

RELATIONS AVEC LA PRESSE

Agence Catherine Dantan  
Marc Fernandes  
7 rue Charles V - 75004 Paris  
Tél. 01 40 21 05 15  
marc@catherine-dantan.fr  
www.catherine-dantan.fr

Nourrir la ville  
de l'antiquité  
à nos jours

# SOUS LES MEULES, LE GRAIN

Exposition  
du 18 avril 2013  
au 19 janvier 2014



ARCHÉA

Archéologie  
en Pays de France

# SOMMAIRE

## AVANT-PROPOS

p. 3

**Michèle Greneau**, vice-présidente chargée de la culture  
à la Communauté d'agglomération Roissy Porte de France

## L'EXPOSITION

COMMUNIQUÉ DE PRESSE \_\_\_\_\_ p. 4

PROPOS \_\_\_\_\_ p. 5  
**Antoinette Hubert**, directrice du musée et commissaire de l'exposition

PARCOURS DE L'EXPOSITION \_\_\_\_\_ p. 6

**1.** Veiller au grain  p. 7

**2.** De Rome à Arnouville  p. 9

**3.** Du grès à moudre  p. 11

**4.** Comme dans un moulin  p. 13

AUTOUR DE L'EXPOSITION \_\_\_\_\_ p. 18

LES PARTENAIRES \_\_\_\_\_ p. 21

---

LES VISUELS DISPONIBLES POUR LA PRESSE p. 22

---

LES INFORMATIONS PRATIQUES p. 24

---

# AVANT-PROPOS

---

**S**i le pôle économique installé autour de la plate-forme aéroportuaire de Roissy – Charles de Gaulle a transformé autant notre paysage que les activités professionnelles des habitants, le musée ARCHÉA, lui, témoigne d'une richesse économique agricole et industrielle dans le Pays de France depuis le Néolithique. Les collections présentées dans l'exposition permanente en attestent autant que le contenu de l'exposition temporaire programmée du 18 avril 2013 au 19 janvier 2014, « Sous les meules, le grain. Nourrir la ville de l'antiquité à nos jours ».

Cette exposition adaptée à tous les publics succède aux présentations « Ripailles et Rogatons » et « Silence, on fouille » qui ont connu un énorme succès depuis l'ouverture du musée (22 000 visiteurs).

Elle est prolongée par des conférences, des projections, des animations, un concert chorale qui permettent aux participants d'élargir leur champ de connaissances et de passer des moments inoubliables de détente attisant leur curiosité.

Les élus de la Communauté d'Agglomération Roissy Porte de France souhaitent que les habitants s'approprient l'histoire de leur territoire pour en conserver l'essence même de son existence à travers ce patrimoine dénommé : l'ancien grenier de Paris.

Ceux-ci chemineront donc dans l'exposition pour constater qu'au fil des siècles, l'évolution des techniques autant pour les réseaux de communication que pour les machines agricoles et les outils, contribue au développement de l'économie du grenier à blé de Paris et de ses environs. En fonction de leur âge et de leurs goûts, les visiteurs se concentreront ou sur les textes ou sur les objets ou sur les manipulations abordant quatre thématiques qui concernent des sciences bien spécifiques : carpologie, tracéologie et archéologie expérimentale, géologie, ethnologie.

Nous conservons tous en nous un souvenir de chanson, d'imagerie, de conte s'inscrivant dans l'histoire du monde. Nous rêvons encore lorsque nous passons devant les « Grands moulins de Paris » évoquant la richesse du meunier et de la meunière ou ceux de « Versailles » rappelant les jours « sans pain » et de famine de la révolution française. Plus proche de notre territoire, ce sont les moulins de Gonesse qui feront la réputation de notre région dont les parcelles cadastrées sont encore nommées « le moulin brûlé » ou « le champ du moulin »... .

L'équipe du musée d'ARCHÉA et des sites archéologiques d'Orville et de Fosses continue à valoriser l'accès à la culture pour tous en ayant adapté l'exposition à chaque individu, quelle que soit sa nationalité, sa situation sociale ou financière ou professionnelle. Elle continue ses partenariats avec l'association JPGF de Villiers le Bel et les développe avec le CNRS, l'INRAP, les universités, l'Ecole des Hautes Etudes en Sciences sociales.

Dès le printemps, il fera bon vivre à Louvres : il y sera question du bruit du vent dans les voiles du moulin, de meunières enfarinées, de meuniers qui s'endorment, de technologies à redécouvrir et de joie à retrouver le bon goût du pain boulanger.

**Michèle Greneau,**  
Vice-présidente chargée de la culture à la  
Communauté d'agglomération Roissy Porte de France

# L'EXPOSITION

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

---

Nourrir la ville  
de l'antiquité  
à nos jours

**SOUS  
LES MEULES,  
LE GRAIN**

Exposition du 18 avril 2013 au 19 janvier 2014  
ARCHÉA, musée d'archéologie en Pays de France

La nouvelle exposition d'ARCHÉA raconte le Pays de France\*, un des greniers à blé de Paris, terre privilégiée pour la production de blé et sa transformation en pain. Cette région, située au nord-est de l'Île-de-France, prend son essor à l'époque gallo-romaine, alors que localement, des ateliers de taille de meules fournissent nombre de moulins à la moitié nord de la Gaule.

À travers la géographie et l'économie, l'exposition renseigne sur la vocation agricole du territoire qui s'affirme à l'époque gallo-romaine. Sont évoqués les différentes céréales, les outils agricoles, ainsi que les voies commerciales romaines.

Toutes les facettes de la meunerie sont rappelées : les premières farines réalisées il y a 5 000 ans à l'aide de meules va et vient, le moulin rotatif à bras, les meules de boulangerie romaine puis les moulins à eau et à vent. La production locale de meules est ensuite abordée. Les récentes découvertes archéologiques ont permis de mettre au jour l'importante activité d'extraction du grès de Fosses, dans la vallée de l'Ysieux, en vue de la taille de meules diffusées dans tout le nord de la Gaule.

Enfin, l'image d'Épinal du meunier présent dans l'imaginaire collectif sous diverses formes, tantôt roublard, voleur ou un peu sorcier, aux commandes d'une machine aux rouages de plus en plus complexes, est présentée.

Pour compléter le propos de l'exposition, ARCHÉA propose des audiovisuels, des manipulations, une reconstitution d'un moulin en fonctionnement, une maquette animée de moulin à eau, des jeux interactifs à destination des enfants, une borne multimédia ou encore des points sonores.

Enfants et adultes pourront participer à des visites commentées, contées ou encore tactiles, ainsi qu'à des ateliers permettant de tailler la pierre ou de fabriquer son propre pain.

ARCHÉA bénéficie pour cette exposition du partenariat de l'association JPGF de Villiers-le-Bel et du prêt d'institutions telles que : le musée d'Archéologie nationale, le CNRS, le musée de Picardie à Amiens, le Forum antique de Bavay – musée archéologique du département du Nord, le musée départemental de la Seine-et-Marne ...

\* : Zone du nord de l'Île-de-France, limitrophe du Vexin à l'ouest, de la Brie à l'est, de la Goële et du Moutien au nord-est, du Valois et du pays de Thelle au nord.

## PROPOS

---

Pour sa troisième exposition thématique, ARCHÉA veille au grain et vous propose d'entrer au musée, comme dans un moulin. La nouvelle exposition aborde une activité associée au Pays de France depuis l'Antiquité : la production céréalière et la transformation du grain en farine. Depuis 2 000 ans au moins, le Pays de France est une terre privilégiée pour l'agriculture et notamment la production de céréales panifiables. Au cœur des préoccupations de l'homme résident, dès le Néolithique, les activités de production alimentaire. La transformation et la consommation du blé vont progressivement structurer le territoire et constituer un enjeu de pouvoir. Avec la présence romaine, la région devient l'un des greniers de Paris.

À la même époque, des ateliers de taille de meules de la vallée de l'Ysieux fournissent nombre de moulins à la moitié nord de la Gaule. Les établissements agricoles, qui approvisionnent Paris et les agglomérations, sont ainsi le lieu du développement d'artisanats spécifiques. La vallée de l'Ysieux se caractérise, outre sa production céramique, par une activité de fabrication de meules très développée autour d'une matière première : le grès de Fosses.

De la production de grains à la fabrication de meules de moulins en grès de Fosses, ARCHÉA déroule le fil. L'exposition s'arrête enfin sur la main d'œuvre des moulins et sur l'image d'Épinal du meunier, roublard, voleur, craint ou envié pour sa maîtrise de la technique et des éléments naturels.

Pour cette exposition, ARCHÉA bénéficie à nouveau des prêts de nombreuses structures : musée d'Archéologie nationale (Saint-Germain-en-Laye), musée de Picardie (Amiens), musée - Forum antique de Bavay, Musée de la Seine et Marne, Unité archéologique de Saint-Denis et de collections privées.

« Sous les meules, le grain » est réalisée en partenariat avec l'association JPGF de Villiers-le-Bel qui mène un programme de recherches sur ce sujet, a identifié de nombreux sites d'extraction et de production de meules à moudre, a lancé un programme d'ethno-archéologie expérimentale et possède de nombreuses ressources en lien avec ces sujets. Des partenariats scientifiques ont également été étoffés à l'occasion de cette exposition, avec le Cnrs, l'Inrap, des universités, l'Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales.

Par une exposition accessible à tous avec de nombreuses illustrations, manipulations, maquette et reconstitutions, ARCHÉA propose une approche vivante de l'histoire et l'archéologie du territoire. Une programmation foisonnante (ateliers adultes et enfants, visites familiales, contées, tactiles, conférences et événements) ainsi que le catalogue regroupant des contributions de spécialistes sur les thèmes présentés complètent la visite jusqu'en janvier 2014.

**Antoinette Hubert,**  
Directrice du musée et commissaire de l'exposition



## PARCOURS DE L'EXPOSITION

---

ARCHÉA a décidé d'aborder une activité qui a structuré le territoire du Pays de France depuis l'Antiquité, à savoir la production céréalière et notamment la transformation des grains en farine.

L'exposition s'adresse à un public familial et se divise en quatre thématiques.

La spécificité du territoire est abordée dans l'exposition par deux aspects, d'une part avec la production de céréales et le ravitaillement de Paris, d'autre part avec la mise en valeur d'un artisanat connu et largement diffusé, celui de la fabrication des moulins en grès de Fosses à l'époque gallo-romaine. L'exposition évoque la mise en place du grenier de Paris aux époques antiques, la spécialisation de la région et l'influence romaine tant dans les modes de consommation que dans les techniques de production. Ces transformations ouvrent la voie aux périodes médiévale et moderne qui voient s'affirmer les enjeux économiques du Pays de France, grenier à blé de la capitale. Un intérêt particulier est porté sur le rôle social du meunier.

En conclusion, le visiteur peut faire le lien entre l'industrie médiévale et son évolution jusqu'aux 19<sup>e</sup> et 20<sup>e</sup> siècles.

Matériaux, techniques, outils, organisation spatiale et sociale, mais aussi moyens de conservation et de commercialisation sont évoqués par des témoins archéologiques, des illustrations, des films et une reconstitution.



© JY Lacôte

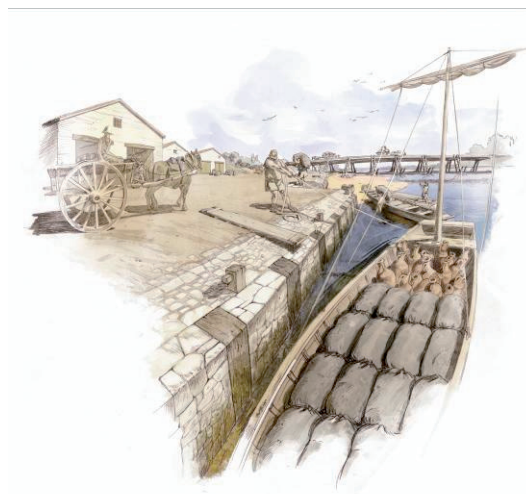
# 1. VEILLER AU GRAIN

La première section de l'exposition situe le visiteur dans le contexte rural antique et présente la première étape de la chaîne opératoire : la culture des céréales. Les espèces cultivées sont évoquées ainsi que la récolte, la consommation, la conservation et la commercialisation.

La culture des céréales est une richesse du nord de la Gaule, notamment dans les campagnes autour de Lutèce qui prend le nom de Paris au 4<sup>e</sup> siècle, et constitue depuis longtemps la plus importante activité économique de cette région. Berceau de la tribu gauloise des Parisii, puis territoire associé à la cité gallo-romaine de Paris, le Parisis est une région particulièrement fertile. Les fouilles archéologiques et études carpologiques (étude des restes végétaux carbonisés ou fossilisés) permettent de mieux connaître les espèces qui étaient cultivées.

Progressivement, des surplus se dégagent et peuvent être commercialisés, grâce aux réseaux d'échanges.

Ainsi, on constate que dès l'époque romaine, et plus encore à l'époque médiévale, la qualité des sols est reconnue. Le Parisis devient un des greniers de Paris.



Évocation du port fluvial antique de Beaumont-sur-Oise.  
Philippe Payet

## A \_ UN TERRITOIRE PLEIN DE RESSOURCES

L'Âge du Fer est le cadre d'un nouveau développement agricole, notamment dans le nord de la Gaule où la démographie ne cesse de croître à partir de 250 avant notre ère. Avec la présence romaine, l'économie rurale connaît un nouvel essor du 1<sup>er</sup> au 4<sup>e</sup> siècle. Les pratiques agricoles deviennent plus intensives et la surface des terres cultivées augmente. Des innovations se mettent alors en place dans l'outillage et les pratiques agricoles. Le cadre de ce développement est celui des fermes locales et des villae, à vocation agricole, qui s'appuient sur le modèle romain.

Le blé est le témoin d'une transformation des habitudes alimentaires. La consommation de pain et de pâtisseries se développe à côté des galettes et des bouillies.

Dès la fin de la période gauloise, des phénomènes de spécialisation sont perçus avec la perspective de dégager un surplus commercialisable à plus ou moins grande échelle. L'agriculture devient assez dynamique pour nourrir un cercle plus large que celui d'une seule communauté.

Pour témoigner de cette évolution, des outils agricoles de l'Âge du Fer et d'époque gallo-romaine sont exposés dans cette section.

## B\_ BLÉS EN STOCK

Dans le Bassin parisien, aux 5<sup>e</sup> et 4<sup>e</sup> siècles avant notre ère, les pratiques agraires connaissent de fortes transformations. Selon les données archéologiques, plusieurs espèces peuvent être cultivées sur une même parcelle. Ce mélange visait à limiter le risque de perte totale de la récolte.

Il se retrouve jusque dans les structures de stockage où les grains de plusieurs céréales sont conservés mélangés. Les études carpologiques attestent la culture de millet, épeautre, amidonnier, engrain, orge et avoine. Le seigle n'est alors présent que sous la forme d'une mauvaise herbe. Progressivement au 3<sup>e</sup> siècle avant J.-C., une monoculture se dégage et l'éventail des espèces cultivées diminue au profit de l'orge vêtue et du blé amidonnier. Dans le courant du 1<sup>er</sup> siècle de notre ère, la culture du blé tendre, le froment, est ensuite massivement adoptée. Cela tend à engendrer un épuisement relatif des terres. On observe alors dans certaines régions, en Picardie notamment, une alternance des cultures entre froment et épeautre pour ne pas épuiser les sols. Des systèmes de culture incluant des cycles de rotations avec des légumineuses semblent mis en place pour remédier au problème de l'azote.

La moisson s'effectue en coupe haute, sous les épis ou en coupe basse au ras du sol. Un premier battage peut être effectué sur le champ, un second dans la sphère domestique. La récolte est ensuite vannée, criblée et triée à la main pour éliminer autant que possible les enveloppes et les mauvaises herbes. Les grains sont conservés soit dans des silos enterrés, soit dans un grenier.

L'interactif de cette première partie propose au visiteur de découvrir au microscope les espèces de céréales cultivées et de repérer les grains mangés par des parasites du blé. Des épis de céréales archéologiquement attestés sont également présentés sur pied.

## C\_ NOURRIR LA VILLE

Avec la présence romaine, la spécialisation et la monoculture peuvent être interprétées comme les signes d'une bonne maîtrise des rendements et d'une circulation accrue des denrées.

Si le réseau routier existe déjà en Gaule, il est étendu par les Romains, organisé et renforcé afin de permettre le transport de charges lourdes. Des aménagements sont réalisés dans les villes et sur les berges pour faciliter le transport routier et fluvial.

L'émergence de villes structurées dont Lutèce (Paris), et la présence de troupes militaires à nourrir, constituent à l'époque romaine d'importants débouchés commerciaux.

Plusieurs découvertes archéologiques suggèrent ainsi la présence de lieux de stockage en ville (Paris, Amiens), proches des voies romaines et des rivières. Les céréales sont vraisemblablement transportées sous forme de grains, le travail de décorticage et de mouture se faisant sur le lieu de consommation.

La conservation prolongée en milieu aéré, privilégiée à l'époque romaine notamment en ville, semble propice à la dégradation du grain par des parasites végétaux ou animaux. La présence de certaines espèces de parasites, loin de leur zone habituelle de développement, renseigne sur les distances parcourues lors des échanges.

Des vestiges des aménagements des berges de Beaumont-sur-Oise, le fac-similé d'une borne milliaire, témoin des voies de communication, sont présentés pour illustrer le propos.



## 2. DE ROME À ARNOUVILLE

Dans ce second espace, le visiteur appréhende l'évolution du matériel de mouture et son passage de la sphère privée à la sphère publique et commerciale.

Un audiovisuel interactif proposera de mieux comprendre la mouture va-et-vient et le fonctionnement du moulin rotatif.

À l'époque gallo-romaine, dans le contexte d'un fort accroissement démographique, l'approvisionnement des villes en céréales devient un enjeu économique et social. À côté des activités domestiques, se développe en Gaule une activité artisanale, à l'échelle d'une communauté ou d'un quartier, importée d'Italie : la boulangerie. Les cités romaines récemment créées en Gaule voient apparaître ainsi un nouveau type de meule, très présent en Gaule narbonnaise et connues par quelques exemplaires dans le Nord : le moulin de type Pompéi. Il est caractéristique de l'activité de mouture à large échelle.



Scène de boulangerie romaine dans la ville antique d'Amiens  
- Philippe Payet

### A \_ AUX ORIGINES DE LA MOUTURE

Le développement des techniques agricoles est attesté en Europe centrale et du Nord dès 5 000 avant J.-C. La culture de céréales peut être appréhendée pour ces périodes par la découverte de restes archéologiques, d'outils de culture et de broyage des grains. La farine est alors isolée du son pour être consommée sous forme de galettes ou de bouillies. La meule constitue un équipement domestique indispensable.

Le Néolithique (7 000 av. J.-C. à 2 500 av. J.-C.) dans le Bassin parisien voit une généralisation de la meule va-et-vient dans un contexte économique tourné vers l'agriculture. Ce type de moulin, le seul connu à l'époque néolithique, associe deux éléments : la meule dormante (un bloc de pierre grenue, à surface plane ou concave pour écraser les grains) et une molette ou meule à main (meule mobile qui par un mouvement d'écrasement oblique permet de broyer le grain). La position de mouture était certainement agenouillée, comme en témoignent les lésions observées sur les genoux de certains squelettes.

Les meules semblent utilisées pour broyer différents types de produits (céréales, matières végétales, animales ou minérales), ce qui évoque une plurifonctionnalité de ces outils et un réemploi. Dans le Bassin parisien, ces outils de mouture semblent généralement fabriqués en grès. La découverte d'un dépôt d'outils de broyage et de mouture à Saint-Denis datant du Néolithique ancien (vers 4 700 - 4 600 avant J.-C.), permet d'observer différents stades d'entretien et d'utilisation des meules. Des meules va-et-vient préhistoriques sont observables dans cette section.

## B \_ PIERRE QUI ROULE

L'époque gauloise correspond à de profondes mutations agricoles avec la maîtrise de la métallurgie du fer. L'une des innovations les plus importantes reste toutefois la diffusion de la meule rotative dont les premières traces ont été observées dans le Nord de la France à la fin du 3<sup>e</sup> siècle avant notre ère. Le moulin rotatif, actionné par une seule personne, supprime le moulin va-et-vient. Son usage devient courant, voire exclusif, au siècle suivant. Véritable révolution technique, il permet d'obtenir une meilleure régularité de mouture et de décupler les rendements selon diverses estimations basées sur des reconstitutions en archéologie expérimentale ou des observations ethnographiques.

Cette innovation s'appuie sur un moulin de type nouveau, composé de deux meules circulaires. La meule inférieure « *meta* » reste fixe, et au dessus, est placée une meule supérieure « *catillus* » mobile, mise en rotation autour d'un axe. La surface de contact présente une pente qui permet l'évacuation de la farine.

Après la conquête romaine, le moulin domestique manuel connaît néanmoins quelques innovations techniques. Il s'est agrandi, se dote d'une anille (pièce métallique permettant de centrer les meules) de forme ronde, et le rayonnage ou rainurage observé sur une grande majorité de surfaces actives se développe.

Des meules rotatives gauloises et romaines, avec différents systèmes d'actionnement, sont observables.

## C \_ ROULER DANS LA FARINE

La conquête romaine apporte un changement d'échelle dans la transformation des produits agricoles avec l'introduction en Gaule de moulins de grandes dimensions.

Le moulin de type Pompéi est caractéristique par sa forme et sa dimension. Le plus souvent actionné par une force animale, il est composé d'une meule active en forme de sablier. Le grain est versé dans le cône supérieur. Il glisse ensuite entre les parois du cône pour être réduit en farine. Souvent représenté sur les bas-reliefs ou les mosaïques antiques, cet appareil est mentionné vers 160 avant notre ère par Caton dans son traité *De Agricultura*, « *mola asinaria* », moulin entraîné par un âne.

Les sites archéologiques de Campanie, Herculaneum et Pompéi, datés du 1<sup>er</sup> siècle, renseignent sur leur utilisation dans des boulangeries. En calculant les quantités de farine obtenues, on constate une évolution vers une production artisanale et même industrielle.

En Gaule romaine du Nord, les découvertes de ce type de moulin sont encore rares et toujours en milieu urbain : Amiens, Tours, Limoges, Paris, Meaux, Reims...

Plusieurs spécimens ne sont pas en basalte, mais en grès de Fosses, signe de l'adaptation de la technique aux ressources locales. L'étude de ces moulins montre souvent une utilisation successive des deux côtés du sablier en retournant la meule une fois la surface active trop usée. Ils semblent disparaître vers la fin de l'Antiquité.

Pour illustrer le propos, une meule rotative pompéienne en situation d'utilisation est exposée, en regard d'une scène de boulangerie antique. Des fragments de pains romains, conservés parce que brûlés lors d'un incendie, évoquent le travail des boulangers antiques.

### 3. DU GRÈS À MOUDRE

Le troisième espace plonge le visiteur dans la sphère de production des meules en grès dans la vallée de l'Ysieux à l'époque antique.

Cette thématique aborde les grands principes de l'artisanat spécialisé de la taille de meule, mais aussi les spécificités locales et l'apport de l'archéologie expérimentale dans la connaissance des savoir-faire, des problématiques et des aléas de cette production.

Plusieurs centres de production de meules sont connus à l'époque antique. Certains ont une aire de diffusion très vaste, d'autre plus locale. La recherche archéologique a permis de mettre en évidence les témoins d'une activité d'extraction du grès de Fosses sur le versant Nord de la vallée de l'Ysieux (Luzarches, Bellefontaine, Fosses). Ces découvertes renseignent sur l'activité d'extraction, de taille et d'habillage avant une commercialisation de ces meules vers le Nord de la Gaule, particulièrement intense du 1<sup>er</sup> au 4<sup>e</sup> siècle.



Scène d'extraction du grès et de taille de meules dans la vallée de l'Ysieux - Philippe Payet

#### A \_ DE L'EXTRACTION AU FAÇONNAGE

Dans la vallée de l'Ysieux, au cours de la période antique, le grès de Fosses semble être un matériau privilégié pour la fabrication des meules rotatives.

Le grès résulte de la cimentation naturelle de sables. Celui de Fosses, constitué de sables déposés au Tertiaire à l'époque de l'Yprésien, il y a 55 à 49 millions d'années, se caractérise par un aspect particulier : des fragments de silex et de feldspath. La présence de ces éléments est bien localisée dans le Bassin parisien et permet de caractériser la provenance du grès autour de sites connus à ce jour, aux environs de Soissons, de Château-Thierry, à Fosses et Bellefontaine.

Cependant, seule la vallée de l'Ysieux est attestée comme un site majeur de production de meules et a alimenté en bloc de grès des sites secondaires de taille situés plus haut dans la vallée.

L'exploitation devait se pratiquer en détachant les blocs selon le découpage naturel de la roche. Lors de l'extraction, le pic sert à épurer le bloc en enlevant les éléments de grès mal cimentés. Le compas permet de tracer le périmètre des meules, matérialisé par une gravure au ciseau. Puis, un travail soigné d'ébauchage intervient pour dégrossir les flancs au marteau têtue et à la chasse. Enfin, le piquetage avec la brosse et la massette régularise les surfaces. Le meulier peut alors aborder le façonnage des meules.

Des ébauches de meules en grès de Fosses ainsi que des outils archéologiques et ethnographiques, tels que des pic têtue, pointerolle, ciseau ou broche, témoignent de ces activités.

## B \_ TRAVAIL EN ATELIER

Depuis plusieurs années, les travaux scientifiques se développent pour mettre en avant la place des établissements ruraux et des villae ainsi que des agglomérations secondaires dans les productions artisanales. Le travail de finition et d'habillage de la meule peut être réalisé sur le lieu d'extraction, mais aussi dans des ateliers implantés à proximité, relié à des établissements ruraux. Selon les dernières recherches, les villae ou autres établissements plus modestes, ont une vocation agricole forte, mais possèdent également dans leur pars agraria (zone agricole séparée de la zone d'habitat) une zone artisanale qui peut être véritablement spécialisée : artisanat céramique, métallurgie, travail du cuir ou du textile. Une véritable spécialisation se développe parfois, notamment dans la production céramique comme à Mareuil-lès-Meaux et dans de plus petites villae du Parisis, à Écouen, Épinay, Luzarches ou Marly-la-Ville.

La diffusion de la production nécessite la mise en place d'ateliers de meuliers spécifiques assurant une production quasi-industrielle au sein d'établissements, sur ou à proximité des lieux d'extraction.

Le site antique des Petits Carreaux à Fosses révèle, en bordure du chemin reliant le banc de grès à l'avenue de Beaumont, une zone distincte mais proche de l'habitat antique, jonchée d'éclats de taille de meule.

Des outils de tailleurs de pierre associés au travail de finition et de rhabillage des meules, ainsi que des outils ethnographiques sont observables.

## C \_ PIERRES À PAIN

Des centres antiques régionaux de fabrication de meules, sont bien connus aux époques gauloise et gallo-romaine comme la Macquenoise (grès arkose des Ardennes), le site de La Salle dans les Vosges (rhyolite, roche volcanique) ou les carrières allemandes de l'Eifel (basalte, roche volcanique). Ces sites d'extraction sont à l'origine d'exportations massives de meules comme le souligne la découverte d'une cargaison de meules antiques à Eifel, à bord d'un navire échoué à proximité de Strasbourg.

À l'échelle locale, à côté de spécimens en meulière ou en grès, plusieurs centaines de meules antiques fabriquées dans la vallée de l'Ysieux ont été mises au jour. Ces éléments renseignent sur l'existence d'un site de production meulière qui a fonctionné au moins 300 ans, du 1<sup>er</sup> au 4<sup>e</sup> siècle de notre ère, assurant une production proto-industrielle locale et régionale dans le Nord de la Gaule.

Cette production bénéficie d'une localisation géographique favorable entre trois voies romaines axées Nord-Sud, reliant Paris à Beauvais, Amiens ou Senlis puis Soissons, recoupées par des axes routiers secondaires orientés Est-Ouest : les voies dites de Beaumont menant au port antique. La situation des établissements ruraux, à proximité immédiate de ces voies, permet d'envisager une diffusion aisée vers des cités et des régions parfois très éloignées.

Une carte interactive du territoire permet au visiteur de découvrir, toucher et localiser les matériaux ayant servi à fabriquer des meules. Une carte de diffusion des meules en grès qui atteste de leur commercialisation complète le propos.



## 4. COMME DANS UN MOULIN

Par ce dernier thème, le visiteur découvre des appareils de mouture : le moulin hydraulique et le moulin à vent. En effet, l'Île-de-France, dotée de nombreux cours d'eau, riche en blé et en main d'œuvre, participe au développement économique de la capitale. Des moulins à eau urbains se développent, néanmoins leur production ne suffit pas à ravitailler la capitale. Le recours aux moulins implantés aux alentours, sur de petits cours d'eau, puis aux moulins à vent est indispensable.

La multiplication des moulins introduit un nouveau personnage dans la société rurale : le meunier. Souvent locataire, il est chargé du fonctionnement et de l'entretien du moulin, au profit du seigneur propriétaire. Haut placé dans la société villageoise, parfois propriétaire ou marchand farinier, le meunier appartient, après la Révolution française, à de grandes lignées professionnelles comme les familles Dezobry, Destors et Benoist. Avec le perfectionnement des machines et les mutations techniques, il devient un véritable entrepreneur.



Moulin à vent de Roissy-en-France au 18<sup>e</sup> siècle - Philippe Payet

### A \_ MOULINS À EAU, MOULINS À VENT

Dès l'époque romaine, la force hydraulique est utilisée par l'homme pour actionner des moulins. Avec sa forte croissance économique et démographique, l'Île-de-France participe à ce développement au Moyen Âge. Des moulins à eau urbains se développent à Paris avec les bateaux-moulins, ou encore à Étampes, Provins et Pontoise. Au 15<sup>e</sup> siècle, Paris compte une soixantaine de moulins sur la Seine et près d'une dizaine sur la Bièvre. Néanmoins, leur production ne suffit pas à ravitailler la capitale. Le recours aux moulins implantés aux alentours, sur de petits cours d'eau, est indispensable. Dès le 9<sup>e</sup> siècle, une trentaine de ces moulins à farine sont mentionnés dans les actes, sur le Croult, le Rosne, l'Ysieux et la Flâche. Au 15<sup>e</sup> siècle, Paris compte une soixantaine de moulins sur la Seine et près d'une dizaine sur la Bièvre.

Si la grande majorité des moulins sert à moudre du blé, l'énergie hydraulique est aussi utilisée à l'époque médiévale à des fins artisanales et industrielles. Des moulins à foulons se développent lentement en France pour le textile, puis le drap à la fin du 12<sup>e</sup> siècle en Île-de-France. Puis au 14<sup>e</sup> siècle en Île-de-France, le moulin hydraulique est utilisé pour piler le chiffon et fabriquer du papier (Essonne, Saint-Cloud). Sont aussi attestés des moulins à tan (tannage végétal du cuir en broyant des écorces de chêne) à guède ou à huile dans le sud de la France, et des moulins utilisés en sidérurgie, notamment pour le travail du fer (15<sup>e</sup> siècle).

Les moulins hydrauliques parisiens ne suffisent pas à alimenter en farine les habitants de la capitale, le recours aux moulins à vent se révèle donc indispensable, même si ceux-ci ont une production moindre. Les moulins à vent se répandent en Île-de-France au 13<sup>e</sup> et surtout au 14<sup>e</sup> siècle. Des baux décrivent précisément leurs infrastructures et les équipements divers. Plusieurs types coexistent, moulin tour en pierre, comme à Saint-Witz, ou plus fréquemment en Pays de France, moulin de bois sur pivot, comme à Roissy-en-France.

Au 18<sup>e</sup> siècle, près de 2 000 moulins à eau et à vent travaillent par intermittence en région parisienne pour nourrir les « ventres de Paris ».

Pour assurer la subsistance du peuple, les autorités soumettent la meunerie à une police particulière afin d'assurer une obligation de service à Paris. Dans la pratique, un seul édit royal daté de 1700 fut promulgué pour désigner un groupe d'officiers-contrôleurs-visiteurs de poids et mesures dans les moulins.

Pour illustrer le propos une maquette animée d'un moulin hydraulique du 19<sup>e</sup> siècle sera visible ainsi que des traités de meunerie, ouvrages datant des 18<sup>e</sup> et 19<sup>e</sup> siècles.

## B \_ LA MAIN D'ŒUVRE DES MOULINS

Deux corps de métiers sont associés au moulin, les meuliers fabriquant les meules et les meuniers, responsables du fonctionnement du moulin.

Les témoignages et les outils ethnographiques permettent d'évoquer le quotidien des meuliers, carriers qui extraient la pierre. Le tireur trace au compas la circonférence de la meule puis ébauche la pièce. Le piqueur intervient ensuite pour aplanir la surface qui broiera le grain avec un marteau à deux pointes, pesant de six à dix kilos, pour piquer la meule. La meule, percée en son centre (l'œillard) est ensuite conduite chez les meuniers ou les rhabilleurs pour être fabriquée ou dressée. La poussière de pierre et métallique est omniprésente, elle traverse même les vêtements de l'ouvrier. À la Ferté sous Jouarre, un burin de 30 cm après deux mois de travail est réduit à 15 cm car « la pierre mange les outils ». Le ventre, la face interne des cuisses, les genoux des meuliers sont criblés d'éclats d'acier logés sous la peau. Leurs mains et leurs poignets sont tatoués d'une infinité de points noirs bleutés, véritable maladie professionnelle dénommée la main bleue.

De nombreux accidents se produisent également au cours de l'extraction, que ce soit par des écrasements, enfouissement, chute de blocs de pierre ou d'outils pesant, puis lors de l'habillage car les yeux sont souvent mal protégés.

Dès le Moyen Âge, le système seigneurial oblige à porter le grain au meunier, responsable du moulin. Intermédiaire entre le seigneur et les villageois, contrôlant un secteur vital dont la communauté dépend, le meunier est considéré comme un personnage important. En stockant la marchandise, il peut également accorder des crédits en grains ce qui renforce son autorité. En Île-de-France, les baux des moulins sont parmi les plus chers et témoignent de la situation sociale relativement aisée du meunier.

Sont exposées des mesures à grains et des objets de fouilles du moulin de Roissy évoquant le statut social du meunier et des outils représentatifs du travail du meulier.

Un dispositif audio permettra de découvrir le quotidien professionnel des meuliers et les nombreux accidents auxquels ils sont confrontés.

## C \_ MEUNIER TU DORS !

Vers le 11<sup>e</sup> siècle, la présence du meunier dans les textes écrits, histoires contées et nombreuses enluminures, reflète une réalité, la présence de moulins dans chaque village.

Au quotidien, en ville comme à la campagne il faut porter régulièrement son grain à moudre au moulin pour obtenir la farine du pain de la semaine. La farine fermentant vite, cette opération est renouvelée hebdomadairement dans une société où les céréales prédominent dans l'alimentation de tous. Le moulin devient alors un lieu de la vie collective du village, où se donnent des nouvelles en attendant d'être servi. Quand le meunier travaille, les paysans, les aides, les femmes peuvent discuter pendant ce bref moment de détente. De ce contact fréquent avec le meunier apparaissent nombreux dictons, proverbes et comptines vantant le travail du meunier ou la fainéantise de son âne. Dans la littérature, le meunier et son moulin apparaissent comme un décor à une action se situant autour de la rivière comme c'est le cas dans *Vie de Thomas Beckett de Guesnes de Pont Sainte Maxime*, fin du 12<sup>e</sup> siècle, où le jeune Thomas tombé à l'eau est sauvé par le meunier alors en plein travail, ou encore parce qu'isolé du reste du village, comme lieu des rencontres amoureuses. Par la suite, vers le 18<sup>e</sup> siècle, les bourgeois découvrent le moulin comme un endroit agréable, bucolique, un lieu de rencontre et de fête où l'on se réunit pour s'amuser et danser.

De nombreux martyrs ont été adoptés comme patrons des meuniers mais aucun ne fait l'unanimité. Le moulin est par ailleurs une image forte évoquée par l'Église pour représenter le passage des préoccupations terrestres face à la recherche de la béatitude céleste.

Redouté, méprisé, n'inspirant pas confiance ou au contraire investi de pouvoirs quasi-magiques (guérisseur, marieur) le meunier véhicule une image et une réputation souvent mauvaises.

Au Moyen Âge, alors que la majorité de la population travaille la terre, le meunier se fait payer pour transformer quelque chose qu'il ne produit pas. Il dirige une machine compliquée que lui seul peut maîtriser. Vivant à l'écart du village, dans un lieu en activité jour et nuit, son prestige est ambigu : membre important de la communauté villageoise, il est pourtant soupçonné de détourner de la farine pour s'enrichir, de tricher sur la qualité ou la quantité, voire même d'être associé au diable qui surgit la nuit et broie les âmes des pêcheurs.

Le meunier se fait payer en nature prélevant un montant fixé par ordonnance : 1/16<sup>e</sup> aux 18<sup>e</sup> et 19<sup>e</sup> siècles, puis 1/10<sup>e</sup> ensuite quand le meunier va chercher le grain et rapporte la farine. Ce prélèvement en nature inquiète le paysan et le bourgeois qui ne peut vérifier la part prise par le meunier. Les dictons parlent ainsi de la richesse du meunier, alors que dans la réalité, si certains sont effectivement riches, d'autres doivent avoir une seconde activité pour vivre.

Quant à la meunière, souvent nommée Marion ou Margaux dans les contes, sa réputation et les chansons la disent belle, détournant l'attention du client au moment de la pesée et du prélèvement en nature. Dans la réalité, elle aide le meunier dans son travail en remplaçant l'aide, y compris pour le recueil du grain ou la livraison de farine. Quelque fois devenue veuve, elle remplace complètement le mari décédé.

Des images d'Epinal évoquant le meunier ainsi que des cartes postales anciennes de moulins sont visibles. Un jeu de l'oie permet aux visiteurs de terminer leur visite sur une note ludique.



## DICTONS ET PROVERBES SUR LE MOULIN ET LE MEUNIER

D'après Claude RIVALS, *Le moulin et le meunier*, T.II : une symbolique sociale, Empreinte, 2000

- L'âne est si fiable qu'il ramène son maître, pas toujours sobre, au moulin :

« *Il s'arrête à toutes les portes comme l'âne du meunier* »  
(*S'arrèsta a totas las portas coma l'ase del molinier (Oc)*)

- Sa modestie, sa sobriété et sa fiabilité se retrouvent dans quelques expressions :

« *Si souvent va l'âne au moulin qu'il en connaît le chemin !* »  
(*Tant va l'ase al molin que ne sap el camin !*)

- L'image du moulin traduit « l'ordre des choses » des sociétés traditionnelles :

« *La femme au pétrin  
Le clerc au pupitre  
Le chanoine au chapitre  
Et l'âne au moulin* »

- Le moulin nécessite son maître pour fonctionner :

« *On ne peut être à la fois au four et au moulin* »

« *Quand le moulin est fermé, l'âne se vautre !* »  
(Quand'l'môlin at framé, l'âne fait ses gouriesses !)

- Le meunier vole, mais il n'est pas le seul :

« *Tous les meuniers sont des voleurs  
Mais tous les voleurs ne sont pas meuniers* » (Lorraine)

« *Bonnet blanc et blanc bonnet !  
Tu peux changer de meunier  
Tu ne changeras pas de voleur* » (Occitan et béarnais)

- Profit que retire le meunier de son vol :

« *Les cochons du meunier sont vite gras* »

- Abondance autour du moulin :

« *Meunier larron  
Voleur de son pour son cochon  
Voleur de blé  
C'est son métier...* » (Seine-et-Marne)



## CONCLUSION :

« *Ton moulin va trop vite, ton moulin va trop fort* »

Les moulins à eau implantés sur les nombreux cours d'eau du Pays de France dès le haut Moyen Âge, persistent le plus souvent jusqu'au 20<sup>e</sup> siècle et ont structurés le paysage de celui-ci jusqu'à nos jours. Ceux qui ont été démolis au moment des guerres ou des crises économiques, sont le plus souvent reconstruits aux mêmes endroits, s'adaptant progressivement aux nouvelles techniques pour créer dès le 19<sup>e</sup> siècle de nouvelles industries. Jusqu'au 18<sup>e</sup> siècle, on note peu de changements dans la technologie du moulin mais par la suite des recherches techniques ont tenté d'améliorer les rendements.

Les « usines », puis les minoteries, se développent ensuite, utilisant des rouleaux métalliques actionnés par un moteur. Elles précipitent la disparition des moulins à vent, puis à eau. Les grands moulins de Pantin ou de Paris sont des symboles de cette industrialisation à la fin du 19<sup>e</sup> et début du 20<sup>e</sup> siècle, prenant le relais de la production de farine à partir de céréales de Beauce, de Brie et du Pays de France, toujours dans le but de nourrir la capitale.

### RECONSTITUTION – DU GRAIN A MOUDRE

Au centre de l'espace de l'exposition, une reconstitution d'un moulin à perche avec des meules en grès de Fosses réalisée par l'association JPGF de Villiers-le-Bel avec le tailleur de pierre Yves Connier, est présentée afin d'offrir au visiteur un point de repère. Lors des visites guidées, le moulin sera mis en mouvement.



# AUTOUR DE L'EXPOSITION

---

Le catalogue de l'exposition, réalisé sous la direction d'Antoinette Hubert, sera en vente à la boutique du musée.

## Nuit des musées

### > SAMEDI 18 MAI

Nuit du pain et de la pierre à ARCHÉA

La Nuit des musées 2013 sera l'occasion de visiter la nouvelle exposition, « Sous les meules, le grain » et de profiter d'animation exceptionnelles : Yves Connier, tailleur de pierre viendra présenter son savoir-faire dans la réalisation d'une meule en pierre. Christian Garcia, archéologue de la JPGF, fera la démonstration du fonctionnement d'un moulin gallo-romain reconstitué. Chacun pourra pétrir et fabriquer son pain le temps de la soirée. Des visites guidées des expositions temporaire et permanente seront proposées par ailleurs.

De 19h à minuit, entrée libre et gratuite. En partenariat avec la JPGF.

## Concert-chorale sur le parvis du musée

### > SAMEDI 31 AOÛT

Des chorales de la communauté d'agglomération proposent un concert sur des thèmes en lien avec l'exposition.

## Des visites familiales

### > SAMEDI 20 AVRIL ET DIMANCHES 21 AVRIL, 23 JUIN, 18 AOÛT

« Sous les meules, le grain »

Visite de l'exposition temporaire avec démonstration du moulin antique reconstitué.

Visite à 15h, incluse dans le prix du billet d'entrée. Durée : 1h30.

Nombre de places limité, inscription sur place le jour même

### > DIMANCHES 19 MAI, 14 JUILLET, 22 SEPTEMBRE

Visite tactile de l'exposition « Sous les meules, le grain »

Une approche exceptionnelle de l'exposition pendant laquelle le public pourra toucher certains objets. Cette visite à destination des publics en situation de handicap, est aussi ouverte à tous ceux qui souhaitent mettre en éveil leurs 5 sens.

Visite à 15h, incluse dans le prix du billet d'entrée. Durée : 1h30.

Nombre de places limité, inscription sur place le jour même

#### > DIMANCHE 1<sup>ER</sup> SEPTEMBRE

Balade dans la vallée de l'Ysieux :

à la découverte de l'industrie des meules en grès de l'époque antique

À travers une nouvelle promenade dans la vallée, le musée propose de découvrir, en compagnie de Christian Garcia, archéologue de l'association JPGF, les traces d'une industrie disparue : la taille de meules à grain en grès à l'époque antique. La visite offre un accès unique à des sites archéologiques inédits.

Visite à 14h. Prévoir de bonnes chaussures et une bouteille d'eau. Visite gratuite, inscription obligatoire auprès de l'accueil du musée à partir d'un mois avant, au 01 34 09 01 02 ou sur le site Internet.

### Visite-contée

#### > DIMANCHES 29 SEPTEMBRE et 24 NOVEMBRE

Grains de mots triés, graines d'histoires glanées, voyageons de l'Antiquité à nos jours avec la conteuse, sans peur de passer sous la meule ! Petites et grandes oreilles bienvenues.

De et par Aurélie Loiseau, artiste conteuse.

Visite à 15h, incluse dans le prix du billet d'entrée. Tout public dès 5 ans.

Durée : 1h30. Nombre de places limité, inscription sur place le jour même.

### Conférence-visite-apéro

#### > VENDREDI 7 JUIN À 18H30

Les moulins à vent vus par les archéologues

Les moulins à vent ont beau se déployer dans les airs, ils peuvent aussi laisser des traces sous la terre. Plusieurs d'entre eux ont fait l'objet de fouilles archéologiques, comme celui de Roissy-en-France en 2003. Des recherches minutieuses sur le terrain et en archives permettent d'en savoir plus sur le travail et le mode de vie du meunier. Le résultat de ces recherches sera présenté dans l'exposition « Sous les meules, le grain ».

Par Jean-Yves Dufour, archéologue à l'Institut national de recherches archéologiques préventives.

Entrée libre et gratuite.

#### > VENDREDI 27 SEPTEMBRE À 18H30

Les voies romaines, l'archéologie en chemin

Les voies romaines ont quadrillé et structuré le Pays de France. Leur construction a laissé des traces dans le sol mais également dans le paysage. C'est sur ce double impact que se sont penchés les archéologues du Service départemental d'archéologie du Val d'Oise.

Par Aurélien Lefeuvre et Fanny Trouvé, archéologues du Service départemental d'archéologie, Conseil général du Val-d'Oise.

Une manifestation programmée dans le cadre de Val-d'Oise Océan.

Entrée libre et gratuite.

## Des ateliers tout-petits (4-6 ans)

> VENDREDI 3 MAI, JEUDI 11 JUILLET, VENDREDI 30 AOÛT

Du grain au pain

Évocation du blé, de sa culture à sa transformation en farine pour la fabrication du pain, visite ponctuée de manipulations et de jeux dans l'exposition « Sous les meules, le grain ».

Les ateliers ont lieu de 14h à 15 h. 5 € par enfant. Nombre de places limité. Réservation obligatoire ouverte un mois avant la date de l'atelier, du mardi après-midi au vendredi au 01 34 09 01 02 ou sur le site Internet du musée.

## Des ateliers jeunes archéos (7-12 ans)

> MERCREDI 24 AVRIL, JEUDI 2 MAI, MERCREDI 17 JUILLET, VENDREDI 23 AOÛT

Les mitrons antiques

Après avoir présenté la transformation des grains de blé dans l'Antiquité, les enfants, tels des boulangers gallo-romains, fabriquent un petit pain au goût antique.

> VENDREDI 12 JUILLET

La pierre dans toutes les tailles

Un atelier à la découverte du savoir-faire du tailleur de pierre : observation de ses outils et de ses réalisations au regard des collections du musée puis initiation au maniement du ciseau et de la massette avec le tailleur de pierre Haroun Mendoud. Chacun repart avec sa sculpture.

ATTENTION : à partir de 10 ans uniquement

Les ateliers ont lieu de 14h à 17h au musée. 5 € l'atelier, goûter compris. Nombre de places limité. Réservation obligatoire ouverte un mois avant la date de l'atelier, du mardi après-midi au vendredi au 01 34 09 01 02 ou sur le site Internet du musée.

## Des ateliers pour adultes

> SAMEDI 15 JUIN

Grains et farines pour tous les goûts

Un atelier à la découverte de tous les usages des grains et de la farine en cuisine (sauces, pains, pâtisseries) et dans la vie quotidienne.

En compagnie d'Armelle Corbier de l'association Virges Armes.

De 14h30 à 16h30.

> SAMEDI 28 SEPTEMBRE

Atelier taille de pierre

Blocs architecturaux du château d'Orville, chapiteaux du château de Roissy, meules en grès de la vallée de l'Ysieux, les traces des tailleurs de pierre sont nombreuses dans les collections du musée. ARCHÉA propose une initiation à la technique de taille, le temps d'un atelier en compagnie d'un professionnel.

De 14h30 à 17h - Avec Haroun Mendoud, tailleur de pierre.

Les ateliers ont lieu le samedi à partir de 14h30. 7 € l'atelier sauf mention contraire. Nombre de places limité. Réservation obligatoire, du mardi après-midi au vendredi au 01 34 09 01 02 ou sur le site Internet du musée.

La programmation des activités autour de l'exposition se prolongent jusqu'au mois de janvier 2014. Nouvelles dates d'octobre à janvier disponibles à partir de la mi-juillet 2013.



## LES PARTENAIRES

---

L'exposition a été réalisée en partenariat avec l'association JPGF de Villiers-le-Bel.

Sous les meules, le grain. Nourrir la ville de l'Antiquité à nos jours a été réalisée grâce aux prêts consentis des institutions suivantes :

- Musée d'Archéologie nationale
- CNRS
- Musée archéologique départemental du Val-d'Oise
- Service départemental d'Archéologie du Val-d'Oise
- Musée de Picardie à Amiens
- Forum antique de Bavay – musée archéologique du département du Nord
- Unité archéologique de Saint-Denis
- Musée de Vieux-la-Romaine
- Musée départemental de la Seine-et-Marne
- Musée de Nuits-Saint-Georges
- Musée des moulages de l'hôpital Saint-Louis – APHP
- Ville de Gonesse
- Conseil général de Seine-Saint-Denis
- Service régional de l'Archéologie d'Ile-de-France

Sans oublier les nombreux prêteurs privés et partenaires : musée des moulins de Villeneuve d'Ascq, Maison des meuliers-Jacques Beauvois, musée de la société archéologique d'Avesnes-sur-Helpe, Art du Petit, Ludoreportages, Arvalis.

L'exposition a reçu le soutien des partenaires médias suivants :



# VISUELS DISPONIBLES POUR LA PRESSE

Ces visuels sont utilisables exclusivement dans le cadre d'un article sur l'exposition du musée ARCHÉA : Sous les meules, le grain. Nourrir la ville de l'Antiquité à nos jours. Ils doivent toujours être accompagnés de leurs légendes et crédits.



1 - Tutela, divinité protectrice romaine découverte à Gonesse, époque gallo-romaine, bronze et argent, SRA Ile de France  
© Loïc de Cargouët - Inrap



2 - Bas-relief représentant une scène de moisson gauloise, découvert à Arlon, Belgique, 2<sup>e</sup> - 3<sup>e</sup> siècles après J.-C., Institut Archéologique du Luxembourg  
© cliché H.Schweisthal



3 - Moulage d'un bas-relief représentant une scène de moisson gauloise, découvert à Buzenol, d'après un original daté du 2<sup>e</sup>- 3<sup>e</sup> siècles après J.-C., conservé au musée Gaumais, Virton, Belgique  
© cliché L. Hamon, musée d'Archéologie nationale et Domaine national de Saint-Germain-en-Laye



4 - Blé antique carbonisé infesté de charançons, retrouvé sur le site de La Sorbonne, Paris  
© cliché V. Zech-Matterer



6 - Main tenant une offrande avec au centre un pain rond romain, fragment de statue retrouvé sur le site des Bolards, Nuits-Saint-Georges, époque gallo-romaine, pierre calcaire, Musée de Nuits-Saint-Georges  
© cliché M. Bernuy, Nuits-Saint-Georges



5 - Meule active (catillus), partie supérieure d'un moulin rotatif à bras, découverte sur le site du Mont-de-Gif à Arnouville-lès-Gonesse, 1<sup>er</sup> siècle après J.-C., grès de Fosses, ARCHÉA  
© cliché J.-Y. Lacôte



7 - Outils de tailleurs de pierre, ciseau, polka et marteau tête, découverts dans la forêt de Compiègne (Oise), époque gallo-romaine, fer, musée d'Archéologie nationale  
 © cliché L. Hamon, musée d'Archéologie nationale et Domaine national de Saint-Germain-en-Laye



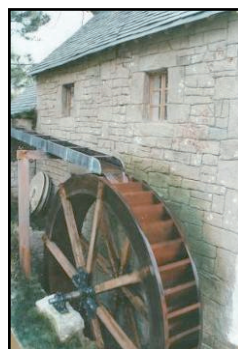
8 - Restitution d'un moulin à perche en grès de Fosses  
 © JPGF de Villiers-le-Bel



9 - Les coulisses du moulin, Pellerin, Épinal, 1857, collection du Musée de l'Image, dépôt du MDAAC  
 © Musée de l'Image - H. Rouyer



10 - La petite meunière, Jean-Baptiste Vanson, graveur. Pellerin & Cie, Épinal. 1851, collection du Musée de l'Image, dépôt du MDAAC  
 © Musée de l'Image - H. Rouyer



11 - Maquette d'un moulin à eau fonctionnel, d'après relevé et plan d'un moulin du 19<sup>e</sup> siècle, réalisation Art du Petit  
 © Cliché Stéphane Rogge



12 - Moulin à eau dans un paysage médiéval, miniature attribuée à Jean Colombe dans le Mortifiement de vaine plaisance, 15<sup>e</sup> siècle, Bibliothèques-Médiathèques de Metz - Département Patrimoine



13 - Champs de blé du Pays de France de nos jours  
 © Jean-Yves Lacôte



14 - ARCHEA © CARPF - Architecture Agence Bruno Pantz

Des visuels supplémentaires sont disponibles sur demande :

marc@catherine-dantan.fr  
 Tél. 01 40 21 05 15

# INFORMATIONS PRATIQUES

## Adresse du musée

56 rue de Paris - 95380 Louvres  
Tél. 01 34 09 01 02

## Accès au musée

En transport en commun  
Ligne RER D station Louvres  
> Consulter les horaires sur [www.transilien.com](http://www.transilien.com)  
Compter environ 30 mn de trajet depuis  
Gare du Nord (La gare est à moins de 15 mn de  
marche à pied du musée)

Bus des Courriers d'Île-de-France « Réseau  
Grand'R » : ligne R6 Louvres RER-Centre /  
Collège A. Malraux, arrêt Rue aux Blés.  
> Consulter les horaires sur [www.cif-bus.fr](http://www.cif-bus.fr)  
Compter 8 mn de trajet depuis la gare, les  
départs se faisant en fonction de l'arrivée des  
RER (attention, pas de service le dimanche).

## En voiture

Depuis l'Autoroute A1 : Direction Goussainville  
puis Louvres RD317, sortie Louvres centre,  
puis direction Mairie-Poste.  
Des parkings publics et gratuits sont  
disponibles à proximité de La Poste et de  
l'espace culturel Bernard Dague, à moins de  
2 mn à pied du musée.  
Places pour personnes à mobilité réduite aux  
abords immédiats.

## Tarifs entrée

Expositions et visites  
> 3,50 € / 3 € résident CARPF  
Autres tarifs sous certaines conditions  
> Gratuité pour les -26 ans et +65 ans et  
le 1<sup>er</sup> dimanche du mois pour tous.

L'entrée donne accès dans la journée aux  
différents pôles d'ARCHÉA, musée et sites  
archéologiques, exposition permanente,  
exposition temporaire, et visites commentées  
comprises.

## Jours et horaires

Musée ouvert du mercredi au vendredi  
de 13h30 à 18h  
Les samedis, dimanches et jours fériés  
de 11h à 18h  
Fermé les lundis et mardis. Le 1<sup>er</sup> mai  
et du 25 décembre au 1<sup>er</sup> janvier inclus

## Relations avec la presse

Agence Catherine Dantan  
Marc Fernandes  
7 rue Charles V - 75004 Paris  
Tél. 01 40 21 05 15  
[marc@catherine-dantan.fr](mailto:marc@catherine-dantan.fr)  
[www.catherine-dantan.fr](http://www.catherine-dantan.fr)

