

# Journées européennes du patrimoine Sam. 16 et dim. 17 sept.

## Samedi 16 septembre 14h à 17h au musée

- Visite commentée du parc des mégalithes.
- Animations chasseurs - cueilleurs.
- Balade archéologique : découverte des vestiges du Néolithique de la pointe de Pors Carn.

## Dimanche 17 septembre de 11h à 17h au musée Ateliers sur le thème de l'Âge de Bronze :

- Orpaillage et fonte des métaux.
- Dinanderie, travail du cuivre et de différents alliages.
- Techniques de fouilles.
- La place des amateurs en archéologie, les métiers de l'archéologie.
- Démonstrations de carrés de fouille.
- Prospection et archéologie expérimentales.
- Techniques de perçage de divers matériaux, outillage lithique, fabrication du feu, céramique, etc.

## Visites commentées

- Du parc des mégalithes.
- Balade archéologique : découverte des vestiges du Néolithique de la pointe de Pors Carn.

## Expositions

- Histoire du musée de la Préhistoire, cartes postales anciennes, iconographie, archéologie sous-marine, prospections et découvertes, etc.

**JOURNÉE DU CENTENAIRE**  
**Vendredi 22 septembre**  
**Salle Cap Caval à Penmarc'h**



## MUSÉE DE LA PRÉHISTOIRE FINISTÉRIENNE MIRDI AR RAGISTOR

657, rue du musée • 29760 Penmarc'h

**Contact :** comité de soutien

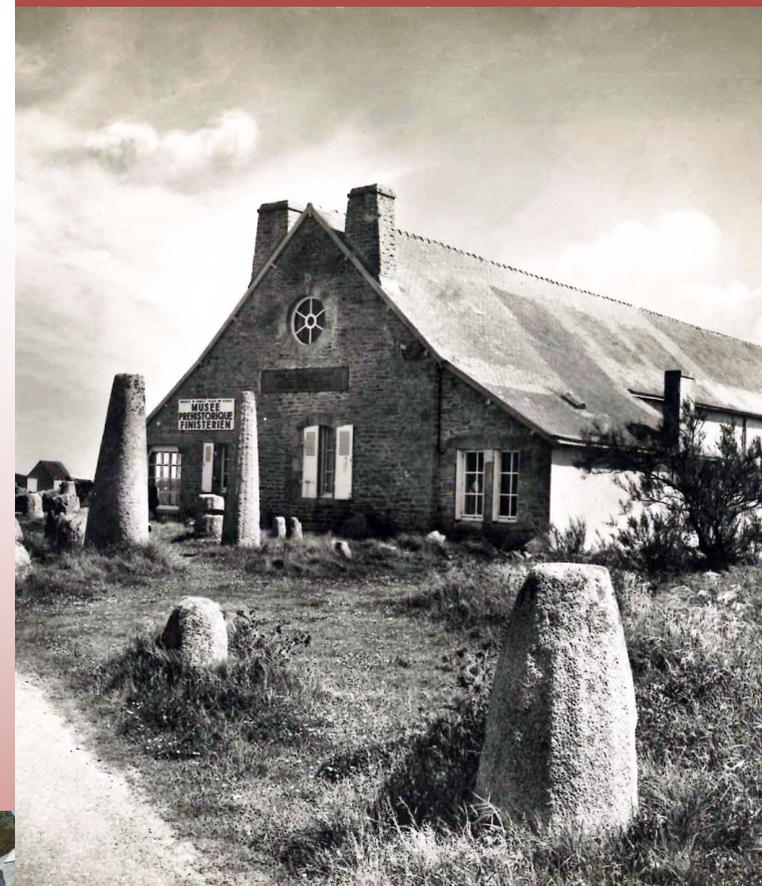
06 86 45 27 26 • [csmpf.prehistoire29@orange.fr](mailto:csmpf.prehistoire29@orange.fr)



# PENMARC'H

2023

# MUSÉE DE LA PRÉHISTOIRE FINISTÉRIENNE ANNÉE DU CENTENAIRE





# Journées européennes de l'archéologie Sam. 17 et dim. 18 juin

## Les conférences



### La Préhistoire et l'ethnographie du sel Sam. 15 avril à 14h30, MPT Penmarc'h

Présentée par **Pierre Gouletquer**, préhistorien, ethnologue et conteur. Il a été archéologue préhistorien pendant 40 ans au CNRS. Il a enseigné au Centre de recherche bretonne et celtique de l'Université de Brest. Fabriquer du sel ? Du soleil et du vent suffisent ? Oui mais il s'agit de fabriquer des blocs de sel durs résistants à l'humidité et au transport et cela nécessite des prouesses adaptées aux ressources locales variées et aux possibilités du climat. En Europe et ailleurs, les Préhistoriques connaissaient déjà les subtilités techniques nécessaires. Il dédicacera la réédition augmentée de son livre « Préhistoire du Futur ».

Il a enseigné au Centre de recherche bretonne et celtique de l'Université de Brest. Fabriquer du sel ? Du soleil et du vent suffisent ? Oui mais il s'agit de fabriquer des blocs de sel durs résistants à l'humidité et au transport et cela nécessite des prouesses adaptées aux ressources locales variées et aux possibilités du climat. En Europe et ailleurs, les Préhistoriques connaissaient déjà les subtilités techniques nécessaires. Il dédicacera la réédition augmentée de son livre « Préhistoire du Futur ».



### Les gravures du rocher de l'Impératrice Mardi 30 mai à 18h, MPT Penmarc'h

Présentée par **Nicolas Naudinot**, Université Côte d'Azur, CNRS CEPAM. Les fouilles menées par Nicolas Naudinot et son équipe depuis 2013 dans l'abri du Rocher de l'Impératrice sont à l'origine de découvertes archéologiques exceptionnelles. Cet abri a été occupé il y a environ 14 500 ans, durant le Paléolithique supérieur, au début de l'Azilien. Le site dominait une grande steppe parcourue par plusieurs fleuves côtiers, l'actuelle rade de Brest ! Cet espace était à l'époque totalement exondé ; le trait de côte devait se trouver plusieurs dizaines de kilomètres plus à l'Ouest, au large de Ouessant et de la chaussée de Sein. Les chasseurs-collecteurs, nomades, qui se sont installés sur ce petit camp de chasse pour quelques nuits y ont abandonnés armes et outils usagés.



### Du pot à(u) feu néolithique au chaudron gaulois

Sam. 17 juin à 18h, MPT Penmarc'h

Présentée par **Anne Flouest**, archéologue et ancienne directrice adjointe du musée de Bibracte. Il y a 5 000 ans l'agriculture et l'élevage sont apparus en Europe. Elle s'est initiée à l'archéologie culinaire expérimentale pour écrire un carnet de voyage gourmand au temps des Gaulois. Avec l'invention de la céramique, les femmes et les hommes du Néolithique ont fabriqué les récipients permettant de mijoter, braiser, préparer les ragoûts, les pot à(u) feu et toutes sortes de cuissons pour accompagner agréablement la préparation des viandes, des céréales et des légumineuses.

Il y a 5 000 ans l'agriculture et l'élevage sont apparus en Europe. Elle s'est initiée à l'archéologie culinaire expérimentale pour écrire un carnet de voyage gourmand au temps des Gaulois. Avec l'invention de la céramique, les femmes et les hommes du Néolithique ont fabriqué les récipients permettant de mijoter, braiser, préparer les ragoûts, les pot à(u) feu et toutes sortes de cuissons pour accompagner agréablement la préparation des viandes, des céréales et des légumineuses.



### La dalle gravée de Saint-Bélec

Sam. 18 nov. à 14h30, MPT Penmarc'h

Présentée par **Clément Nicolas**, archéologue, UMR 8215 et Yvan Pailler, archéologue, UBO et Inrap. Mise au jour en 1900 par Paul du Chatellier dans un tumulus de l'âge du Bronze ancien (-2200 à -1600 ans) à Leuhan (Finistère), la dalle gravée de Saint-Bélec figure un entrelacs de cupules et de motifs reliés par des lignes. Redécouverte en 2014, elle a pu être interprétée comme la carte d'un territoire de cette période. Une quinzaine d'ouvriers ont été nécessaires à l'époque pour déplacer cette lourde dalle en schiste hors du tumulus où elle avait été utilisée pour former la paroi ouest d'un grand coffre funéraire. Transportée jusqu'à la résidence des Du Châtellier dans le château de Kernuz à Pont-l'Abbé, elle est ensuite rachetée par le musée d'Archéologie nationale où elle a d'abord été entreposée...

Mise au jour en 1900 par Paul du Chatellier dans un tumulus de l'âge du Bronze ancien (-2200 à -1600 ans) à Leuhan (Finistère), la dalle gravée de Saint-Bélec figure un entrelacs de cupules et de motifs reliés par des lignes. Redécouverte en 2014, elle a pu être interprétée comme la carte d'un territoire de cette période. Une quinzaine d'ouvriers ont été nécessaires à l'époque pour déplacer cette lourde dalle en schiste hors du tumulus où elle avait été utilisée pour former la paroi ouest d'un grand coffre funéraire. Transportée jusqu'à la résidence des Du Châtellier dans le château de Kernuz à Pont-l'Abbé, elle est ensuite rachetée par le musée d'Archéologie nationale où elle a d'abord été entreposée...

### Samedi 17 juin de 14h à 17h au musée

- Visite commentée du parc des mégalithes.
- Animations chasseurs - cueilleurs.
- Balade archéologique : découverte des vestiges du Néolithique de la pointe de Pors Carn.

### À 18h, à la Maison Pour Tous au bourg de Penmarc'h

- Conférence : du pot à(u) feu néolithique au chaudron gaulois, présentée par Anne Flouest, archéologue. Voir descriptif ci-contre.

### Dimanche 18 juin de 11h à 17h au musée

#### Les ateliers

- La cuisine du Néolithique à l'époque Gauloise.
- La cuisine conjuguant au présent, valorisation de produits de la mer et du savoir-faire local.
- Les techniques de fouilles : la place des amateurs en archéologie et les métiers de l'archéologie.
- Prospection et archéologie expérimentales.
- Atelier d'orpaillage et de fonte des métaux.
- Les techniques de perçage des matériaux, outillage lithique, le feu, la céramique, etc.

#### Les visites commentées

- Du parc des mégalithes.
- Balade archéologique : découverte des vestiges du Néolithique de la pointe de Pors Carn.

#### Les expositions

- Histoire du musée de la Préhistoire Finistérienne de Penmarc'h, cartes postales anciennes, iconographie, archéologie sous-marine, prospections et découvertes.

