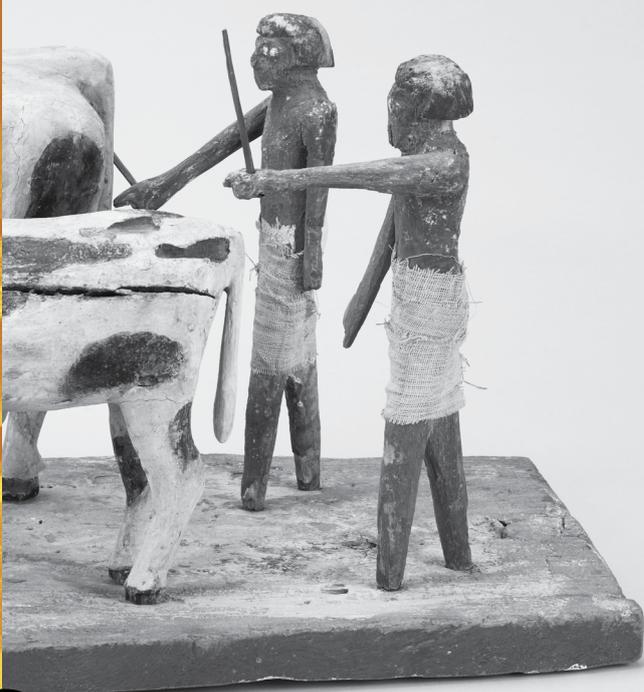


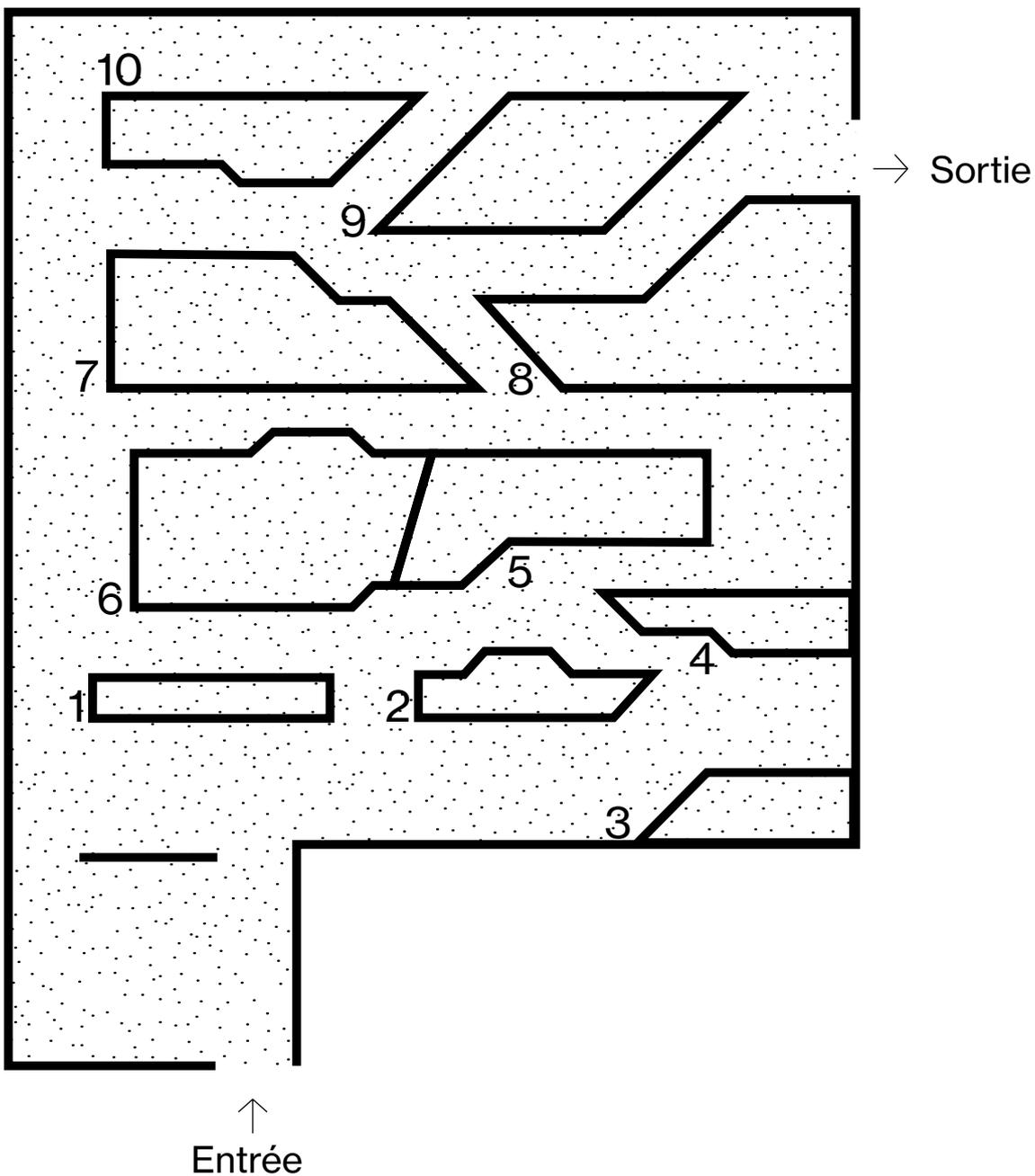
Dossier pédagogique

Exposition permanente

Galerie de la Méditerranée Ruralités



Mucem



- 1 L'homme chasseur-cueilleur
- 2 L'homme agriculteur-éleveur
- 3 La pêche
- 4 Domestication des végétaux
- 5 Domestication de l'eau
- 6 Triade méditerranéenne : la culture des céréales
- 7 Domestication des animaux
- 8 Triade méditerranéenne : la viticulture
- 9 Triade méditerranéenne : l'olivier
- 10 Les produits de la triade méditerranéenne

1. Reconstitution d'un Grand pingouin, (*Pinguinus impennis* ou *Alca impennis*), 2012, taxidermie, Mucem, Marseille © Pierre-Yves Renkin, photo Antoine Lippens.



La Galerie de la Méditerranée

En 2017, la Galerie de la Méditerranée fait peu neuve : une première section consacrée à l'exposition «Ruralités» et une nouvelle exposition permanente «Connectivités».

Historiquement, la Méditerranée n'a constitué une entité politique que pendant quelques siècles autour de Rome et n'a jamais été une entité sociale, économique ou religieuse unifiée. Pourtant, l'aire méditerranéenne possède des caractéristiques qui la distinguent d'autres mers fécondantes de civilisations, comme la mer de Chine ou l'océan Indien.

L'exposition « Ruralités » explore les fondements de l'agriculture et de l'élevage en Méditerranée. Du Néolithique à nos jours, de l'invention de l'agriculture à la naissance des dieux, l'exposition propose une odyssee de 10 000 ans à la découverte des hommes, des cultures et des techniques qui ont contribué à façonner le monde d'aujourd'hui.

Au Proche-Orient, il y a 11 000 ans, l'homme entreprend la domestication des animaux et des plantes qu'il contrôle progressivement. Ainsi, l'homme se place au-dessus de la nature et invente des dieux qui servent d'intercesseurs. En raison d'un environnement souvent hostile (sols, climat), l'irrigation est un enjeu majeur. L'agriculture est caractérisée par la « triade méditerranéenne », culture des céréales, de l'olivier et de la vigne. L'élevage dominant est celui des ovins et caprins. Le monde rural s'est transformé au cours du XXe siècle. Aujourd'hui, les hommes sont confrontés à une démographie urbaine galopante, à un changement climatique rapide, à des ressources en eau limitées et coûteuses, qui nécessitent de repenser le rapport à l'agriculture et à la terre.

Reconstitution d'un grand pingouin Image 1

L'exposition commence par un personnage bien étrange : un grand pingouin naturalisé, animal qui existait aux abords de Marseille et disparu il y a environ deux siècles. La grotte Cosquer, une grotte peinte qui n'est accessible que sous la mer et dont les peintures datent d'environ 20 000 ans, témoigne de cette présence. Ces peintures de la grotte Cosquer nous renvoient à une période où la mer Méditerranée était froide, et où les hommes n'avaient pas encore de dieux ni d'agriculture.



Ruralités

Après une longue ère de glaciation, il y a 10 000 ans, les hommes auparavant chasseurs ou pêcheurs commencent à domestiquer la nature et deviennent agriculteurs et éleveurs. Ils se pensent désormais comme distincts des éléments de la nature et inventent des dieux qui leur sont supérieurs.

Jusqu'à environ 10 000 ans av. J.-C., les hommes sont nomades et chasseurs-cueilleurs. Avec le réchauffement climatique postglaciaire apparaît le Néolithique: les hommes domestiquent progressivement animaux et plantes. Ainsi, ils se sédentarisent et deviennent agriculteurs-éleveurs. Au sein de groupes humains constitués en villages, une organisation sociale se met en place. La relation de l'homme à son environnement évolue; les hommes se pensent désormais comme supérieurs à la nature et imaginent des dieux au-dessus d'eux. Les fondamentaux de l'élevage (ovins, caprins, bovins, etc.) et de l'agriculture se mettent en place en Méditerranée, autour de la triade constituée de la vigne, de l'olivier et des céréales. L'irrigation est un enjeu majeur du fait de la faible disponibilité de l'eau douce. Les hommes s'installent dans les vallées fluviales, notamment celle du Nil, et conçoivent des systèmes d'irrigation complexes.

Quatorze thèmes abordent les agricultures méditerranéennes:

- L'homme chasseur-cueilleur
- L'homme agriculteur-éleveur
- La pêche
- La domestication des végétaux
- La domestication de l'eau
- La triade méditerranéenne
- La triade méditerranéenne: la culture des céréales
- La triade méditerranéenne: la viticulture
- La distillation avec l'alambic
- Le projet PATREM (Portraits d'acteurs des territoires ruraux et maritimes)
- La vinification en Géorgie
- La triade méditerranéenne: l'olivier
- Les produits de la triade méditerranéenne
- La domestication des animaux.

La triade méditerranéenne

Image 2

Elle a été notamment décrite par le géographe Paul Vidal de La Blache (1845-1918) et par l'historien Fernand Braudel (1902-1985). Elle constitue le fondement de l'alimentation méditerranéenne, associée à la consommation de plantes locales et, dans une faible proportion de viande (essentiellement agneau et chèvre) et de fromage.

- Les céréales: l'accent est mis sur les instruments liés à une phase technique importante, celle du battage des céréales qui consiste à séparer les grains de l'épi ou de la tige.

- La vigne est abordée sous trois aspects, s'appuyant sur trois lieux géographiques. Le premier se situe en Géorgie. C'est en effet dans ce pays que remontent au VI^e millénaire av. J.-C. les premières traces de domestication de la vigne et de la vinification dans des jarres. Le Mucem présente tous les outils nécessaires à la vinification grâce à une collecte de matériel viticole. Le deuxième focus est axé sur les principales étapes de la viticulture depuis l'entretien des vignes jusqu'à la vinification grâce à une sélection d'objets du vignoble de Châteauneuf-du-Pape (Vaucluse). Le troisième aborde la fabrication de l'alcool à partir du raisin grâce à un alambic crétois traditionnel, le *kazani*, permettant la fabrication du *raki*.

- L'olivier est évoqué en représentant les vases techniques du ramassage des olives jusqu'à leur transformation en huile avec des objets provenant de Grèce, d'Italie, du Maroc et de Tunisie.

3. *Sakieh in situ* avant son démontage par le Mucem, Izbit-El-Gabel, Zaouit-El-Karadissa, Égypte, 2012 © Mucem / Eclouard de Laubrie.



4. Hutte de Sarakatsans, bergers semi-nomades, 2013, Mucem © Mucem / photo Yves Inchiérman.



Ruralités

L'irrigation

Image 3

Le climat méditerranéen est peu propice à l'agriculture subissant pluies, froid, vents violents, sécheresse. Le contrôle de l'eau douce, le drainage ainsi que l'irrigation demeurent les préoccupations constantes de l'agriculture. La problématique de l'irrigation en Méditerranée est renforcée par la présentation des deux principaux types d'installation hydraulique en surface (la *sakieh* en Égypte) et souterraine (la *khattara* Akdima au Maroc).

– La *sakieh*

Tandis que nombre d'outils, la vis d'Archimède notamment, mobilisent la force d'un homme, la *sakieh*, elle, tire profit de la robustesse animale (du buffle, du bœuf ou de l'âne). La rotation continue de l'animal actionne un engrenage qui fait tourner une roue à aube. Munie d'une chaîne à godets, celle-ci permet de puiser l'eau du canal afin de l'élever. C'est alors que l'eau s'écoule dans une rigole qui, grâce à des canaux perpendiculaires, irrigue à son tour plusieurs parcelles. Si l'eau est gratuite, la *sakieh*, elle, est louée à un gérant qui en assure le fonctionnement et l'entretien. Encore utilisées jusqu'au XX^e siècle, les *sakiehs* ont aujourd'hui disparu d'Égypte, où elles sont remplacées par des pompes à moteur.

– Les *khattaras*

Connues depuis l'Antiquité, les galeries drainantes souterraines, dénommées *khattaras* au Maroc sont des mines d'eau issues de la nappe phréatique que l'on draine pour arroser les oasis sahariennes. Développées à partir du XII^e siècle au Maghreb, elles sont toujours utilisées par les habitants des oasis, notamment à Tinghir au Maroc. Le principe de construction consiste à creuser dans un relief une galerie souterraine, jusqu'à intercepter une nappe d'eau peu profonde. C'est la première fois qu'une maquette de *khattara* de 4,50 mètres de long est réalisée en France.

L'élevage

Image 4

À partir d'environ 7500 av. J.-C., les hommes pratiquent le nomadisme : déplacement permanent de l'ensemble d'une communauté humaine et de ses troupeaux. Les zones sont connues au Sahara, en Asie mineure, ou encore dans les Balkans. Entre 3000 et 2000 av. J.-C. se développe la transhumance, va-et-vient temporaire de troupeaux entre plaines et pâturages de montagne, majoritairement sur les rives nord et est de la Méditerranée. Le passage du bétail sur les routes a toujours été l'objet de réglementations strictes des autorités et des propriétaires de troupeaux réunis en associations, telle la Mesta en Castille (de 1273 à 1836). Très puissante, cette dernière organisait les migrations, les péages moutonniers, les herbages ainsi que le commerce des bêtes.

Les Sarakatsans, peuple de nomades d'origine grecque, évoluaient jusqu'au début du XX^e siècle dans toute la péninsule balkanique, de l'Albanie à la Thrace. Leur économie et leur mode de vie étaient principalement fondés sur l'élevage de moutons et de chèvres. À la différence de la transhumance, tous les membres de la famille effectuaient les déplacements avec les troupeaux. L'organisation familiale était complexe, avec plusieurs cercles de sociabilité qui s'imbriquaient. Ce type de hutte est la reconstitution de la hutte hivernale où se retrouvait toute la famille. Les huttes étaient construites traditionnellement par les femmes des bergers.

Ruralités

Propositions pédagogiques

Niveau primaire cycle 3

Avant la visite:

Évoquer avec les élèves la place et l'importance du pain dans les pays du pourtour méditerranéen. Il s'agit de démontrer que le pain n'a pas qu'une fonction nutritive mais une symbolique très forte. Sa grande variété d'aspect, de texture et de saveur en fait un art populaire bien vivant. À partir de la mise en culture des céréales, la confection du pain devient une expression majeure des civilisations méditerranéennes. En effet, il rythme aussi bien les âges de la vie de la naissance à la mort que le grand cycle des saisons, des religions ou des rites de protection.

Pendant la visite:

Repérer dans l'exposition des pains décoratifs. En choisir trois. Dessiner ce qu'ils représentent.

Après la visite:

Élaborer une frise des différentes étapes de la vie (naissance, baptême, passage à l'âge adulte, mariage, etc.). Relier les pains sélectionnés par les élèves aux différentes étapes de la vie. Quels sont les indices qui permettent de définir à quoi ils font référence? Imaginer enfin son propre pain pour offrir à un mariage ou pour une autre occasion.

Niveau collège

Avant la visite:

Sur une carte muette, placer les différents pays du pourtour méditerranéen. Identifier le type d'agriculture selon une époque définie. Imaginer une recette de cuisine qui comprendrait exclusivement des ingrédients méditerranéens.

Pendant la visite:

Identifier les cartes présentes dans l'exposition et comparer avec les intuitions en classe. Dans l'exposition, faire trois choix d'objets agricoles et identifier leur utilisation. Montrer en quoi l'aire méditerranéenne se construit autour du blé, de la vigne et de l'olive. Repérer les outils agricoles qui auraient pu servir à la recette conçue en classe. Quels sont les ingrédients communs choisis par les élèves? En quoi reflètent-ils les cultures méditerranéennes? Quelles sont les singularités liées à la Méditerranée qui en découlent?

Après la visite:

En fonction des observations faites pendant la visite, repenser la recette et pourquoi pas la déguster... Analyser l'évolution de la mécanisation agricole à partir du Moyen Âge, qui favorise la rentabilité de la terre, réduit les famines et favorise le commerce des produits agricoles. Montrer pourquoi l'agriculture méditerranéenne connaît un essor à partir de la fin du XIX^e siècle.

Amorcer un débat sur les aliments que nous mangeons au quotidien ou que nous retrouvons dans le commerce de nos jours: d'où viennent-ils? Ont-ils une spécificité liée à la Méditerranée? En quoi peuvent-ils témoigner de la mondialisation? Les élèves peuvent s'appuyer sur une recette de leurs grands-parents pour comparer les ingrédients utilisés.

Niveaux collège et lycée

Après la visite:

En se limitant au blé et à l'orge, et après avoir relevé sur les photographies des collections du Mucem des missions et des enquêtes de Marcel Maget et André Varagnac en Provence, de Jean Cuisenier, Jean-Pierre Martinon et C. Martinon en Tunisie, les outils et les techniques de culture et de stockage, rechercher, en les datant et en les documentant précisément, les principaux outils utilisés (charrue, semoir, faucille, instruments à dépiquer, crible, meule, etc.). Résumer les techniques au verso de la fiche en les illustrant avec des représentations

Ruralités

collectées. Pour chacune des techniques (semis, irrigation, moisson, dépiquage, conservation, etc.), rechercher dans l'histoire des arts des œuvres susceptibles d'être mises en relation¹:

– Pol, Jean et Hermann de Limbourg, *Les Très Riches Heures du duc de Berry*, 1411-1416

– Georges Rouault (1871-1958), *Moisson*, 1920-1929

– Michel Auguste Colle (1872-1949), *Le Battage du blé à Batz*

– Gustave Courbet (1819-1877), *Les Cribleuses de blé*, 1861

Réaliser un diaporama ou un portfolio mettant en relation les objets des collections du Mucem et les œuvres en justifiant les appariements.

Lien avec les programmes scolaires

École primaire, cycle des approfondissements

Culture humaniste – Étude de la préhistoire.

Début de l'agriculture et apparition de l'art.

Collège 6^e

Technologie – Fonction technique, solution technique. Nature de l'énergie de fonctionnement: mécanique, électrique, thermique, musculaire, hydraulique...

Histoire – Des mondes anciens au début du Moyen Âge: civilisation grecque.

Géographie – Mon espace proche, paysages et territoire. Habiter le monde rural. Habiter les littoraux (littoral touristique, étude de paysages). Caractériser l'espace méditerranéen. Maîtrise des apprentissages cartographiques.

Collège 5^e

Géographie – Des hommes et des ressources: la question de l'accès à l'eau.

Collège 4^e

Technologie – Adaptation aux besoins et à la société. Associer l'utilisation d'un objet technique à une époque, à une région du globe.

Géographie – Des échanges à la dimension du monde: les échanges de marchandises.

Lycée 2^{de}

Histoire – Sociétés et cultures de l'Europe médiévale du XI^e au XIII^e siècle: sociétés et cultures rurales.

Géographie – Gérer les ressources terrestres, nourrir les hommes: l'eau, ressource essentielle.

Lycée 1^{re} L & ES

SVT – Nourrir l'humanité.

Ressources

Les films projetés dans la Galerie de la Méditerranée peuvent être utilisés dans un cadre pédagogique sur demande. Adressez un mail à scolaire@mucem.org avec la référence du film.

Invention des agricultures, naissance des dieux, sous la direction de Jean Guilaïne, Marseille/Paris, coédition Mucem/Hazan, 2015.

Braudel Fernand (dir.), *La Méditerranée: l'espace et l'histoire*, Paris, Flammarion, «Champs Histoire», 2009.

Borne Dominique et Scheibling Jacques (dir.), *La Méditerranée*, Paris, Hachette, 2002.

Guilaïne Jean, *Les Racines de la Méditerranée et de l'Europe*, Paris, Collège de France/Fayard, 2008.

Norwich John Julius, *Histoire de la Méditerranée*, Paris, Perrin, 2008.

Atlas mediterranea: agriculture, alimentation, pêche et mondes ruraux en Méditerranée, CIHEAM Éditeur, Presses de la Fondation nationale des sciences politiques, Paris, 2010, 132 p.

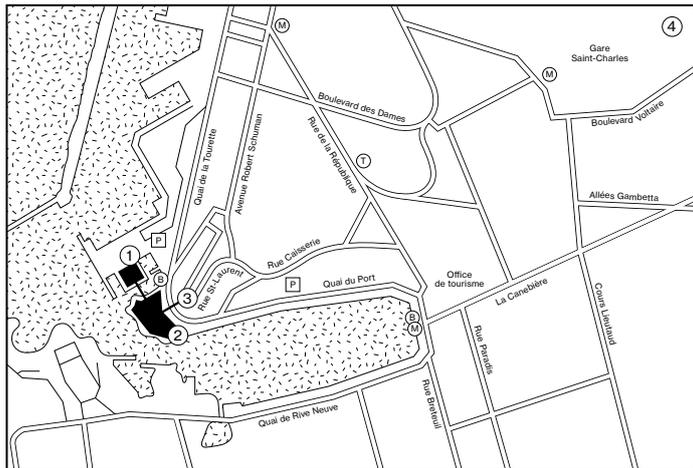
Venir au Mucem

Métro 1 et 2 station Vieux-Port ou Joliette (15 min à pied)
 Tramway T2 arrêt République/Dames ou Joliette
 (15 min à pied)

Bus n° 82, 82s et 60 (arrêt Mucem/fort Saint-Jean)

Autocar aire de dépose-minute

- boulevard du Littoral (en face du musée Regards de Provence)
- avenue Vaudoier (le long du soutènement de la butte Saint-Laurent, en face du fort Saint-Jean)



Ⓜ Métro ⓑ Bus Ⓣ Tramway Ⓟ Parking

- 1 entrée J4/ auditorium esplanade du J4
- 2 entrée Vieux-Port 201, quai du Port
- 3 entrée Panier parvis de l'église St-Laurent
- 4 centre de Conservation et de Ressources, rue Clovis Hugues (à la Belle de Mai)

Jours et horaires d'ouverture

Groupes scolaires accueillis tous les jours sauf le mardi, sur un horaire prioritaire: 9h-11h

Contact et réservation

Mucem
 1, esplanade du J4 CS 10351
 13213 Marseille Cedex 02

Réservations et renseignements:
 04 84 35 13 13 de 9h à 18h
reservation@mucem.org

Exposition réalisée avec le soutien de:



Partenaire éducatif



Autour de l'exposition

Visite-jeu Histoires à croquer

Moyenne section – CE1

À travers des jeux d'observation, de toucher et d'odorat, on découvre les cultures en Méditerranée. Pendant la préparation d'un repas imaginaire, notre guide-cuisinier nous raconte ses « histoires à croquer » autour des mystères de l'agriculture méditerranéenne.

Durée : 1h

Visite guidée Ruralités

Visite guidée – 6e – Terminale

Partez à la découverte des fondements de l'agriculture et de l'élevage en Méditerranée ! L'exposition s'attache à la question de la « triade méditerranéenne », la domestication de l'eau et des animaux jusqu'aux enjeux contemporains du monde rural. Pour conclure la visite, rien de tel qu'un panorama méditerranéen dans le jardin des migrations pour s'essayer à la lecture du paysage.

Durée : 1h

Tarifs : Visite guidée : 50 € pour une classe

Visite autonome : gratuit

Réservation obligatoire

Les visites scolaires sont proposées à un tarif réduit grâce au soutien de la Caisse d'épargne Provence-Alpes-Corse, mécène fondateur du Mucem.



Commissariat de l'exposition

Commissaire

Edouard de Laubrie
 Responsable du pôle « Agriculture & Alimentation », Mucem

Comité scientifique

Jean-Paul Aeschlimann, agronome, Montpellier
 Zeev Gourarier, directeur scientifique et des collections, Mucem
 Christine Lorre, conservateur du patrimoine, musée d'Archéologie nationale, Saint-Germain-en-Laye

Direction artistique, muséographie et scénographie, mandataire

Studio Adeline Rispal

Production des films

Film d'introduction : L'œil graphique, Label 42 studio, Mucem

Foyer des agricultures dans le monde et productions agricoles : Sabine Allard

Mare Nostrum ; Paysages méditerranéens : Les films du Soleil

Le voyage de la sakieh : Centre d'Etudes Alexandrines
 Threshing broadbean – battage des fèves : Patricia Anderson

PATREM : Dominique Bidaubayle, L'Omnibus : Samuel Keller et Mickael Zeilder,

Protis-Tv : Philippe Houssin

Amour de pains : Dominique Czarny, Edouard de Laubrie - MNATP/Mucem

