

Patrimoine rural 44

Lettre de la Fédération des musées d'agriculture
et du patrimoine rural de Loire-Atlantique (FDMA 44)

N° 3 – novembre 2010

Au cours de sa deuxième assemblée générale à Vigneux-de-Bretagne le 30 octobre 2010

La Fédération fait le bilan de sa première année d'existence

Dernière (bonne) nouvelle

Le 4 novembre, la Commission permanente du Conseil général a décidé de nous accorder une aide supplémentaire exceptionnelle de 4000 euros pour élargir les opérations d'inventaire déjà engagées et valoriser rapidement ce travail par la création d'un site internet qui deviendra un véritable musée virtuel départemental d'agriculture.

Cette information de dernière minute nous conduit à nuancer notre présentation de la situation, telle qu'elle résulte de rapport moral ci-contre.

Après nos premières visites dans le Pays-de-Retz et la pays de Châteaubriant, nous avons découvert

Le rapport du président

Il y a tout juste un an naissait officiellement la FDMA 44.

L'heure est venue de faire le bilan de cette première année.

La première mission que s'était donné le bureau était, dans le cadre des réunions du Conseil d'administration, de faire plus ample connaissance avec les structures qui la composent, en se déplaçant chez elles. Cela paraît être une chose insignifiante en soi, cependant, comme si cela était nécessaire, ces visites ont renforcé les liens qui existaient déjà entre nous : ce fut un réel plaisir que de se retrouver.

L'ensemble des structures « Musées », à quelques exceptions près, ont été visitées, nous continuerons donc cette année avec les associations se consacrant à la sauvegarde du patrimoine dit «immatériel», si celles-ci acceptent naturellement.

Autre objectif que la fédération s'était fixé : **l'inventaire de nos collections**. Cet inventaire ne peut se réaliser qu'avec une aide financière. Rappelons que la mise en place de cet inventaire nécessitait la création d'un emploi.

Une convention de partenariat a bien été signée entre le Conseil Général et la FDMA 44, cependant la subvention 2010 n'a pas été à la hauteur de nos souhaits, d'autant que les autres collectivités locales, municipalités, communautés de communes, Conseil régional, etc... n'ont pas encore compris l'intérêt de soutenir la FDMA. Une exception : la communauté de communes de la région de Nozay, dont fait partie la commune de TREFFIEUX.

(suite p. 2)

Le 2 juillet, le Moulin du Pont Godalin à Sion-les-Mines



Le 27 août, le Musée Sainte-Radegonde au Loroux-Bottereau



Dans ce numéro

Assemblée générale

Rapport moral et compte-rendu.....1-2

Découverte des adhérents

- Le Moulin du Pont Godalin (Sion-les-Mines).....3
- Le Musée de la vigne et du vin du Loroux-Bottereau.....4-5

Les fêtes de l'été

- La fête de la vache nantaise au Dresny.....6
- Le rassemblement des Braud à Abbaretz7

Vie de la Fédération

▪Projet de plan de classement pour les outils et instruments d'agriculture..... 8-10

Fiches techniques

Conseils pour la conservation-restauration des instruments agricoles..... 11-13

Bouteilles bues, un appel du Musée du Vignoble.....14-15

Assemblée générale : Le rapport du président (suite de la page 1)

L'aide du Conseil Général (4 000 euros) correspond au tiers de la subvention demandée – crise économique oblige – et n'a été créditée qu'au mois de septembre, ce qui nous a freiné dans nos premiers investissements. Toutefois la Fédération et moi-même tenons à remercier le Conseil Général du soutien qu'il nous apporte car il n'est pas seulement financier et les conseils de sa direction de la Culture nous sont très utiles.

Par prudence, les membres du bureau n'ont pas lancé de procédure de recrutement d'un emploi aidé comme nous l'avions prévu, car il était nécessaire aussi d'investir dans l'achat de matériel et de prévoir les frais de déplacement.

Cependant certains adhérents piaffaient d'impatience et souhaitaient commencer les travaux d'inventaire, comme il avait été prévu initialement, c'est-à-dire au plus tard à l'automne.

Au titre de président de l'Écomusée rural du Pays nantais, j'ai proposé de mettre à disposition de la fédération, notre salariée, moyennant une participation de la FDMA et des structures souhaitant mettre en œuvre cet inventaire.

Aujourd'hui trois associations sont partie prenante : le CICPR, l'Écomusée rural qui ont déjà commencé leur inventaire et le « Musée de la Vigne et du Vin » du

Loroux-Bottreau qui doit signer la convention dans les jours prochains. Enfin deux autres associations, le Conservatoire des vieux métiers de Saint-Père en Retz et l'association « Outils et Traditions » de Saint Aignan-de-Grandlieu sont en pleine réflexion et sont sur le point de les rejoindre.

Entre temps, chose à mon avis très intéressante, l'AFMA, sollicitée par le Conseil général de Vendée et par l'intermédiaire de René Bourrigaud, nous a recommandé en tant que « consultant » pour une mission d'expertise pour identifier un certain nombre d'objets, outils... concernant l'histoire de l'agriculture vendéenne. Ce type de mission me semble tout à fait correspondre à ce que nous sommes capables de faire en commun et de mettre à disposition des institutions concernées.

Dans le même cadre, l'Écomusée Rural du Pays nantais a été sollicité par l'Écomusée de La Bentinais, à Rennes, pour participer à une prochaine exposition sur le thème des années 60. Je vous propose de fouiller dans vos collections et de vous joindre à nous pour répondre à leur demande.

Enfin, tournons nous vers l'avenir.

Pour l'année 2011, naturellement notre priorité est d'avancer l'inventaire que

nous ne faisons que commencer et de trouver les moyens de le valoriser, mais d'ores et déjà, je souhaiterais que nous réfléchissions sur deux thèmes :

Un forum de la fédération ou chacune des associations, des structures exposerait des objets représentatifs, mettrait en avant son savoir faire....le lieu, la date restant à définir.

Si notre but essentiel est la sauvegarde du patrimoine, n'oublions pas que nous avons un autre but, pas moins essentiel, celui de transmettre.

Il existe naturellement tous les outils de communication que nous connaissons, l'informatique, la photographie, les films, etc. Mais rien ne remplace l'animation, la démonstration..., le geste.

Malheureusement chacune de nos structures s'en aperçoit au quotidien et c'est là que nous devons intervenir avant qu'il ne soit trop tard. Ne pourrions-nous pas mettre en place des formations liées aux métiers de l'agriculture traditionnelle, liées aux métiers en voie de disparition ou même disparus, les métiers que nous pouvions connaître avant que l'outil n'ait quitté la main de l'homme ?

Cela est certainement très ambitieux mais réfléchissons-y, dès aujourd'hui si vous voulez bien.

Paul ROBERT

Bref compte rendu de l'assemblée générale

Étaient présentes ou représentées les structures suivantes : Écomusée rural du Pays nantais, Conservatoire des vieux métiers de St-Père-en-Retz, Outils et traditions de St-Aignan, CICPR de Treffieux, l'association du Moulin du Pont de Sion-les-Mines, le Musée du Pays de Retz de Bourgneuf, Le Musée de la Vigne et du Vin du Loroux, l'association Anciennes Mécaniques du Pays-de-Retz.

Parmi les nombreux excusés, notons les communautés de communes de Nozay, Erdre et Gesvres, St-Père-en-Retz, ainsi que le Conseil général et plusieurs conseillers généraux.

Après le rapport moral du président, un diaporama préparé par le secrétaire a rendu compte par l'image des activités de l'année.

Le trésorier Jacques Coquet et le trésorier adjoint Hervé Paze ont présenté les comptes provisoires de cette première année d'exercice. Les comptes définitifs seront arrêtés en janvier après la clôture au 31 décembre. Comme tous les membres adhérents de la FDMA (qui comporte essentiellement des associations et musées) sont invités au conseil d'administration, une prochaine réunion, statuant en tant qu'assemblée générale début 2011, adoptera les comptes définitifs.

Le rapport moral et les comptes sont approuvés à l'unanimité. Une discussion générale s'est ensuite engagée sur les principaux thèmes présentés dans le rapport moral :

- **Les inventaires** : La mise en route a été un peu longue, mais il fallait ce temps de réflexion pour partir sur de bonnes

bases. Anaïs Seddiki, employée de l'Écomusée rural de Vigneux et partiellement mise à disposition de la FDMA pour des « journées d'inventaire » assure la coordination de l'ensemble, de façon à homogénéiser les méthodes, notamment la confection des fiches d'inventaire et le marquage des objets inventoriés. Des conventions de partenariat sont signées entre la FDMA et les structures volontaires. Pour celles-ci, les frais de participation pour chaque « journée d'inventaire » à laquelle participe Anaïs ont été fixés à 54,02 euros, le reste étant pris en charge par la FDMA.

- Le projet de « **forum des associations du patrimoine rural** ». On recherche un lieu et une occasion. On a évoqué les grandes foires, les journées du patrimoine... L'idée d'une journée du patrimoine organisée chez une structure adhérente, avec participation de toutes les autres, a paru séduisante.

- **Le site internet**. Nous avons déjà un blog, à l'initiative d'Anaïs. Il ne faudra pas trop tarder à passer à l'étape supérieure pour aller, par étapes, vers un véritable musée virtuel.

- **Des stages de formation**. Suite à la réflexion sur la nécessité impérieuse de la transmission des savoir-faire lancée par le président, l'idée a été débattue. Envisager des initiatives au niveau régional serait peut-être une bonne piste. Après notre deuxième assemblée générale,

R.B.

Notre visite du 2 juillet

Le Moulin du Pont Godalin à Sion-les-Mines

Ce moulin à eau, situé sur la Chère, une petite rivière non navigable qui prend sa source au pied de la forêt de Juigné, sur la commune de Soudan, passe à Châteaubriant, Sion, Derval... sert ensuite de délimitation entre la Loire-Atlantique et l'Ille-et-Vilaine, puis se jette dans la Vilaine.



Malgré sa modestie, elle a fourni de l'énergie hydraulique à un assez grand nombre d'installations artisanales ou industrielles. Le moulin du Pont, à Sion, est de ceux-là. De quand date-t-il exactement ? Roger Cavé, issu d'une famille qui a possédé ce moulin pendant longtemps, a réalisé une étude sur son histoire (« *Le Moulin du Pont à Sion Les Mines* », éd. du Petit Véhicule, Nantes, 1993). Il avoue qu'il n'en sait rien lui-même. La première trace écrite attestant de son existence date de 1653, mais il est plus ancien. Il sait aussi que ce moulin a cessé de fonctionner en 1968... Cela représente tout de même trois bons siècles d'histoire !



Cette histoire s'inscrit dans la structure même des bâtiments et de leurs équipements. Actionné depuis le Moyen Âge par une roue à aube qui sera restaurée en 1983, le moulin a connu les diverses phases de modernisation du XXe siècle : en 1925, installation d'un moteur à gazogène ; en 1931, installation de broyeurs à cylindre pour remplacer les meules ; en 1949 remplacement du moteur à gazogène par un moteur électrique ; en 1959, installation d'un broyeur à marteaux pour s'orienter vers la fabrication d'aliments pour les animaux... Cette installation qui reste limitée ne peut faire face à la concurrence des grands moulins et doit cesser son activité régulière en 1968...

Une quinzaine d'années se passe... puis en 1984, des bénévoles entreprennent la restauration de la grande roue à



La remise en état des meules, du barrage, de la toiture suivent. Après la construction d'un four à pain, est installé en 1995 un musée de la boulangerie. En 1992, une vidéo permet de présenter le moulin au grand public. L'Association de sauvegarde du moulin du pont Godalin se crée en 1996 pour organiser les bénévoles, faire revivre l'ancien moulin du Pont et le valoriser par la création d'activités culturelles et éducatives. De nouveaux travaux sont engagés vers la fin des années 1990. En 1999, l'association n'hésite pas à faire un emprunt bancaire dans l'attente de subventions. Un diaporama réalisé en 2000 permet de mieux valoriser l'aspect touristique. Mais en 2004, il faut à nouveau changer la roue à aube. Depuis 2005, l'association dispose d'un site : www.moulindupont.ouvaton.org. Lors de la dernière fête du patrimoine, le 18 septembre dernier, il y avait foule au moulin du Pont !



Notre visite, commentée par plusieurs membres de l'association, dont Alain Forget qui est membre du CA de la FDMA, et par Roger Cavé, l'ancien propriétaire qui moule encore du blé noir pour le plaisir des visiteurs, s'est

Notre visite du 27 août

Le Musée de la Vigne et du Vin Sainte-Radegonde - Le Loroux-Bottereau

Presque inconnu du grand public, placé à la limite du département, entre Le Loroux-Bottereau et Landemont, ce musée privé vaut le détour. Son propriétaire, Théo Elzinga, un Hollandais devenu amoureux de la vigne et des vins français, au point d'en acquérir de grandes surfaces en Loire-Atlantique et en Vendée et de produire aujourd'hui neuf vins différents.



Théo et l'élagueuse à 5 doigts

Son siège d'exploitation est l'ancienne abbaye Sainte-Radegonde, fondée au VI^e siècle, qui était en mauvais état quand il l'a acquise en 1985 et qui constitue aujourd'hui un site remarquable pour accueillir un musée dans une vraie exploitation viticole. Il a par exemple restauré des pans de murs de l'ancienne chapelle.

Mais Théo est d'abord un collectionneur passionné qui parcourt la France pour rechercher l'objet rare qui lui manque encore. Il le fait depuis 25 ans et a accumulé des milliers d'objets de collection, concernant la vigne et le vin. Il en a déjà inventorié 4 500 et il estime en avoir fait la moitié...



Des dizaines de sécateurs différents

La visite commence au pied du canon para-grêle, aussi appelé « grêlifuge ».



Puis on entre dans l'antre du collectionneur qui sait aussi se faire historien. La leçon d'histoire commence par la crise du phylloxéra qui apparaît en France en 1863. Les nombreux modèles d'appareils inventés pour tenter de détruire cet insecte qui s'attaque aux racines de la vigne donnent une première idée de la richesse de la collection. Puis vient la série des appareils à greffer, puisque la seule bonne méthode de lutte contre le phylloxéra fut le greffage des variétés françaises sur des porte-greffe américains. Et il présente alors... 400 modèles d'appareils à greffer !



Théo ne cesse de vanter les mérites du « génie inventif français », ce qui ne l'empêche pas de se moquer gentiment de ce curé Verdon qui avait trouvé une méthode imparable pour combattre le fléau : placer une croix au pied des vignes. Et, bien sûr, il a réussi à dénicher l'une de ces croix.

- Y a-t-il un lien entre richesse et esprit de création ? lui demande un visiteur.

- Non ! n'hésite pas à répondre Théo, qui ajoute tout de même que les Vendéens, sûrement moins riches que les Bordelais ou les Bourguignons, avaient tendance à utiliser le bois pour fabriquer leurs instruments, alors que d'autres hésitaient moins à utiliser le cuivre.



Pour effectuer les plantations, nouveau déluge d'inventions. Il y a les outils qui permettent au planteur d'utiliser de préférence le pied, la main, le ventre, l'épaule, les aisselles, ou une combinaison de tout cela.

Pour traiter la pyrale de la vigne, apparue dans le Beaujolais en 1829, on a utilisé un traitement à l'eau chaude, ce qui a conduit à inventer des « cafetières » spéciales. Pour l'oïdium, combien de sortes de « souffreuses » et de soufflets ?? Pour piéger les insectes nuisibles à la vigne, combien de « pièges lumineux » ou de « phares-méduses »

Une technique utilisée pour favoriser la montée de la sève empêcher qu'elle ne redescende : l'incision annulaire. Pour cela il faut une pince à inciser. Mais combien de modèles de pinces à inciser peut-il exister ? Théo en possède 60, mais il connaît un collectionneur qui en possède 350.

Nouveau déluge de modèles pour les serpettes, les sécateurs et surtout les modèles de transition entre la serpe et le sécateur moderne.

Il n'y a pas que les insectes par mi les ennemis de la vigne et du vigneron, il faut aussi compter avec les charpateurs à deux pieds. Alors on paie des gardes pour surveiller la vigne et on les arme même de hallebardes appelées « espontons ». Théo, bien sûr, en possède une belle collection, dont certaines pièces ont appartenu à Sean Connery.

Peu à peu, le visiteur est pris de vertige devant le nombre et souvent la beauté des pièces... se succèdent les coupe-marc, les chaînes à rincer, les tamis, les fioles du XVIIIe siècle pour le prélèvement des échantillons, les carafes du XVe, les entonnoirs, les pompes, les bondes, les pipettes, les bouchons

en verre ou en bronze argenté, les machines à capsuler, les machines à boucher – spécialité française – comme les tire-bouchons – spécialité nordique... Ou encore les bidons en verre étudiés pour provoquer un vieillissement accéléré du vin ou ce « ouilleur » pour remplir les barriques. On ne fait pas que se remplir les yeux, lors de cette visite, on est amené aussi à enrichir son vocabulaire !



Passons sur les outils du tonnelier qu'on peut voir ailleurs, sur le matériel spécifique pour la champagnisation du vin, sur la belle charrette « anglaise » appelée ainsi car son système de suspension, indispensable pour ne pas remuer trop violemment le vin pendant les transports, est une invention anglaise.



Un alambic de la région du Cognac

On croit avoir terminé la visite puis Théo nous emmène vers un autre bâtiment... et on découvre un nouveau musée que les visiteurs sont invités à visiter librement, sans guide. Se présente alors une succession de matériels de travail de la vigne, de tonneaux, de pompes, d'alambics (dont un du XVIIe siècle)...

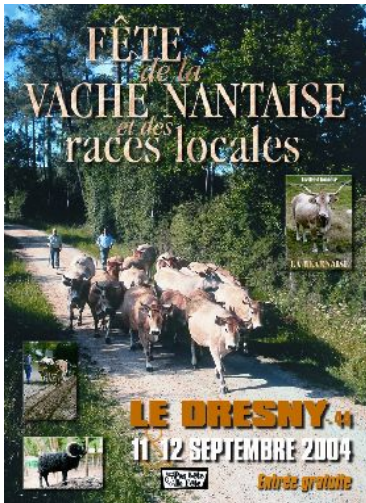
La visite se termine dans la salle de réception et de dégustation, au pied d'un pressoir à long fût. Le plus dur reste à faire : goûter à tous les vins produits sur le domaine.

Pour en savoir plus :

<http://www.radegonde.fr/musee/musee.htm>

Tel : 06 15 86 57 55
musee@radegonde.fr

La FDMA à la 7e Fête de la vache nantaise Le Dresny-Plessé, les 10-11-12 septembre 2010



Une petite fête un samedi après-midi en 1997 pour soutenir les races en voie de disparition dont la Nantaise... une association *Pas bête la Fête* créée en 2003 pour prendre en charge cette fête organisée désormais tous les trois ans... puis en 2004, 2007 et 2010 organisation d'une fête sur un grand week-end avec une race et une région invitée d'honneur. Cette année, c'était la Mirandaise et le Gers, son berceau... La « petite fête » est devenue un événement national sans équivalent à ce jour en France, attirant environ 30 000 visiteurs et reposant entièrement sur une organisation de bénévoles.



Le débat du vendredi matin sur la traction bovine avec Philippe Kuhlman, rencontré à l'Écomusée d'Alsace

Une excellente organisation (qu'on peut encore découvrir sur le site « pas bête la fête ») une météo très favorable, des sponsors et partenaires fidèles ont permis la réussite de cette fête où chaque participant ou visiteur avait sa place.

Dans la perspective de l'évènement 2010, dès 2007 une réflexion sur la rédaction d'un livre sur la vache Nantaise a commencé, collecte de documents iconographiques, témoignages, ont permis de présenter ce bel ouvrage « la Nantaise » que vous pouvez commander auprès de la FDMA 44 au prix public de 25 euros.

Sous le grand chapiteau de la « librairie » qui accueillait plusieurs éditeurs et auteurs, ainsi qu'un espace « la Poste », s'ouvrait un espace « FDMA », qui attirait l'œil grâce à un écrémeuse apportée par « Outils et traditions » ainsi qu'une enseigne FDMA présentée pour la première fois. Plusieurs membres de la fédération avaient fourni des dépliants pour se

faire connaître, mais en nombre insuffisant. René Bourrigaud, Jacques Coquet et Marie-Jo Fioleau, aidés de représentantes de *Pas bête la fête*, ont assuré la permanence pendant les trois journées... Il aurait été préférable d'être plus nombreux... Dommage aussi que toutes les associations adhérentes n'aient pas donné de dépliants. Certains visiteurs qui ne nous connaissent pas confondaient FDMA et FDSEA (lecteurs superficiels sans doute mais qui montre qu'un sigle peut être mal interprété).



Marie-Jo avait disposé à l'entrée du stand une tête de bœuf « pédagogique » qui permettait à chacun d'apprendre à lier un joug ou encore de montrer la technique utilisée dans sa région.

Cette présentation a bien plu et elle montre qu'un stand vivant et attractif doit inviter le visiteur à s'impliquer personnellement dans les échanges de savoir-faire.



Marie-Jo explique à un jeune comment on lie un bœuf

Vous pouvez passer commande du livre « La Nantaise. Histoire et renaissance » auprès de la FDMA 44, à l'adresse de son siège social, au prix de 25 euros (port en sus)

Le 1er août 2010

Le rassemblement des BRAUD à Abbaretz

Le musée Agri-Rétro a organisé une fête de la moisson assez exceptionnelle : rassembler le plus grand nombre possible de batteuses et moissonneuses-batteuses de l'ancien constructeur de Saint-Mars-la-Jaille.



A quelque distance du village du Houx, où se tient le siège du musée, en plein champ, se tenait donc ce rassemblement estival et dominical.



Les gens sont venus en famille pour voir évoluer ces fameuses bleues qui rappellent notre jeunesse, quand on a la soixantaine.



A partir de la fin des années 1950, les battages ont cédé la place aux moissonneuses-batteuses.



On se souvient de ces premiers modèles sans trémie, avec une plateforme d'ensachage, équipés d'une presse pour la paille qui « bourrait » souvent et ralentissait le chantier.



Puis les modèles ont grossi, mais le seul constructeur français de moissonneuses-batteuses a quitté St-Mars-la-Jaille pour s'installer à Angers. Il n'a pas su résister à la concurrence étrangère et s'est reconverti dans les machines à vendanger.



Une petite équipe, autour de M. Passelande, essaie de sauvegarder la mémoire industrielle des usines Braud. Elle était présente sur la fête dans un stand qui représente déjà un embryon de musée.



Vie de la Fédération

Nos opérations d'inventaire ont démarré (voir les numéros précédents). L'identification et le marquage des objets se fait selon les normes Musées de France, mais nous devons réfléchir parallèlement à une organisation de la présentation de nos collections.

Pour cela, des plans de classement sont nécessaires. Dans un premier temps, nous proposons ici une première ébauche de plan de classement pour les instruments agricoles proprement dit. Celui-ci doit évoluer en fonction du contenu réel des collections.

Pour les outils et instruments des autres métiers ruraux et de la vie domestique, nous poursuivrons la réflexion.

Proposition de plan de classement pour :

Outils et instruments agricoles

1- Instruments de travail du sol

1-1 – Outils à main

(Bêches, tranches, fourches à bêcher, pelles à bêcher, pioches, crocs, plantoirs, semoirs à main, binettes, sarcloirs...)

1-2 – Instruments à traction animale

1-2-1 - Instruments de labour et tâches assimilables

Araires

Charrues à rouelles

Charrues sans avant-train

Butteurs

Charrues réversibles (brabants, brabannettes, tourne-oreille)

Charrues à vigne (charrues, décavaillonneuses)

Polysocs (crételeuses, bisocs)

Autres (sous-soleuses, ...)

Pièces détachées (corps de charrue, coutre, rasette...)

1-2-2 – Autres instruments de travail du sol (à traction animale)

Herses

Rouleaux

Cultivateurs

houes à cheval

Paroirs

Appareils de traitement des cultures (pulvérisateurs)

Autres

1-2-3 - Instruments de semis ou de repiquage

Semoirs

Planteuses

Autres

1-3 – Instruments entraînés par un moteur (ou tracteur)

1-3-1 – Labour et préparation du sol

1-3-2 – Autres instruments de préparation du sol et d'entretien des cultures

2 – Instruments de récolte et de traitement de la récolte

2-1 – Outils à main

2-1-1 - Récolte proprement dite

- Faucilles
- Faux
- Fléaux
- Fourches
- Râteaux

2-1-2 - Stockage et entretien des grains

- Tarares
- Bascules
- Pelles - râteaux
- Accessoires et autres

2-2 – Instruments à traction animale

2-2-1 - Récolte de l'herbe et du foin

- Faucheuses
- Faneuses
- Râteaux
- Rateaux-faneurs

2-2-2 – Récolte des grains

- Rouleaux
- Batteuses

2-3 – Instruments motorisés (entraînés par un tracteur ou machines automotrices)

2-2-1 - Récolte de l'herbe et du foin

- Faucheuses
- Ensileuses
- Rateaux-faneurs
- Botteleuses
- Chargeurs

2-2-2 – Récolte des grains

- Batteuses
- Moissonneuses-batteuses

3 – Outils, instruments et objets liés à la conservation et à la transformation des récoltes

3-1 – Les outils du grenier

- Tarares
- Trieurs
- Double-décalitres
- Sacs de jute
- Bascules et accessoires (poids)
- (à compléter)

3-2 – Autres instruments

- Broyeurs
- Couteaux à foin
- Couteaux à betteraves

4 – Instruments de transport agricole, de manutention et de transmission d'énergie

4-1 – Instruments à énergie humaine

- Pelles
- Brouettes
- Charrettes à bras

- Civière
- Accessoires
- 4-2 – Traction animale
 - Tombereaux
 - Charrettes à foin
 - Voitures diverses
 - Corbillards
 - Manèges à chevaux ou à bœufs
- 4-3 – Tracteurs
 - (classement par marques ou par périodes ou par sources d'énergie?)

5 – Outils et instruments liés à l'élevage et à la traction animale

- 5-1 – Bovins
 - 5-1-1 – Levage proprement dit
 - Alimentation : coupe-foin, couteaux
 - Traitement des fumiers
 - 5-1-2 – Laiterie
 - Seaux, filtres, écrémeuses, barattes...
 - 5-1-3 – Travail
 - Jougs et accessoires
- 5-2 – Équins (chevaux, ânes, mulets)
 - Harnachement
 - Accessoires d'attelage
- 5-3 – Porcs, moutons, chèvres
 - Cages, tondeuses...
- 5-4 – Basse-cour
 - Alimentation, cages...

6 - Outils d'entretien, de réparation et de fabrication à la ferme

- 6-1 – Entretien des haies et des clôtures
 - 6-1-1 – Instruments tranchants
 - Serpes
 - Haches
 - Scies
 - 6-1-2 – Préparation du bois de chauffage
 - Fagoteuse
 - Scies circulaires
 - 6-1-2 – Autres instruments
 - Marteaux
 - Masses
 - Barres à mine
 - Pioches
 - ...
- 6-2 – Atelier de la ferme
 - (fabrication ou adaptation des outils, affûtage, graissage, entretien, réparations courantes, etc...)

Pages techniques

Nous reproduisons ici une fiche élaborée en 2005 pour la préparation de l'exposition des Charrues et des Hommes, présentée au château de Châteaubriant par le Conseil général.

Techniques de conservation-restauration Les conseils des services du Département

L'objectif de cette fiche est de rappeler quelques principes d'intervention sur les instruments aratoires qui composent de nombreuses collections publiques ou privées du département de la Loire-Atlantique.

LES OUTILS DE LABOUR



Principalement constitués de bois et métal, les outils servant au travail de la terre (charrues, herses, rouleaux...) présentent plusieurs types de dégradations :

- usure ou casse liées à leurs utilisations ou postérieures ;
- corrosion liée à l'absence d'utilisation, à leur stockage dans des endroits humides, à leur abandon à l'extérieur ;
- disparition des peintures ;
- pièces manquantes ;
- ...

Les traces d'usage (usure, casse) sont porteuses de sens, puisqu'elles soulignent les parties les plus exposées ; dans la mesure du possible, elles doivent être respectées car elles témoignent de la fonction même de l'objet. Les matériaux - bois, métal... - nécessitent des interventions différentes en matière de nettoyage, de traitement et de conservation contre les agents de corrosion.

Certains outils sont conservés afin de servir lors de démonstration ; d'autres sont conservés seulement comme témoins. On peut donc admettre des traitements différents pour ces objets en fonction de leur destination, mais aussi en fonction des conditions de conservation.

La réutilisation de ces instruments pour des démonstrations induit en effet des problématiques de conservation spécifiques ; elles seront traitées dans un autre document à venir

Première étape : constat

La première étape du travail consiste à dresser sur **la fiche d'inventaire**, en plus des éléments de collectage et historiques, et des autres renseignements, un constat d'état précisant :

- les traces d'usage et la présence de peinture,
- les corrosions,
- la casse liée à la manutention
- ...

Sur la seconde partie de la fiche (ou fiche d'entretien jointe à la fiche d'inventaire), on précise quelle intervention et quels produits vont être utilisés pour nettoyer ou traiter l'instrument ainsi que la date de l'opération et le nom de la personne l'ayant réalisée.

Questions à se poser avant d'intervenir :

- Existe-t-il des traces de peintures ?
- Quelles sont les traces d'usage ?
- A quoi sont dues les traces de corrosion ?
- Quels usages aura-t-on de l'outil après son nettoyage, démonstration ou conservation ?

Deuxième étape : nettoyage et traitement

• Matériaux	6. Nettoyage courant	• Dégradation	•
• Bois nu	<ul style="list-style-type: none"> • - époussetage à sec avec une brosse ou un aspirateur (éliminer la poussière), • - application d'huile de lin pour protéger le bois de l'humidité. • Attention, ne pas utiliser de chiffon humide sur le bois nu car la poussière s'incruste dans les fibres du bois humidifié. 	<ul style="list-style-type: none"> • • -moisissure • • - infestation d'insectes 	<ul style="list-style-type: none"> • - isoler l'objet dans un espace ni humide, ni trop sec • • - utiliser un fongicide approprié (Xylophène ou Xylix) pour le bois nu • • - badigeonner le bois (peint ou vernis) avec du Xylamon, • • L'idéal est de recouvrir les parties en bois avec des bandes de tissu imbibées de produit.
• Bois peint ou vernis	<ul style="list-style-type: none"> • - époussetage avec une brosse ou un aspirateur (éliminer la poussière), • - pour les parties en bois peintes ou vernies, la saleté plus résistante peut être enlevée avec un chiffon humide. 	<ul style="list-style-type: none"> • (idem) 	<ul style="list-style-type: none"> • (idem)
• Fer, acier, fonte	<ul style="list-style-type: none"> • - dépoussiérer fréquemment les objets avec chiffon propre et sec (la poussière favorise la corrosion en absorbant l'humidité de l'air ambiant), • - si nécessaire appliquer une essence minérale avec une laine d'acier sur les parties à dégraisser. 	<ul style="list-style-type: none"> • - rouille 	<ul style="list-style-type: none"> • - brossage des parties rouillées avec une brosse métallique ou de la laine d'acier • - application d'essence de pétrole • • Attention, ne jamais pratiquer de sablage (trop abrasif)

			•
--	--	--	---

TROISIÈME ÉTAPE : CONSERVATION

- - Pour le stockage il faut privilégier un lieu sec (mais pas trop...) et avec un sol de préférence dur. Les sous-sols ne sont pas appropriés pour la conservation d'objets métalliques car ils sont sujets à des fluctuations d'humidité,
 -
 - Isoler les objets du sol avec des cales, palettes ou sabots en plastique pour permettre une bonne ventilation en dessous,
 -
 - Une des meilleures solutions serait de les suspendre (ce qui permet une bonne visibilité mais induit des problèmes de forces, et éventuellement de sécurité),
 - Les objets peuvent être recouverts pour être protégés de la poussière ; mais attention au stockage de poussières, infection d'insectes complémentaires, condensation induits par les matériaux utilisés...
 - Pour tous les risques de corrosion liés à l'humidité, privilégier la protection avec de l'essence de pétrole....
- Les objets peuvent être recouverts pour être protégés de la poussière ; mais attention au stockage de poussières, infection d'insectes complémentaires, condensation induits par les matériaux utilisés...
- Pour tous les risques de corrosion liés à l'humidité, privilégier la protection avec de l'essence de pétrole.

Et surtout !

- Éviter de laver à l'eau les objets en métal,
- Ne jamais sabler (attaque trop durement les objets),
- Éviter de laisser les objets au contact de la terre (sol en terre),
- Faire preuve de bon sens en toutes situations !



(charrue de Belfort – coll. CICPR – photo Ignacio Esteguy)

Fiche réalisée avec la collaboration du Laboratoire Arc'Antique
structure spécialisée dans la conservation-restauration du patrimoine culturel
26, rue de la Haute Forêt – 44300 NANTES - tél. : 02.51.81.09

Opération Bouteilles bues

Le Musée du Vignoble Nantais a initié une collecte de « bouteilles bues ». Chacun est invité à déposer une bouteille du Vignoble Nantais accompagnée du témoignage qui relate sa dégustation : en famille, entre amis, pour une occasion particulière ou pour le plaisir.

Les bouteilles entreront dans la collection du Musée du Vignoble Nantais et seront conservées et protégées. Elles seront un point de départ pour décrypter l'évolution des modes de consommation des vins nantais et le rapport des consommateurs d'aujourd'hui aux vins du vignoble nantais.

Qu'est-ce qu'une bouteille bue ?

Un objet



Une bouteille : Un « simple contenant » ? Certaines formes et couleurs déterminent des vins ou des régions viticoles : Une « Véronique » élancée de couleur vert clair pour le Gros-Plant, une « Bourguignonne », tout en rondeur, certes pour les vins de Bourgogne mais également pour les vins de Loire, une Muscadet avec sa fameuse vague « sur lie » apparue en 1968 et tant d'autres pour tous les vins de Vignoble Nantais.

Une étiquette : Petit papier annoté à la main ou imprimé, apparu au cours du XVIIIe siècle.

Lithographie recevant toute sorte de dessins et textes à partir du XIXe siècle : scènes de vie quotidienne, paysages, personnages, œuvres artistiques, médailles...

Aujourd'hui réglementée, elle comporte 6 mentions obligatoires : dénomination (vin de table, vin de pays ou AOC), degré d'alcool, volume, nom et adresse de l'embouteilleur accompagné de sa qualité, mention « Produit de France », numéro de lot dont elle relève.

Contre-étiquette et jupette viennent la compléter. Elles permettent d'étendre le lieu d'expression du vigneron : informations sur la propriété et son terroir, sur la vinification du vin et les cépages utilisés, description du nez et de la bouche du vin ainsi que des idées d'accords mets-vins.

Une capsule : La capsule-congé ornée d'un sceau Marianne indique que les droits du vin ont été acquittés auprès de la Direction Générale des Douanes et des Droits indirects, elle permet sa circulation et sa commercialisation. La couleur de la capsule CRD (Capsule Représentative du Droit) permet de distinguer le niveau d'appellation d'un vin :

- verte : AOC et AOVDQS
- bleue : vins de pays et vins de table
- orange : vins spéciaux (vins doux, vins naturels, vins de liqueur)
- jaune : Cognac ou Armagnac
- grise : autres produits intermédiaires

Un bouchon : Bouchon en liège ou bouchon synthétique. Accessoire indispensable, il est aussi un lieu d'expression qui

reçoit le nom du millésime ou du producteur. « Plop » fait le bouchon de liège : bruit inimitable, évocateur d'une ambiance, d'une histoire, d'un art de vivre.

Une histoire



Les bouteilles racontent des histoires :

L'histoire de leur provenance :

Achat dans une cave, au supermarché, lors d'une foire, présent reçu à l'occasion d'un dîner, découverte lors d'un voyage, pari, découverte fortuite, rencontre avec un vigneron, bouteille souvenir conservée depuis longtemps ...

L'histoire de leur dégustation :

Déjeuner familial, apéritif dans le jardin, dîner entre amis, repas au restaurant, pique-nique au bord de l'eau... Jour de fête, jour ordinaire... A la maison, au café, au bureau, au restaurant, à la cave, en terrasse... Arrivée du printemps, anniversaire, mariage, belle soirée d'été, moment de convivialité, examen obtenu, départ en retraite, retrouvailles familiales, week-end entre amis...

Un accord mets-vins :

Bouquet de crevettes grises, radis croquants du jardin, salade de raie au beurre citronné, crabes ou oursins farcis et épicés, cuisses de grenouilles au beurre fondu persillé, truite au bleu ou aux amandes, filet de sandre au beurre blanc, magret de canard au muscadet, fromages de chèvre, curé nantais frit sur lit de salade, sablé nantais aux fruits, gâteau nantais, petits Mouzillon...

L'histoire d'un choix : Muscadet et Gros-Plant sont les vins les plus connus du Vignoble Nantais, mais il y en a bien d'autres à déguster !

Muscadet Sèvre et Maine sur Lie, Muscadet coteaux de Loire, Muscadet Côtes de Grandlieu, Muscadet coteaux d'Ancenis, Gros-Plant, Cabernet-Franc, Merlot, Grolleau, Clisson, Schiste, Rubis, Gorges, Le Pallet...

Un objet patrimonial

Le vin est bien un symbole fort du Pays Nantais, il fait partie intégrante de son histoire. Le savoir-faire des vigneron, les habitudes de consommation, les liens avec un producteur particulier, se transmettaient d'une génération à l'autre. Tous ces symboles, ces habitudes qui perdurent ou qui évoluent, ces jalons de l'histoire, en somme, se retrouvent dans les témoignages qui accompagnent les « bouteilles bues ».

Quelles sont aujourd'hui les nouvelles relations qui s'opèrent entre les producteurs et les consommateurs des vins du Vignoble Nantais ?

Au Musée du Vignoble Nantais, bouteilles et témoignages seront conservés comme patrimoine inaliénable, imprescriptible et insaisissable, au même titre que l'ensemble de la collection Musée de France. Chaque bouteille et son histoire deviendront des symboles, des jalons de l'histoire de la consommation des vins du Vignoble Nantais.

Renouvelée régulièrement, cette expérience pourrait permettre d'obtenir un tableau original de l'évolution des pratiques de la consommation des vins nantais.

Bouteilles bues, mode d'emploi

1/ **Conservez** précieusement une bouteille de vin* du Vignoble Nantais que vous avez dégustée et éventuellement son packaging : bouchon, étiquette, jupette...

2/ **Racontez** son histoire en téléchargeant le questionnaire sur www.vignoble-nantais.eu.

Remplissez-le librement en y joignant tout type d'informations et de documents liés à la bouteille et à la dégustation que vous racontez : invitation, photographies, poèmes, factures, citations, jeux...

Le questionnaire est également disponible dans les 4 sites participant à la collecte.

3/ **Déposez** votre bouteille et votre témoignage, jusqu'au 1er avril 2011, dans un des 4 sites participant à la collecte :

- **Musée du Vignoble Nantais** / Le Pallet / tous les jours de 10h à 18h, sauf le samedi

- **Office de Tourisme de la Vallée de Clisson** / Clisson, Les Halles / tous les jours de 10h à 12h30 et de 14h30 à 18h ; à partir du 1er novembre : de 14h30 à 17h30

- **Office de Tourisme de la Communauté de Communes de Vallet** / Vallet, Place

Charles de Gaulle / du mardi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h30 ; le dimanche de 10h30 à 12h30

- **Maison des Vins de Loire** / Nantes, Place du Commerce / du mardi au vendredi de

10h30 à 13h et de 15h à 19h ; le samedi de 10h30 à 19h

* **les bouteilles de jus de raisin sont également acceptées**

