

agrimuse

Le courrier des musées d'agriculture et du patrimoine rural

AFMA

NOVEMBRE 2012 > N° 13

Dossier : Musées et Alimentation

François Sigaut
Les Pailleux en Ile-de-France
Le Musée du Bocage normand à Saint-Lô
La Maison du chasselas de Thomery





François Sigaut présente son savoir-faire pour faucher, au congrès AIMA de 2008 en Serbie.
© Michelle Dondo-Tardiff



Il aime aussi à transmettre tout son savoir-faire aux congressistes...
© Michelle Dondo-Tardiff

Sommaire

L'ŒIL DU PHOTOGRAPHE.....2

ÉDITORIAL.....3

MUSÉES & COLLECTIONS

- ◇ Les pailleux en Ile-de-France.....4
- ◇ Patrice Angot et sa collection.....7
- ◇ La Maison des arts textiles et du design de Flavigny-sur-Ozerain (Côte-d'Or).....8
- ◇ Les collections d'Agropolis Muséum (Montpellier) en grande partie sauvées.....9
- ◇ Outils anciens et art populaire à Saint-Nectaire (Puy-de-Dôme).....11

DOSSIER : MUSÉES ET ALIMENTATION.....11

- ◇ Quelques pistes de réflexion.....11
- ◇ Le lait et le beurre au Musée du Bocage normand, à Saint-Lô (Manche).....14
- ◇ Production et commercialisation du chasselas de Thomery (Seine-et-Marne).....17
- ◇ La maison du chasselas de Thomery, valorisation d'un passé viticole.....19

- ◇ L'exposition « La fin de la faim - Comment nourrir les hommes » au Compa.....21

RÉSEAUX, ÉCHANGES & COOPÉRATION.....23

- ◇ L'AIMA, Association internationale des Musées d'agriculture, sur la voie du renouveau.....23
- ◇ Le programme européen CANEPAL à Paris.....24
- ◇ Une initiative originale de coopération entre éleveurs et patrimoine : l'Agneau du patrimoine Lacaune.....26

LIRE, ÉCOUTER, VOIR.....28

- ◇ Laines d'Europe : une exposition itinérante et un ouvrage.....28
- ◇ Visages d'une France rurale.....29
- ◇ La tradition du pain au Portugal.....29
- ◇ A vos agendas !.....30

Bon de commande, service librairie.....31

Bulletin d'adhésion à l'AFMA.....31

AGRIMUSE

Publication de la Fédération des Musées d'Agriculture et du Patrimoine Rural
6, avenue du Mahatma Gandhi
75116 Paris

Tél. : 01 44 17 60 63

Fax : 01 44 17 60 60

Courriel : contact@afma.asso.fr

Site Internet : www.afma.asso.fr

Directeur de la publication : Pierre Del Porto

Comité de rédaction : Georges Carantino, Pierre Del Porto, Edouard de Laubrie, Sarah Lejeune.

Responsable scientifique du dossier sur l'alimentation : Georges Carantino

Secrétaire de rédaction : Sarah Lejeune

Relecteurs : Sarah Lejeune, Robert Kremer, Cozette Griffin-Kremer

Auteurs : Mireille Bonnebas, René Bourrigaud, Georges Carantino, Marie-Thérèse Chaupin, Pierre Del Porto, Hubert Godefroy, Cozette Griffin-Kremer, Edouard de Laubrie, Jean-Jacques Lauvergne, Sarah Lejeune, Marjolaine Martin, Marion Ménard, Claude Moinet, Michel Pons, Alain Tanneur.

Couverture : Collection de faisselles au Musée du fromage de Chaource, © Georges Carantino.

Crédits photographiques : © Michelle Dondo-Tardiff (p. 2) ; © Coll. Alain Tanneur (pp. 4, 5, 6) ; © Pierre Del Porto / © Coll. Patrice Angot (p.7) ; © Jean-Jacques Lauvergne / Céline Le Bihan (pp. 8 et 9) ; © Daniel Verdier (p. 10) ; © Georges Carantino (pp. 11, 12, 13) ; © Musée du Bocage normand (pp. 14, 15, 16) ; © Coll. Michel Pons (pp. 17, 18, 19, 20) ; © Compa (pp. 21, 22) ; © René Bourrigaud (p. 23) ; © Coll. Canepal (p. 24) ; © A. Foucha (p. 25) ; © Coll. Agno'Interpro (pp. 26, 27) ; X...

Pré-presses : Gutenberg Networks

Impression : Gutenberg Networks

Date de parution : novembre 2012

Prix en euros : 5 € - ISSN : 1951-9508

COMPOSITION DU BUREAU DE L'AFMA

Président : Pierre Del Porto

Vice-présidents: Georges Carantino, Maurice Nivat

Secrétaire : Jean-Jacques Lauvergne

Trésorier : Jean-Paul Breuil

Chargée des relations européennes et internationales : Cozette Griffin-Kremer

Présidents d'honneur : Claude Royer, François Sigaut et Jean Cuisenier, formant un groupe invité permanent du Bureau

Conseiller scientifique et technique du Bureau : Edouard de Laubrie, Chargé de recherches et de collectes au MuCEM

A François Sigaut, fondateur et Président d'honneur de l'AFMA

François Sigaut nous a quittés le 2 novembre 2012, emporté en quelques semaines par la maladie. Un grand nombre de ses amis, collègues de l'Agro, EHSS, CNAM, AAF, AFMA et surtout, plusieurs membres de sa famille, ont pu lui rendre un premier hommage le samedi 10 novembre, jour de son anniversaire. Avec son humour habituel, il nous avait même laissé quelques indications de ce qui lui aurait fait plaisir s'il avait pu fêter ses 72 ans. La séance s'est déroulée dans l'amitié et avec le concours de l'Académie d'Agriculture, un de ses lieux préférés à Paris pour parler et échanger, tout en y présidant l'AEHA (Association pour l'Etude de l'histoire de l'agriculture).

François aimait commencer les conversations avec ses étudiants par une question – souvent une « colle » - du genre : « Avez-vous, Mademoiselle, lu *Bécassine et le trésor viking* ? C'est très instructif » ... ou bien « Voyez-vous la différence entre une faucille et un volant ? »

Lors de notre dernière conversation mi-octobre, il m'avait chargé - comme souvent - de trois missions à engager : des ateliers thématiques de l'AIMA ; une réunion à organiser entre toutes les entités chargées de l'histoire de l'agriculture et du patrimoine rural pour mieux se connaître et harmoniser les objectifs ; et enfin identifier les acteurs de l'enseignement agricole susceptibles de communiquer sur l'histoire de l'agriculture.

Afin d'accueillir dignement en septembre 1984 à Paris et Saint-Riquier le Congrès mondial des musées d'agriculture (AIMA), qu'il suivait régulièrement pour en être ensuite le secrétaire dès 1981, François Sigaut fonda l'AFMA en juin 1982 à Chartres, avec un groupe de connaisseurs dont Jean Cuisenier, Marie-Christine Aubin, Sylvie Douce de la Salle, et en fut le premier Secrétaire. De là de nombreuses actions ont été initiées : réunions, colloques, séminaires, voyages dans les musées, etc. Il fréquentait assidument les réunions du Bureau et du Conseil en y apportant son appui, des critiques et surtout son savoir-faire. Chaque jour nous découvrons ses écrits et ses pensées non seulement liés à l'histoire et l'anthropologie des outils et techniques agricoles (sa passion des faux !), mais aussi à des accessoires pratiques (le chapeau de paille !). Nous y consacrerons bientôt quelques articles et une bibliographie qui sera des plus utiles à chacun. Ne manquez pas son dernier livre, paru en octobre 2012 : « Comment *Homo* devint *faber* »*, qui nous confirme que « ce ne serait pas l'homme qui fait l'outil mais bien plutôt l'outil qui fait l'homme ». Réflexion à méditer en référence aux collections de nos musées ?

La présente édition d'Agrimuse comporte des articles rédigés avant son départ, sur la relance qu'il avait déclenchée de l'AIMA – avec entre autres, René Bourrigaud et Cozette Griffin-Kremer – et sur son élection comme président en septembre 2011 en Roumanie.

Notre Assemblée générale et le Conseil d'administration se tiennent dans quelques jours dans un musée de la Marne, en Champagne : sa région natale. En vous invitant à y participer nombreux, je ne peux que reprendre l'édito de François daté de mai 1990 dans la *Lettre de l'AFMA* : « Toutes les questions - toutes les questions que vous vous posez - doivent être prises en considération par le Conseil d'administration, sans aucune sélection ni aucune censure préalable. Il y aura du déchet ? Sans doute, mais c'est notre richesse ». Encore faut-il que les compétences humaines et les moyens suivent.

Merci François.

* Editions Biblis CNRS

Pierre Del Porto,
Président de l'AFMA

Retrouvez toutes les actualités de l'AFMA sur www.afma.asso.fr

Les pailleux en Ile-de-France

Petit-fils, fils, et transporteur moi-même pendant 40 ans, cela peut-il justifier mon intérêt pour les différents moyens de transport à traction animale des débuts du 20^{ème} siècle ? Le milieu associatif m'a permis d'appliquer mes modestes compétences de transporteur, avec ce qui était l'ex-Musée National des Arts et Traditions Populaires, et de rédiger aujourd'hui cette petite étude tandis que je suis à la retraite. L'essentiel de celle-ci est basé sur les témoignages, donc les souvenirs, des derniers « pailleux » ayant exercé en Ile de France cette profession aujourd'hui disparue, sous cette forme.

DÉFINITION

En 1690, dans le Dictionnaire de Furetière, le mot « pailleux » est absent mais on attribue le mot « pailleux » à « l'homme qui vend et porte la paille, dans les maisons où il y a équipages ».

Puis la première édition du dictionnaire de l'Académie française, en 1694, définit ainsi le « pailleux » : « marchand voiturier qui vend de la paille ». Marcel Lachiver, dans son dictionnaire, fait quant à lui un savant mélange qui permet de définir le « pailleux » comme étant celui qui vend ou voiture de la paille, et le « pailleux » celui qui la transporte.

Evelyne Baron, responsable du Musée départemental des Pays de Seine-et-Marne, accrédite ce terme en le classant comme un terme de patois d'Ile-de-France. Il est vrai qu'aucune autre recherche effectuée dans d'autres régions françaises ne reprend ce terme. Le terme « pailleux » désignait également les « prisonniers les moins bien lotis qui n'avaient pour se coucher qu'un lit de paille à la prison de la Conciergerie de Paris ».

LOCALISATION

La principale région d'investigation et de découverte de ces « pailleux » est l'Est parisien : le Pays de France, le Meldois, la bordure sud du Vexin. Quelques villages de l'Essonne, des Hauts-de-Seine produisaient également des pailles, mais aucun témoignage local ne permet d'affecter le mot « pailleux » aux charretiers livrant celles-ci. A titre d'exemple, les cultivateurs d'Ollainville (91) livraient leur paille au marché de Montlhéry (91), et ceux de Saclay (91) aux marchés de Paris. Des maisons de « pailleux » sont également mentionnées dans l'Inventaire général du patrimoine du Conseil régional d'Ile-de-France, l'une étant située à Châtillon et l'autre à Fresnes (92). Le classement « maison de pailleux » est certainement dû aux portes cochères, d'une hauteur d'environ 5m, qui permettaient le passage des chariots ou gerbières qui, chargés de paille, avaient une hauteur considérable.

Dans l'Est parisien, des « pailleux » de Mareil-en-France, de Puiseux-en-France, de Brie-Comte-Robert, de Saint-Mard, de Roissy-en-France, de Vaujours, ont pu témoigner de



Un attelage de pailleux

leur profession. Une douzaine de familles de « pailleux » exerçant à Vaujours sont ainsi mentionnées dans un article d'Alain J. Imbault. La position centrale de cette commune, entre les grandes plaines de la Brie et Paris, a certainement contribué à l'installation de cette profession. Vaujours, qui avait depuis le début du XVIII^{ème} siècle été voué aux productions fruitière et viticole, fut frappé par le phylloxéra, puis l'hiver très rude de 1880 détruisit les vignes et toute production fruitière. Le commerce des pailles, qui avait débuté vers 1860 et venait en complément de revenu, prit alors une proportion importante dans l'activité des agriculteurs valjoviens. Ne dit-on pas, d'après une expression valjocienne, « riche comme un pailleux de Vaujours » ?

Lors du premier recensement en 1880, le nombre d'équidés travaillant dans Paris était de 78 908. Ce chiffre, dix ans plus tard, n'est plus que de 64 256 et l'apparition de l'automobile entraîna encore une diminution importante, ce qui ramena à 55412 le nombre de chevaux en 1912 à Paris. Mais la consommation de paille ne dépend pas seulement du nombre d'équidés actifs au service de la population parisienne. Les laiteries, les nombreux abattoirs et marchés aux chevaux de Paris, les emballeurs, les grands magasins, font aussi usage de la paille qui leur sert aussi bien de nourriture, de litière ou de produit d'emballage. Il est évident que, pour les dernières prestations effectuées par les pailleux que nous avons rencontrés, leur nombre avait très nettement diminué pour s'éteindre vers la fin des années 1950.

L'ATTELAGE

Le Pailleux

Cette fonction est dévolue au premier charretier de la ferme. C'est un homme qui sait mener un attelage, s'occuper de chevaux et qui a toute la confiance de son patron. En effet le « pailleux » devait savoir lire, écrire et compter, l'encaissement du prix de la vente à la livraison pouvant lui être confié. Par réciprocité, le « pailleux » très fier de son rôle, faisait en sorte de mener sa tâche au mieux. Si d'aventure, un charretier, moins consciencieux que les autres, s'avisait d'infliger des mauvais traitements aux chevaux, son patron et la Société Protectrice des Animaux pouvaient le sanctionner.

La tenue du « pailleux » est des plus courante : les galoches, le pantalon de velours, une chemise de coton, une veste de coton, un mouchoir à carreaux noué autour du cou et une casquette de toile. Son objectif premier étant la meilleure protection possible contre les intempéries.

L'attelée

Différentes races de chevaux pouvaient être utilisées pour la traction de ces lourds véhicules : percherons, boulonnais, ardennais, d'une taille moyenne située entre 1,60m et 1,70m, d'un poids de 800 kg, achetés vers l'âge de 4-5 ans et capables de parcourir entre 40km et 50 km par jour.

Les chevaux pouvaient être attelés deux à deux aux chariots et généralement associés par race et par couleur, par souci esthétique. On peut aussi voir des chariots et des gerbières auxquels les chevaux sont attelés en file, jusqu'à quatre. Dans une attelée qui fonctionnait bien, les chevaux étaient toujours positionnés à la même place, c'était pour le pailleux un gage de sécurité et de tranquillité pour la conduite de son attelage. Les colliers étaient souvent ornés de grelots, les œillères portaient les initiales du propriétaire de l'attelée, ces accessoires participant à la fierté du « pailleux » et de l'agriculteur.

Même si la région parisienne peut sembler sans relief à notre époque motorisée, des difficultés de terrain se faisaient jour lorsque la traction se faisait avec des chevaux. La côte d'Ecouen et celle de Dammartin-en-Goële nécessitaient l'utilisation de « chevaux de renfort, ou côtier, encore appelé galérien ou biller en Brie. Ceux-ci attendaient les attelages au bas de la côte et étaient attelés en surnuméraire pour prodiguer leur effort jusqu'au sommet de la montée. Dételés, ils redescendaient au bas de la côte pour attendre le prochain convoi. Une autre solution : lorsque deux attelages faisaient route commune, des chevaux étaient désolidarisés d'un attelage et attelés à l'autre pour effectuer les deux montées, les chevaux de chaque attelage faisant office de « chevaux de renfort » pour l'autre.



Chariot à quatre roues

Les véhicules

Deux principales sortes de véhicules semblent avoir été utilisées. Le véhicule à deux roues dénommé gerbière, de petite taille et donc de plus faible contenance que le chariot à quatre roues, serait plutôt destiné à un usage routier. Il semblerait que les gerbières étaient avant tout destinées à la rentrée de la moisson, mais diverses cartes postales du début du XX^{ème} siècle représentent de nombreuses gerbières en attente de livraison au marché de La Chapelle. D'autres véhicules pouvaient être affectés à ce type de transport : la palaiotte, la guimbarde à deux roues, ou encore le chartil à quatre roues.

Les bottes de paille de blé, dont la longueur n'a pu être déterminée par nos témoins, pesant 5 kg, devaient être liées à l'aide de trois liens de même nature. La présence de bottes d'avoine, d'orge ou de seigle n'a jamais été évoquée. Il serait intéressant de consacrer un futur article à l'évolution de l'usage des véhicules à deux roues ou à quatre roues, afin d'essayer de déterminer ce qui pouvait orienter ces choix et leur coexistence. Dans mon iconographie, sur 30 vues de chariots et de charrettes en route ou en attente de livraison sur divers marchés, 20 de ces vues représentent des charrettes. Si l'on prend en compte les vues incluant la rentrée des récoltes, on peut collationner 38 véhicules à deux roues et 18 à quatre roues.

S'il est vrai que le chariot à quatre roues offre une plus grande contenance (entre 1000 et 1200 bottes), il garantit aussi une plus grande sécurité d'utilisation et un meilleur rendement pour chaque voyage accompli. Sur une gerbière qui pouvait contenir, selon sa fabrication, 400 à 500 bottes de paille, le risque de bascule avant ou arrière était trop facilement envisageable. Il suffisait que les chambrières (supports avant et arrière qui permettaient la stabilisation du véhicule) soient mal positionnées ou bousculées par un mouvement imprévu de l'attelage, et le véhicule pouvait basculer. Cela faisait encourir un risque de chute du chargement et le possible emballement des chevaux, avec toutes les conséquences que l'on peut imaginer.

Gerbières et chariots possédaient des ridelles latérales et des cornes, à l'avant comme à l'arrière, évasées vers l'extérieur, ce qui permettait d'augmenter sensiblement le nombre de bottes transportées. En effet, il fallait compenser le principe de livraison du « quatre au cent » soit : pour 100 bottes payées, 104 bottes livrées. Le gain de volume du véhicule permettait le transport de ces « cadeaux » sans coût supplémentaire. Pour assujettir la charge, il fallait l'embreller ou la breler, c'est-à-dire positionner deux câbles qui couraient de l'avant à l'arrière du véhicule, et qui étaient tendus à l'arrière par deux tourniquets. Si la pluie menaçait, une bâche recouvrait le chargement. En cas de verglas, les chevaux avaient des fers garnis de têtes de clous proéminentes, ce qui permettait un déplacement plus aisé.



Marché à la Paille au Pont de Soissons

LA ROUTE

Les témoignages recueillis divergent selon les lieux et circonstances d'exploitation, mais aussi selon la qualité des souvenirs de ces derniers « pailleux ». Ceux qui partaient de Villeparisis (77) faisaient la route de nuit, à partir de minuit, pour arriver aux premières heures de l'aube aux abattoirs de La Villette ou au marché à la paille de La Chapelle. Pour d'autres témoins mais avec les mêmes destinations, le départ de Dammartin-en-Goële (77) se faisait aussi à minuit, à 3 heures du matin pour les fermes du Tremblay-en-France (93), du Mesnil-Aubry (95) ou encore de Mareil-en-France (95). Les distances étaient comprises entre 32 km pour Dammartin-en-Goële et 17 km pour Vaujours, la vitesse moyenne de l'attelage étant de 5 km/heure. Dans le cas où Paris devait être traversé, le droit d'octroi perçu à l'entrée de la ville était remboursé à la sortie. Comme pour nos autoroutes actuelles, il existait également un abonnement pour faciliter les démarches lors des passages des octrois : le passe-debout.

A l'heure du départ, il ne fallait pas oublier d'allumer la lanterne accrochée à l'avant gauche du chariot. Trois de ses faces étaient blanches, celle de l'arrière rouge. Autre nécessité absolue : installer dans la « balancelle » (un plateau de bois d'environ 1m² muni de rebords), accrochée par quatre chaînes sous le chariot, « les réserves de bouche » afin de pouvoir se sustenter en cours de route, mais également de transporter les pochets d'avoine destinés aux chevaux, de nombreux abreuvoirs situés sur la route leur permettant de se désaltérer.

Suivant l'importance de la ferme, le « pailleux » pouvait faire deux ou trois voyages par semaine. Il semblerait que, tout comme aujourd'hui pour le chauffeur routier, le sentiment de liberté et le fait de ne pas avoir de patron sur le dos engendraient un engouement pour cette profession. Autre motivation due à un travail fatiguant : la rémunération de celui-ci, qui de nos jours serait tout à fait correcte. A la rémunération proprement dite venaient s'ajouter les frais de panier, mais surtout les pourboires étroitement associés à la conscience professionnelle du « pailleux » envers les clients de son patron. En effet, arrivé à destination, le « pailleux », à l'aide d'une grande fourche (appelée soit fourchère, fourfière ou encore broc), envoyait les bottes du chariot jusqu'à la lucarne permettant l'accès au grenier. Selon la facilité d'accès à celui-ci, une heure et demie pouvait suffire pour effectuer ce travail. Le « pailleux » ainsi que le destinataire comptaient les bottes et s'il en manquait, elles étaient retenues sur le salaire du « pailleux » qui avait peut-être laissé son attelage sans surveillance. Autre malversation possible : la fraude « à la botte fourrée » qui consistait à remplir l'intérieur de celle-ci d'une paille de mauvaise qualité.

C'est en 1960 que l'activité de « pailleux » avec chariot et attelée fut interdite. En février 2009, à Villeparisis (77), la maison du « syndic des pailleux » située rue de Ruzé, a été démolie, mettant définitivement fin à une activité depuis bien longtemps révolue.

Alain TANNER

¹ Marcel LACHIVER, Dictionnaire du monde rural - Les mots du passé, Fayard éditions, 1977, p.1234.

² Alain J. IMBAULT, « Qui étaient les « pailleux » de Vaujours ? », in Bulletin de la Société Historique du Raincy et du Pays d'Aulnoye, n°38, 1971.

³ Ghislaine BOUCHET, Le cheval à Paris de 1850 à 1914, Mémoires et documents de l'École des Chartes, 1993, p.45.

⁴ Alfred FRANKLIN, Dictionnaire historique des Arts et Métiers exercés dans Paris depuis le treizième siècle, H. Welter éditeur, 1906, p.739.

⁵ Nicolas BAUDEAU, Encyclopédie méthodique, Commerce Tome premier, Panckoucke libraire, Paris, 1783, p.505.

⁶ Jacques SAVARY DES BRULONS, Dictionnaire Universel de Commerce à Paris, 1723, p.75.

⁷ Marcel LACHIVER, id., p.220 et p.679.

⁸ Marcel LACHIVER, id., p.1262.

Patrice Angot et sa collection

Nous souhaitons présenter un adhérent de l'AFMA, Patrice Angot de Rambouillet, dans les Yvelines. Dans son enfance, Patrice a travaillé dans des fermes avec son père. Il est maintenant, en plus de ses activités dans l'industrie, un collectionneur d'anciens matériels sur le thème du lait et du travail des champs. Il a aussi réalisé une impressionnante maquette de ferme sur 11m² comprenant pas moins de 1500 objets et sujets, avec son et lumière incorporés. Elle rappelle avec une grande précision la vie dans une ferme française entre 1900 et 1970. Depuis une dizaine d'années, Patrice Angot présente sa collection dans les écoles, les maisons de retraite et lors de manifestations champêtres, participant régulièrement aux événements de la Bergerie Nationale de Rambouillet et à la Fête des Fermes organisée par le PNR de la Haute Vallée de Chevreuse. Son enfance a été nourrie par le contact avec des amis paysans, dont il admire le savoir-vivre et le courage, dans un cadre de vie souvent difficile. Il note avec regret l'abandon de nombreuses exploitations agricoles qui, si souvent, ne représentent plus que des ruines parsemées dans la campagne, sans «histoire» et sans historiens pour raconter comment et pourquoi des gens vivaient là.



Maquette de ferme

Comme une grande partie de nos adhérents, Patrice Angot fait preuve d'un réel talent pédagogique pour animer et mettre en valeur sa collection. Il sait tout particulièrement créer une interaction que je qualifierais de « triangulaire » : un petit enfant, fasciné par la ferme modèle de Patrice, enchante ses frères et sœurs ainsi que ses parents, voire grands-parents, de par son émerveillement. Tout à coup, les plus grands portent eux-mêmes un regard nouveau sur la ferme, scrutant la scène et écoutant le « conte » de Patrice. Pour une expo-intervention consacrée aux outils, il dispose ses objets de façon à solliciter les échanges, y

LES OBJECTIFS DE PATRICE ANGOT:

Faire redécouvrir les métiers oubliés: sabotier, maréchal-ferrant, forgeron, charron, bouilleur, tonnelier, bourrelier, charretier ;

Présenter le résultat de son travail au public, transmettre son expérience ; réveiller des souvenirs

Continuer à faire évoluer sa collection, qui occupe déjà 300 m².

ajoutant même ceux qu'il n'a pas encore pu identifier. Cet art de « donner à voir » souligne à quel point une collection serait orpheline sans la passion, mais aussi sans des efforts de documentation de la part de son propriétaire.

Fait important, les trois enfants de Patrice ont participé à la réalisation de la maquette et à la collecte des objets. Preuve d'une transmission assurée de la passion du collectionneur...

L'exposition des collections et de la maquette a lieu dans les locaux de l'ancien Musée du mouton la bergerie nationale de Rambouillet, jusqu'au 13 mars 2013. Elle a par exemple accueilli plus de 1 800 visiteurs en trois jours lors du week-end du 11 novembre.

Cozette GRIFFIN-KREMER

Patrice ANGOT

Exposition d'outils animée par Patrice Angot



La Maison des Arts Textiles et du Design de Flavigny-sur-Ozerain (Côte d'Or)



Maison des arts textiles et du design

La Maison des Arts textiles et du design figure parmi les musées français dédiés au Mérimos, mais son titre cache une réalité plus complexe. Au début des années 1970, Daniel Algranate, designer textile, travaillait à Paris pour des éditeurs de tissus sur une base artisanale. Soucieux d'optimiser ses espaces, il s'est fixé à Flavigny-sur-Ozerain en Bourgogne, dont la situation géographique privilégiée a permis de dynamiser son activité et de connaître un développement international. De par son activité de designer, il avait rassemblé de nombreux objets liés aux textiles (métiers à tisser de tout acabit, accessoires, outils, archives, documents divers, échantillons, etc.) qui ont tout naturellement trouvé leur place dans l'Ancienne Maison de Justice de Flavigny, où Daniel a installé son atelier vers la fin des années 1990.

Face aux déperditions nombreuses de la mémoire textile de la Bourgogne, l'idée lui est alors venue d'en faire un musée vivant dédié aux fibres naturelles de ce territoire, et son épouse Marie Vassort-Algranate, qui est elle-même issue d'une longue lignée d'artisans et paysans franc-comtois, lui a donné la main. Elle avait en effet collecté des objets de maîtrise technique depuis son enfance, notamment ceux retraçant l'histoire rurale des textiles en Bourgogne.

Cette double approche est présentée sur une surface d'environ 400 m² dans un musée à la fois centre de ressources et atelier, et qui est en perpétuelle évolution. L'établissement s'articule d'abord autour de la muséographie de l'agriculture, en illustrant la petite transformation des fibres textiles tant animales (laine et soie) que végétales (chanvre et lin) effectuée par les agriculteurs et/ou les petits artisans à la ferme ou près de celle-ci. On peut ensuite découvrir le passage progressif vers l'industrie, dont la muséographie est alors prise en charge par des organismes comme le Conservatoire des Arts et métiers. Dans ce lent passage de l'artisanat à l'industrie, on connaît le rôle éminent

joué par la fabrication du drap de laine à partir des laines fines. C'est ce que le Musée de Flavigny relate à merveille, en commençant par deux béliers Mérinos naturalisés (un Mérinos de Rambouillet et un Mérinos précoce) et par le fameux Vitrail du Tissier de Semur. Les plantes tinctoriales sont aussi à l'honneur, dans un jardin de 2000 m² situé au lieu-dit Rousselaine avec 200 variétés botaniques. De la sorte, la Maison des Arts textiles et du design a totalisé 3000 visiteurs certaines années. Le foisonnement d'objets collectés n'est pas encore totalement catalogué par les deux propriétaires, tant cela exigerait d'heures de travail, mais le visiteur peut se procurer à la boutique du musée les descriptifs des expositions temporaires qui y furent tenues : « Mouton, Laine & Cie », « Blaise, Drapier de Semur », « Bleu indigo », « La Blanchisserie de l'Hospice », « Inventaire au musée »...



Métier à tisser

Toutes les visites proposées au public sont guidées. Par ailleurs, Daniel Algranate organise des ateliers et des formations qualifiantes à l'attention des amateurs, des artisans et des techniciens de la grande industrie textile. Ces derniers sont envoyés par leurs employeurs pour se familiariser avec les multiples opérations jadis exécutées manuellement, mais qui de nos jours doivent être retranscrites informatiquement pour une fabrication mécanisée ultra rapide. C'est un cas où la muséographie remplit un rôle essentiel dans la transmission du savoir.

En sortant du musée, établi dans une maison qui remonte au XI^e siècle, on note que le bourg de Flavigny-sur-



Entrée du jardin des plantes textiles

Ozerain est en quelque sorte un « musée de plein air » constitué par plusieurs centaines de maisons d'époque moyenâgeuse dans une enceinte défensive d'environ 500m x 500m, encore bien matérialisée. Ces maisons abritèrent des vigneron, des artisans qualifiés, des notables et les propriétaires actuels ont le souci de les conserver en état. Ainsi, malgré la rude concurrence touristique dans le département de la Côte d'Or, on rencontre à Flavigny des touristes connaisseurs qui, au détour des rues étroites et interdites à la circulation des véhicules autres que locaux, savent apprécier l'ambiance du lieu et trouver la Maison des Arts textiles et du design !

Jean-Jacques LAUVERGNE
Secrétaire de l'AFMA
jean.lauvergne@sfr.fr

Contact : Musée des Arts Textiles et du Design
Rue Lacordaire - 21150 Flavigny-sur-Ozerain
Tél: 03 80 96 20 40

Mail: algranate@wanadoo.fr - Web: www.algranate.com

Les collections d'Agropolis Museum (Montpellier) en grande partie sauvées

En 1986, Louis Malassis (1918-2007) fonda à Montpellier Agropolis International, puis Agropolis Museum en 1992 revendiqué comme un « hommage aux paysans et paysannes du monde qui, par leur savoir et à la sueur de leur front, produisent les aliments des hommes ». Le musée est situé au nord de Montpellier, dans un bâtiment neuf aux lignes audacieuses et futuristes. Il jouxte le quartier Agropolis International qui regroupe, à l'origine, de nombreux centres de recherche dédiés à l'agriculture dans le monde : le CEMAGREF, le CNRS, l'ENSAM, l'INRA et l'ORSTOM.

L'Association des Amis d'Agropolis Museum est propriétaire des collections du musée. A son ouverture, il est financé par le Ministère de la Culture, via la DRAC, le ministère de l'Agriculture et de la Pêche, la ville de Montpellier, le département de l'Hérault et la région Languedoc-Roussillon. Dans les années 2000, ils se retirent progressivement, d'abord les ministères puis la plupart des collectivités territoriales, la région restant le seul financeur en 2005. Après le décès de Louis Malassis en 2007, la région décide également de se retirer du financement du musée, estimant qu'il n'est pas suffisamment fréquenté (23 000 visiteurs par an, essentiellement des scolaires au moment de la fermeture) par rapport à la dizaine de salariés permanents. Finalement en 2010, Agropolis Museum est mis en liquidation judiciaire et le personnel est licencié. Se pose alors le problème du devenir des collections, qui appartiennent en propre à l'Association des Amis d'Agropolis Museum.

Labellisé « Musée de France », Agropolis Museum peut céder ses collections exclusivement à d'autres musées ayant le

même label. Après de longues procédures administratives, le Musée des Civilisations de l'Europe et de la Méditerranée à Marseille (MuCEM) et le COMPA-Conservatoire de l'Agriculture à Chartres se portent acquéreurs d'une grande partie des collections, fruits du travail effectué par l'équipe d'Agropolis Museum pendant près de vingt ans, et notamment celles qui étaient présentées au public. Il s'agit des pièces qui étaient exposées dans les sections intitulées « La frise historique de l'agriculture », « Les paysans du monde », « Les aliments » et « Les boissons du monde ».

On ne peut que regretter la disparition d'Agropolis Museum, qui était le seul musée en France consacré totalement aux « nourritures et agricultures du monde ». Mais en dépit d'une présentation soignée, d'une documentation rassemblée extrêmement riche et d'un discours scientifique exigeant, le musée n'a pu se maintenir. L'AFMA, qui avait prévenu de la fermeture d'Agropolis Museum, a pu suivre également les opérations de transfert des collections qui sont désormais intégrées aux collections respectives des deux musées, tout en conservant la mention de leur appartenance d'origine à Agropolis Museum. Quant à Jean-Paul Aeschlimann, président des Amis d'Agropolis Museum, il pérennise la mémoire du musée en poursuivant la veille du site internet www.museum.agropolis.fr.

Mireille BONNEBAS,
Conservateur en chef du COMPA (Chartres)
Edouard de LAUBRIE,

Chargé de recherches et de collectes au MuCEM (Marseille)

Diplômé de l'École nationale d'agriculture de Rennes, puis docteur en sciences économiques à l'Université de Rennes, Louis Malassis fut l'un des principaux conseillers de l'INRA en matière de sciences économiques, Directeur général au ministère de l'Agriculture et consultant de l'OCDE, de l'UNESCO et de la FAO. Il est l'auteur de nombreux ouvrages fondamentaux sur l'économie rurale, parmi lesquels La longue marche des paysans français (Ed. Fayard, 2001).

Outils anciens et art populaire à Saint-Nectaire

Chaque année depuis douze ans, les passionnés d'outils anciens et d'art populaire se retrouvent le troisième week-end du mois d'août à Saint-Nectaire, dans cette belle ville d'Auvergne située au cœur du massif du Sancy, à 35 km au sud-ouest de Clermont-Ferrand. Une quarantaine de marchands spécialisés présente des milliers de pièces anciennes. Parce qu'il n'y a que du beau ou du très beau, cette manifestation internationale est vite devenue incontournable pour les collectionneurs. Les visiteurs peuvent découvrir des objets rares, leurs origines et leurs utilisations. Faux, fourches, sarclettes, sécateurs, râtaux, pelles en bois : tous les outils à usage agricole souvent fabriqués par les paysans et les forgerons de villages sont là.



Expo-vente d'outils anciens à Saint-Nectaire

Il faut dire que l'initiateur de cette rencontre est bien connu dans le monde des passionnés d'outils. Il s'agit de Daniel Verdier, expert auprès des organisateurs de grandes ventes aux enchères d'outils rares dans différentes villes de France. Son père, Roger Verdier, est l'auteur de nombreux livres et des cinq tomes intitulés « Glossaire du collectionneur d'outils », aux éditions du Cabinet d'Expertises. Le tome 3 (en 2 volumes) s'intitule « La Vigne, le Vin : ses outils, ses objets, ses symboles ».

Les conférences qui sont proposées et les échanges des visiteurs avec les exposants sont des moments enrichissants. Lors de la 12^{ème} rencontre à Saint-Nectaire en août 2011, Roger Verdier a présidé une conférence intitulée « Vous avez dit Art Populaire ? ». Il a commencé son propos en précisant ce qu'il entendait par « objet d'art populaire » :

Ce n'est pas une commande. L'objet d'art populaire doit être issu du peuple, fabriqué en hiver ou pendant les veillées dans le milieu paysan, par un exécutant qui n'a pas ou peu de compétences, mais qui essaie de «faire» avec son simple couteau une réalisation dans laquelle il mettra tout son cœur et qui sera avant tout un don, un partage. Exécuté avec un petit outillage rudimentaire: couteau et gouge, dans des bois locaux (c'est gratuit). L'utilisation du compas permet le report des mesures et fait bénéficier le motif d'un côté «savant».

Démonstrations de métiers anciens et animations musicales complètent l'ambiance et font de ce week-end un moment inoubliable chaque été. Attention ce n'est pas un videgreniers, il n'y a donc pas de vendeurs particuliers. En 2012, ce rassemblement a eu lieu les samedi 18 et dimanche 19 août.

Claude MOINET

Pour en savoir plus :

Daniel VERDIER - Villa Gabriel

Place de la Paix - 63710 Saint-Nectaire - Tél : 09 62 54 19 33

Courriel : d.verdier@outils-passion.com

Web: www.outils-passion.com

ENQUÊTE INTERNATIONALE : L'ANIMAL VIVANT DANS LES MUSÉES D'AGRICULTURE

Un animal vivant n'est pas un simple objet exposé dans un musée, il représente le vivant tout comme les collections de plantes, d'arbres, etc. Le bien-être animal est un véritable problème international de société actuellement. Les animaux doivent être considérés comme des aides aux humains dans leurs efforts de conservation et démontrer la valeur de diverses formes de patrimoine.

L'AIMA, Association Internationale des Musées d'Agriculture (voir p. 23), ouvre plusieurs chantiers et groupes de travail thématiques sur des sujets qui concernent de nombreux musées d'agriculture, associations, parcs, etc. liés au patrimoine rural. Une enquête a été lancée pour constituer un **Observatoire sur les animaux vivants élevés et présentés dans les musées**, qui présente aussi bien des exemples de réussite que les difficultés rencontrées. L'objectif est de regrouper des cas à étudier dans le groupe de travail, qui est ouvert à tous au sein de l'AIMA et de l'AFMA. Une première synthèse des résultats fera l'objet de présentations et d'ateliers lors d'un colloque spécifique qui se tiendra en octobre 2013 au Musée national d'agriculture de Pologne.

L'AFMA est très concernée par cette enquête qu'elle coordonne, car son fichier comporte plus de 150 musées français qui déclarent élever des animaux vivants. Merci de nous aider en y participant.

Le questionnaire a été diffusé en octobre, mais n'hésitez pas à le demander par téléphone au 01.44.17.60.63, ou mieux, par mail à afma.infos@gmail.com. Il existe en version anglaise et française, si vous voulez le transmettre à vos connaissances dans d'autres pays.

Les musées d'agriculture et du patrimoine rural ont toujours eu le souci d'évoquer la dimension alimentaire de la production de l'agriculture et de l'élevage, ainsi que de la vie quotidienne du monde rural. Les collections sur ces sujets sont dominantes dans les musées et les initiatives muséographiques riches et diverses. Notre époque a mis le débat sur l'alimentation au premier plan des préoccupations de la société. La traçabilité, le terroir, la tradition, la proximité : autant de concepts qu'agitent les conversations et les médias. Tout ce qui touche à l'alimentation intéresse vivement le public, tant sur le plan de la consommation que celui de la connaissance. Les historiens, comme les ethnologues, se penchent depuis plusieurs années sur ce sujet. Expositions, colloques et publications se multiplient. Il nous a donc paru grand temps, pour notre fédération, de s'interroger sur les rapports qu'entretiennent les musées avec ce thème. De quelles façons le traitent-ils ? En quoi innove-t-ils sur le plan de la muséographie, de l'offre d'animation, etc... ? Quels liens les musées ont-ils avec la production alimentaire de leur territoire et comment la présentent-ils ? De quelles façons s'intègrent-ils dans les actions locales de valorisation culturelle et touristique de ces productions ? Ce dossier sur l'alimentation voudrait ouvrir la réflexion et susciter le débat. Il est un appel à faire remonter les initiatives, à inventorier les pratiques muséographiques et les types d'animations proposées à un public de plus en plus motivé, un appel à la mutualisation des expériences. Alors à vos plumes, chers lecteurs !

Musées et alimentation, quelques pistes de réflexion

La fragilité et l'avenir incertain de bon nombre de musées d'agriculture et de la vie rurale devraient nous inciter à réfléchir aux perspectives qui s'offrent à eux. C'est dans cette perspective que nous voulons placer cette réflexion sur les liens entre musée et alimentation. Ces musées ont depuis toujours évoqué les préoccupations alimentaires du monde paysan, en lien avec l'autoconsommation comme avec la vente. Loin de nous l'idée de réduire l'agriculture et l'élevage à la seule production d'aliments. L'obtention et le travail des fibres végétales comme le lin et le chanvre, la tonte et le filage de la laine, la culture des plantes tinctoriales, la production de matériaux comme l'osier, les pailles, le bois, les peaux... ont toujours eu une place très importante dans la vie rurale et sont bien représentés dans les musées. La récolte du bois de chauffe, l'exploitation des haies, des taillis y ont toujours été présentes. Le développement actuel des bioénergies, tout

comme la production de matières premières végétales pour l'industrie chimique, montrent bien que l'activité agricole n'est pas seulement tournée vers la production alimentaire. Il faudra que les musées d'agriculture prennent en compte ces nouvelles dimensions afin d'expliquer l'évolution du travail des agriculteurs.

UN THÈME ESSENTIEL ET PORTEUR

L'alimentation apparaît comme un sujet privilégié, tant par sa permanente actualité que par le grand intérêt qu'y porte le public. Produits des terroirs, modes de production traditionnels, traçabilité, vente directe, localisme, patrimoine alimentaire, appellations d'origine... sont autant de thèmes très présents dans les médias comme dans les préoccupations du public. Des expositions, des colloques et de nombreuses publications prennent depuis plusieurs années pour thème l'histoire et l'ethnologie de l'alimentation des hommes. Depuis longtemps, des musées proposent des présentations temporaires ou permanentes sur des thèmes comme « du blé au pain », « de la vigne au vin », « de l'herbage au fromage », occasions d'expliquer d'où viennent les produits alimentaires que nous consommons en montrant la chaîne des opérations nécessaires et les états successifs de la matière première agricole utilisée. Des occasions de mettre en scène le matériel conservé, mais aussi de présenter les variétés cultivées, les races élevées et le savoir-faire traditionnel local. Parallèlement à ces expositions, de nombreuses animations retiennent l'attention d'un public motivé : broyage et pressage des pommes pour faire le cidre, barattage de la crème et confection du beurre, production et moulage de caillé, démonstration du fonctionnement d'un moulin et production de farine, confection et cuisson de pains dans un four à bois... Parfois, à côté du musée, la présence de vergers et de potagers conservatoires des variétés anciennes collectées localement introduit à la diversité des végétaux consommés traditionnellement et à leurs saveurs. Expositions pomologiques, dégustations, mises en œuvre culinaires accompagnent ce travail de conservation génétique.



Cuisson traditionnelle de pommes de terre dans un diable charentais

Les dernières Journées du Patrimoine de Pays et des Moulins (JPPM), dont l'organisation a impliqué l'AFMA pour la première fois, avaient pour thème « Cuisine, Terroirs, Savoir-Faire », un sujet qui entre tout à fait dans notre propos. De nombreuses structures liées au patrimoine rural se sont mobilisées sur ce thème très attractif pour le public. La grande richesse des animations proposées est frappante et méritera d'être analysée de près. Visites de moulins en fonctionnement, fabrication de pain et animation autour du four à pain du village, reconstitutions de cuisines anciennes, expositions de matériel culinaire et de la vaisselle utilisés dans les fermes, démonstrations culinaires et dégustations, stages de cuisine et organisations de repas traditionnels... de nombreuses idées qui ne demandent qu'à être exploitées tout au long de l'année. Il serait intéressant que l'on puisse recenser toutes les initiatives prises par les musées d'agriculture et du patrimoine rural sur le thème de l'alimentation afin d'assurer un échange de pratiques. Appel est donc lancé à la remontée de témoignages !

DES CONTEXTES MUSÉOGRAPHIQUES VARIÉS

La grande diversité des musées d'agriculture et du patrimoine rural conduit à proposer un classement en quatre catégories, qui nous aidera à réfléchir sur la place de l'alimentation dans ces présentations muséographiques : 1) les musées de terroir, 2) les musées de filières, 3) les musées de séries et 4) les musées de l'artisanat rural. Toutefois, de nombreux musées relèvent de plusieurs de ces catégories.



Musée de la Bresse de l'Ain : reconstitution d'une fromagerie

Les musées de terroir veulent illustrer les pratiques agricoles et d'élevage ainsi que la vie quotidienne d'un territoire en en montrant la cohérence et l'évolution. Ils sont le lieu idéal pour une présentation des productions alimentaires locales comme des traditions culinaires et des pratiques sociales du repas. Certains musées organisent la mise en scène d'une cuisine et d'une salle à manger paysannes, qui donnent au visiteur l'impression d'être attendu et sont du meilleur effet muséographique : présentation de matériel culinaire, des modes locaux de conservation et de cuisson, mise en scène de la laiterie avec le matériel de beurrerie et de fromagerie,



Musée de la Bresse de l'Ain : séchage des épis de maïs

présentation du pressoir, de la cave, du four à pain... Mais aussi, souci du vivant au musée, du potager traditionnel, du rucher, des races locales de volailles...

Ces musées sont les lieux de nombreuses fêtes et animations. Mais ils devraient être aussi les lieux privilégiés de collectage et de conservation vivante des savoir-faire et des pratiques alimentaires du terroir, les lieux de la transmission de ce patrimoine immatériel que forment les pratiques culinaires et les pratiques sociales du repas quotidien ou festif comme nous a invités à le faire l'UNESCO en inscrivant le « Repas gastronomique des Français » sur la liste du patrimoine immatériel de l'humanité. Certains de ces musées, souvent dans le cadre de l'action d'un Parc Naturel Régional ou d'un écomusée, ont réalisé avec rigueur un collectage des pratiques et recettes culinaires. Néanmoins, rares sont les publications qui en témoignent, qui pourraient assurer une transmission et éviter que ce patrimoine ne se perde. Il y a là un immense champ d'investigation où l'enquête est à poursuivre aussi bien en ethnobotanique que sur le patrimoine génétique des variétés légumières, céréalières et fruitières et des races domestiques anciennes du territoire, sur les techniques et le matériel local de cuisson, sur la façon de conserver et de mettre en œuvre les produits dans la cuisine, sur la forme des repas, les menus des repas festifs. Une enquête qui ne pourrait qu'enrichir la muséographie, le contenu des animations offertes et la nécessaire démarche de transmission.

Les musées de filières veulent illustrer une production particulière en lien avec le territoire local, en suivant le processus depuis la matière première jusqu'au produit fini. Ainsi on trouve des musées du bois et de la forêt, mais aussi des musées de la vigne et du vin, de l'olivier, du pruneau, de la poire tapée, du safran, de l'élevage, de la bière, de l'abeille et du miel, du cognac, du fromage, de la truffe, parfois liés à une entreprise ou à un groupement de producteurs. Ces structures sont des lieux de rencontre entre le public et le produit alimentaire d'un territoire rural, dans lequel elles s'inscrivent comme acteurs de l'animation culturelle, touristique et économique. Le propos est de montrer que, derrière un produit traditionnel local, il y a des hommes au travail, des techniques qui ont leur histoire, des savoir-faire et une culture professionnelle. Ainsi donne-t-on une épaisseur historique, ethnographique au produit

et enrichit-on le plaisir de le consommer. Ce type de structures, appelées « musée » ou « maison », connaît en ce moment un fort développement, en lien avec l'affirmation des produits de terroir et les démarches de demande d'appellations d'origine pour des productions dont elles témoignent de l'enracinement historique.

Les musées de séries relèvent d'une histoire des techniques : techniques de motorisation lorsqu'il s'agit d'une collection de tracteurs, techniques agroalimentaires lorsqu'il est question de collections d'alambics ou de pressoirs. Ces musées sont rarement attachés à un territoire précis puisqu'ils regroupent des matériels d'origines très diverses. Le but est de mettre en parallèle l'évolution des techniques de production et celle des qualités du produit.

Les musées de l'artisanat rural sont axés sur des métiers précis et la présentation de lieux de production, sans se soucier de l'obtention de la matière première. Ils présentent le travail, les savoir-faire et les outils du boulanger, du boucher comme du charcutier, valorisent ou reconstituent des lieux de production comme le fournil, la fromagerie, le moulin à farine ou à huile. Ils privilégient la compréhension du geste technique, souvent par des démonstrations, devenant par là des lieux privilégiés de découverte du travail qui se cache derrière ce que l'on mange.

UN RÔLE À JOUER

Dans tous ces cas, le musée apparaît non seulement comme un lieu de rencontre, de découverte des pratiques rurales anciennes, mais aussi de conservation de savoir-faire alimentaires réutilisables permettant la relance de productions locales oubliées. Il peut aussi être un lieu de promotion culturelle et touristique de productions traditionnelles vivantes et se trouve parfois en lien avec un espace de promotion commerciale qui en fait un vrai acteur du développement local.

La valorisation des productions alimentaires des territoires ruraux est en effet un souci très actuel et les musées



Musée du fromage à Chaource : baratte (voit aussi la collection de faisselles en couverture)

d'agriculture et du patrimoine rural ont un rôle important à y jouer. On sait bien que l'avenir de ces musées passe par leur aptitude à jouer un rôle non seulement patrimonial mais aussi touristique et économique. La période veut que, pour cela, le thème de l'alimentation apparaisse comme un thème privilégié. Loin de nous l'idée qu'ils doivent se réduire à cette dimension, mais l'alimentation est une bonne entrée pour aborder d'autres thèmes. Par exemple,



Musée Hennessy à Cognac : le bureau du maître de chai

parler du pain c'est aussi évoquer l'histoire des céréales, les modes de labour, la moisson et son évolution technique, la meunerie, le travail du boulanger comme les modes de consommation. Le pain apparaît alors comme un « objet social total ». Il en serait de même pour le fromage, le vin, l'huile, mais aussi pour des recettes de cuisine qui sont la convergence de multiples chaînes opératoires. De quoi mettre en valeur une bonne partie des collections d'un musée.

L'inscription du musée dans des routes touristiques comme les routes du vin, du fromage, de l'olivier, à côté de producteurs qui présentent leur travail et font goûter leurs produits, et près de lieux de restauration qui mettent ces produits en œuvre dans des recettes traditionnelles aussi bien que dans des créations, nous paraît très importante pour sa pérennité. Cela lui donne l'occasion d'apporter cette épaisseur historique et ethnographique, qui fait du consommateur un connaisseur.

Par ces quelques lignes, on aura compris que la place de l'alimentation dans les musées d'agriculture et du patrimoine rural est un sujet très riche et ouvert qui permet beaucoup d'initiatives. Il serait donc sot de conclure. Bien au contraire ce texte se veut l'ouverture d'une réflexion et toute contribution sera la bienvenue. A vos plumes donc pour contribuer à ce débat sur le thème de l'alimentation qui est, à nos yeux, avec celui du rapport de l'agriculture à l'environnement, une des voies d'avenir des musées d'agriculture et du patrimoine rural.

Georges CARANTINO

Le lait et le beurre au musée du Bocage normand

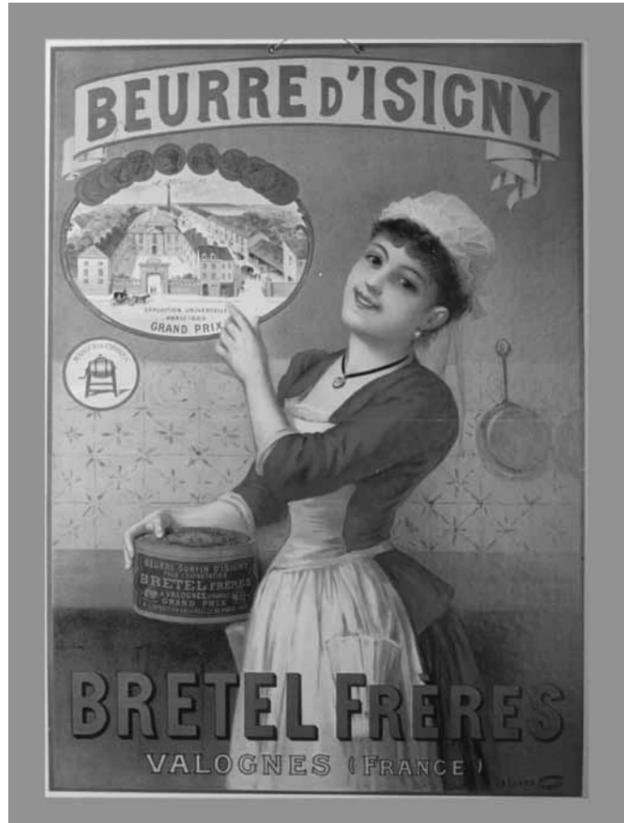
À sa fondation en 1976, l'association « La Normandie Traditionnelle » se donne pour but de collecter les objets et les témoignages de la vie quotidienne, de l'agriculture et de l'artisanat normand et de créer un musée. Il est spécifié dans ses statuts que « cette collection n'est pas un magasin de choses mortes, déracinées, anonymes, mais au contraire associée à chaque outil, à chaque chose, la main qui s'en est servie. Signalé par une fiche technique complète donnant l'identité des utilisateurs et leur localisation, chaque objet garde son âme en racontant son histoire ». L'association cherche un lieu d'exposition pour ses collections et propose dans un premier temps à la ville de Coutances, dans la Manche, d'y établir un musée.

Quelques années plus tard, au début des années 1980, Boisjugan, une grande et belle ferme proche de la ville et encore en activité est acquise par la municipalité de Saint-Lô. C'est lors de la rencontre d'André Desvallées, membre de « La Normandie Traditionnelle » et inspecteur des Musées de France, avec Richard Catherine, adjoint à la culture de Saint-Lô, que l'association propose que ses collections y soient exposées. En 1986 naît ainsi le projet de musée à la ferme de Boisjugan. En 1989, après des travaux de mise hors d'eau et de rénovation de l'habitation, une exposition de préfiguration est présentée dans la « maison manable », bâtiment d'habitation de la ferme. En 2004, après une étude muséographique approfondie s'appuyant sur un projet scientifique et culturel, suivie par des travaux de grande ampleur, le musée peut offrir 800 m² d'exposition aux visiteurs et 500 m² de réserves aux collections non exposées.

UNE EXPOSITION ORGANISÉE AUTOUR DE L'ÉLEVAGE LAITIÈRE

Entre temps, une réflexion sur l'orientation du projet muséal et sur son inscription dans le territoire oriente les travaux de recherche et de collectage. L'accent est mis sur l'élevage et la production laitière. C'est en effet vers l'élevage bovin laitier que convergent toutes les pratiques agricoles depuis plusieurs siècles dans le bocage normand. Dès le XVII^e siècle, l'agriculture de ce pays s'oriente vers cette production spécifique. Partant des marais de l'isthme du Cotentin et s'étendant progressivement au reste de la région, l'élevage beurrier a conquis comme une tache d'huile toutes les terres agricoles dans un mouvement continu. Vers 1875, le point de basculement est atteint : les terres jusqu'alors consacrées à la culture des céréales sont pour plus de la moitié converties en prairies permanentes. D'un pays de production céréalière, dans l'ensemble assez médiocre, le Bocage normand devient un pays de production beurrière réputée pour sa qualité. L'importance de cette histoire pour notre région justifie que la production, la transformation et la commercialisation des produits laitiers constituent les thématiques principales du musée.

La traite et la transformation à la ferme du lait en crème puis en beurre est évoquée au deuxième étage du musée dans la galerie consacrée à l'élevage équin et bovin. Une vidéo documentaire, sur l'évolution des techniques de traite et sur la fabrication fermière de la crème et du beurre, vient illustrer les collections. Mais l'ensemble des salles du musée, quelle qu'en soit la thématique - constitution du bocage, travail du sol, moisson ou atelier de mécanique - est jalonné d'objets ou de documents qui situent la place de l'élevage laitier dans leur contexte.



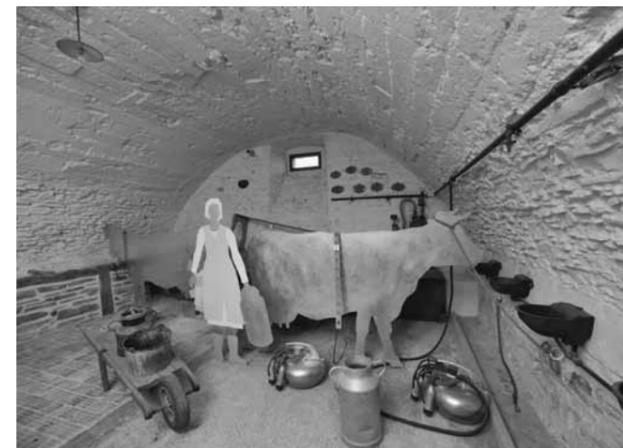
Affiche publicitaire pour le beurre d'Isigny (fin 19^{ème} siècle)

Si la production et la transformation des produits laitiers à la ferme sont évoquées, le commerce du beurre et sa transformation artisanale, puis industrielle, ne doivent pas être ignorés. Déjà ancienne dans le bocage de l'ouest de la Normandie, la commercialisation à grande échelle des produits laitiers date au moins du début du XVIII^e siècle. Organisée autour des marchands d'Isigny, le beurre est expédié par la route ou par bateau en direction des villes de la Seine, de l'Angleterre ou des Amériques. Au milieu du XIX^e siècle, la transformation et la commercialisation des produits laitiers se développent, et la production de beurre augmente de moitié. Le cheptel laitier finit par doubler et le beurre devient la principale source de revenu pour les agriculteurs. L'industrie beurrière

prend alors un essor considérable et s'étend hors du bassin d'Isigny. Les coopératives laitières sont créées plus tard, au cours de la première moitié du XX^e siècle, mais ces entreprises n'ont pas survécu à la modernisation des années 1970-80, certaines évoluant vers de grosses structures industrielles. Pour évoquer la naissance de cette industrie, il nous fallait un point d'appui et nos collections étaient quasi inexistantes sur ce sujet, car de rares documents photographiques témoignaient de cette aventure. Effectivement, le renouvellement nécessaire des matériels et les déménagements n'ont pas épargné les plus anciens outils de ces entreprises. Par chance, une de ces petites beurreries a perduré jusqu'au début des années 1980 : il s'agit d'une entreprise créée dans les années 1840 par des associés, Dinant et Allcart, qui investissent dans cette industrie alimentaire en plein essor. Malgré les bombardements intenses du bourg de Périers en juin 1944, l'essentiel du matériel est préservé. Le neveu du propriétaire, Emile Desroseaux, à son retour d'Allemagne où il a été contraint de travailler pour le STO, remet l'entreprise en route et conserve soigneusement tout le matériel ancien et les archives non détruits. Quarante ans plus tard, à la cessation d'activité de la beurrerie, ce matériel exceptionnel rejoindra le musée.

DES SALLES CONSACRÉES À L'ÉLEVAGE ET À LA PRODUCTION LAITIÈRE

Trois salles du musée sont consacrées à la production et la transformation des produits laitiers. Au rez-de-chaussée de la grange, une étable au plafond voûté présente deux scènes de traite. À gauche, la traite à la main seule en usage jusque dans les années 1960 et à droite, une trayeuse à pots mobiles suspendus qui s'adaptait à la traite en plein air à la belle saison et à l'étable en hiver. Cette machine correspond précisément à celle qu'utilisait le fermier de Boisjugan il y a quarante ans. Dans le coin de l'étable, le cottin (stalle) réservé à l'élevage des jeunes veaux. La traite bi- (parfois tri-) quotidienne, le soin aux vaches et aux veaux sont des tâches largement dévolues aux femmes et aux jeunes filles. L'accent est mis sur le partage des travaux et des espaces entre les hommes et les femmes au sein de la ferme.



Représentation d'une scène de traite

Egalement au rez-de-chaussée de ce bâtiment sont présentées des collections provenant de la beurrerie de Périers. Elles rassemblent les rares vestiges du commerce du beurre du milieu du XIX^e au milieu du XX^e siècle. Une auge monoxyle en hêtre de sept mètres de longueur dans laquelle étaient malaxées à la main les mottes de beurre fermier, un malaxeur à trémie et un malaxeur horizontal, une mouleuse Simon Frères des années 1850, une empaqueteuse des années 1950, des paniers de grossistes en châtaignier, des boîtes à beurre métalliques destinées à l'exportation, des documents publicitaires, etc. Les panneaux explicatifs font le lien entre cette présentation et les laiteries du Bocage normand dont l'histoire a profondément marqué le pays. Si la plupart de ces laiteries ont disparu depuis plusieurs dizaines d'années, suite à des rachats ou regroupements, l'industrie laitière est toujours très présente localement. La laiterie coopérative Elle-et-Vire, basée à Condé-sur-Vire à quelques kilomètres de Saint-Lô, est une des plus importantes de France actuellement.



Exposition de machines destinées au commerce du beurre

DU TERRAIN AU MUSÉE

Peu d'enquêtes ethnographiques ont été menées sur les sujets agricoles, et peu d'études sur ces sujets ont été publiées en Basse-Normandie. Il est possible de glaner des informations dans différentes publications mais elles ne décrivent que très rarement les chaînes techniques opératoires et leur évolution qui, dans une ferme, tissent l'ensemble des activités agricoles. Tant pour le travail du sol que pour la transformation de ses produits, une organisation et des pratiques précises sous-tendent le travail paysan. Il faut aussi s'attacher à montrer comment ces pratiques changent dans l'espace, de proche en proche ou par zone, et comment elles évoluent aussi dans le temps. Le musée doit avoir une connaissance assez fine de tout cela pour communiquer à son public des éléments de détail correspondant aux collections présentées. Mais il doit aussi offrir une synthèse de cette richesse individuelle pour que le visiteur comprenne dans son ensemble le propos scientifique.

Les mutations successives qui bouleversent le monde agricole rendent le terrain plus difficile à saisir, plus mouvant mais aussi plus passionnant. Les témoignages les plus intéressants viennent souvent d'agriculteurs ayant porté un regard analytique, voire critique, sur les transformations de leur métier. Ils ont souvent été capables de faire fructifier cette analyse pour prendre des chemins hors des sentiers battus. Par exemple, continuer à travailler avec des chevaux de trait remplacés partout ailleurs par les tracteurs, fabriquer le pain dans le fournil domestique de la ferme pour le commercialiser ou reprendre la transformation laitière à la ferme abandonnée dans les années 1950 en utilisant les méthodes et le savoir-faire traditionnels. En adoptant ces orientations, ils sont parfois pionniers. Il en est ainsi dans les années 1960 des premiers agrobiologistes. Ils contribuent aussi à sauvegarder des savoir-faire.

D'autres acteurs du monde rural et agricoles ont été interrogés : des marchands de machines agricoles - ce sont souvent des dynasties fondées entre les deux guerres par un forgeron-maréchal ferrant de village - et des acteurs de la transformation des produits laitiers, anciens dirigeants de laiteries privées ou coopératives.

L'AUDIOVISUEL AU SERVICE DE L'ENQUÊTE ETHNOGRAPHIQUE ET DE SA RESTITUTION AU PUBLIC

Les fondateurs de la collection, Jacques Monthulé et Jean de Saint-Jorre, voulaient conserver des objets proches de leur usage quotidien, proches des mains qui les ont utilisés et des esprits qui les ont conçus. L'enquête de terrain était donc indispensable et elle devait être doublée par la réalisation d'enquêtes filmiques. Des extraits de nombreux tournages réalisés des années 1980 à 2004 ont enrichi la présentation muséographique accompagnée de précieux films d'archives tournés dans les années 1950.



Une muséographie enrichie par l'audiovisuel

Le musée offre aux visiteurs une image de la production agricole et alimentaire du Bocage normand au travers de ses collections et de sa muséographie. Situé en fin de parcours, un film réalisé par un documentariste (Pagnon production) donne une image de la production agro-alimentaire contemporaine dans différents domaines : produit laitiers, viandes, légumes,

produits de la mer, de la pomme, etc. Ainsi les visiteurs peuvent faire le lien entre ce qui est exposé et le contemporain.

UN COLLECTAGE ET UNE EXPOSITION ORGANISÉS GRÂCE À UN CHANTIER D'INSERTION

Le collectage et la mise en valeur de la beurrerie Desroseaux, à Périers, ont été réalisés avec l'aide d'un groupe de jeunes en stage d'insertion sociale et professionnelle. Encadrés par des formateurs du centre de promotion sociale de Saint-Lô, organisme soutenu par la Mission Locale pour l'Emploi, ces jeunes ont participé à toutes les étapes du projet muséal. Ils ont apporté leur aide pour le transport et le nettoyage des objets, mais aussi participé au collectage d'informations et de documentation sur l'industrie laitière. Ils se sont impliqués dans la mise en œuvre de l'exposition temporaire organisée dans la foulée de la collecte : élaboration des panneaux, réalisation d'une maquette de la ferme, de supports publicitaires, etc. Enfin, ils ont été acteurs d'une inauguration festive, à l'occasion de laquelle du beurre a été fabriqué avec une baratte mue par un manège à cheval. Le succès de l'exposition, de la fabrication du beurre et de sa dégustation ont été tels qu'ils ont donné naissance à une manifestation annuelle : la Fête du Beurre. Cette fête célébrant le beurre et les pratiques agricoles anciennes a accueilli jusqu'à 2000 visiteurs en un jour. Chaque été, au début du mois de septembre, elle rassemblait dans la grande cour de la ferme et dans les clos avoisinants, un ensemble d'artisans et de présentation de pratiques agricoles très variées : de la tonte des moutons au filage de la laine, du battage du grain à la cuisson du pain et surtout, au cœur de la manifestation, de l'écumage du lait au barattage de la crème et à la dégustation du beurre. Créée en 1992, cette fête s'est répétée jusqu'en 2000, année de fermeture du musée pour travaux.

CE QUI SERAIT SOUHAITABLE DE FAIRE : PERMETTRE DE FABRIQUER, TOUCHER, GOÛTER

La ferme possède toujours la pièce - la laiterie - où étaient fabriqués la crème et le beurre. C'est un bâtiment accolé à la maison d'habitation, frais en toute saison, proche du puits et équipé d'une pompe à bras qui permettait d'avoir accès facilement à l'eau. Jusqu'à dans les années 1950, il était équipé du matériel nécessaire à la transformation du lait en crème et beurre. Les sous-produits nourrissaient les porcs de la porcherie contiguë. Cette laiterie pourrait être reconstituée avec tout son équipement à deux fins : recréer la laiterie de la ferme telle qu'elle était en 1950, et accueillir le public pour des ateliers de fabrication de crème et de beurre fermier. Des scolaires mais aussi des adultes pourraient ainsi s'initier à la fabrication de crème et de beurre et déguster ces produits naturels.

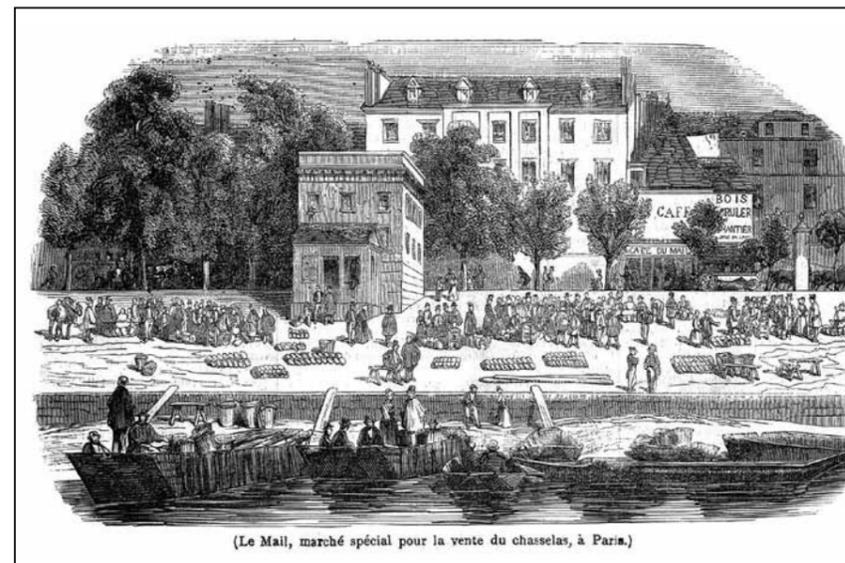
Hubert GODEFROY

Conservateur du Musée du Bocage Normand
Ferme de Boisjogan à Saint-Lô

Contact : Musée du Bocage Normand
Ferme du Boisjogan - 50000 Saint-Lô
Tél: 02 33 56 26 98

Mail: musee.bocage.normand@saint-lo.fr

Production et commercialisation du chasselas de Thomery



(Le Mail, marché spécial pour la vente du chasselas, à Paris.)

Le Mail, port aux fruits de Paris.
Gravure tirée de l'Illustration du 26 septembre 1846.

Thomery est une commune de 3500 habitants située à 5 km à l'est de Fontainebleau. Elle s'étend sur un coteau, dans une boucle de la Seine, en lisière de la forêt domaniale. Un réseau de murs, dont la longueur atteignait 300 km en 1900 et dont il subsiste aujourd'hui plus de la moitié, fait de ce village un site original, unique en France. C'est sur ces murs qu'on a cultivé durant plus de deux siècles, palissés en treilles, le fameux Chasselas de Thomery (ou Chasselas doré de Fontainebleau).

Le visiteur néophyte est toujours surpris qu'on ait produit du raisin de table à cette latitude. Pour comprendre cette particularité, il faut remonter au XVIII^e siècle car, lorsque la culture du chasselas s'est développée au début du XIX^e siècle, Thomery bénéficiait déjà du modèle tout proche de la Treille du Roi, d'une tradition fruitière et d'un système commercial bien établi.

LA TREILLE DU ROI

Cette treille, dont l'origine reste inconnue, était palissée sur un mur long d'un kilomètre et demi autour du parc du palais de Fontainebleau (quelques dizaines de mètres de cette treille sont encore entretenus aujourd'hui). On y cultivait essentiellement du chasselas et quelques muscats pour les besoins de la cour. En 1730, un vigneron de Thomery, François Charmeux, eut l'idée de reproduire à Thomery une Treille du Roi en réduction. Il fit donc construire un mur et y palissa des ceps de chasselas issus de la treille royale. Parmi ses descendants, Rose Charmeux raconte que « ce premier espalier donna de bons et beaux produits qui se vendirent bien. [François Charmeux], encouragé par le succès, fit construire de nouveaux murs et, au bout de six années environ, il eut quelques imitateurs dans la localité, mais ce ne fut réellement qu'à partir de 1800 que la nouvelle culture prit une rapide et large expansion ». Ces beaux chasselas « se vendirent bien » : c'est là sans doute la raison essentielle de la profonde mutation qui allait bientôt s'opérer à la fois dans l'économie et dans le paysage du village.

UNE TRADITION FRUITIÈRE ET UN SYSTÈME COMMERCIAL

Si les Thomeryens du XVIII^e siècle sont, pour la plupart, à la fois des vigneronniers qui cultivent des vignes à vin et des arboriculteurs qui cultivent des arbres fruitiers dans leurs vignes, ce sont aussi des marchands qui transportent eux-mêmes leurs fruits par bateau depuis l'un des ports de Thomery pour les vendre sur le port aux fruits de Paris. A la veille de la Révolution, des vigneronniers commencent d'ailleurs à être qualifiés de « marchands de fruits » dans les registres paroissiaux, ce qui laisse entrevoir un début de spécialisation. La production locale ne suffisant pas à leur commerce, ces marchands achètent aussi des récoltes « sur

pied » (pommes et poires) dans les environs. Ils vont même jusqu'en Auvergne et en Anjou pour acheter des pommes qu'ils entreposent dans de vastes caves et qu'ils vont vendre à Paris durant l'hiver.

Il faut dire que Thomery jouit d'une situation favorable, au bord de la Seine et à 80 km au sud de Paris. Le fleuve permet, une partie de l'année, une liaison facile avec la capitale : « douze heures suffisent pour faire un trajet de 80 kilomètres » depuis le port d'Effondré jusqu'à Paris. Il est difficile d'évaluer l'importance de ce commerce, car les archives n'ont conservé que de rares données chiffrées. Toutefois, durant l'année-récolte (août à juin) 1785-1786, 132 928 paniers de fruits de Thomery passent au péage de Melun dans des bateaux dits « toues de Taumery » ou « bachots de Taumery ». Chacun de ces bateaux contient 400 paniers connus à Paris sous le nom de « petits Thomery » (1768) ou de « paniers appelés vulgairement Thomery » (1776).

Les bateaux de Thomery, les margotats, accostent à Paris au port des Miramionnes, situé sur la rive gauche, en face du chevet de Notre-Dame. Au début du XIX^e siècle, les ordonnances de police qui régissent la vente des fruits sur ce port précisent que « des cent mètres qui composent le Port aux fruits, les quarante d'aval seront destinés à recevoir les bateaux dits de Thomery ». Et si les bateaux descendant à Paris de la Haute Seine doivent « garer » en attendant l'autorisation de descendre au port aux fruits, les bateaux de Thomery sont dispensés de cette contrainte : ils « doivent descendre à la place qui leur est affectée, sans avoir besoin de garer ». Si on ajoute que la provenance des bateaux de fruits accostant sur les 60 % restant du port n'est jamais indiquée, ces deux mentions, qui seront reprises dans les ordonnances successives jusqu'en 1850, indiquent l'importance de l'approvisionnement en fruits provenant de Thomery et confirment que le village est l'appendice méridional de la ceinture maraîchère et fruitière de l'Île-de-France dès la fin du XVIII^e siècle.

L'ESSOR DE LA CULTURE DU CHASSÉLAS

Durant la décennie 1780, le chasselas est encore palissé sur les pignons des maisons et sur les murs des jardins attenants. Mais à partir de la Révolution, des murs commencent à être bâtis sur le coteau, qui était jusqu'alors entièrement dévolu à la vigne à vin et aux arbres fruitiers. Le chasselas, qui présente l'attrait de la nouveauté, se vend certainement très bien sur le port des Miramionnes et les Thomeryens savent s'adapter à la demande du marché. Un partage entre deux frères, en 1794, est révélateur de la valeur de ce nouveau produit : le premier reçoit un jardin bordé d'un mur de 60 toises (120 mètres) palissé d'une treille de chasselas ; le second reçoit une parcelle de même surface mais sans mur ; pendant 8 ans, le premier devra dédommager son frère en partageant les frais de construction d'un mur de même longueur et le produit de sa récolte en attendant que la nouvelle treille soit en pleine production. Car l'établissement d'une treille demande plusieurs années et le temps presse... Pour répondre à la demande du marché, un marchand de fruits doit même aller acheter une récolte de chasselas dans un village voisin !

Le chasselas s'insère naturellement dans le système commercial qui est en place et devient peu à peu prépondérant



Récolte du chasselas le long des murs de Thomery

(sans toutefois remplacer totalement les autres fruits, pommes et poires notamment). A partir de l'ordonnance de police du 2 octobre 1823, les paniers de Thomery font l'objet d'une mention spéciale : « Les paniers de raisin de Thomery et de Fontainebleau devront peser brut de quatre livres à quatre livres et demie. Ils ne pourront contenir moins de trois livres net de raisin, poids métrique, à peine de confiscation et d'amende ». Le port des Miramionnes est « plus connu des ménagères de Paris sous le nom de Mail, pour la vente des fruits et spécialement du raisin. C'est là que Thomery envoie les grappes miraculeuses qui jaunissent sur ses treilles et que le chasselas dit de Fontainebleau, enfermé sous une double couche de fougère dans de légers paniers d'osier, se débite par milliers au milieu du tumulte occasionné par l'affluence d'une troupe de femmes, cuisinières ou économes maîtresses de maison, pour faire l'ornement des desserts de la grande et petite propriété ».

On peut estimer que la mutation de l'économie du village est alors déjà bien avancée. Elle se poursuivra tout au long du XIXe siècle : en 1857, le réseau de murs n'atteint encore que 219 km et, lorsque la place manquera pour construire de nouveaux murs, on surélèvera les murs existants.

Vers 1855, la compagnie du P.L.M. propose des tarifs avantageux aux viticulteurs de Thomery ; ceux-ci abandonnent alors peu à peu le transport par eau et vendent leurs bateaux en 1862. Le transport par chemin de fer est plus rapide (une heure au lieu de douze) et évite désormais les aléas de la navigation, qui est interrompue en période d'étiage ou de crue. Les producteurs de Thomery continueront néanmoins à accompagner leurs paniers jusqu'au port aux fruits (déplacé au port de la Grève en 1850). Ainsi, en novembre 1864, « il est arrivé de Thomery par le chemin de fer de Lyon 8416 paniers de raisin vendu le panier de 0,75 à 2,75 francs. ». C'est seulement après la construction des Halles centrales que les viticulteurs cesseront d'aller vendre eux-mêmes leur chasselas à Paris. Ils chargeront leurs colis dans des wagons à destination des mandataires des Halles ou des maisons de commission.

LE DÉCLIN

Dans la décennie 1890, les viticulteurs de Thomery commencent à ressentir les effets de la première mondialisation : concurrence des raisins du midi et des raisins forcés de Belgique, qui arrivent aux Halles centrales par le chemin de fer. Dans l'entre-deux-guerres, le développement des transports frigorifiques, permettant l'arrivée des fruits d'outre-mer, éloigne toujours davantage les aires de production des zones de consommation et fait perdre au chasselas de Thomery sa place de fruit d'exception sur le marché parisien. C'est en 1970 que les dernières caisses de chasselas sont expédiées à Paris.

Michel PONS

Président de l'Association de Préfiguration du Musée de la Vigne
Mail: mponsth@wanadoo.fr

¹ Rose Charmeux, *Culture du chasselas à Thomery*, Masson, Paris, 1863.

² A.-F. Huet, *Thomery ancien et moderne*, Fontainebleau, 1892.

³ *La culture du chasselas de Fontainebleau*, Roret, Paris 1845.

⁴ *Effondré est l'un des hameaux de Thomery, au nord de la paroisse. L'existence de ce port est attestée dès 1380. Au XVIe siècle, le hameau d'Effondré possède une importante briqueterie. Les briques sont chargées sur le port et transportées par bateau jusqu'à Paris.*

⁵ AN, pièces dispersées dans les cartons H 2955, H 3133 et H 3169.

⁶ *Le port aux fruits sera transféré au port de la Grève, sur la rive droite, en 1850.*

⁷ *Ordonnance du 19 brumaire an IX (10 nov. 1800), et ordonnances suivantes. Archives de la Préfecture de Police de Paris, DB 373.*

⁸ *Comme en témoigne par exemple le plan d'Intendance de la paroisse (1778), AD 77, 1C39.*

⁹ *Partage des biens de Marguerite Leclerc, 17 pluviôse An II (5 fév. 1794), archives privées.*

¹⁰ *Marché passé le 24 oct. 1789, AD 77, 1051 E 340.*

¹¹ *Ordonnance du 2 oct. 1823, Arch. Préf. Police, DB 373.*

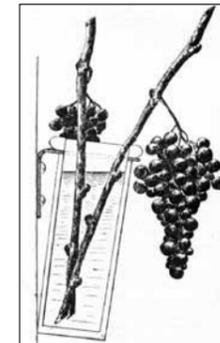
¹² *Ch. Philipon, Paris et ses environs reproduits par le Daguerrotypage, Paris, 1840.*

¹³ *Dossier de Légion d'honneur de Baptiste Rose Charmeux, 6 fév. 1857, AN F12/5107.*

¹⁴ *Rapport mensuel de l'inspecteur du port aux fruits, 1er déc. 1864, Arch. Préf. de Police de Paris, DB 373.*

La Maison du Chasselas de Thomery, Valorisation d'un passé viticole en Seine-et-Marne

L'AFMA a participé à l'animation d'un travail universitaire, dans le cadre de la spécialité « Anthropologie de l'Europe et de la Méditerranée » (cours organique), dispensé au cours du 1er cycle (de la 1ère à la 3e année) de l'Ecole du Louvre. Chaque élève devait rédiger un article synthétique sur le thème des « témoignages de la ruralité en milieu urbain ». Nous reproduisons ici le texte d'une étudiante, consacré à la préservation du bâti rural en zone urbaine et à la création d'un nouvel équipement muséographique à Thomery (Seine-et-Marne).



Croquis du principe de conservation à rafle fraîche

Le village de Thomery (77), situé en bord de Seine et en lisière de la forêt de Fontainebleau, est surnommé le « village de murs ». Ce réseau de murs, qui marque aujourd'hui encore le paysage de la commune, est le vestige de l'âge d'or de Thomery au 19ème siècle et au début du 20ème siècle. En plein hiver, le village fournissait Paris en raisin de table frais, grâce à la culture du chasselas le long de ces murs et à une technique de conservation mise au point à Thomery même : la conservation « à rafle fraîche ».

À partir de 1730, avec la construction du premier mur par François Charmeux pour y palisser une treille de chasselas, jusqu'à 1970 et l'expédition à Paris du dernier colis de chasselas, la production se développa rapidement au début du 19ème siècle, avant de connaître un déclin progressif au 20ème siècle. Dernier lieu de production de fruits de luxe en région parisienne, Thomery fut aussi celui de nombreuses innovations, aussi bien en matière de techniques de culture (taille, ciselage, etc.), que dans la conservation des fruits. Si le paysage de Thomery témoigne encore de cette période d'un point de vue architectural, il existe également toute une culture matérielle illustrant la mémoire de ces techniques agricoles. La future « Maison du Chasselas » (en cours de construction) aura pour mission de présenter au public ce patrimoine matériel ainsi que les techniques associées qui marquèrent le rythme de la vie du village pendant un siècle et demi.

Il convient tout d'abord d'évaluer l'existence de cette « mémoire du chasselas » aujourd'hui, avant l'ouverture du musée. Les habitants de Thomery, s'ils vivent au milieu des murs, ne sont qu'une infime minorité à avoir connu l'époque de leur usage. On continue tout de même d'y célébrer la fête de la Saint-Vincent (patron des viticulteurs) et depuis plusieurs années, des activités culturelles autour de la redécouverte du patrimoine viticole du village sont organisées. Un circuit commenté sur ce thème est proposé par le Syndicat d'Initiative sur rendez-vous à des groupes de visiteurs, circuit qui comprend la visite d'une chambre à raisin (lieu de stockage et de conservation du raisin). Cette dernière est également ouverte pour les Journées européennes du Patrimoine. Un deuxième circuit est proposé depuis trois ans, centré sur les bords de Seine et incluant l'ancien port

d'où partait le chasselas vers Paris. Une projection publique est également organisée tous les ans sur l'histoire locale. Depuis peu, des cours de taille sont proposés et un mur situé près du site du futur musée produit à nouveau du chasselas afin de rendre possible cette activité.

A tout cela s'ajoute le travail de l'Association de Préfiguration du Musée de la Vigne, créée il y a vingt ans. Présidée par Michel Pons, cette dernière a mené et mène toujours (même si les découvertes sont plus rares) une large entreprise de collecte du patrimoine matériel lié à la viticulture, les objets collectés étant mis en état de conservation par une société spécialisée. L'association a également publié plusieurs ouvrages à ce sujet. A l'ouverture du musée, elle se transformera en Association des Amis de la Maison du Chasselas. Le musée sera géré par l'Association des Maisons du Bornage de la Forêt de Fontainebleau et intégrera son réseau qui comprend déjà deux autres lieux d'expositions.

Ainsi, les deux associations travaillent ensemble sur le projet de Thomery, avec un atelier d'architecte et un scénographe. L'association de préfiguration du musée apporte son expérience du contact avec un public adulte, tandis que les Maisons du Bornage contribue à l'élaboration des activités pédagogiques pour le jeune public. La Maison du Chasselas devrait ainsi intégrer différents niveaux de lectures, du plus pédagogique et didactique au plus érudit. Elle intégrera également le Syndicat d'Initiative qui continuera de proposer, en complément de la visite du musée, des parcours dans le village.

La Maison du Chasselas se tiendra sur la place de l'église, en plein cœur du village de Thomery. Le projet associe deux bâtiments anciens à un bâtiment neuf (voir fig. 2), tous reliés entre eux, et intègre des aménagements afin de permettre un accès aux handicapés moteurs, avec l'ambition de développer par la suite des aménagements pour les autres types de handicaps. Au rez-de-chaussée sera installée l'exposition permanente, avec un parcours suivant les saisons et la chronologie viticole sur une année (le ciselage au printemps, la cueillette en automne, etc.). On y découvrira également la reconstitution d'une chambre à raisin et l'évocation d'un intérieur bourgeois du 19ème siècle tel qu'on pouvait le trouver à Thomery. Les différents niveaux de lecture mentionnés plus haut se matérialiseront par un ensemble de cartels simples, complétés par des notices détaillées, auxquelles s'ajouteront des « boîtes pédagogiques » destinées au jeune public. L'étage comportera un espace de réserve et une salle d'interprétation qui proposera un



Vue extérieure du projet de la Maison du Chasselas. Avec de gauche à droite: la Maison du Jardinier, les écuries et le bâtiment neuf.

espace interactif avec des écrans tactiles pour accéder à des jeux et des séquences d'approfondissement sur plusieurs thèmes. Les trois films, dont des extraits sont intégrés dans le parcours du rez-de-chaussée, y seront également projetés en intégralité. Le contenu de l'espace « Passé-Présent » qui est prévu à l'étage reste encore à définir.

Le Maison du Chasselas de Thomery offre un exemple de mise en valeur d'un passé agricole local, dans un souci d'interaction avec le village portant les vestiges de ce passé.

Le riche fond documentaire qui a été collecté en même temps que les objets permettra également d'organiser des expositions temporaires dans les espaces du musée ou dans les salles municipales. Outre le musée atelier de Rosa Bonheur - dont la mairie assure les visites guidées, Thomery développe avec ce projet la valorisation de son patrimoine, en ajoutant le passé viticole à l'artistique.

Marjolaine MARTIN
Elève à l'Ecole du Louvre (2011)

¹ Cette production faisait de ce village le lieu le plus septentrional de production de chasselas, et fut à l'origine d'un développement économique très important. Pour la technique et les objets de la « rafle fraîche », cf. PONS M., 2003, Thomery, patrimoine viticole. Thomery : Association de Préfiguration du Musée de la Vigne. p. 44-54. Pour les techniques de taille et de ciselage, voir CHARMEUX R., 1863, Culture du Chasselas à Thomery. Paris : Victor Masson, ainsi que LELIEUR, 1842 (2ème édition, La Pomone française. Paris : H. Cousin.

² Pour la chronologie, voir PONS, op. cit., 10-11.

³ Les grappes de raisin, cueillies à partir du mois d'octobre, étaient conservées dans des « fruitiers » ou des « chambres à raisin » ; c'était une pièce de la maison, spécialement réservée à cet effet, dans laquelle étaient entreposées les grappes de raisin, à l'abri du froid, des courants d'air, de la lumière, et maintenues à environ 10°C. Les rafles étaient mises à tremper, dans des petits tubes en zinc, à partir du milieu du XIXe siècle, puis en grès, et enfin, à partir de 1865, dans de petites bouteilles de verre remplies partiellement d'eau et inclinées à un angle de 45° sur des râteliers en bois. La rafle de raisin, trempant dans l'eau, ne séchait pas tandis que la grappe de raisin pendait à l'extérieur de la bouteille. Cette technique de conservation est dite à « rafle fraîche » ou « rafle verte » ; la grappe et les raisins restaient frais, sans se flétrir, de trois mois et jusqu'à six mois environ. Les grappes de raisin pouvaient ainsi être vendues jusqu'à huit mois après leur cueillette, c'est-à-dire jusqu'au mois de mai, en dehors de la saison de récolte habituelle des raisins de table.

⁴ LAUBRIE Edouard (de), Thomery (Seine-et-Marne) : étude du patrimoine ethnographique et sa perception par la population, D.E.A. d'Anthropologie Sociale, Ethnologie et Ethnographie, Ecole des Hautes Études en Sciences Sociales - Paris, 1991, 85 p. Direction : I. CHIVA.

⁵ L'Association a rassemblé environ 800 objets, la grande majorité de Thomery même, et quelques pièces venant d'autres endroits où les techniques de Thomery ont été employées et adaptées.

⁶ Leur état est stabilisé, étape indispensable pour les rendre conservables et exposables. La restauration en tant que telle est exceptionnelle, dans une volonté de garder au maximum l'état d'usure des pièces.

⁷ La Maison des Insectes de Saint-Fargeau/Ponthierry et la Maison de l'Eau et de la Forêt qui est une péniche itinérante.

BIBLIOGRAPHIE :

CHARMEUX Rose. 1863.
Culture du Chasselas à Thomery. Paris : Victor Masson.
LELIEUR M. le Comte. 1842 (2ème édition).
La Pomone française. Paris : H. Cousin.
PONS Michel. 2003.
Thomery, patrimoine viticole.
Thomery : Association de Préfiguration du Musée de la Vigne.
2009. Aspects de Thomery sous l'Ancien Régime. Vol.1
Thomery : Association de Préfiguration du Musée de la Vigne.
2010. Thomery à l'âge d'or de la carte postale.
Thomery : Association de Préfiguration du Musée de la Vigne.

Site internet :

<http://www.laforetautrement.fr/> (site de l'Association des Maisons du Bornage de la Forêt de Fontainebleau)

L'exposition « La fin de la faim - Comment nourrir les hommes ? » au Compa

Cette exposition a été présentée au Compa, à Chartres, de novembre 2010 à décembre 2011. L'AFMA avait annoncé l'ouverture de cette exposition dont le thème, qui reflète une des préoccupations de notre temps, est fortement lié à l'agriculture. La grande qualité des démarches muséographiques et sociales qui ont sous-tendu cette réalisation nous a conduit à demander à sa conceptrice une présentation de sa démarche que nous considérons comme exemplaire et qui devrait inspirer le travail de nombreux musées.

Une personne sur six souffre de la faim aujourd'hui dans le monde, soit plus d'un milliard d'individus. Face à ce constat, le Compa (Conservatoire de l'Agriculture) a souhaité sensibiliser le public aux grandes questions de l'alimentation, au travers cette exposition de 600 m2.

QUE DE QUESTIONS ...

Devant un sujet aussi vaste et complexe, les questions affluent. Qu'est-ce que la faim ? Qui a faim et où ? Pourquoi ce sont majoritairement des paysans, qui cultivent et produisent les denrées alimentaires, qui souffrent le plus de la faim ? Ce qui soulève naturellement cette interrogation : pourquoi tout le monde n'a pas à manger encore aujourd'hui ? Est-ce qu'on ne produit pas en assez grande quantité ? Est-ce parce que certains ont trop que d'autres n'ont pas assez ? D'autres productions font-elles concurrence à la production alimentaire ? Est-ce une question d'accès à la nourriture produite ?

Dès lors, et face à l'augmentation constante de la population mondiale, l'enjeu premier devient : comment nourrir de plus en plus d'hommes, sûrement plus de deux milliards supplémentaires en 2050 ? La FAO (Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture) prévoit, quant à elle, une nécessaire augmentation de 70% de la production agricole.



Pour produire plus, est-il possible d'exploiter de nouvelles terres, doit-on produire plus sur le même espace, faut-il faire appel à la génétique ? Mais comment produire toujours plus avec moins de terre, moins d'eau, moins d'énergie ? Comment continuer à produire tout en préservant nos ressources ? Cultiver bio, faire appel aux OGM ? Et surtout, comment produire équitable, afin que cette nourriture soit accessible et disponible pour tous ? Faut-il repenser les rapports producteurs-consommateurs, mettre en œuvre de nouvelles politiques agricoles, développer la formation des agriculteurs ?

Dispositifs audiovisuels, sonores, multimédias, puzzle géant en 3D, maquettes, manipulations ludiques interrogent le visiteur, en apportant des éléments de réponses.

A CHACUN SES RÉPONSES

Face à autant d'interrogations complexes, aucune réponse ne peut être donnée comme vérité seule et unique, encore moins sur un ton moralisateur. Entre recherche agronomique, problématiques d'organisation économique et politique, enjeux sociaux et environnementaux, les relations existantes sont fortes et complémentaires. L'exposition propose donc à chaque visiteur de se créer son parcours, à la recherche de ses propres réponses : un réseau graphique, présent sur le sol tel un plan de métro, lui permet de relier entre eux les différents éléments de réponse à la question « Comment nourrir de plus en plus d'hommes ? ».

Faut-il produire plus, produire durable ou produire équitable ? Sans doute tout cela à la fois, il n'y a pas de solution miracle. Au centre de l'exposition, un grand jeu interactif collectif invite donc le visiteur à faire ses propres choix : des choix de modes de production de la nourriture, de protection de l'environnement, d'accès aux aliments produits... suscitant ainsi le débat.

Quelques portiques de la partie « Comment nourrir de plus en plus d'hommes ? »



Qui a faim et où ?
Grand jeu puzzle en 3D

UNE DÉMARCHÉ ÉCOLOGIQUE ET SOLIDAIRE

Pour traiter d'un thème aussi sensible, il semblait nécessaire au Compa d'inventer une autre manière de construire cette exposition : en concevant une scénographie en adéquation avec le sujet et en faisant appel à des acteurs inhabituels. Le recours à des matériaux et matériels neufs a ainsi été limité, afin de privilégier les matériaux de seconde vie. Éléments d'expositions précédentes, chutes et rebus, panneaux de bois collectés auprès des déchetteries et menuiseries locales ont servi à la fabrication du mobilier muséographique.

De plus, dans une optique sociale et au lieu de faire systématiquement appel à des entreprises spécialisées, le musée a sollicité des associations d'aide à la réinsertion de personnes en difficulté, de personnes handicapées ou en formation. Ce sont ces différents organismes possédant des ateliers de menuiserie qui ont fabriqué le mobilier en bois, élément structurel majeur de la scénographie. Les rebus et chutes de bois ont ainsi été assemblés tel un patchwork, juxtaposant des matériaux hétérogènes et hétéroclites, des couleurs et des reliefs. Ce mobilier, dessiné par le scénographe qui en a défini les techniques d'assemblage, a pu laisser une grande part de créativité aux associations. Également sollicitée, l'association des Compagnons du Partage a fourni les chaises présentes dans l'exposition ainsi que les mobiliers de la nouvelle librairie-boutique. Ce mobilier hétéroclite et « recustomisé » est encore aujourd'hui réutilisé, pour partie, dans d'autres expositions.

DES PUBLICS ÉLARGIS

Outre la fabrication du mobilier, les trois équipes ont également participé à son installation dans l'exposition. Afin d'avoir une vision globale du projet, elles sont ensuite revenues suivre des visites guidées, entraînant de nombreuses personnes appartenant à leurs structures.

Prenant appui sur le thème de l'exposition, le service des publics du Compa a par ailleurs développé, pour la première fois, une offre en étroite collaboration avec les associations caritatives d'Eure-et-Loir proposant une aide alimentaire, ainsi qu'avec le service d'action sociale du Conseil général. Touchant à la fois bénéficiaires, bénévoles et professionnels, des visites guidées et des ateliers ont été organisés au musée.

Certains projets ont été suivis tout au long de l'année et ont été valorisés lors de trois soirées de rencontres-débats organisées en septembre et décembre 2011, autour de trois thématiques : « Nouvelles agricultures », « Nouvelles ruralités » et « Nouvelles précarités, nouvelles solidarités ».

Marion Ménard

Responsable des expositions au Compa
Commissaire de l'exposition.

Le Compa - Conservatoire de l'agriculture
Pont de Mainvilliers - 28 000 Chartres
Tél. : 02.37.84.15.00
lecompa@cg28.fr

L'AIMA, Association internationale des musées d'agriculture, sur la voie du renouveau

L'Association internationale des musées d'agriculture (AIMA) est une institution déjà ancienne dont le passé est prestigieux. Elle est née en 1966, à l'initiative de Hongrois et de Tchèques qui possèdent les plus vieux musées d'agriculture du monde. Sa spécialité est d'organiser un Congrès international tous les trois ans, ce qui est aussi l'occasion pour les participants de découvrir le patrimoine rural du pays d'accueil.

Jusqu'à la chute du mur de Berlin en 1989, ces congrès permettaient des rencontres entre responsables de musées et chercheurs qui n'avaient pas d'autres occasions de se contacter. Puis le mur est tombé, mais les traditions nationales demeurent, voire se renforcent... Ce qui a entraîné un certain déclin d'activité pour l'AIMA, alors que les enjeux mondiaux autour de l'agriculture et de l'alimentation sont de plus en plus cruciaux.



François Sigaut à Slobozia

François Sigaut, directeur d'études à l'EHESS, membre de l'Académie d'Agriculture, fondateur de l'AFMA et bien connu des historiens ruralistes français. Il est entouré d'une équipe française (Cozette Griffin-Kremer, René Bourrigaud, avec l'appui de Pierre Del Porto) qui a accepté d'animer l'AIMA pendant trois ans, avec la participation active des grands musées d'agriculture de Pologne, Canada, Estonie, Roumanie, Serbie, mais aussi de l'ALHFAM (USA) et de quelques autres. Le Bureau s'est réuni début 2012 en Normandie et la réunion s'est tenue en Ecosse en mai 2012.

Les projets de la nouvelle équipe de l'AIMA sont assez simples et ont été approuvés par l'Assemblée générale d'octobre 2011 : communiquer, échanger des informations, faire connaître les musées d'agriculture du monde entier, défendre leur intérêt auprès des pouvoirs publics. Pour cela, une newsletter régulière a été lancée, ainsi qu'un nouveau site internet. De même, des contacts ont déjà été pris avec la FAO (Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture) ainsi qu'avec l'ICOM. Bien entendu, il s'agira de préparer le prochain congrès triennal de 2014, mais avec une ambition : le tenir si possible dans un nouveau pays en se rapprochant des pays du Sud. Les premiers contacts engagés avec la Tunisie et l'Inde sont déjà prometteurs.

René Bourrigaud
Secrétaire de l'AIMA



La délégation française en Roumanie



Tribune du 16ème congrès de l'AIMA,
lors d'une intervention de Pierre Del Porto AFMA

UN COLLOQUE FRUCTUEUX

Mal engagé au départ pour diverses raisons, le dernier congrès a pu se tenir début septembre 2011 dans des conditions satisfaisantes dans la petite ville de Slobozia en Roumanie, située dans la grande plaine du Danube à l'est de Bucarest. La première partie de ce congrès fut en fait, selon la tradition de l'AIMA, un colloque international réunissant responsables de musées et chercheurs de différentes disciplines. Cette année, le thème était : « Le pain et le vin, correspondances historiques, ethnologiques, technologiques et culturelles ». Une vingtaine de contributions ont abordé le sujet sous différents angles. Les actes de ce colloque ont été publiés par le Musée national d'agriculture de Roumanie (MNA) et sont disponibles sur commande auprès de l'AFMA.

FRANÇOIS SIGAUT, NOUVEAU PRÉSIDENT DE L'AIMA

Elu à l'occasion de ce dernier congrès, le nouveau président de l'AIMA incarne à la fois la continuité et le renouveau :

Le programme européen CANEPAL à Paris



Le programme CANEPAL « Culture et nature : le patrimoine ovin européen et la vie pastorale », pour lequel l'AFMA est porteuse de projet pour la France, est à mi-parcours de sa réalisation. Cet anniversaire a été marqué par deux événements qui se sont déroulés à Paris, fin février - début mars 2012 : la réunion interne du Comité de direction des huit partenaires européens du programme CANEPAL et l'organisation d'un colloque international, dans le cadre du Salon International de l'Agriculture.

LE CONTEXTE ET LES PARTENAIRES

Depuis deux années, des professionnels de musées et des universitaires de huit pays européens (France, Grèce, Hongrie, Bulgarie, Pologne, Estonie, Italie, Espagne) travaillent sur ce programme dont l'objectif consiste à réaliser en commun un certain nombre d'opérations de valorisation du patrimoine ovin européen. Pour réaliser ce programme, l'AFMA a signé : pour le moment - deux accords de partenariat, l'un avec l'Ecomusée de Marquèze à Sabres (Landes), le plus ancien écomusée de France qui a déjà travaillé avec notre fédération sur le précédent programme européen «Cult-Rural», et l'autre avec Interbev-Ovins, organisme professionnel chargé de la promotion de la viande ovine de France aux niveaux national et international. Ces partenariats affirment la volonté de l'AFMA d'envisager le patrimoine ovin dans une dimension très ouverte, incluant des aspects patrimoniaux, mais aussi les aspects contemporains de l'élevage et de l'économie ovine.

LES ACTIONS DÉJÀ EFFECTUÉES

Ces deux premières années ont été marquées principalement par la mise en place de dix thématiques de recherche :

- 1) l'artisanat basé sur les produits du mouton
- 2) l'architecture liée aux activités de l'élevage ovin
- 3) la vie pastorale
- 4) les itinéraires de transhumance
- 5) les objets en rapport à l'élevage ovin lui-même
- 6) les ustensiles de cuisine utilisés pour la préparation de produits à base de mouton
- 7) la tradition orale, les mythes, les légendes, les fêtes, la musique et les chants
- 8) les technologies traditionnelles de l'alimentation ovine
- 9) la vie pastorale dans l'art
- 10) l'économie rurale basée sur l'élevage du mouton.

Chaque pays a dû rédiger, d'une part, un rapport pour chacun de ces dix thèmes et, d'autre part, la synthèse de l'ensemble des rapports de recherche réalisés pour une

thématique particulière. Cette dernière étant les « Routes de la Transhumance » pour l'AFMA et ses partenaires. Au total, les rapports thématiques de l'ensemble des pays représentent près de 1 000 pages et pour les rapports synthétiques, près de 300 pages. Ceux-ci, rédigés en français ou en anglais, seront accessibles sur le site Internet du programme CANEPAL.

D'autres chantiers ont été entrepris, comme la mise en place d'une base de données d'objets et de documents, également mis en ligne sur Internet. Suite à une enquête menée par l'AFMA auprès des musées concernés par la thématique «mouton», certains ont contribué à la réalisation de cette base, notamment le Musée des Pays Seine-et-Marne, le Musée Basque et de l'histoire de Bayonne, la Ferme de Fiougeage, le Musée de la Ferme de Flancourt, le Musée Montagnard du Lavedan et le MuCEM. L'AFMA est aussi chargée de réaliser un DVD sur les routes de la transhumance. Une première maquette de la structure de ce DVD, conçue par l'AFMA et son prestataire Ginkgograph à Saint-Lô, a été validée par l'ensemble des partenaires lors du dernier Comité de Direction à Paris.

Les tâches administratives du programme sont lourdes et nombreuses. Rapports de recherches, rapports d'étape, rapports intermédiaires, rapports administratif et technique, rapports financiers façon européenne et bruxelloise... prennent également beaucoup de temps à l'AFMA.



Troupeau de race ovine racka, au Musée national hongrois de Plein-Air

LES ACTIONS EN COURS

De nombreuses opérations sont encore programmées pour la période de 2012 à 2014. Les actions entreprises par l'Ecomusée de Marquèze, dans le sud-ouest de la France, font partie des plus avancées actuellement. Une importante recherche de terrain sur les bergers et sur les parcours de la transhumance a été dirigée par Vanessa Doutreleau

et accompagnée d'une large campagne photographique pendant l'été 2011, due à Sébastien Carlier. Le synopsis de l'exposition sur la transhumance, sous la direction de Marc Casteignau, Vanessa Doutreleau et Arnaud Hédouin, avance rapidement. Un comité scientifique a déjà validé le futur parcours de l'exposition, son inauguration à l'Ecomusée de Marquèze étant prévue courant 2013. De son côté, l'Ecomusée a tissé de nombreux liens avec des opérateurs culturels et patrimoniaux, notamment le Parc National des Pyrénées et la plupart des musées de la région sud-ouest qui s'intéressent au patrimoine ovin. Par ailleurs, d'autres régions françaises seront impliquées par l'AFMA dans le programme.

Le DVD sur les routes de la transhumance est complémentaire de l'exposition. Les thématiques abordées et l'ensemble des paramètres sur le contenu textuel et illustratif sont en cours de validation et devront être alimentés par tous les partenaires français et européens du programme CANEPAL. La poursuite de la base de données sur le patrimoine ovin est également en cours, les musées et collectionneurs membres de l'AFMA peuvent toujours y contribuer (contacter l'AFMA).

Egalement présents dans la future exposition, les « serious games » - que l'on pourrait traduire par « jeux sérieux » - sont dirigés par nos partenaires italiens. Il s'agit d'une nouvelle forme d'apprentissage, sur informatique et basée sur des jeux, qui va au-delà d'un aspect strictement ludique pour aborder une dimension pédagogique et interactive.

LE COLLOQUE INTERNATIONAL

Après la réunion de direction qui s'est tenue le 29 février et le 1er mars dernier, au sein des locaux d'Interbev Paris, un colloque international coordonné par Pierre Del Porto et Edouard de Laubrie s'est déroulé le 2 mars au sein du Salon International de l'Agriculture (SIA), marquant la mi-parcours du programme européen. Cet événement, rendu possible grâce à la direction du SIA, a permis à vingt-quatre intervenants en provenance de dix pays européens de s'exprimer et de présenter des exemples très concrets,

Accueil du directeur général de l'ICOM, Julien Anfruns, par Pierre Del Porto, président de l'AFMA



parfois originaux, de valorisation du patrimoine et des produits.

Le colloque a été ouvert par plusieurs personnalités. Emmanuel Coste, éleveur et président de Interbev-Ovins, a insisté sur l'importance du patrimoine rural et sur l'intérêt de maintenir une biodiversité génétique et des savoir-faire comme facteurs de développement de l'élevage ovin. Il a notamment rappelé l'intérêt génétique international de la conservation du Mérinos et du patrimoine du site de Rambouillet. Luc Guyau, président de la Food and Agriculture Organization, a également transmis (via le Dr Soula) un message d'appui au programme CANEPAL, la sauvegarde de l'espace rural par le mouton et des populations actives étant nécessaire pour nourrir les populations au niveau mondial. Julien Anfruns, directeur général de l'ICOM (Conseil International des Musées), a quant à lui souligné le rôle des musées d'agriculture et du patrimoine rural dans le paysage muséal mondial.

Sur une journée bien remplie, avec des interventions au choix en anglais ou en français, le thème du patrimoine ovin a été abordé dans un esprit d'ouverture et par une diversité d'approches rarement rassemblées lors d'un colloque. Le patrimoine ovin a été appréhendé délibérément en tant que filière, d'un point de vue génétique mais aussi en termes de débouchés tels que la laine, le cuir et la viande, en termes de gastronomie, de restauration du patrimoine bâti, de vie pastorale ancienne et actuelle, ou encore de musique traditionnelle et d'art contemporain. Des communications, volontairement brèves, ont permis à la centaine de congressistes d'embrasser un panorama très large de la production et du patrimoine ovin en Europe. Les actes de ce colloque (124 pages) sont disponibles sur demande à l'AFMA (prévoir frais de port).

Les congressistes ont ensuite pu découvrir, au sein-même du SIA, l'importance de l'élevage ovin français, avec plus de cinquante races exposées. Ils ont pu déguster des produits, tels que gigots d'agneaux et fromages de brebis, offerts par nos partenaires de la filière ovine Interbev, Agneau Presto et CNIEL. Le lendemain du colloque, un voyage d'étude a permis de visiter la Bergerie nationale de Rambouillet, le troupeau ovin de Grignon-Agro ParisTech et le hameau de la Reine à Versailles, trois hauts lieux culturels et historiques de l'élevage de la région.

En dépit des difficultés qui peuvent résulter d'un partenariat entre plusieurs pays différents, de cultures variées, ne partageant pas l'anglais comme langue maternelle, ce programme européen se révèle riche de personnalités et d'approches qui font émerger une véritable dynamique de groupe. Les productions réalisées dans le cadre de ce programme s'annoncent de belle facture. L'AFMA affirme ainsi son rôle de porteur de projets au niveau national et international.

Edouard de LAUBRIE et Pierre DEL PORTO

Pour toute information :
www.canepal.eu
ou www.afma.asso.fr

Une initiative originale de coopération entre éleveurs et patrimoine : l'Agneau du patrimoine Lacaune

C'est dans le bassin de production du fameux fromage de brebis Roquefort que prend place cette initiative qui tient à cœur à Jérôme Redoulès, actuel président de l'association Agno'Interpro.

COMMERCIALISATION DE L'AGNEAU DU PATRIMOINE LACAUNE

Des éleveurs de brebis, en majorité de l'Aveyron mais aussi du Tarn, de la Lozère, de l'Hérault et du Gard, réunis en syndicats et groupements, vendent leurs agneaux (surtout les mâles donc ceux non retenus pour la traite) à quatre abattoirs de la région, mais aussi du centre, du sud-est et de l'ouest de la France, pour la commercialisation d'un produit sous la marque « Agneau du patrimoine Lacaune ».

Cette démarche de l'association Agno'Interpro, fondée en 2006, est dite « interprofessionnelle » en raison de l'accord contractuel entre éleveurs, éleveurs-engraisseurs, abattoirs et réseau de distribution autour de ce produit. Elle consiste à commercialiser une partie de leurs agneaux pendant huit semaines de l'année (précisément de mi-février à mi-avril, pic de l'offre en animaux de cette race laitière naturellement « saisonnée »), le tout en reversant un euro par agneau vendu à l'association. Cette cotisation qui lie tous les maillons d'une filière agricole est un modèle français qui fait des envieux à l'international, mais bien souvent long à mettre en place car riche en réunions préparatoires...

Le bassin de Roquefort produit environ 700 000 agneaux chaque année. Pendant les huit semaines de vente de ces « Agneaux du patrimoine Lacaune » et de collecte des

fonds, 21 000 carcasses ont été qualifiées en qualité et ont pu intégrer le programme en 2009, 28 000 en 2010 et environ 50 000 en 2011, soit 5% à 10% de l'offre dans cette zone de production.

Un étiquetage spécifique et des efforts promotionnels sur cette viande d'agneau sont réalisés sur 5 000 points de vente au niveau national (entre autres, sur le réseau de l'enseigne Intermarché), afin d'attirer et sensibiliser le consommateur à cette action patrimoniale montée à l'initiative des éleveurs.

DES ACTIONS AU PROFIT DU PATRIMOINE PASTORAL LOCAL

Les fonds issus de la vente des agneaux sont regroupés par Agno'Interpro dans une caisse destinée à soutenir des chantiers de réhabilitation du bâti patrimonial pastoral dans le bassin de Roquefort.

Quelques exemples d'actions, bien ancrées dans la préservation du patrimoine rural, et encore peu connues du public :

- Entre 2008 et 2010, des travaux ont remis en état de fonctionnement la lavogne* de la Couvertorade en Aveyron (haut lieu touristique du Causse du Larzac qui accueille 200 000 visiteurs chaque année), celle du Massegros en Lozère et celle de Saint-Pierre-de-La-Fage en Hérault.
- En 2011, un projet de restauration de l'abreuvoir des ovins à Bertholène, en Aveyron, a également été retenu.
- Actuellement la lavogne de Saint-Jean-d'Alcas en Aveyron

est en chantier et de gros travaux ont lieu dans la bergerie du château de Montaigut à Camarès, toujours animée par la présence d'un troupeau de brebis Lacaune.

Suite au chantier de restauration du logis des Hospitaliers du Viala du Pas de Jaux en Aveyron, il est envisagé par l'association Agno'Interpro de créer un écomusée du lait et du Roquefort et de créer un espace d'exposition agropastorale sur la brebis et l'agneau Lacaune. Des actions ponctuelles d'animation sont également organisées en relation avec la production ovine locale, pour mieux faire connaître cet agneau un peu trop banalisé auparavant et devenu un des fleurons de la gastronomie française.

La Fondation du Patrimoine, avec qui l'association Agno'Interpro a signé une convention de partenariat, est le gestionnaire et le contrôleur des fonds collectés pour tous les projets retenus. Le budget global ainsi réutilisé représente entre 45 000 € et 50 000 € chaque année pour les actions de chantiers et d'animations décrites ci-dessus.

« Agneau du patrimoine Lacaune » est une initiative de co-financement volontaire qui connaît un succès croissant, attirant de plus en plus de connaisseurs à consommer cette viande tout en appréciant la démarche liée au terroir. Cette démarche motive également les municipalités et l'intérêt des touristes, tous conscients de voir des vestiges ou des ruines reprendre vie dans ce beau paysage animé par les troupeaux, qui a d'ailleurs été récemment classé au patrimoine mondial de l'Unesco.

Pierre Del Porto



Une lavogne restaurée

* Les lavognes sont d'origine naturelle. Elles se forment à la faveur d'un sous-sol karstique (massif calcaire fissuré) par lequel les eaux de pluies s'infiltrent. Les lavognes du Larzac par exemple, au cœur du Parc Naturel Régional des Grands Causses ont accumulé en leur fond de l'argile qui les rend totalement imperméables et permettent la formation d'une mare. Les sols calcaires ne retiennent pas l'eau, seules ces dépressions argileuses captent l'eau.

D'une taille importante pouvant atteindre jusqu'à 20 mètres de diamètre, de 5 à 6 mètres de profondeur, elles ont constitué et constituent toujours des abreuvoirs naturels pour les troupeaux de moutons, mais aussi pour les animaux sauvages. Disséminées sur le parcours de ces troupeaux, elles leur permettent, en recueillant les eaux de pluie, de s'abreuver l'été lorsque l'eau se fait rare sur le causse. Des aménagements complémentaires permettent aussi de recueillir le maximum d'eau de ruissellement. Leur empierrement facilite l'approche des troupeaux.

D'après Great-France.

Visuel de l'opération sur les points de vente



Grâce à vous, 1€ par agneau sera reversé à la Fondation du Patrimoine pour la restauration du patrimoine pastoral : une lavogne.



Illustration de brebis mères autour d'une lavogne
www.fondation-patrimoine.com



Exemple d'étiquetage autour du produit



« Laines d'Europe » : une exposition itinérante et un ouvrage

UNE EXPOSITION INTERNATIONALE

Rassembler en une exposition les laines d'une centaine de races ovines d'Europe pour faire connaître leur diversité et la variété des objets utilisant ces laines : le pari est presque gagné. Du 1er au 6 mai 2010, l'association « ATELIER - Laines d'Europe » et le Consorzio Biella « The Wool Company » présentaient pour la première fois, à la Bergerie Nationale de Rambouillet, l'exposition « Laines d'Europe » avec près de 90 races ovines représentées, élevées dans 27 pays européens. On pouvait voir les photographies de tous ces moutons, mais aussi toucher les échantillons des toisons et apprécier les produits réalisés avec chacune de ces laines : vêtements, couvertures, tapis, objets décoratifs ou œuvres d'art textile.

L'exposition a reçu de nombreux visiteurs intéressés et admiratifs : les promeneurs du week-end et les enfants en visite à la Bergerie Nationale, les artisans et artistes du Festival des Arts de la Laine, les éleveurs internationaux, d'Australie ou de Nouvelle-Zélande, ainsi que les négociants et industriels de la laine du monde entier qui tenaient leurs conférences internationales à Rambouillet.

Le projet a suscité aussi beaucoup de curiosité et d'espoir parmi les professionnels. De nombreux visiteurs sont venus de loin (Finlande, Suède, Croatie, République Tchèque, Allemagne, Suisse, Italie, Espagne, Portugal, Grande-Bretagne...) pour voir l'exposition et rencontrer ceux qui - comme eux - produisent ou transforment la laine en Europe. Des coopérations existent déjà par-delà les frontières et elles vont se développer. Espérons que cette initiative aidera les éleveurs à regarder la laine autrement que comme un déchet à éliminer...

Une vitrine de l'exposition



L'exposition est actuellement basée dans une ancienne usine textile à Miagliano, près de Biella en Italie et elle voyagera d'un pays à l'autre, à l'occasion de divers événements autour du textile, de la mode et des moutons. Elle s'enrichira à chacune de ses haltes, avec d'autres races ovines ou d'autres produits. Un dossier technique avec photographies existe pour les institutions et organisations intéressées.

Le catalogue (en anglais et langues des pays représentés), intitulé « Laines d'Europe, La passion de la laine - aujourd'hui et demain » en français, reprend l'ensemble des illustrations et textes de l'exposition, complétés par un répertoire des exposants et autres artisans et entreprises de la filière laine.

L'exposition et le catalogue contribuent à faire largement connaître les qualités de la laine, ainsi que les hommes et les femmes qui la produisent et la transforment avec passion. Ainsi, ce sont des outils de promotion des laines produites en Europe et de l'ensemble de la filière : éleveurs, artisans, artistes et entreprises.

Marie-Thérèse CHAUPIN
ATELIER - Laines d'Europe



Une robe de laine rappelant Marie-Antoinette à Versailles

Marie-Thérèse CHAUPIN, Avena COZANNET et Nigel THOMPSON, Laines d'Europe. La passion de la laine aujourd'hui et demain / Wools of Europe. Passion for wool - today and tomorrow. Imprimé en Italie, 2010, 256 p., ill., 33 € (frais de port inclus) Commande par chèque libellé à l'ordre de « L'ATELIER - Laines d'Europe », à envoyer à : ATELIER - Laines d'Europe - c/o Filature de Chantemerle F- 05330 Saint Chaffrey Pour plus de renseignements Tél. : 04 92 25 71 88 - Courriel : atelier5@orange.fr Site : <http://atelier.laine.pagesperso-orange.fr/français.htm>

Visage d'une France rurale



A partir des années 1900, la France rurale s'est métamorphosée. La mécanisation de l'agriculture, l'arrivée de l'électricité et le développement des transports ont progressivement transformé les travaux agricoles, les rapports de l'homme à l'animal, l'organisation de l'espace et le quotidien des paysans, artisans et petits commerçants. Deux passionnés de patrimoine rural proposent de nous replonger au cœur de nos campagnes, à l'aube de ces transformations.

Hippolyte Gancel est professeur de lettres et spécialiste de la culture populaire normande. Rosine Lagier, qui a collecté de nombreux documents et objets afin d'enrichir son patrimoine familial, est déjà l'auteur de « Il y a un siècle la France paysanne » (2003). Leur collaboration a permis de composer un ouvrage très précis sur les valeurs et les conditions de vie en milieu rural français au début du XXe siècle.

En premier lieu, les auteurs présentent les repères spatio-temporels du paysan : espaces et lieux communs, moments-clés de l'année, coutumes et festivités, habitat traditionnel, activités ménagères, personnages communaux, usages. Le rôle essentiel de l'artisanat dans le village ressort d'un descriptif détaillé d'une trentaine de métiers, avec leurs techniques et leurs outils : métiers du bois, du fer, du cuir, du textile et du bâtiment. Hippolyte Gancel laisse ainsi apparaître les artisans et les commerçants comme étant « au service des paysans » et de la vie agricole, et le village comme « un lieu de travail et de rencontres ».



Carte postale d'une chanteuse de complaintes bretonnes

Rosine Lagier poursuit en exposant les principales préoccupations des agriculteurs : trouver de la main-d'œuvre et la rémunérer, transmettre le savoir-faire aux jeunes, financer l'achat de marchandises. Les débuts du Crédit Agricole sont retracés à travers différentes lois promulguées entre 1894 et 1920, qui ont favorisé la transformation de l'agriculture en « une véritable industrie ».

Une description du cheptel et des principaux produits agricoles est ensuite proposée. L'auteur insiste sur l'importance du travail animal à la ferme pour la production de lait, viande, laine, fumier, etc., avec des données chiffrées détaillées. Un aperçu de l'outillage qui servait aux agriculteurs, et des différentes

étapes de la culture du sol au fil des saisons, témoignent de l'intensité de la vie paysanne. Les cultures végétales sont également décrites, statistiques de production à l'appui : le cidre et le vin, les fruits et légumes, les fleurs et les plantes aux usages divers.

Inspiré de récits biographiques et illustré grâce à une iconographie très fournie (photographies, affiches, cartes postales), cet ouvrage a le mérite d'être accessible à tous ceux qui souhaitent effectuer un retour en arrière, curieux de découvrir ce qu'était la vie dans nos campagnes en 1900.

Sarah LEJEUNE

Hippolyte GANCEL et Rosine LAGIER

Visages d'une France rurale - La vie dans nos campagnes en 1900 Editions Ouest-France, 2011, 256 p. 20 €

La tradition du pain au Portugal

UN OUVRAGE DE MOUETTE BARBOFF RÉCOMPENSÉ AUX GOURMAND WORLD COOKBOOK AWARDS 2012

En mars dernier à Paris, l'ouvrage de Mouette Barboff intitulé « A Tradição do Pão em Portugal » (La tradition du pain au Portugal) a obtenu le prix Gourmand World Cookbook Awards 2012 en tant que « Meilleur livre sur le pain ». Le livre évoque l'histoire du pain au Portugal, la culture des céréales, les pains domestiques, artisanaux, festifs et gastronomiques. Cette ethnologue, présidente de l'association L'Europe, civilisation du pain et membre du Conseil d'Administration de l'AFMA, est spécialisée sur le thème des céréales et du pain. Elle a ainsi participé à la réalisation de plusieurs expositions et films documentaires. Un autre ouvrage intitulé « Pains d'hier et d'aujourd'hui » lui avait déjà valu le même prix en 2007.

Les Gourmand Awards ont été créés en 1995 afin de récompenser chaque année les 50 meilleurs livres de cuisine d'une part, et de vin d'autre part. Cette année, du côté des livres de cuisine, un total de 162 pays ont participé à la compétition et les finalistes récompensés par le jury viennent de 71 pays différents. En ce qui concerne les livres sur le vin, 63 pays ont participé et les finalistes sont originaires de 26 pays. Suite à cette remise de prix, les gagnants bénéficient d'une meilleure visibilité auprès des éditeurs, des libraires et finalement des lecteurs. Les livres récompensés permettent également de transmettre une meilleure connaissance du patrimoine culinaire de chaque pays.

L'ouvrage « A Tradição do Pão em Portugal » de Mouette Barboff est publié à Lisbonne par CTT Portugal en 6 000 exemplaires. Présentant de très nombreuses photos et incluant un matériel philatélique de collection, il est diffusé - avec originalité - à travers tout le réseau de la poste portugaise CTT.



Sarah LEJEUNE

À vos agendas !

EXPOSITIONS TEMPORAIRES

Actuellement et jusqu'au 14 novembre à la Maison du Berger

ANIMAUX D'HOMMESTIQUES

Les œuvres de six artistes proposent un autre regard sur la relation homme-animal et les enjeux actuels de la domestication animale. Cette exposition est proposée en partenariat avec le Musée Muséum départemental des Hautes-Alpes. 05 - Hautes-Alpes - Maison du Berger (Champoléon) www.maisonduberger.fr - 04 92 49 61 85 contact@maisonduberger.fr

Actuellement et jusqu'au 30 décembre au Conservatoire de l'agriculture

SUR LES PAS DE JEAN-FRANÇOIS MILLET...

Disposée sur l'esplanade du COMPA, cette exposition est gratuite. Elle croise les regards du dessinateur-peintre Jean-François Millet (1814-1875) et du photographe contemporain Christian Malon sur les paysages de Normandie et d'Auvergne et sur le monde paysan. 28 - Eure-et-Loir - COMPA, Conservatoire de l'Agriculture (Chartres) www.lecompa.com - 02 37 84 15 00

Actuellement et jusqu'au 30 décembre au Conservatoire de l'agriculture

LES COLLECTIONS D'AGROPOLIS MUSEUM

Suite à sa fermeture en 2010, une partie des collections d'Agropolis Museum (Montpellier) a été transférée au Conservatoire de l'Agriculture à Chartres et fait l'objet d'une exposition temporaire. Une cinquantaine de pièces pour découvrir l'agriculture et l'alimentation du monde entier : Indonésie, Burkina Faso, Maghreb ou encore Mexique. Une autre partie se trouve au MuCEM, voir article page 9. 28 - Eure-et-Loir - COMPA, Conservatoire de l'Agriculture (Chartres) www.lecompa.com - 02 37 84 15 00

Actuellement et jusqu'au 1er avril 2013 à l'Ecomusée de la Bresse Bourguignonne

LES MORTIERS DE TERRE BRESSANS

La plus grande collection de mortiers jamais rassemblée par un musée. Ces objets de terre tendre ont autrefois servi à concasser céréales et légumes secs, réduire en poudre du gros sel, broyer des épices, préparer du tabac... Cet usage domestique ne les a pas empêchés de se parer de décors variés, d'épouser des formes raffinées, et d'être parfois conservés avec dévotion. Plus d'une centaine de mortiers sont ainsi mis en valeur par cette exposition au château de Pierre-de-Bresse. Tous les jours 10h-12h / 14h-18h, sauf samedi et dimanche matin. Entrée 7€, gratuit pour les moins de 18 ans. 71 - Saône-et-Loire - Ecomusée de la Bresse Bourguignonne www.ecomusee-de-la-bresse.com - 03.85.76.27.16 ecomusee.de.la.bresse@wanadoo.fr

FESTIVITÉS, SALONS, CONCOURS, RÉUNIONS

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE DE L'AFMA

Vendredi 23 novembre 2012 de 14h30 à 17h00, suivie de la visite du musée au Musée du Pays du Der 51 - Haute-Marne - Sainte-Marie-du-Lac-Nuisement

Les 16 et 17 janvier 2013 à Paris

SALON « MUSEUM EXPRESSIONS

Paris Porte de Versailles (Hall 8) accueillera « Museum Expressions », le salon de l'objet et du marketing culturels. Il vise les institutions culturelles, les musées qui cherchent à optimiser leur communication, à développer leurs publics, à faire évoluer l'offre de leurs boutiques, à améliorer la gestion de leurs sites, etc. L'ensemble des thématiques de la valorisation culturelle sont ainsi couvertes par les exposants. La liste des exposants et le programme des ateliers seront mis en ligne sur le site internet du salon début décembre 2012 et seront consultables. 75 015 - Paris - Porte de Versailles www.museum-expressions.fr 01 49 52 14 39 - musexpre@europ-expo.com

Du 23 février au 3 mars 2013

LE SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE, qui célébrera cette année sa 50^{ème} édition. 75 - Paris 15^{ème} - Porte de Versailles http://www.salon-agriculture.com

COLLOQUES, CONFÉRENCES, ATELIERS

Du 22 novembre 2012 au 16 mai 2013 à Paris

« HISTOIRE DES ARCHITECTURES PAYSANNES, MODERNITÉS DU PAYSAGE RURAL » :

Cours publics de la Cité de l'architecture et du patrimoine Ouverts à tous pour la septième année consécutive, ces cours publics illustrent l'histoire du bâti et ses héritages. Les 20 cours de ce cycle consacré à l'histoire des constructions de la France rurale auront lieu tous les jeudis soir à partir du 22 novembre 2012 et seront articulés autour de quatre chapitres : 1) D'où vient la maison paysanne ?, 2) Brève histoire de maisons paysannes, 3) L'art de penser la campagne et l'industrialisation du bâti et 4) Préservation des bâtis et aménagement des paysages ruraux. Ces thèmes seront développés par des historiens, ethnologues, ingénieurs agronomes, conservateurs du patrimoine et architectes. 75 - Paris 16^{ème} - Cité de l'Architecture et du Patrimoine www.citechailot.fr (onglet Auditorium) 01 58 51 52 94

LES JOURNÉES DU PATRIMOINE DE PAYS ET DES MOULINS, L'AFMA EST PARTENAIRE

Plus de 1500 sites à travers la France ont participé à la 15^e édition des Journées du Patrimoine de Pays et des Moulins en juin 2012, qui cette année était placée sous le thème principal : « Cuisine, terroirs et savoir-faire ».

Parmi eux, un total de 55 musées et sites, sympathisants ou liés à l'AFMA, se sont inscrits et ont ainsi pu profiter du programme de communication (dont quatre reportages au journal de 13h sur TFL, plusieurs sur France 3 Régions, une certaine dans la presse régionale) et d'un kit de signalétique afin d'attirer et orienter les visiteurs.

Plusieurs d'entre eux ont été cités et décrits dans le dossier de presse national, ou ont reçu la visite de journalistes. Plus généralement, malgré une météo défavorable, le visitorat a été très largement amplifié et le public présent était concerné. Grâce à l'enquête menée après l'événement, l'AFMA n'a enregistré que des retours positifs de la part des sites inscrits.

L'AFMA participe au Comité de coordination et au choix du thème 2013, qui doit être fédérateur pour les différentes entités organisatrices, dont celles concernées par le bâti rural. Les prochaines JPPM 2013 se dérouleront donc le week-end des 15 et 16 juin 2013 autour du thème : « Le patrimoine rond ». Nos adhérents sauront trouver des animations autour de divers éléments tels roues, poulies, récipients, balles rondes, pressoirs, moulins, tonneaux, pigeonniers, œufs, lavognes, tours du rouet, tours à bois, fruits ronds, fromages et autres produits ronds, etc... Ce qui laisse déjà place à l'imagination de chacun !

Pour en savoir plus sur les JPPM 2012 et le projet 2013 : www.jppm-associations-patrimoine.org et 4^{ème} page de couverture du présent Agrimuse

Bon de commande - Service librairie de l'AFMA

ou photocopie, à retourner à l'AFMA - 6, avenue de Mahatma Gandhi - 75116 Paris

Je commande exemplaire(s) de la revue

Agrimuse

- n° 4 : « Les archives de l'image du patrimoine rural »
 - n° 5/6 : « La qualité de l'accueil dans les musées d'agriculture »
 - n° 7/8 : Articles variés
 - n° 9/10 : « La faux, l'atelier et la dailhade »
 - n° 11/12 : « La biodiversité et la conservation du vivant dans le patrimoine rural »
- Prix public : 8 € - Prix adhérent : 6 €

Je commande exemplaire(s) de :

Le Guide du Patrimoine Rural en France

Sous la dir. de Claude Royer, 2002. Éditions La Renaissance du Livre. Prix public : 23 € - Prix adhérent : 15 €

Je commande exemplaire(s) de :

La Vie Agricole et Pastorale dans le Monde - Techniques et outils traditionnels

Mariel J.-Brunhes Delamarre, 1999. Éditions Glénat. Prix public : 32 € - Prix adhérent : 26 €

Je commande exemplaire(s) de :

Plantes et moulins à huile, hier et demain

Sous la direction de M. Gast, P. Marinval et F. Sigaut. Actes du colloque de Forcalquier, 1994. Éditions A.I.T.A.E. Prix public : 23 € - Prix adhérent : 26 €

Nom :

Prénom :

Organisme représenté :

Adresse :

.....

Tél. :

Courriel :

Je commande exemplaire(s) de :

A la fourneuille des jaus bianchés

C. Hongrois, avec le concours de l'AFMA, 1997. Éditions de l'Association Mémorial. Prix public : 20 € - Prix adhérent : 12 €

Je commande exemplaire(s) de :

Les boeufs au travail - volume 1

Sous la direction de F. Sigaut, J.-M. Duplan et N. Bochet. Actes de la journée d'étude de la Société d'Ethnozootechnie organisée avec l'AFMA, 1997. Prix public : 21 € - Prix adhérent : 14 €

Je commande exemplaire(s) de :

La forêt, un patrimoine en devenir - Quel musée pour la forêt ?

Actes des journées d'études du groupe thématique « Forêt et patrimoine » de l'AFMA, 2003. Prix public : 16 € - Prix adhérent : 11 €

Je commande exemplaire(s) de :

Bread and Wine - Historical, ethnological, technological and cultural parallels

Rapport du 16^e Congrès de l'Association International des Musées d'Agriculture (AIMA) sur le thème « Pain et Vin » Éditions Star Tipp (Roumanie), 2011. Prix public : 35 € - Prix adhérent : 30 €

Règlement d'un montant de euros

- Par chèque bancaire
- Par mandat administratif
- Par virement (voir modalités ci-dessous)
- Je souhaite recevoir une facture acquittée

Date et signature :

N.B : Les frais de port (France) sont inclus dans les prix indiqués ci-dessus. Étranger : nous consulter.

Bulletin d'adhésion à l'AFMA - Année 2012

ou photocopie, à retourner à l'AFMA - 6, avenue de Mahatma Gandhi - 75116 Paris

Lors de son adhésion, chaque nouveau membre reçoit les numéros d'Agrimuse de l'année en cours et peut acquérir les publications de l'AFMA au prix préférentiel réservé aux adhérents.

Nom :

Prénom :

Organisme représenté :

Adresse :

.....

Tél. :

Courriel :

- Je désire adhérer à l'AFMA
- Je suis déjà adhérent à l'AFMA et je souhaite régler ma cotisation pour l'année 2012
- Membre individuel : 30 €
- Membre institutionnel ou collectif : 60 €
- Membre bienfaiteur : 200 €

Paiement d'un montant de euros :

- Par chèque bancaire ci-joint, à l'ordre de l'AFMA.
- Par mandat administratif ci-joint.
- Par virement. Le virement doit être fait sur le compte de l'AFMA (merci de faire apparaître votre nom dans le libellé du virement). Titulaire du compte : Fédération des Musées d'Agriculture et du Patrimoine rural. Domiciliation : CRCA Neuilly sur Seine. Code banque : 18206. Code guichet : 00251. N° de compte : 25190154001. Clé Rib : 82.

Je souhaite recevoir une facture acquittée

Date et signature :

Journées du Patrimoine de Pays & des Moulins

1.500
ANIMATIONS
PARTOUT
EN FRANCE !

le patrimoine
ROND
15 & 16
JUN
2013

