

## Animation Le lait et le fromage

Cet atelier d'une durée d'une heure est ouvert aux étudiants (par groupe de 30 à 45 maximum) et aux scolaires à partir du collège.

Il est nécessaire qu'un étudiant référent inscrive le groupe via le formulaire de réservation.

Une seule classe ou groupe d'étudiants (maximum 45) par créneau horaire.

Cette animation propose un voyage dans un univers qui ne nous est pas familier, celui du passé gaulois et romain. Textes, images, recettes, sources archéologiques, analyses de laboratoire, expérimentations sont convoqués dans un parcours culturel et sensoriel où sons, odeurs, objets et reconstitutions de fromages antiques se répondent pour vous initier aux délices d'un monde disparu de saveurs et d'odeurs.

La production et consommation de produits laitiers est très ancienne en Europe, remontant à environ 8000 ans. Il s'agit d'une très longue histoire, à la fois technique et culturelle. Une histoire des goûts, de l'élevage, des croyances et des représentations mentales liées au lait, cette substance blanche parfois sacrée mais toujours magique, ayant le pouvoir de passer de l'état liquide à solide. Dans le monde romain, on faisait cailler le lait dès la traite afin de le conserver et le fromage représentait une nourriture quotidienne pour tous... dans les campagnes, dans les villes, jusque dans le palais de l'empereur. Octave-Auguste, qui raffolait des fromages frais de vache pressés à la main, connaissait sans aucun doute les vers de Plaute, premier auteur comique latin : « Mon miel, mon cœur, mon colostrum, mon tendre petit fromage. »