

# La Lettre de l'AFMA

association française des musées d'agriculture et du patrimoine rural

N° 2 – juin 2001

## Sommaire :

- éditorial : Et demain ? (G.Dalin)
- voyage de l'AFMA en Bretagne (G.Carantino)
- concours de faucheurs
- impressions du dernier Salon de la machine agricole (P.Vigreux)
- une thèse pour les industries agroalimentaires (G.Carantino)
- histoire de l'enseignement de l'industrie agroalimentaire (P.Vigreux)
- colloque : les meules de moulin
- en revenant du Salon (G.Carantino)
- du blé au pain, aux portes de Paris (G.Carantino)
- le cidre entre au Musée des ATP (J-F Charnier)
- expositions (G.Carantino, C.Royer)
- Expositions et manifestations des membres de l'AFMA pour 2001 (F.Pasquet)
- Livres (C.Royer)

## Et demain ?

Eh oui, demain est un jour nouveau, dit-on.

Ce peut être aussi des mois et des ans.

Que sera l'AFMA demain ? et surtout, que seront devenus ses membres et leurs collections ?

C'est un souci constant de l'AFMA qui remplit bien sa mission chaque fois qu'elle est consultée par des adhérents inquiets ou déçus du peu d'intérêt des collectivités locales pour leur travail ; mais nous devons aller plus loin.

Ces collections qui sont notre vie, qui représentent des heures et des heures de travail, des sommes considérables, des "folies" qui ont angoissé les fins de mois ; qui sont l'expression d'une culture, d'une connaissance et d'une volonté de servir les générations futures, ont déjà beaucoup évolué.

Même le plus humble de nos musées et la plus petite de nos collections ne sont plus une présentation d'objets alignés. Si chaque pièce a son histoire, nous savons la raconter et l'expliquer, mais aussi la mettre en valeur et la faire vivre.

Au delà, de plus en plus, nous devons nous relier au présent, participer à des activités locales ou régionales. Ce n'est plus une résurgence du passé mais le fil continu de la vie, son histoire ainsi que son futur.

La science souvent nous permet de mieux connaître, de mieux comprendre, donc mieux transmettre ce que, dans leur sagesse et leur expérience de plusieurs millénaires de traditions orales ou écrites, nos ancêtres avaient su construire par leurs observations. Souvent nous ne faisons que constater la justesse du global et la confirmer.

Ainsi que Georges-Henri Rivière le disait un jour devant moi à Raymond Laurans, père fondateur de la Société d'Ethnozootechnie : "à tout musée il faut adjoindre une cellule de futurologues qui, s'inspirant du passé et de son analyse, aideront à prévoir et construire. Même si la projection n'est pas totalement réalisée, elle aura contribué à éviter des erreurs".

Alors humblement, notre association, avec la richesse et la diversité de ses membres, avec sa représentation dans de nombreuses réunions ou colloques, peut ainsi réfléchir sur l'évolution de notre société et la place du milieu rural.

Par exemple sur la pollution, sujet sur lequel on a du mal à se mettre d'accord pour le présent. Songeons à ce que ce sera le jour où la Chine atteindra 60 % du développement de l'Occident ; le jour où l'Afrique n'aura plus de forêt. Ces phénomènes de développement posent déjà ces problèmes. On a cru les régler sur le moment pour 10 – 50 ans, mais aujourd'hui ces solutions posent de nouveaux problèmes ; les déchets, le circuit de l'eau en sont une belle preuve. Or, dans le passé, l'autarcie de nos fermes ou villages avait tracé quelques voies.

Nous nous trouvons pris dans le tourbillon de la remise en cause dans la société de la place et du rôle de l'agriculture en général. Celle-ci n'est plus perçue comme élément indispensable à la vie, mais comme une accusée permanente : pollution, problèmes de qualité, maladies du bétail, etc., points sur lesquels nous avons le devoir de nous tenir informés, car pour de nombreux visiteurs nous faisons autorité.

Parallèlement on met en avant les terroirs, les "pays", la valeur du "d'antan" ; parfois on oublie les dizaines de milliers d'intoxications alimentaires de l'époque, réduites à quelques centaines aujourd'hui et souvent d'origine imprudente. Eh bien oui, nous pouvons être un élément important de réflexion. La présentation, la mise en valeur

de matériels, ustensiles, documents, images ne suffisent plus, car le musée est un élément vivant là où il se trouve, où l'on doit puiser ce qui permet d'analyser et de comprendre, pour dynamiser la pensée et l'action d'aujourd'hui.

Le *musée d'agriculture* doit être reconnu, s'insérer dans la vie culturelle locale, régionale, nationale et participer à la multifonctionnalité de l'agriculture. Certains ont ce rôle privilégié, car souvent ils bénéficient de structures administratives régionales ou départementales ; les autres, par leur adhésion à l'AFMA et leur participation à son bulletin, à ses réunions, peuvent bénéficier de leur expérience et se sentir plus forts dans un réseau où l'amitié et le respect de chacun montrent bien la passion qui nous habite.

Germain Dalin  
Vice-président de l'AFMA

## Voyage de l'AFMA en Bretagne

Après la Lorraine et le Cotentin, la Brie, le Morvan et le Languedoc, le voyage d'étude de l'AFMA nous conduira cette année en Bretagne, et plus précisément dans le Nord Finistère, Léon et Monts d'Arrée, à la rencontre de nos adhérents locaux, des différents acteurs du Patrimoine rural et de leurs réalisations. Ce sera la première fois que l'AFMA se déplacera en Bretagne, et cette initiative est heureuse puisque la rencontre avec l'agriculture et l'élevage, passés et présents, de cette région, qui a connu un si profond bouleversement depuis la guerre, devrait être riche d'enseignements. Un passé agricole encore tout proche et une forte conscience identitaire ne peuvent que susciter des réalisations muséographiques passionnantes.

Plusieurs dimensions seront abordées lors de notre voyage :

- les contrastes entre l'Armor, zone de cultures légumières, et l'Argoat, l'intérieur, et ses restes de landes,
- la fertilisation des terres acides par des amendements issus de la mer,
- l'évolution de l'élevage et la variété des races traditionnelles,
- l'utilisation de l'énergie des moulins, qu'ils soient à eau douce ou à marée,
- les techniques agricoles et la vie paysanne traditionnelles,
- l'évolution du machinisme agricole au cours du XXème siècle,
- la cuisine paysanne du Léon, etc.

La visite de plusieurs réalisations du Parc naturel régional d'Armorique nous permettra de découvrir sa dynamique politique patrimoniale. Une rencontre avec des responsables de ces réalisations devrait être riche d'enseignement. Cette réflexion sur la politique des PNR dans sa relation avec la mise en place des "pays" semble incontournable pour l'avenir du patrimoine rural.

On aura compris que ces deux journées d'étude bien remplies offriront aux participants maintes occasions de découverte, et de nombreux moments d'échanges et de réflexion bien dans l'esprit de l'AFMA. Alors, si le cœur vous en dit, bienvenue à bord !

Georges Carantino  
Vice président de l'AFMA

## Concours de faucheurs

Cette *Lettre de l'AFMA* parviendra peut-être à temps à nos adhérents pour leur signaler une manifestation qui aura lieu le 1<sup>er</sup> juillet prochain.

Comme chaque année, en effet, l'association des faucheurs organise à Pont-Salomon (Haute-Loire) un concours de faucheurs qui se déroulera le dimanche 1<sup>er</sup> juillet 2001. Pont-Salomon est le siège d'une très ancienne manufacture d'outils agricoles, fondée en 1842, qui fabrique aujourd'hui encore des lames de faux.

Informations : "Association des faucheurs à la faux", La Chazelle, 43330 - Pont-Salomon. Tél : 04 77 35 80 67.  
E-mail : [faucheurs@online.fr](mailto:faucheurs@online.fr) Site Internet : <http://faucheurs.free.fr>

Rappelons qu'à Nans-sous-Sainte-Anne (Doubs) la taillanderie des frères Philibert - qui cessa ses activités il y a peu et fut réputée pendant longtemps et fort loin pour les faux et les outils fabriqués sur ses martinets -, transformée en musée dans le cadre des Musées des Techniques et Cultures comtoises, classée Monument historique en totalité, est ouverte au public sous une forme renouvelée. Depuis un an, un nouveau circuit de visite a été mis en place, et les abords ont été agrémentés d'aménagements touristiques qui facilitent l'accueil. Dans le cadre de la valorisation de ce patrimoine, les MTCC ont produit et réalisé 2 films vidéo : *Faux et usages de faux* (26 minutes, 1999, en coproduction avec France 3 Bourgogne Franche-Comté) et *L'Écho des derniers taillandiers* (18 minutes, 1996).

Informations :

Musées des Techniques et Cultures comtoises, Anciennes salines, 39110 - Salins les Bains. Tél. : 03 84 73 22 04 ; fax : 03 84 37 99 69. E-mail : [mtcc@fc-net.fr](mailto:mtcc@fc-net.fr)

Taillanderie, lieu-dit "La Doye", 25330 - Nans-sous-Sainte-Anne. Tél. : 03 81 86 64 18 ; fax : 03 81 86 54 70.

## Impressions du dernier Salon de la machine agricole (Villepinte, Février 2001)

L'avantage d'avoir dû depuis près de quinze ans interrompre mes visites du Salon de la machine agricole – lieu qui a toujours constitué un centre d'intérêt personnel fort – c'est de faire ressortir clairement l'évolution à moyen terme du machinisme agricole dans notre pays.

Le fait saillant que je retiens est le gigantisme de beaucoup de machines agricoles. Le record est atteint par une charrue de 18 socs capable de labourer plus de 200 hectares en 24 heures ! Est-ce vraiment raisonnable ? La première conséquence directe de ce gigantisme est, malgré l'utilisation – pas toujours généralisée – de pneumatiques à basse pression, un tassement des sols. Déjà, dans les années soixante dix, j'avais eu l'occasion de constater dans la région Nord-Pas de Calais, des phénomènes d'érosion des sols qui ne paraissaient pas pouvoir s'expliquer autrement.

L'autre conséquence est une diminution de la main d'œuvre employée. De ce fait la population a diminué fortement, au point d'atteindre parfois une densité inférieure au seuil permettant une vie sociale normale. C'est sûrement par calcul économique que les agriculteurs adoptent des matériels de taille aussi élevée. Mais compte tenu de l'importance des aides publiques, qu'elles proviennent de Bruxelles ou de Paris, et dont sont surtout bénéficiaires les exploitations les plus importantes, il devrait y avoir moyen d'inciter, sur le plan économique, ces exploitations à utiliser un matériel de taille moindre pour avoir recours à davantage de personnel.

Toutefois, ne boudons pas notre plaisir, surtout pour des ingénieurs, devant certaines innovations techniques telles le "variomatic" de FENDT, boîte de vitesses à variabilité continue. Remarquons que cette transmission n'est installée que sur des tracteurs d'une puissance égale et supérieure à 86 ch. ; sans doute qu'en dessous de cette puissance, il ne s'agit pas véritablement d'un tracteur !

Ce gigantisme me paraît plus généralement avoir été engendré par le productivisme en agriculture dont une autre manifestation est l'épizootie d'encéphalopathie spongiforme bovine dite "vache folle" (voir *Le Monde, Économie*, du 13 février 2001). Il n'est pas inutile de rappeler à ce sujet que, dès 1978, Jacques Poly, président de l'INRA, avait attiré l'attention sur les risques de cette course au productivisme dans son rapport sur "Une agriculture plus économe et plus autonome".

Toute cette débauche de mécanique me paraît dérisoire par comparaison avec l'intelligence de ce qu'était le tracteur FORD-FERGUSON, surnommé dans certaines campagnes "le petit gris". Ce tracteur, muni d'un attelage 3 points, a été le principal vecteur de la motorisation en France après la Libération\*.

Par contraste l'AFMA me paraît devoir être confortée dans sa mission de contribuer à la conservation des savoir-faire d'un temps où les vaches n'étaient pas folles.

Pierre Vigreux  
Membre du bureau de l'AFMA

\*cf. Musée National des Arts et Traditions populaires, *Du joug au tracteur, histoire d'une révolution agricole*, Petit Journal d'exposition du Salon international de l'Agriculture, 1999. La présentation du tracteur FORD-FERGUSON y est excellente.

## Une thèse pour les industries agroalimentaires

L'AFMA se réjouit toujours de saluer les réussites de ses membres et de les présenter. Ainsi avons-nous assisté, le 9 mars dernier, à la soutenance de la thèse de Pierre Vigreux, vieil adhérent et membre actif de notre conseil d'administration, une thèse tant d'histoire que de sociologie, dont le titre ne peut qu'interpeller nos adhérents : « La naissance, le développement et le rôle de l'École Nationale Supérieure des Industries Agricoles et Alimentaires (ENSIA), 1893-1986 ».

Ce travail, salué par le jury comme un modèle de rigueur, tant dans la recherche méticuleuse de l'information que dans la rédaction, devrait rester comme un modèle dans un domaine où peu de travaux ont été réalisés.

Au delà du simple cas de l'ENSIA, ce travail a le mérite de présenter l'émergence d'une discipline technique et industrielle qui n'accède à la reconnaissance sociale qu'avec la promotion de son école de formation à un statut national et par la création du titre d'ingénieur.

Elle montre aussi le passage, capital pour l'industrie agroalimentaire, du raisonnement par filière (brasserie, sucrerie, distillerie...) à un raisonnement transversal par l'émergence du génie industriel alimentaire qui pense les problèmes techniques d'une manière commune à toutes les filières et a permis par là les considérables progrès industriels que l'on sait.

L'AFMA ne peut rester insensible à l'émergence de ces industries agricoles et agroalimentaires, débouchés naturels du travail agricole. Si elle doit se soucier dans ce domaine de l'étude et de la conservation de savoir-faire fermiers et artisanaux, elle ne peut faire l'économie d'une réflexion sur le lent passage à l'industriel depuis le XIX<sup>ème</sup> siècle, car il est intimement lié à l'évolution de l'agriculture elle-même. Beaucoup de choses ont déjà été faites sur le plan patrimonial dans ce domaine. Les musées de la bière comme celui de Stenay sont là des exemples, ainsi que les nombreuses initiatives autour des moulins et de la minoterie, mais aussi le sauvetage d'anciennes fruitières pour la production fromagère, la restauration de sucreries à La Réunion... Autant d'initiatives passionnantes qui mériteraient d'être recensées finement.

Mais il reste encore des pans entiers de ce patrimoine à étudier et à sauver, comme les distilleries associées aux grandes fermes du Nord par exemple, pour en revenir aux origines de l'ENSIA.

Se dessine là un vaste champ pour nos musées. Le mérite du travail de notre ami Pierre Vigreux aura donc été de montrer l'importance de ce thème pour l'historien, le sociologue... mais aussi pour l'acteur du patrimoine. Il est en cela très stimulant. Que ce nouveau docteur soit, pour cela, remercié !

Georges Carantino

### Histoire de l'enseignement de l'industrie agroalimentaire

*Le 9 mars 2001, à l'Université de Paris XII-Val de Marne, à Créteil, notre ami Pierre Vigreux a soutenu une thèse de Doctorat ès Lettres sur « La naissance, le développement et le rôle de l'École Nationale Supérieure des Industries Agricoles et Alimentaires (ENSIA) : 1893-1986 ». À notre demande, il en présente ci après un résumé.*

L'industrie du sucre de betteraves, présentant la particularité que la science y a précédé la technique et que l'industrie y a précédé l'agriculture, est à l'origine de la mise en place en 1893 à Douai (Nord), sous le nom d' "École nationale des industries agricoles", d'un enseignement ayant l'ambition de fédérer l'ensemble des filières de transformation de produits agricoles en produits alimentaires. Le développement de l'automobile, puis la première guerre mondiale ayant fait apparaître l'alcool industriel comme un carburant possible permettant de diminuer la dépendance énergétique de la France, la distillerie, autre filière fondatrice, donne à l'École un nouveau dynamisme. Toutefois, elle reste jusqu'en 1939 essentiellement une école technique régionale.

La deuxième guerre mondiale rend nécessaire l'implantation provisoire de l'École à Paris. Il s'ensuit une élévation du niveau scolaire du recrutement qui, jointe au passage à 3 années d'études nécessitées par l'extension du nombre de filières enseignées, font que l'établissement devient véritablement une grande école.

L'implantation partielle en région parisienne se concrétise à Massy (Essonne) en 1961. Les lois de 1954 et 1961 lui donnent le titre d'École Nationale Supérieure des Industries Agricoles et Alimentaires (ENSIA). À la même période apparaît à l'ENSIA l'enseignement de génie des procédés alimentaires qui permet de rendre compte de l'ensemble des techniques de transformation.

La crise économique révélée par le premier choc pétrolier incite les pouvoirs publics à prendre davantage conscience de l'importance de l'enseignement de ces techniques qui se traduit par la création en 1981 de l'Institut Supérieur de l'Agro-alimentaire dans lequel l'ENSIA joue un rôle essentiel. En 1986, l'École – qui s'est par ailleurs implantée à Montpellier – se retire des locaux historiques de Douai.

Pierre Vigreux

*Ceux qui souhaiteraient se procurer le texte complet de cette thèse peuvent le demander au secrétariat de l'AFMA à Rambouillet. Les frais de reproduction s'élèvent à 375 francs l'unité. Les demandes doivent parvenir au secrétariat avant le 15 septembre 2001.*

### Colloque : les meules de moulin

"Extraction, façonnage, commerce et utilisation des meules de moulin – une histoire dans la longue durée", tel est le titre complet du colloque organisé conjointement par *L'Europe, civilisation du pain*, association créée et présidée par Mouette Barboff, et par *AGAPI* ("analyse et représentation spatiale des agricultures et systèmes alimentaires préindustriels"), équipe de recherche dirigée par François Sigaut et animée par Hélène Franconie. Ce colloque aura lieu du 26 au 30 avril 2002, à La Ferté sous Jouarre (Seine-et-Marne).

L'extraction, le façonnage et le commerce des meules ont été, jusqu'à leur remplacement par les cylindres à la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle, un important secteur d'activité industrielle.

C'est dans les domaines plus immatériels qu'on trouve la proportion la plus élevée de personnes disant en avoir été acteurs :

- 34% dans le cadre d'actions menées en faveur du renouveau d'une tradition ancienne, type fête locale, foires ou célébrations

- 24% dans le cadre d'actions destinées à transmettre un savoir-faire... or ce dernier thème, comme nous l'avons vu précédemment, est peu associé au patrimoine rural dans l'esprit du grand public (14%) .

Le public "actif" d'une action de valorisation s'observe davantage chez les hommes et dans les régions de la moitié Est du pays. Il est intéressant de noter qu'il se recrute dans toutes les catégories d'âge.

Les agriculteurs se sont également plus impliqués que la moyenne nationale, particulièrement dans le cadre de la revalorisation de produits et recettes du terroir (51% acteurs). Mais il ne s'agit pas forcément pour eux de patrimoine rural: Paradoxalement près des 2/3 d'entre eux déclarent n'avoir jamais participé à une action d'amélioration des paysages.

#### 4. Fortes attaches des Français avec le milieu rural

- Près de 2 Français sur 3 ont des attaches sociales avec le milieu rural. Il s'agit essentiellement (47%) de liens familiaux et cette proportion est homogène quelque soit l'âge, le sexe ou la région d'habitat (à l'exception de la région Nord: 38%).

Les relations nouées lors de vacances à la campagne (8%) se rencontrent plus spécifiquement chez les habitants des grandes zones urbaines de Paris/Ile de France et du Nord (12%) ainsi que chez les 18-34 ans (12%).

Il n'est donc pas étonnant que l'appartenance à un pays ou une région de France soit un sentiment partagé par 72% des Français. (80% des agriculteurs). Ce sentiment croît néanmoins avec l'âge.

- D'ailleurs, près d'1 Français sur 2 (46%) déclare être particulièrement attaché à un élément de patrimoine rural de sa région d'appartenance et ce sentiment croît également avec l'âge. L'attachement s'exprime en particulier pour les édifices/constructions traditionnelles de la région (36%) ainsi que pour ses sites & ses paysages (30%), c'est à dire les deux thèmes qu'évoque en priorité le patrimoine rural.

Les agriculteurs sont deux fois plus attachés à la nature et aux paysages de leur région qu'à ses bâtiments et édifices traditionnels.

#### 5. Les Français se sentent concernés par la préservation et la mise en valeur du patrimoine rural

Les français se sentent concernés par le patrimoine rural: 95% des interviewés pensent en effet qu'il est important de le préserver et de le mettre en valeur, près des 2/3 (61%) estimant même cela très important. Cette opinion croît avec l'âge et l'urbanisation. Les agriculteurs sont par contre un peu plus en recul.

- Assurer une transmission aux générations futures en est la principale raison (59%). Elle est partagée aussi bien par les jeunes que par les plus âgés, un peu plus par les femmes que par les hommes. Ceci semble témoigner d'une volonté de préserver une certaine identité.

- Près de 40% des français voient également dans la préservation et la mise en valeur du patrimoine rural des bénéfices plus immédiats et plus concrets: préservation d'un cadre de vie mais également source de développement des zones rurales.

Cet apport économique, social et/ou culturel aux zones rurales est souligné plus qu'ailleurs par les habitants des grandes zones urbaines de Paris/Ile de France et du Nord.

#### 6. L'attitude des Français vis à vis du patrimoine rural est pro-active

- Plus d'1 Français sur 2 (57%) déclare en effet être prêt à s'investir pour la protection et la mise en valeur du patrimoine rural. Cette attitude décroît avec l'âge: les plus enthousiastes sont en effet... les plus jeunes (18-24 ans : 72% vs 38% des plus de 60 ans).

Cet engagement serait essentiellement actif avec implication personnelle dans un cadre collectif (chantier de restauration, adhésion association, visites guidées...).

Les agriculteurs sont plus intéressés que la moyenne par un engagement dans une association locale et par des recherches historiques sur leur famille ou leur région.

### 7. Qui est responsable de la protection et de la valorisation du patrimoine rural selon les Français ?

Face au problème de la responsabilité de la protection et de la valorisation du patrimoine rural, trois attitudes sont observées chez les français au travers de leurs réponses spontanées\*\*:

- 49% la délèguent aux acteurs locaux, et en priorité aux collectivités locales (Mairies, Conseils Généraux et/ou Régionaux).

- 33% la délèguent à l'Etat, au plan national. (sans référence marquée à un Ministère particulier)

- 24% estiment que cette responsabilité relève de tous les Français (opinion plus marquée dans le grand quart Sud-Est: 36% et chez les agriculteurs: 33%)

\*\* Plusieurs réponses possibles. Total >100%

Les agriculteurs impliquent davantage le local (44%) par rapport au national (18%). Ils s'auto investissent également un peu plus (8%).

### 8. Les deux principaux acteurs du patrimoine rural

• Lorsqu'on soumet aux interviewés une liste d'acteurs potentiels les collectivités locales (54%) mais également "chaque citoyen" (39%) ressortent comme les deux principaux acteurs concernés par la préservation et la mise en valeur du patrimoine rural.

Les femmes et les moins de 45 ans valorisent particulièrement le rôle citoyen que chacun peut mener à titre individuel.

Parmi les Ministères celui de l'Environnement est en proportion plus impliqué que les autres (28%) par les interviewés [en particulier par les 25-44 ans et les habitants du Nord et du Bassin Parisien Est]

Le Ministère de la Culture arrive en deuxième position (cité par 18%) mais est plus souvent évoqué par les 18-24 ans (28%), qui ont tendance à avoir une vision un peu plus conceptuelle du patrimoine rural.

Le Ministère de l'Agriculture (10%) est plus souvent cité par les hommes, les plus de 60 ans et les agriculteurs (20%). Notons que ces derniers sont 28%

à se considérer comme faisant partie des deux principaux acteurs du patrimoine rural ce qui témoigne d'une attitude plus favorable que celle dressée par les précédents résultats.

### 9. Comment faire connaître et valoriser le patrimoine rural ?

• De tous les grands media, la télévision (50%) et la Presse Quotidienne Régionale (33%) sont ceux qui paraissent les plus adaptés aux Français pour faire connaître et valoriser les éléments du patrimoine rural.

Mais il leur semble important qu'en parallèle cette information soit relayée au niveau local. En particulier par les offices du tourisme (40%), la signalisation routière (33%) et/ou les guides touristiques (31%).

On n'observe pas de différences flagrantes selon les caractéristiques des interviewés. Les 25-44 ans valorisent un peu plus les guides touristiques et la signalisation routière, les habitants des régions Nord et du Bassin Parisien Est valorisent davantage la PQR. Quant aux agriculteurs, ils citent davantage les panneaux routiers (38%) au détriment de la PQR (24%).

FLORENCE GRAMOND, Directrice d'études IPSOS,  
30 JANVIER 2002

À l'origine de cette démarche, une Fête de la Moisson créée en 1985 pour animer le village et à l'occasion de laquelle se développe le collectage. Puis la création de l'association qui enrichit les collections et anime la fête. Une genèse bien connue, somme toute. Le PNR, décidé à créer un écomusée, ne pouvait que s'intéresser à cette dynamique locale. Ainsi est née l'idée d'un musée.

Installé sur plus de 650 mètres carré, ce musée présente d'abord dans un grand hall une belle collection de matériel de récolte et de battage du blé qui retrace bien l'histoire de la mécanisation et de la motorisation. Dans un coin est aussi évoqué l'élevage ovin, nécessaire source de fertilisation pour les terres, avec une roulotte de berger et une étrange et rare machine à émietter les galettes de fumier de mouton avant de les étaler sur les champs. Trois grands panneaux présentent, avec textes et photos, "Les ancêtres de la moissonneuse", "Les étapes de la culture du blé dans le Vexin français", "Le métier de berger". Une mezzanine permet de présenter les outils de la moisson et du battage à bras, ainsi que des photos anciennes ; des casques permettent d'y entendre les paroles d'agriculteurs du Vexin d'âges différents. Dans un espace adjacent est diffusé un excellent film d'une demi-heure, "Cent ans d'évolution dans le monde agricole vexinois", qui croise l'évolution des techniques et les mutations sociales du monde rural. Un beau complément à la visite.

Entre le grain et le pain, il faut faire place à la farine. Ainsi se dessine un projet de Maison de la Meunerie à Valmondois (95). Sa réalisation prochaine permettra de voir aboutir le projet d'une "Route du blé", un parcours des plus pédagogiques qui réunira les trois lieux.

Le PNR a aussi d'autres projets, en particulier celui d'une Maison de la Pomme dans cette région cidricole. En attendant sa réalisation, s'ouvrira en septembre 2001, à côté de la Maison du Parc, à Théméricourt (95), la Maison-Centre de l'écomusée, le Musée rural du Vexin qui devrait présenter autant la vie quotidienne traditionnelle que l'histoire des productions agricoles de ce terroir. Patientons donc !

Cet écomusée promet donc d'être un ensemble de belles réalisations qui, aux portes de Paris, permettra de faire découvrir aux citadins ce qu'est un système agraire de grandes cultures, comment il a évolué au fil du temps, et quels sont les gestes et les savoir-faire qui se cachent derrière notre pain quotidien. Une œuvre utile pour une meilleure compréhension ville-campagne.

G. Carantino

Adresses utiles :

-Maison du Parc naturel régional du Vexin français, 95450 – Théméricourt (tél. : 01 34 66 15 10)

-Maison du Pain, 31, grande rue, 95450 – Commeny (tél. : 01 34 67 41 82)

ouverte les samedis, dimanches et jours fériés de 14 h à 18 h, et sur rendez-vous en semaine.

-Musée de la Moisson, hameau du Petit Mesnil, 95450 – Sagy (tél. : 01 34 66 39 62)

ouvert les samedis, dimanches et jours fériés de 14 h à 18 h, et sur rendez-vous l'après midi.

La prochaine Fête de la Moisson aura lieu le 9 septembre 2001.

-Association des Moissonneurs, président : monsieur Daniel Moratel. Même adresse que le Musée de la Moisson.

## Le cidre entre au Musée des ATP

Le Musée national des Arts et Traditions populaires vient de faire l'acquisition du matériel nécessaire à la fabrication du cidre dans une ferme du Cotentin. Ce matériel était en usage chez M. et Mme La Croix à Chef-du-Pont, dans la Manche, jusqu'en 1987, date de la fameuse tempête qui mettra au sol les derniers pommiers de la ferme. L'état de conservation et la cohérence de cet ensemble, abandonné tel quel dans le cellier de la ferme après la dernière mise en service, en fait un témoin significatif d'une pratique technique rapidement transformée, et quasiment abandonnée sous cette forme dans le courant du XXème siècle.

L'ensemble comprend tous les outils de la chaîne opératoire, depuis les paniers pour le ramassage des pommes jusqu'aux tonneaux. Les pièces principales sont le broyeur, appelé *grugeoir*, à deux rouleaux crantés en fonte, ou *noix* ; une auge en bois pour recevoir les pommes broyées ; le pressoir à vis centrale métallique et à écrou massif actionné par une canne dans un mouvement vertical de va-et-vient ; un entonnoir longiligne permettant le transvasement du jus, par l'avant de la barrique, dans le trou situé au centre ; et enfin quatre tonneaux, trois pour le cidre, dont un de grande taille avec un système original d'accès à l'intérieur par un portillon avant appelé *viquet*, et un quatrième, plus petit, destiné au calvados. Le lot se termine par trois dames-jeannes en verre, enserrées dans des paniers et de la paille, pour le transport de la boisson. L'intérêt de cet ensemble est d'être parfaitement documenté par le témoignage oral de l'utilisateur.

Une dernière opération de pressurage a été réalisée à notre demande pour enregistrer minutieusement, notamment par le biais d'un film de 12 minutes, la succession des savoir-faire à l'œuvre. Ce film documentaire

# la vie des musées

## Nouvelles du Musée de la Faux à Pont-Salomon (Haute-Loire)

L'intervention de l'AFMA auprès de ce musée a été influente et vous avez pu lire un article de Jean-François Charnier, dans le numéro 3 de La Lettre (novembre 2001).

Nous avons appris que nos visites et les propositions de l'AFMA ont concouru à un résultat très positif.

Le musée a obtenu pour 2002 une ligne de budget de 152 449 euros provenant pour 20 % de la commune, 20 % du Conseil général, 60 % du Conseil régional.

8 Cette somme sera affectée pour 76 000 euros à travaux d'aménagement, 46 000 euros pour l'organisation d'un colloque sur le Fourierisme (doctrine communautaire), 30 000 euros pour recruter un chef de projet.

L'intercommunalité a classé le devenir du musée en action prioritaire. **GD**

## Exposition "Transhumance 1951, sur la route des alpages" aux archives municipales de Marseille

Cette exposition avait été annoncée dans La Lettre de l'AFMA n°3, automne 2001.

1951... C'est encore l'époque de la grande transhumance à pied qui voit, chaque printemps, des milliers de moutons quitter la Basse-Provence pour rallier les alpages.

Exposition présentée jusqu'au 31 juillet au Archives municipales de Marseille - 10, rue Clovis Hugues - 13003 Marseille - 04.91.55.33.75.

Publication : 1951 - Transhumance, sur la route des alpages. Photographies de Marcel Coen et le récit de Maurice Moyal, accompagnés des textes de Guillaume Lebaudy, Patrick Fabre, Alain Paire, préface de Jean-Claude Duclos. Images en Manœuvre Editions / Association Maison de la Transhumance. 144 p., ill. N&B et coul., en vente sur place et en librairie au prix de 35 €.

## La rénovation du Museum d'histoire naturelle de Gray (Haute-Saône) et l'exposition " Abeilles et Cie "

En 2001-2002, la ville de Gray engage la rénovation des espaces d'exposition de son Museum d'histoire naturelle. Deux salles d'exposition (environ 100 m<sup>2</sup>) ont ainsi été complètement réaménagées et correspondent pleinement aux exigences de présentation, de conservation et de sécurité d'un musée moderne. L'aménagement intérieur est dû à M. GUILLAUME, architecte à Brussey (Haute-Saône). De grandes vitrines murales sont parfaitement intégrées à l'architecture de cette ancienne école, avec une mise en valeur particulière des arcades de pierre qui caractérisent ce bâtiment, tant côté rue qu'à l'intérieur de celui-ci. Choix délibéré d'utiliser le bois, matériau chaud et naturel et le verre qui filtre harmonieusement la lumière de l'extérieur. Les murs, blanchis à la chaux, et les éclairages parfaitement intégrés mettent en valeur l'aménagement muséographique optimal de ce lieu. Au sol, une nouvelle dalle marron a été placée dans une salle alors que l'autre a conservé son dallage d'origine avec ses carreaux de céramiques polychromes du début du XXe siècle. Ces salles se veulent polyvalentes et peuvent s'adapter aux différents sujets abordés par le museum.

A l'occasion de l'inauguration de ce nouvel espace, le Museum d'histoire naturelle propose l'exposition " abeilles et cie ", réalisée en partenariat avec le Musée national des Arts et Traditions populaires. L'exposition s'articule autour de deux thèmes ; d'une part, sur l'abeille, sa connaissance naturaliste, son rôle dans la pollinisation des plantes, son organisation et son travail



autour de la ruche et d'autre part sur les rapports privilégiés qui existent entre l'abeille et l'homme observés du point de vue des traditions populaires, de l'apiculture traditionnelle et de la symbolique des différents produits du rucher.

La partie ethnographique retrace les principales caractéristiques qui lient la société des abeilles à celle des hommes dans les différentes régions de France. Des collections du Musée national des Arts et Traditions populaires ont été spécialement sorties pour cette exposition. Il s'agit d'abord de relations d'intimité lorsque l'homme tente d'apprivoiser les abeilles en les approchant ou encore lorsqu'il associe les abeilles à la vie familiale, lors d'un mariage ou d'un deuil. Ensuite, on observe les diversités étonnantes des types de ruche qui étaient encore utilisées en France dans la première moitié du XXe siècle ; ruche en paille, ruche en osier ou brindilles de bois recouverte de bouse de vache, ruche faite dans un tronc d'arbre évidé, ruche en planches de bois.... Toutes ces ruches ont comme point commun d'être d'un seul bloc, sans aménagement intérieur, c'est-à-dire à rayons fixes. Au milieu du XIXe siècle, est inventée la ruche à cadres, toujours en usage dans l'apiculture contemporaine, constituée d'une hausse et de cadres mobiles qui servent de guide aux abeilles pour construire leurs alvéoles et les remplir de miel. S'ensuit une longue querelle de près d'un siècle entre les anciens (ruche à rayons fixes) et les modernes (ruches à rayons mobiles). Une partie importante est consacrée aux principaux produits de la ruche, la cire et le miel. La cire, son importance dans la liturgie chrétienne, l'éclairage, les traditions populaires, mais aussi dans la médecine ou encore comme matériau utilisé en sculpture. Le miel, son utilisation thérapeutique, son rôle dans la cuisine de fête et notamment dans le pain d'épice. La difficile concurrence du miel avec la canne à sucre et la betterave à sucre jusque dans les années 50 et le renouveau actuel du miel avec ses valeurs de " produit naturel et biologique ". L'exposition s'achève sur la symbolique de l'abeille et de la ruche, thèmes forts et repris par les sociétés humaines. **E de L**

## les dernières lectures de l'AFMA

• Nous avons reçu de notre collègue Ariane Bruneton, membre de l'AFMA et présidente de l'Association Mémoire collective en Béarn, le très intéressant ouvrage qu'a publié récemment cette association.

Ce livre, intitulé **Écoute le bois parler, Témoignages et récit autour du bois en Béarn, compte 272 pages, illustrées de documents photographiques anciens et actuels (ISSN : 1144.0791).**

9

"Au départ, nous dit Ariane Bruneton, le pari consistait à faire parler les gens des usages du bois et de ce qu'il représentait pour eux, comme ils l'entendaient, comme ils le pouvaient... À l'arrivée, Écoute le bois parler, le dernier ouvrage de l'Association Mémoire collective en Béarn, évoque, à partir de cette campagne de collecte de témoignages, non seulement le compagnonnage étroit d'autrefois, l'espace de peurs et de rêveries, le matériau à tout faire, les savoir-faire qui lui sont liés - fagotiers, charbonniers, scieurs, menuisiers et charpentiers, charrons, sabotiers, etc. - mais bien d'autres aspects de la vie des hommes et des femmes que cette interrogation a suscités."

On peut se procurer cet ouvrage - qui doit intéresser de nombreux adhérents de l'AFMA -, auprès de l'Association Mémoire collective en Béarn dont le siège est aux Archives départementales des Pyrénées-Atlantiques, boulevard Tourasse, 64000 - Pau, pour la somme de 15,5 euros (+ 3,2 euros de frais de port).

• **Annie-Hélène Dufour, L'Arbre familial en Provence, Aix-en-Provence : Édisud, 2001, 110 pages, nombreuses illustrations, bibliographie, glossaire (ISBN : 2-7449-0296-9) (15,5 euros).**

Cet ouvrage, paru il y a quelques mois, peut lui aussi intéresser nombre de membres de l'AFMA.

Acacias, amandiers, cyprès, figuiers, mûriers, oliviers, ormes, pins... Platanus, Prunus, Salix, Quercus, Tamarix... miougranié, marrouiné, piboulo, sourbiero... et quelques autres... Arbres sauvages ou cultivés, arbres des champs ou des places des villages, arbres brise-vent, arbres des moissonneurs, arbres de la Liberté... Qu'on les désigne par leur nom français, latin ou dialectal, qu'ils soient utilitaires ou d'ornement, d'usage public ou privé, de fonction sociale ou symbolique, les arbres de Provence ont été minutieusement étudiés par l'auteur, maître de conférence d'ethnologie à l'université de Provence, dans l'environnement rural et urbain, dans les pratiques collectives et individuelles, dans les représentations, dans les valeurs symboliques.

Par delà le cas du platane, perçu comme emblématique de la Provence, Annie-Hélène Dufour appréhende les différentes fonctions de l'arbre en l'envisageant selon deux plans : celui des significations de l'arbre en Provence d'un point de vue collectif (marquage de l'espace, repère temporel ou symbolique), celui des rapports personnels qu'entretiennent les hommes avec leurs arbres (appropriation par des pratiques sociales, techniques de soin). **CR**

## agenda des expositions

· Archives de Marseille, exposition **Transhumance sur la route des alpages, photographies de Marcel Coen et récit de Maurice Moyal** - 04.91.55.93.97, du 15 mai au 31 juillet.

· la Vie de Pêche sur les étangs de Canet et de Saint-Nazaire (PO), exposition photos réalisées par Jean-Louis Vails - 04.67.78.33.57, jusqu'au 10 juillet.

· Au Museum d'Histoire naturelle de Gray (Haute-Saône), exposition **Abeilles & Cie**, dans les nouveaux espaces du Museum, place de l'Eglise, 70100 Gray, tous les après-midi, sauf lundi et mardi, de 14 h à 18 h en juillet et août, à partir de septembre visites sur rendez-vous au 03.84.65.69.04 et 03.84.65.06.15.

· Au Musée-Conservatoire ethnologique de Haute-Provence, exposition **Plantes à tresser, à tordre et à tisser**, Prieuré de Salagon, 04300 Mane - 04.92.75.70.50, jusqu'au 31 décembre.

· A l'Ancien Archevêché de Bourges, **Musée des Meilleurs Ouvriers de France** - Place Etienne Dolet, 08000 Bourges - 02.48.57.82.45, jusqu'au 26 janvier 2003.

· Au musée municipal du Monastier sur Gazeille (Haute-Loire), exposition **Ruches en troncs d'arbre, en planches clouées, en paille de seigle tressée**, accompagnées d'une abondante documentation, textes et photos (fermé le lundi) - 04.71.03.94.08, du 1 juin à fin octobre.

· Au château de Trousse-Barrière, Briare-le-Canal (45), exposition **De la fibre au costume**, - 45250 - renseignements : Musée Paysan de Bourgogne Nivernaise - 03.86.39.22.84, du 20 juillet au 8 septembre.

· A Agropolis-Museum, Montpellier - Tél : 04.67.04.75.04. **Les estivales des Cuisines, Saveur du Languedoc des ateliers d'initiation à la dégustation** (lundi, mercredi et jeudi de 18 h 30 à 20 h) de soirées festives,

d'étapes découvertes, d'expositions temporaires, du 1er juillet au 15 août. Exposition permanente 2002, -Les aliments, les nourritures et les boissons du monde.

• Au Conservatoire de l'Agriculture Le Compa à Chartres, exposition **Un cheval, des chevaux de loisir, de compagnie, de course, de travail, de guerre, de chasse - exposition des œuvres de Jean-Louis Sauvat, dessinateur et sculpteur du cheval en mouvement**, jusqu'au 28 août. Première présentation après restauration de la moissonneuse-batteuse Guillotin en 1948, le 15 septembre. Exposition Les animaux qui nous nourrissent : Veaux, vaches, cochons, moutons, poulets, lapins... à partir du 1er octobre.

• Au Musée des pays de Seine & Marne, exposition **La meulière, une industrie seine & marnaise de renommée mondiale** - 17 avenue de La Ferté-sous-Jouarre - 77750 Saint-Cyr-sur-Morin - Tél : 01.60.24.46.00 - Fax 01.60.24.46.14, jusqu'au 1er septembre. **FP**

## agenda des fêtes

• Villognon (nord de la Charente) : **fête du cheval de trait où travailleront 80 chevaux** à " l'ancienne " - Monsieur Le Pape - 05.45.66.40.76, les 6 et 7 juillet.

• Au Musée de Sacy-le-Grand (60700) aura lieu la **plus grande fête d'Europe du cheval de trait avec 120 chevaux au travail et 100 véhicules agricoles** sur 12 hectares. Fête réalisée tous les deux ans - 03.44.73.28.60, les 7 et 8 septembre.

• A Sainte-Geneviève (54), **Fête de battages avec défilé de tracteurs, porte ouverte au musée, repas de battage**, La Gerbe Musée Agricole 54700 Sainte-Geneviève - 03.83.82.14.60, 10 août (17 h) et 11 août (11 h).

• Au Conservatoire de l'Agriculture Le Compa à Chartres, **Salon de la carte postale ancienne**, le 8 septembre.

• Au Musée rural Berry-Marche à Boussac (23600), **festivités animations - vieux tracteurs et gazogènes**, le 07 juillet, et les gâs du Berry et la ronde des Batteuses, le 1er septembre, renseignements au 05.55.65 86 94. **FP**

## agenda des colloques

• "**Le tourisme rural à l'heure des NTIC**", tel sera le thème principal des trois journées de la 12ème université d'été du tourisme rural qui aura lieu les 27, 28 et 29 août 2002 au Centre des congrès d'Aurillac. Témoignages, expériences et réalisations alimenteront les séances plénières, mini conférences, ateliers et visites de terrain. Les aspects de communication, commercialisation, animation, mise en réseau seront abordés tout au long des travaux, avec plusieurs nouveautés au programme : l'intervention en visioconférence de partenaires étrangers, une problématique appliquée aux territoires de massifs. Le programme détaillé et le bulletin d'inscription (coût de l'inscription : 280 euros) peuvent être demandés à : Source, Centre national de ressources du tourisme rural, Enita, 63370 - Lempdes. Date limite d'inscription : 15 août 2002. Renseignements au 04 73 98 13 16. Si l'on ne peut s'inscrire, on peut néanmoins réserver à tarif préférentiel (28 euros par exemplaire) les Actes de l'université d'été à paraître dans l'hiver 2002. Il faut pour cela envoyer le coupon de souscription intégré au programme détaillé, avec le règlement à l'ordre de Source, à : Source - Enita, 63370 - Lempdes.

• L' OCHA-CIDIL organise un symposium international **Alimentation, corps et santé, une -approche transculturelle**, le 25 septembre 2002 à Paris, responsable : Maggy Bieulac-Scott. L'OCHA-CIDIL propose une brochure, A Table, les Enfants, pour bien grandir, partager et surtout se faire plaisir (envoi gratuit 25,50, 100 ex ) à Ocha-Cidil - 42 rue de Châteaudun - 75314 Paris-Cedex 09 - Tél : 01 49.70.71.71, Fax 01 49.70.71.65. **FP**

**coordonnées de l'AFMA :**

siège social : Musée des Arts et Traditions populaires

6, avenue du Mahatma Gandhi 75116 Paris

secrétariat : Bergerie Nationale - Parc du Château - 78120 Rambouillet

rédaction : Edouard de Laubrie - Lettre de l'AFMA - MNATP

6, avenue du Mahatma Gandhi - 75116 - Paris

Tél : 01 44 17 60 17 - Fax : 01 44 17 60 60

Mél : edouard.delaubrie@culture.gouv.fr

**la lettre de l'AFMA**

directeur de la publication : Claude Royer

rédacteur en chef : Edouard de Laubrie

PAO : Aurélie Bertram et Edouard de Laubrie

ont participé à ce numéro : Germain Dalin, Florence Gramond, Cozette Griffin-Kremer, Edouard de Laubrie, Françoise Pasquier, Claude Royer.

remerciements à Laurence Dayet, Service de la

Communication du Ministère de l'Agriculture

tirage : 300 exemplaires