

# L'invention de la poterie

## LA POTERIE : UNE INVENTION PREHISTORIQUE

EN effet, c'est à la fin de la Préhistoire, au Néolithique exactement que l'Homme met au point Cette technique. La période néolithique est la période d'apparition de nombreuses innovations : agriculture, élevage, tissage, traction animale et poterie.

La fabrication de récipients en céramique permet le stockage, la conservation, la cuisson des aliments, mais aussi leur consommation. La céramique est imperméable et résistante au feu. C'est bien trouvé !

En revanche, les femmes ne disposent pas encore de tour de potier pour fabriquer leurs céramiques. Elles utilisent la technique que l'on appelle la poterie au colombin. Pour faire une bonne poterie il faut de l'argile, de l'eau et un dégraissant pour augmenter la résistance lors de la cuisson. Et oui, l'argile qui est molle, durcit à la cuisson !

Faire une poterie au colombin se reporter à la fiche d'activité en p. 2.

© Musées de Lons-le-Saunier, cl. D. Vaillermoz



A partir de la photo suivante, essayez d'identifier :

1. un récipient qui sert à la conservation (à la place de nos bocaux en plastique ou en verre)
2. un récipient qui sert à la cuisson (à la place de notre casserole)
3. un récipient pour la consommation (à la place de notre bol)

Parmi cette batterie de vaisselle, il y a un pot en particulier qui nous intéresse. Il n'a pas de fond, et ses parois sont percées de petits trous. Pour trouver son nom, il faudra résoudre ce rébus.

© Musées de Lons-le-Saunier, cl. D. Vaillermoz



=



© freepik.com

réponses en p. 2

Cette poterie si particulière rappelle les fromages blancs égouttés d'aujourd'hui. Bien sûr, les récipients sont maintenant en plastique ! La découverte archéologique de ces ustensiles nous permet de comprendre que l'élevage permettait la fabrication des premiers produits laitiers.

<p><b>Le matériel</b></p> 	<p>2 pots de pâte à modeler ou de la pâte à sel 1 pic à brochette ou cure-dents 1 règle 1 feuille de papier, un bout de carton</p>
<p><b>Étape n°1 :</b> les colombins</p> 	<p><input type="checkbox"/> Je partage ma boule de pâte à modeler à 3 morceaux identiques.</p> <p><input type="checkbox"/> Je prends un morceau et je le roule sous mes doigts pour fabriquer une saucisse. Attention, elle doit avoir le même diamètre sur toute sa longueur (environ 15 cm).</p> <p><input type="checkbox"/> Je fabrique 3 saucisses de même tailles. J'ai fais mes colombins.</p>
<p><b>Étape n°2 :</b> je monte ma faisselle</p> 	<p><input type="checkbox"/> Je fais un cercle avec mon premier colombin. Je joins les 2 extrémités de mon colombin.</p> <p><input type="checkbox"/> Je pose sur une feuille ou un carton.</p> <p><input type="checkbox"/> Je pose le deuxième colombin exactement au-dessus du premier.</p> <p><input type="checkbox"/> Je lisse les 2 colombin entre eux avec le bout de mes doigts. J'utilise mon doigt comme une gomme qui efface la ligne qui sépare les 2 colombins.</p> <p><input type="checkbox"/> D'abord à l'intérieur puis à l'extérieur, d'une main je lisse, de l'autre je maintiens pour garder la forme ronde.</p> <p><input type="checkbox"/> Je peux tourner ma poterie grâce au morceau de papier ou de carton, c'est plus facile.</p>
<p><b>Étape n°3 :</b> je termine le montage</p> 	<p><input type="checkbox"/> Je procède de la même manière avec le troisième colombin.</p> <p><input type="checkbox"/> Je le pose exactement au-dessus du cercle des 2 colombins déjà faits</p> <p><input type="checkbox"/> D'abord à l'intérieur puis à l'extérieur, je lisse d'une main et je maintiens la forme ronde de l'autre main.</p>
<p><b>Étape n°4 :</b> je perce</p> 	<p><input type="checkbox"/> Avec le pic à brochette, je fais des trous sur toute la hauteur. Les objets archéologiques nous montrent que l'on ne faisait pas des lignes de trous, mais au contraire, les trous sont répartis un peu partout à la surface de la poterie.</p> <p><input type="checkbox"/> J'évite d'en faire trop au risque de voir ma faisselle se déformer</p>

Le matériel pour votre recette de pâte à sel : 1 verre de sel fin, 2 verres de farine, 1 verre d'eau tiède, 1 grand bol,  
Mélanger tous les ingrédients et malaxer. Ajuster votre pâte qui ne doit pas être ni trop friable (j'ajoute de l'eau), ni trop collante (j'ajoute de la farine).  
Je peux la conserver une semaine au frigo, si je prends soin de l'envelopper dans un torchon propre, puis dans un sac en plastique propre.