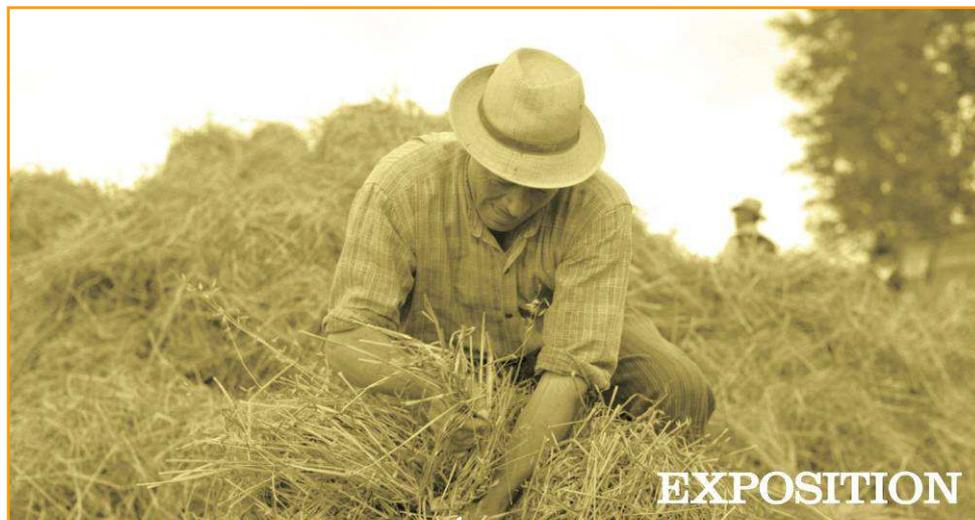


DU PAYSAN DES ANNEES 1950...

Y'A PUS D'SAISONS !

...À L'AGRICULTEUR D'AUJOURD'HUI



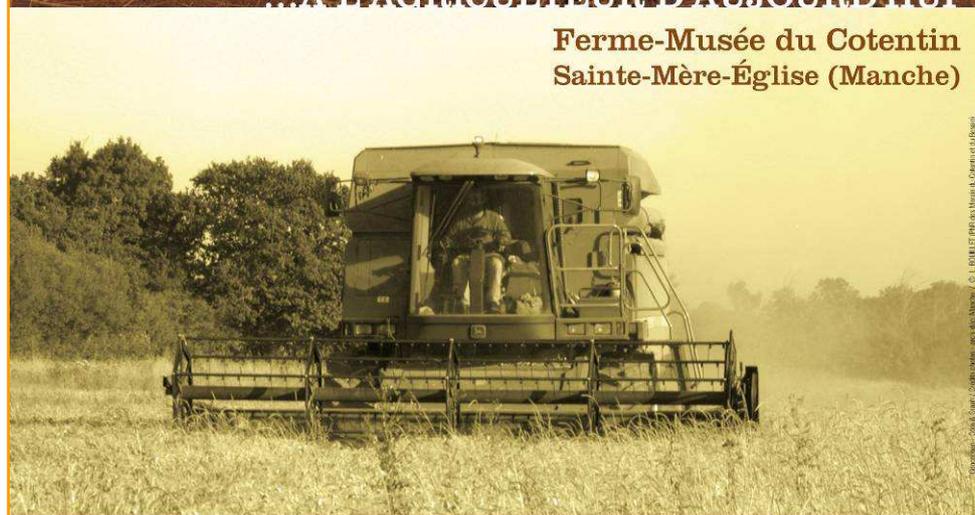
EXPOSITION

DU PAYSAN DES ANNEES 1950...

Y'A PUS D'SAISONS !

...À L'AGRICULTEUR D'AUJOURD'HUI

Ferme-Musée du Cotentin
Sainte-Mère-Église (Manche)



Création : Stéphane Séguy - Photos : Michel Leclercq - © L'ÉQUIPE PPR des Musées du Cotentin J.F. Bourdet

DOSSIER DE PRESSE



Réseau des
Sites & Musées
du Département de la Manche

Contacts presse :

Nicolas BOURDET - Attaché de presse
☎ 02 33 05 95 03 - 📠 06 86 38 20 84
✉ nicolas.bourdet@cg50.fr

Corinne DAGORN - Attachée de presse
☎ 02 33 05 99 43 - 📠 06 59 03 90 07
✉ corinne.dagorn@cg50.fr

Y'A PUS D'SAISONS !

...À L'AGRICULTEUR D'AUJOURD'HUI

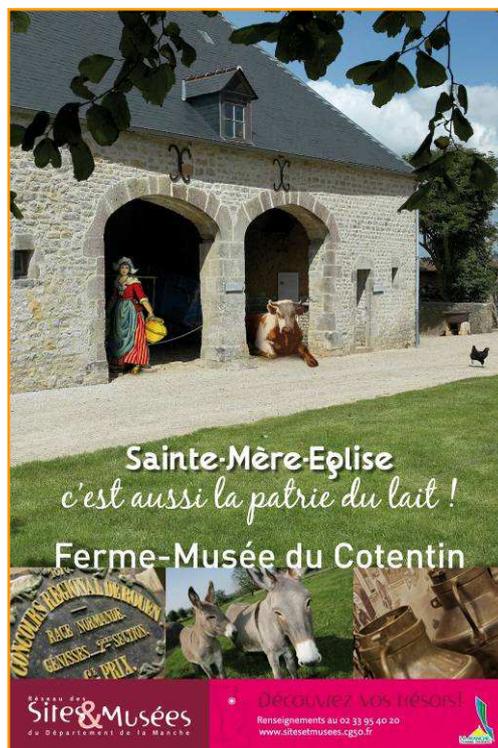
Exposition semi-permanente

« Y'A PUS D'SAISONS ! »

à la Ferme-Musée du Cotentin
à partir du 11 mai 2009

Par une démarche volontaire dépassant ses compétences obligatoires, le Conseil général de la Manche a créé un véritable réseau de sites patrimoniaux ouverts à tous : musées d'histoire et d'ethnologie, maisons d'artistes, monuments historiques, centres d'interprétation. Implantés du nord au sud du département, les sites de ce réseau participent à l'aménagement équilibré du territoire départemental.

La Ferme-Musée du Cotentin, à Sainte-Mère-Église, fait partie des sites et musées du Conseil général de la Manche. Elle a pour missions de conserver et de mettre en valeur le **patrimoine rural et agricole** de la région auprès du plus grand nombre. Depuis 2006, la collectivité s'est engagée dans une importante refonte de cet établissement dans le cadre **d'objectifs scientifiques, culturels et touristiques** redéfinis. Ce travail permet de développer une politique d'accueil des publics et de renouveler la présentation muséographique.



Ainsi, depuis 2008, une **nouvelle muséographie permanente** reconstitue et met en ambiance la vie et le travail dans une ferme normande au début du XX^e siècle.

De plus, depuis l'année dernière, le parc agricole propose, lui aussi, un parcours plus complet et très agréable permettant de découvrir **un potager et deux vergers conservatoires** ainsi que des races locales d'animaux plus variées.

Enfin, la Ferme-Musée, depuis 2006, programme des **expositions** qui touchent un large public. À travers l'exposition « Quand la Normandie devint verte ! », les visiteurs peuvent découvrir l'âge d'or de l'élevage laitier et du commerce du beurre en Normandie.

« Y'a pus d'saisons ! », présentée à partir de mai 2009, s'inscrit dans ce riche programme d'expositions.

Y'A PUS D'SAISONS !

...À L'AGRICULTEUR D'AUJOURD'HUI

« Y'a pus d'saisons ! » : c'est d'abord une exposition

Avec sa nouvelle exposition semi-permanente, « **Y'a pus d'saisons ! Du paysan des années 1950 à l'agriculteur d'aujourd'hui** », la Ferme-Musée du Cotentin propose de découvrir la vie rurale dans la Manche avant la modernisation des travaux agricoles en s'appuyant sur un document audiovisuel unique.

Une exposition en collaboration avec les archives départementales

En 2007, les archives départementales de la Manche reçoivent d'un propriétaire privé un **film amateur datant des années 1950 consacré à la vie agricole dans la Manche avant la motorisation**. Réalisé par **André Boizard**, un vidéaste amateur, ce film, intitulé *Autour des clochers à bâtière*, est construit comme un véritable documentaire. Les archives, percevant pleinement l'intérêt patrimonial de ce film, en font l'élément principal d'une exposition temporaire intitulée « Y'a pus d'saisons ! » dès l'été 2007. L'accueil du public est alors très positif.

De par sa thématique, la Ferme-Musée du Cotentin a été associée à la conception de cette exposition. C'est donc naturellement qu'elle en propose dès 2009 une nouvelle présentation dans ses murs, toujours en collaboration avec les archives départementales.

Par ailleurs, avec la volonté de mettre en perspective patrimoine et actualité, mais aussi d'associer des jeunes, futurs agriculteurs pour certains, la Ferme-Musée offre une **lecture contemporaine du film grâce à une action éducative menée avec le lycée agricole de Saint-Lô Thère**.

Le nouveau parcours de visite

L'exposition débute par une **présentation d'André Boizard** et de son travail de vidéaste amateur. Puis, quatre extraits du film sont plus particulièrement mis en valeur au moyen de la vidéo, bien sûr, mais aussi **de témoignages sonores, d'images et d'objets** appartenant aux collections du musée. Afin de rendre confortable le visionnage et l'écoute de chacune de ces séquences, un écran et des casques audio sont proposés. Un texte assez bref remet la scène dans son contexte historique et permet de saisir l'évolution (voire la révolution !) des pratiques agricoles.

Dans le même esprit, la **démarche éducative** menée avec le lycée agricole est évoquée à travers un sujet emblématique de l'agriculture normande et de son évolution : la traite des vaches.

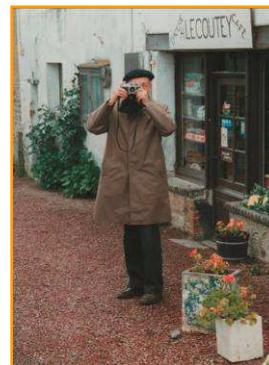
Enfin, un petit espace de projection a été aménagé dans la salle afin de présenter le film *Autour des clochers à bâtière* en entier et sonorisé pour l'occasion.

Y'A PUS D'SAISONS !

...À L'AGRICULTEUR D'AUJOURD'HUI

André Boizard et son film *Autour des clochers à bâtière*

Professeur honoraire de lettres classiques au lycée Lebrun de Coutances, André Boizard a toujours été passionné par l'Histoire. Il consacre donc naturellement sa retraite à la recherche historique et littéraire. Entre 1979 et 1990, il publie cinq monographies de communes du Centre Manche. Une autre passion l'anime : l'image. Il est lui-même photographe et cinéaste amateur. C'est de la rencontre de ces deux passions que naît son film: *Autour des clochers à bâtière*.



André Boizard

Ce document exceptionnel a vraisemblablement été tourné entre 1954 et 1962 dans les cantons de Montmartin-sur-Mer et de Cerisy-la-Salle. À cette époque, le monde rural est en pleine mutation. André Boizard prend toute la mesure de ce changement et c'est avec un regard d'ethnologue qu'il a la volonté de garder un témoignage des gestes et savoir-faire bientôt disparus. Son film relate ainsi le quotidien des paysans de la Manche tel qu'il est dans la première moitié du XX^e siècle, époque où les tracteurs et autres moissonneuses-batteuses n'ont pas encore envahi les champs. Il s'agit d'une véritable chronique de la vie rurale avant sa grande métamorphose.

Pourquoi ce titre : *Autour des clochers à bâtière* ?

À la fin des années 1950, à la campagne, la vie s'organise encore autour du bourg et de l'église. Dans les communes rurales de la Manche, nombre de clochers d'églises sont en forme de bât : à deux pentes peu inclinées. Le film ayant pour sujet le quotidien des paysans, André Boizard l'intitule donc simplement « Autour des clochers à bâtière ».

Quelques moments de la vie paysanne en images et en sons

Les 4 thèmes suivants, présentés dans le film d'André Boizard, sont développés dans l'exposition.

Les foins

De toutes les opérations agricoles, la fenaison est une des plus importantes. Avec le développement de l'élevage laitier dans la région, il est nécessaire d'engranger de grosses quantités de foin pour nourrir le bétail pendant l'hiver. Aujourd'hui, d'autres aliments, tels que l'ensilage de maïs, viennent compléter, voire remplacer, le foin. Cependant, nourriture de prédilection des troupeaux, ce fourrage tient toujours



Y'A PUS D'SAISONS !

...À L'AGRICULTEUR D'AUJOURD'HUI

une grande place dans l'alimentation des bêtes, même si les outils utilisés pour sa récolte ont bien évolué depuis le fauchage à la main.

Extrait d'un témoignage :

« Il y avait un rythme à la faux. Quand on était 2 ou 3 à faucher, on devait entendre les faux chanter. Quand elles étaient les unes après les autres, ça vous donnait un entrain. Quand on accélérail, ça donnait une cadence, parce que sinon on disait : ça nous rompt les bras ! C'était une musique si on veut. »



Tuer le cochon



Une ou deux fois l'an, le porc est tué à la ferme. Le « sacrifice » du « monsieur » contribue à l'autosubsistance de la ferme. Dès les années 1960, les porcheries industrielles apparaissent dans le département. Aujourd'hui, même si quelques fermes pratiquent encore l'abattage du cochon dit « familial », la plupart des consommateurs se ravitaillent à la boucherie-charcuterie ou au supermarché du coin.

Extraits de témoignages :

« C'était la fête du cochon, enfin c'était pas la fête pour lui. À ce moment là, les gens ne mangeaient pas beaucoup de viande mais quand ils tuaient le cochon, ils s'en trouvaient avec une grande quantité. On ne pouvait pas en garder beaucoup étant donné qu'on ne pouvait pas la geler, alors on s'arrangeait avec les voisins. On profitait de cette occasion pour inviter les gens : les amis et la famille. »

« Le boudin, il fallait que ça cuise au moins 5 heures ; chose que les bouchers ne savent pas faire. C'est pour ça qu'ils ne font pas du bon boudin. Ils ne le cuisent pas assez. Enfin nous on le savait, on le cuisait. Alors on finissait à 1 heure du matin, parce que le temps de préparer tout ça, on ne pouvait pas le mettre à cuire avant 5 heures du soir. En attendant les gens se réunissaient, jouaient aux cartes et puis ils mangeaient un bout de boudin en sortant pour voir s'il était bon, ils prenaient un coup de café et ils se couchaient. La fête était finie. »



Les céréales : de la moisson à la galette

De la moisson au battage des céréales

Chaque ferme produit les céréales dont elle a besoin pour l'alimentation de ses occupants, celle du bétail et de la volaille. Dans la première partie du XX^e

Y'A PUS D'SAISONS !

...À L'AGRICULTEUR D'AUJOURD'HUI

siècle, la moisson réalisée à la main est remplacée par les machines qui permettent un gain de temps considérable.

Extraits de témoignages :

« *Moi j'étais content quand papa travaillait la terre parce que c'était fait avec la jument. Il me disait : tiens Daniel, tu vas venir avec moi et tu vas conduire la jument dans le champ. Moi j'étais content, c'est mieux que d'apprendre les leçons, le catéchisme et tout ça...* »

« *Quand il y avait la récolte, [...] tout le village se rassemblait. Une journée c'était chez l'un, le lendemain c'était chez l'autre. Tout le monde mangeait quand c'était comme ça, le midi et quelques fois le soir. Et puis quelques fois le soir ça chantait. Et quand ils en avaient un petit coup, tout le monde reprenait le refrain. On chantait tous. Puis ils reprenaient un petit café avant de repartir... une petite goutte... ça repartait un peu en titubant... Y'avait pas de contrôle le long de la route !* »



« *Le sarrasin, on le battait au fléau. Tac à tac, à tac, à tac.... Il y avait un rythme à suivre, parce que quand on tapait, il ne fallait pas que l'autre arrive et vous tape sur le bout du fléau. C'était une routine. Quand c'était bien parti, c'était entraînant.* »

La culture du sarrasin

La culture du sarrasin est largement réduite dès le milieu du XX^e siècle. Cependant, depuis quelques années, grâce à la généralisation des crêperies, la galette revient à la mode dans les assiettes.

« *On en mangeait une fois la semaine de la galette. Ma mère en faisait 30 ou 40. Elle les faisait avant qu'on arrive manger, sur une grande tuile, dans la cheminée. Je me rappelle, elle était rouge, mon vieux !* »



« *Il y avait des bonhommes qui trempaient la galette dans une moque de cidre. Ils appelaient ça une émiée. Oh la galette ça marchait ! Les bonnes femmes en passaient du temps : elles étaient 2 heures dans le feu. C'était dur, hein !* »

Les foires et marchés

Le rendez-vous du marché rythme les semaines. Aussi rituel qu'indispensable, il est souvent de la responsabilité de la fermière. Panier chargé d'œufs, de beurre et de volailles, elle négocie dans une ambiance

Y'A PUS D'SAISONS !

...À L'AGRICULTEUR D'AUJOURD'HUI

« bon enfant ». La foire, elle, est le domaine de l'homme. Il ne délèguerait pas à sa femme le négoce du bétail. La nouvelle génération d'agriculteurs, occupée par des fermes plus grandes, ne participe plus beaucoup à ces événements tandis que ces lieux de sociabilité accentuent leur caractère de commerce général et de fête populaire.

Extrait d'un témoignage :

« Les parents allaient au marché de Coutances. Le lundi c'était sacré. Ils partaient le matin, ils rentraient bien à 5 heures de l'après-midi. [...] Ils mangeaient dans un café, ils se réunissaient avec des gens du quartier. Et puis, quelques fois ça discutait : « c'est trop cher, faut que tu m'en remettes... ». On appelait ça du haricotage. C'était comme ça. Chacun plaidait pour son saint, comme on dit. C'était ça la vie. »



Comme au cinéma

C'est comme une petite salle de cinéma mais dans une salle d'exposition ! Le film **Autour des clochers à bâtière** dure près d'une heure pendant laquelle se succèdent des scènes rurales variées et en couleurs pour la plupart : la traite des vaches, le chaume des toits, la fabrication du cidre et du calva, la tuerie du cochon, la récolte du sarrasin... La sonorisation qu'en propose le réalisateur Thierry Durand en fait un véritable documentaire.

En effet, ce travail accompagne parfaitement le film, muet à l'origine, en utilisant des sons d'ambiance, des airs musicaux, des commentaires d'une voix-off et surtout des témoignages de personnes ayant connu la vie rurale et agricole dans les années 1950.

Extraits de témoignages :

« Si les gens de maintenant on les remettait à vivre comme c'était... Non, ça n'était pas mieux avant. Ça a évolué, c'est bien. C'était peut-être plus convivial parce qu'on se retrouvait facilement dans les soirées. La télévision a remplacé les soirées mais la télévision nous apporte le monde extérieur. »

« On n'était pas heureux, mais on n'était pas malheureux parce qu'on ne voyait pas autre chose. Faut surtout pas se comparer. »

Un grand pas dans le temps : le secteur laitier aujourd'hui

De novembre 2008 à février 2009, une action éducative a été menée avec une classe de seconde du lycée agricole de Saint-Lô Thère (Le Hommet d'Arthenay) encadrée par deux de leurs professeurs : elle avait pour objectif de lier, dans l'exposition, **patrimoine et monde agricole d'aujourd'hui**.

Y'A PUS D'SAISONS !

...À L'AGRICULTEUR D'AUJOURD'HUI

Le principe de cette opération était de recueillir les impressions de futurs agriculteurs sur le film d'André Boizard. Une fois bien documentés et sensibilisés à la technique de l'entretien oral, ces jeunes ont, à leur tour, interrogé des professionnels d'aujourd'hui dont l'activité fait écho aux savoir-faire d'autrefois mis en valeur dans ce film. Il est alors très intéressant de constater que pour les agriculteurs d'aujourd'hui les techniques présentées sont « d'un autre âge » alors qu'elles ne datent que de 60 ans ! Ces rencontres, filmées par le documentariste Thierry Durand, permettent ainsi de mesurer l'impressionnante évolution de l'agriculture dans le département en très peu de temps. Ce travail original d'« ethnologue-reporter » proposé et animé par la Ferme-Musée et les archives départementales a été riche d'enseignements pour les lycéens. Il le demeure également pour chacun d'entre nous.



Le thème de **la traite des vaches** a été retenu pour présenter, dans l'exposition, l'agriculture contemporaine dans le département. Ce sujet, emblématique de l'agriculture normande, résume bien l'ensemble du travail réalisé par les lycéens : on passe de la traite à la main faite au champ à la traite robotisée dans la stabulation !



L'évolution majeure de l'agriculture, en un demi-siècle, est ressentie dans tous les domaines de la profession. Le secteur laitier est un de ceux où la modernisation est la plus spectaculaire. Depuis le XIX^e siècle, la Normandie est par excellence la terre de l'élevage laitier. Dès la fin de la seconde guerre mondiale, les salles de traite et les stabulations libres bouleversent le mode de traite, tandis que la clôture électrique révolutionne le pâturage. Parallèlement, le contrôle laitier se généralise permettant aux éleveurs de mieux gérer leur troupeau. La vache Normande est rapidement dépassée par la Prim'Holstein, qui donne plus de lait. Aujourd'hui, les troupeaux laitiers se concentrent dans de gros élevages et les techniques de traite évoluent. Cette incessante modernisation amène de plus en plus d'éleveurs et d'agriculteurs à s'interroger sur l'évolution de leur travail.

Extrait d'un témoignage :

« *Aujourd'hui, notre exploitation c'est notre métier ; à côté, on est comme tout le monde, on a une vie à part.* »

Y'A PUS D'SAISONS !

...À L'AGRICULTEUR D'AUJOURD'HUI

« Y'a pus d'saisons ! » : c'est aussi un DVD

À l'occasion de la première présentation de l'exposition aux archives départementales en 2007, le public, enthousiasmé par le film d'André Boizard, avait fortement suggéré de pouvoir repartir avec ce document unique sur support numérique. C'est désormais possible à la Ferme-Musée du Cotentin ! En effet, un DVD, réalisé par Thierry Durand et produit par Fag Prod, est en vente à la boutique du musée (dès le 11 mai).

Dans « **Y'a pus d'saisons ! Chronique de la vie paysanne dans le bocage, 1950-1960** », on peut retrouver :

- le film *Autour des clochers à bâtière* sonorisé par Thierry Durand (il s'agit de la même version que celle présentée dans l'exposition)
- deux bonus :
 - *André Boizard : cinéaste amateur*. Son fils, Michel, et un de ses anciens élèves retracent la vie de ce passionné, dévoilent des anecdotes sur le film et les conditions de tournage de l'époque.
 - *Regards de lycéens : du paysan à l'exploitant*. Il présente l'action éducative menée avec le lycée agricole de Saint-Lô Thère. Thierry Durand, qui a suivi les lycéens tout au long de leur projet ethnologique, nous transmet leur expérience à travers un montage original.

Durée du programme : environ 1h30

Prix de vente unique : 16 €

Une brochure est aussi disponible à la boutique du musée. « **Y'a pus d'saisons !, chronique de la vie rurale, Manche, 1900-1960** » revient sur les grandes évolutions du monde agricole et rural manchois au cours de la première moitié du XX^e siècle.

Prix de vente unique : 2 € (offerte pour 1 DVD acheté)

Le réalisateur du DVD : Thierry Durand

Thierry Durand, qui a suivi l'action éducative avec les lycéens et réalisé le DVD, a déjà plus de 30 films (reportages ou documentaires) à son actif. Originaire du Cotentin, il cultive ses affinités avec son terroir.

Extrait de sa filmographie :

2008 : « **La Saga des paysans de la Manche, 1945-2005** », coproduction France 3 – 2 x 52 mn

« Michael Lonsdale lit Claude Combet », documentaire – 26 mn

2006 : « La pêche à pied sur la côte ouest de la Manche », commande musée maritime de l'Île Tatihou (CG50) – 22 mn

2004 : « Cotentin 1960-2000, une histoire industrielle », documentaire, production ACCAAN – 95 mn

2002 : « **Liban, une terre en suspens** », documentaire, production ACCAAN-CNC – 55 mn

Sélectionné au festival de Namur (Belgique) en 2003 / Diffusion DVD L'Harmattan vidéo

2000 : « Bénédiction de la mer à Saint-Vaast », reportage, production musée maritime de l'Île Tatihou (CG50) – 11 mn

Y'A PUS D'SAISONS !

...À L'AGRICULTEUR D'AUJOURD'HUI

1999 : « L'éclipse totale au cap de la Hague », reportage production District de la Hague - 20 mn

« L'ormeau, la gourmandise de la mer », documentaire, production ACCAAN - 26 mn

1998 : « **Pêcheurs de crustacés au cap de la Hague** », **documentaire, production ACCAAN - 26 mn**

« La charpente navale traditionnelle », documentaire - 7 mn

1996 : « Papier peint, le carnet et son petit théâtre », documentaire, coproduction PGV-ACCAAN - 26 mn

Diffusé au Festival Vidéo-Arts Plastiques d'Hérouville en 1996

1991 : « **Gwezenneg, guetteur des origines** », **documentaire, coproduction PGV-ACCAAN - 26 mn**

Sélectionné à la Biennale Internationale du Film sur l'Art, Paris, Centre Georges Pompidou, nov. 1994

1990 : « La cloche a du génie », reportage - 6 mn

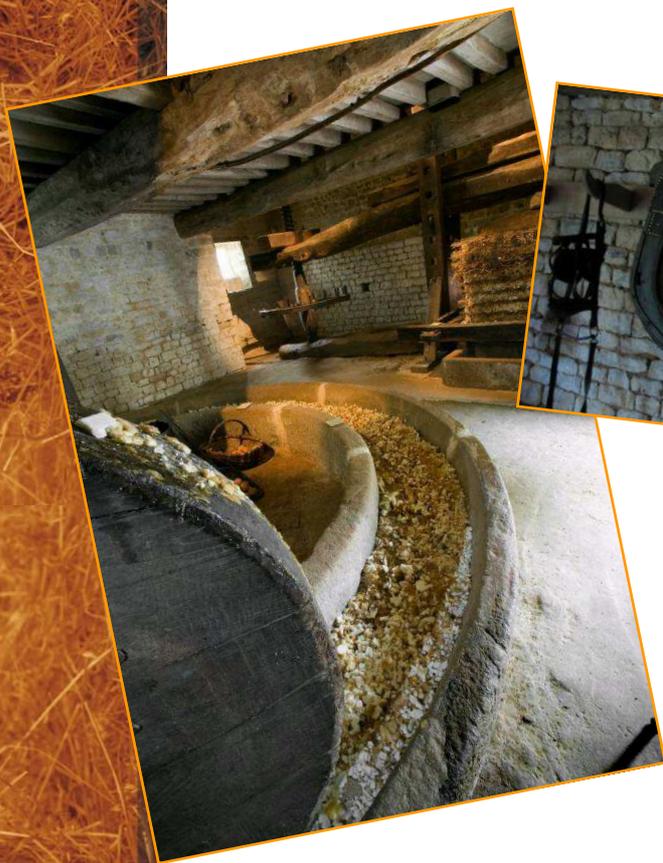
Prix de la meilleure réalisation et Prix du public, concours national de la vidéo d'entreprise, Paris

Y'A PUS D'SAISONS !

...À L'AGRICULTEUR D'AUJOURD'HUI

À découvrir également à la Ferme-Musée du Cotentin

La nouvelle muséographie avec une reconstitution et une mise en ambiance de la vie et du travail à la ferme au début du XX^e siècle : de la salle commune au pressoir, de l'écurie au four à pain, en passant par la cour de ferme... Tous les sens sont mis en éveil !



Quand la Normandie devint verte ! » :
une exposition qui retrace l'âge d'or de
l'élevage laitier et du commerce du
beurre en Normandie.



Une promenade autour du parc agricole avec
des races locales d'animaux, un potager et
deux vergers conservatoires.

Y'A PUS D'SAISONS !

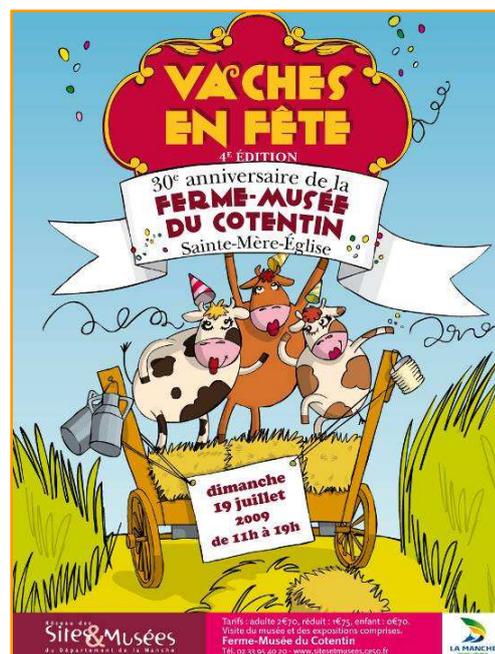
...À L'AGRICULTEUR D'AUJOURD'HUI

Quelques animations à venir**À la découverte des animaux de la ferme
NOUVEAU****Tous les jeudis du 16 juillet au 13 août**

Visite guidée et ludique des espaces dédiés aux animaux de la ferme : écurie, étable, *burets* et poulailler tels qu'ils pouvaient être il y a 100 ans, puis parc agricole avec les animaux de race locale.

**Vaches en fête ! 4^e édition
+ Les 30 ans du musée : ça se fête aussi !****Dimanche 19 juillet**

Grand rendez-vous festif qui met à l'honneur les races bovines et leurs éleveurs normands, ainsi que les produits laitiers de qualité fabriqués dans la région. À ne pas manquer les dégustations, la fabrication du beurre à la baratte et de très nombreuses animations pour les 30 ans du musée.



Y'A PUS D'SAISONS !

...À L'AGRICULTEUR D'AUJOURD'HUI

Fête de l'automne

Dimanche 11 octobre

Exposition pomologique proposée par les Croqueurs de Pommes de la Manche ; fabrication du jus de pommes à l'ancienne ; nombreuses animations pour les enfants ; dégustations des fruits du verger et des légumes du potager ; bourse d'échange de plantes et de graines...



Demandez le programme complet des animations au musée.

Pratique

Horaires d'ouverture

Mai, juin, septembre, vacances de la Toussaint : de 14 h à 18 h

Juillet et août : de 11 h à 19 h

Groupes : toute l'année sur réservation

Dernière vente de billet : 1 heure avant la fermeture

Tarifs

Tarifs comprenant la visite du musée, des expositions et du parc agricole

Adultes : 4,20 €

Enfants (7-15 ans) : 1,75 €

Etudiants, handicapés, demandeurs d'emploi, groupes (+ 20 pers.) : 2,70 €

Pour toute information

Ferme-Musée du Cotentin

Chemin de Beauvais

50480 Sainte-Mère-Église

Tél : 02 33 95 40 20

Fax : 02 33 95 40 24

musee.sainte-mere@cg50.fr

www.sitesetmusees.cg50.fr