

# la LETTRE de l'AFMA

association française des musées d'agriculture et du patrimoine rural

n°1 - janvier 2001

## EDITORIAL

En ce début d'année qui est aussi, on le sait, un début de siècle et un début de millénaire, il est tentant de se laisser aller à une rêverie sur le temps qui passe et sur l'avenir d'une civilisation qui célèbre aujourd'hui, en quelque sorte, un anniversaire. Les bouleversements qu'a connu le monde depuis une cinquantaine d'années nous y invitent, plus encore qu'une date qui est, au demeurant, arbitraire. Pour en rester au domaine qui nous préoccupe et nous réunit, celui de l'agriculture, il n'est pas possible de prévoir ce que sera celle-ci dans mille ans (la littérature de science-fiction elle-même s'y est peu essayée), pas plus que de concevoir la mémoire qu'auront nos descendants des temps archaïques que nous vivons aujourd'hui, et a fortiori d'imaginer ce que seront devenus en ces temps lointains les musées d'agriculture qui nous sont chers.

En revanche, le futur qui se dessine à l'échelle du siècle, s'il reste plein d'interrogations - voire de craintes - sur les destinées de notre agriculture et de notre alimentation, comme sur l'avenir de nos paysages et de nos campagnes, nous est assez proche et accessible - c'est celui de nos petits-enfants et arrière-petits-enfants - pour que nous puissions envisager et espérer avoir prise sur lui.

J'ose à peine rappeler, tant cette réflexion est banale, que le regard sur hier est indispensable pour préparer demain. Et pourtant c'est bien de cela qu'il s'agit pour nous gens de musées et gardiens d'une certaine mémoire. Par delà les motivations de chacun, l'action collective de l'AFMA et de ses membres vise à étudier, à connaître, à conserver, à préserver, à faire connaître les témoins matériels et immatériels d'un monde rural certes révolu mais dont la compréhension est nécessaire pour enrichir notre vision de l'avenir, ainsi que le rappelait dans une récente Lettre de l'AFMA notre ami Claude Moinet.

Quels que soient leur importance et leur statut, tous les musées d'agriculture sont des lieux de mémoire ; ils ont un sens. L'action de l'AFMA vise à faire en sorte qu'ils aient un avenir.

Au terme de ces brèves réflexions (que nous approfondirons bientôt lors d'une journée d'échanges et de débat), il me reste à souhaiter à tous les membres de l'AFMA une excellente année 2001 et beaucoup de satisfactions dans leurs opérations muséographiques et patrimoniales !

Claude Royer  
Président de l'AFMA

## Assemblée générale et voyage d'étude de l'AFMA en 2001

Lors de sa réunion du 17 janvier 2001, le bureau de l'AFMA a décidé de dissocier, cette année, l'A.G. et le voyage.

Après examen de différentes possibilités, le choix de la destination et de l'époque de notre voyage d'étude annuel s'est fixé sur la Bretagne, à l'automne.

Le voyage aura donc lieu très probablement dans le nord du Finistère, lors du week-end des 13 et 14 octobre 2001. Ce projet sera confirmé dans quelques semaines, mais il semble d'ores et déjà suffisamment assuré pour que vous réserviez ces dates.

## L'Assemblée générale de l'AFMA à Montpellier, le 26 octobre 2000

Quatre vingt six (86) adhérents sont présents ou représentés. Le président Royer ouvre l'Assemblée en présence de monsieur Louis Malassis, président d'Agropolis Muséum, qui nous accueille dans ses locaux, et de monsieur Georges Célerin, de l'Inspection Générale de l'Agriculture, représentant monsieur Jean Moulias au titre de l'Opération "Patrimoine Rural".

L'Assemblée adopte à l'unanimité le rapport moral et d'activités présenté par le président (nul besoin d'en rappeler ici le contenu qui est connu des adhérents - à quelques détails près - grâce à la publication régulière de *La Lettre de l'AFMA*).

Le renouvellement des membres sortants du Conseil d'administration donne les résultats suivants :

Germain Dalin, Claude Moinet, Pierre Vigreux (membres sortants), et Bernard Frétault sont élus à l'unanimité.

Jean Froc et Michel Munier (sortants) ne se représentaient pas. Une candidature a par ailleurs été refusée, à la quasi unanimité, pour cause de non paiement de cotisation. On trouvera ci-après la liste complète des membres du Conseil d'administration telle qu'elle s'établit après ces élections.

Une très large discussion s'engage ensuite sur la vie de l'AFMA. De nombreux thèmes sont abordés, en particulier :

- *La Lettre de l'AFMA*, notre bulletin de liaison, semble bien jouer son rôle, et sa parution régulière est appréciée.

Il faut donc continuer à respecter le calendrier, même si le nombre de pages varie quelque peu. Toutefois cette Lettre a un coût, qui pèse sur les finances de l'AFMA, et toute amélioration de la présentation passe par l'appel à de nouvelles sources de financement, spécifiques ou non.

- Les relations avec l'étranger et l'Europe, ainsi que notre représentation auprès des pouvoirs publics et dans le milieu associatif, constituent un domaine important de la vie de l'AFMA. Il faut assurer le plus et le mieux possible ces relations de l'AFMA avec son environnement.

- La création de groupes thématiques de réflexion et d'action devrait revenir à l'ordre du jour. Leur existence ne pourrait qu'enrichir la vie de l'AFMA. Le président rappelle à cet égard l'appel qu'il a lancé dans le dernier numéro de la *Lettre* pour réunir dans un tel groupe les musées de la vigne et du vin.

- En ce qui concerne les publications, les mois qui viennent devraient voir s'achever le travail concernant le manuscrit sur *l'huile* (colloque de Forcalquier), la réédition de notre *Guide du patrimoine rural*, la réunion d'une partie des communications du colloque sur la *bourse* à Triaize, une actualisation de l'annuaire des membres (enrichi des numéros de téléphone et adresses e-mail des adhérents qui le souhaitent, afin de favoriser les contacts entre nous).

- Une longue discussion s'engage sur la création d'un site Internet : est-ce pertinent ? Il semble que oui. Est-ce possible ? sûrement, mais à quel prix ? Ce site doit-il être uniquement réservé à l'AFMA ou résulter d'une collaboration avec le Musée des ATP ? être établi en commun avec des associations proches de nos préoccupations ? Le Conseil d'administration est chargé d'étudier ces questions et de trouver, dans les mois qui viennent, la solution la plus profitable à l'AFMA.

- Sur proposition du président, les membres présents répondent favorablement à l'idée de stages de formation et d'in-

formation sur les techniques d'archivage (documents, livres et revues) et sur les techniques de conservation. Ces stages, de courte durée (une journée ou une demie journée), pourraient avoir lieu au Musée des ATP.

Le président clôt l'Assemblée en remerciant les membres présents de leur participation à ces discussions qui tracent le programme de travail du Conseil jusqu'à la prochaine assemblée générale.

Germain Dalin  
Vice-président

## Entre mer et montagne, entre soie et vins le voyage d'étude de l'AFMA en Languedoc, les 26, 27 et 28 octobre 2000

La fin d'octobre fut belle cette année en Languedoc. De quoi goûter la magie des étangs comme les charmes sauvages des Cévennes, de quoi flâner entre vignes et mûriers, palettes si vastes de verts fanés, de rouges et de jaunes, un enchantement. Un beau moment de découverte pour la trentaine de membres de l'AFMA qui ont prolongé l'assemblée générale de Montpellier par notre voyage d'étude annuel dans ce pays riche de contrastes. Une grande diversité de paysages parcourus, un bel ensemble de musées visités illustrant la richesse des productions traditionnelles locales. Après la Lorraine, le Cotentin, la Brie, le Morvan... l'AFMA poursuit son Tour de France, à la rencontre du patrimoine mais

### Le nouveau Conseil d'administration (après l'assemblée générale du 26 octobre 2000, à Montpellier)

Mouette BARBOFF, 75019 - Paris  
Jean BARTIN, 18100 - Vierzon  
Corinne BEUTLER, 75004 - Paris  
Georges CARANTINO, 92160 - Antony  
Jean-François CHARNIER, Musée ATP, 75116 - Paris  
Germain DALIN, 78000 - Versailles  
Annie DAO, 34280 - Carnon  
Roseline FOUCAULT-BRONNER, 28250 - Digny  
Cozette GRIFFIN-KREMER, 92130 - Issy-les-Moulineaux (cooptée par le C.A le 8-12-00, en remplacement de Pierre DUCLOS démissionnaire)  
André LAURENT, 01370 - Saint Étienne du Bois  
Bernard MÉRIGOT, 91600 - Savigny sur Orge  
Claude MOINET, 38000 - Grenoble  
Françoise PASQUET, 58440 - La Celle sur Loire  
Henri PELLEGRINI, 06000 - Nice  
Jean-Jacques PÉRU, Écomusée, 93120 - La Courneuve  
Michel QUÉVRIN, 92350 Le Plessis-Robinson

Jean-Claude ROUYERAN, 34980 - Saint Clément de Rivière  
Claude ROYER, 71670 - Le Breuil  
François SIGAUT, 93130 - Noisy le Sec  
Charles TOUZAN, 31521 - Ramonville  
Pierre VIGREUX, 77420 - Champs sur Marne  
Philippe VOLUER, 55700 - Stenay  
Édouard DE LAUBRIE, Musée ATP, 75116 - Paris (membre associé)

#### Les membres du bureau sont :

Claude Royer, président  
Georges Carantino, vice-président  
Germain Dalin, vice-président  
Bernard Mérigot, trésorier  
Pierre Vigreux, trésorier Adjoint  
Corinne Beutler, chargée du suivi de la Lettre  
Cozette Griffin-Kremer, secrétaire (relations internationales, informatique)  
Françoise Pasquet, secrétaire, suivi des adhésions et des manifestations des adhérents  
Michel Quévrin, secrétaire, suivi des réunions  
François Sigaut, chargé des manifestations scientifiques

aussi des hommes qui le préservent, l'étudient et le font vivre. Notre première étape fut **Agropolis Muséum**, émanation muséographique d'Agropolis qui, aux portes de Montpellier, regroupe nombre d'organismes de recherche et d'enseignement en agronomie (ENSA, INRA, CIRAD, IRD, ...). Issu de la volonté, dans les années 80, de repenser les rapports entre le chercheur et le citoyen, Agropolis Muséum est né et vit de l'apport constant des chercheurs qui l'entourent dans les domaines de l'agriculture, de l'alimentation, de l'agroalimentaire, à l'échelle de la planète. Croisant les disciplines scientifiques, historiques et anthropologiques, c'est un musée atypique, fait d'objets mais aussi de beaucoup de photos, de textes, d'audiovisuels et de mises en scène. Il célèbre à la fois la grande richesse et la grande variété des agricultures du monde, la grande diversité des produits et des traditions alimentaires de l'humanité. Mais il veut aussi sensibiliser à l'inégalité des hommes face à l'alimentation, à la pléthore comme à la disette, aux différences des régimes nutritionnels entre pays, qu'ils soient du nord ou du sud. En cela c'est un musée engagé et précieux.

C'est sous la houlette de son fondateur, Louis Malassis, que nous avons parcouru ses différents espaces. D'abord la "Fresque Historique" qui présente les trois âges de l'alimentaire, des origines de l'homme à nos jours : l'âge pré-agricole des chasseurs, pêcheurs, cueilleurs, l'âge agricole avec les débuts de l'agriculture, les transferts des espèces végétales et animales d'un continent à l'autre et les apports de la découverte de l'Amérique, enfin l'âge agro-industriel dans lequel nous sommes, qui naît de la révolution industrielle, du règne de la machine et de la recherche scientifique. Puis "Paysans et paysages du monde" montrant la diversité des agricultures et des élevages en milieu aride ou humide, en extensif ou en intensif... autour de huit paysans du monde parlant de leur travail et de leurs outils. Sans oublier les façons dont ces agriculteurs secrètent la grande diversité des paysages agraires.

"Les aliments du monde" présentent les grandes familles d'aliments et les façons dont ils sont obtenus et consommés dans les différentes parties du monde : céréales, viandes, produits laitiers, légumes, épices, etc., dans leurs liens avec les agricultures, mais aussi avec les cultures et l'histoire. Dans le même ordre d'idée, deux autres sections du musée sont en préparation : "Les nourritures du monde" (qui portera sur les systèmes culinaires, les saveurs...) et "Toutes les boissons du monde" (où l'on en recensera tous les types techniques, où l'on parlera des modes de production et de consommation). Ces deux autres sections promettent d'être aussi riches que la première.

Toute cette pensée converge vers "Le banquet de l'humanité", grande table ronde autour de laquelle se retrouvent des femmes et des hommes de tous les continents, des plus riches aux plus démunis. C'est le lieu fort de ce musée. Là sont présentés, de façon originale, à la fois scientifique et artistique, les différents régimes alimentaires du monde et les formes qu'ont pris les repas à travers l'histoire et les cultures. Là sont montrées la diversité et l'inégalité alimentaires et ce qu'est le Défi Alimentaire pour la planète.

Changeant d'échelle, passant de la planète au terroir, nous sommes ensuite recentrés sur une succession de musées locaux illustrant parfaitement traditions et savoir-

faire dans leur lien avec une production vivante facteur de développement local.

Ce fut d'abord la visite du **Musée de l'Étang de Thau à Bouzigues**, où nous sommes partis à la découverte du travail des "paysans de la mer". Le maire de Bouzigues, Louis Higounet, et le Conseiller à l'ethnologie de la Région Languedoc-Roussillon, Christian Jacquelin, nous présentèrent la genèse de ce musée. D'abord un groupe de passionnés, une exposition temporaire sur la pêche, l'ostréiculture et la mytiliculture de l'étang de Thau, aux techniques tout à fait spécifiques. Puis l'exposition temporaire, présentée plusieurs étés de suite, devient vite permanente et s'enrichit. Recherches, maîtrises et thèses menées par des étudiants en ethnologie de la région nourrissent et étaient la démarche. Tout est mûr pour que se dessine un projet de musée qui rendrait compte de l'histoire et de la variété des techniques de pêche dans l'étang, ainsi que de la naissance et du développement de l'élevage des huîtres et des moules.

Ce musée est construit sur le port de Bouzigues où sont amarrées, patrimoine maritime vivant, des barques catalanes. Il présente, grâce à une belle mise en scène, à des dioramas et à une multitude de riches vitrines, la variété des techniques de pêche traditionnelles. Mais il montre aussi la genèse d'une ostréiculture très spécifique au début du siècle, où l'on a cherché à acclimater des naissains venus de l'Atlantique dans les eaux méditerranéennes. Huîtres collées au ciment, d'abord sur des pyramides de béton, puis sur des baguettes de bois de palétuvier et actuellement sur des cordes pendues en pleine eau dans l'étang, milieu très nutritif où les coquillages grossissent beaucoup plus vite que dans l'Atlantique. Genèse d'une production très vivante puisqu'il y a dans l'étang de Thau 2 100 hectares de parcs entretenus par 900 conchyliculteurs. Origine paysanne des ostréiculteurs, origine maritime des pêcheurs de l'étang, conflits d'usage, point de contact entre cultures maritime et rurale. Cette visite très riche fut l'occasion de bien des réflexions sur les marges du monde rural, sur la place que pourraient avoir dans nos rangs les musées liés à l'ostréiculture comme aux marais salants, productions très liées à l'agriculture par leur statut juridique, leurs liens avec le ministère de l'agriculture, leurs outils, leurs techniques, leur vocabulaire.

Il fallait, pour clore cette visite, passer aux travaux pratiques. Une dégustation d'huîtres et de moules dans un mas conchylicole, au bord de l'étang, nous a permis d'apprécier la saveur très spécifique de ces coquillages à la fois charnus et à la salinité marquée, différents de ceux de l'océan. Pas étonnant que Bouzigues ait reçu le label "Site remarquable du goût" !

Mais il était temps de retourner dans les terres. L'étape suivante fut la visite du **Musée des cloches et sonnailles d'Hérépian, dans l'Hérault**, associé à une fonderie de cloches toujours en activité, témoignage d'une industrie rurale traditionnelle en relation étroite par ses produits avec la vie des campagnes. Sonnailles et clarines des troupeaux, grelots des attelages et des chiens, cloches et carillons des églises, autant de sons familiers des villages d'antan.

A l'origine de ce musée, une fabrique de sonnailles et de cloches dont la direction est consciente de la valeur du patrimoine technique qu'elle possède et qui cède sa collection

d'outillage traditionnel et de pièces anciennes à la commune, à charge pour elle de créer un musée attenant à la fonderie, se réservant le droit d'utiliser pour le décor des cloches qu'elle fabrique les modèles présentés au musée. La disposition des lieux permet ainsi de visiter le musée municipal et la fonderie en activité où l'on peut voir couler le bronze en fusion et découvrir l'histoire de l'entreprise dont l'origine remonte au XVII<sup>e</sup> siècle.

Nous y avons été reçus par Pierre Laurence, spécialiste du pastoralisme et des savoir-faire liés aux sonnailles et aux cloches, l'un des animateurs du musée. Ainsi la double dimension, technique et ethnologique, sera présente dans cette visite.

Il s'agit d'abord de sonnailles, fabriquées en tôle d'acier doux, battues, découpées, pliées, cintrées, soudées ou serties selon les modèles, accordées par le fabricant avant d'être cuivrées grâce à la vaporisation de morceaux de laiton dans la coque d'argile dont on les entoure pour les mettre dans un four. Une technique bien particulière, clairement expliquée ici. Vient alors le moment fort de la visite devant une extraordinaire collection de sonnailles utilisées par les bergers des Cévennes, de Provence et des Pyrénées, sonnailles pour ovins, bovins, ânes ou chevaux. Nous découvrons, émerveillés, les différentes traditions de sonorisation des troupeaux, selon qu'ils sont en transhumance ou à l'estive, selon les régions, selon la sensibilité du berger. Sonorisation qui augmente l'effet de grégarité du troupeau, le stimule pour qu'il marche plus vite, aide le berger dans sa surveillance... une des dimensions de la culture pastorale. Ainsi en Provence seul un ovin sur dix est ensonnaillé ; il s'agit de bêtes remarquables qui mènent, tirent à droite ou à gauche. En Cévennes, par contre, toutes les bêtes sont ensonnaillées avec le même son, aigu pour les agneaux, grave pour les moutons et les brebis.

La visite se poursuit par les techniques de la fonte du bronze pour la fabrication des clochettes et des clarines, par l'explication de la fabrication des moules, en particulier celle, délicate, des moules pour grelot de bronze à bille métallique interne. Vient ensuite l'art noble de la fabrication des cloches et des bourdons d'églises : dessin et découpe du gabarit, détermination de la taille et de l'épaisseur selon la note à obtenir, construction du moule interne, fabrication de la fausse cloche de terre et de chanvre dont le bronze prendra la place, confection du moule externe et de l'attache. Tout un art complexe, très bien expliqué, et qui débouche sur l'essai de cloches au son splendide. En somme, la visite passionnante d'une belle réalisation née de la volonté partagée d'un industriel et d'une municipalité, qui semblent, hélas, maintenant se désintéresser tous deux quelque peu de ce musée désormais achevé. Un musée qui risque, par manque de moyens, de rester figé dans sa conception première, au côté d'une fonderie qui se recentre sur elle-même.

Nous n'allions pas sillonner un tel pays de vignobles sans nous arrêter dans un musée du vin. C'est un vieil adhérent de l'AFMA, Jacques Dressayre, qui nous accueille dans son "Musée dels Vinhairons" à Combejean-Pierrerie au cœur de l'Appellation Saint-Chinian. Un petit musée passionnant, l'œuvre d'une vie, l'aventure personnelle d'un enfant du pays, une riche collection d'outils et de matériels qui évoque les

tâches du vigneron, du travail à la houe à la taille et aux traitements, de la récolte au pressurage, de l'élevage du vin à sa consommation. Un accueil chaleureux autour d'un vin blanc élaboré par notre hôte, produit de la fermentation très lente d'un moût de cinsault, de grenache blanc et de grenache noir, selon une recette traditionnelle. Une belle visite, tout à fait dans l'esprit de l'AFMA, riche de découvertes et d'échanges.

La dernière partie de notre voyage d'étude, le troisième jour, fut consacrée aux Cévennes, la montagne pour les habitants de la plaine viticole. Pays rude, à l'aspect parfois sauvage, pays au sol pauvre, mais de riche tradition agricole, pays à l'important passé industriel et minier.

Deux musées importants ont retenu notre attention : le Musée des Vallées cévenoles à Saint-Jean-du-Gard et le Musée de la soie à Saint-Hyppolite-du-Fort, maillons d'une chaîne de musées qui, avec le Musée cévenol du Vigan, le Musée du Désert à Mialet, la Maison de la châtaigne à Saint-Martin-de-Boudaux, et bien d'autres, forment l'Écomusée de la Cévenne qui s'inscrit dans un ensemble plus large, le Parc national des Cévennes.

Au Musée des Vallées cévenoles, à St-Jean-du-Gard, nous avons été accueillis par Daniel Travier, son fondateur et directeur. Une belle aventure que la naissance de ce musée. Dès l'âge de 14 ans, Daniel Travier, très marqué par son grand-père - un vieux cévenol qui lui apprend la langue des ancêtres -, recherche et collectionne les objets, outils, meubles... du patrimoine cévenol. Il constitue ainsi une très importante collection illustrant la vie quotidienne de ces vallées ainsi que les activités agricoles de ce pays aux cultures en terrasses, l'exploitation de la châtaigneraie et le traitement des châtaignes, l'élevage du ver à soie, le travail du cocon, l'utilisation du fil et les productions du filage et du tissage local. Joignant à la collecte enquêtes et recherches, Daniel Travier publie en collaboration avec Jean-Noël Pelen, un livre incontournable, Le temps cévenol, dont le premier tome est consacré aux activités agricoles. Puis il constitue une association soutenue par un comité scientifique qui poursuit collectage et recherches. Cette association, à laquelle il lègue ses collections, ouvre alors un superbe musée dans une ancienne et belle auberge du XVII<sup>e</sup> siècle restaurée par la Ville. Le projet d'un musée plus vaste, avec une muséographie profondément renouvelée, est maintenant en cours d'élaboration... L'aventure continue.

Trois thèmes ont retenu particulièrement notre attention dans ce si riche musée : la construction et l'entretien des terrasses de culture, ainsi que la richesse de la collection d'outils de travail à bras du sol ; l'important ensemble de matériel lié à la récolte des châtaignes, à leur séparation des bogues, à leur séchage et à l'obtention de la farine ; la grande salle consacrée à la sériciculture traditionnelle, élevage de vers à soie sur table, incubateurs de cocons pour la production de la graine, vieux bac à dévider les cocons, matériel de filage et une magnifique collection de productions de la bonneterie de soie du XIX<sup>e</sup> siècle, production cévenole de grand luxe.

Le patrimoine lié à la châtaigne nous a particulièrement intéressé, sa valorisation étant à mettre en parallèle avec une relance de la production d'une châtaigne de qualité. Un projet de "route de la châtaigne" est en train de voir le jour, afin

de mettre en valeur ce patrimoine ainsi que les actions de rénovation de la châtaigneraie, son mode d'exploitation, les différentes façons d'en consommer le fruit et les produits locaux traditionnels dérivés.

La soie aura sûrement été un grand sujet de notre voyage d'étude. Le Musée des Vallées cévenoles nous y avait déjà sensibilisés ; la visite du **Musée de la soie à Saint-Hyppolite-du-Fort** nous a tout appris sur elle.

Ce musée fut créé en 1985 par Michel Costa, l'artisan du renouveau de la soie dans les Cévennes. Jeune instituteur, il lance d'abord une production pédagogique de vers à soie. Ce sera le début, en 1972, d'un mouvement de relance de la production accompagné de tout un travail de mise en valeur du patrimoine séricicole. Se développent alors un laboratoire de multiplication in vitro d'un mûrier hybride japonais caractérisé par deux pousses de feuilles successives, à Puechlong-Sauvé, une pépinière, la relance de la filature de soie à N.D. de la Rouvière, le musée de la soie de Saint-Hyppolite-du-Fort, les salles sur la soie des musées du Vigan et des Vallées cévenoles, l'aménagement muséographique de la magnanerie de la Roque à Molezon. Actions patrimoniales et relance de production se complètent dans une optique de développement culturel et économique local. Ce renouveau donne naissance aux "Chemins de la soie", une réflexion pour mettre en réseau tous les lieux européens liés à la soie, avec un double projet culturel et économique. Parallèlement se développe le projet "Eurochrysalide" réunissant producteurs cévenols, soyeux lyonnais, la Maison Hermès, avec l'aide de fonds européens pour une relance de la production et un projet de coopération Nord-Sud. Le domaine du Pradel, annexe du lycée agricole d'Aubenas (Ardèche) devant se lancer dans la production de la graine. Malheureusement ces deux projets n'ont pas pu devenir viables économiquement, et la relance de la production a maintenant échoué. Reste le travail patrimonial et pédagogique, dont le Musée de la soie est un beau fleuron. Il s'agit à la fois d'un musée scientifique et technique. Une présentation de l'anatomie et de la biologie du ver à soie fait comprendre son cycle de vie et son mode de production du fil. Puis, grâce à une succession de démonstrations, on suit le processus technique qui conduit de la graine à la chenille nourrie de feuilles de mûrier, au cocon et aux techniques de dévidage, puis à la préparation du fil de soie, au tissage, au tricotage. Les différentes races de vers à soie, les différents types de fil, les différentes façon de le tisser pour obtenir une grande variété de produits n'ont maintenant plus de secrets pour nous. Techniques anciennes et modernes se côtoient dans ce musée, coupé maintenant de toute production mais qui reste un merveilleux outil pédagogique.

Ainsi s'achève notre voyage d'étude. Il aurait pu se poursuivre encore tant cette région offre de lieux passionnants à découvrir. Nul doute qu'il aura marqué chacun des participants. Il aura ouvert à chacun de nombreuses pistes de réflexion qui ne peuvent qu'alimenter les débats à l'intérieur de l'AFMA. Quoi de plus sain pour une association comme la nôtre que les découvertes et l'échange ?

Georges Carantino,  
Vice-président

### Coordonnées des lieux visités

- Agropolis Muséum 951, av. Agropolis, 34394 - Montpellier cedex 5 tél. : 04 67 04 75 04	- Musée dels Vinhairons 34360 - Combejean-Pierrerue tél. : 04 67 38 07 69
- Musée de l'Étang de Thau quai du port de pêche 34140 - Bouzigues tél. : 04 67 78 33 57	- Musée des Vallées cévenoles 95, grande rue 30270 - St-Jean-du-Gard tél. : 04 66 85 10 48
- Musée des cloches et son- naillies - 34600 - Hérépian tél. : 04 67 95 39 95	- Musée de la soie 30170 - St-Hyppolite-du-Fort tél. : 04 66 77 66 47

## Hommage à Olivier de Serres

Un colloque international a célébré, les 27, 28 et 29 septembre 2000, au Domaine Olivier de Serres au Pradel en Ardèche, le quatrième centenaire de la parution du *Théâtre d'Agriculture et Mesnage des Champs*, ce texte fondateur de la science agronomique française publié à Paris en 1600. L'AFMA se devait d'y être présente afin de témoigner de son intérêt pour l'histoire de l'agronomie et de l'agriculture, mais aussi pour affirmer qu'en parallèle aux archives écrites les musées d'agriculture conservent la mémoire matérielle de notre agriculture et que ces collections si riches et si diverses d'objets, documentation vivante, doivent avoir aussi leur place dans les préoccupations des historiens.

Ce colloque, organisé par l'Association d'Histoire des Sociétés rurales et le lycée agricole Olivier de Serres d'Aubenas (Ardèche), a bénéficié de la collaboration de l'université Pierre Mendès-France de Grenoble, de celle de l'Institut national Olivier de Serres et du patronage de l'Académie d'Agriculture. Sa grande réussite fut de faire se rencontrer et dialoguer historiens de l'agriculture et de l'agronomie et agronomes, hommes de terrain. Le désir d'histoire de ces praticiens et chercheurs agronomes a été une heureuse découverte pour beaucoup. Cela ne peut que renforcer notre conviction que le musée d'agriculture doit s'offrir comme le lieu privilégié de rencontre et de collaboration entre les historiens, les ethnologues et les agronomes chercheurs ou praticiens, un lieu privilégié de médiation culturelle où l'on donnerait une épaisseur historique et ethnologique aux pratiques actuelles et aux apports de la science et de la technique.

La grande variété des participants à ce colloque a permis à l'AFMA de faire connaître son existence et son action à des personnes venant d'institutions et de milieux très différents, et d'exposer ses préoccupations de conservation et d'étude du patrimoine agricole à des acteurs très divers.

L'intitulé du colloque, "Autour d'Olivier de Serres, pratiques agricoles et pensée agronomique du néolithique aux enjeux actuels", laisse imaginer la grande diversité des communications. Leur grand nombre ne nous permet pas de les évoquer toutes.

Olivier de Serres, sa vie, son œuvre et son héritage furent

l'objet de plusieurs d'entre elles : "Le Personnage d'Olivier de Serres", "Olivier de Serres, acteur et témoin de l'agriculture de son temps", "Étude du Livre de Raison d'Olivier de Serres", "Le regard d'Olivier de Serres sur l'oléiculture", "L'économie domestique d'Olivier de Serres", "Olivier de Serres : un 'grand homme' du XIX<sup>e</sup> siècle".

Mais, en hommage à Olivier de Serres, le père de la pensée agronomique française, on sut aussi parler de l'agriculture des origines à nos jours.

Les contributions des archéologues furent très remarquables. La richesse des apports récents de l'archéologie à l'histoire de l'agriculture fut bien illustrée par de nombreuses communications : "permanences et innovations dans l'agriculture en France méridionale du néolithique à l'Antiquité romaine", "Le mythe de la charrue gauloise", "L'approche archéologique des champs antiques", "Pratiques agricoles de l'âge du fer au Haut moyen âge dans le nord du Bassin parisien"...

Les interventions des historiens balayèrent un champ très large : "Les agronomes latins", "Les légumineuses de l'Antiquité au XIX<sup>e</sup> siècle", "La transhumance inverse en Vivarais au moyen âge", "Jean Mouret et ses expériences d'agriculture en Terre de Ségala (1756-1762)", "Mathieu de Dombasle et la betterave à sucre", "La mise en œuvre des principes agronomiques au XIX<sup>e</sup> siècle dans le centre de la France"...

Un moment fort fut la rencontre agronomes-historiens où des agronomes traitèrent de sujets d'histoire avec leur regard spécifique et une grande compétence : "Olivier de Serres, une pensée et une œuvre originales", "Connaître, exploiter et préserver les sols, pratiques et sciences plurimillénaires", "Entre la physiologie et l'agronomie : la chimie, au cours de l'histoire".

Les agronomes surent se donner un moment de regard sur le temps présent. Les divers sujets qu'ils traitèrent reflètent bien nos préoccupations actuelles : "Agriculture, environnement et qualité des produits", "L'élevage entre sciences et technologie, nature et société", "Pour une agronomie des territoires", "Agronomie et agriculture durable", "Formes et fonctions de l'agriculture périurbaine"...

Face à la richesse de toutes ces communications, les échanges ne purent qu'être nombreux et passionnés entre les participants durant ces trois jours.

Conclure eut été impossible sauf à dire la qualité des interventions, la richesse des débats, la vivacité de la recherche en histoire agricole et agronomique, l'heureuse rencontre entre historiens et agronomes.

Il revint à Jean-Marc Moriceau, président de l'Association d'Histoire des Sociétés rurales, de clore les trois jours de ce passionnant colloque. Constatant la richesse de la recherche et l'immensité des champs à défricher, il appela de ses vœux la création d'une Université Française d'Agriculture, lieu pluridisciplinaire de formation, de recherche et de rencontre, mais aussi lieu d'accueil de fonds anciens d'archives comme d'une grande bibliothèque patrimoniale. L'AFMA se devait de souligner que le souci du patrimoine agricole, des témoins matériels de l'histoire de l'agriculture, devra impérativement faire partie des préoccupations de cette université. Puisse le projet de cette université, sans nul doute placée sous la haute protection d'Olivier de Serres, voir le

jour et le souci de l'AFMA être entendu !

Les participants ne pouvaient oublier que ce colloque se passait sur le domaine d'Olivier de Serres au Pradel, antenne du lycée agricole d'Aubenas. Là sont regroupés un CFPPA et l'*Espace culturel Olivier de Serres*. Ce domaine, acquis par l'État entre les deux guerres, rénové récemment, couvre une soixantaine d'hectares, soit la moitié du domaine initial. On y produit de manière pédagogique du vin et du fromage de chèvre, le Picodon, qui furent vivement appréciés. Des fouilles archéologiques récentes ont permis de retrouver trace des jardins d'Olivier de Serres, qui illustrent bien les recommandations du Théâtre d'Agriculture et qui devraient être reconstitués.

L'Espace culturel offre à la visite une succession de salles très scénographiées et un peu froides qui évoquent sous forme de textes et d'images, de photos et d'installations l'œuvre d'Olivier de Serres. On peut aussi visiter la chèvrerie expérimentale et la station de production de graines de vers à soie dont le travail devait s'inscrire dans le projet Eurochrysalide et qui n'a jamais fonctionné. On l'aura compris, le Pradel, domaine d'Olivier de Serres, est un lieu fort et incontournable.

Les Actes d'un colloque si riche se doivent d'être publiés. Ils le seront par l'Association d'Histoire des Sociétés Rurales pour les communications des archéologues, des historiens, et les exposés historiques des agronomes. L'Académie d'Agriculture publiera les communications à caractère purement agronomique.

Cet hommage à Olivier de Serres s'est poursuivi le samedi et le dimanche suivants par une série de manifestations pour le grand public qui connurent un grand succès. Ce fut d'abord l'inauguration officielle du Domaine Olivier de Serres, puis des animations sur trois thèmes : le mûrier, la soie et son ver ; l'amandier, l'amande et le nougat ; la vigne et le vin. Trois thèmes en relation très étroite avec le Théâtre d'Agriculture. Se succédèrent exposition sur la sériciculture, démonstration de filature et présentation d'élevage de vers à soie, conférences sur l'amandier, l'amande dans l'alimentation et l'histoire du nougat, exposition sur la vigne et le vin en Ardèche et vendanges populaires.

En somme, cinq jours d'un bel hommage à Olivier de Serres dont l'idée pourrait être reprise par nombre de nos musées tant son œuvre fut d'audience nationale.

G. Carantino

#### A lire :

Olivier de Serres, *Le Théâtre d'Agriculture et Mesnage des champs*, éditions Actes Sud, 1997.

#### Contacts :

- Domaine Olivier de Serres, Le Pradel, 07170 - Mirabel (tél. 04 75 36 76 56)

- Association d'Histoire des Sociétés rurales, président Jean-Marc Moriceau, Maison de la Recherche en sciences humaines, université de Caen, 14032 - Caen cedex (tél. 02 31 56 62 29)

- Académie d'Agriculture de France, 18 rue de Bellechasse, 75007 - Paris (tél. 01 47 05 10 37)

## "Fruits et légumes aux portes de Paris" : Un colloque entre histoire et ethnologie

La Courneuve, banlieue ouvrière, zone industrielle au nord de Paris. Qui croirait que nous sommes là dans la plaine des Vertus, importante et très ancienne zone maraîchère qui nourrissait Paris, lieu d'importantes créations variétales (choux gros des Vertus, oignon jaune paille des Vertus...) ? L'Écomusée de La Courneuve - où l'AFMA avait tenu il y a quelques années son Assemblée générale et fait son voyage d'étude - a axé son travail sur l'histoire technique et sociale du maraîchage dans la banlieue nord de Paris, puis a étendu son champ d'études et de collectage aux cultures fruitières et à l'ensemble de l'Île de France, un terroir extrêmement riche et divers tant la demande de la grande ville en produits frais a toujours été importante. Il a créé, dans une ancienne maison de cultivateur de La Courneuve, le Musée des cultures maraîchères. Il a collecté plus de 8.000 objets auprès de cultivateurs de toute l'Île de France, ainsi qu'une énorme documentation : archives, témoignages, enquêtes... On parle d'un projet de grand musée. Quel merveilleux défi qu'un musée de ce type au cœur de cette banlieue !

Après tant d'années d'enquêtes, de collectages et de recherches, il était temps de faire le point. Le moment d'un colloque était venu. Ainsi s'est tenu à La Courneuve, dans l'amphithéâtre voisin du Lycée professionnel Denis Papin, les 12, 13 et 14 octobre 2000, un colloque, "Jardiner ou produire : les productions fruitières et légumières en Région parisienne de 1650 à l'An 2000, histoire et ethnologie". Le choix d'un lycée professionnel n'était pas innocent. En effet, celui-ci offre aux jeunes une formation de mécanicien réparateur de matériel de jardin. Un partenariat avec l'écomusée offre aux élèves la possibilité d'étudier et de restaurer avec leurs enseignants des motoculteurs provenant des collections. Un bon moyen de revaloriser l'image d'une formation mal perçue. Ainsi, dans le hall du lycée, à l'occasion de ce colloque, était présentée par les élèves et l'écomusée une intéressante exposition de motoculteurs.

De nombreux sujets furent abordés pendant ces trois jours. Nous citerons en vrac : le système des murs à pêches de Montreuil, la production de raisins de Thomery, les productions fruitières de la vallée de Montmorency aux XVII<sup>ème</sup> et XVIII<sup>ème</sup> siècles, l'épandage des eaux usées de Paris, le jardinage aristocratique à la Belle Époque, les couches et les châssis, les panoplies techniques dans la plaine des Vertus, le problème de l'arrosage, l'apport de l'archéologie à la connaissance des traces horticoles enfouies, les anciennes variétés légumières, les "dynasties" maraîchères... avec, en prime, la visite commentée des importantes réserves de l'écomusée.

On aura perçu la richesse des thèmes abordés lors de ce colloque, l'importance de ce champ d'étude à peine défriché, la richesse du collectage, la force qu'aurait un projet muséographique ambitieux.

Nul doute que les Actes de ce colloque ne tarderont pas à paraître !

G. Carantino

Contact :

Écomusée de La Courneuve, Conservateur : Jean-Jacques Péru, 38, av. de la République, 93120 - La Courneuve (tél. 01 48 38 31 18)

## Le FAIR pêche en eau douce

Le FAIR - Festival Animalier International de Rambouillet - ne devrait pas être inconnu des membres de l'AFMA. Événement d'importance, c'est une des nombreuses manifestations que la Bergerie Nationale de Rambouillet offre au public d'Île de France dans le cadre de sa mission de rapprochement ville/campagne. Il a lieu tous les deux ans, pendant une semaine, à la fin septembre. Il articule une série de colloques, dont les thèmes relèvent du rapport entre l'homme et l'animal, avec un week-end d'animations grand public : nombreuses expositions, démonstrations en liaison avec le grand nombre d'animaux de la Bergerie Nationale, cette superbe ferme pédagogique.

C'est dans ce cadre qu'a eu lieu, le 23 septembre 2000, un colloque sur la pêche en eau douce en France : "Poissons, pêche et société : la place de la pêche dans la société et son évolution", en collaboration avec le Musée national des Arts et Traditions populaires, l'École de pêche de Rambouillet et le Conseil supérieur de la pêche.

Ce colloque s'inscrit parfaitement dans la démarche de recherche, de collectage et de partenariat que mène actuellement le Musée des ATP dans la perspective, en 2002, d'une grande exposition sur la pêche en eau douce en France. Il en est comme la préfiguration intellectuelle.

Ce colloque s'est aussi appuyé sur la coopération entre le Musée des ATP et la Ville d'Annecy qui a permis au Musée de conduire depuis plusieurs années un programme de recherche sur la pêche amateur et professionnelle dans le lac d'Annecy. L'important collectage opéré par le Musée dans le cadre de cette recherche a fait l'objet, à la Bergerie Nationale, à l'occasion du FAIR, d'une belle exposition accompagnée d'un Petit Journal, *Sur le Lac d'Argent*, qui est adressé à nos adhérents avec ce numéro de *La Lettre de l'AFMA*.

De nombreux thèmes furent abordés lors de ce colloque, articulés autour de trois axes : "L'histoire de la pêche et des techniques : du prédateur au producteur", "Les nouvelles représentations du pêcheur, du besoin au plaisir", "Le rôle social et éducatif de la pêche en eau douce, enjeux et perspectives".

Il nous est impossible de citer ici toutes les communications qui furent nombreuses, variées et riches. On les retrouvera dans les Actes de ce colloque que le FAIR devrait publier rapidement.

G. Carantino

Contact :

FAIR - Festival Animalier International de Rambouillet  
Bergerie Nationale - 78120 Rambouillet  
tél. 01 61 08 69 17

## À Arras, le CESTAR

Depuis 1989, le " Centre d'exposition sur l'agroalimentaire et l'environnement " conçoit et réalise des expositions temporaires et itinérantes sur l'agroalimentaire et l'environnement. En 2001, il ouvrira un grand centre d'exposition et de communication à l'entrée nord d'Arras, sur un site industriel réhabilité, au milieu d'un jardin de deux hectares.

C'est un véritable centre de culture scientifique sur l'agroalimentaire et l'environnement qui se met ainsi en place, avec un espace d'exposition permanente de 2.200 m<sup>2</sup> et un local d'exposition temporaire de 1.500 m<sup>2</sup>; à quoi s'ajoutent des espaces réservés à l'animation, aux enfants, des ateliers, un restaurant, des locaux techniques, des salles de réunion, des bureaux. Une grande structure de diffusion des connaissances est ainsi offerte au public, comparable en importance au COMPA de Chartres ou à l'Agropolis Muséum de Montpellier dont elle reprend certains thèmes.

Ce vaste projet est le fruit de la volonté commune de l'État, du Conseil régional du Nord - Pas de Calais, du Conseil général du Pas-de-Calais et de la Communauté urbaine d'Arras. Les acteurs de l'agroalimentaire et de l'environnement y ont apporté leur contribution.

Le CESTAR tient à la disposition des personnes intéressées trois expositions itinérantes : " Et l'eau ? ", " A table ! " et " Aux arbres ! ".

Voici, à titre d'exemple, ce qu'offre l'exposition " A table ! " (450 m<sup>2</sup>) :

Programme d'animations scientifiques pour les scolaires, vente d'un catalogue d'exposition, d'un dossier pédagogique. Le sujet est développé ainsi : " Manger : depuis que l'homme est sur terre, cette impérieuse nécessité vitale s'est imposée à lui, sans relâche. Grâce à l'invention de l'agriculture, l'homme a appris à prévoir ce qu'il allait manger demain. " A table ! ", c'est des pièces de collection et des dioramas qui racontent l'histoire de l'alimentation. C'est aussi une citrouille géante autour de laquelle on tourne pour découvrir comment on passe de la terre à la table. Des vidéos, des jeux informatiques sur les aliments et sur la cuisine, des manipulations sur la composition chimique des aliments permettront au public de découvrir les filières agroalimentaires et la relation de l'aliment à la santé, le tout dans un environnement scénographié. "

L'exposition " Aux arbres ! " (400 m<sup>2</sup>) offre elle aussi des animations scientifiques pour les scolaires, à quoi s'ajoute la vente d'un catalogue d'exposition, d'un dossier pédagogique et d'un CD audio. " Aux arbres ! ", " C'est un arbre magique qui ouvre son tronc, déploie ses feuilles à l'ombre de totems érigés en l'honneur des arbres, un théâtre d'automates qui raconte l'histoire de la forêt, un chemin où des silhouettes étranges racontent des contes et des légendes, des dioramas qui montrent comment était la forêt au temps du charbon, des manipulations très spéciales qui aident à identifier le bois, des jeux interactifs pour comprendre comment fonctionne la forêt ou comment on construit en bois, des collections d'outils, d'insectes et de fossiles... et puis des films, un spectacle vidéo-diaporama, des photos d'art et de superbes panneaux didactiques ".

Pour toute information concernant le contenu et les modalités

de location de ces expositions, on peut contacter le : CESTAR, 25 boulevard Schuman, 62000 - ARRAS ; tél. : 03 21 21 59 59. (fax : 03 21 21 59 58).

Par ailleurs, dans le cadre de l'enrichissement de ses collections et d'expositions temporaires, le CESTAR est à la recherche de publicités anciennes (plaques émaillées, affiches, enseignes) concernant l'agriculture, l'alimentation, les industries agroalimentaires.

Pour son centre permanent, il réunit également une documentation sur les calendriers des travaux agricoles au Moyen Age et à l'époque moderne.

Contact : Mr Piero Grasso, Conservateur du CESTAR, au 03 21 21 59 51.

C. Royer

## L'Écomusée du Pays de la Roudoule

Le Pays de la Roudoule se situe à une soixantaine de kilomètres de Nice, sur l'axe routier (RN 202) reliant le département des Alpes Maritimes à l'Isère. Il intègre sept communes (Puget-Théniers, Entrevaux, La Croix-sur-Roudoule, Saint Léger, Puget-Rostang, Auvare et Rigaud).

Depuis sa fondation en 1986, l'Écomusée du Pays de la Roudoule concourt à développer un tourisme intelligent dans une optique de développement rural durable. L'année 2000 a vu la création du sentier de découverte sainte Catherine à Puget-Rostang. Ce sentier, invitation à l'école buissonnière, permet de comprendre au travers des thèmes suivants : culture en terrasses, lutte contre l'érosion, correction torrentielle, reboisement, sylviculture, comment en moins d'un siècle l'action de l'homme s'est modifiée. Ainsi un paysage, cultivé à l'adret et érodé à l'ubac, s'est transformé pour le premier en friche du fait de la déprise agricole, pour l'autre en une forêt de pins noirs d'Autriche. L'Écomusée du Pays de la Roudoule s'attache également à la redécouverte de ce terroir qui, au début des années 1960, avait connu un seuil critique de dépopulation : 24 habitants à Puget-Rostang, alors qu'au dernier recensement ce village en compte 114, pour une moyenne d'âge de 41 ans.

Les collections, réparties dans plusieurs "maisons", sont rythmées par les travaux agricoles et artisanaux de la vallée. La Maison de l'Écomusée, à Puget-Rostang se consacre à la vie quotidienne et à l'artisanat. La Maison de la Mine, à La Croix-sur-Roudoule (hameau de Léouvé), évoque l'éclair de la révolution industrielle ; entre 1860 et 1886, plus de 70 % du cuivre français fut extrait de ce site. À Saint Léger, l'Escolo, qui respire l'encre violette, présente un espace dédié à l'agriculture et à la forêt. La Maison du Miel, à Rigaud, illustre le savoir-extraire des anciens et des nouveaux apiculteurs. Enfin, à Puget-Théniers, la Maison de Pays, vitrine des producteurs, ouvre la porte aux visiteurs à la recherche d'un nouveau souffle, loin de la Côte.

Le 1er mai 2001, l'Écomusée inaugurera une exposition intercommunale sur un thème, ô combien source de questionnement : l'eau. Cette exposition, "au fil de l'eau", mettra en évidence les réseaux de canaux d'irrigation, les zones

cultivées arrosées, les rapports entre l'homme et l'eau au fil du temps... L'Europe a bien compris que la valorisation du patrimoine était l'une des clés de voûte du développement rural, et soutient les actions de l'Écomusée au travers du programme Leader II. Sur le site enchanteur de la ferme de Bertrik (sur la commune d'Auvare), l'Écomusée s'est tourné vers l'avenir. Dans le cadre du programme européen Proterra, il a expérimenté diverses méthodes de construction de murs de terrasses. Ce site sera prochainement agrémenté d'un sentier des senteurs, où l'usage de la flore primera sur la botanique. Enfin, pour que ce Pays ne retombe jamais dans l'oubli, un site Internet vous invite à le découvrir et à en devenir les ambassadeurs : [http : //www.ecomusee-roudoule.com](http://www.ecomusee-roudoule.com)

Philippe Thomassin

Écomusée du Pays de la Roudoule, 06260 – Puget-Rostang  
tél. : 04 93 05 07 38. Fax : 04 93 05 13 25  
e-mail : [roudoule@enprovence.com](mailto:roudoule@enprovence.com)

## Thomery : un projet de musée pour le raisin de table

L'Association de Préfiguration du Musée de la Vigne de Thomery fut créée en 1990 dans le but de sauvegarder et de valoriser le patrimoine et la mémoire technique et sociale des vigneron de ce petit village des bords de Seine, près de Fontainebleau.

C'est en effet une tradition bien spécifique qui est née à Thomery à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle et s'est éteinte, victime de la concurrence des productions du sud, dans l'entre-deux-guerres. Culture du chasselas de Fontainebleau en treilles sur des kilomètres de murs, conservation des grappes par la méthode sèche, puis humide, permettaient de mettre sur le marché de luxe un excellent raisin de table jusqu'au printemps.

Transfert technologique, transfert variétal, déplacement des hommes... des liens se créèrent avec Moissac où se développa dès la fin du XIX<sup>e</sup> siècle une production de chasselas de qualité qui, progressivement, supplanta celle de Thomery. Les liens ont été renoués par les passionnés du patrimoine et de la mémoire de ces deux lieux forts de la production du raisin de table. Thomery a communiqué à Moissac son désir de musée. Un musée du raisin devrait naître bientôt à Moissac, la "Maison du Chasselas", bien avant celui de Thomery promis par le maire, après la restauration de l'église, dans le cadre du prochain contrat de plan.

L'assemblée générale de l'Association de Préfiguration du Musée de la Vigne de Thomery s'est tenue en novembre dernier. C'est toujours l'occasion de présenter en détail au public les nouvelles acquisitions qui viennent enrichir les collections déjà importantes du futur musée. Cette assemblée générale est aussi l'occasion de projections de films amateurs ou professionnels liés à la production du raisin de Thomery et à la vie sociale de cette communauté de vigneron.

Les films présentés cette année étaient d'un intérêt excep-

tionnel. Leur sauvetage fut toute une aventure. La photo d'un vigneron de Thomery taillant sa treille, découverte dans un livre, mit la puce à l'oreille de nos chercheurs. Il était mentionné qu'elle était tirée d'un film du ministère de l'agriculture. L'enquête auprès de la cinémathèque du ministère fut difficile. Enfin la bobine fut retrouvée, dans un piteux état. Elle contenait deux films, de plus d'une heure en tout, "La production de raisin de table" tourné à Thomery et à Moissac en 1925 et 1926, et "Le raisin" tourné à Thomery en 1925. Ces deux films faisaient partie du catalogue de la cinémathèque pédagogique voulue par le ministre Queuille pour les établissements d'enseignement agricole. Une mine de documents à sauver qui devrait vivement intéresser nos musées. Ces films étaient en mauvais état, la numérisation a permis de les restaurer et de les transférer sur DVD. Une vraie réussite qui devrait servir d'exemple.

Cette association dynamique multiplie les initiatives intéressantes. Elle a réédité un document de base, écrit par Rose Charmeux, l'inventeur de la méthode de conservation du raisin "à raffe fraîche" : *La culture de la vigne en treilles*, publié en 1865. Elle est surtout à l'origine d'un excellent guide, *Collections et recherches*, rédigé par son président, Michel Pons. Ce guide recense toutes les opérations réalisées au cours de l'année pour le soin de la vigne et du raisin, en indiquant tous les outils et le matériel utilisés. Il évoque tous les documents liés à l'histoire de cette production. Il se veut un guide pour sensibiliser les héritiers de ces vigneron à leur patrimoine, les inciter à reconnaître les objets, à les conserver. Un très précieux outil pour le collectage.

Si nous évoquons si largement le travail de cette association de Thomery, c'est qu'il nous paraît exemplaire. Son souci de se mettre en réseau avec d'autres groupes qui, en France, travaillent sur le même thème est bien dans l'esprit de l'AFMA à laquelle vient d'adhérer son président. Qu'il nous soit permis de rêver à un réseau actif de musées autour du raisin de table. Un thème plein de saveurs.

G. Carantino

Contact : Association de Préfiguration du Musée de la Vigne de Thomery - Président : Michel Pons  
110, rue de By - 77810 - Thomery

## Le moulin de Pont des vents à Montfleury (Jura)

Situé au sud du département du Jura, dans la "Petite montagne", ce moulin à eau du XIX<sup>e</sup> siècle – inscrit à l'Inventaire Supplémentaire des Monuments Historiques – a été remis en fonctionnement et propose de découvrir deux activités complémentaires : la meunerie, pratiquée habituellement dans ce type d'établissement hydraulique, et la fabrication de pain cuit au feu de bois. Un jeune couple présente les deux activités : Christine raconte l'histoire et le fonctionnement du moulin, Bruno explique la fabrication des farines et la boulangerie.

Alors que son activité s'est arrêtée en 1975, le moulin est légué à la commune en 1995 par la veuve de l'ancien meunier, à condition de le maintenir en état. En 1996,

l'ADAPEMONT (Association pour le développement et l'aménagement de la Petite Montagne) fait l'inventaire des collections (plus de 300 objets) et en juillet 1998 le moulin est ouvert au public par ses deux locataires.

Les turbines "Fontaine", installées en 1869, actionnent quatre paires de meules dont une pour le maïs. Situé sur une dérivation du Suran, le moulin dispose d'une hauteur de chute de 3 mètres. Le démarrage des turbines munies de 12 clapets est un moment important de la visite. Celle-ci commence dans la boulangerie avec l'enfournement des deux types de pains proposés à la vente ; elle se termine par une vidéo qui retrace la mise en valeur du moulin et les activités proposées aux scolaires et aux adultes.

Le moulin est ouvert tous les jours en juillet et août ; le mercredi, vendredi, samedi, dimanche en avril, mai, juin et septembre ; les samedi et dimanche d'octobre à mars ; fermé en janvier et février. Visite guidée à 18 heures et libre de 16 à 18 heures. Vente des produits à partir de 16 heures. Accueil de groupes et de scolaires sur rendez-vous.

Contact : Moulin de Pont des vents, "Au fil du son",  
39320 - Montfleur ; tél.-fax : 03 84 44 33 51.

Catherine Deloche

## Livres et revues

- *Savoir-faire artisanaux et industriels*. Éditions du CNFPT, 2000, 150 F. (ISBN : 2-241431878-9).

Cet ouvrage collectif de 167 pages, illustré de photos noir et blanc et enrichi d'une bibliographie, est l'œuvre conjointe de la Fédération des parcs naturels régionaux de France, de la Direction de l'architecture et du patrimoine au Ministère de la Culture, et du Centre national de la fonction publique territoriale.

Stéphane Adam et Sylvie Gauchet pour la Fédération des parcs, Denis Chevallier pour la Direction du patrimoine, et Colette Grandclaudon pour le CNFPT (et par ailleurs membre de l'AFMA) ont assuré la direction - et pour une très large part la rédaction - de ce livre qui présente un bilan synthétique des nombreuses recherches et réflexions qui, depuis plusieurs années, se sont attachées à mieux connaître et mettre en valeur les savoir-faire artisanaux et industriels. Nombre de ceux-ci concernent le monde rural, à la fois par leur histoire et par leur implantation actuelle.

Le titre, qui fait référence aux savoir-faire *industriels*, ne doit pas masquer l'intérêt de cet ouvrage pour les membres de l'AFMA ; en effet, c'est bien aux territoires ruraux et au *patrimoine rural* qu'il est essentiellement consacré. En témoigne d'emblée la partie consacrée aux "Récits d'expériences". Parmi les 21 expériences, évoquées sous trois thèmes (savoir-faire et conservation du patrimoine, savoir-faire et stratégie d'entreprise, savoir-faire et territoire), plusieurs correspondent aux préoccupations des membres de l'AFMA : la Fonderie de cloches d'Hérépian (visitée en octobre dernier lors de notre voyage d'étude en Languedoc), la coopérative agricole de vannerie de Villaines-lès-Rochers en Touraine, la valorisation des maisons en terre dans le PNR des Marais du Cotentin et du Bessin, la SCOP

Ardelaine et son musée didactique sur la filière laine à Saint-Pierre-ville en Ardèche, le réseau de visites de fermes en Pays de Roquefort, pour ne citer que celles-là.

Ces récits d'expériences - qui illustrent en particulier les problématiques de conservation et de transmission du patrimoine, ainsi que l'intérêt du renforcement du lien entre territoire et savoir-faire - sont précédés d'une première partie qui définit les "enjeux pour le patrimoine, les entreprises et les territoires". Cette partie ne peut qu'intéresser les membres de l'AFMA qui, non contents de réunir, de présenter, d'étudier ou de visiter des collections, se sentent concernés par l'ouverture à des publics divers, la création de manifestations culturelles, le renouveau économique des territoires, le développement local, la sauvegarde et la transmission des savoir-faire, la renaissance d'activités traditionnelles et la revitalisation des pays, le renforcement de l'identité locale ou professionnelle...

Dans la troisième partie, consacrée à "la médiation culturelle des savoir-faire", notre amie Colette Grandclaudon consacre quelques pages fort intéressantes aux initiatives muséales dans leur rapport avec le développement économique. C'est à elle également qu'on doit la quatrième partie, intitulée "Collectivités territoriales, État, groupes économiques et sociaux : un dialogue renouvelé". La place manque ici pour rendre compte en détail de ces quelques cinquante pages qui traitent pour une large part de la formation professionnelle et de ses nouvelles perspectives dans le cadre du remodelage des conditions du développement local qu'induit la territorialisation de l'action publique. Les chefs de projets, les élus locaux, toutes les personnes engagées dans des opérations de sauvegarde et de valorisation des savoir-faire traditionnels trouveront ici des informations précieuses pour l'action concrète.

Au total, c'est un ouvrage qui vient très utilement éclairer une dimension essentielle du patrimoine, celle des savoir-faire, tout en aidant les acteurs locaux à mieux comprendre les outils qui favorisent la transmission et la valorisation de ces savoir-faire dans le cadre des actions publiques territorialisées.

C. Royer

- Jean-Louis Clade, *La vie des paysans franc-comtois dans les années 50*. Éditions Cabédita, 184 pages, 149 F.

On sait combien les lendemains de la seconde guerre mondiale, et plus précisément les années 50, furent une époque de bouleversements pour l'agriculture et la campagne françaises : développement sans précédent de la mécanisation et de la motorisation, exode rural... préfiguration, ou plutôt prémices d'une agriculture qui allait bientôt devenir industrielle, avec les conséquences que l'on connaît aujourd'hui.

J.L. Clade, professeur, ancien président de l'association "Folklore comtois" et animateur pédagogique du Musée de Plein air de Nancray, a vécu ces mutations dans un petit village de Haute-Saône ; il les a, plus tard, étudiées et analysées. Il en offre aujourd'hui un tableau précis et vivant qui, par delà l'exemple comtois, ne peut manquer d'intéresser tous ceux que préoccupe le passé récent de notre agriculture.

C. Royer

Nous avons reçu de Mr Michel Arrambourg, président de l'Association Historique de Marcoussis :

- *Marcoussis (Essonne)*, Inventaire Général, collection "itinéraires du patrimoine", 2000. Textes de Brigitte Blanc, photographies de Philippe Ayraut. 50 pages, 83 photographies, plan, carte, biblio., 30 F. (ISBN : 2-905913-29-0).

Ce qui intéressera surtout les adhérents de l'AFMA dans ce beau village d'Ile-de-France à 25 km au sud de Paris, c'est moins son prestigieux passé médiéval et le souvenir des artistes, tels Corot, séduits par ses paysages rustiques, que son passé maraîcher. En effet, l'économie de Marcoussis est restée longtemps tournée vers l'approvisionnement de la capitale en fruits et légumes. Sis dans une petite vallée de la partie orientale du Hurepoix, Marcoussis offrait sous l'Ancien Régime un paysage de bois, de cultures céréalières et de vignobles. Dès 1812, une partie des vignes, des bois et des pâtures, est convertie en cultures de légumes primeurs et de fleurs. A la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, la disparition de la viticulture – pour cause de phylloxéra – et la pression du bâti se conjuguent avec l'accroissement du marché parisien pour provoquer un développement des cultures légumières de plein champ et des vergers. Dans ce contexte, la culture de la fraise est devenue la grande spécialité du village (150 hectares en 1892) jusqu'à sa disparition progressive à partir des années 30 (1 hectare en 1974).

L'habitat rural – qui remonte pour l'essentiel aux XVIII<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> siècles – reflète aujourd'hui encore ce passé campagnard que l'on peut découvrir par un "circuit agricole et maraîcher" offert aux promeneurs curieux du patrimoine.

Pour ceux qui voudraient mieux satisfaire encore leur curiosité, signalons que la documentation est consultable sur rendez-vous à la DRAC, au Centre de documentation du patrimoine et de l'architecture, 127, avenue Ledru-Rollin, 75011 - Paris, tél. 01 56 06 51 30.

C. Royer

- Dossier "moulins de l'Hérault" n° 19 (18 juin 2000), consacré à : "Martinets et artisanat du cuivre à l'époque moderne et contemporaine".

Au sommaire :

Martineurs et chaudronniers de la communauté de Saint-Guilhem-le-Désert,

Reproduction intégrale du tome 1 (3<sup>e</sup> trimestre 1960) de la "Revue d'histoire de la sidérurgie",

Plâtrières, fours et moulins à plâtre dans l'Hérault,

La papeterie de Saint-Laurent-le-Minier, historique et documents,

Les moulins de Saint-Bauzille-de-Putois,

Les moulins de Carabottes (Gignac)

*On peut se procurer cet ouvrage (au prix de 130 francs ; 160 francs franco) en s'adressant à : Arts et Traditions Rurales, Domaine des Trois Fontaines, 34230 - Le Pouget ; tél. : 04 67 88 71 01 ; fax : 04 67 88 71 13.*

- Dossier "mesure du temps" n° 3 (18 juin 2000) qui regroupe cinq thèmes :

1. Inventaires (inventaire des cadrans solaires de l'Hérault),

2. Aspects de la mesure du temps par le soleil (cadrans solaires dits "canoniaux", deux cadrans solaires romain et

gallo-romain dans l'Hérault, cadrans solaires du Rouergue, etc.),

3. Horloges d'hier (deux appareils horaires au 13<sup>e</sup> siècle, une hypothèse au sujet de l'invention de l'horloge à échappement),

4. Horloges aujourd'hui (sur quelques horloges anciennes de Montpellier, les horloges comtoises, restaurations à l'église de Lacoste)

5. Documents sur la vie des cloches (décret de la Convention nationale du 23 février 1793, textes légaux régissant les sonneries de cloches (société française de campanologie)).

*On peut se procurer cet ouvrage (au prix de 120 francs ; 150 francs franco) en s'adressant à : Arts et Traditions Rurales, Domaine des Trois Fontaines, 34230 - Le Pouget ; tél. : 04 67 88 71 01 ; fax : 04 67 88 71 13.*

C. Royer

### Nous avons reçu également :

- du Musée rural Berry-Marche, à Boussac (Creuse), un petit livre de 127 pages intitulé *Les moissonneurs de l'univers*. Son auteur, Marinette Aucouturier-Jeannot est cofondateur de ce musée dont elle évoque, en quelques pages préliminaires, les buts et la philosophie en le situant dans son environnement culturel et patrimonial. L'essentiel du livre constitue un vaste et rapide survol de l'évolution historique de l'outillage et du machinisme agricoles, à quoi s'ajoute, en deuxième partie, une trentaine de pages consacrées à l'évolution de la condition paysanne depuis le XVI<sup>e</sup> siècle, plus particulièrement dans la Creuse natale de l'auteur. La démarche paraît ambitieuse, mais l'auteur précise, dans l'avant-propos, que son exposé "n'a pas la prétention de concurrencer l'historien sur son propre terrain" et ne vise qu'à confronter mémoire d'autrefois et sensibilité d'aujourd'hui, à mettre en perspective les outils et machines réunis dans le musée, à brosser un tableau où "chacun trouvera, sans doute, un maillon de vécu, de réel ou d'imaginai-re, qui lui manquait pour comprendre l'empreinte qu'ont laissée ces témoins du passé, qui sont censés 'ne pas avoir d'histoire'".

C. Royer

*Musée rural Berry-Marche, 16, rue Gustave Gibard, BP 38, 26300 - Boussac. - Tél. 05 55 65 86 94*

(Lors des "Rencontres en Creuse" des 16-18 juin 2000, plusieurs membres du CA de l'AFMA avaient fait une très intéressante et agréable visite de ce musée qu'il faut absolument aller voir si l'on passe dans cette région)

- reçu aussi de l'Association des Amis de la Maison du Kochersberg à Truchtersheim (Bas-Rhin) le n° 42, Hiver 2000, de sa revue semestrielle *Kocherschbari*. On y trouve un intéressant article sur "La culture du tabac au Kochersberg notamment au XVIII<sup>e</sup> siècle" et divers articles sur la vie rurale de cette région d'Alsace, en particulier sur les "cloches volées et cloches nouvelles au XVII<sup>e</sup> siècle", sur les traditions de Noël en Alsace, sur les "hommes de feu" (*firige Manner*, variété alsacienne de

revenants), sur les essuie-mains de parade (*Dierzwal*), à ne pas confondre avec les cache-torchons (*Ewerhandtuech*)...  
L'association est domiciliée :  
4, place du marché, 67370 Truchtersheim  
Adresse postale : 5, rue des rosiers, 67370 Offenheim  
Tél. 03 88 69 85 84

75116 Paris ; tél. 01 44 17 60 00, poste 70 01  
fax 01 44 17 60 60 : e-mail : [sef.atp@culture.gouv.fr](mailto:sef.atp@culture.gouv.fr)  
Ou Sylvie Malsan, tél/fax 01 45 26 63 32 ;  
e-mail : [s.malsan@wanadoo.fr](mailto:s.malsan@wanadoo.fr)

### Session de formation de la SEF

Comme chaque année, la Société d'Ethnologie Française organise une "session d'actualisation des connaissances en ethnologie de la France". Celle-ci aura lieu les 21, 22 et 23 mars 2001 au Musée des Arts et Traditions populaires. Parmi les conférences prévues au programme on notera en particulier : "L'ethnologie de la France au présent : thèmes, terrains, tendances", par Guy Barbichon, président de la SEF ; "Recherches ethnologiques en alimentation", par Rolande Bonnain ; "Le film ethnographique, instrument de recherche et de restitution", par Jean Arlaud, professeur à l'université de Paris VII ; "Ethnologie du Midi français et du monde méditerranéen", par Jean-Yves Durand ; "Formes de socialisation de l'activité agricole en France et en Afrique du Sud", par Catherine Laurent, chargée de recherche à l'INRA, etc.

Pour plus d'informations sur le programme et les conditions d'inscription, contacter :  
Guy Barbichon, MNATP, 6 av du Mahatma Gandhi

### "La Route des Cuisines, Voyages culinaires"

C'est une initiative probablement première du genre en France que nous fait connaître M. Didier Chabrol dont nous reproduisons ci-après un courrier de novembre dernier :  
"Dans le cadre d'une diversification d'activités et dans le prolongement des recherches menées à Agropolis-Muséum sur les cuisines et les nourritures du monde, je propose en 2001 une série de voyages de pratique culinaire dans plusieurs pays. En Inde, au Maroc, en Turquie, des séjours d'une semaine (deux semaines en Inde) pendant lesquels nous pratiquerons la cuisine locale trois heures par jour permettront à des passionnés de pénétrer en profondeur une culture culinaire différente".

Une belle plaquette présente en détail les programmes des différents séjours. Pour l'obtenir ou pour tout renseignement, s'adresser à :  
Didier Chabrol, 210, rue de Sicile, 34080 - Montpellier  
Tél. 04 67 04 75 86 (mob. 06 12 29 70 81)  
e-mail : [chabrol@agropolis.com](mailto:chabrol@agropolis.com)  
web : [www.laroutedescuisines.com](http://www.laroutedescuisines.com)

Chers adhérents, aidez-nous à gérer efficacement l'AFMA !

**Veuillez renouveler votre adhésion au plus tôt**

La cotisation reste inchangée :  
membre individuel : 150 F  
membre institutionnel ou collectif : 200 F  
membre bienfaiteur : 1.000 F. et plus

Veuillez envoyer votre règlement (à l'ordre de l'AFMA) à :  
Bergerie nationale, Secrétariat de l'AFMA, 78120 - Rambouillet

MERCI !

La Lettre de l'AFMA - n° 1 - janvier 2001  
Responsable de la publication : Claude Royer  
Maquette et mise en page : Chantal Creusot, Service Multimédia  
de la Bergerie Nationale de Rambouillet

La Lettre de l'AFMA est le bulletin de l'Association française des Musées d'Agriculture et du Patrimoine rural.  
Siège social : Musée national des Arts et Traditions populaires, 6 av. du Mahatma Gandhi, 75116 Paris  
Secrétariat : Bergerie Nationale, 78120 Rambouillet.