

# PATRIMOINE RURAL

*La lettre de la Fédération Départementale des Musées  
d'Agriculture et du Patrimoine Rural*

*de Loire-Atlantique*

**N° 15 – Janvier 2018**

**Bilan de la saison 2017**

**Broyeur, piloir, gadage ou tour à piler les  
pommes: enquête**

***Les petits secrets d'un fût vide...***

**Entre bilans et perspectives !**

# Sommaire

- 3 **Éditorial**  
Le mot du secrétaire.
- 4 **Les Forges de la Hunaudière**  
Entre bilan et perspectives.
- 6 **L'ARMAT**  
Un nouveau nom, de nouvelles orientations.
- 8 **Le Temps qui passe**  
Une exposition itinérante à découvrir.
- 11 **Le Musée du Vignoble Nantais**  
Un nouveau site Internet.
- 13 **Le Musée de l'Erdre**  
Retour sur la saison 2017.
- 15 **Broyeur, piloir, gadage ou tour à piler les pommes ?**  
Retour sur un don reçu par la commune de Treffieux.
- 20 **Les cahiers de l'inVINcible VIGNERon**  
Que devient une barrique vide?
- 23 **Actualités**  
Assemblée Générale de la FDMA 44.



Page de couverture : Fête du Piloir de Pommes à Valais organisé par l'association du Patrimoine de Pays, Vigneux-de-Bretagne

Secrétariat de rédaction et mise en page : Stéphanie REVERDY (avec l'aide du logiciel Madmagz)

Directeur de publication : Paul ROBERT, président de la FDMA 44

# Edito

---

## Valoriser notre patrimoine rural

Notre Fédération des musées d'agriculture et du patrimoine rural de Loire-Atlantique (FDMA 44) existe depuis maintenant près de dix ans. Elle a été créée officiellement le 24 octobre 2009 à Vigneux-de-Bretagne, mais elle existait de fait auparavant, sous forme de réseau informel, depuis l'exposition « Des charrues et des hommes » de 2005 et depuis le colloque international sur les labours de 2006.

### Retour sur nos origines

C'est donc le résultat direct de la politique culturelle du Département de l'époque, quand Elisabeth Loir-Mongazon était Conservateur du Département. C'est aussi le résultat d'un travail engagé depuis beaucoup plus longtemps au niveau national par l'Association française des musées d'agriculture (AFMA), créée en 1982 pour accueillir le congrès international des musées d'Agriculture. Celui-ci est organisé tous les trois ans par l'AIMA, l'Association internationale des musées d'agriculture, créée au cours des années 1960 pour faire se rencontrer les responsables de musées et les chercheurs associés, par-delà le Rideau de fer de l'époque qui séparait l'Est et l'Ouest de l'Europe.

D'autre part, la FDMA n'existerait pas sans le dynamisme et la vitalité des associations et petits musées locaux qui ont fleuri dans nos communes à partir de la fin des années 1970. Si elle en fédère aujourd'hui une vingtaine, ce n'est pas par hasard.

### Un maillon indispensable

La FDMA 44 n'est donc qu'un maillon dans un mouvement d'ensemble qui rassemble le « local » et le « global », pour utiliser une expression pertinente, devenue très courante. Car s'intéresser au local, ce n'est pas s'enfermer dans ses traditions en ignorant les autres. C'est au contraire en connaissant bien ses propres traditions qu'on peut être en mesure de mieux comprendre celles des autres.

Si la FDMA est un maillon qui relie les acteurs de la conservation et de la valorisation du patrimoine, c'est aussi un maillon qui fait se rencontrer les collectionneurs-amateurs, le plus souvent passionnés et désintéressés, et les professionnels de la conservation des objets dits « ethnologiques » car relevant des usages de la vie quotidienne de populations bien identifiées dans le temps et l'espace. Une rencontre qui n'est pas toujours simple. Elle est pourtant, elle aussi, indispensable. Les collectionneurs-amateurs ont tendance à conserver les objets qui leur tombe sous la main et qui leur plaisent. Ce n'est pas la méthode des responsables des collections officialisées dans les musées de France. Mais je crois que le temps va contribuer à sélectionner les objets qui présenteront un véritable intérêt pour notre patrimoine. Les collections spontanées d'amateurs finiront un jour, après décantation, dans des collections « musées de France ». Mais qui peut dire aujourd'hui avec certitude : « tel objet est important, il faut le conserver ; tel autre est inutile, on peut le jeter » ?

### Un outil nécessaire

Pour nous guider dans nos choix, il nous faut donc des outils souples. Le plus indispensable est l'inventaire de nos collections. Et le grand mérite de la FDMA est d'avoir entrepris un inventaire coordonné de nos collections, avec les mêmes méthodes pour toutes les collections. Tout le monde n'en a pas encore compris l'intérêt, mais nous approchons peut-être du moment où cela paraîtra évident. En effet, grâce au nouveau site internet de la FDMA qui sera ouvert au public dans quelques semaines, chacun pourra « visiter » nos collections, vérifier les objets qu'elles contiennent, et guider ses propres choix pour ses propres acquisitions. Le grand public lui-même pourra s'y intéresser si l'on sait organiser des expos temporaires pour braquer les projecteurs sur tel ou tel aspect de notre patrimoine.

Un travail de longue haleine, parfois fastidieux, mais un travail qui portera ses fruits si la petite équipe qui anime la FDMA persévère et si elle sent soutenue par les professionnels et les institutions publiques.

René BOURRIGAUD  
Secrétaire de la FDMA 44



## Les Forges de la Hunaudière, entre bilan et perspectives.



*La coulée du métal en fusion  
lors d'une animation aux  
Forges de la Hunaudière.*

L'année 2017 s'achève sur un bilan satisfaisant pour l'association. La fréquentation des visiteurs, sur le site des Forges de la Hunaudière, est en hausse par rapport aux autres années, et particulièrement lors des journées du patrimoine où nous avons battu des records d'affluence.

Notre marché campagnard de la Hunaudière a lui aussi été un succès et on a sans doute, dépassé, le nombre de visiteurs accueilli habituellement. Les exposants étaient au rendez-vous, l'animation musicale du bagad Dar Vro, d'Argentré du Plessis en Ille et vilaine, était de qualité et le temps, était de la partie.



Comme à l'accoutumé, nos visiteurs ont beaucoup apprécié ce temps de convivialité dans le Pays de Chateaubriant.



***Marché Campagnard  
de la Hunaudière 2017***

Mais déjà, il faut se préparer pour cette nouvelle année, notre atelier associatif de fonderie d'art sera ouvert les mardis 13, 20, 27 février et le mardi 6 mars et ensuite pour la saison touristique, à compter du mardi 3 avril.

Cette animation, originale, unique en France est toujours très appréciée de nos visiteurs. Nous sommes toujours prêts, aussi, à faire découvrir l'histoire du site à tous les groupes qui le souhaiteraient. *(Nous contacter)*

2018 sera aussi marqué par des nouveautés sur le site, un parcours d'orientation réalisé par la collectivité, et la réalisation, par l'association, d'un arborétum, qui permettra aux visiteurs, lors d'une promenade en sous-bois, de découvrir différentes espèces d'arbres et d'arbustes de notre région.

Notre site possède aussi de nombreux circuits de randonnées qui permettent, à partir du site, de découvrir la vallée de la Chère. Au retour, une crêperie salon de thé se fera un plaisir de vous accueillir.

*Yannick GOINARD*

### **La saison 2018 se prépare ! Quelques dates à retenir !**

- Les 13-20-27 février, 6 mars et du 3 avril au 13 novembre notre animation " L'art de la Fonderie "
- 26 mai, en début de soirée, notre randonnée gourmande et animée (*réservation obligatoire*)
- 12 août Marché Campagnard de la Hunaudière dont se sera la 25<sup>ème</sup> édition.



Retrouvez les actualités des Forges de la Hunaudière sur leur site Internet : [www.lesforgesdelahunaudiere.fr](http://www.lesforgesdelahunaudiere.fr)

Renseignement:

02 40 28 94 29

[info@lesforgesdelahunaudiere.fr](mailto:info@lesforgesdelahunaudiere.fr)



# L'ARMAT à Teillé : Un nouveau nom pour de nouvelles orientations.

L'année 2017 s'est traduite par **un partenariat fort avec les écoles de la commune**. La commission animation scolaire s'est pleinement investie dans son rôle et a pu proposer diverses activités. Nous pouvons citer : la transformation du bourg durant le XXème siècle, l'histoire de la mine de charbon à la Guibretière ainsi que celle de la ligne Nantes – Segré. Pour chacune de ces animations, des rencontres ont eu lieu avec les enseignants afin de définir au mieux leurs attentes, mais aussi d'intégrer nos prestations dans le cadre des programmes scolaires.



*Visite de scolaires*

Cette notion de « mémoire active » rejoint ainsi l'orientation prise depuis quelques années par les bénévoles et plus particulièrement par la commission animation scolaire. Nos adhérents ont bien compris cette évolution qui ne remet pas en cause le travail effectué par nos prédécesseurs depuis 30 ans qui permet d'inscrire ce travail d'histoire et de mémoire à travers tous les objets collectés.



*Visite de scolaires*

L'Assemblée Générale de l'association a voté en février 2017 le changement de nom tout en conservant le sigle ARMAT. L'Association de Rénovation des Monuments Anciens de Teillé est donc devenue **Association Rénovation et Mémoire Active de Teillé**.

Le thème retenu pour les journées du Patrimoine, **la ligne de chemin de fer Nantes – Segré** a attiré près de 500 personnes (y compris les scolaires). Les expositions et animations proposées (train miniature, aménagement du quai de la halte, matériel dans la salle du conseil municipal...) ont permis à chacun de découvrir ou de se remémorer une page de l'histoire de Teillé.



*Les Journées Européennes du Patrimoine, visite autour de la ligne Nantes-Gré*

Plusieurs garde-barrières ont apporté leur témoignage et ont rendu ces rencontres passionnantes pour ceux qui ont pu les écouter. Nous tenons à remercier tous les salariés de la SNCF (anciens et actuels) qui nous ont aidé dans ce travail en nous faisant partager leurs connaissances et leurs collections.

2018 sera l'année du centenaire de l'armistice 14-18, pour cette occasion nous poursuivons le travail entrepris il y a quatre ans. Après une recherche pour retrouver tous les teilléens morts pour la France afin de les faire figurer sur la stèle du monument du souvenir et de la paix créé pour l'occasion par la municipalité, une recherche est actuellement en cours pour **retrouver la trace de tous les teilléens ayant participé à ce conflit.**

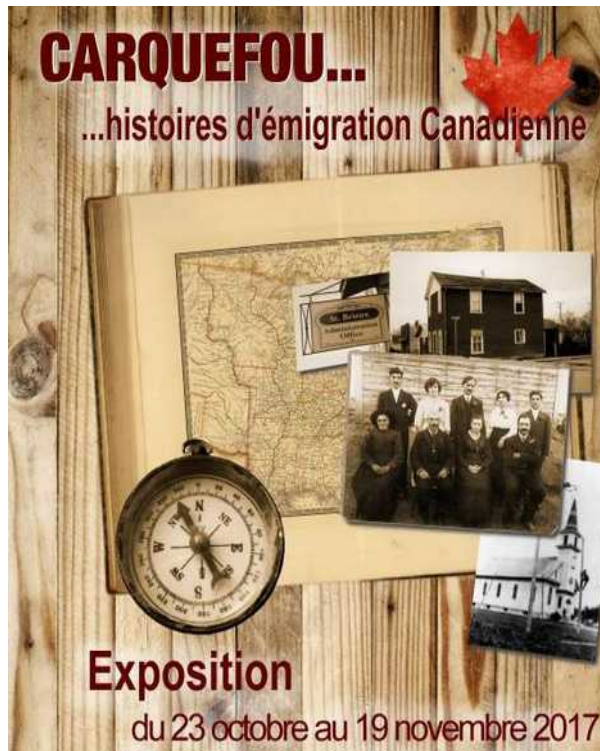
Lors de la commémoration de l'armistice, une exposition rendra hommage à tous ces héros et les visiteurs seront aidés dans la recherche des fiches matricules de leurs aïeux. Chacun pourra repartir avec un souvenir de format A3 qui retracera cette page d'histoire familiale.

Pour échanger avec nous de tous ces projets, retenez dès à présent la date de notre prochaine **Assemblée Générale qui aura lieu le samedi 10 février à 10h00** et n'hésitez pas à venir nous rencontrer **tous les lundis matin entre 9h00 et 12h00 au musée, 57 chemin de la Halte à TEILLE.**

*André RULLIER*



# Le Temps qui passe nous propose une exposition itinérante !



*Affiche de l'exposition Carquefou...Histoires d'émigration canadienne*

*Ils sont partis de notre région,  
ont affronté l'océan,  
défié un hiver difficile,  
défriché et bâti les premières maisons.*

*Avec courage, ils ont tenté et réussi  
l'aventure du Nouveau Monde.*

*Leur lieu d'implantation fut Saint Brieux  
dans la province de la Saskatchewan  
à l'ouest du Canada.*

*Ces émigrants ne connaissaient qu'un  
climat tempéré. Ils durent affronter des  
hivers aussi rudes qu'interminables.*

*Leur détermination leur permit de s'établir,  
de construire, de défricher, de fonder un  
pays...*

En 2017, en présentant son exposition annuelle, l'association Le Temps Qui Passe a retracé l'aventure peu ordinaire pour laquelle des familles d'agriculteurs de Carquefou et Saint-Mars-du-Désert ont quitté leurs parents, de 1904 à 1907, et vendu le peu de biens qu'ils avaient pour tenter une vie de défricheurs et de colonisateurs.

Une cinquantaine de lettres ont été envoyées de Saint Brieux, en Saskatchewan dans l'ouest Canadien, aux cousins demeurés à Carquefou. C'est grâce à ces lettres que nous avons pu suivre leur installation, leur intégration et leur vie d'agriculteurs au cours du siècle dernier.

Si l'immigration est aujourd'hui encore un phénomène toujours d'actualité, n'oublions pas que personne n'immigre pour le plaisir. Nous avons cherché à connaître les motivations qui ont poussé ces Carquefoliens et ces Marsiens, trente personnes y compris femmes et enfants, hors de France.

La première raison était d'abord économique, ces agriculteurs vivaient nombreux sur des terres morcelées. La seconde était religieuse, c'était l'époque des grandes réformes avec la loi du 1er juillet 1901 sur les associations et le vote de la loi, en 1905, sur la séparation des Eglises et





de l'Etat. Cette exposition, qui se veut itinérante, a connu un grand succès du 28 octobre au 19 novembre 2017, près de 500 visiteurs. Une vingtaine de panneaux (60\*90), racontent l'histoire du Canada, du XVIe au XXe siècle. Elle est destinée à être présentée dans différents lieux et villes voisines.

Si vous êtes intéressés nous sommes à votre écoute.

*Paulette PETIT  
Secrétaire de l'association  
Le Temps Qui Passe*

## Un aperçu de cette exposition...

### La Bretagne au début du XXe siècle

Les cinq départements qui forment la Bretagne sont entièrement ruraux et la plupart des bretons ne connaissent que leur village et ceux du canton, pour les hommes seul le service militaire leur donne une occasion de quitter la région. Aussi, on peut se rendre compte de l'énormité de l'aventure, le Canada, vous pensez ! C'est pourtant de l'immensité du Canada, ce pays presque sauvage, dont parle l'abbé Le Floc'h, un missionnaire oblat originaire des Côtes-du-Nord. Il a déjà séjourné dans ce pays lointain et peut en parler au cours de ses conférences à travers la Bretagne. Là-bas, le gouvernement promet l'impensable, il donne, oui, donne, gratuitement, 64 hectares de bon terrain. Il faut tout vendre et dire adieu au pays, à la famille. Un argument va pourtant les décider, l'abbé leur rappelle la loi du gouvernement d'Emile Combes sur la séparation des Eglises et de l'Etat « La France va devenir une terre d'athéisme. Baptême, mariage religieux, extrême-onction nous seront interdits ! »

Le 1<sup>er</sup> avril 1904, ils sont trois cents des Côtes-du-Nord, du Finistère, de l'Ille et Vilaine, du Morbihan, de la Loire-Atlantique, à se retrouver à Saint-Malo. Ils ont confiés leurs maigres biens à la famille, ou les ont mis en vente pour obtenir un petit pécule qui, dans un premier temps, leur permettra d'acheter des bêtes à cornes et du matériel. Bien que débutant sous de mauvais présages, l'embarquement coïncide avec le Vendredi Saint, le voyage se passe bien. Débarqués à Halifax, en Nouvelle Ecosse, seuls soixante-dix-sept d'entre eux vont accompagner le Père Le Floc'h jusqu'en Saskatchewan, région qui n'est pas encore officiellement province canadienne.

Quand les bretons, après s'être frayé un chemin, parfois à coups de haches tant la forêt est dense, atteignent la terre promise au bord du lac Lénore, leur déception est grande en constatant qu'aussi loin que porte les regards ce ne sont que forêts, marécages et sols rocheux, et pas un village traversé sur les 80 miles (120 km) qu'ils viennent de parcourir. Pourtant, n'ayant pas d'autre choix ils se mettent au travail, coupent et arrachent les arbres, construisent leurs maisons et recherchent les jalons de leurs concessions. Plus tard, ils laboureront et ensemenceront, mais, entre-temps, ils auront connu leur premier hiver canadien, 40 degrés en-dessous de zéro avec des mois de neige. Les hommes se demandent s'ils reverront le printemps.

*L'arrivée des Bretons au Canada.*

## Un très long périple...



Carte retraçant le périple de nos immigrants.

### La grande traversée

Le 1<sup>er</sup> avril 1904, ils sont trois cents des Côtes-du-Nord, Ille-et-Vilaine, Finistère, Loire-Inférieure et Morbihan, à se retrouver dans le port de Saint-Malo, un peu perdus, un peu anxieux, ayant laissé le peu de biens qu'ils possédaient avec des recommandations pour la vente à un membre de la famille, au maire ou au notaire.

Parmi eux : François Fagnou, du Vieux-Marché (Côtes-du-Nord), Jean-Marie Gallays (Saint-Péver, Côtes-du-Nord), Pierre Froc (région de Rennes), Yves-Marie Rallon (près Pontrioux, Côtes-du-Nord), Jean-Marie Thébaud, un solide sexagénaire de Blain, Loire-Inférieure, François Rouault (Montauban-de-Bretagne, Ille-et-Vilaine), Mathias Buzit, Denys Bergot, tous avec femmes et presque tous avec enfants. Et aussi des célibataires comme Michel Fagnou (Vieux-Marché), Joseph Le Jan (Locarn, Côtes-du-Nord), Jean Lucas (Malestroit, Morbihan), Yves Ollivier (Pont-Melvez, Côtes-du-Nord), Victor Quiniou (Gouesnon, Finistère), Théophile Rudulier (Magoar, Côtes-du-Nord), François Tynevez (Vieux-Marché), Pierre Rocher (Saint Mars du Désert – Loire-Inférieure).

Dans une animation bon enfant, un peu forcée, car les cœurs sont gros, on se salue, on se congratule. Et l'on rencontre des centaines d'autres Bretons parmi les 1 200 pêcheurs qui vont faire le voyage en commun jusqu'à Saint-Pierre-et-Miquelon pour une saison de morue. Il y a aussi, bien sûr, l'abbé Paul Le Floch qui va de l'un à l'autre, assurant que tout se passera bien.

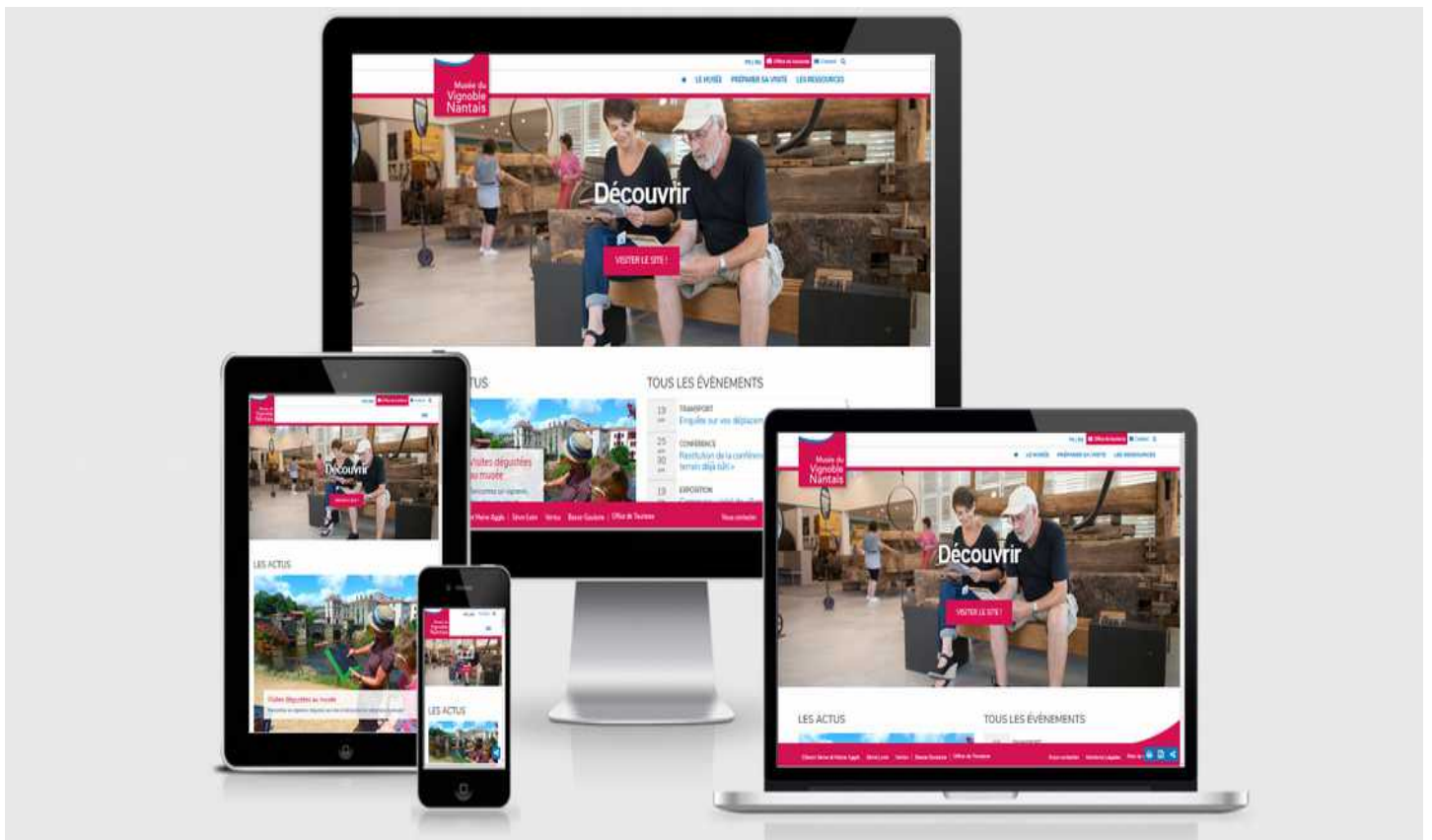
- Pourvu que ça ne nous porte pas malheur ! murmure la Marie-Joséphine en essuyant le nez de son gamin.

C'est que le départ coïncide avec le Vendredi Saint et il faut toute la persuasion d'un spécialiste comme le père Le Floch pour calmer les esprits. D'autant que le bateau le *Malou*, vient tout juste d'être terminé et effectue son premier voyage. Les pêcheurs en particulier n'aiment pas ce genre de coïncidence. Mais il ne s'agit pas d'être trop délicat. Déjà heureux qu'on trouve place sur un bâtiment.

*Le jour du départ ...*



# Un nouveau site Internet pour le Musée du Vignoble Nantais.



## **Aperçu du nouveau site Internet du Musée du Vignoble Nantais**

Depuis novembre 2017, le Musée du Vignoble Nantais dispose d'un nouvel outil pour accroître sa visibilité : un site internet qui lui est entièrement dédié ! Si l'adresse reste identique ([www.musee-vignoble-nantais.eu](http://www.musee-vignoble-nantais.eu)) , le contenu a été repensé.

Créé en 2009, le précédent site internet avait besoin d'être refait à neuf. Les nouvelles pages permettent de répondre aux nouveaux besoins des utilisateurs/visiteurs : adaptation à la navigation sur tablette ou mobile, contacts facilités avec l'équipe du musée, agenda mais aussi lien vers les réseaux sociaux.



*Visite de scolaires au Musée du Vignoble Nantais*

Les illustrations sont aussi beaucoup plus nombreuses.

Au-delà de l'accès plus aisé à toutes les informations pratiques, le nouveau site internet permet une meilleure visibilité des collections du musée grâce à l'onglet « Ressources ». On y trouve une présentation du parcours permanent et des fiches sur des objets choisis qui seront amenées à être renouvelées. Une page évoque les prêts d'objets ou d'exposition. Une autre donne accès à la liste complète des ouvrages disponibles dans le centre de documentation. D'ailleurs une rubrique informe le visiteur sur la recherche

menée au musée, passée, en cours ou à venir et invite à y participer.

Enfin, pour gagner en visibilité auprès des touristes étrangers, le site est en grande partie traduit en anglais.

Le Syndicat Mixte du SCoT et du Pays du Vignoble Nantais, qui porte le musée, a lui aussi un nouveau site où vous pourrez retrouver les informations concernant le Pays d'art et d'histoire : [www.vignoble-nantais.eu](http://www.vignoble-nantais.eu) .

*Clotilde DUPE-BRACHU  
Responsable par intérim  
du service Patrimoine  
Pays d'art et d'histoire  
et Musée du Vignoble Nantais*





# Musée de l'Erdre : retour sur la saison 2017.

2007 fut une belle année pour le Musée de l'Erdre de Carquefou avec 4600 visiteurs accueillis sur la saison. Les deux expositions temporaires ont été l'occasion de développer des partenariats avec des acteurs de proximité.



*Exposition Oh apidés ! © Ville de Carquefou*

L'établissement a tout d'abord présenté l'exposition itinérante **Oh apidés... En vol dans le monde des abeilles sauvages** réalisée par le Centre Vétérinaire de la Faune Sauvage et des Ecosystèmes (CVFSE ONIRIS) situé sur le site de la Chantrerie à Nantes. Cette exposition a permis de sensibiliser les visiteurs au rôle essentiel des abeilles sauvages. En effectuant la pollinisation des plantes à fleurs, les abeilles œuvrent à la préservation de la biodiversité.



*Conférence sur les abeilles sauvages par Olivier LAMBERT, directeur du CVFSE  
© Ville de Carquefou*

Avec les Journées du patrimoine, a eu lieu le lancement de l'exposition **L'Erdre, d'une rive à l'autre** réunissant les photographies aériennes de Francis Gardeur et le projet **Franchir l'Erdre** mené par l'Association Foncière Urbaine Libre Chantrerie (AFUL Chantrerie). Avec ces deux expositions complémentaires, il s'agissait d'interpeller le visiteur sur le thème du passage de la rivière.



*L'Erdre, d'une rive à l'autre - présentation du projet de l'AFUL et photographies aériennes de l'Erdre  
© Ville de Carquefou*

Les photographies aériennes permettaient d'illustrer la richesse et la diversité du paysage des rives de l'Erdre, avec ses ponts, ses passerelles et ses absences de franchissement.



De son côté, l'exposition **Franchir l'Erdre** offrait une présentation des origines et du projet de l'AFUL Chanterrie, collectif qui fédère différents acteurs - entreprises, associations, collectivités... - pour réfléchir ensemble à un franchissement de l'Erdre en mobilité douce (passerelle, bateau, etc.).



*Pêcherie de contes © Ville de Carquefou*

Le spectacle de fin de saison proposé le 28 octobre fut l'occasion de réunir les conteurs François Dousset, Jean-Pierre Mathias et Matao Rollo autour d'une

**Pêcherie de contes.** Ils sont parvenus à embarquer leur auditoire dans une traversée de la rivière pleine de rebondissements.

*Mathilde MORGAND  
Chargée de développement  
Musée de l'Erdre*



*L'Erdre vue depuis La Couronnerie  
© Francis Gardeur*

### **Une exposition sur l'Erdre à emprunter**

Les photographies de l'exposition **L'Erdre, d'une rive à l'autre** prennent la forme d'une exposition itinérante. Tout comme les précédentes expositions conçues par l'équipe du musée, les 16 panneaux (40 x 60 cm et 60 x 90 cm) et les bâches peuvent être prêtés gratuitement aux structures qui le souhaitent. Le dossier de présentation est téléchargeable sur le site de la Ville de Carquefou : <http://www.carquefou.fr/musee>

Pendant l'hiver, le Musée de l'Erdre est fermé au grand public mais continue de recevoir les groupes (scolaires, adultes, loisirs...) gratuitement et sur réservation. L'établissement rouvrira ses portes le 31 mars 2018 avec une nouvelle exposition temporaire consacrée au tissage végétal, l'occasion de s'intéresser à la végétation des zones humides de l'Erdre.

Retrouvez toute l'actualité sur la page musée du nouveau site de la Ville de Carquefou : <http://www.carquefou.fr/musee> et sur la page Facebook Musée de l'Erdre.



## Broyeur, piloir, gadage ou tour à piler les pommes ?

Pour faire du cidre, avant de presser les pommes dans un pressoir, il faut les broyer ou les écraser, sinon le jus de pomme ne pourrait s'extraire. Aujourd'hui, on utilise des instruments perfectionnés. Dans un passé relativement récent, on utilisait des broyeurs mécaniques, actionnés par des manivelles avec un volant d'inertie. On en trouve dans tous nos musées ou collections.



*Broyeur mécanique, adapté pour moteur électrique (coll. CICPR n°CI-2011-369)*

### **Mais auparavant, comment procédait-on ?**

L'une des techniques, utilisant déjà l'énergie animale, repose sur le principe du manège. Le musée du Cidre d'Eaux-Puiseaux (Aube) a reconstitué la scène, ce qui permet de bien comprendre l'action et le fonctionnement. Là-bas, l'auge et la roue sont en bois. Dans notre région, l'auge circulaire était le plus souvent en granit – c'est du moins le



*La pressée de cidre à l'ancienne  
(Eaux-Puiseaux)*

cas de celles qui ont été conservées jusqu'à nos jours.

### **Une opération de sauvegarde en cours.**

Récemment, la commune de Treffieux a été sollicitée pour recevoir un don : il s'agit d'un objet conséquent, à moitié enfoui dans la terre (photo ci-après). C'est une sorte de grande auge circulaire en granit de 7,30 m de diamètre extérieur. Elle est constituée d'une série de 12 blocs de granit, de longueur irrégulière, mais taillés et ajustés de manière à former une large tranchée centrale dans laquelle on place les pommes à écraser. Puis, un manège tiré par un cheval entraîne une grande roue qui écrase les pommes. Une fois écrasées, les pommes sont récupérées à la pelle et on les place dans un pressoir pour en extraire le jus qui, en fermentant, donnera le cidre.



*Don reçu par la commune de  
Treffieux.*

Située en plein bourg, la parcelle sur laquelle il est installé vient d'être vendue comme terrain à bâtir et, pour faire les fondations de la maison, on a bousculé une partie du broyeur, et cassé quelques morceaux qui doivent pouvoir se recoller.

### ***Quel nom lui donner ?***

La première difficulté consiste à nommer l'objet. Les gens d'ici l'appellent « un pressoir », mais ce n'est pas un pressoir : il n'en sort pas du jus de pommes, seulement des pommes écrasées qui peuvent ensuite plus facilement donner leur jus dans le pressoir proprement dit.

Le terme le plus commun est peut-être « broyeur à pommes », bien qu'à vrai dire, on ne fasse que les écraser. D'autres parlent donc de « piloier à pommes », comme nos voisins de Vigneux-de-Bretagne. Marcel Lachiver note que « la piloire » (au féminin), en Bas-Maine, est « un moulin à bras pour écraser les pommes » - ce qui n'est pas tout à fait la même chose. L'action de piler est une action qui sert en beaucoup d'occasions : écraser les céréales, les fruits, l'ajonc...

Dans le Dictionnaire patois du canton de Blain, Louis Bizeul indique qu'une « pile »





est « toute auge (en bois ou en pierre) dans laquelle on pile les pommes pour faire du cidre, l'ajonc pour la nourriture des animaux, etc. »

Enfin, le terme le plus original est celui de « gadage », employé dans la Manche et dans l'Orne (toujours selon Lachiver). Un gadage est, selon cet auteur qui fait référence, « un tour à piler les pommes ». On l'appellera donc « tour à piler les pommes » et c'est sans doute le terme le plus explicite et le mieux approprié.

Mais ce n'est peut-être pas un hasard si cet instrument n'a pas de nom spécifique dans la mémoire des anciens, car il n'est qu'un accessoire du pressoir et se trouvait toujours placé à proximité. Une personne de Treffieux qui se souvient de son usage, encore au début des années 1960, l'appelle « la roue du pressoir ». C'était la roue, située dans un endroit de la ferme qu'on appelait le « pressoir » – ce qui désignait tout l'équipement nécessaire pour faire le cidre.

### **Combien en reste-t-il ?**

En commençant notre petite enquête sur ce type d'objet, on se rend compte qu'ils étaient très courants autrefois. Les habitants du village de Valais, à Vigneux-de-Bretagne, ont remis en fonctionnement ce qu'ils nomment leur « piloir à pommes » et ils organisent tous les ans, à l'automne, une « fête du piloir » qui est l'occasion de faire du jus de pomme et de manger des galettes de blé noir. On nous en signale à Saint-Omer de Blain et on en connaît à Issé et à Lusanger. Il y en

avait plusieurs sur la commune de Treffieux. Le plus souvent, ils ont été démantelés et déplacés. Les segments de l'auge circulaire servent de bac à fleurs.

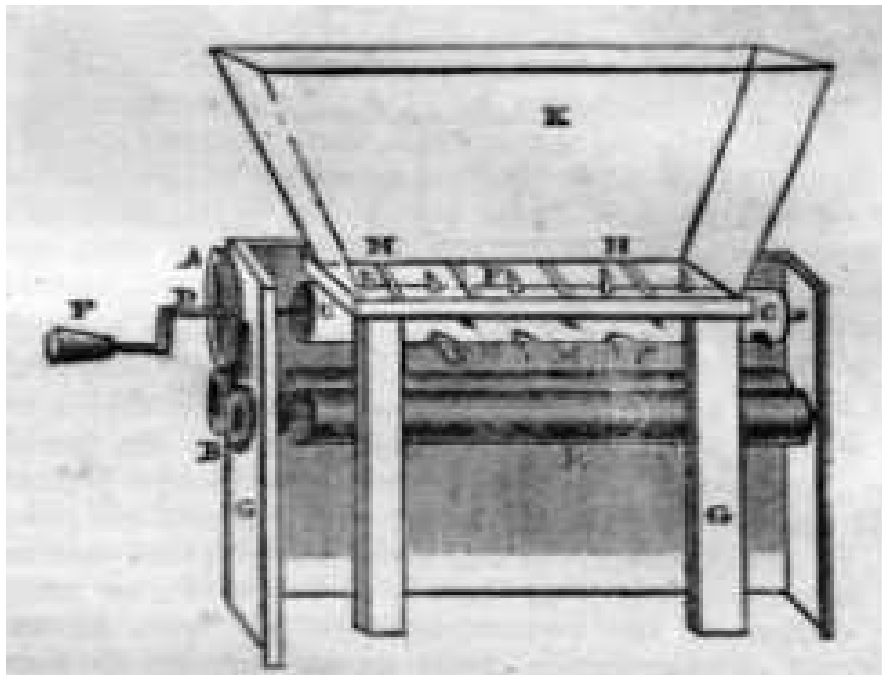


*A Vigneux, le 15 Octobre 2017*

### **De quelle époque datent-ils et qui les fabriquait ?**

Parmi les témoins interrogés, personne n'est capable de donner une date de fabrication. Spontanément, on les date du XIXe siècle, mais ils sont certainement plus anciens. Sur internet, on trouve un broyeur à pommes situé au village de Montaigu, sur la commune d'Hambers (près d'Evron, en Mayenne). Une date est gravée sur la pierre : 1679. Il a donc plus de trois siècles ! Ce qui est rare pour les objets classés dans le « petit patrimoine » du monde rural.

Une brève recherche dans les ouvrages agronomiques du XIXe siècle nous permet de penser que la plupart devaient être antérieurs à la Révolution française. Huet de Coëtlizan, auteur de la *Statistique de l'An XI* en Loire-Inférieure (1804), en parle comme d'un objet courant dans les campagnes nantaises. *La Maison rustique du XIXe*



*“Cylindres” utilisés en Picardie et en Angleterre*

*siècle* (dans une édition de 1840) indique que « le tour à piler » est « très connu dans toute la Normandie » et qu'on « y est habitué », bien qu'il apparaisse déjà comme moins efficace que « les cylindres » utilisés en Picardie et en Angleterre. (cf. figure ci-dessus).

A la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, le tour à piler apparaît déjà comme dépassé. Pour J.P Lefèvre, auteur du *Guide élémentaire et pratique pour la fabrication du cidre* « Nous ne parlerons que pour mémoire du tour à auges qui est très dispendieux à établir, ne fait que de la mauvaise besogne et qui tend, du reste, à disparaître ».

### **Combien ça coûte ?**

La remarque précédente nous introduit sur une piste de réflexion intéressante : l'équipement est coûteux. Il faut en effet s'imaginer ce que représentait un tel investissement à l'époque des bœufs et des chevaux. Il fallait d'abord extraire ces blocs de pierre dans une carrière de granit, ce qui ne se trouve pas partout –

en tout cas pas dans l'environnement immédiat de notre commune. Puis il fallait les tailler de manière régulière pour former un cercle dont on devait déterminer le diamètre à l'avance, de manière à déterminer la courbure de chaque bloc. Puis il fallait charger et transporter ces blocs sur les tombereaux pendant des kilomètres. Enfin, les installer et les sceller de manière à former une auge circulaire parfaitement régulière.

On peut d'ailleurs imaginer que la taille définitive n'intervenait qu'une fois les blocs en place car on s'aperçoit que, s'ils sont réguliers par le dessus, ils ne le sont pas par le dessous, ni sur les côtés extérieurs. Combien de jours de travail et à combien d'hommes ? On n'ose avancer un chiffre... En tout cas, si l'on voulait faire réaliser aujourd'hui une telle opération, il faudrait des sommes fabuleuses. Or il s'agissait d'un objet utilitaire qui devait donc être « rentable » dans les conditions de l'époque.



*Gadage fleuri, Bagnoles-de-l'Orne*

Autant dire que le cidre qui en sortait devait valoir plus cher qu'aujourd'hui. On comprend que le cidre était le plus souvent, dans les milieux populaires, mélangé avec de l'eau.

### ***Que peut-on en faire aujourd'hui?***

Bien entendu les conserver, quoi qu'il en coûte. Même avec nos tractopelles et nos grandes remorques, la conservation et le déplacement d'un tel objet qui pèse plusieurs tonnes n'est pas une petite affaire. Il faut donc mobiliser des moyens et des compétences.

### ***Quelle destination ?***

Deux ou trois types de « seconde vie » peuvent être envisagés pour valoriser cette mémoire :

**1. Le placer dans un musée :** c'est la solution adoptée par le Musée du pays d'Othe en Champagne. Dans la ferme d'Hotte, les visiteurs du musée peuvent à l'automne assister à une vraie opération de broyage des pommes, grandeur nature.

**2. L'installer dans un lieu dédié,** le remettre en état de fonctionnement et y organiser des fêtes du cidre, comme le font nos voisins de Vigneux-de-Bretagne. Leur « piloir » - c'est ainsi qu'ils l'appellent - a été déplacé de quelques dizaines de mètres pour l'installer sur un ancien commun de village. C'est la solution que nous avons retenue pour celui de Treffieux. Nous avons décidé de le réinstaller sur le site de l'étang de Gruellau, où l'on conserve justement des vergers et où l'on fabrique encore du cidre.

**3. D'en faire un élément décoratif,** comme ce « gadage fleuri » - c'est le nom qu'ils lui ont donné - installé près de l'office de tourisme de Bagnoles-de-l'Orne en Basse-Normandie.

On a donc l'embarras du choix. En revanche, on n'a pas le droit de négliger notre patrimoine, car il n'est pas « petit » !

*René BOURRIGAUD*



## Que peut-nous dire une barrique vide ?



*Demi-barrique avec harnais qui permet de la transporter à deux sur l'épaule.*

Elle peut nous dire un tas de choses, si on écoute les spécialistes. Voici des nouvelles de Théo, un ancien adhérent de la FDMA 44, qui a déménagé son musée dans le Tarn, près de Gaillac, faute d'être suffisamment bien accueilli en Loire-Atlantique.

Il est devenu l'inVINcible VIGNERon, le Musée Conservatoire Viti-Vinicole situé à Tres Cantous, à Brozé dans le Tarn. Il vient de publier son 2<sup>e</sup> cahier : *Les petits secrets d'un fût vide*, après *Les petits secrets du sécateur* un cahier que beaucoup d'entre nous ont déjà apprécié. Ce second numéro est un vrai réservoir de connaissances sur l'art de la tonnellerie, comme nous le laisse entendre les auteurs dans leur présentation chaleureuse.



Bonjour !

Un an après la sortie du premier Cahier : *Les petits secrets du sécateur*, voici le Cahier n° 2 : *Les petits secrets d'un fût vide* !

Ah... mais de quoi allons-nous parler exactement? On vous sent perplexe ! Eh oui, un fût vide a besoin de beaucoup d'attentions jusqu'à ce qu'il soit (à nouveau ou pas) rempli...

Tous ces petits gestes qui ne paraissent pas, mais qui sont absolument nécessaires pour que le fût soit disposé à recevoir le vin :

- D'abord, si le fût est neuf, il faut le signer avec une rouanne, c'est le tonnelier qui le fait mais aussi parfois les contributions indirectes.
- Ensuite, quand le fût est arrivé dans le chai, le propriétaire doit le marquer, nous verrons toutes les sortes de marquages (marques à chaud, marques à frapper, marquage par impression...).



*Dégustation autour d'une barrique*

- Se pose ensuite la question de la contenance du fût... nous sommes toujours à l'époque d'avant la mécanisation, et donc chaque fût est fait manuellement et est unique, sans parler des innombrables mesures existantes, selon les régions et les époques ! Pour mesurer la contenance, nous verrons donc les différentes veltes (ordinaires ou spéciales et leurs caractéristiques) et autres jauges.



*Théo Elzinga en pleine explication.*

- Pour le fût vide qui a déjà servi, il faut bien entendu le préparer à un nouveau remplissage... Il faut donc le nettoyer avec une chaîne à rincer, et un rince-fût, ensuite on vérifie avec un visiteur (ou lumière de contrôle), si besoin on racle avec un racloir, raclette ou grattoir, parfois il faut défoncer, ou/et colmater le fût. Tous ces ustensiles sont vus en détail dans ce Cahier n° 2, ainsi que quelques formules et produits de nettoyage.
- Pour tous les fûts, neufs ou usagés, il faut encore prendre quelques précautions avant le remplissage : on fait gonfler le bois avec une échaudeuse



échaudeuse, parfois on le stérilise directement avec une étuveuse par la vapeur, puis on mèche avec un méchoir (nous verrons aussi toutes les sortes de produits à base de soufre), certains utilisent aussi un sulfidoseur ou un formolateur.

Voilà, nous avons fait le tour des chapitres, après avoir lu ce nouveau Cahier *Les petits secrets d'un fût vide* vous saurez comment un bon fût est prêt à recevoir le vin (ou autre).

En effet, il faut non seulement que le fût conserve les qualités naturelles du vin, mais il faut en plus qu'il les exalte en lui

apportant ses propres qualités (une rondeur, un goût boisé ou vanillé...), et non ses défauts (mauvais goûts, odeur d'acétone due aux bactéries ou levures, réduction, moisi...)

Nous espérons que ce Cahier n° 2 soit aussi bien accueilli que son aîné, il est du même format et a même quelques pages en plus (176 p. noir et blanc au lieu de 160 pour le premier).

Pour le musée,  
*Theo ELZINGA*  
*Christelle BRANGEON*

### **Pour d'éventuels acheteurs :**

Nous vous le proposons pour la modique somme de 19,50 € (hors frais de port), votre achat est un soutien pour le musée et permettra de continuer son œuvre. Il est bien entendu en vente au Musée Conservatoire "inVINcible VIGNERon", et il sera sur les différentes foires aux outils (St Nectaire, Lautrec, Brignolles, Bièvres...).

Vous pouvez le commander par mail ou téléphone, nous pouvons le livrer (+ 4€ par mondial relay, + 7,50€ par la poste) ou vous le réserver pour votre prochain passage. Remise possible pour une commande de plusieurs livres, nous contacter.

Nous vous souhaitons de belles rencontres et de belles découvertes, et de belles lectures !



Retrouvez les actualités de l'inVINcible Vigneron sur leur site Internet : [www.invinciblevigneron.wixsite.com](http://www.invinciblevigneron.wixsite.com)

Renseignements:

05 81 02 44 89

[asso.cvv@orange.fr](mailto:asso.cvv@orange.fr)



# Assemblée Générale de la FDMA 44

Vous êtes cordialement invités à participer à  
L'ASSEMBLEE GENERALE DE LA FDMA 44

SAMEDI 17 FEVRIER 2018 à 10H00

A LA SALLE DU TEMPS LIBRE  
(salle municipale, près de la mairie, à TREFFIEUX)

**Réunion ouverte à tous, les personnes qui  
ne sont pas membres sont les bienvenues**

Au programme :

- Un point sera fait sur l'année en cours, les projets à venir de l'association et des adhérents
- Pour ceux qui suivent de près l'actualité de la FDMA 44, vous pourrez découvrir en exclusivité le tout nouveau site Internet de la fédération, avec la mise en ligne de son inventaire.
- A l'issue de la matinée, on pourra se retrouver tous ensemble pour partager un moment convivial au Manoir de la Jahotière à Abbaretz.
- L'après-midi sera consacrée à la visites des anciennes forges d'Abbaretz et de la collection du CICPR.

Venez nombreux !

*Paul ROBERT,  
Président de la FDMA 44*