nom des 3 poteries pour la maison ou le jardin fabriqués par le potier :

- 1/ **cruches à eau** 2/ **huiliers**
3/ **pots de jardins et aussi les toupines, les jattes**

EXERCICE NIVEAU 2

- Comment se présente l'émail avant que le potier l'utilise pour décorer ses pièces :

- des buchettes de la poudre
 des perles

- Comment appelle-t-on une pièce de poterie qui ne cuit qu'une fois ?

- le sablé le feuilleté le biscuit

- Avec quoi fabrique-t-on de la porcelaine ?

- de l'argile verte du kaolin
 de l'argile rouge



Labours et semailles

- Lis et relève les différences avec la façon dont on sème aujourd'hui

Jean ce matin là, un semoir de toile bleue noué sur le ventre en tenait la poche ouverte de la main gauche et de la droite, tous les trois pas, il y prenait une poignée de blé, que d'un geste, à la volée, il jetait.(...) Et derrière, pour enfouir le grain, une herse roulait lentement, attelée de deux chevaux, qu'un charretier poussait à longs coups de fouet réguliers, claquant au dessus de leurs oreilles (...).

Toujours, du même pas, avec le même geste, il allait, enveloppé dans la poussière vivante du grain, pendant que derrière, la herse enterrait les germes du même train doux et comme réfléchi. De longues pluies venaient de retarder les semailles d'automne ; on avait encore fumé en août et les labours étaient prêts depuis longtemps, profonds, nettoyés des herbes salissantes, bons à redonner du blé (...). Aussi la peur des gelées prochaines, menaçantes à la suite de ces déluges, faisait-elle se hâter les cultivateurs.



De toutes parts on semait : il y avait un autre semeur à gauche à trois cents mètres, un autre plus loin vers la droite, et d'autres encore (...) C'étaient de petites silhouettes noires, de simples traits de plus en plus minces, qui se perdaient à des lieues. Mais tous avaient le geste, l'envolée de la semence, que l'on devinait comme une onde de vie autour d'eux (...)

Extrait de *La Terre* de Émile Zola

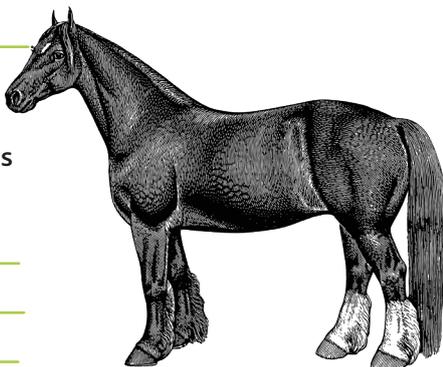
EXERCICE NIVEAU 1

- a) Complète le texte suivant par les mots manquants :

Avant de semer, pour une bonne « levée »
des _____, il est toujours bon de
_____, c'est-à-dire de casser les mottes
de terre avec une _____. C'est souvent
un _____ qui tire la herse ou parfois
une paire de _____. Le semeur porte
un grand _____ dont il enroule le bas
sur son bras pour faire une poche qu'il emplit
de _____.

- b) Écris le nom
des trois sortes
de céréales :

- 1/ _____
2/ _____
3/ _____



EXERCICE NIVEAU 2

- Coche les bonnes réponses

- Parmi ces plantes cultivées dans les champs, lesquelles sont des céréales :

- | | | |
|--|------------------------------------|---------------------------------|
| <input type="checkbox"/> colza | <input type="checkbox"/> tournesol | <input type="checkbox"/> sorgho |
| <input type="checkbox"/> betteraves | <input type="checkbox"/> maïs | <input type="checkbox"/> riz |
| <input type="checkbox"/> pommes de terre | | <input type="checkbox"/> millet |
| <input type="checkbox"/> choux | <input type="checkbox"/> seigle | |

- L'ancêtre de la charrue, encore utilisée pour labourer dans les pays en voie de développement est :

- | | | |
|-------------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> le ratelet | <input type="checkbox"/> la traîne | <input type="checkbox"/> l'araire |
|-------------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|

- Qu'est-ce que le déchaumage ?

- | |
|---|
| <input type="checkbox"/> l'emploi de tous les paysans au moment du labour |
| <input type="checkbox"/> le fait d'enlever les chaumes restant de la dernière culture |
| <input type="checkbox"/> la grande fête qui précède les semailles |

Labours et semailles

- Lis et relève les différences avec la façon dont on sème aujourd'hui

Jean ce matin là, un semoir de toile bleue noué sur le ventre en tenait la poche ouverte de la main gauche et de la droite, tous les trois pas, il y prenait une poignée de blé, que d'un geste, à la volée, il jetait.(...) Et derrière, pour enfouir le grain, une herse roulait lentement, attelée de deux chevaux, qu'un charretier poussait à longs coups de fouet réguliers, claquant au dessus de leurs oreilles (...).

Toujours, du même pas, avec le même geste, il allait, enveloppé dans la poussière vivante du grain, pendant que derrière, la herse enterrait les germes du même train doux et comme réfléchi. De longues pluies venaient de retarder les semailles d'automne ; on avait encore fumé en août et les labours étaient prêts depuis longtemps, profonds, nettoyés des herbes salissantes, bons à redonner du blé (...). Aussi la peur des gelées prochaines, menaçantes à la suite de ces déluges, faisait-elle se hâter les cultivateurs.



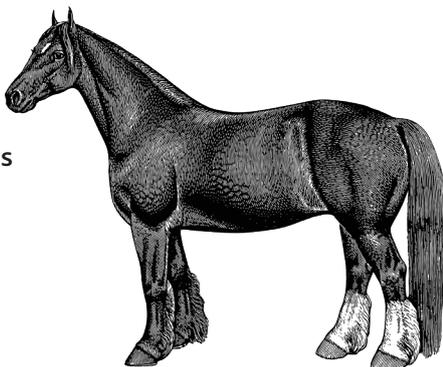
De toutes parts on semait : il y avait un autre semeur à gauche à trois cents mètres, un autre plus loin vers la droite, et d'autres encore (...) C'étaient de petites silhouettes noires, de simples traits de plus en plus minces, qui se perdaient à des lieues. Mais tous avaient le geste, l'envolée de la semence, que l'on devinait comme une onde de vie autour d'eux (...)

Extrait de *La Terre* de Émile Zola

EXERCICE NIVEAU 1

- a) Complète le texte suivant par les mots manquants :

Avant de semer, pour une bonne « levée » des **graines** il est toujours bon de **herser**, c'est-à-dire de casser les mottes de terre avec une **herse**. C'est souvent un **cheval** qui tire la herse ou parfois une paire de **bœufs**. Le semeur porte un grand **tablier** dont il enroule le bas sur son bras pour faire une poche qu'il emplit de **graines**.



- b) Écris le nom des trois sortes de céréales :

- 1/ **blé**
- 2/ **avoine**
- 3/ **orge**

EXERCICE NIVEAU 2

- Coche les bonnes réponses

- Parmi ces plantes cultivées dans les champs, lesquelles sont des céréales :

- | | | |
|--|--|--|
| <input type="checkbox"/> colza | <input type="checkbox"/> tournesol | <input checked="" type="checkbox"/> sorgho |
| <input type="checkbox"/> betteraves | <input checked="" type="checkbox"/> maïs | <input checked="" type="checkbox"/> riz |
| <input type="checkbox"/> pommes de terre | | <input checked="" type="checkbox"/> millet |
| <input type="checkbox"/> choux | <input checked="" type="checkbox"/> seigle | |

- L'ancêtre de la charrue, encore utilisée pour labourer dans les pays en voie de développement est :

- | | | |
|-------------------------------------|------------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> le ratelet | <input type="checkbox"/> la traîne | <input checked="" type="checkbox"/> l'araire |
|-------------------------------------|------------------------------------|--|

- Qu'est-ce que le déchaumage ?

- | |
|--|
| <input type="checkbox"/> l'emploi de tous les paysans au moment du labour |
| <input checked="" type="checkbox"/> le fait d'enlever les chaumes restant de la dernière culture |
| <input type="checkbox"/> la grande fête qui précède les semailles |



La Moisson



- Lis et relève les mots qui décrivent le blé, avant, pendant et après la moisson :

Dès la seconde semaine du mois d'août la besogne s'avança. Les faucheurs étaient partis des pièces du nord pour descendre vers celles qui bordaient la vallée, et gerbe à gerbe, la nappe immense tombait, chaque coup de faux mordait, emportait une entaille ronde (...). Derrière leur marche lente, en ligne, la terre rase reparaisait, les chaumes durs au travers desquels piétinaient les ramasseuses, la taille cassée (...). Partout les équipes manoeuvraient du même train oblique, du même balancement des bras. Et en tous sens, des trouées s'ouvraient, comme dans une étoffe mangée cédant de partout. La terre, lambeau à lambeau, perdait son manteau de richesse, cette unique parure de son été, qui la laissait d'un coup désolée et nue. Les derniers jours, la chaleur fut accablante, un jour surtout que Jean charriait des gerbes dans une pièce de la ferme où l'on devait élever une grande meule, haute de huit mètres, forte de trois mille bottes. Les chaumes se fendaient de sécheresse, et sur les blés encore debout, immobiles, l'air brûlait : on aurait cru qu'ils flambaient eux-mêmes d'une flamme visible, dans la vibration du soleil (...). Palmyre, dans le champ voisin, où depuis trois jours la paille des javelles* avait séché, était en train de lier des gerbes. La misérable soulevait trois, quatre javelles, tant que ses bras maigres pouvaient en contenir, puis avec un lien tout prêt, elle nouait sa gerbe fortement...

Extrait de *La Terre* de Émile Zola

*javelle : brassée de céréales coupées et non liées qu'on laisse sur le sillon en attendant de les mettre en gerbes.

EXERCICE NIVEAU 1

- a) Complète le texte suivant par les mots manquants :

La moisson est le moment de la récolte du

_____ et des autres céréales. Le moment de

la moisson dépend de la plante et du _____

qu'il fait, mais en général, elle a lieu au mois

d' _____. Autrefois on moissonnait à la main

avec une _____. Aujourd'hui la machine qui

sert à moissonner s'appelle une _____.

- b) Écris le nom des 3 outils qui servent pendant et après la moisson :

1/ _____ 2/ _____

3/ _____

un outil de maréchal-ferrant

une machine actionnée par un cheval pour battre le blé

- Les rouleaux étaient utilisés pour

séparer le grain écraser les graines

aplatir la paille

- Que signifie « dépiquer » ?

hacher la paille casser les graines

extraire les grains des épis des céréales

EXERCICE NIVEAU 2

Coche les bonnes réponses

- Qu'est ce qu'une trépigneuse à cheval :

une sorte de tapis de paille pour faire trotter les chevaux





La Moisson



- Lis et relève les mots qui décrivent le blé, avant, pendant et après la moisson :

Dès la seconde semaine du mois d'août la besogne s'avança. Les faucheurs étaient partis des pièces du nord pour descendre vers celles qui bordaient la vallée, et gerbe à gerbe, la nappe immense tombait, chaque coup de faux mordait, emportait une entaille ronde (...). Derrière leur marche lente, en ligne, la terre rase reparaisait, les chaumes durs au travers desquels piétinaient les ramasseuses, la taille cassée (...). Partout les équipes manoeuvraient du même train oblique, du même balancement des bras. Et en tous sens, des trouées s'ouvraient, comme dans une étouffe mangée cédant de partout. La terre, lambeau à lambeau, perdait son manteau de richesse, cette unique parure de son été, qui la laissait d'un coup désolée et nue. Les derniers jours, la chaleur fut accablante, un jour surtout que Jean charriait des gerbes dans une pièce de la ferme où l'on devait élever une grande meule, haute de huit mètres, forte de trois mille bottes. Les chaumes se fendaient de sécheresse, et sur les blés encore debout, immobiles, l'air brûlait : on aurait cru qu'ils flambaient eux-mêmes d'une flamme visible, dans la vibration du soleil (...). Palmyre, dans le champ voisin, où depuis trois jours la paille des javelles* avait séché, était en train de lier des gerbes. La misérable soulevait trois, quatre javelles, tant que ses bras maigres pouvaient en contenir, puis avec un lien tout prêt, elle nouait sa gerbe fortement...

Extrait de *La Terre* de Émile Zola

*javelle : brassée de céréales coupées et non liées qu'on laisse sur le sillon en attendant de les mettre en gerbes.

EXERCICE NIVEAU 1

- a) Complète le texte suivant par les mots manquants :

La moisson est le moment de la récolte du **blé** et des autres céréales. Le moment de la moisson dépend de la plante et du **temps** qu'il fait, mais en général, elle a lieu au mois d' **août**. Autrefois on moissonnait à la main avec une **faux**. Aujourd'hui la machine qui sert à moissonner s'appelle une **moissonneuse batteuse**.

- b) Écris le nom des 3 outils qui servent pendant et après la moisson :

- 1/ **la faux** 2/ **le fléau**
3/ **le rouleau à dépiquer**

EXERCICE NIVEAU 2

Coche les bonnes réponses

- Qu'est ce qu'une trépigieuse à cheval :

une sorte de tapis de paille pour faire trotter les chevaux

un outil de maréchal-ferrant

une machine actionnée par un cheval pour battre le blé

- Les rouleaux étaient utilisés pour

séparer le grain écraser les graines

aplatir la paille

- Que signifie « dépiquer » ?

hacher la paille casser les graines

extraire les grains des épis des céréales



Le Battage

- Lis et relève ce qui montre que le battage est un travail pénible :

Le battage débutait le matin de bonne heure, mais déjà j'étais là. Les hommes en chemise et pantalon de toile, un mouchoir autour du cou, prenaient le poste qui leur avait été affecté : certains apportaient des gerbes, d'autres les enfournaient dans la gueule du monstre, d'autres s'occupaient de la paille, d'autres encore récupéraient les grains dans les sacs que les derniers au bout de la chaîne emportaient dans la remise. L'entrepreneur et son aide veillaient au bon fonctionnement de la machine d'où s'élevait une épaisse poussière de grains et de paille dont je sens encore dans ma gorge l'odeur âcre et pénétrante. Des femmes passaient régulièrement pour donner à boire du vin frais qu'il n'était pas d'usage de couper d'eau. À midi, tout ce monde, épuisé, avec un air un peu hagard, se dirigeait vers les tables dressées à l'ombre pour un festin que prolongeait une sieste dans les granges. Puis vers 3 heures, le vacarme infernal s'élevait de nouveau, provoquant l'aboiement furieux des chiens qu'il fallait enfermer. J'étais toujours là, hypnotisé par le monstre et ceux qui le chevauchaient, les yeux irrités par la poussière, mais incapable de m'éloigner, en lisière d'un monde où je regrettais de ne pas être admis. (...)

Extrait de *Bonheurs d'enfance* de Christian Signol



EXERCICE NIVEAU 1

- a) Complète le texte suivant par les mots manquants :

Après la moisson, on _____ le blé pour séparer les _____ des épis. C'est un travail fatigant parce qu'il y a beaucoup de _____ et de bruit. Le jour de cette opération, a lieu un repas qui réunit tous les agriculteurs et qu'on appelle le repas de _____. Après le repas, c'est la coutume de faire une _____ dans la _____ avant de reprendre le travail.

- b) Quelle est la version moderne de la trépigneuse à cheval :

la batteuse la botteleuse le tracteur

EXERCICE NIVEAU 2

- Coche les bonnes réponses

- Quel est le nombre minimum d'hommes pour faire fonctionner la batteuse ?

3 9 12 20

- À quoi sert la locomobile ?

produire de la vapeur
 transporter les travailleurs
 brûler la paille

- Comment appelle-t-on celui qui travaille au battage ?

le battageur le batteur
 le batteleur

Le Battage

- Lis et relève ce qui montre que le battage est un travail pénible :

Le battage débutait le matin de bonne heure, mais déjà j'étais là. Les hommes en chemise et pantalon de toile, un mouchoir autour du cou, prenaient le poste qui leur avait été affecté : certains apportaient des gerbes, d'autres les enfournaient dans la gueule du monstre, d'autres s'occupaient de la paille, d'autres encore récupéraient les grains dans les sacs que les derniers au bout de la chaîne emportaient dans la remise. L'entrepreneur et son aide veillaient au bon fonctionnement de la machine d'où s'élevait une épaisse poussière de grains et de paille dont je sens encore dans ma gorge l'odeur âcre et pénétrante. Des femmes passaient régulièrement pour donner à boire du vin frais qu'il n'était pas d'usage de couper d'eau. À midi, tout ce monde, épuisé, avec un air un peu hagard, se dirigeait vers les tables dressées à l'ombre pour un festin que prolongeait une sieste dans les granges. Puis vers 3 heures, le vacarme infernal s'élevait de nouveau, provoquant l'aboiement furieux des chiens qu'il fallait enfermer. J'étais toujours là, hypnotisé par le monstre et ceux qui le chevauchaient, les yeux irrités par la poussière, mais incapable de m'éloigner, en lisière d'un monde où je regrettais de ne pas être admis. (...)

Extrait de *Bonheurs d'enfance* de Christian Signol



EXERCICE NIVEAU 1

- a) Complète le texte suivant par les mots manquants :

Après la moisson, on **bat** le blé pour séparer les **grains** des épis. C'est un travail fatigant parce qu'il y a beaucoup de **poussière** et de bruit. Le jour de cette opération, a lieu un repas qui réunit tous les agriculteurs et qu'on appelle le repas de **battage**. Après le repas, c'est la coutume de faire une **sieste** dans la **grange** avant de reprendre le travail.

- b) Quelle est la version moderne de la trépigneuse à cheval :

la batteuse la botteleuse le tracteur

EXERCICE NIVEAU 2

- Coche les bonnes réponses

- Quel est le nombre minimum d'hommes pour faire fonctionner la batteuse ?

3 9 12 20

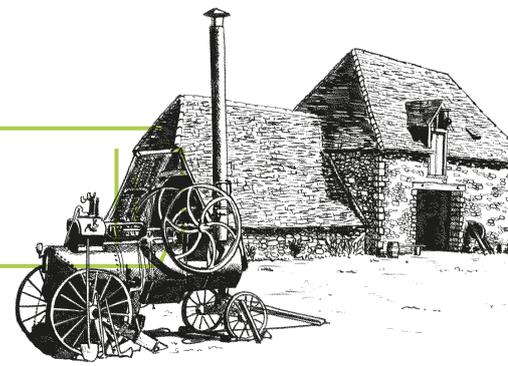
- À quoi sert la locomobile ?

produire de la vapeur
 transporter les travailleurs
 brûler la paille

- Comment appelle-t-on celui qui travaille au battage ?

le battageur le batteur
 le batteleur

La Locomobile



- Lis et cherche ce qui distingue la locomobile de la locomotive :

...Tout a commencé avec la machine à vapeur. On sait que l'idée d'une force motrice liée à la vapeur est due à Denis Papin (1647 - 1712)... De l'eau chauffée produisait de la vapeur qui faisait monter un piston, puis la vapeur était évacuée et le piston, en redescendant élevait une charge par l'intermédiaire d'une poulie... Mais c'est le mécanicien James Watt qui mit au point la première machine à vapeur à peu près efficace (1776). En 1800, le brevet de base de Watt tomba dans le domaine public, ce qui permit à d'autres inventeurs de perfectionner la machine à vapeur... Dès 1812 on allait construire des



locomotives à vapeur qui fonctionnaient parfaitement sur rails. À partir du moment où on avait inventé la locomotive, on avait du même coup inventé le tracteur : il suffisait de mettre des roues adaptées à une circulation sur le sol ordinaire... On fabriqua donc à partir de 1833 des locomobiles à vapeur, moteurs dont la mobilité était en fait l'aptitude à être déplacés d'un chantier à l'autre, tirés par des chevaux ou des bœufs. Ceci permit de mettre au point des « trains de labourage à vapeur ». Il fallait à la fois un moteur à vapeur que l'on ancrât solidement en bordure du champ, un câble, une charrue tirée par le câble et un système de poulies pour que, arrivée en bordure du champ et près du moteur, la charrue puisse repartir dans le sens opposé. La locomobile avait bien l'allure d'une locomotive mais elle ne s'aventurait pas au milieu de la parcelle. Ce n'était pas réellement très pratique, mais en dépit de toutes les contraintes, le labourage à vapeur semblait rentable (...)

Extrait de « Données historiques sur le développement du machinisme agricole en France », conférence de P.Dellenbach et JP Legros à l'académie des Sciences et Lettres de Montpellier, 2001

EXERCICE NIVEAU 1

- a) Complète le texte suivant par les mots manquants :

La première batteuse de l'histoire est la _____ à cheval : elle fonctionne avec l'énergie du _____ qui marche sur un _____. Plus tard viendra la Vandoeuvre qui fonctionne grâce à la _____ qui est une machine à _____. Celle du village du Bournat s'appelle _____.

- b) Avec quoi fonctionne la locomobile (2 réponses possibles) :

du charbon de l'essence de la paille
 du bois

EXERCICE NIVEAU 2

- Coche les bonnes réponses

- Combien la locomobile consomme-t-elle de litres d'eau par heure?

30 à 40 litres 100 à 120 litres
 150 à 160 litres

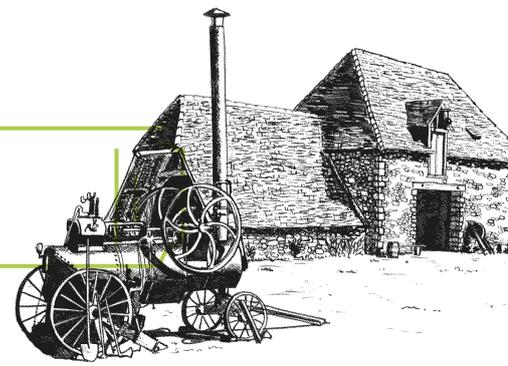
- Par quel autre titre désigne-t-on le chauffeur de la locomobile ?

le chef de batterie le roi de la vapeur
 le va au charbon

- Au Bournat, quelle est la machine qu'on appelle la Vandoeuvre ?

un tracteur une locomobile
 une batteuse à vapeur

La Locomobile



- Lis et cherche ce qui distingue la locomobile de la locomotive :

...Tout a commencé avec la machine à vapeur. On sait que l'idée d'une force motrice liée à la vapeur est due à Denis Papin (1647 - 1712)... De l'eau chauffée produisait de la vapeur qui faisait monter un piston, puis la vapeur était évacuée et le piston, en redescendant élevait une charge par l'intermédiaire d'une poulie... Mais c'est le mécanicien James Watt qui mit au point la première machine à vapeur à peu près efficace (1776). En 1800, le brevet de base de Watt tomba dans le domaine public, ce qui permit à d'autres inventeurs de perfectionner la machine à vapeur... Dès 1812 on allait construire des



locomotives à vapeur qui fonctionnaient parfaitement sur rails. À partir du moment où on avait inventé la locomotive, on avait du même coup inventé le tracteur : il suffisait de mettre des roues adaptées à une circulation sur le sol ordinaire... On fabriqua donc à partir de 1833 des locomobiles à vapeur, moteurs dont la mobilité était en fait l'aptitude à être déplacés d'un chantier à l'autre, tirés par des chevaux ou des bœufs. Ceci permit de mettre au point des « trains de labourage à vapeur ». Il fallait à la fois un moteur à vapeur que l'on ancrât solidement en bordure du champ, un câble, une charrue tirée par le câble et un système de poulies pour que, arrivée en bordure du champ et près du moteur, la charrue puisse repartir dans le sens opposé. La locomobile avait bien l'allure d'une locomotive mais elle ne s'aventurait pas au milieu de la parcelle. Ce n'était pas réellement très pratique, mais en dépit de toutes les contraintes, le labourage à vapeur semblait rentable (...)

Extrait de « Données historiques sur le développement du machinisme agricole en France », conférence de P.Dellenbach et JP Legros à l'académie des Sciences et Lettres de Montpellier, 2001

EXERCICE NIVEAU 1

- a) Complète le texte suivant par les mots manquants :

La première batteuse de l'histoire est la **trépigneuse** à cheval : elle fonctionne avec l'énergie du **cheval** qui marche sur un **tapis**. Plus tard viendra la Vandoeuvre qui fonctionne grâce à la **locomobile** qui est une machine à **vapeur**. Celle du village du Bournat s'appelle **Ardente**.

- b) Avec quoi fonctionne la locomobile (2 réponses possibles) :

du charbon de l'essence de la paille
 du bois

EXERCICE NIVEAU 2

- Coche les bonnes réponses

- Combien la locomobile consomme-t-elle de litres d'eau par heure?

30 à 40 litres 100 à 120 litres
 150 à 160 litres

- Par quel autre titre désigne-t-on le chauffeur de la locomobile ?

le chef de batterie le roi de la vapeur
 le va au charbon

- Au Bournat, quelle est la machine qu'on appelle la Vandoeuvre ?

un tracteur une locomobile
 une batteuse à vapeur



La Maison

- Lis et relève ce qui se faisait autrefois à table et dans la maison et qui a changé :

Il est près de midi. Les femmes vont et viennent tournant autour du fourneau, et commencent à dresser la table sans demander l'avis de personne et mettent une douzaine de couverts pour commencer. Lorsqu'elles serviront la soupe, ceux qui sont là s'avanceront tout simplement, enjamberont le banc, sortiront le couteau et s'installeront solidement pour attaquer sans que l'invitation leur ait même été faite. C'est la coutume. Seuls les hommes sont à table, les femmes sont près du fourneau et de la cheminée, silencieuses, veillant à ce que les hommes ne manquent de rien et faisant la navette entre feu et table, l'œil baissé, la mine soumise et le geste dévoué. (...) C'est ainsi : elles serviront les hommes. Le père Tremblot ne se lèvera jamais pour aller chercher un plat, une fourchette ou du pain, mais c'est lui qui le coupera après avoir tracé de la pointe de son couteau une croix sur le revers de la miché (...) Les gars arrivent. Ils s'assoient sans façon, sortent leur couteau de leur poche et entrent dans le repas, comme on prend un train en marche (...)

On ne faisait du feu que dans la salle commune. Jamais dans les chambres car cela donne la migraine au dormeur (...). Je retrouvais partout l'odeur de ces fruits que l'on y conservait tout l'hiver, étalés partout. Coings, pommes et poires sur toutes les armoires, sur toutes les commodes et même dessous, sur des claies de coudre tressé*, car le cellier était plein (...).

*sorte de plateaux en bois tressé laissant passer l'air

Extrait de *La Billebaude* de Henri Vincenot

EXERCICE NIVEAU 1

- a) Complète le texte suivant par les mots manquants :

En 1900 au Bournat, les maisons n'ont ni l'eau

_____, ni le chauffage _____.

On ne chauffe pas les _____, mais seulement la pièce _____. Là, l'endroit le plus chaud est le _____ qui est une sorte de grande cheminée. Pour la nuit, on chauffe les lits grâce à une _____ remplie d'eau.

- b) En 2 lignes, écris ce qui t'a le plus étonné dans la maison d'habitation au Bournat :



EXERCICE NIVEAU 2

Coche les bonnes réponses

- Trouve 3 objets ou endroits qui servent à chauffer ou réchauffer ?

1/ _____ 2/ _____

3/ _____

- Le callèle est une lampe à huile. De quelle sorte d'huile le remplit-on, et pourquoi ?

de colza de noix de vidange

de paraffine

Parce que : _____

- Trouve 3 utilisations des plumes d'oie et de canard dans la maison :

1/ _____ 2/ _____

3/ _____



La Maison

- Lis et relève ce qui se faisait autrefois à table et dans la maison et qui a changé :

Il est près de midi. Les femmes vont et viennent tournant autour du fourneau, et commencent à dresser la table sans demander l'avis de personne et mettent une douzaine de couverts pour commencer. Lorsqu'elles serviront la soupe, ceux qui sont là s'avanceront tout simplement, enjamberont le banc, sortiront le couteau et s'installeront solidement pour attaquer sans que l'invitation leur ait même été faite. C'est la coutume. Seuls les hommes sont à table, les femmes sont près du fourneau et de la cheminée, silencieuses, veillant à ce que les hommes ne manquent de rien et faisant la navette entre feu et table, l'œil baissé, la mine soumise et le geste dévoué. (...) C'est ainsi : elles serviront les hommes. Le père Tremblot ne se lèvera jamais pour aller chercher un plat, une fourchette ou du pain, mais c'est lui qui le coupera après avoir tracé de la pointe de son couteau une croix sur le revers de la miché (...) Les gars arrivent. Ils s'assoient sans façon, sortent leur couteau de leur poche et entrent dans le repas, comme on prend un train en marche (...)

On ne faisait du feu que dans la salle commune. Jamais dans les chambres car cela donne la migraine au dormeur (...). Je retrouvais partout l'odeur de ces fruits que l'on y conservait tout l'hiver, étalés partout. Coings, pommes et poires sur toutes les armoires, sur toutes les commodes et même dessous, sur des claies de coudre tressé*, car le cellier était plein (...).

*sorte de plateaux en bois tressé laissant passer l'air

Extrait de *La Billebaude* de Henri Vincenot

EXERCICE NIVEAU 1

- a) Complète le texte suivant par les mots manquants :

En 1900 au Bournat, les maisons n'ont ni l'eau

courante, ni le chauffage **central**.

On ne chauffe pas les **chambres**, mais seulement

la pièce **principale**. Là, l'endroit le plus chaud

est le **cantou** qui est une sorte de grande

cheminée. Pour la nuit, on chauffe les lits grâce

à une **chaufferette** remplie d'eau.

- b) En 2 lignes, écris ce qui t'a le plus étonné dans la maison d'habitation au Bournat :



EXERCICE NIVEAU 2

- Coche les bonnes réponses

- Trouve 3 objets ou endroits qui servent à chauffer ou réchauffer ?

1/ **cantou** 2/ **potager**

3/ **chaufferette**

- Le callèle est une lampe à huile. De quelle sorte d'huile le remplit-on, et pourquoi ?

de colza de noix de vidange

de paraffine

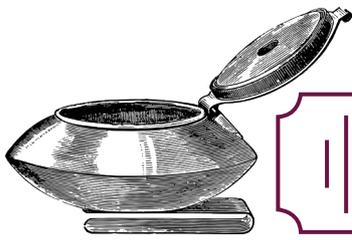
Parce que : **Les noix abondent en Périgord et l'huile est moins chère que le pétrole.**

- Trouve 3 utilisations des plumes d'oie et de canard dans la maison :

1/ **écrire (plumeau)**

2/ **garnir les édredons**

3/ **épousseter (cendres, miettes)**



L'École

- Lis et relève les différences avec ce que tu as dans ta trousse et ta classe aujourd'hui

...Je me souviens du moindre détail de ma classe et de ce qui s'y passait. D'abord de l'encrier de porcelaine que nous remplissions chaque lundi avec un broc affecté à cet usage. De mon plumier ensuite qui était en bois verni avec un paysage peint sur le couvercle (...)

Il contenait lui aussi de nombreux trésors : des gommes, des porte-plumes en bois, (...) un compas, également en bois, un crayon à ardoise noire, avec sa bague dorée qui maintenait le fin bâton de pierre servant à écrire(...), des crayons de couleur à l'odeur délicate, des crayons à papier, et que sais-je encore ?

Le tableau était noir bien sûr et nous l'effacions à tour de rôle avec un chiffon dont la poussière faisait naître de petits nuages de craie délicieusement âcres... Le bureau du maître trônait sur une estrade, à gauche de l'entrée, une longue règle de fer en évidence devant un encrier rouge. Le poêle se trouvait au fond, mais nous n'en étions plus au temps où chaque élève apportait sa bûche : le maître le garnissait lui-même chaque matin... Les tables étaient légèrement inclinées vers l'arrière, à deux places, et dissimulaient un casier où nous glissions nos cahiers et nos livres...

Extrait de *Bonheurs d'enfance* de Christian Signol

EXERCICE NIVEAU 1

a) Parmi ces objets, il y en a 4 qu'un écolier ne pouvait pas connaître en 1900. Trouve- lesquels :

- | | | |
|---------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> buvard | <input type="checkbox"/> bonnet d'âne | |
| <input type="checkbox"/> porte-plume | <input type="checkbox"/> stylo feutre | <input type="checkbox"/> bûchettes |
| <input type="checkbox"/> calculatrice | <input type="checkbox"/> encrier | <input type="checkbox"/> ordinateur |
| <input type="checkbox"/> stylo bille | <input type="checkbox"/> craie | |

b) Si tu as bien observé la salle de classe du Bournat, il te sera facile de trouver :

- 4 rivières prenant leur source dans le Massif Central :

1/ _____ 2/ _____

3/ _____ 4/ _____

- 3 os du bras humain :

1/ _____ 2/ _____

3/ _____

EXERCICE NIVEAU 2

Coche les bonnes réponses

- En quelle année a été créé le certificat d'études ?

1789

1834

1946

- Qui était Jules Ferry ?

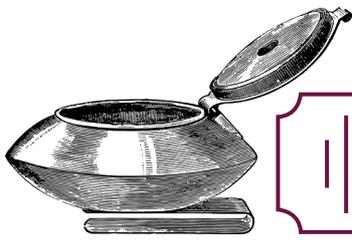
un écrivain

un ministre de l'éducation nationale

un président de la République

- À tour de rôle les écoliers doivent commencer la journée d'école par une tâche importante : laquelle ?





L'École

- Lis et relève les différences avec ce que tu as dans ta trousse et ta classe aujourd'hui

...Je me souviens du moindre détail de ma classe et de ce qui s'y passait. D'abord de l'encrier de porcelaine que nous remplissions chaque lundi avec un broc affecté à cet usage. De mon plumier ensuite qui était en bois verni avec un paysage peint sur le couvercle (...)

Il contenait lui aussi de nombreux trésors : des gommes, des porte-plumes en bois, (...) un compas, également en bois, un crayon à ardoise noire, avec sa bague dorée qui maintenait le fin bâton de pierre servant à écrire(...), des crayons de couleur à l'odeur délicate, des crayons à papier, et que sais-je encore ?

Le tableau était noir bien sûr et nous l'effaçions à tour de rôle avec un chiffon dont la poussière faisait naître de petits nuages de craie délicieusement âcres... Le bureau du maître trônait sur une estrade, à gauche de l'entrée, une longue règle de fer en évidence devant un encrier rouge. Le poêle se trouvait au fond, mais nous n'en étions plus au temps où chaque élève apportait sa bûche : le maître le garnissait lui-même chaque matin... Les tables étaient légèrement inclinées vers l'arrière, à deux places, et dissimulaient un casier où nous glissions nos cahiers et nos livres...

Extrait de *Bonheurs d'enfance* de Christian Signol

EXERCICE NIVEAU 1

a) Parmi ces objets, il y en a 4 qu'un écolier ne pouvait pas connaître en 1900. Trouve- lesquels :

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> buvard | <input type="checkbox"/> bonnet d'âne |
| <input type="checkbox"/> porte-plume | <input checked="" type="checkbox"/> stylo feutre |
| <input checked="" type="checkbox"/> calculatrice | <input type="checkbox"/> encrier |
| <input checked="" type="checkbox"/> stylo bille | <input type="checkbox"/> craie |
| | <input type="checkbox"/> bûchettes |
| | <input checked="" type="checkbox"/> ordinateur |

b) Si tu as bien observé la salle de classe du Bournat, il te sera facile de trouver :

- 4 rivières prenant leur source dans le Massif Central :

Tarn, Aveyron, Lot, Ardèche, Dordogne, Gard, Allier, Creuse, Vienne, Yonne, ...

- 3 os du bras humain :

1/ humérus 2/ radius
3/cubitus

EXERCICE NIVEAU 2

Coche les bonnes réponses

- En quelle année a été créé le certificat d'études ?

- 1789 1834 1946

- Qui était Jules Ferry ?

- un écrivain
 un ministre de l'éducation nationale
 un président de la République

- À tour de rôle les écoliers doivent commencer la journée d'école par une tâche importante : laquelle ?

Venir allumer le poêle 1h30 avant le début de la classe



La Fête foraine

- Lis et trouve ce que l'on pouvait faire, voir et manger dans les fêtes foraines autrefois :

Les fêtes étaient à l'origine destinées à célébrer le saint patron d'une commune(...) Nous ne nous en soucions guère, nous, les enfants qui parcourions les rues dès le début de la semaine qui précédait la date fixée pour les réjouissances.

Chevaux de bois, chenilles, stand de tir, loteries avaient tous et toutes leur place attirée d'une année sur l'autre, où nous les regardions construire par les hommes du voyage (...) Les forains montaient donc leur manège - aujourd'hui on dit « métier » - et chaque fois que je regagnais la maison, je ne pensais qu'à revenir au plus vite vers eux, dans l'espoir de les découvrir dans toute leur gloire. Ils l'atteignaient la veille du grand jour, c'est-à-dire le vendredi soir : alors ils resplendissaient de toutes leurs couleurs, le plus souvent violentes, prêts à vivre (...) Vers le soir (du samedi), la musique des manèges retentissait en-



fin, relayant celle de la fanfare que les enfants abandonnaient sans scrupule pour aller s'agglutiner sur les marches des chenilles et des manèges, impatients de les voir se mettre en mouvement, dans cette odeur unique (...) des pétards, du sucre chaud, des nougats et des berlingots que la marchande coupait avec de grands ciseaux devant les enfants impatients. (...)

Extrait de *Bonheurs d'enfance* de Christian Signol

EXERCICE NIVEAU 1

- a) Complète le texte suivant par les mots manquants :

Les gens qui travaillent dans les fêtes foraines s'appellent les _____. Pour que les _____ fonctionnent, il faut d'abord les monter. Ils sont tous différents : la _____ qui ressemble à un grand parasol avec des balançoires, la _____ avec ses wagonnets qui montent et qui descendent et aussi les _____ de bois.

- b) Trouve 3 friandises habituelles dans les fêtes foraines d'autrefois :

1/ _____ 2/ _____
3/ _____



EXERCICE NIVEAU 2

- Coche les bonnes réponses

- Pourquoi les miroirs du Rigolarium déforment-ils les silhouettes ?

- parce qu'ils sont concaves ou convexes
 parce qu'ils sont équipés de rayons laser
 parce qu'ils sont anciens et abîmés.

- Grâce à quoi le limonaire joue-t-il différentes musiques ?

- des plaques en carton perforées de trous
 des CD qu'on introduit derrière l'appareil
 des boutons qui permettent de sélectionner les titres.

- Avant l'invention du moteur électrique, qu'est-ce qui faisait tourner les manèges ?

La Fête foraine

- Lis et trouve ce que l'on pouvait faire, voir et manger dans les fêtes foraines autrefois :

Les fêtes étaient à l'origine destinées à célébrer le saint patron d'une commune(...) Nous ne nous en soucions guère, nous, les enfants qui parcourions les rues dès le début de la semaine qui précédait la date fixée pour les réjouissances.

Chevaux de bois, chenilles, stand de tir, loteries avaient tous et toutes leur place attirée d'une année sur l'autre, où nous les regardions construire par les hommes du voyage (...) Les forains montaient donc leur manège - aujourd'hui on dit « métier » - et chaque fois que je regagnais la maison, je ne pensais qu'à revenir au plus vite vers eux, dans l'espoir de les découvrir dans toute leur gloire. Ils l'atteignaient la veille du grand jour, c'est-à-dire le vendredi soir : alors ils resplendissaient de toutes leurs couleurs, le plus souvent violentes, prêts à vivre (...) Vers le soir (du samedi), la musique des manèges retentissait en-



fin, relayant celle de la fanfare que les enfants abandonnaient sans scrupule pour aller s'agglutiner sur les marches des chenilles et des manèges, impatients de les voir se mettre en mouvement, dans cette odeur unique (...) des pétards, du sucre chaud, des nougats et des berlingots que la marchande coupait avec de grands ciseaux devant les enfants impatients. (...)

Extrait de *Bonheurs d'enfance* de Christian Signol

EXERCICE NIVEAU 1

- a) Complète le texte suivant par les mots manquants :

Les gens qui travaillent dans les fêtes foraines s'appellent les **forains**. Pour que les **manèges** fonctionnent, il faut d'abord les monter. Ils sont tous différents : la **balancelle** qui ressemble à un grand parasol avec des balançoires, la **chenille** avec ses wagonnets qui montent et qui descendent et aussi les **chevaux** de bois.

- b) Trouve 3 friandises habituelles dans les fêtes foraines d'autrefois :

berlingots, nougats, barbe à papa et aussi guimauves, pralines, pommes d'amour.

EXERCICE NIVEAU 2

Coche les bonnes réponses

- Pourquoi les miroirs du Rigolarium déforment-ils les silhouettes ?

- parce qu'ils sont concaves ou convexes
 parce qu'ils sont équipés de rayons laser
 parce qu'ils sont anciens et abîmés.

- Grâce à quoi le limonaire joue-t-il différentes musiques ?

- des plaques en carton perforées de trous
 des CD qu'on introduit derrière l'appareil
 des boutons qui permettent de sélectionner les titres.

- Avant l'invention du moteur électrique, qu'est-ce qui faisait tourner les manèges ?

Les bras musclés des forains

