



FAMILLES RURALES ET TERRE & FILS



RÉCITS DE SAVOIR-FAIRE

OUVRAGE COLLECTIF • FAMILLES RURALES ET TERRE & FILS

En mai 2022, Familles Rurales et Terre & Fils ont initié une collaboration autour d'un appel à initiatives baptisé *Récits de Savoir-faire* : ce partenariat visait à faire émerger des projets de médiation culturelle qui font vivre la mémoire des savoir-faire locaux, favorisent leur transmission et suscitent l'envie d'agir pour leur réinvention.

UNE VISION COMMUNE DE LA PUISSANCE FÉDÉRATRICE DU PATRIMOINE CULTUREL

Ce projet, né sous l'impulsion du fonds de dotation Terre & Fils qui œuvre pour la revitalisation des savoir-faire locaux, a rencontré la mission de la Fédération Familles rurales : créer du lien social entre les acteurs et les familles du territoire. Les deux organisations se sont accordées sur le rôle central du patrimoine culturel pour créer du lien entre générations, favoriser le vivre ensemble et renforcer le sentiment d'appartenance à son territoire. À travers ce projet, l'enjeu était aussi de toucher les jeunes ruraux, qui bien souvent quittent le territoire pour partir étudier ou travailler en milieu urbain, en encourageant la passation de la mémoire locale et des gestes traditionnels par les anciens. Ce projet intergénérationnel contribue à retisser un lien sensible au territoire d'origine et à éveiller l'envie d'agir pour le développer. Chacun des six projets se fondait ainsi sur la participation des habitants en les invitant à refaire des gestes artisanaux, à découvrir les ressources naturelles locales, à interroger les acteurs du territoire et les anciens. Dans cette perspective, les savoir-faire deviennent un vecteur de mobilisation, de créativité et d'imagination au service du territoire.

L'IMPORTANCE DU RÉCIT POUR FÉDÉRER ET METTRE EN MOUVEMENT LES TERRITOIRES

Le nom du programme n'est pas anodin : le récit est fondamental pour créer du lien entre hier, aujourd'hui et demain. À travers *Récits de savoir-faire*, il y a une volonté de permettre aux habitants de retrouver du sens, en s'appuyant sur le lien entre territoire et savoir-faire. Partir des singularités du territoire c'est ancrer les habitants dans une histoire, une géographie et leur permettre de s'appropriier le patrimoine local pour composer la suite du récit collectif. Les dispositifs permettent de réarticuler une histoire commune à l'échelle locale grâce au « faire ensemble ». Ces projets concrets permettent aussi de dépasser l'appréhension entre néo-ruraux et autochtones. C'est une façon pour les nouveaux habitants de s'approprier les savoir-faire locaux et de rencontrer ce qui existe déjà sur le territoire. La démarche collective permet enfin d'inscrire chaque récit local dans un récit commun plus vaste qui témoigne de la diversité culturelle des territoires. *Récits de savoir-faire* participe à faire émerger ce récit choral et rendre tous les habitants auteurs de cette narration.

UNE DÉMARCHE DE RÉINVENTION POUR MAINTENIR VIVANTS LES PATRIMOINES LOCAUX

Ces dispositifs permettent de dépasser la logique de préservation des patrimoines, qui est nécessaire mais non-suffisante : notre responsabilité collective, déjà bien identifiée dans le champ du patrimoine naturel à travers les enjeux de restauration de la biodiversité, est de contribuer à la régénération de ces patrimoines locaux. C'est le cas de l'ail rose de Venès : il y a l'organisation d'une fête qui perdure et le dispositif pédagogique va permettre d'amplifier cette dynamique en diffusant la pratique du tressage et en favorisant l'appropriation par les jeunes de ce savoir-faire et des récits qui lui sont associés. L'angle patrimonial permet d'aller directement au contact de l'identité des territoires. Régénérer ce n'est pas refaire comme avant mais réinventer, réinsuffler du vivant dans cette identité qui s'est parfois endormie. Ce processus de réinvention implique de relier l'héritage d'hier avec les enjeux sociétaux d'aujourd'hui : la mobilisation des jeunes, la transition écologique, la construction du lien social, l'intégration de nouvelles populations en ruralité, les circuits courts. Notre défi à travers *Récits de savoir-faire* c'est bien

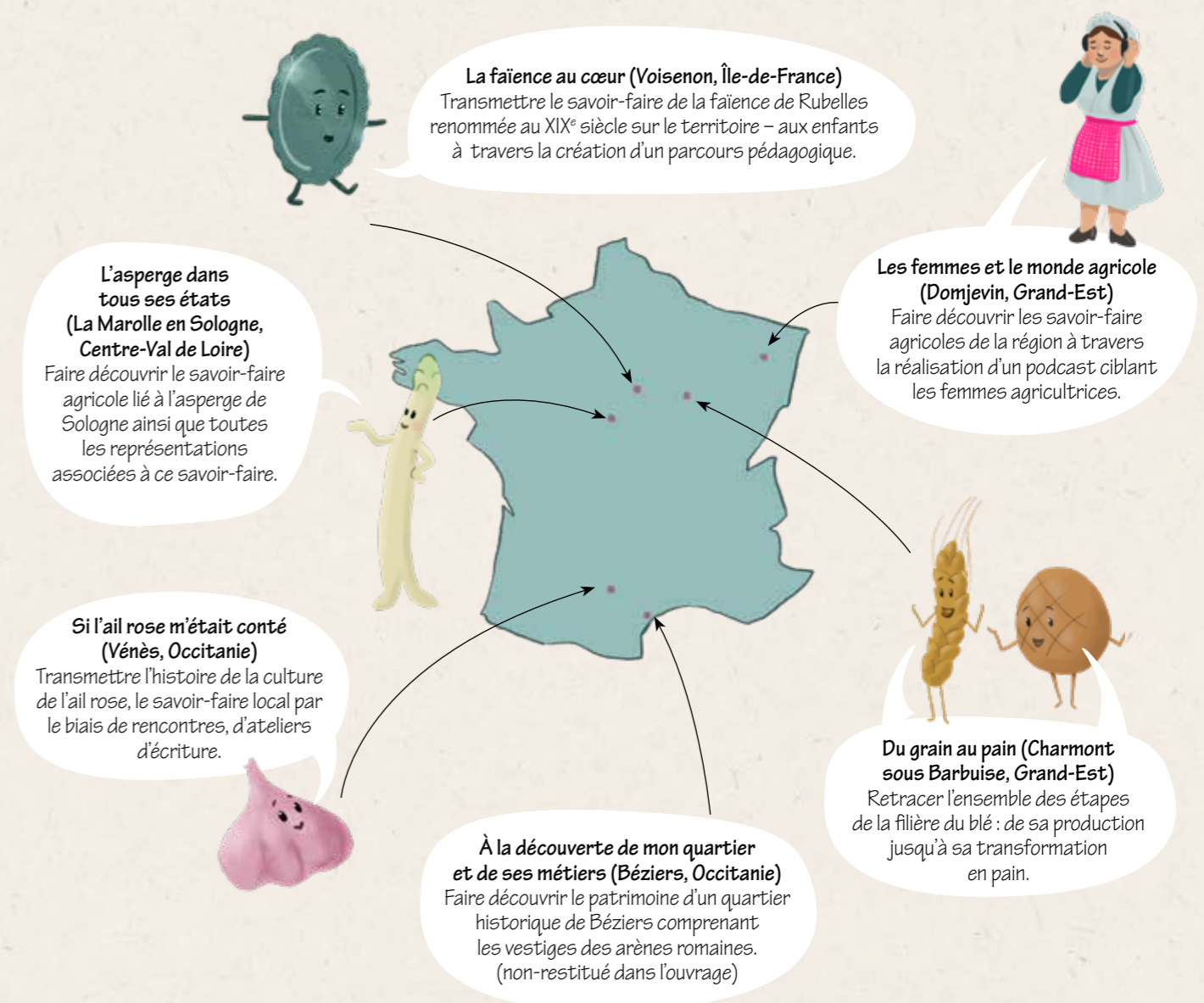
d'accompagner la réinvention de ce patrimoine qui est vivant mais qui a besoin d'être fertilisé par des nouveaux usages et pratiques qui font sens aujourd'hui pour les habitants.

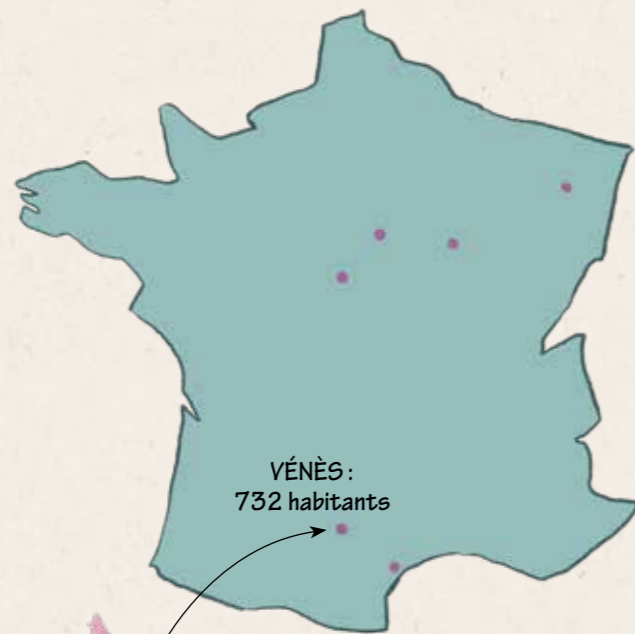
UN OUVRAGE COLLECTIF POUR TÉMOIGNER ET INSPIRER

En complément de l'accompagnement en matière d'ingénierie, la dynamique collective était constitutive du programme afin de permettre aux porteurs de projet de voir dans quel ensemble ils s'inscrivent. Ils ont ainsi été amenés à travailler en collectif sur un ouvrage graphique avec le soutien de l'association The Ink Link pour garder une trace des projets, et montrer que, partout sur le territoire, des initiatives émergent autour de la valorisation des savoir-faire. L'illustration permet de rendre accessible la démarche et de donner à voir l'ensemble des acteurs du territoire mobilisés à travers les ateliers et parcours pédagogiques. L'intention est bien de partager cet ouvrage pour qu'il puisse servir de ressource pour les écoles, écomusées, offices du tourisme, campus des métiers etc afin de poursuivre cette dynamique de transmission et de mise en récit des patrimoines locaux.

BONNE LECTURE !

LES SIX PROJETS ACCOMPAGNÉS





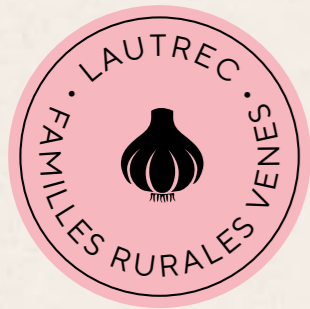
VÉNÈS :
732 habitants



**Si l'ail rose m'était conté
(Vénès, Occitanie)**

Transmettre l'histoire de la culture
de l'ail rose, le savoir-faire local par
le biais de rencontres, d'ateliers
d'écriture.





SI L'AIL ROSE M'ÉTAIT CONTÉ

Ma culture aurait commencé il y a plusieurs milliers d'années, certains disent que je viens d'Asie centrale!



Toutes les civilisations m'apprécient!



D'autres de l'ardente Sicile...

J'apparais dans la ration quotidienne des constructeurs de la pyramide de Gizeh pour leur donner puissance et ténacité!



Depuis les gaulois, je fais partie intégrante de la gastronomie française. Henri IV, l'appréciait tant qu'il en fit l'un des ingrédients sa fameuse recette de poule au pot.



Mais laissez-moi vous raconter comment je suis arrivé à Lautrec...

Dans les années 50 les premières coopératives voient le jour...

Et en 1966 j'obtiens le label rouge!



Un vagabond passait à Lautrec. N'ayant rien pour payer l'aubergiste, il propose de régler avec une gousse d'ail qu'il avait dans sa poche! Il est resté, a fait plantation et l'ail rose s'est développé.

LE PROJET

Si la culture de l'ail rose fait la fierté du territoire, certains ne connaissent pas son histoire. Pour partager celle-ci avec les jeunes et les nouveaux habitants, créer le dialogue entre générations et familles, ce projet propose de mettre l'ail rose de Lautrec à l'honneur. À partir de la légende, les enfants de l'accueil de loisirs partent à la rencontre des acteurs du territoire pour la transmission de ce patrimoine.

Cette nouvelle histoire continue son chemin lors d'ateliers culinaires, de rencontres et de visites de lieux emblématiques tels que le syndicat d'initiative de l'ail rose de Lautrec.

LES ACTEURS DU PROJET



Et pour me célébrer, voici la confrérie de l'ail rose!



Les animatrices de l'accueil de loisirs : Sandrine et Chloé



Les enfants de l'accueil de loisir sont invités par Annie Albert, dans sa ferme où elle produit l'ail rose.



Voici la plus longue manouille (tresse d'ail) du monde

Quel succès!

En Août les gens font la fête en mon honneur!

« C'est super de permettre aux enfants de découvrir une singularité de leur lieu de vie! On ne se rend pas compte que les gens ne connaissent pas leur territoire »



Occupation celtique, les Cambolectri Atlantici



Occupation romaine



Charlemagne passe à Lautrec fonde l'église Saint-Rémy aujourd'hui disparue



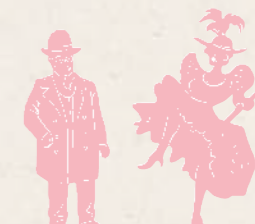
An 1000, début de fortification de la butte de Montlausain et construction du « castrum »



Arrivée de l'ail rose



Croisade contre les albigéois ou cathares



Fin XIXe Henri de Toulouse Lautrec

L'HISTOIRE DES ENFANTS DE L'ACCUEIL DE LOISIR

Il était une fois, il y a bien longtemps, un jeune homme, qui s'appelait Adam, qui habitait le centre de la France. Adam étant un gros dormeur, il se réveillait toujours beaucoup trop tard et finissait toujours par arriver en retard au travail, du coup son patron n'arrêtait pas de le gronder. Un jour, le patron d'Adam en a eu vraiment marre et l'a mis à la porte. Adam démuni face à la situation et maintenant sans emploi, s'interroge beaucoup sur l'avenir incertain qui l'attend. Se remettant beaucoup en question face à la situation et essayant de chercher un sens à sa vie, Adam décida de partir à l'aventure, en vélo, avec son meilleur ami, son chien surnommé Peluche. Il enfourcha son vélo, mit Peluche dans le panier et les voilà partis vers de nouvelles contrées sans savoir vraiment où ils finiraient.

Après plusieurs jours à pédaler en direction du sud de la France, pour aller chercher un peu de soleil et de chaleur humaine, Adam, épuisé et à bout de force, se trouvait dans la chaîne de montagne des Puys à une altitude de 1 465 mètres. Lors d'une descente Adam en profite pour prendre de la vitesse pour la prochaine montée, mais là, PAF ! Il tomba à cause d'un nid de poule et creva malheureusement la roue de son vélo.

Il se mit à pleurer de désespoir, de fatigue, face à la situation. Il trouva du réconfort auprès de Peluche, son fidèle compagnon de route, qui heureusement ne s'était pas blessé pendant l'accident.



Après quelques minutes, Adam se ressaisit et essaya de réparer la roue de son vélo mais en vain, n'ayant pas les bons outils pour effectuer la réparation.

Tout à coup, il leva la tête et aperçut au loin, une jeune cycliste arrivant dans sa direction, il décida de lui faire signe de s'arrêter pour lui demander de l'aide.

Il se présenta.

Cette jeune femme s'appelle Marine, elle vient de Paris, voyage également en vélo, pour les mêmes raisons qu'Adam et pour rencontrer d'autres Vagabonds, donc cela tombe bien pendant ce moment opportun !

Marine a les bons outils pour l'aider dans sa mésaventure, donc ils se mirent vite à la tâche. Adam et Peluche étaient sous le charme de Marine, elle va dans la même direction, ils décident donc de continuer leur chemin ensemble.

Les jours passent et ne se ressemblent jamais, ils découvrent chaque jour des nouveaux paysages aussi différents les uns que les autres et les voilà en Aveyron. Un soir, traversant un village, un gros orage éclata, ils décidèrent donc de demander refuge à un villageois.

Se trouvant à faire du porte à porte et épuisés par la route, sous cette pluie battante, ils toquèrent finalement, chez Sandrine, qui les accueillit à bras ouverts en échange d'un service rendu.

Le lendemain matin, le temps était au beau fixe, ils aident donc Sandrine à tondre la pelouse et en échange du service rendu, après avoir eu le gîte et le couvert gratuit, Sandrine décida de leur offrir un grain d'ail. Ce grain d'ail, d'après les dires, avait de grandes vertus médicinales et pouvait leur apporter une grande richesse.



Les voilà repartis pour la suite de leur aventure. Après 2 jours à pédaler, ils se retrouvèrent à Lautrec, dans le département du Tarn en région Occitanie, un territoire essentiellement agricole. Lautrec est une cité médiévale, cela plaît énormément à nos voyageurs. Ils décidèrent donc de s'y arrêter un moment pour visiter ce plus beau village de France.

Pendant leur visite, ils trouvèrent une auberge et décidèrent de s'y arrêter pour y manger et dormir mais n'ayant pas d'argent en poche, ils proposèrent à l'aubergiste de payer en donnant le grain d'ail, après lui avoir expliqué que cela lui apportera richesse et bonne santé.

L'aubergiste accepta leur proposition en contrepartie de rester à l'auberge pour planter ensemble ce grain d'ail et attendre de voir si leurs propos sur celui-ci étaient exacts.

Nos voyageurs émerveillés par la gentillesse de l'aubergiste et trouvant le village de Lautrec magnifique, acceptèrent cet accord. Travaillant tous ensemble la terre et après quelque temps, le grain d'ail se transforma en une magnifique plante, qui donna une énorme gousse d'ail rosée.

Nos voyageurs et l'aubergiste décidèrent donc de le cuisiner tous ensemble au restaurant de l'auberge et de continuer à semer d'autres grains d'ail. Leur cuisine à base d'ail attirait des gens du village et des alentours et leurs ramenaient richesse et succès.

Nos voyageurs décidèrent donc de rester pour y vivre et y travailler et vécurent heureux ; ils eurent beaucoup d'enfants qui perpétuèrent à leur tour cette tradition de la culture de l'ail rose de Lautrec.

Cultivé partout dans le monde, je me décline en plus de 700 variétés. En France, on me trouve surtout dans le Midi.

Les variétés se distinguent en fonction de la période de plantation. On trouve ainsi :

L'ail d'hiver : récolté parfaitement mûr, on le fait sécher avant de le stocker et de le commercialiser, d'août à avril. Il se décline de l'ivoire au violet, selon la région d'où il provient.

L'ail d'automne : récolté en juin et juillet, il est encore gorgé d'eau ; c'est l'ail nouveau.

LES RECETTES DU SUCCÈS

- **Animer le territoire :** consolider les liens de proximité entre habitants et acteurs du territoire

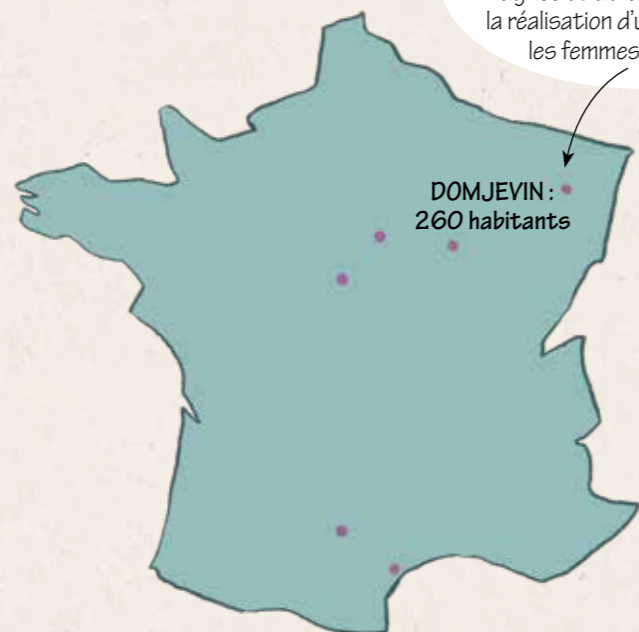
- **Éveiller l'imagination des jeunes :** utiliser l'écriture ou la création comme un moyen de s'approprier une culture locale et les récits associés.

- **Associer découverte et expérimentation :** construire un parcours avec des temps de rencontres, des visites et des ateliers.



**Les femmes et le monde agricole
(Domjevin, Grand-Est)**

Faire découvrir les savoir-faire agricoles de la région à travers la réalisation d'un podcast ciblant les femmes agricultrices.





LES FEMMES ET LE MONDE AGRICOLE



Bienvenue dans cette belle région où depuis bien longtemps les femmes font sortir de la terre des produits de qualité !

En 1946, il y avait ici 35 exploitations agricoles, 2 laiteries, 10 commerçants et des artisans !

Ah ! On a bien ri avec mes amies Louise et Madeleine ! Il serait temps qu'on passe les traditions à la jeune génération !



Ouf ! La relève est assurée !

Bergerie de Audrey Rohr, L'EARL « Mont et merveilles » associée à son époux Yannick Rohr

LE PROJET

Le territoire de la petite Lorraine présente une diversité étonnante en termes de pratiques agricoles : de l'élevage bovin à l'héliciculture (élevage d'escargots), de la production céréalière au maraichage bio... Derrière ces activités se cachent souvent des femmes ! Pendant longtemps elles se sont regroupées pour partager leurs savoir-faire, pour cuisiner, découvrir leur territoire, mais aussi jouer de la musique.

Pour transmettre ces savoirs, un groupe de jeunes du territoire s'est transformé, le temps du projet, en journalistes. Ils vont rencontrer ces agricultrices pour créer des podcasts, guidés par la voix experte de Léa Tissot.

« Encore aujourd'hui on demande le chef de l'exploitation, alors que l'on y est autant que les hommes, mais ce n'est pas encore rentré dans les mœurs alors qu'on exécute le même travail. »

LES ACTEURS DU PROJET

L'association est animée par une dizaine de bénévoles et deux salariés...

Ici Mado Audrey Rohr,



Karine Houth

Notre présidente Cécile Toussaint

Et Adeline Violet-Chabrand, notre salariée.

Tous sont là pour assurer une passation de génération en génération !



Aucun doute, j'ai une bonne vue d'ici, les traditions ne sont pas prêtes de disparaître !

Il faut bien conserver ces savoir-faire alors on a demandé l'aide de la talentueuse artiste Léa Tissot et de Julien Kirmann, photographe aguerri !



Mais surtout, nous avons nos journalistes en herbes ! Les voilà en train d'enregistrer notre hélicultrice Nathalie Witz. Elle a monté l'escargot gourmand, je vous laisse deviner ce qu'elle cultive !



Les Romains élèvent un camp et un temple à Jupiter.



Saint Jovin, général romain d'origine gauloise né à Reims vers 310, repousse trois invasions. Il se convertit au christianisme.



VII^e siècle, début de l'édification de l'abbaye de Moyenmoutier.



En 1329, les habitants de Domjevin se mettent sous la protection et sauvegarde de la duchesse de Lorraine.



De 1584 à 1630, Domjevin fut un des villages où il y eut le plus d'habitants exécutés (à Blâmont) pour sorcellerie : 13 femmes et 3 hommes.



Après la guerre de Trente Ans, le village en ruines se reconstruit : d'imposantes fermes sont construites, ornées de portes monumentales dues à des artistes italiens qui ont voulu reproduire les belles réalisations architecturales de leur pays. Ces constructions sont un mélange du style baroque et Renaissance : cet art est le « style italo-lorrain du XVIII^e siècle ».



Regardez-moi cette énergie !
Rendez-vous sur le terrain pour plus d'interviews !

« Il y a des femmes qui prennent en main des fermes, l'agriculture a changé, la femme a complètement sa place dans ce métier-là. Une femme en élevage a parfois quelque chose qu'un homme n'a peut-être pas : la patience, un côté maternel. » Sylvie Kippeurt



Des ateliers parents enfants « De la ferme à l'assiette », permettent de visiter plein de nouveaux lieux.

Déguster des plats simples, frais et savoureux ! La recherche du goût et de la qualité du produit avant tout !

« Mettre en valeur l'agriculture biologique, c'est ce qui m'a poussé à réussir, à réaliser mon rêve. »

Sylvie Kippeurt

LES RECETTES DU SUCCÈS

- **Mettre en lumière les femmes dans le monde rural :** faire entendre leur voix et leur savoir, écouter leurs joies et leurs difficultés.
- **Ouvrir les lieux de savoir-faire :** permettre aux agricultrices de transmettre leur savoir-faire via des ateliers et des visites de fermes (...).
- **Faire appel à des regards extérieurs au territoire :** mobiliser une artiste, Léa Tissot, a permis d'ouvrir le projet à une plus grande échelle avec un support accessible à tous.
- **S'appuyer sur les acteurs locaux :** les agricultrices, le Marché de Reillon, la radio étudiante, le photographe, les écoles, les associations de parents d'élèves, la communauté de communes, les commerçants locaux.
- **Animer la vie locale :** consolider les liens de proximité entre habitants et acteurs du territoire.



Les enfants ont la chance de visiter plusieurs fermes pour préparer leur reportage...

Ah !, lui je sens que c'est mon meilleur allié pour recruter des jeunes à la ferme !

Visite de la Ferme de Melle Marina à Buriville

LES ACTIVITÉS ET PROJETS



Sensibiliser aux savoir-faire agricoles grâce à la radio, nos jeunes interviennent sur « radio campus Lorraine » de Nancy.



Je crois qu'ils se régalent !

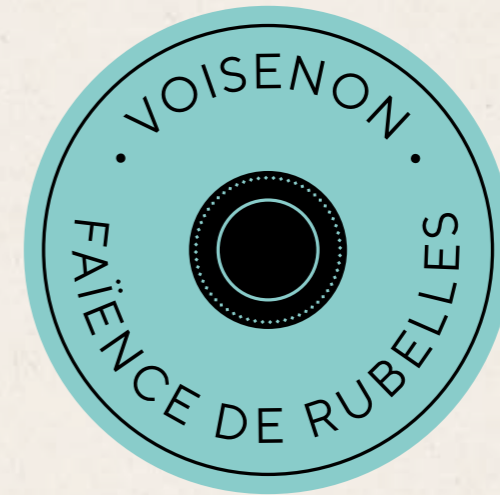
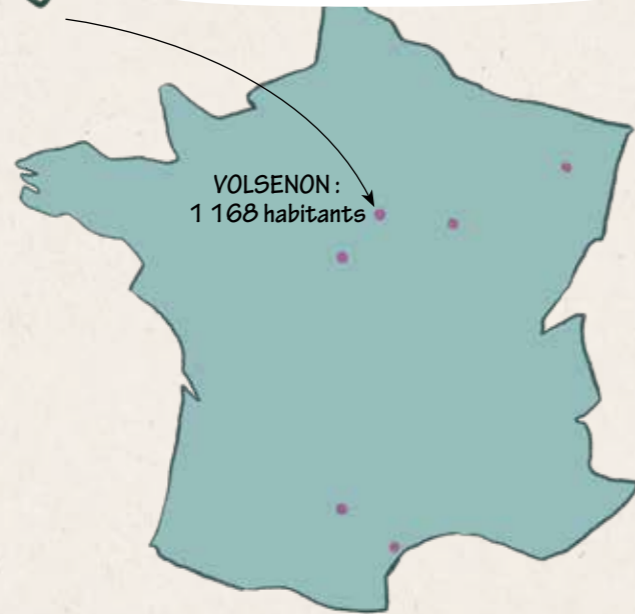
Oui !!!!

Et voici le lien vers nos podcasts !



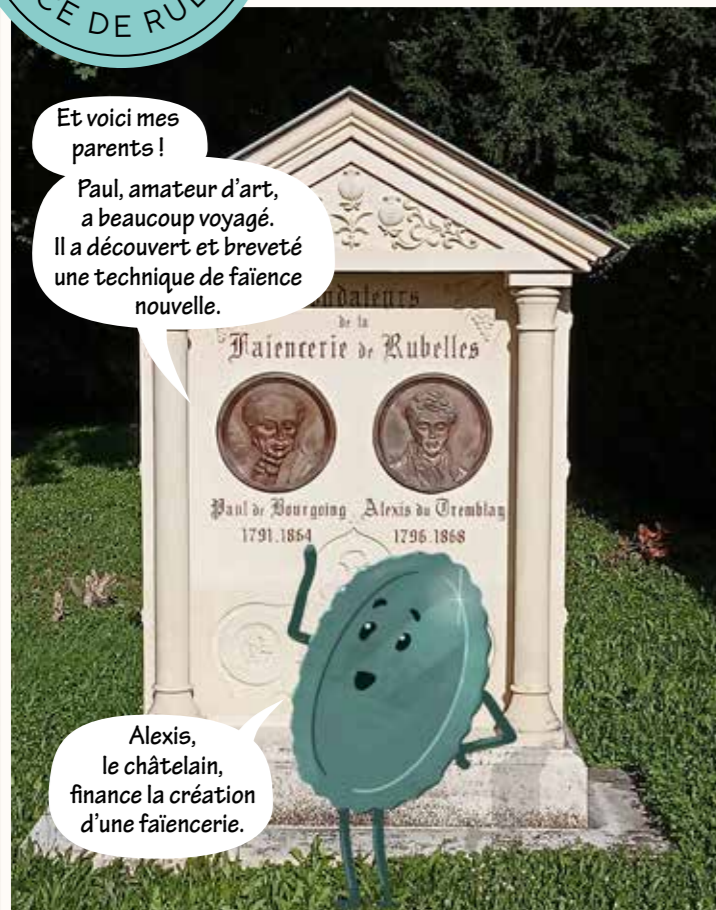


La faïence au cœur (Voisenon, Île-de-France)
Transmettre le savoir-faire de la faïence de Rubelles renommée au XIX^e siècle sur le territoire – aux enfants à travers la création d'un parcours pédagogique.





LA FAÏENCE AU CŒUR



Et voici mes parents !
Paul, amateur d'art, a beaucoup voyagé. Il a découvert et breveté une technique de faïence nouvelle.

Alexis, le châtelain, finance la création d'une faïencerie.

LE PROJET

Au XIX^e siècle, la faïence de Rubelles a permis le développement et la renommée du village jusqu'à Paris. Savoir-faire complexe, il a peu à peu été oublié au profit d'autres techniques de céramique plus simples. Mais des passionnés ont perpétué cette technique jusqu'à aujourd'hui et souhaitent la faire découvrir aux enfants du territoire pour qu'ils comprennent mieux l'histoire locale et puissent continuer à faire vivre ce savoir-faire. Grâce à des ateliers en liaison avec la maison de la faïence, les enfants viennent réinventer un morceau de ce savoir-faire et perpétuer, à leur façon, l'héritage du baron Charles de Bourgoing, fondateur de la manufacture de faïence de Rubelles.



Oui ! Mon originalité consiste à obtenir des émaux créant des effets clair-obscur, dérivés des effets de l'art lithophanique... Dans les salons parisiens je fais fureur !

Tout à fait fascinante cette pièce...

« À travers le façonnage de l'argile et les techniques ancestrales, la céramique nous invite à perpétuer un savoir-faire unique. »



Les matières premières pour la fabrication étaient disponibles à proximité :

le bois de la forêt pour le chauffage

l'eau du ru qui traverse le village

l'argile blanche de Montereau, le sable pur de Fontainebleau

« Redécouvrir l'art millénaire de la céramique, c'est s'imprégner de l'histoire de l'humanité et de ses différentes cultures. »



C'est un procédé révolutionnaire qui reproduit la douce luminosité de la porcelaine avec de la faïence !

Fantastique, ils vont adorer à Paris !

Y a intérêt ! Vous avez remarqué le charme vif de mes couleurs et la finesse de mes reflets !



Hélas l'activité ne dura qu'une vingtaine d'années pour des raisons diverses... Mais durant cette brève période la diversité artistique des productions fut remarquable : variété du répertoire décoratif, originalité et finesse des couleurs.

Cette période glorieuse a marqué l'histoire du village, dont le souvenir est rappelé par une assiette de faïence au centre du blason



Peuplement Romain



Moyen Âge, une bonne partie de la Région était plantée de vignes que l'on appelait Rubella-Vinée, vigne au bois rougeâtre (nom commun : rubelle), ce qui serait à l'origine du nom de RUBELLES. la plus ancienne mention connue du village remonte à 1206. Par ailleurs ce nom aurait été mentionné dans un chartre attribuée au roi Robert, vers l'an 1000.



L'église est dédiée à Saint Nicolas, elle paraît remonter au XIII^e/XIV^e siècle.



Construction du château au XVII^e siècle



C'était un chauffage au bois, et c'était une région très boisée... Comme toute activité industrielle dans un village rural, ça a créé de la pollution.

LES ACTEURS DU PROJET



Robert Fappani, artiste graveur et céramiste. Il a retrouvé le savoir-faire de la faïence de Rubelles, et fourni du matériel



Jacques Gérin, passionné de céramique. Il a aidé à monter l'atelier et fourni du matériel, bénévole pour animer les ateliers de céramique.



Bernard Sohier, président de l'association Familles Rurales de Voisenon, initiateur et pilote du projet.



Françoise Lefebvre, maire de Rubelles. Elle a mis à disposition un local jouxtant la Maison de la Faïence, ainsi que les énergies nécessaires au fonctionnement.



Mme Gbiorczyk, présidente de la fédération Familles Rurales Ile de France.



Office de Tourisme de Melun qui soutient le projet qui accroît l'attractivité de la Maison de la Faïence.

LES RECETTES DU SUCCÈS

- **Ranimer la mémoire des habitants :** leur permettre de se réapproprier une technique millénaire fondée sur l'intelligence de la main.
- **Transmettre le patrimoine :** recréer un lien fort avec un passé qui a profondément marqué l'histoire du village.
- **Développer la créativité :** favoriser l'expression créative de chacun grâce au « fait main » pour des objets du quotidien ou décoratifs.

LES ACTIVITÉS



La ville de Rubelles a ouvert un espace pour continuer la transmission de ce savoir-faire... Venez voir !



La connaissance pour créer des belles assiettes comme moi, ça ne doit pas se perdre !

Je suis là pour montrer à la future génération les secrets de l'émail ombrant qui fit la renommée de la ville !



D'abord il faut graver les jolis motifs qui m'ornent...



Regardez cette belle plaque de terre qui va devenir une assiette



Avec un peu de pression pour imprimer les motifs...



La première cuisson permet d'obtenir un beau biscuit



C'est mon étape préférée... Le moment où l'on applique l'émail qui va donner ma joie couleur...



Et hop, retour au four pour la dernière étape !



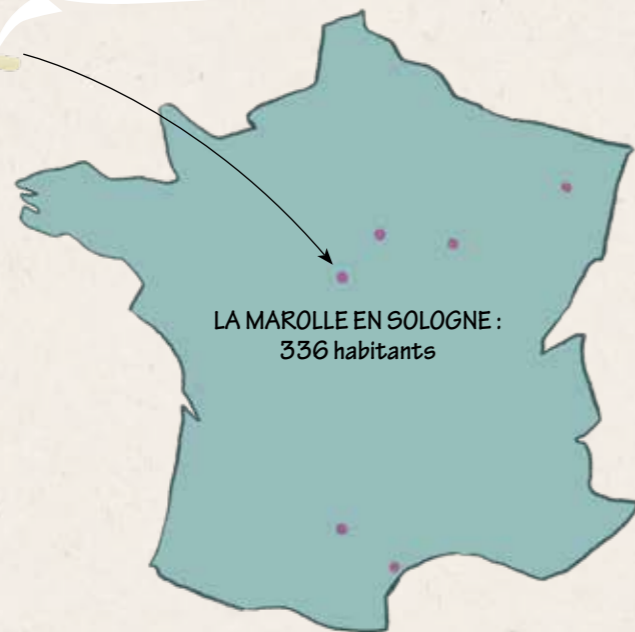
Les habitants ont la chance de pouvoir s'essayer à la technique...



Et avec des enfants motivés, la relève est assurée !

**L'asperge dans tous ses états
(La Marolle en Sologne,
Centre-Val de Loire)**

Faire découvrir le savoir-faire agricole
lié à l'asperge de Sologne ainsi que
toutes les représentations
associées à ce savoir-faire.



LA MAROLLE EN SOLOGNE :
336 habitants





L'ASPERGE DANS TOUS SES ÉTATS



Voici Charles Depezay, gendarme, parti défendre le territoire lors du siège de Paris contre les allemands en 1870!



Il remarqua que les aspergeraies d'Argenteuil utilisaient un terrain sablonneux comparable à celui de chez lui.

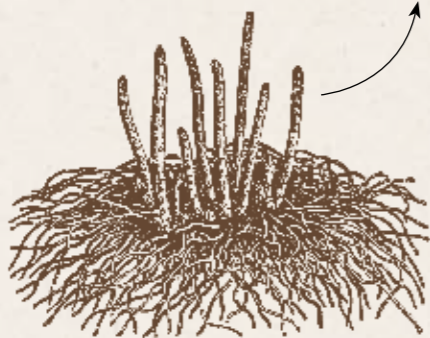
Démobilisé en 1877, il ramena des «griffes» au pays



La culture progresse rapidement ! Et hop, voilà un champ prêt à me recevoir..."



Hop ! bien protégée pour rester bien blanche !



LE PROJET

L'asperge blanche de Sologne, aussi nommée l'ivoire de Sologne, constitue un élément fort de l'identité de ce territoire. Si elle marque toujours les souvenirs des « anciens » et que son mode de culture a peu évolué, ce produit et son histoire sont aujourd'hui moins connus, notamment des jeunes. En créant un dialogue avec les "anciens" pour construire une exposition, en allant à la rencontre des producteurs du territoire et en travaillant le produit, ce projet propose de faire redécouvrir aux jeunes et habitants du territoire comment l'asperge passe aujourd'hui de « de la terre à l'assiette ». Un terreau fertile pour la réinvention des savoirs et savoir-faire...



Dès que je pointe le bout de ma tête, d'avril à juin, je suis prête ! Ma cueillette est un travail à la main



Je suis de la même famille que l'ail et l'oignon, ce que vous dégustez est le bourgeon d'une jeune pousse qui s'allonge sous terre aspirant à trouver la lumière.

« Mettre en avant un savoir-faire local par le biais de mon père m'a permis d'en apprendre plus sur l'asperge et son travail au quotidien. »

Arnaud directeur de l'accueil de loisirs AdolesCentre

L'exposition.....



Les tumuli et noms de villages montrent une occupation gauloise à l'âge du fer.

XI-XIII^e : Création d'étangs pour assainir les marécages.

Guerre de 100 ans, Jeanne d'Arc traverse la région.

4000 étangs permettent la pisciculture, celle-ci étant plus rentable que l'agriculture.

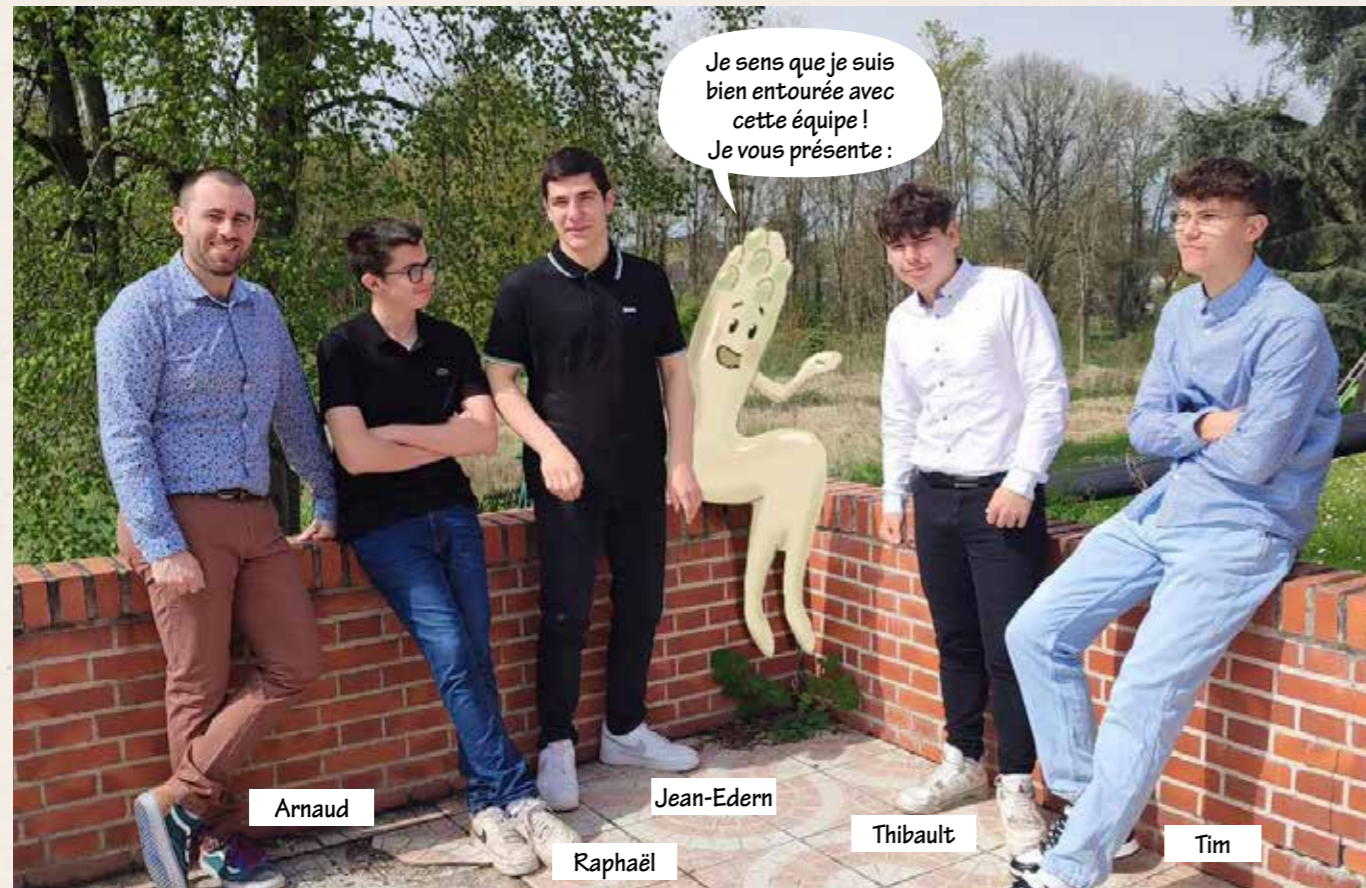
Louis XII s'installe à Romorantin.

Renaissance : bourgeoisie et noblesse attirée par le climat. Construction de châteaux et résidences (Chambard et à Cheverny).

Guerres de religion puis au XVII^e et XVIII^e, les marécages regagnent du terrain, période d'appauvrissement.

1852, Louis-Napoléon Bonaparte, au domaine de Lamotte-Beuvron, nouvelle croissance.

LES ACTEURS DU PROJET



« J'ai découvert de nouvelles façons de cuisiner l'asperge. J'ai été impressionné de pouvoir la cuisiner en dessert et de l'avoir fait avec un chef. »

Thibault, 16 ans jeune qui veut être cuisinier.



« Cela m'a fait plaisir de sortir de l'EHPAD pour manger un succulent repas autour de l'asperge. C'était très très bon ! »

Mme Bouin, 101 ans



LES RECETTES DU SUCCÈS

- **Mettre en avant les compétences des jeunes :** prendre en compte les passions des jeunes pour les rendre acteurs de la démarche et leur donner de l'importance et de la confiance dans leurs projets.
- **Conjuguer connaissances théoriques et expérience pratique :** faire découvrir aux habitants comment pousse l'asperge, son origine et son histoire, et les différentes façons de la cuisiner a permis de recréer un lien sensible et tangible avec une ressource du territoire.
- **Relier passé, présent, futur :** l'échange intergénérationnel avec les résidents de notre EHPAD a permis de savoir comment la culture de l'asperge se passait à l'époque, l'échange avec l'agriculteur a éclairé la situation aujourd'hui et les ateliers avec les jeunes ont conforté l'idée que nous aurons toujours besoin d'agriculteurs sur le territoire.
- **Penser à déléguer et à bien répartir les tâches.**
- **Faire connaître à tous :** concevoir des supports et des événements de diffusion telle que l'organisation d'une exposition dans les bibliothèques de la Communauté de communes.



← Retrouvez la vidéo du projet en scannant ce QRcode



Du grain au pain (Charmont sous Barbuise, Grand-Est)
Retracer l'ensemble des étapes de la filière du blé : de sa production jusqu'à sa transformation en pain





DU GRAIN AU PAIN, ÉCO-MUSÉE DE CHARMONT SOUS BARBUISE



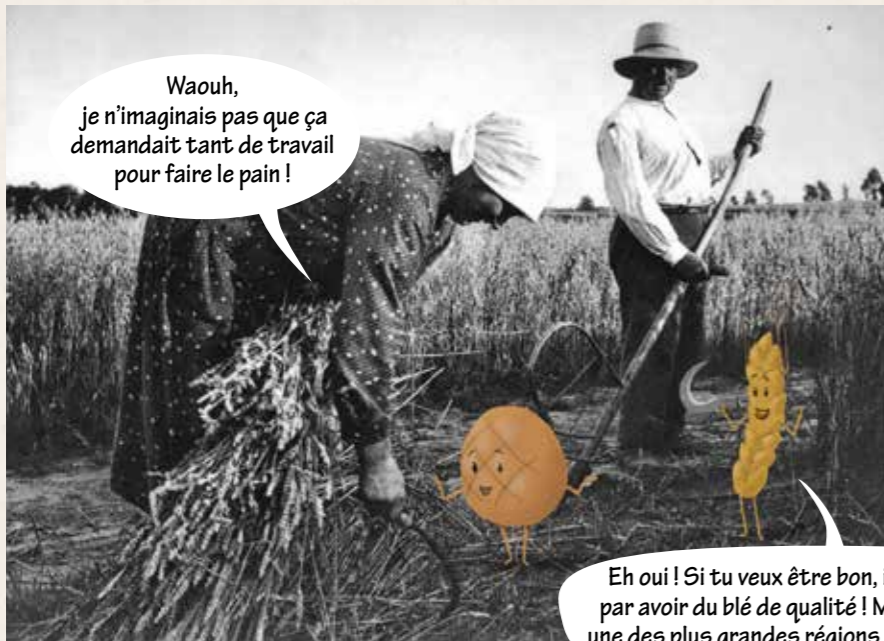
Quoi de meilleur qu'un bon pain !

LE PROJET

L'agriculture, et notamment la culture du blé, font partie intégrante de la vie du village et de ses environs. L'écomusée de la Barbuise, animé par une équipe de passionnés, a à cœur de transmettre les outils et pratiques agricoles utilisés jusqu'au milieu du siècle passé. Dans ce projet, c'est auprès des enfants du département qu'ils désirent semer ! Grâce à un parcours pédagogique égrené de rencontres avec les travailleurs du blé, anciens et nouveaux, les enfants renouent avec les pratiques du passé pour redécouvrir les savoir-faire autour du blé, du semis des graines au plaisir du pain partagé.



À l'époque c'était plus fatiguant qu'aujourd'hui, la plupart des activités se faisaient à la main !



Waouh, je n'imaginai pas que ça demandait tant de travail pour faire le pain !

Eh oui ! Si tu veux être bon, il faut commencer par avoir du blé de qualité ! Mais on est ici dans une des plus grandes régions agricoles de France, c'est parfait pour cela !



Et avec l'aide de nos amis les animaux



Dire que les générations futures ne se souviendront pas de tout ça !

On pourrait créer un musée pour se souvenir !

Super idée ! On pourrait parler de toutes les activités agricoles ! Il n'y a pas que le pain !



C'est vrai, on produisait beaucoup dans la région, il y a aussi le lait par exemple !



On pourrait s'installer dans un bâtiment ancien et les habitants apporteraient le matériel de leurs grands parents...

On s'y met !

LES ACTEURS DU PROJET



Ils organisent plein d'animations !

Ce projet fonctionne grâce à de nombreux bénévoles motivés ! Et c'est pas pour me vanter, mais qui pourrait résister à du beau blé comme ça !



Quelques mégalithes témoignent d'un peuplement à l'âge du fer.

120 apr. J.-C., l'empereur romain Hadrien séjourne dans la ville avec ses troupes.

1284 - Mariage de Jeanne de Champagne et Philippe le Bel. La Champagne, alors Belge, est rattachée au royaume de France.

Troyes et la plaine champenoise sont le point de rencontre entre l'empire des Flandres et la zone méditerranéenne.

Les foires de Champagne ont un rayonnement international. Des marchands viennent de toute l'Europe.

Sous Napoléon III, la région devient agricole.

C'est une des régions les plus sinistrées par la Seconde Guerre Mondiale.

Années 60 - création du lac réservoir de la forêt d'orient.



On accueille les enfants des établissements scolaires du coin...

Pour des activités croustillantes!



Au cœur de tout ça, il y a l'écomusée! Créé en 2016, c'est un ancien corps de ferme. Il est rempli d'outils récoltés de génération en génération...

Tu te rends compte blé tout ce qu'il faut pour faire un bon pain comme moi?

« Le blé fleurit et les étamines sortent. Dans le moulin on mout le grain. On tamise ensuite pour séparer le son de la farine. On utilise le son de blé dans le pain complet pour donner un pain un peu plus sombre. Il y a différentes qualités de grains. C'est le boulanger qui choisit sa farine. »



Et bien sûr la star du projet! Notre bon blé!

LES ATELIERS ET RÉALISATIONS



Regarde pain, c'est là que je suis né!

Ouah! Je suis impatient de savoir ce qui s'est passé après! Viens on va écouter les ateliers pour les jeunes!



Intérieur du musée

Ah oui! Mon arrière-grand-pain m'a parlé de l'époque où la récolte du blé se faisait avec des chevaux!

J'aimerais bien avoir encore le droit de traîner près du champ de blé...

Pas question, je suis là pour le moulin, pas pour ton estomac!

LES RECETTES DU SUCCÈS

- **Animer la mémoire du territoire** : faire découvrir aux enfants la façon de vivre et cultiver les sols de nos arrière-grands-parents.
- **Éveiller la curiosité des enfants pour les métiers de la ruralité** : valoriser les savoir-faire locaux auprès des jeunes par ceux qui les font vivre aujourd'hui.
- **Transmettre le patrimoine local** : tisser des liens entre des bénévoles passionnés et les jeunes pour que le savoir et les savoir-faire puissent continuer de vivre.

Ça ne va pas être dur de les intéresser, regardez-moi ces magnifiques épis!



Notre bénévole explique aux enfants le processus de germination du blé...



Mais il n'y a pas que le blé dans mon ventre! Regarde il leur apprend à reconnaître l'orge, le colza, le pavot...

Plus on est de fous... Meilleur est le pain!

TERRE & FILS

